

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

NATHÁLIA MORO

**UM SERTÃO COM MUITAS DROGAS: EXPLORAÇÃO, COMÉRCIO E
EXTINÇÃO DE ESPÉCIES DA AMAZÔNIA NO SÉCULO XVIII**

MARINGÁ

2021

NATHÁLIA MORO

**UM SERTÃO COM MUITAS DROGAS: EXPLORAÇÃO, COMÉRCIO E
EXTINÇÃO DE ESPÉCIES DA AMAZÔNIA NO SÉCULO XVIII**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá, como requisito para obtenção do Título de Mestre em História.

Orientador: Prof. Dr. Christian Fausto Moraes dos Santos

MARINGÁ

2021

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
(Biblioteca Central - UEM, Maringá - PR, Brasil)

M867s

Moro, Nathália

Um sertão com muitas drogas : exploração, comércio e extinção de espécies da Amazônia no século XVIII / Nathália Moro. -- Maringá, PR, 2021.
138 f.color., figs., tabs., maps.

Orientador: Prof. Dr. Christian Fausto Moraes dos Santos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual de Maringá, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Departamento de História, Programa de Pós-Graduação em História, 2021.

1. Drogas do sertão. 2. Amazônia. 3. Colonização portuguesa. 4. Século XVIII. I. Santos, Christian Fausto Moraes dos, orient. II. Universidade Estadual de Maringá. Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes. Departamento de História. Programa de Pós-Graduação em História. III. Título.

CDD 23.ed. 981.1

Jane Lessa Monção - CRB 9/1173

NATHÁLIA MORO

**UM SERTÃO COM MUITAS DROGAS: EXPLORAÇÃO, COMÉRCIO E
EXTINÇÃO DE ESPÉCIES DA AMAZÔNIA NO SÉCULO XVIII**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá, como requisito para obtenção do Título de Mestre em História.

BANCA EXAMINADORA:



Prof. Dr. Christian Fausto Moraes dos Santos
Universidade Estadual de Maringá - UEM



Prof. Dr. Marlon Marcel Fiori
Universidade Estadual de Maringá - UEM



Prof. Dr. Jozimar Paes de Almeida
Universidade Estadual de Londrina – UEL

Maringá
2021

AGRADECIMENTOS

Ao meu orientador, Christian, que, desde o segundo ano da graduação, enxergou em mim uma pesquisadora, agradeço por tamanho aprendizado. Obrigada por compartilhar seu conhecimento, por me apresentar à História da Alimentação, por me mostrar a pesquisa e me dizer que eu poderia trilhar esse caminho. Obrigada pelo apoio imensurável, por todo o tempo dedicado à orientação e pelas conversas que me fizeram mais confiantes. Essa dissertação não teria sido possível sem você.

Aos meus pais, Déborah e Vanderlei, os primeiros a acreditarem em mim, agradeço pelos esforços que me permitiram ter uma educação de qualidade e chegar até o Mestrado. Obrigada por dedicarem tempo e ouvidos aos meus questionamentos, por me ensinarem a ser uma mulher com voz e trilhar caminhos nem sempre fáceis.

Ao meu companheiro, Bruno, agradeço a parceria de vida. Obrigada por me erguer nos momentos difíceis e por somar com seu amor, amparo, companheirismo e conhecimentos geográficos que me completam como mulher e historiadora. Obrigada por estar ao meu lado, entender quais são as minhas lutas e apoiá-las.

Aos meus avós paternos, Dionísio e Leonor (*in memoriam*), e maternos, Benedito e Nilva, agradeço por me ensinarem o valor do estudo. Embora não tenham tido as mesmas oportunidades que eu, vocês ajudaram a construir o mundo em que vivo agora. Obrigada por seus ensinamentos preciosos.

Aos meus irmãos, Matheus e Vithor, e a todos meus tios e primos agradeço por acreditarem em mim e vibrarem com minhas conquistas. Obrigada por me ouvirem falar empolgada sobre minhas pesquisas, por se fazerem presentes em momentos difíceis e me sustentarem com apoio e afeto.

À Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior (CAPES) agradeço o financiamento da pesquisa. A bolsa de estudos me permitiu uma dedicação exclusiva por quase dois anos a esse estudo. Graças a isso, essa dissertação pôde ser produzida.

A todos os meus amigos, de laboratório (LHC), de pós-graduação, da faculdade e da vida, agradeço pelos momentos de descontração e risadas. Obrigada por tornarem minha trajetória mais divertida e feliz. Obrigada por ouvirem meus perrengues, tornando-os menos pesados. Vocês são essenciais em minha trajetória.

Ao meu amigo canino, Atlas, agradeço a companhia nas horas mais difíceis. Ter ele ao meu lado, enquanto escrevia a dissertação em plena quarentena da Covid-19, afastaram a solidão e a tristeza. Obrigada por tornar meus dias mais coloridos e alegres.

*“A riqueza, ou pobreza das povoações pende da
riqueza ou pobreza do mato”.*

(Alexandre Rodrigues Ferreira)

RESUMO

O intuito dessa pesquisa é demonstrar de que forma a exploração de especiarias, denominadas de “drogas do sertão”, impactaram as esferas econômicas, políticas, sociais e ambientais da Amazônia portuguesa setecentista. Através de três gêneros de grande importância - o cacau, o anil e o pau-cravo -, nosso estudo busca compreender as atividades exploratórias, comerciais e colonizatórias desenvolvidas no Norte da América portuguesa. Para isso, contamos com uma série de registros do período que nos revelam a história dessa exploração. Cartas, tratados, relatos de viajantes e documentos oficiais são algumas de nossas fontes. Ao lado delas, várias referências bibliográficas nos ajudaram a compreender como e por que as "especiarias da terra" atingiram valores tão elevados e movimentaram tanto o mercado do Velho Mundo. Controlar o contrabando da colônia, mais do que nunca, tornara-se essencial para garantir o sucesso de sua economia. Guiados por ideais iluministas, Marquês de Pombal e seu irmão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, sabiam bem disso. Dentre as políticas pombalinas, destacamos a criação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão, cujos documentos são essenciais para compreendermos a dinâmica desse comércio. Embora a pesquisa esteja pautada em fontes históricas do século XVIII, o impacto da colonização amazônica não se restringe a apenas um século. Através dos estudos acerca da exploração do pau-cravo pretendemos demonstrar um pouco das gigantes consequências socioambientais deixadas por uma atividade extrativista exploratória. Entender como uma planta descrita em abundância pelos setecentistas passou a ocupar a lista de espécies brasileiras ameaçadas de extinção é apenas um dos questionamentos que tentamos responder.

Palavras-chaves: Amazônia; Drogas do Sertão; Colonização Portuguesa; Século XVIII.

ABSTRACT

This dissertation's goal is to explore how the spice (also called *drogas do sertão*) exploitation weighted on 17th century Portuguese Amazonia's social, political, economic, and environmental spheres. Our research aims to understand the exploitative, commercial, and colonial activities that took place in Northern Portuguese America, through a study focused on three kinds of *Drogas do Sertão* – *cacao*, *anil* and *pau-cravo*. To achieve it, we have access to many sources from the time revealing this exploitation's history. Among which are letters, treaties, travel accounts, and official documents. The bibliography also helped us to understand how the "land spices" reached elevated prices and played such an important role in the Old World's market. In order to make the colony economically successful, it was necessary to control its smuggling activities. Marquês de Pombal and his brother, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, both guided by illuminist ideals, knew it. One of Pombal's measures in his reform was the creation of the *Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão*, that produced many documents now essential to understand how these commercial activities functioned. Even though our research is focused on the period revolving around the 18th century, the colonization of Amazonia extends its relevance for more than one century. We mean to show, through this study of the *pau-cravo* exploitation, at least a portion of the great socio-environmental consequences caused by such an extractivist and exploitative activity. To understand how a plant described as abundant by the seventeenth century came to be part of the list of endangered Brazilian species: this is just one of the questions we sought to answer.

Keywords: Amazon; *Drogas do Sertão*; Portuguese Colonization; 18th Century

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Planta geral da cidade do Pará (1791)	21
Figura 2 – Carta hidrográfica do Rio Negro, Foz do Maraá e Auti-Paraná	22
Figura 3 – Cacaueiro	24
Figura 4 – Uma igarité, uma ubá, uma jangada e seus acessórios	27
Figura 5 – Carta hidrográfica do Solimões, lago Mamiá e malocas dos Muras	30
Figura 6 - Deus mercador maia próximo ao cacaueiro	57
Figura 7 - D. João V bebendo chocolate na casa do Duque de Lafões	59
Figura 8 – Anil	70
Figura 9 – Frontaria dos armazéns da Companhia Geral do Comércio	75
Figura 10 – Povoação de Santa Isabel (Tapuruquara), Rio Negro	78
Figura 11 - Índio Cambeba com suas armas	90
Figura 12 - Índio do Rio Branco	91
Figura 13 – Folhas, flores e frutos (imatuos) do pau-cravo	100
Figura 14 – Mapa da bacia hidrográfica amazônica	103
Figura 15 - Divisão administrativa da colônia no fim do século XVIII	105
Figura 16 – Tronco e casca do pau-cravo	109

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Produção de cacau em Barcelos, Poiares e Vila de Moura em 1786	46
Quadro 2 – Quantidade e preço do cacau exportado pela Companhia Geral do Estado do Grão e Maranhão, incluindo o regime de consignação	67
Quadro 3 – Preços do anil nos portos franceses	92
Quadro 4 - Tarifas de frete de alguns dos produtos enviados nos navios da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão	111
Quadro 5 – Quantidade e preço do cravo grosso e fino exportado do Pará e Maranhão pela Companhia Geral	113

LISTA DE PESOS E MEDIDAS

PESOS

Arroba	14,688 kg
Arrátel	459 g
Libra	453 g

MEDIDAS

Braça	20 m
Vara	1,10 m a 1,20m
Palmo	22 a 24 cm

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
1 A FLOR QUE BROTA DO TRONCO	18
1.1 Sertão adentro em busca do “cacau selvagem”	25
1.1.1 Uma difícil empreitada	28
1.2 Dos sertões aos sítios	32
1.2.1 “Pragas” do cacau amazônico.....	38
1.2.2 “Nem toda terra produz tudo”	43
1.3 Cultivar ou extrair?	46
1.4 Da terra à mesa	53
1.4.1 Uma bebida americana para os europeus	56
1.4.2 A manteiga de cacau	62
1.5 Entre arrobas e réis	63
2 UM AZUL COR DE ANIL	70
2.1 Diversificando a economia da colônia	73
2.1.1 Cultivar para beneficiar	76
2.1.2 As fábricas de anil.....	80
2.1.3 O Diretório dos Índios e as jornadas de trabalho.....	84
2.2 Uma droga corante	87
2.3 “Gêneros preciosos, e comerciáveis a todo o mundo”	91
2.3.1 A balança comercial entre lucros e gastos.....	93
2.3.2 Espera-se remeter boas e maiores remessas.....	95
3 O AROMA DESEJADO POR TODA A EUROPA	99
3.1 “Abundam essas terras de cravo e outras drogas”	102
3.2 Entre o cravo e a canela	106
3.2.1 Cravo grosso, cravo fino	108
3.2.2 Réis a que se vendiam o cravo	111
3.3 “Bendita seja por todos os tempos esta planta”	114
3.3.1 Perfumam, temperam e curam	115
3.4 Uma breve história da extinção	117
3.4.1 “Virá tempo, em que já se não achem com tanto cortar”	119

CONCLUSÃO	123
FONTES DOCUMENTAIS	127
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	129

INTRODUÇÃO

Quando estudamos a história da Amazônia, comumente, nos deparamos com suas preciosas espécies vegetais. A imagem de uma floresta rica em recursos naturais costuma perpassar nosso imaginário toda vez em que a temática entra em pauta. Da mesma forma, é comum e esperado que qualquer historiador saiba reconhecer que as especiarias amazônicas estiveram presentes dentro do processo de colonização do Norte da América portuguesa. A questão, entretanto, é que estas espécies costumam aparecer apenas de relance, como plano de fundo das narrativas históricas. Pouquíssimos são os trabalhos que se dedicam a estudá-las como verdadeiros objetos de pesquisa. Conhecidas mundo afora como “drogas do sertão”, as especiarias amazônicas seriam, nesse sentido, a verdadeira “caixa-preta” da História (LATOURET, 2000). Muitos reconhecem sua existência, mas poucos se dedicam a explicar como a busca por esses recursos naturais impactou política, econômica e socialmente a atual região Norte do país.

Originada, provavelmente, do holandês “*droog*”, a palavra “droga” possuía sentido de produtos secos e era empregue com diferentes significados desde o século XVI. Além de aparecer na tinturaria, a palavra também se referia aos elementos naturais que eram usados na gastronomia, como tempero ou forma de prazer, e no processo de cura dos doentes, quando se tornava sinônimo do termo “remédio” e podia ser classificada em vegetais, minerais ou animais (CARNEIRO, 2005, p. 11; ESPUCHE, 2010, p. 24; 26; 27; MENDONÇA, 1963a, p. 210). Embora também continue existindo em nosso vocabulário, a segunda palavra do termo não possui o mesmo sentido a que estamos acostumados. Geralmente, associamos “sertão” ao semiárido nordestino, um local seco e quente. Para os cronistas e colonizadores portugueses, no entanto, “sertão” era usado apenas para se referir ao interior do território, como oposto ao litoral (SANTANA, 2012, p. 8). Nesse sentido, o termo “drogas do sertão” era empregado para descrever as especiarias que poderiam ser localizadas e colhidas no interior da floresta amazônica.

É importante lembrarmos que, graças à medicina hipocrático-galênica, alimento e “remédio” eram duas esferas da vida cotidiana que possuíam uma linha bem tênue e praticamente inseparável. O paradigma criado a partir dos escritos de Hipócrates (V a.C.) e Galeno (II d.C.), conhecido também como modelo humoral, defendia a ideia de que a doença era definida a partir do desequilíbrio de quatro humores do corpo humano: sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra. Trabalhando com a perspectiva de contrários, a saúde só poderia ser recuperada caso esses mesmos humores se equilibrassem. Para isso, além de intervenções

médicas e cirúrgicas, as drogas e demais alimentos cotidianos eram utilizados (PORTER; VIGARELLO, 2008, p. 442-447).

O interesse pela exploração extrativista da flora amazônica teve início ainda na segunda metade do século XVII. Recém-saído da União Ibérica (1580-1640), Portugal buscava uma forma de recuperar sua economia. Uma série de acontecimentos, como a crise imperial, produzida pela transferência dos segredos do açúcar para as ilhas do Caribe e pela perda do comércio asiático de especiarias após a invasão holandesa em 1624, deixavam marcas sobre a vida política e econômica da metrópole. A solução encontrada pelos portugueses, assim que retomaram o controle do reino e das colônias, foi investir em produtos que, até então, eram simplesmente coletados. Havia uma grande expectativa em encontrar espécies americanas com as mesmas qualidades das plantas asiáticas (DEAN, 1989, p. 4; CARDOSO, 2015, p. 116-117).

A partir da participação de Sebastião José de Carvalho e Melo, mais conhecido como Marquês de Pombal, na administração da metrópole, as investidas em recursos botânicos da floresta amazônica ganharam ainda mais importância. Guiados por ideais iluministas, tanto ele quanto seu irmão, o governador do Grão-Pará e Maranhão (1751-1759) Francisco Xavier de Mendonça Furtado, tiveram contribuições extremamente significativas na política da época. A principal delas foi a criação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão em 1755 (CARDOSO, 2015, p. 121-122; CARREIRA, 1988a, p. 9; DEAN, 1989, p. 6). Contando com 42 navios de vários tipos durante todo o período de sua atividade, a Companhia tornou-se responsável por favorecer a Coroa portuguesa através do comércio monopolista entre Portugal, África e Brasil. De todas as embarcações, 27 eram utilizadas em viagens de longas distâncias, transportando mercadorias, gêneros e drogas de produção africana e brasileira para Portugal, bem como escravos da costa africana para o Norte do Brasil (CARREIRA, 1988a, p. 97; 175-176).

A exploração do extrativismo amazônico começou a partir da organização e envio de expedições indígenas ao interior das matas. Denominadas pelos colonizadores de “viagens”, “descimentos” ou “negócios do sertão” (MENDONÇA, 1963b, p. 517-518; 751; DANIEL, 1976b, p. 326-327; FERREIRA, 1983, p. 119-120), essas empreitadas estiveram presentes durante toda a colonização da Amazônia portuguesa. Entretanto, embora fossem lucrativas, também poderiam ser incertas. Como bem observou o filósofo natural Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 119) “[...] a riqueza, ou pobreza das povoações pende da riqueza ou pobreza do mato.”. Tendo em vista todos os desafios da colheita das drogas, os portugueses não utilizaram apenas o extrativismo como método. Eles também se dedicaram à agricultura.

Entretanto, ao utilizarem o mesmo modelo de cultivo empregado na Mata Atlântica, os colonos depararam-se com uma série de empecilhos na agricultura amazônica. Embora os nativos já realizassem uma agricultura intensiva tanto em ambientes de várzea quanto em terras altas há milênios, quando os europeus pisaram no Novo Mundo (CLEARY, 2001, p. 69), suas práticas não eram consideradas “adequadas” pelos colonizadores. O estereótipo de indígenas “preguiçosos” e que não se dedicavam ao cultivo foi amplamente construído nos relatos setecentistas e dão uma ideia de como as práticas agrícolas dos povos amazônicos foram desprezadas pelos europeus.

Para que pudéssemos compreender melhor como todo esse processo funcionava, selecionamos três importantes drogas como elementos históricos de relevo dessa pesquisa. Nossa intenção, desde o início, foi entender de que forma as atividades de análise, descrição, exploração e comércio das drogas do sertão impactaram o século XVIII e toda a colonização europeia sobre a Amazônia. Para isso, era necessário que tivéssemos - como meu orientador costuma falar em sala de aula - um “corpo para dissecar”. Selecionados a partir dos recortes temporais e espaciais (a Amazônia portuguesa do século XVIII), documentos ricos em informações começaram a ser analisados e catalogados a partir de alguns critérios, como a descrição das espécies, a forma de exploração (extrativista e/ou agrícola), os processos de beneficiamento e a comercialização das manufaturas. Tratados, cartas e descrições de filósofos naturais, missionários e viajantes europeus setecentistas se tornaram, então, nosso “corpo” a ser dissecado. Dentre todos, os trabalhos do padre jesuíta João Daniel e do filósofo natural Alexandre Rodrigues Ferreira destacaram-se por apresentar um enorme volume de informações. Somadas às referências bibliográficas, toda essa documentação possibilitou uma análise atenta das três drogas elencadas: o cacau (*Theobroma cacao*), o anil (*Indigofera spp.*) e o pau-cravo (*Dicypellium caryophyllaceum*).

Intitulado *A flor que brota do tronco*, o capítulo 1 dedica-se a estudar a exploração do cacau. O carro-chefe dessa dissertação é a droga sobre a qual coletamos mais informações nas fontes analisadas. Os registros sobre a espécie são inúmeros e complexos, passando desde os cuidados com o plantio ou a colheita até os preços obtidos com a venda de suas manufaturas. Embora exista uma riqueza de relatos sobre o fruto, notamos que seus trabalhos se concentram, em maior parte, na América espanhola. Sabemos que isso se deve à grande importância do fruto para o desenvolvimento dessa região, entretanto, tivemos dificuldade em encontrar estudos e referências bibliográficas sobre a espécie em língua portuguesa, visto que a maior parte está em inglês ou espanhol. Levando em conta a necessidade de expandir os estudos sobre a principal droga exportada pela Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (CARREIRA,

1988a, p. 199), focamos em analisar as tentativas e dificuldades encontradas pelos europeus no cultivo da espécie; as colheitas da droga pelo interior da floresta Amazônica; a relevância de explorar um fruto que produz outras manufaturas igualmente valiosas; bem como os elevados valores que poderiam atingir, comprovado pelo fato de ter sido usado como moeda local na colônia em vários momentos (FERREIRA, 1983, p. 658; CARDOSO, 2015, p. 122).

O segundo capítulo, *Um azul cor de anil*, ficou reservado para outra droga que, assim como o cacau, foi tanto extraída como cultivada. Importante especiaria tintória, o anil nos permite traçar alguns pontos de semelhança e diferença com as atividades econômicas do cacau. Embora também tenha fomentado a agricultura, suas atividades agrícolas não obtiveram tamanho sucesso como as do cacau e duraram um período bem menor de tempo. Mesmo não estando entre as drogas que mais marcaram a colonização amazônica, as atividades e esforços em torno do anil nos permitem apontar temas importantes, como as jornadas de trabalho dos indígenas, presente tanto nas viagens em busca de drogas quanto no processo de beneficiamento da espécie; a diversificação econômica da colônia, proporcionada pela exploração do gênero; além das inovações testadas por Portugal a partir de experimentos realizados nas fábricas de anil. A investigação das atividades desenvolvidas em torno dessa espécie também traz uma reflexão importante. Quando se propõem a estudar espécies vegetais, os historiadores, na maior parte das vezes, dedicam-se a compreender os grandes gêneros que movimentaram a economia colonial durante diferentes momentos. Obviamente, o estudo de espécies como a cana-de-açúcar (*Saccharum* spp.), o café (*Coffea* spp.) e a seringueira (*Hevea brasiliensis*) são de extrema importância para compreensão da História brasileira. Entretanto, analisar plantas e atividades comerciais que tiveram menor relevância no cenário nacional também é uma tarefa indispensável. Compreender os motivos do fracasso de uma economia é tão importante quanto analisar os sucessos obtidos com outras.

O aroma desejado por toda Europa vem para concluir essa dissertação. Decidimos reservar o último capítulo para uma das espécies que traduz muito bem a exploração depreciativa e colonizatória que a atual Amazônia brasileira passou ao longo do tempo. O pau-cravo foi escolhido para enfatizar as práticas extrativistas e os altos lucros que elas proporcionaram aos europeus durante o século XVIII. Raramente vista nos dias de hoje, essa espécie conta uma história de extinção. Nossa intenção, neste terceiro capítulo, é compreender como um gênero encontrado em abundância na beira dos rios amazônicos tornou-se uma espécie praticamente extinta. Entender o tamanho das consequências das atividades exploratórias sobre a maior floresta tropical do mundo é de indispensável relevância, especialmente nos dias de hoje, quando espécies da fauna e flora amazônica se encontram cada

vez mais ameaçadas. A exploração colonizadora teve um impacto imenso sobre a floresta amazônica e a atual condição de raridade do pau-cravo é apenas um dos inúmeros indícios disso.

1 A FLOR QUE BROTA DO TRONCO

Mundialmente conhecido por produzir o fruto que dá origem ao chocolate, o cacaeiro pertence ao gênero *Theobroma* e possui mais de vinte espécies, das quais o *Theobroma cacao* é a única amplamente cultivada (WOOD, 1985, p. 1). Ao nomear esta planta em 1753, Carl Linnaeus, fundador da nomenclatura binominal, conseguiu representar o confronto entre o Velho e o Novo Mundo. Originária do grego, a palavra “*theobroma*” significa “alimento dos deuses” e traz uma dupla referência consigo: recorda os usos religiosos do fruto pelas sociedades pré-colombianas, ao mesmo tempo em que nos revela que seu sabor é digno do paladar de um deus. Se a primeira palavra possui origem europeia, a segunda é originária da América. “*Cacao*” trata-se de uma adaptação espanhola para a palavra “*kakaw*”, utilizada na língua asteca nahuatl¹. A maior parte das sociedades mesoamericanas possuíam esta palavra ou uma variação dela em suas línguas, fossem elas faladas e/ou escritas (COE; COE, 2007, p. 17-18; MACRI, 2009, p. 17; MCNEIL, 2006, p. 3). Justamente por isso, durante muito tempo, acreditou-se que o cacau havia sido domesticado na Mesoamérica pela primeira vez. A dificuldade dos pesquisadores em encontrarem os locais exatos de origem e de domesticação da espécie pode ser explicada pelos intercâmbios entre as sociedades amazônicas e costeiras, responsáveis pela migração tão antiga da planta (LANAUD et al., 2012, p. 13).

As hipóteses anteriores começaram a ser questionadas a partir de pesquisas recentes. Os resultados revelaram que a maior diversidade do cacaeiro se encontra na região alta da Amazônia, localizada no Noroeste da América do Sul e apontada como centro de origem da planta. As evidências mais antigas do uso da espécie datam de, aproximadamente, 5.300 anos atrás. Elas foram identificadas a partir de três linhas de estudo da pesquisa arqueológica: o dos grãos de amido de cacau, dos resíduos de teobromina, e de DNA antigo, recuperados no Sudeste do Equador em Santa Ana (La Florida) (ZARRILLO et al., 2018, p. 1879). Embora tais descobertas sejam recentes, o fato de o cacau ser uma planta nativa da Amazônia foi decisivo para a escolha da melhor forma de explorá-lo durante a colonização. Essa espécie, classificada botanicamente como perene e arbórea dicotiledônea, além de extraída da natureza, pôde ser

¹ A origem do termo ainda é motivo de discussão entre os pesquisadores. Uns acreditam que ele tenha surgido a partir da família mixe-zoqueana (grupo de línguas relacionadas à língua dos antigos olmecas), enquanto outros afirmam que a palavra veio de uma língua uto-asteca, relacionada ao nahuatl contemporâneo (MACRI, 2009, p. 17). A pergunta sobre qual civilização teria ensinado aos espanhóis os conhecimentos sobre o fruto, bem como seu próprio nome, também permeia as discussões acadêmicas. Para alguns, os responsáveis por fornecerem tais saberes foram os astecas, enquanto outros atribuem o feito aos maias da península de Yucatán e da América Central (COE; COE, 2007, p. 33-34).

cultivada, sobretudo, a partir da Carta Régia de 1679 que marcou o início de uma colonização mais efetiva da Amazônia (IPEAN; ACAR-PARÁ, 1973, p. 2).

Diferentemente do que muitos concluíram à primeira vista, encantados pela exuberância e aparente fertilidade abundante, a Amazônia apresentou grandes dificuldades aos colonizadores. O clima equatorial muito quente, a elevada precipitação anual das chuvas, os solos pobres em certos nutrientes, a vegetação e as sementes muito agressivas e exuberantes, bem como a excessiva quantidade de insetos, fungos e pragas, foram alguns dos obstáculos que os europeus tiveram de enfrentar (FIORI; SANTOS, 2015, 16-17; HEMMING, 2011, p. 65; 87-88). A natureza poderia ser mais inóspita do que muitos imaginavam. Francisco Xavier de Mendonça Furtado², queixando-se da dificuldade de dormir e dos problemas respiratórios, afirmava que “Este clima não é tão sadio como nos diziam [...]”, (MENDONÇA, 1963a, p. 128). A ideia de que o clima amazônico causava doenças nos humanos está presente na maior parte das fontes. Segundo a medicina hipocrático-galênica, quaisquer mudanças corporais eram compreendidas enquanto resultados de fenômenos que ocorriam no ambiente. Para ter saúde, a pessoa deveria ter seus humores corporais (sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra) em equilíbrio, já que o desequilíbrio deles era o responsável pela doença (PORTER; VIGARELLO, 2008, p. 442 - 447). Assim, o ambiente era encarado como um dos responsáveis pela saúde ou enfermidade dos humanos.

José Gonçalves Fonseca³ (1826, p. 84) compartilhava a mesma opinião com Furtado. Além de ocasionar doenças terríveis, o clima, para ele, contribuía muito pouco para a fertilidade dos frutos e de outros víveres. João Daniel⁴, por sua vez, fazia questão de revelar a importância

² Francisco Xavier de Mendonça Furtado foi governador do Grão-Pará e Maranhão (1751-1759) e secretário de Estado da Marinha e Ultramar (1760-1769) - posições estratégicas, se considerarmos o fato de que ele era irmão de Sebastião José de Carvalho e Melo, o Marquês de Pombal-. Partiu para o Brasil em 1736, um ano depois de ter ingressado no Regimento da Armada. Sua vinda à América tinha o objetivo de socorrer a Colônia do Sacramento. Considerado uma figura determinante para a política colonial do século XVIII, Furtado teve participação em uma série de medidas e mudanças significativas. Dentre elas, destacamos a fundação da capitania de São José do Rio de Negro (1755), a formulação do Diretório dos Índios (1757) e a expulsão dos jesuítas (1759) (CRUZ, 2015).

³ Secretário do Governo do Estado do Maranhão e Grão-Pará, José Gonçalves Fonseca tornou-se conhecido por integrar uma expedição de reconhecimento da comunicação fluvial formada pelos rios Madeira, Mamoré e Guaporé. O mapa que produzira, em 1747, a partir das informações de Francisco de Melo Palheta e de outros moradores locais, havia chamado a atenção dos governantes. O interesse em conhecer melhor a região fez com que a Coroa enviasse, em 1749, a empreitada da qual fez parte. Como o objetivo era explorar a ligação entre o Estado do Maranhão e Grão-Pará com o Mato Grosso, Fonseca ficou responsável por observar e anotar todos os detalhes. Apesar de extremamente importante, sua obra só foi publicada pela Academia das Ciências de Lisboa anos depois, em 1826. Existem várias cópias de seus escritos, entretanto, os originais não foram localizados (ALMEIDA, 2009, p. 215-223; MATIAS, 2014, p. 145).

⁴ Nascido em 1722, em Beira (Portugal), João Daniel ingressou na Companhia de Jesus no ano de 1739 e chegou à São Luís do Maranhão em 1741. Atuando como missionário no Rio Tapajós e Amazonas durante o período pombalino, acabou, assim como outros jesuítas, expulso da colônia e preso por ordem de Sebastião Carvalho. Sua obra, produzida na prisão, encontra-se inacabada devido seu falecimento quando ainda estava no cárcere (ARAÚJO, 1999, p. 5; 47).

que plantas, como o cacau, possuíam para um local onde cultivar não era uma tarefa tão simples. O padre relatava que “toda a terra” era boa para o fruto, fosse ele plantado ou colhido. Em suas descrições, também se preocupou em diferenciar o cacau extraído, comumente denominado de “selvagem”, “bravo” ou “natural”, do que havia sido cultivado por mãos humanas, conhecido como “hortense” ou “manso”. Segundo Daniel, “[...] o cacao natural todo nasce em alagadiços, ou terras úmidas, [...]”, ficando submerso durante as cheias, enquanto “[...] o cacao manso, isto é hortense, dá-se bem em toda a terra [...] úmida, [...] alagadiça, [...] firme, ou alta [...]” (DANIEL, 1976b, p. 175).

Descrições como a do padre eram comuns nesse período. O século XVIII foi marcado pela investida de filósofos naturais e naturalistas enviados pelas metrópoles europeias para seus entrepostos comerciais. Buscava-se explorar as potencialidades financeiras, medicinais e alimentares ofertadas, no caso da Amazônia, pelas drogas do sertão (MORAES; SANTOS; CAMPOS, 2012, p. 76; 78). Cada vez mais, os relatos continham informações minuciosas, consideradas indispensáveis para o sucesso do processo colonizador. Um bom exemplo disso são os relatos de Charles Marie de La Condamine⁵. Ao pensar sobre a abundância e variedade das plantas em uma zona úmida e quente, ele afirma que a multidão de árvores avistadas entre as bordas do rio Amazonas e seus afluentes, poderiam dar vários anos de trabalho à botânicos e necessitariam de mais de um desenhador. O viajante francês também considerava a importância do estudo de outras plantas para além das que já eram exploradas, como a salsaparrilha, o cacau e a baunilha, e questionava o que mais não poderia ser descoberto se alguém quisesse considerar as virtudes atribuídas pelos americanos à vários gêneros amazônicos. Ao afirmar que: “Tudo quanto pude fazer de útil neste particular foi recolher sementes nos lugares por onde passei, sempre que isso me foi permitido”, Condamine (2000, p. 71) deixa claro que cumpriu seu papel de explorador europeu.

A filosofia natural setecentista recebeu extrema contribuição de nomes como o de Alexandre Rodrigues Ferreira⁶. Em sua *Viagem Filosófica ao Rio Negro*, ele fez questão de

⁵ A expedição de Charles Marie de La Condamine pelo Amazonas é considerada, por muitos, como a primeira viagem “científica” ao Novo Mundo. O explorador francês iniciou seu percurso em 1735 no Vice-Reino do Peru, enviado com seu grupo pela Academia de Ciências de Paris. O objetivo inicial da empreitada era comparar os tamanhos do arco do meridiano no Equador com as demais medidas obtidas nos polos como forma de definir a circunferência da Terra. No entanto, a expedição foi muito além disso e estendeu-se por longos anos. Condamine percorreu o rio Amazonas, realizou descobertas incríveis de novas espécies e retornou ao seu país apenas em 1745 (MARTINS, 2012, p. 303-306; RAMINELLI, 2001, p. 54).

⁶ Alexandre Rodrigues Ferreira foi um dos filósofos naturais mais importantes desse período. Nascido na cidade de Salvador em 1756, estudou em Portugal, onde alcançou sua titulação no ano de 1778. Em 1783, após ter sido indicado pelo naturalista italiano, Domingos Vandelli, passou a dirigir uma expedição filosófica da Coroa portuguesa. Os vários cargos que colecionou durante a vida incluem ter sido nomeado, em 1793, como oficial da

deixar claro que as notícias presentes ali não eram apenas ouvidas ou escritas, mas sim vivenciadas. Para Ferreira, o Estado por onde passava era como um livro em si mesmo e cada dia viajado correspondia a uma página folheada (FERREIRA, 1983, p. 260). Como bom filósofo natural, ele se empenhara em descrever tanto espécies desconhecidas quanto as que já eram exploradas pela metrópole. Ao falar sobre as fazendas visitadas na Ilha Grande Joanes ou Marajó, Ferreira deixou claro a divisão de trabalho que havia entre os membros da expedição. Cada um cumpria seu próprio papel: ele observava e descrevia os produtos (ainda que parecessem óbvios); os desenhadores os desenhavam; e o jardineiro botânico os recolhiam (2007c, p. 80). O cacau não poderia estar de fora dessas observações. Descrito como uma planta que gosta de estar disposta entre os arvoredos sombrios e que possui uns “grelhos nodosos e crespos” por suas extremidades, o gênero foi citado, ainda que brevemente, em quase todas as navegações e expedições de Ferreira pelo interior das matas. Para ele, as terras do Pará eram tão próprias para o cacau como as do Rio Negro eram para o anil e o café (1983, p. 655-656; 729). A certeza de que ambos os locais eram importantes produtores para a colônia fica ainda mais evidente nas pranchas detalhadas que se dedicavam a representá-los:



Figura 1 – Planta geral da cidade do Pará (1791)
Fonte: FERREIRA, 1971, p. 2

Secretaria de Estado dos Negócios da Marinha e Domínios Ultramarinos. Além de seus trabalhos não terem sido publicados após concluídos, suas coleções, guardadas no Museu Real da Ajuda, foram saqueadas, em 1808, por Geoffroy de Saint Hilaire durante a invasão napoleônica. Partes de sua tão valiosa contribuição só foram publicadas após seu falecimento. Muitos consideram o desgosto a causa principal da sua morte em 23 de abril de 1815 (LEITE; LEITE, 2010, p. 273-274; PENHA, 1982, p. 15; RAMINELLI, 2001, p. 51-52; 54).

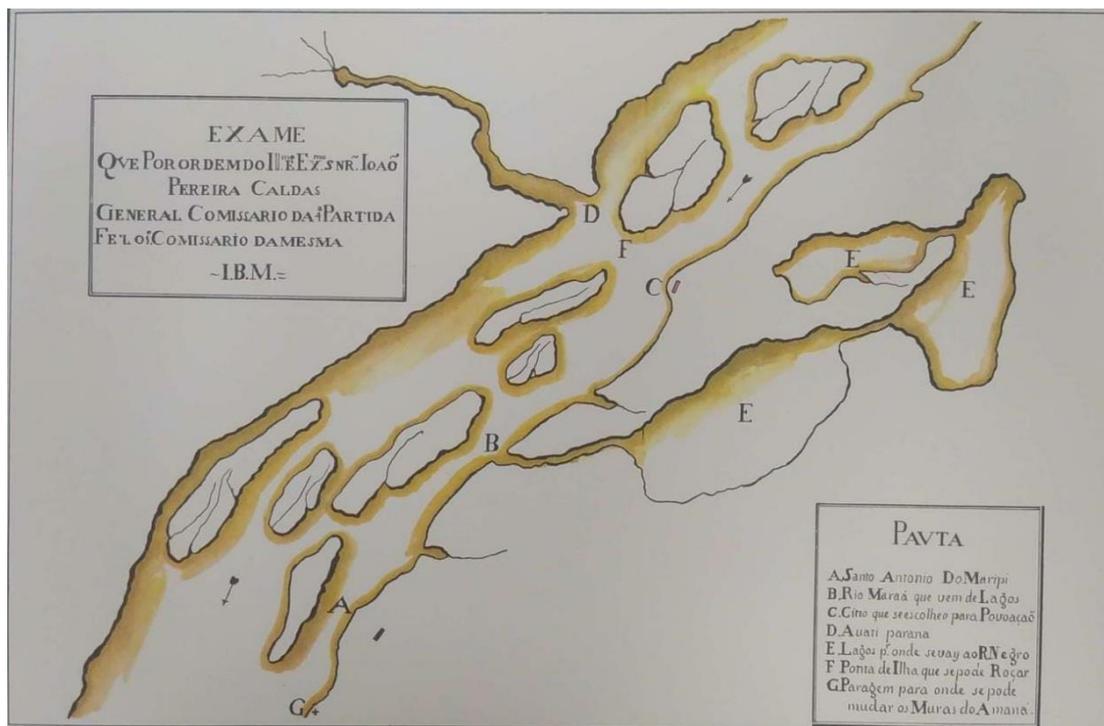


Figura 2 – Carta hidrográfica do Rio Negro, Foz do Maraá e Auri-Paraná
 Fonte: FERREIRA, 1971, p. 60

A forma como a maioria dos cronistas e filósofos naturais descreveram o cacau nos revela que esse fruto já era, demasiadamente, conhecido por eles. Ao adentrarem nas matas, os viajantes se dedicavam mais a indicar onde a planta podia ser encontrada do que a relatar sua aparência. A descrição da forma e das características exteriores das espécies, muito empregue durante o século XVI, era mais utilizada no caso das plantas desconhecidas ou raramente encontradas. Desde o período quinhentista, os colonizadores acreditavam que elementos do Novo Mundo e do Velho Mundo se relacionavam entre si porque estavam interligados. O viajante tornava o exótico familiar ao comparar as plantas da América com as da Europa. Não apenas o novo se projetava sobre o conhecido, mas o conhecido também podia fazer parte dos descobrimentos ultramarinos (GERBI, 1978, p. 18). A semelhança teve um papel construtor no saber da cultura ocidental até o final do século XVI, proporcionando tanto o conhecimento das coisas visíveis quanto das invisíveis. No fim do século XVIII, “o velho espaço” da História Natural já havia começado a ganhar um novo olhar “moderno”. As relações entre a noção das similitudes e a validade desse conceito não pararam de existir, mas passaram a estar sob a forma de um saber determinado. A semelhança e a existência do gênero passaram a ser fundamentadas pela questão crítica: em vez de pensar apenas nas relações entre a natureza e a natureza humana, ela começou a interrogar a possibilidade de todo conhecimento (FOUCAULT, 1999, p. 33; 224-225).

Além do plantio que já era realizado, o cacau também podia ser encontrado, abundantemente, em diversos locais na natureza (DANIEL, 1976b, p. 14). Uma das descrições mais minuciosas do cacauzeiro, feita no século XVIII, foi a de Giuseppe Antonio Landi⁷. Ao se deparar com a espécie, o pintor e arquiteto italiano escreveu que sua árvore não era das maiores entre as outras; crescia “imperfeita” e “torta” na maioria das vezes; possuía casca áspera e escura; e tinha muitas flores pequenas desde o solo até o cume, mas que só vingavam se apresentassem o “frutinho”. Sobre seu fruto, que chamamos de cacau, afirmou que era grande como uma cidra, possuía divisões como os melões e tinha uma casca ondulada e muito grossa, sendo preciso batê-la na terra ou em alguma madeira para abrir. Para ele, a forma do cacau podia ser comparada com a de uma amêndoa, porém mais redonda e negra. Os grãos no interior do seu fruto estavam ordenados em quatro fileiras de comprido, envolvidos por uma massa mole e muito branca. Para consumi-lo, bastava chupar esta massa, considerada “gratíssima” por apresentar, ao mesmo tempo, uma doçura e um “ácido muito gostoso”. Segundo Landi, a planta só começava a dar frutos, de fato, após seis anos de seu plantio e era considerada velha quando chegava aos cinquenta anos de idade (1772, p. 31-34 apud PAPAVERO et al., 2002, p.81-82).

A descrição de Landi é riquíssima. Até mesmo os pequenos detalhes não passaram despercebidos aos olhos do italiano. Quando ele afirma que apenas as flores que apresentavam o “frutinho” vingavam, estava se atentando a uma das características particulares do cacauzeiro, uma planta cauliflora, isto é, que possui as flores diretamente no tronco. Em outras palavras, podemos dizer que suas flores aparecem a partir de almofadas florais no tronco ou nos ramos lenhosos. Isso significa que elas surgem em uma gema desenvolvida no lugar da axila de uma antiga folha. Um cacauzeiro em idade adulta pode produzir mais de 100.000 flores por ano. No entanto, menos de 5% dessas flores são fertilizadas e somente 0,1% se tornarão um fruto. Como bem observado por Landi, as flores não polinizadas acabam caindo em até 48 horas. Já as flores que foram polinizadas e fertilizadas, continuam fixas no pedúnculo e produzem o fruto (SENAR, 2018, p. 10). Detalhes como esses não foram apenas descritos, mas também desenhados pelos setecentistas. Se observarmos atentamente a gravura a seguir, produzida pelo

⁷ Giuseppe Antonio Landi foi um arquiteto italiano, nascido em 1713 e com formação na Academia Clementina. No ano de 1750, alistou-se para a expedição de demarcação das fronteiras amazônicas portuguesas que estava sendo organizada pela Coroa. Foi contratado como desenhista junto com o astrônomo e matemático, Angelo Brunelli. A *comissão para a demarcação* veio para a colônia em 1753 e foi liderada por Francisco Xavier de Mendonça Furtado. Os trabalhos realizados pelos italianos consistiam em observar absolutamente tudo que pudessem ver, desde as estrelas até a fauna e flora locais. Além de produzir uma obra incrível sobre a Amazônia, Landi também se tornou conhecido como um dos principais arquitetos daquele momento (PIERMARTIRI, 2000).

padre dominicano Jean-Baptiste Labat (figura 3), conseguimos observar os frutos ligados diretamente ao seu tronco.



Figura 3 - Cacaueiro

Fonte: LABAT, 1722 (apud COE; COE, 2007, p. 16)

Outro fator que evidencia o profundo conhecimento dos colonizadores acerca do cacau é a quantidade de vezes que eles empregam o fruto para descrever outras espécies. Era comum que o utilizassem para retratar outras plantas desconhecidas ou dificilmente encontradas. João Daniel fez esse exercício inúmeras vezes, como, por exemplo, ao afirmar que as favas e pevides da jaca eram maiores que as do cacau, ao relatar a semelhança da fruta do jataí e da casca de sua árvore com a fruta e a casca do cacaueiro, ao se questionar por que não faziam um “chocolate” do cupuaçu assim como faziam do cacau e ao falar sobre a “simpatia” (semelhança) entre a fava de Santo Inácio e as árvores de cacau. Em resumo, as fontes deixam claro que o gênero era uma das principais drogas do sertão da Amazônia, bem conhecido por todo o mundo devido ao “tratamento para a senhoria” realizado a partir da ampla entrada do chocolate nos palácios e gabinetes reais (DANIEL, 1976a, p. 325-327; 331-332; p. 373-374; 396). Por isso, utilizá-lo para descrever outras plantas era uma decisão inteligente e que facilitava a compreensão de quem estivesse lendo, ainda mais se a pessoa nunca tivesse visto uma jaca ou jataí, como nos exemplos do padre.

Sobre as diferenças entre o cacau extraído da natureza e o cultivado, La Condamine (2000, p. 51), ao atravessar o rio Maranhão, afirmou que o “cacau selvagem” não era “menos bom” do que o cultivado. A preferência pelo extrativismo ou cultivo variava de acordo com as circunstâncias. Extrair o fruto da natureza podia ser mais viável quando havia abundância nas áreas habitadas. Exemplo disso é que, ao observar a capitania de São José do Rio Negro, Mendonça Furtado afirmava que os cacaos dali eram: “[...] os maiores, e os mais úteis, porque a maior parte das povoações estão situadas junto aos mesmos cacauais, de donde os moradores extraem os frutos, [...]” (MENDONÇA, 1963c, p. 1158). O plantio, por sua vez, era considerado mais seguro e vantajoso quando o cacau bravo era encontrado apenas no “interior dos sertões”. Para Furtado, o cacau manso era de maior utilidade, pois, apesar do trabalho de seu cultivo, sempre poderia ser colhido mais facilmente do que o cacau retirado no “sertão”. Além da incerteza de encontrar, ou não, cacauzeiros nas matas, os colonizadores corriam o risco de ter suas fazendas tomadas por indígenas no tempo que estivessem fora e arriscavam-se nas navegações (1963a, p. 202). Como questionou João Daniel: “[...] quem não sabe, que vale mais um passarinho na mão, do que dous a voar?; ou 100 arrobas de cacau certo, e sem sustos, nem gastos, do que 200 incertos no arriscado das matas?” (DANIEL, 1976b, p. 326).

1.1 Sertão adentro em busca do “cacau selvagem”

As atividades extrativistas são classificadas de duas formas atualmente. A primeira trata-se do extrativismo por aniquilamento ou depredação, que acontece quando a obtenção de determinado recurso gera a extinção da sua fonte ou quando a velocidade de sua regeneração é inferior à velocidade da sua exploração (como veremos mais adiante com o pau-cravo). A segunda forma é o extrativismo de coleta. O cacau entra aqui. Nesse caso, se a velocidade da extração animal ou vegetal for igual à velocidade de recuperação, existirá um equilíbrio. No entanto, também pode acontecer um aniquilamento a médio ou longo prazo, pois é comum forçar a obtenção de uma produtividade imediata. O ciclo do extrativismo e do plantio semidomesticado do cacauzeiro foi a primeira atividade econômica na Amazônia. Essa prática perdurou ali por muitos anos até a Independência do Brasil, quando foi suplantada pelos plantios da Bahia (HOMMA, 1993, p. 4; 2014, p. 33). Para obterem sucesso em suas empreitadas, os colonizadores identificavam os lugares de maior abundância do fruto através das suas navegações pelos rios e jornadas no interior das matas (FERREIRA, 2007a, p. 15; FONSECA, 1826, p. 6; 9; 21; 27; 28; 31; 33; 51-52; MORAES, 1860, p. 537; NORONHA, 1997, p. 23; 26; 36; 65; SAMPAIO, 1825, p. 21; 31; 32; 33; 53; 58; 62-63; 69; 99; DANIEL, 1976a, p. 69; 1976b, p. 349).

Enviados pela Coroa para a identificação, catalogação e mapeamento da fauna e flora da colônia, o trabalho dos filósofos naturais era fundamental nesse processo. Os estudos e as descrições de Alexandre Rodrigues Ferreira, por exemplo, ajudavam os exploradores a se localizarem e organizarem expedições para a exploração das drogas do sertão. Seu saber não ficava restrito ao uso na colônia. Assim como seus escritos, inúmeras remessas com espécies amazônicas eram despachadas para a metrópole. Em uma delas, podemos observar a presença de plantas vivas e grandes, dentre as quais, destaca-se a do cacau, que poderia ser cultivado posteriormente (FERREIRA, 1786 apud LIMA, 1953, p. 189). As expedições do início do século XVIII eram enviadas para os locais onde o fruto podia ser colhido em grande quantidade. Os indígenas eram os principais empregados nessas empreitadas. A organização dos povos nativos em aldeamentos missionários esteve presente desde o início da colonização amazônica, tornando-se essencial para as atividades de coleta (GUZMÁN, 2008, p. 106).

No início dos setecentos, era comum que os colonos utilizassem o trabalho escravo ou praticassem escambo com os nativos. Ao passar pela missão portuguesa de São Paulo de Olivença, La Condamine (2000, p. 76-77) relatou ter sido surpreendido ao ver “[...] camisas de pano de Bretanha sobre todas as mulheres índias, malas com fechaduras e chaves de ferro em suas casas, [...] agulhas e pequenos espelhos, facas, tesouras, pentes, e diversos outros utensílios da Europa [...]” que eram obtidos pelos nativos “[...] todos os anos no Pará, nas viagens que fazem até lá para levar o ‘cacau’, que eles colhem sem nenhuma cultura pelas margens do rio.” Todos os anos, segundo Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio⁸ (1825, p. 20; 74), os indígenas e “sertanejos”⁹ carregavam as “canoas do comércio” com grandes colheitas de cacau. Aproximadamente um terço dos homens das reduções indígenas eram utilizados nas expedições de coleta (ROLLER, 2013, p. 207).

Por dominarem as técnicas e manobras com precisão, as tarefas eram realizadas com rapidez. Quando terminavam de montar toda a infraestrutura necessária, o piloto responsável pela viagem dividia-os em grupos que se dispersavam pelas matas, carregando apenas suas armas (arcos e flechas) e farinhas que lhes serviam de alimento. Os exploradores podiam ficar dispersos por dias e até semanas, retornando com suas canoas bem carregadas de cacau ou de outras drogas que estivessem procurando. Apesar da abundância, alguns viajantes também

⁸ Ouvidor e intendente geral, Francisco Xavier de Ribeiro Sampaio viajou, entre 1774 e 1775, pela Capitania de São José do Rio Negro. Em seu diário, abordou diversos temas que iam desde os costumes indígenas até a fauna e a flora local. Suas contribuições podem ser classificadas dentro das viagens administrativas, cujos objetivos eram de limitar as fronteiras, verificar o cumprimento das leis e identificar as potencialidades econômicas regionais (RAMINELLI, 2001, p. 49).

⁹ Nesse caso, o termo “sertanejos” possui o mesmo sentido empregado pelos colonos para “sertão”, ou seja, serve para identificar que essas pessoas moravam no interior e não no litoral (SANTANA, 2012, p. 8).

poderiam voltar sem carga. De acordo com os relatos, os cacaeiros podiam gerar muitos frutos em um ano e nada em outros, a depender das condições e das adversidades a que eram expostos. A região próxima aos rios Madeira, Javari, Amazonas e Solimões era uma das rotas mais comuns de exploração, pois estava sempre cheia de cacau. Assim que aportavam, os exploradores escolhiam um local apto para construir uma feitoria, preparando o local com cuidado e construindo novas embarcações: apenas as que possuíam, muitas vezes, não eram suficientes para carregar todo o cacau que seria colhido. As canoas “ibás” (ou “ubás”) estavam entre as embarcações citadas pelos setecentistas (DANIEL, 1976b, p. 33; 60; 168-169; SAMPAIO, 1825, p. 18). Ela foi representada, ao lado de outros meios de transporte dos indígenas, em uma das pranchas produzidas durante a expedição de Alexandre Rodrigues Ferreira (figura 4).

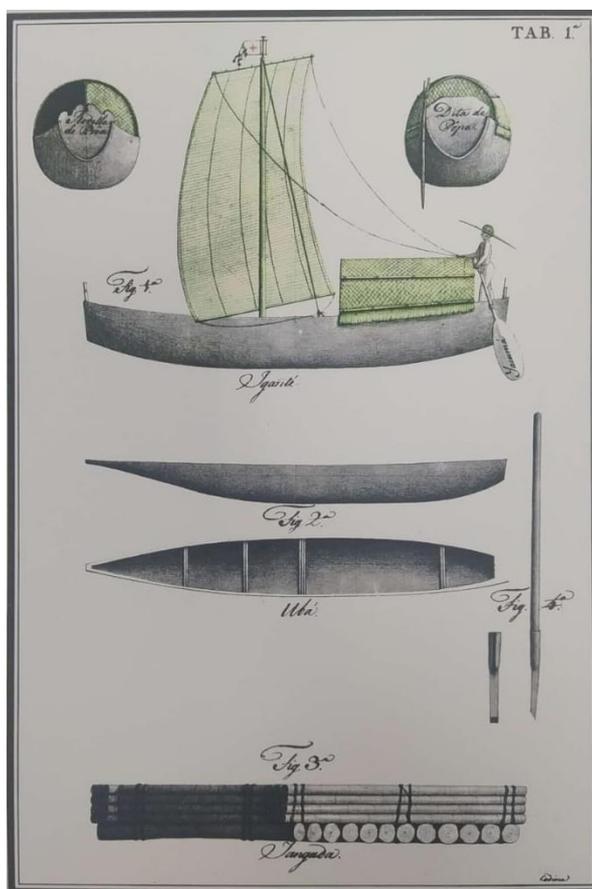


Figura 4 – Uma igarité, uma ubá, uma jangada e seus acessórios
 Fonte: FERREIRA, 1971, p. 35

De acordo com o padre João Daniel (1976b, p. 61-62), as canoas que partiam para as colheitas do sertão sempre iam determinadas a encontrar alguma carga principal, como o cacau, o cravo ou a salsa. Após explorarem o recurso que haviam ido buscar, eles aproveitavam para

extrair outras drogas que também possuíam importância comercial, como o bálsamo da copaíba e das baunilhas. Caso não achassem a droga principal que queriam encontrar, os colonizadores acabavam tendo muitos prejuízos, pois precisavam mudar as rotas de navegação, gastando tempo e abandonando feitorias já existentes. Para o padre, a feitoria de cacau fornecia maior lucro aos indígenas do que as feitorias de cravo ou salsa, pois, ao mesmo tempo em que colhiam o fruto, eles podiam ir se alimentando de sua massa branca com gosto agridoce ou de seus “[...] deliciosos vinhos, destilados da dita massa [...]” que eram preparados em cestos e armazenados em vasilhas. Outra vantagem era que o cacau costumava ser encontrado em matas úmidas e nas margens de rios repletas de animais que podiam ser pescados (como o peixe-boi e a tartaruga)¹⁰ e de aves que poderiam ser caçadas.

Dentre todos os rios, o Madeira aparece como um dos mais observados, justamente, por apresentar o fruto em abundância nas suas margens e afluentes. Em sua viagem pela capitania de São José do Rio Negro, Sampaio (1825, p. 12) afirmou que as terras do Madeira eram muito férteis, pois “O cacáo lhe he naturalissimo. As arvores delle se estão vendo á margem em grande numero, e muito frondozas.”. Ao navegar pelo rio Jamari que desagua no Madeira, José Gonçalves Fonseca (1826, p. 42-43) também observou a abundância do “[...] cacáo sylvestre, que os moradores do Pará vem colher no tempo de estar sasonado [...]”. Os dois viajantes, entretanto, não se preocuparam apenas em relatar a possibilidade de extrativismo oferecida pelas margens do rio. Em suas descrições, eles também alertavam outros europeus do “perigo” que encontrariam próximo àquelas águas: os Muras.

1.1.1 Uma difícil empreitada

Originários da região compreendida pelo baixo Amazonas, Solimões, Madeira, Autaz, Baetas, Marmelos, Mataurá, Aripuanã e Canumã, os Muras, atualmente, se encontram entre as bacias hidrográficas dos rios Solimões, Amazonas e Madeira. Por viverem em suas canoas como se fossem casas e se destacarem na resistência contra os colonizadores, eles acabaram ficando conhecidos como os “corsários do caminho fluvial” ou “gentios de corso”. Denominações como essas eram comumente empregadas pelos europeus para definir os nativos que viviam afastados dos povoados e apresentavam uma ameaça às estratégias coloniais. A descrição dos aspectos guerreiros desse povo amedrontava os estrangeiros que os consideravam perigosos e cruéis (PEQUENO, 2006, p. 133-134; AMOROSO, 1992, p. 297; SAMPAIO, 1825, p. 18). Fonseca afirmou que, para resistirem ao confronto com os Muras, os

¹⁰ Para mais informações, ver: FIORI; SANTOS, 2015.

exploradores precisavam ir colher o cacau da região com quatro ou cinco canoas. Em suas palavras, às vezes, não conseguiam extrair o fruto e toda a colheita acabava se perdendo “[...] ao uso dos bárbaros e desperdício dos animaes.” (1826, p. 43).

Apesar de serem os mais citados nas fontes, os Muras não eram os únicos com quem os europeus mantinham conflitos. Segundo Fonseca (1826, p. 33), no ano de 1719, o Capitão João de Barros da Guerra enviou uma expedição que acabou extinguindo os indígenas *torazes*, acusados pelos colonizadores de os matarem e de “roubarem” as canoas de cacau que saíam do Rio Solimões ao Pará. Podemos imaginar quantas etnias não foram exterminadas e esquecidas pela História ao longo do tempo. A estimativa de historiadores e arqueólogos é que houve uma dizimação de cerca de 50 a 95% das populações indígenas que viviam nas várzeas amazônicas apenas no primeiro século de colonização (MORÁN, 1990, p. 24). Na perspectiva dos colonizadores, os Muras e demais “gentios bárbaros” que não habitavam nem aldeias nem povoações, eram parte de uma natureza indomável. Isso explica por que eles são citados na documentação da época ao lado de outros agentes considerados nocivos à agricultura, como as formigas, por exemplo (AMOROSO, 1992, p. 303). É importante notarmos que, por viverem da caça, pesca e extração natural da floresta amazônica (DANIEL, 1976b, p. 17), os Muras estavam preparados para se defenderem e atacarem seus invasores.

Além do padre José Xavier de Moraes¹¹ (1860, p. 535) que os definiu como “corsos e cruéis”, outras fontes também evidenciam que os conflitos entre Muras e europeus aconteciam com bastante frequência. Por um lado, as invasões e assaltos às roças dos colonizadores (SAMPAIO, 1825, p. 3-4; 12) são muito narrados no século XVIII. Um exemplo é a invasão noturna dos Muras a uma feitoria de cacau do Pará. De acordo com Fonseca (1826, p. 30), eles teriam matado o dono da feitoria, Antonio Correia, e mais cinco “índios domésticos” durante o confronto. Por outro lado, a violência dos europeus contra os indígenas fica evidente nas descrições. As práticas de matar ou escravizar Muras encontrados próximos às vilas eram frequentes (AMOROSO, 1992, p. 303). Segundo Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 562), o indígena Victoriano da Gaia, já falecido naquele momento, havia disposto um cacau na boca do rio Jaú, mas não pudera desfrutar de nenhum dos seus pés por conta do “[...] horror que conceberam áquelle logar, depois que n'elle o matou o gentio Mura.”

¹¹ Nascido em Lisboa no ano de 1708, José Xavier de Moraes foi um padre jesuíta da Vice-Província do Grão-Pará e Maranhão. Assim como outros missionários, após ser expulso da colônia, foi aprisionado em Portugal, onde escreveu sua obra *História da Companhia de Jesus na extincta Provincia do Maranhão e Pará* (1759). Através desse documento, conseguiu registrar o cenário amazônico que havia presenciado por meio da descrição de sua geografia, flora, fauna e populações (SOUZA, 2013, p. 1; 3).

Embora o rio Madeira, conhecido como Paiol do Cacau, fosse abundante em drogas do sertão, muitos preferiam navegar com suas canoas pelo Solimões (figura 5), em vez de ali, para fugirem dos “Muras bravos, e de corço, que o enfestam, e ordinariamente socedem algüas mortes nas canoas, que lã vão [...]” (DANIEL, 1976b, p. 62-63). O mesmo teria acontecido na região do Carvoeiro, onde, devido à numerosa presença dos nativos, os colonizadores incomodados preferiam cultivar seu cacau na margem oposta do rio (SAMPAIO, 1825, p. 102). Apesar dos inúmeros confrontos, invasões e assaltos narrados pelos colonizadores, Ferreira relatou alguns pactos de paz e amizade estabelecidos nos anos de 1784, 1785 e 1786. De acordo com ele, os colonizadores preferiam se estabelecer no rio Solimões porque, além de suas terras serem próprias para a produção de gêneros e fornecerem cacau e salsa naturalmente, eles não tinham de enfrentar ameaças e mantinham seus acordos (FERREIRA, 1974, p. 107; 1983, p. 466-467). Após serem enfraquecidos pelos inimigos das tribos dos mundurucus e maués, os Muras, que tanto aterrorizavam os europeus nas margens do rio Madeira, Solimões e Japurá, acabaram distribuídos pelos portugueses em aldeias, nas quais permaneciam tempo necessário apenas para plantar e colher, vivendo o restante do ano pelo interior das matas (SOUBLIN, 2003, p. 141).

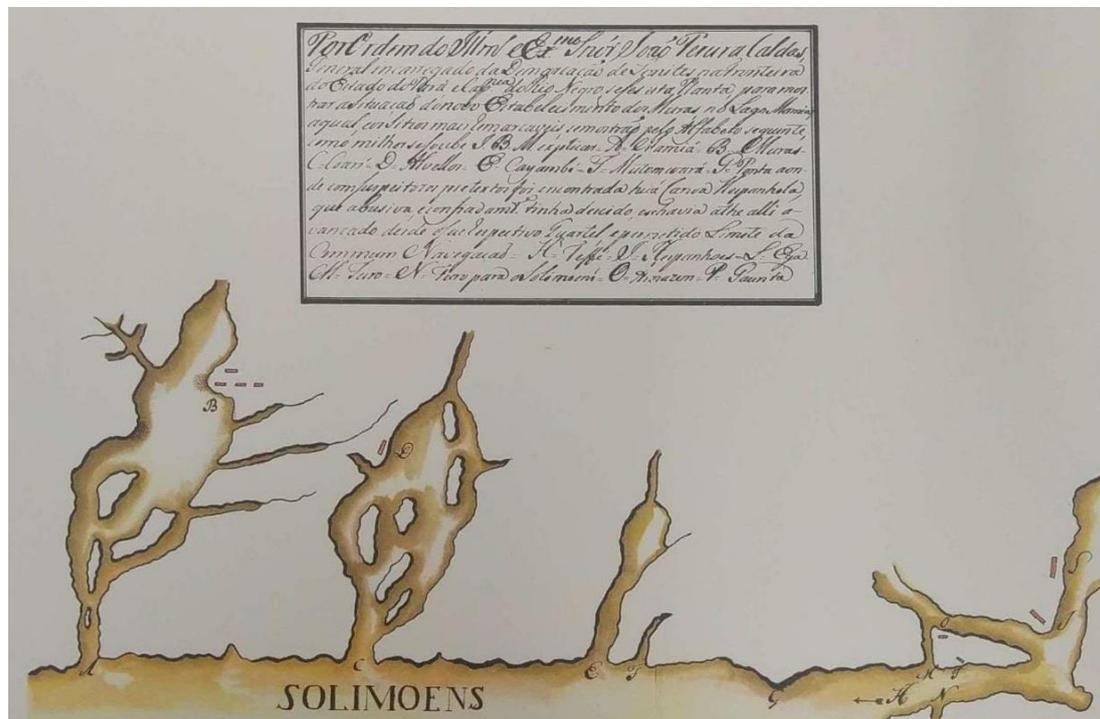


Figura 5 – Carta hidrográfica do Solimões, lago Mamiá e malocas dos Muras
Fonte: FERREIRA, 1971, p. 59

O conflito com povos indígenas era apenas uma das preocupações dos colonizadores. Ao descrever os gêneros do rio Amazonas e seus afluentes, além de citar os Muras, José Monteiro de Noronha¹² (1997, p. 39), falava sobre o perigo da navegação com canoas quando as árvores caíam nos rios e eram levadas pelas correntezas. A dificuldade nos rios poderia ser somada aos desafios de andar no interior das florestas, descritas pelos exploradores como verdadeiros labirintos por onde, muitas vezes, não sabiam como entrar ou sair (DANIEL, 1976b, p. 98). As matas também eram repletas de insetos, como “os carapanãs” - nome regional dado aos mosquitos sugadores de sangue - encontrados por José Xavier de Moraes (1860, p. 534-535) em Gujuratuba. Os animais terrestres compunham outro grande perigo aos europeus. Dentre eles, as onças (*Panthera spp.*) eram as que mais causavam medo. Francisco Xavier de Mendonça Furtado afirmava que era necessário “bastante cuidado e sentinela às onças [...] porque havia poucos dias que [...] tinham devorado dois índios.” (MENDONÇA, 1963b, p. 619). Sampaio também relatou ter visto várias onças durante suas andanças, das quais uma teria sido morta com dois tiros. Ele descreve este animal como: “[...] hum dos mais ferozes, e formidáveis, que habitão as selvas do Amazonas. São em tanta quantidade, que he perigoso qualquer descuido em entrar no mato sem cautela.” (SAMPAIO, 1825, p. 60).

As reclamações mais comuns dos colonizadores eram em relação ao número de cacau perdido pelo interior das matas. Um dos motivos era o fato deste fruto ser consumido por animais, como os macacos - citados de forma genérica -, o rato gabiru (*Rattus rattus*) e o ouriço-cacheiro (*Coendou prehensilis*) (DANIEL, 1976a, p. 155; 397; FERREIRA, 1972, p. 174; 182). Outra causa seria a falta de povoadores. Localizada próxima ao rio Madeira, mesmo contando com “[...] fartura de toda a variedade de peixe; e tartarugas na água, e abundância de caça em terra [...]”, a “Ilha Topinambaranas”, segundo João Daniel (1976a, p. 70), estava perdendo muitas especiarias por “[...] falta de povoadores”. Sua população local, assim como a maioria das populações indígenas, havia diminuído e, os poucos que restaram, teriam se mudado para uma povoação fundada no rio Tapajós. A quantidade de cacau que viam, segundo Daniel (1976a, p. 397), não chegava a ser a milésima parte do que acabava se perdendo nas florestas, devido às enchentes dos rios e à falta de mão de obra para colhê-lo no tempo certo.

Controlar não apenas a espécie, mas quem iria colhê-la era motivo de atenção dos colonizadores. Os indígenas enviados pelos brancos para as expedições eram os aldeados e

¹² O paraense e Vigário Geral do Rio Negro, José Monteiro de Noronha, ficou conhecido por sua obra *Roteiro da viagem da cidade do Pará até as últimas colônias dos domínios portugueses em os rios Amazonas e Negro* (1768). Resultado de informações que recolhera e de suas próprias viagens às povoações remotas, esse documento possui informações preciosas acerca da geografia e das populações da Amazônia (PORRO, 2006 apud SILVA; COSTA, 2014, p. 122).

evangelizados, também conhecidos como “mansos das missões”. Note-se que a mesma palavra era empregada tanto para se referirem aos nativos reduzidos quanto ao cacau cultivado. Denominar tudo que conquistavam e colonizavam de “manso” era mais uma das formas encontradas pelos europeus para reforçarem a ideia colonizatória de que eles eram os responsáveis por “civilizar” o Novo Mundo como um todo. Tal perspectiva realçava-se ainda mais quando empregavam o termo “selvagem” como oposto de “manso” e usavam-no para denominar tudo que não detinham controle, fossem indígenas não-reduzidos ou cacauzeiros que cresciam pelo interior das matas. Os primeiros a serem escravizados, tomados por doenças e verem suas aldeias transformadas em missões foram os povos das várzeas amazônicas. Delas, saíam a principal rota de escravos e de drogas do sertão com destino ao litoral. Caracterizadas por apresentarem as maiores densidades populacionais da bacia amazônica no século XVI, não demorou muito para que as planícies inundadas dos rios Solimões e Amazonas se transformassem em uma paisagem vazia com algumas propriedades e aldeias distantes umas das outras (CLEARY, 2001, p. 84).

Em diversos momentos do século XVIII, a queda do volume de cacau exportado foi resultado direto da diminuição do número de indígenas disponíveis, o que representou um dos grandes impactos da economia colonial. Entre os anos de 1756 e 1777, por exemplo, as arrobas de cacau coletadas ou cultivadas caíram vertiginosamente. É evidente que a mão de obra indígena era de fundamental importância e garantia o sucesso obtido com a extração das drogas do sertão, afinal devemos lembrar que essas eram atividades sobre as quais os americanos já detinham total conhecimento e controle. Por isso, mesmo que a escassez de trabalhadores nativos não tenha sido o único fator responsável pela grande queda da quantidade de cacau exportado, não podemos duvidar que ela teve um peso considerável nesses resultados (SOUZA JUNIOR, 2013, p. 199). O cálculo era diretamente proporcional: conforme diminuía o número de indígenas nas missões, o número de nativos concedidos aos moradores também se tornava menor, o que, por sua vez, acarretava numa quantidade inferior obtida do fruto. Este fato era constantemente reforçado por Daniel (1976a, p. 397) que se preocupava em afirmar que a maior parte do fruto embarcado nas frotas não era mais de cacau bravo, mas sim do manso, cultivado pelos colonizadores em suas terras.

1.2 Dos sertões aos sítios

As agriculturas amazônicas sempre apresentaram particularidades. De maneira progressiva, elas foram executadas a partir do resgate de espécies florestais (frutas, grãos, castanhas, raízes e tubérculos), associadas às inovações de diferentes populações bastante

móveis e que mantinham trocas entre si (MIRANDA, 2007, p. 65). Nas fontes setecentistas, as áreas de várzeas são citadas, frequentemente, como abundantes em cacau e boas para o cultivo, enquanto o interior das matas costumava ser descrito como inóspito e menos produtivo. De acordo com João Daniel (1976a, p. 67), ao mesmo tempo em que as margens da Ilha do Marajó, do rio Amazonas e de seus afluentes possuíam ricas fazendas de cacau, café, mandioca e outras drogas, seus interiores contavam apenas com campos sem cultivo. A permanência mais longa dos plantios, de fato, ocorria nas planícies amazônicas inundadas por rios provenientes dos Andes e ricos em nutrientes. As terras firmes, caracterizadas por solos menos nutritivos que os das margens, costumavam ser reservadas para espécies com boa adaptação às diferentes condições de cultivo, como é o caso da mandioca (*Manihot spp.*) (MIRANDA, 2007, p. 65; 67).

Segundo o relato de Daniel, era comum que os colonizadores mudassem de lugar e deixassem seus sítios após cerca de 10 ou 12 anos. Os motivos para o abandono da antiga terra poderiam ser: por terem acabado as matas que transformavam em roças, por elas já estarem muito distantes das suas moradias ou por não lhes servirem de novos plantios. Nesses casos, precisavam pedir por outras terras, onde começavam, novamente, a formar suas habitações, roças e feitorias (DANIEL, 1976b, p. 11-12; 114-115). As informações apresentadas pelo jesuíta são alguns dos resultados da gigante mudança realizada pelos europeus no espaço amazônico. Além de implantarem extensas monoculturas, eles também produziram uma enorme alteração no percurso das redes de transporte e de comércio das terras baixas. Antes da colonização, o sistema fluvial amazônico era utilizado para interligar as várzeas com as terras altas (vice-versa), garantindo toda a estrutura social e econômica dos povos nativos. A partir da exploração europeia, toda a economia regional passou a ser reorientada para o litoral. Com a mudança do percurso, os laços comerciais entre as terras baixas e os planaltos andinos acabaram sendo desfeitos. A Amazônia, isolada dentro do próprio continente, passou, então, a estabelecer suas relações administrativas, econômicas e religiosas com as metrópoles europeias (CLEARY, 2001, p. 84).

Plantas como o cacau já eram cultivadas pelos ameríndios quando os europeus chegaram à floresta amazônica. Ao lado de outros gêneros que produziam “vinho”, o fruto aparece na relação de Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 701-702) sobre as espécies domesticadas pelos indígenas. Apesar de observar que os nativos pouco ou nenhum tempo tinham para si e para cultivar seus plantios, Ferreira citou alguns exemplos de indígenas que se dedicavam aos cultivos de cacau. A quantidade obtida sempre variava de acordo com os auxílios que cada um possuía. De acordo com o filósofo natural, Florência de Souza colhia

entre duas e três arrobas, o principal¹³ Sebastião de Souza tirava três, Joseph de Macedo recolhia de duas até quatro e Philippe de Azevedo colhia de uma a duas arrobas do fruto. Considerando que, no século XVIII, uma arroba correspondia, em média, a 14,688 kg (CARREIRA, 1988a, p. 325; SILVA, 2004, p. 133), mesmo Philippe de Azevedo, que retirava só de um a dois arrobas, conseguia obter até 29,376 kg de cacau. Nas margens do rio Amazonas, um dos cacauais também teria começado a ser plantado pelo indígena Manoel Alves Calado, enquanto Júlio Cezar, Jacob Corrêa, Manoel Pereira e Paula¹⁴ cultivavam a espécie no Solimões (FERREIRA, 1983, p. 480-481; 582).

O interesse pelo plantio do cacau foi incentivado pela demanda europeia por chocolate e pelas informações que chegavam até o Pará e Maranhão sobre os resultados obtidos pela exploração castelhana, principalmente na região da atual Venezuela (CHAMBOULEYRON, 2012, p. 1; 2014, p. 33). Com a chegada do século XVIII, a produção cacauera ganhou ainda mais destaque. No Maranhão, o sucesso do cacau cultivado pelos colonizadores teria ocorrido durante o governo de João da Maia da Gama (1722 a 1728). Em uma de suas cartas, datada de 15 de novembro de 1757 e enviada aos diretores da Companhia Geral, Francisco Xavier de Mendonça Furtado reconhecia que o cacau era “[...] o primeiro objeto deste comércio [...]” desde o tempo do Governador e Capitão-General Gama, “[...] que com o seu grande zelo promoveu este negócio, se estabeleceu a sua cultura mansa e se fizeram com efeito grandes cacauais, de que os donos, nos primeiros anos, tiraram grande lucro [...]” (MENDONÇA, 1963c, p. 1158). Ao relatar sobre as úteis produções de cacau e café, João de S. Joseph Queiroz¹⁵ (1868, p. 174) também lembrou a importância do governador que teria mandado trazer o café de Caiena, território pertencente à França. Moraes (1860, p. 497), por sua vez, afirmava que foi durante o governo de João da Maia da Gama que eles começaram a plantar muito café e “cacau manso”, promovendo as culturas aos arredores do rio Goamá.

As primeiras empreitadas efetivas para o cultivo de cacau na colônia portuguesa, iniciadas ainda no século XVII, ficaram sob os cuidados de missionários, especialmente dos jesuítas, e de moradores incentivados pela Coroa, como João de Ornelas da Câmara. A ordem

¹³ “Principal” era o termo empregado pelos setecentistas para definir o indígena responsável pelos demais indígenas aldeados nas missões.

¹⁴ É importante notar que, assim como outros setecentistas, Alexandre Rodrigues Ferreira, utilizava o nome “aportuguesado” dos indígenas. Após serem batizados pelos missionários cristãos, geralmente, os nativos recebiam novos nomes. Isso se torna muito significativo quando pensamos que os colonizadores se apropriavam até mesmo da principal identidade dos colonizados: o seu nome de nascimento.

¹⁵ Graças a sua formação culta recebida pelo clérigo, suas opiniões políticas e sua aversão aos jesuítas, João de S. Joseph Queiroz recebeu o título de bispo do Grão-Pará no ano de 1759. Suas memórias nos permitem analisar assuntos de extrema relevância para aquele momento, como as relações entre indígenas e colonos, o conhecimento do território e a as relações entre homens de poder (SARANHOLI, 2018, p. 7).

régia de 1 de novembro de 1677, que falava sobre a cultura do cacau, começou a ser executada em 1678. Posteriormente, o alvará de 30 de março de 1680 declarou o cacau cultivado, junto com a baunilha e o anil, livres de todos os direitos durante o período de 6 anos, sendo que nos próximos 4 anos dever-se-ia pagar apenas metade dos direitos tanto do cacau manso quanto do bravo. As medidas apresentaram resultados a médio e longo prazo. Estima-se que, em 1730, havia, aproximadamente, 1 milhão e meio de pés de cacau cultivado no Pará. Já em 1749, este número teria subido para mais 700 mil pés (BARATA, 1973, p. 308). As novas plantações não fizeram com que o cacau bravo deixasse de ser colhido, mas acabaram tornando os dois produtos concorrentes no mercado. Isso refletiu, diversas vezes, nas cotações de preços em que o cacau bravo era sempre considerado inferior (CARREIRA, 1988a, p. 229).

Da mesma forma que narravam os locais mais propícios para o extrativismo do cacau, os cronistas também se preocuparam em descrever as terras onde ele era mais cultivado, indicando a fertilidade, ou improdutividade, das regiões por onde iam passando (FERREIRA, 1983, p. 62; 69; 291; 292; 2007b, p. 51; 61-62; 2007c, p. 70; 80; FONSECA, 1826, p. 1; 2-3; SAMPAIO, 1825, p. 17; 97; 105; 108; 109). Embora priorizassem as técnicas europeias de cultivo, os colonizadores deram-se conta de que precisariam adotar outros métodos na agricultura amazônica. Na prática, muitos dos procedimentos empregues no Velho Mundo não valiam para a floresta tropical. O arado, por exemplo, muito usado em processos colonizatórios, de nada servia ali. Era impossível romper as grossas raízes da floresta mesmo com os arados mais fortes e puxados por muitos animais. Uma outra técnica precisava ser empregada e a coivara foi a escolhida. De denominação tupi e utilizado até hoje por povos indígenas, o método ancestral consiste em derrubar a vegetação arbustiva no final da estação seca, ateando fogo um pouco antes das chuvas. Ao abrirem uma clareira nas matas ou roças, os agricultores conseguem limpar o espaço necessário para seus cultivos ao mesmo tempo em que as cinzas atuam como fertilizante nos solos, adubando e regenerando a terra (DANIEL, 1976b, p. 83; 106; 220; MIRANDA, 2007, p. 55; 69; ADAMS, 2012, p. 26). Enquanto o roçado estivesse pegando fogo, João Daniel (1976b, p. 220) sugeria que os indígenas - cerca de 25 que eram utilizados no plantio - se ocupassem de outras atividades, como a pescaria ou colheita de algum produto que lhes servissem como sustento e pagamento.

Após o preparo do solo, aconselhava-se que o cacauero fosse plantado junto com outras árvores a fim de preservar a espécie do sol e garantir características semelhantes às que ela encontrava no meio natural e nos cultivos das populações nativas (FERREIRA, 1983, p. 730). As grandes árvores frutíferas, como laranjeiras (*Citrus X sinensis*), abacateiros (*Persea sp.*), pacoveiras (*Musa spp.*) e biribazeiros (*Rollinia mucosa*), eram bastante empregadas nessa

tarefa. Outra possibilidade era cultivar o cacau na mesma roça onde plantavam a mandioca, alternando as manufaturas e aproveitando a sombra das suas folhas para o cacauzeiro recém-plantado. Além de fornecerem outros produtos preciosos para os colonizadores, como frutas, raízes e farinhas, as demais plantas protegiam o cacau dos raios solares e de rebanhos de animais, caso eles fossem criados por perto. Para atender esse último caso, as árvores deviam ser plantadas ao redor dos cacauzeiros, formando uma espécie de cerca natural. As árvores que estavam sombreando a roça só deveriam ser cortadas quando os cacauzeiros já estivessem frutificando e fossem capazes de fazerem sombra a si mesmos. Isso ocorria, geralmente, por volta do terceiro ano do plantio (DANIEL, 1976b, p. 19; 24; 175-178; 220; 307-309; 331, 353-354).

O sistema de sombreamento (mais conhecido como Sistemas Agroflorestais - SAFs) é utilizado no cultivo do cacau até os dias de hoje. Os agricultores costumam escolher entre o sombreamento provisório, no qual se emprega, especialmente, a bananeira, ou o sombreamento definitivo, realizado com árvores de até 30 metros de altura, como o próprio abacateiro, usado desde o século XVIII para esse fim. Quanto mais recente for a planta, mais ela precisará de sombra. A intensidade de luz solar também influencia no tamanho que o cacauzeiro irá atingir. Normalmente, ele costuma ter entre 5 e 8 metros de altura, mas pode ser reduzido se exposto diretamente ao sol ou atingir até 20 metros em condições naturais, quando precisa disputar a iluminação com outras espécies da floresta (SENAR, 2018, p. 8; 19-20).

Além da importância da sombra, os colonizadores também discutiam sobre a quantidade de água necessária para o bom desenvolvimento da planta. João Daniel defendia a ideia de que “[...] as terras mais próprias para os cacuaes [...]” eram “[...] as terras úmidas, alagadiços e pântanos segundo a experiência dos naturais [...] porque gosta muito esta planta de ter as raízes na água ao menos algum tempo do ano [...]”. Para o jesuíta, todas as terras alagadas e úmidas eram boas para os cacauais (1976b, p. 310; 178-179). Atualmente, sabemos que, de fato, o crescimento e a produção do cacauzeiro estão ligados diretamente à quantidade de água que ele tem disponível. O ideal é que as chuvas sejam abundantes e distribuídas durante o ano com uma média de precipitação entre 1500 até 5000 mm anuais. No entanto, diferente do que Daniel recomendava, aconselha-se que sejam evitados solos alagados e com pouca drenagem de água. A temperatura é outro fator importante para a floração e boa frutificação do cacauzeiro: sua média não deve ser inferior a 22°C (SENAR, 2018, p. 17-18).

Analisando seus escritos, percebemos que o próprio jesuíta acabou se contradizendo em relação à preferência do cacauzeiro por zonas alagadas. Apesar de seus apontamentos anteriores, Daniel presenciou e relatou alguns fatos que não iam ao encontro de suas recomendações. O

primeiro episódio aconteceu quando, com a cheia dos rios Amazonas e Tapajós, muitos cacauzeiros ficaram submersos e acabaram morrendo. A perda foi tão irreparável que só restou ao missionário responsável pelo cultivo plantar novos pés ali. Em outra situação, Daniel reconheceu que, de todos os cacauais do Amazonas, o mais carregado que já havia presenciado estava localizado em uma terra “alta” (DANIEL, 1976b, p. 179; p. 310). Isso evidencia que, provavelmente, esta planta não se encontrava em uma zona alagada e, por isso, sua frutificação era melhor do que os outros, uma vez que estava em condições mais favoráveis ao seu desenvolvimento. O exame dessas fontes nos revela um processo de análises e comprovações pelo qual Daniel estava passando. No decorrer de seu percurso, suas teorias acabaram sendo negadas pelas suas próprias observações. Afinal, como era possível o cacauzeiro preferir um solo alagado, se muitos deles acabavam morrendo nessas condições e se plantas cultivadas em terrenos mais elevados podiam apresentar uma produtividade muito maior? Possivelmente, essas foram algumas das perguntas que se passaram diante dos olhos do jesuíta.

Além das terras alagadas e úmidas, os produtores de cacau precisavam estar atentos a outra característica que os solos amazônicos poderiam apresentar. Considerada uma das maiores inimigas do crescimento e frutificação do cacauzeiro, a tabatinga é uma argila branca que já era empregada na tinturaria por alguns povos indígenas, como os guaicurus (FERREIRA, 1974, p. 80; 82). Derivado da palavra tupi, o termo que nomeia algumas cidades brasileiras atualmente, significa “barreira branca” ou “branco como cal” (NAVARRO, 2005, p. 118) e trata-se de um solo silto-argiloso, cuja origem é sedimentar. Além da coloração esbranquiçada, a tabatinga também apresenta plasticidade superior a outros solos argilosos e pode se expandir quando entra em contato com a água, o que permite que seja empregada na produção de cerâmicas (BARBOSA; MARQUES; GUIMARAES, 2018). Os relatos setecentistas afirmam que ela prejudicava, secava e tornava estéreis os cacauzeiros, cujas raízes a alcançavam. João Daniel recomendava que, para solucionar esse problema, outro cacauzeiro fosse cultivado ao pé da árvore que estava secando, pois assim, quando a antiga parasse de dar seus frutos, a nova poderia ocupar seu lugar, renovando os plantios da fazenda. Além disso, ele afirmava que, havendo a presença da tabatinga, ao invés do cacau, outras plantas preciosas, como o café, cravo, salsaparrilha, puxeri, guaraná, canela e umeri, deveriam ser cultivadas (FERREIRA, 1983, p. 729; DANIEL, 1976b, p. 176-177; 310; 313; 394-395).

Para realizarem o plantio do cacau, primeiro, os colonizadores semeavam-no em cestos e/ou canteiros em uma estrutura chamada de jirau, formada por varas sobre forquilhas. Esse processo era necessário para proteger a planta das cheias dos rios. As mudas deviam ser regadas conforme iam crescendo. Após um ano de desenvolvimento, elas eram replantadas no roçado

que já deveria estar todo preparado com as técnicas da coivara e do sombreamento de que falamos anteriormente. O plantio do cacau seguia a ordem de fileiras e ruas, ou seja, uma planta era separada da outra com uma distância que garantisse o crescimento saudável de todas e facilitasse as colheitas. Em cada descrição, João Daniel fala de uma distância diferente usada entre as árvores. As medidas citadas por ele eram de uma braça (2,20 m), de 8 em 8 palmos (entre 1,76 e 1,92 m) ou de 10 em 10 palmos (entre 2,20 e 2,40 m) (DANIEL, 1976b, p. 175; 309-310; SILVA, 2004, p. 129; 130). As melhores colheitas aconteciam até 6 ou 7 anos após o cacau ser plantado (FERREIRA, 1983, p. 730). Para Daniel, as matas da região só poderiam ser cultivadas se fossem convertidas em "[...] terras de sementeiras estáveis; ou em boas, e estáveis fazendas de cacau, e parecerão não já matas bravas, e incultas, como têm sido; mas terra cultivada, e rendosa aos moradores [...]". Deixando evidente o uso da agricultura no projeto colonizador e civilizatório da Amazônia, o jesuíta garantia que, se seguissem suas instruções, os fazendeiros conseguiriam acomodar até 80000 plantas em cerca de 400 braças (8.800 m) de extensão (DANIEL, 1976b, p. 309-310; 329).

1.2.1 “Pragas” do cacau amazônico

Assim como o extrativismo, o cultivo do cacau também possuía seus próprios desafios. Dentre todas as dificuldades enfrentadas pelos fazendeiros, os insetos são os que aparecem com maior frequência nas fontes setecentistas. A maior floresta tropical do mundo é dominada pelos invertebrados tanto em número de espécies quanto de indivíduos e de biomassa animal (FIORI; SANTOS, 2015, p. 15). Em um estudo realizado na década de 1970, dois pesquisadores alemães descobriram que, em apenas 1 hectare da floresta, somente as formigas pesavam 4 vezes mais do que todos os vertebrados terrestres juntos, o que incluía mamíferos, répteis, anfíbios e aves (FITTKAU; KLINGE, 1973). Estes insetos são de extrema importância para o funcionamento dos ecossistemas, pois atuam como polinizadores, agentes de dispersão das sementes e de controle biológico natural de pragas (GOULDING, 1997, p. 203; BRASIL, 2001, p. 87). Mas, se são tão importantes para a dinâmica ecológica, por que as formigas e demais insetos eram considerados inimigos dos produtores e classificados como verdadeiros destruidores de lavouras? (DANIEL, 1976b, p. 279-280; SAMPAIO, 1825, p. 3-4). A resposta para tal pergunta pode ser encontrada a partir de uma análise da agricultura implantada pelos europeus no Norte da colônia.

Os habitantes do Velho Mundo, certamente, não compreenderam toda a dinâmica ecológica presente na floresta amazônica. Em condições naturais, as formigas cortadoras, por exemplo, realizam inúmeras atividades ecológicas, das quais destacam-se a dispersão de

sementes e a manutenção do ciclo de nutrientes, fertilidade e propriedades do solo. Os biomas ricos em diversidade, como é o caso das florestas tropicais, apresentam características importantes na relação destes insetos com a flora. Muitas plantas desenvolveram recursos necessários para protegerem-se do ataque dos invertebrados. Compostos como alcaloides, taninos, fenóis e terpenos atuam como repelentes, fungistáticos ou fungicidas e ajudam as espécies a minimizarem os danos causados pelos insetos. Outro fator importante e que deve ser levado em consideração é que, naturalmente, as formigas não se concentram em um único local, mas, ao contrário, procuram consumir folhas de diferentes espécies. O problema de destruição das lavouras, tão descrito pelos setecentistas, origina-se a partir das ações realizadas pelos próprios colonizadores. As formigas só se tornam verdadeiras pragas agrícolas quando a interferência antrópica causa o desequilíbrio do ecossistema. O desmatamento das florestas, a implantação de plantas exóticas, o cultivo de monoculturas e a extinção de espécies predadoras desses insetos são alguns dos fatores responsáveis pelo seu aumento e concentração nas lavouras (SANTOS; FIORI; SILVA FILHO, 2021, p. 8-9).

Alexandre Rodrigues Ferreira foi um dos que observou a presença de insetos, como as formigas saúvas (1983, p. 582), na floresta amazônica. Ao explicar sobre as sementes e “cebolas” de plantas que iriam ser escolhidas e enviadas da África ou do Brasil, ele instruiu os responsáveis a observarem se elas possuíam algum dano causado por “[...] mordidas dos Ratos, e das Formigas; [...] furadas do Gorgulho; [...] picadas das Vêspas, e outros Insectos.” (FERREIRA, 1802 apud LIMA, 1953, p. 393). As formigas também chamaram a atenção de Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio (1825, p. 23). O ouvidor e intendente geral observou que os habitantes das ilhas do Amazonas poderiam aproveitar melhor suas terras e produzir em abundância se os moradores pudessem buscar outros lugares sem receio dos Muros e que não estivessem “inundados” por formigas que inutilizavam todo gênero de plantações. Outro viajante que analisou atentamente os insetos foi o missionário João Daniel. Sua preocupação com os invertebrados era tanta que ele chegou a dedicar um capítulo inteiro para auxiliar os fazendeiros com a proteção de seus plantios contra “pragas”, como as formigas e os gafanhotos. De acordo com o padre, as formigas eram tão inimigas dos produtores que eles necessitavam de muitos anos para cultivar uma única árvore que, normalmente, crescia de forma rápida (DANIEL, 1976b, p. 279-280).

Os colonos não apenas descreviam os impactos causados pelos insetos, mas também apresentavam possíveis soluções para o problema. A recomendação básica era para que os habitantes fizessem alguns poços cheios de água próximos as suas hortas, dificultando o acesso das formigas. Outras opções também eram dadas para quem quisesse uma solução mais eficaz

e duradoura. Em primeiro lugar, os moradores poderiam criar tamanduás (*Myrmecophagidae spp.*) como animais domésticos, visto que, para “[...] extinguir os grandes viveiros subterrâneos das formigas não há melhor remédio, do que este bicho.” A introdução de outras espécies de formigas¹⁶ que pudessem competir com as destruidoras das plantações também foi uma das ideias sugeridas. Obviamente, era importante escolher insetos que pudessem matar os outros, mas que não fossem prejudiciais “[...] nem aos frutos, nem a gente [...]”. A terceira recomendação era para que os habitantes se desfizessem dos formigueiros e demais lugares onde as formigas se escondiam. Para isso, deviam utilizar fumaça de enxofre ou de pólvora. Para combater os gafanhotos, que, embora não fossem considerados uma praga tão grande no Amazonas, poderiam surgir sobre plantações de mandioca, o recomendado era usar água salgada. Essa informação teria sido passada de um indígena a um missionário que, após comprovar sua eficácia, “[...] resolveu a ir acodir ùa grande roça de maniba [...] Mandou infundir em tinhas de água muito sal até ficar bem salgada; Mandou carregá-la na sua companhia à roça, e [...] foi borrifando para ùa e outra banda [...]”. O resultado foi satisfatório: todos os gafanhotos “[...] caíram mortos em terra [...]” (DANIEL, 1976b, p. 280-282).

Outra praga muito descrita pelos colonizadores foi o “lagartão”. Alexandre Rodrigues Ferreira relatou sua presença em diversos escritos, alertando para o perigo dos cacauais ficarem cobertos por ele após dois anos de cultivo. Em seu diário de navegação pelo Rio Branco, o filósofo natural afirmou que pôde presenciar, quando estava no igarapé de Cururu, na roça do diretor Pedro Afonso Gato, cerca de 16000 pés de cacauais cobertos de lagartão e com seus frutos denegridos (FERREIRA, 2007a, p. 7; 1983, p. 54-55; 62; 533; 655). Em outro trecho, ele descreve que, após crescerem até a altura de 6 palmos, isto é, entre 132 e 144 cm (SILVA, 2004, p. 129), os bons cacauais plantados pelos moradores Matheus Nogueira e Luiz Pires Chaves também acabaram arruinados pelo lagartão (FERREIRA, 1983, p. 79). Segundo Silva (1987 apud BENJAMIN, 2012, p. 6), a enfermidade descrita por Ferreira era a “vassoura-de-bruxa”. Considerada uma das principais doenças do cacauero até os dias atuais, essa praga - também conhecida como lagartão ou *cacao witches’ broom* - é causada por um fungo (*Crinipellis pernicioso*) endêmico na Amazônia, cuja origem e distribuição está restrita à América do Sul e Central, caracterizadas pelo clima tropical e pela presença dos hospedeiros em abundância (FREITAS; MENDES, 2005, p. 2; HEMMING, 2011, p. 110).

Além de Ferreira, outros dois viajantes setecentistas escreveram sobre a doença de que padecia o cacau na Amazônia. O primeiro deles, José Xavier de Moraes, afirmou que uma

¹⁶ O nome das formigas sugeridas por João Daniel (1976b, p. 281) não aparece no documento.

praga semelhante ao lagartão dos cacauzeiros também aparecia nos cafezeiros e que não existia outra solução a não ser cultivar novas plantas, antes que secassem ou não dessem nenhum fruto. Apesar de saberem o que devia ser feito, Moraes afirma que os fazendeiros não o faziam por falta de escravos e dinheiro necessário para comprá-los. Com isso, “[...] a maior parte dos seus moradores estão reduzidos a huma deploravel decadencia, não sendo os que menos a sentem alguns senhores de engenho, que [...] poderão agora appellar para a sementeira do arroz.” (MORAES, 1860, p. 497). João Daniel foi o outro viajante responsável por observar e narrar os danos causados pelo lagartão (1976b, p. 312). Ao compará-lo com “filhos” que retiram toda a “substância da mãe”, ele conseguiu descrever, minuciosamente, o parasitismo praticado pelos fungos nos cacauzeiros. De acordo com o padre:

[...] saem estes filhos algüas vezes do tronco do cacao com tal força, e tão viçoso, que em 24 horas, ou pouco mais tempo aparece, cresce, e sobe a altura de üa vara¹⁷, ou mais, e tirando toda a substância à mae ou a esteriliza ou a mata; e por isso é necessária vigilância nos quinteiros, para vigiarem os cuaes; e onde vem, que principia arrebentar algum lagartão, logo o matam, antes que ele mate a mãe, o que fazem com muita facilidade dando-lhe üa boa bordoadada (DANIEL, 1976b, p. 18).

Os sintomas causados pelo patógeno, de fato, aparecem nos ramos novos, frutos e botões florais do cacauzeiro. À princípio, as “vassouras” são verdes, mas podem ser marrons quando proveniente da necrose dos tecidos. Após morrerem, as “vassouras” dão origem aos basidiocarpos¹⁸ que possuem forma de pequenos cogumelos rosados. Os dias chuvosos seguidos de dias secos (ou vice-versa) favorecem a produção desses basidiocarpos. Dificilmente, as plantas adultas morrem com o ataque do patógeno, mas acabam tendo sua produção muito comprometida. No caso das plantas jovens, elas podem, sim, ser perdidas, devido à morte das brotações que compromete todo o seu desenvolvimento. O conselho de Moraes para retirarem as plantas doentes e plantarem novas mudas da espécie não estava errado. Até hoje, recomenda-se que as podas fitossanitárias, a remoção dos frutos infectados e o enterro de seus restos vegetais sejam feitos a fim de evitar a propagação da doença. Embora muitas referências considerem o ano de 1898 como data em que a vassoura-de-bruxa passou a ser conhecida na região amazônica, é bem provável que os colonizadores do século XVIII já estivessem descrevendo a patologia fúngica (PRIA; CAMARGO, 1997, p. 173-174; FREITAS; MENDES, 2005, p. 2).

¹⁷ Uma vara valia 5 palmos, algo entre 1,10 e 1,20 m (SILVA, 2004, p. 129; 130).

¹⁸ Basidiocarpos compõem uma divisão do reino Fungi, onde estão os fungos mais evoluídos e que apresentam um micélio com hifas septadas. Dentre as características deste grupo, destaca-se a presença de estruturas de reprodução, denominadas de basídios, que formam os basidiósporos (KRUGNER; BACHI, 1995).

Ao relatar que os “filhos tiravam toda a substância da mãe”, João Daniel (1976b, p. 18), provavelmente, estava observando a fase parasítica do fungo que, após colonizar seu hospedeiro, sobrevive de forma sapotrófica em frutos, folhas e “vassouras” secas (PRIA; CAMARGO, 1997, p. 174). No entanto, é impossível afirmar que, todas as vezes em que citam o lagartão, eles estavam observando o *Crinipellis pernicioso*. Além dos outros fungos que podem atacar a espécie vegetal, o termo também podia ser empregue para descrever toda praga que atingisse os cacauais. Exemplo disso pode ser notado a partir do trecho em que Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 729) afirmou que vários insetos pequenos, como os percevejos (chamados vulgarmente de lagartão), se juntavam nos ramos nodosos do cacauero. O nome lagartão também foi associado por Furtado a um grilo “[...] que nasce nos olhos das mesmas árvores, [...] [e] que tem feito perder uma grande quantidade de cacauais que puderam ser mais úteis aos donos e ao comércio [...]”. Para ele, essa teria sido “[...] a causa de fazer esmorecer a muita gente, [...]” que se viu obrigada a ir “[...] buscar este gênero aos sertões.” (MENDONÇA, 1963c, p. 1158).

Trechos como estes demonstram que os setecentistas, muitas vezes, estavam se referindo a mais de uma praga que atacava o cacau, prejudicando seu comércio. Como sabemos, os fungos não são os únicos que parasitam a espécie. Nas próprias fontes do século XVIII, podemos encontrar recomendações sobre a importância de capinar a vegetação que cresce ao redor dos cacaueros (SAMPAIO, 1825, p. 3-4; FERREIRA, 1783 apud LIMA, 1953, p. 114-115), atentando-se em retirar a chamada erva-de-passarinho, também conhecida como *uirarissutí*, que nascia das sementes das quais as aves se alimentavam e devolviam à natureza na forma de esterco. As recomendações eram de que esta erva devia ser retirada ainda jovem, quando podia ser arrancada com facilidade, pois, conforme ia crescendo, atraía a umidade das árvores e consumia toda sua “substância”, deixando-as infrutíferas. Os cacaueros abrigados à sombra de outras árvores costumavam não sofrer tanto desse problema e, por isso, essa técnica era, novamente, recomendada pelos cronistas (DANIEL, 1976b, p. 18; 176-177; 312; FERREIRA, 1983, p. 729-730).

Na realidade, o termo “erva-de-passarinho”, empregado desde o século XVIII, é uma denominação genérica usada para referir-se às plantas que possuem caule pendente (escandentes), pertencentes à família das lorantáceas (*Loranthaceae*) e identificadas a partir do costume alimentar das aves, consideradas os principais agentes de dispersão das sementes, como bem observou o padre João Daniel (1976b, p. 18). Classificada como uma planta parcialmente parasita (hemiparasita), a erva-de-passarinho não depende apenas dos nutrientes fornecidos pelos seus hospedeiros, pois também realiza a fotossíntese e metaboliza as

substâncias orgânicas necessárias ao seu desenvolvimento. Dos seus hospedeiros, ela absorve a água e os elementos minerais de que precisa a partir dos ramos, galhos e troncos, onde costuma se fixar. Além da sua grande capacidade de proliferação, a erva-de-passarinho também é bastante resistente ao extermínio (ROTTA et al., 2005, p. 10-11). Isso sugere porque ela, ao lado do lagartão, foi uma das “pragas” do cacauero mais descrita por Alexandre Rodrigues Ferreira e João Daniel.

1.2.2 “Nem toda terra produz tudo”

A continuação das atividades colonizatórias dependiam, completamente, dos recursos explorados e do sucesso das lavouras. Da mesma forma que uma boa colheita podia servir de incentivo para outros colonizadores (FERREIRA, 1983, p. 722), experiências ruins também poderiam alertar para os cuidados que deveriam ser tomados. O preparo da terra e todo o cultivo das árvores demandavam bastante trabalho, tempo e mão de obra. Alguns acabavam desanimando por falta de recursos, enquanto outros, com melhores condições financeiras, empregavam muitos escravos em suas lavouras (DANIEL, 1976b, p. 106). Uma solução encontrada pelos fazendeiros que não possuíam escravos, era contratar operários para realizarem as atividades agrícolas. Eles pagavam suas jornadas com o lucro obtido das colheitas do próprio cacau. No entanto, esse lucro nem sempre era tão certo, já que todo o trabalho podia ser perdido se o cacauero não rendesse bons frutos. Outra forma de obterem os produtos que precisavam e que, muitas vezes, não conseguiam cultivar, era incentivando os indígenas aldeados a produzirem em troca de mercadorias europeias como as camisas, calções e chapéus citados por Ferreira. De acordo com o filósofo natural, cabia aos europeus fomentarem os interesses dos indígenas para conseguirem o que desejavam (FERREIRA, 1983, p. 729; 62).

A fim de mostrar que o cultivo do cacau era mais viável e gerava maior lucro aos colonizadores do que o extrativismo, João Daniel utilizou argumentos de que seu cultivo não dava muito trabalho e podia ser feito até mesmo pelos colonos que não contavam com indígenas ou que não possuíam escravos (DANIEL, 1976a, p. 397; 1976b, p. 18; 23; 175; 309-310; 313). Isso não significa que o padre tenha deixado de objetivar a produção em maior escala para exportação, mas que também tentava possibilitar que colonos menos abastados se assentassem em propriedades pequenas, assegurando a produção de alimentos tanto para sua família quanto para a própria colônia através da comercialização interna de seus excedentes (COSTA, 2007, p. 104). Se compararmos o cacauero com outras espécies (especialmente com as trazidas da Europa), de fato, seu cultivo na Amazônia não era um dos mais difíceis. Entretanto, isso poderia variar muito de acordo com o local onde estavam, os recursos

disponíveis e o tamanho destes plantios. Se fosse uma agricultura familiar em condições favoráveis, poucas pessoas conseguiriam cuidar da plantação, mas, se o cultivo fosse voltado a atender o mercado exportador colonial, sem dúvidas a mão de obra necessária seria muito maior. O próprio padre considera a questão do número de trabalhadores relativa quando afirma que “[...] os que tem escravos numerosos fazem maiores roçados, [...] conforme as sementeiras que, querem [...] para maniba, [...] algodão, [...] arroz, [...] milhos, canivias etc. [...] quem tem menos escravos, ou nenhuns se contentam com um só roçado [...]” (DANIEL, 1976b, p. 177-178).

João Daniel (1976b, p. 11-12; 24) apresenta ainda uma série de recomendações e cuidados necessários para o desenvolvimento dos cacauzeiros e das lavouras de forma geral. Em suas instruções, uma das principais preocupações do padre era em alertar os colonizadores sobre a necessidade de protegerem suas propriedades. A primeira moradia dos fazendeiros, feita no novo sítio para acomodar sua família, era simples e, muitas vezes, não passava de uma ligeira choupana. A ostentação e riqueza das casas só era possível quando as plantações, principalmente de cacau e café, já pudessem cobrir seus próprios gastos e manter os luxos de seus donos. Daniel afirma que, caso tivessem que sair por alguns dias para buscar ou comprar gêneros que não cultivavam, como a farinha, por exemplo, era importante que os fazendeiros deixassem um casal cuidando das suas terras. Isso estava associado, provavelmente, ao medo de ataques de povos indígenas, como os Muras de quem ele tanto escreve, ou de outros colonizadores que tivessem interesse nas roças e feitorias alheias.

A ideia de fertilidade também era retratada como algo muito relativo por Alexandre Rodrigues Ferreira. Após descrever os locais mais propícios para o cultivo de cada planta, ele deixou claro que “[...] nem toda terra produz tudo [...]”, já que, como escrevera Virgílio, as plantas possuem suas próprias pátrias assim como os animais e, fora dos seus climas, acabam definhando (FERREIRA, 2007b, p. 61-62). Ao visitar a capitania de São José do Rio Negro, Ferreira observou que os gêneros mais comuns em alguns sítios não eram tanto o cacau, tabaco, cana (*Saccharum spp.*), milho (*Zea mays*) ou arroz, mas sim a mandioca e o café. Nem sempre o cacau cultivado rendia bons frutos. Os relatos estão repletos de casos em que os fazendeiros perderam tudo, ou grande parte, do seu cultivo. José Rodrigues Pissinga é um desses exemplos. Ferreira apresenta a informação, escrita pelo próprio morador, de que todo seu cacau, plantado na boca do igarapé Puca em 1770, havia morrido. Os produtos colhidos por Pissinga eram o café, tabaco, arroz e farinha. Para seus serviços, ele utilizava mão de obra escrava: possuía 4 escravos homens e 1 mulher. Ele ainda menciona que 1 andava ausente, sem explicar o motivo, e que 7 escravos haviam morrido (5 eram crianças e 2 adultos de ambos os sexos). Outro

morador com sítio na boca do igarapé Puca, Bento M. Joseph do Rego, retrata a mesma situação do primeiro: havia plantado café e cacau na região, mas só colheira 35 arrobas de café (CARREIRA, 1988a, p. 325), pois todos seus cacauzeiros morreram, assim como aconteceu com o café depois de certo tempo (FERREIRA, 1983, p. 481; 482; 483).

Os relatos anteriores trazem uma mensagem bem clara: as terras do igarapé Puca não eram tão propícias para o desenvolvimento do cacau. Por isso, seguindo sua carta, Bento informou que resolvera estabelecer-se do outro lado do lugar onde estava, no igarapé Anibá. O próprio Ferreira nos apresenta a informação de que no Anibá já havia mais de 30000 pés de cacau começando a frutificar. Outros moradores, como Jacinto dos Santos Coimbra, mantinham sítios nas duas margens do rio. Para Ferreira, os sítios de Coimbra não eram tratados da melhor forma e, por isso, ele só colheira duas arrobas de cacau, o que corresponde à 29,376 kg atualmente. Em seu novo sítio, Bento plantara o cacau, que começava a dar frutos, e a farinha, que lhe servia tanto de alimento para sua família e operários quanto de excedente que vendia à Fazenda Real e particulares. Outro roçado inteiro também teria sido dedicado só para o cultivo de cacau, plantado entre a mandioca. Bento, no entanto, justificava o fato de não poder vender essa safra a partir do argumento de que sua despesa com o sustento de novos operários estava aumentando graças à fábrica de anil, de que havia sido encarregado pelo comissário geral das reais demarcações, João Pereira Caldas (CARREIRA, 1988a, p. 325; FERREIRA, 1983, p. 482; 484-485; 485-486).

Apesar da preferência da maioria dos colonizadores pelo cultivo, as fontes setecentistas também nos apresentam algumas críticas em relação à quantidade de cacau que estava sendo produzido. Francisco Xavier de Mendonça Furtado relatou que presenciara extrema miséria no Pará quando chegou ali. De acordo com o governador, as fazendas de cultura estavam destruídas e reduzidas ao mato, “[...] como bem se prova do pouco cacau cultivado que vai nos presentes navios, que certamente não chegará à quarta parte do que costumava ir nos anos antecedentes” (MENDONÇA, 1963a, p. 158). Nos locais onde a espécie não se desenvolvia bem, muitos fazendeiros preferiram trocar sua cultura pela do café. Os diretores Manoel Gomes, Antônio Gomes, Isidoro dos Ramos Portugal, Ângelo da Silva, Joseph Joaquim Gomes e Caetano da Silva Peixoto teriam focado na colheita do café após verem que nenhum dos seus cacauzeiros haviam frutificado. Outros ainda conseguiam conciliar mais de uma cultura em seus sítios, como é o caso de Florêncio Galvão que vendia de 50 a 60 alqueires de farinha, colhia 30 arrobas de cacau e outras tantas de café (CARREIRA, 1988a, p. 325; FERREIRA, 1983, p. 499; 535).

Embora Ferreira aponte diversos fracassos, também demonstra que muitos moradores brancos obtinham resultados satisfatórios em seus sítios. Manoel Thomé Gomes, por exemplo, havia plantado um cacau com mais de 3000 pés na margem do Rio Solimões, enquanto João Pereira Caldas possuía um com mais de mil pés (FERREIRA, 1983, p. 582). O quadro 1, localizado a seguir, indica outros resultados apresentados pelo naturalista ao longo do ano de 1786. Assim como o extrativismo, o cultivo do cacau apresentava suas próprias vantagens e desvantagens. Por um lado, os colonizadores haviam entendido que, para reduzirem os perigos e o número de canoas que iam em busca das drogas do sertão, deveriam cultivar as mesmas “riquezas” encontradas nas matas (DANIEL, 1976b, p. 174-175). Por outro lado, nos cultivos, também enfrentavam uma série de desafios que faziam muitos repensarem seus investimentos e levavam alguns a mudarem suas estratégias. A discussão sobre qual método de exploração do cacau seria mais viável está presente em, praticamente, todas as fontes setecentistas.

DATA	LOCAL	QUANTIDADE DE TRABALHADORES	QUANTIDADE DE CACAU PRODUZIDO
17 de janeiro de 1786	Barcelos	55 indivíduos	49 arrobas e 15 libras
Até 2 de agosto de 1786	Poiars	19 indivíduos (moradores brancos e indígenas aldeados)	68 arrobas
Até 1 de agosto de 1786	Vila de Moura	14 moradores (brancos e indígenas)	134 arrobas de cacau

Quadro 1 – Produção de cacau em Barcelos, Poiars e Vila de Moura em 1786
 Fonte: FERREIRA, 1983, p. 65; 491; 542

1.3 Cultivar ou extrair?

Entre o final do século XVII e o início do XVIII, a capitania do Pará podia ser considerada uma fronteira agrícola aberta. A policultura caracterizou muitas ocupações colonizatórias da Amazônia. Termos como lavouras, roçados e plantios eram empregues com o objetivo de identificar cultivos compostos por diferentes espécies. O próprio cacauero era plantado juntamente com outras árvores, como a mandioca (uma das bases da dieta amazônica). Foi somente após a distribuição de terras pelos governadores, até meados da década de 1720, que a Coroa portuguesa começou a se preocupar em desenvolver melhor a exploração do cacau

manso. Apesar da grande importância do cacau colhido nos sertões, plantios cada vez maiores passaram a ser dedicados à espécie. A partir de então, termos como “cacauais”, “feitorias”, “sesmarias” ou “fazendas de cacau” começam a ser utilizados pelos cronistas para identificarem os cultivos que estavam voltados à espécie (CHAMBOULEYRON, 2012, p. 4-5). Isso não significa, necessariamente, que apenas o cacau passou a ser cultivado nestas fazendas, mas que ele era o principal dos produtos dali e para o qual os fazendeiros empregavam mais esforços.

Na produção cacaueteira, assim como nas demais atividades econômicas da Amazônia, a Coroa portuguesa precisava lidar diretamente com o poder exercido pelos jesuítas. Compartilhando os mesmos ideais do seu irmão, Mendonça Furtado foi um dos que mais denunciou o domínio dos missionários sobre a região. Em suas cartas, ele evidencia que os padres obtinham, através do serviço dos indígenas, tanto o cacau das matas quanto o que era plantado em suas lavouras e fazendas (MENDONÇA, 1963a, p. 274-275; 1963b, p. 486-487; 1963c, p. 956). Embora tenham sido expulsos em 1759, após a administração pombalina ter passado a controlar diretamente as atividades econômicas a partir da proclamação do Diretório dos Índios e da fundação da Companhia Geral do Comércio do Grão-Pará e Maranhão (MIRANDA, 2007, p. 231), os jesuítas, ao lado de outros missionários, tiveram um papel de extrema importância na exploração do cacau.

Dentro do processo colonizatório, um dos maiores incentivadores do desenvolvimento da agricultura amazônica foi o padre João Daniel. Sua proposta era para que, ao invés de roçados inteiros voltados à produção de farinha, os europeus convertessem as matas da região em fazendas valiosas e com plantios diversificados de cacauais, cafezais, cravos, salsas e demais especiarias do sertão, pois, assim, poderiam obter maiores lucros com a venda de diferentes produtos, como o “vinho do cacau”. Considerando todos os gastos, perigos, doenças e sobressaltos que iriam encontrar pelas matas, ele afirmava que mais valiam 100 arrobas de cacau plantadas em um sítio do que 1000 retiradas do sertão. Para Daniel (1976b, p. 174-175; 184-185; 188; 309; 312), só consideravam suas roças de pouco lucro aqueles que eram movidos pela ambição. Ele acreditava que os moradores poderiam obter de 100 a 600 arrobas com um cacau composto por 1000 pés. Seu conselho para os outros missionários era que esperassem dois ou mais anos após o plantio do cacau, aumentando o tamanho e a diversidade dos cultivos aos poucos, pois veriam que, com o rendimento obtido, não precisavam mais enviar suas canoas aos sertões (DANIEL, 1976b, p. 179; 219; 313; 325; 329-330).

Preso desde 1757 e tendo escrito sua obra no cárcere, as memórias eram as maiores aliadas do padre jesuíta. Com acesso apenas aos breviários de orações, ele tinha que relembrar

os acontecimentos que presenciara e os autores que havia lido durante sua formação nos colégios da Ordem no Estado do Grão-Pará e Maranhão (COSTA, 2007, p. 96-97). A fim de comprovar os sucessos agrícolas, Daniel (1976b, p. 179) recorda ter visto, no ano de 1756, uma colheita com mais de 60 arrobas de cacau (881, 28 kg) em uma fazenda que não tinha acima de 800 pés plantados. Outra experiência utilizada por ele é a da missão do Comaru que ficava localizada na margem ocidental da foz do rio Tapajós. Querendo “[...] aliviar os indígenas do trabalho, riscos e perigos [...]” das canoas do sertão, o missionário de Comaru teria mandado que fizessem um pequeno roçado para o milho e o algodão (*Gossypium spp.*) passado um ano da enchente dos rios. Após a colheita desses produtos, ordenou que os indígenas limpassem o terreno e plantassem 800 pés de cacau, cuja colheita rendeu mais de 50 arrobas do terceiro para o quarto ano de cultivo (CARREIRA, 1988a, p. 325). Daniel (1976b, p. 308-309) afirma ainda que o missionário esperava dobrar seus lucros no próximo ano, mas, como todos haviam sido expulsos do Estado, não tinha mais notícia de seus resultados.

É notável que, além de aconselhar sobre a importância do cultivo do cacau e dos lucros obtidos com ele, Daniel aproveitava seus escritos para justificar o papel dos missionários no desenvolvimento da agricultura, criticando, ainda que de maneira sucinta, a expulsão destes padres e o certo abandono das empreitadas que vinham organizando. Não por acaso, ele foi um dos perseguidos no período pombalino. Suas recomendações sobre melhorias que podiam ser realizadas através de métodos agrícolas e do aumento de infraestrutura na região por meio de máquinas, inovações técnicas e da elevação do número de barcos públicos e mercados locais (DANIEL, 1976b, p. 31-32; 40; 87; 88; 99), evidenciam sua ideia de reforma para a sociedade portuguesa que vivia no Norte da colônia americana. De forma geral, ele sugeria novas alternativas à política pombalina, cujas propostas visavam reforçar as bases mercantilistas por meio do fortalecimento dos monopólios. Daniel queria possibilitar que colonos ou missionários com menos recursos e que não conseguissem comprar seus escravos também pudessem se assentar na colônia. Sua proposta era para que o Estado do Grão-Pará e Maranhão não fosse apenas um estoque de produtos que deixavam Portugal mais rico, mas sim uma extensão deste reino (COSTA, 2007, p. 104).

Ao recordar os anos em que vivera na colônia, João Daniel afirmou que apenas de cacau já se havia importado mais de 80 mil arrobas para o reino. No entanto, tudo isso estaria ameaçado devido à diminuição do número de indígenas nas missões e dos descimentos pelos sertões. As missões eram vistas por ele como o maior nervo do Estado, uma vez que forneciam “[...] os pés, e mãos dos moradores brancos [...]” (DANIEL, 1976b, p. 171; 296-297). O padre defendeu tão afundo suas ideias que dedicou um capítulo inteiro para falar das vantagens da

agricultura em comparação com as “canoas do sertão”. Em primeiro lugar, ele descreveu a quantidade de operários necessários para ambas as atividades. Enquanto uma empreitada em busca de drogas do sertão demandava cerca de 30 índios e um cabo responsável pela expedição - sendo que os brancos, geralmente, utilizavam ainda mais pessoas -, bastariam de 15 a 20 nos sítios para cortar o mato e fazer um roçado de 800 braças¹⁹ dentro de 15 dias. Após o sucesso das lavouras iniciais, para as quais recomendava trigo, milho ou algodão, podia-se plantar o cacau e demais drogas que quisessem, lucrando muito com elas. Os gastos também seriam muito menores na agricultura, pois os colonos acabavam poupando o dinheiro da compra ou aluguel da canoa, do pagamento de um número maior de índios e da compra de alimentos básicos, como a farinha. Os colonos, de acordo com o jesuíta, ainda economizariam tempo, já que, enquanto bastavam apenas três meses para os serviços dos sítios, as viagens aos sertões, raras vezes, duravam menos de seis (DANIEL, 1976b, p. 168-169; 182-184). Aproximadamente, 1500 nativos navegavam todos os anos, durante a segunda metade do século XVIII, rumo às florestas mais distantes da Amazônia, onde permaneciam de 6 a 8 meses, procurando e coletando não apenas o cacau, mas também outros produtos valiosos, como salsaparrilha, castanhas e ovos de tartaruga (ROLLER, 2013, p. 203).

Diante dos resultados que obteve, o padre concluiu seu capítulo afirmando que as canoas do sertão eram mais tentação do que um negócio. Por dependerem de outros fatores, os lucros dessas empreitadas eram muito incertos. Os indígenas podiam fugir, ficar doentes ou serem assaltados por “índios bravos” que os obrigavam a abandonar suas antigas feitorias. Para Daniel, somados todos os gastos e lucros, a agricultura se mostrava como a mais vantajosa. Ele afirmava que, mesmo com todas as dificuldades encontradas nas matas, supondo que os colonos conseguissem colher 1000 arrobas de cacau, lhes sobriam apenas 400, pois, tirando o quinto do cabo da canoa, que neste caso corresponderia a 200 arrobas, e os demais gastos, eles ainda precisavam pagar o grupo de indígenas que poderia chegar até 30 indivíduos dependendo do tamanho da empreitada. Daniel calculava que, enquanto os moradores lucravam nos sertões, em 7 meses, cerca de 31 réis por cada índio, poderiam obter 637 réis por dia e por operário se os mesmos 30 índios fossem empregados em seus sítios por 3 meses, pois, além dos altos lucros da agricultura, eles não teriam gastos excessivos como na atividade extrativista (DANIEL, 1976b, p. 168-169; 182-184; CARREIRA, 1988a, p. 325).

Após a expulsão de missionários como João Daniel, a Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão preocupou-se em garantir o desenvolvimento agrícola da região. A fim de

¹⁹ Cerca de 1.760 m (SILVA, 2004, p. 130).

consolidar seu monopólio, a instituição também lançava grandes críticas às atividades de colheita das drogas dos sertões. A maior parte dos documentos da Companhia estão marcados pela ideia de que a região Norte da colônia, especialmente o Maranhão, só pôde se desenvolver após as atividades que ela financiava, como a expansão da agricultura através do fornecimento da mão de obra africana escravizada. Obviamente, ao afirmar que o trabalho dos negros gerava mais rendimentos e lucros do que o trabalho dos indígenas, a intenção da Companhia era fortalecer seu monopólio sobre os escravos enviados para as duas capitanias. Exemplo disso é que, em um dos escritos, afirma-se que a instituição teria dado providências aos moradores do Pará ao fornecer escravos “mais fortes e robustos” do que os índios, possibilitando o cultivo e melhoramento da qualidade do cacau e do café. Assim, a ideia de “progresso” trazida pela instituição em oposição ao “fracasso” resultante das colheitas do sertão perpassa todos os documentos oficiais da Companhia em uma tentativa, a todo custo, de justificar sua importância para a economia e desenvolvimento da colônia (ANÔNIMO [s.d.] apud CARREIRA, 1988b, p. 108-109).

A ideia de controle sobre as empreitadas nas matas também foi um dos assuntos abordados por funcionários enviados pela Coroa portuguesa. A agricultura era vista como fundamental na economia amazônica e, por isso, merecia atenção (RAMINELLI, 2001, p. 52). Considerado um naturalista-funcionário por conciliar seu trabalho de filósofo natural com os esforços administrativos, diplomáticos e estratégicos do reino (MORAES; SANTOS; CAMPOS, 2012, p. 77; SILVA, 1995, p. 13-14), Alexandre Rodrigues Ferreira aproveitava seus escritos para denunciar tudo que estivesse indo contra os ideais portugueses. Dentre suas críticas principais, “o abuso do negócio das drogas do sertão” aparecia como uma das causas da decadência geral de algumas capitanias. Acreditava-se que a busca por especiarias amazônicas no interior das florestas desperdiçava muitos “braços” que poderiam ser empregues nas lavouras. Além disso, havia uma quantidade muito grande de negociantes em comparação ao de lavradores. Ironicamente, para Ferreira, era a fertilidade da terra que fazia mal à agricultura da região, já que muitos preferiam recolher o cacau nas matas ao invés de plantá-lo, enquanto aqueles que queriam cultivá-lo, acabavam não conseguindo pela falta de mão de obra necessária (FERREIRA, 1983, p. 375; 466-467; 518; 656; 1784 apud LIMA, 1953, p. 139-140).

Diferente de Daniel, que recomendava o plantio de várias espécies para as lavouras, Alexandre Rodrigues Ferreira - defendendo a política mercantilista e monopolista da Coroa -, acreditava que o melhor a se fazer era cultivar em cada lugar o que aquela terra produzisse de melhor, isto é, a terra que produzia arroz só deveria produzir arroz, enquanto a terra que

produzia cacau só deveria produzir cacau. Para reforçar as recomendações da carta circular, publicada desde 15 de setembro de 1773, afirmava que seria mais conveniente aos que colhiam o cacau, começarem a plantar a espécie em suas terras, caso elas fossem férteis e próprias para estes cultivos. Assim como o padre, ele também considerava as empreitadas pelos sertões perigosas, caras e muito demoradas. Sua recomendação para os plantios era que, nos primeiros anos, os colonos ocupassem mulheres ou rapazes indígenas, pois considerava o trabalho inicial mais fácil para jovens e mulheres. Para o filósofo natural, se as recomendações da carta circular tivessem sido seguidas desde o começo, as povoações já estariam repletas do gênero que causavam tanto trabalho aos nativos que o buscavam nos sertões. A fim de exemplificar suas instruções, terminou citando o caso dos moradores de Cameté e Óbidos que, antes enviavam suas canoas aos sertões e, naquele momento, estavam começando a cultivar suas terras após perceberem que elas eram capazes de produzir cacau saudável e sem doenças em grandes quantidades (FERREIRA, 1983, p. 117-118; 121; 122).

Marcados por uma visão colonizatória e de supremacia europeia, tanto João Daniel quanto Alexandre Rodrigues Ferreira consideravam a “preguiça”²⁰ dos habitantes locais como responsável pela falta de extensas agriculturas. Para o padre jesuíta, os europeus se considerariam ricos se tivessem, na Europa, uma extensão de terra tão grande quanto a da Amazônia, já que enquanto poucos tinham terras para suas searas no Velho Mundo, no Amazonas, os moradores podiam possuir quantas terras quisessem. Sua ideia de que a agricultura era uma atividade superior ao extrativismo fica ainda mais evidente quando o padre afirma que, por “preguiça e desmazelo”, os moradores do Amazonas faziam poucas fazendas de cacau ou café, pois tinham sua esperança nas canoas do sertão. Para ele, mesmo podendo ter muito, os habitantes contentavam-se com pouco, vivendo da “miséria” obtida com a colheita das drogas (DANIEL, 1976a, p. 202-203; 1976b, p. 174). Alexandre Rodrigues Ferreira foi ao encontro com as percepções do padre quando citou “[...] a quase geral preguiça dos habitantes do país [...]” como uma das causas da decadência local. Além disso, apontava outros fatores, como: a má distribuição que os colonos costumavam fazer de seus servos e escravos, e a desordem do uso de tantos gêneros, pois, querendo abranger a todos, não conseguiam formar uma agricultura permanente e acabavam abandonando suas sementeiras com muita facilidade.

²⁰ O imaginário de indígenas “preguiçosos” e que não sabiam explorar suas terras da melhor forma possível começou a ser construído (e utilizado como justificativa para a colonização) desde a chegada dos primeiros europeus à América. Ainda no século XVI, o franciscano Andre Thevet (1978, p. 98), ao analisar as terras do Novo Mundo, afirmou que: “Quanto aos terrenos que se encontram por toda a América, são fertilíssimos, repletos de árvores que dão excelentes frutos, sem exigirem cultivo ou cuidados. Não há dúvida de que se estes terrenos fossem cultivados produziriam maravilhosamente, tendo em vista sua situação, suas belíssimas montanhas e vastas planícies, seus rios piscosos e a grande fertilidade das terras, tanto insulares como continentais”.

Para Ferreira, um exemplo de tal desordem, era que “Um senhor de engenho de assucar quer ser ao mesmo tempo lavrador de mandioca e arroz, ter fabrica de o descascar, ter cafezais, cacaoes, e quer mandar canoa ás drogas do sertão [...]” (FERREIRA, 1983, p. 518).

A ideia de superioridade dos europeus e de suas técnicas frente aos povos indígenas amazônicos e suas formas de vida fica evidente nos trechos citados anteriormente, marcados pelos estereótipos de uma visão colonizatória. Alexandre Rodrigues Ferreira e João Daniel consideram a agricultura como sinônimo de desenvolvimento e forma de obter lucro, enquanto a colheita de drogas pelo interior das matas era vista como uma atividade perigosa, arriscada e que deveria ser deixada de lado. Mesmo divergindo em algumas questões, o filósofo natural e o padre jesuíta concordavam que um plantio de cacau manso e sem riscos, valia mais a pena do que a “incerteza” das grandes colheitas do sertão (DANIEL, 1976b, p. 174). A preocupação em defender a importância do cultivo e descrever os cuidados necessários para a produção de um bom cacau, ao mesmo tempo em que, criticavam o perigo dos descimentos pelo interior das matas, só reforça a ideia de que as empreitadas em busca das drogas do sertão eram muito comuns e prejudicaram os interesses monopolistas da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão por serem atividades mais difíceis de controlarem e sob as quais os indígenas detinham um grande conhecimento.

Em resumo, a defesa da agricultura em detrimento da colheita pelos sertões pode ser compreendida a partir de dois pontos principais. O primeiro deles é que, ao optarem pelo cultivo, os colonizadores reforçavam a ideia de que o uso do trabalho indígena poderia ser, pouco a pouco, superado pela mão de obra de colonos e escravos. Embora fossem fundamentais nas expedições, o conhecimento dos indígenas acabava, de certa forma, ameaçando o controle dos europeus sobre as atividades exploratórias. Relatos de nativos que, literalmente, abandonavam os barcos para fugirem, deixando europeus à deriva, comprovam como isso acontecia na prática (DANIEL, 1976b, p. 168-169). Ficar à mercê dos saberes e técnicas dos povos nativos não era favorável aos colonizadores. Por isso, ao defenderem atividades que não dependiam, exclusivamente, desses conhecimentos e serviços, os colonizadores buscavam reafirmar o poder e o controle sobre a colônia e seus habitantes, ao mesmo tempo em que defendiam o comércio de escravos, altamente lucrativo para a Companhia. O segundo ponto que deve ser levado em consideração é de que o cultivo das drogas do sertão representaria o sucesso de um projeto “civilizador” na colônia. Em outras palavras, o domínio e a prosperidade dos colonizadores sobre um ambiente desafiador e, ainda, relativamente pouco conhecido, significava a implantação de uma colonização efetiva.

1.4 Da terra à mesa

Todo o sistema de plantio e colheita do cacau era apenas uma parte do processo realizado pelos colonizadores. Após ser colhido, tanto o fruto retirado dos sítios quanto o extraído dos sertões, sempre passava por outras etapas e recebia novas recomendações. O primeiro passo era o envio para as feitorias, onde o cacau era guardado e comercializado posteriormente. José Gonçalves Fonseca (1826, p. 28; 32) relatou ter visto duas importantes feitorias de cacau durante sua navegação pelo rio Madeira que teve início em 25 de setembro de 1749. A primeira era tão notável na região que o nome do seu dono, José João, se tornou o nome da ilha onde estava localizada naquele momento. Já a segunda feitoria avistada por ele, ficava na última ponta da enseada de um grande lago que denominavam Manicoré.

As feitorias podiam ser construídas durante as empreitadas pelo interior das matas. De acordo com João Daniel, os indígenas, que as denominavam de *tijupares*, começavam a construí-las assim que chegavam, após ancorarem suas canoas e começarem a retirar o mato. Depois que as construções estivessem prontas, eles ainda confeccionavam novas canoas para que pudessem pescar ou buscar cacau e o que mais desejassem, divididos em grupos que iam pelos diversos riachos e rios. A partir de então, tudo que os indígenas encontravam era levado para as feitorias que serviam tanto para guardar quanto para secar e beneficiar as drogas. Em sua descrição, Daniel revelou que as feitorias de cacau, salsa e cravo eram praticamente iguais, diferenciando-se apenas por serem mais custosas ou trabalhosas de acordo com a distância que as drogas ficavam delas. No caso de entrarem muito adentro das terras, os indígenas estavam “sujeitos a muitas desgraças”. Eles também podiam ter grandes prejuízos se, após construírem as feitorias, não achassem cacau naquela região, pois, tendo que buscar novas terras e erguer novas construções, perderiam muito tempo e esforços (DANIEL, 1976b, p. 166-167; 168-169).

Algumas recomendações eram imprescindíveis para a conservação do cacau, especialmente, porque, às vezes, as colheitas eram tantas que era necessário aguardar novas embarcações para transportá-lo à Europa (DANIEL, 1976b, p. 277-278). Em primeiro lugar, não deveria se retirar o cacau enquanto ele não estivesse maduro, ou seja, quando ainda apresentava coloração verde e os frutos muito volumosos ou “inchados”. Segundo Alexandre Rodrigues Ferreira, que denunciou alguns cabos que adotavam esta prática, era comum colherem o cacau dos sertões antes do tempo certo a fim de carregarem suas canoas o mais rápido possível e conseguirem um peso de carga maior. O filósofo natural afirmava que, após as colheitas, não restava fruto algum nos cacaueiros, verdes ou maduros, para os próximos cabos que passassem por ali (FERREIRA, 1983, p. 126). Após colhido, o fruto precisava ser conservado. Por isso, outra recomendação importante era que, após secar muito bem ao sol, ele

fosse envolvido com areia ou enterrado em tulhas, cochos ou paióis bem seguros contra a água, a fim de evitar que nenhuma umidade entrasse no fruto, preservando-o de seus maiores inimigos que eram: o “[...] gorgulho, [...] podridão, ou corrupção [...]”, e cuidando para evitar a presença de roedores, como os ratos. Tais práticas de conservação, segundo o padre João Daniel, eram utilizadas por muitos para comprarem o cacau que se julgava perdido nos navios à baixo preço (DANIEL, 1976b, p. 278; 347-348).

Alexandre Rodrigues Ferreira descrevia o uso do *Uassahy-uaçú* - conhecido como açazeiro (*Euterpe oleraceae*) atualmente (RESQUE, 2007, p. 6) - para a construção de “tendais jiraus”, onde o cacau e outros produtos pudessem ser secos. De acordo com ele, suas folhas estreitas podiam resistir até 2 ou 3 anos e, na falta de outras que durassem mais, eram utilizadas por tapuias ou brancos pobres nas coberturas de suas casas, a fim de evitar a entrada de bichos. “Para impedir a passagem da umidade, dos morcegos, baratas e ratos”, realizava-se o seguinte processo: “do seu tronco que é liso, são tiradas as ripas, [...] usadas para forrar essas cumieiras; sobre esse forro são colocadas as telhas ou folhas de palmeiras e um estuque entremeado de folhas secas [...]”. A eficácia da planta no combate à umidade ficou ainda mais comprovada quando o naturalista afirmou que suas ripas podiam ser utilizadas até mesmo em canoas para a cobertura ou reparo, uma vez que, sobrepostas às folhas das palmeiras para as manterem unidas, acabavam evitando que o casco sofresse com o andar da tripulação e impediam que a carga a bordo absorvesse umidade (FERREIRA, 1972, p. 237).

As preocupações de João Daniel e Alexandre Rodrigues Ferreira em conservarem o cacau da podridão estavam corretas. O calor e a umidade elevada da Amazônia proporcionam ótimas condições para a ação de bolores e bactérias que causam a degradação dos alimentos (FIORI; SANTOS, 2015, p. 31). Podemos imaginar quão difícil era preservar um fruto em uma região, cuja umidade relativa gira em torno de 80% anualmente e as temperaturas variam entre 24 e 26 °C. Na Amazônia, os meses de setembro e outubro são os mais quentes, enquanto os de junho, julho e agosto constituem períodos mais amenos (NIMER, 1989, p. 368; 372). Por isso, uma das maneiras de enviar o produto para a metrópole, conservando-o melhor, era a partir de suas sementes secas. Ao apresentar o processo inicial do beneficiamento do cacau, Landi descreveu três fases de secagem das suas sementes. Suas recomendações também convergem com as de Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 126; 1972, p. 237) e João Daniel (1976b, p. 347-348).

Assim como o filósofo natural, Landi recomendava que os frutos fossem retirados quando estivessem maduros, isto é, quando começassem a ficar amarelados. A única diferença em seu relato é que, diferente de Daniel e Ferreira, ele não recomendava a conservação do fruto

inteiro, mas sim de suas sementes, que precisavam de uma boa secagem para chegarem conservadas até o Velho Mundo, onde, finalmente, iriam dar origem ao chocolate. “O modo de trabalhar o cacau [...]”, de acordo com Giuseppe Antonio Landi, era o seguinte:

“[...] tira-se-o da planta quando começa a ficar amarelo, depois abrem-se os frutos batendo-os um contra o outro, ou em pedras. Tiram-se fora as sementes envolvidas naquela sua massa, e se deixam num monte por cerca de oito dias, durante os quais se aquece tanto, que não se podem aguentar com as mãos. Terminando este tempo, vai-se metendo ao sol até que sequem, e assim podem aguentar com as mãos. Terminando este tempo, vai-se metendo ao sol até que sequem, e assim podem chegar até nossas partes da Europa para fazer o chocolate [...]” (LANDI, 1772, p.31-34 apud PAPAVERO et al., 2002, p. 82).

Entre as cartas de Mendonça Furtado, encontramos o agradecimento de Pedro da Mota e Silva, clérigo e político português, que havia recebido um “muito bom cacau” de presente. Em sua gratulação, ele desejava que o fruto fosse tão bem cultivado no Estado do Grão-Pará e Maranhão como era nas terras dos vizinhos “castelhanos”. Um pouco de cacau e café, enviados em frota com custo maior de 400\$²¹ réis, também foram oferecidos por Furtado para à Condessa de Daun, casada com Sebastião José. O fruto amazônico ainda teria sido enviado por ele para Luís Pereira e Francisco Teotônio de Azevedo Coutinho. Aparentemente, Furtado apreciava presentear seus familiares e conterrâneos com arrobas de cacau para que eles pudessem saborear o chocolate na Europa. Em carta escrita para seu padraсто, Francisco Luís da Cunha e Ataíde, no dia 22 de dezembro de 1751, ele informou ter enviado um par de arrobas de cacau para que mandassem produzir chocolate, pois recordava-se de que Ataíde apreciava a bebida, enquanto sua mãe costumava oferecê-la aos frades. No ano seguinte, enviara, novamente, a mesma quantidade do fruto (MENDONÇA, 1963a, p. 126; 127; 129; 269; 403; 428).

A prática de presentear com chocolate tornou-se muito estimada entre os colonos do Amazonas. Ao recordar a abundância de baunilha que havia na colônia, João Daniel (1976b, p. 124) afirmava que muitos só não a enviavam junto com o cacau porque o chocolate sem adição de outros ingredientes estava em uso na Europa. Apesar desta informação, sabemos que outras especiarias, como a baunilha, a canela ou o próprio açúcar, era sim consumido e apreciado pelos europeus com a bebida (ESPUCHE, 2010, p. 40; ALAIX, 2010, p. 218). De qualquer forma, o fato do governador do Estado do Grão Pará e Maranhão enviar o fruto como presente para seus conhecidos do Velho Mundo é muito significativo. Além de demonstrar os bons resultados que vinham sendo obtidos na região sob seu governo, essa atitude revela o alto

²¹ Nas fontes históricas, o símbolo “\$” aparece para simbolizar a quantia em mil réis. Optamos por escrever os valores da maneira como eram apresentados. Dessa forma, sempre que os números estiverem à esquerda do símbolo, significa que se trata de um valor em mil réis.

valor atribuído pelos europeus ao fruto tropical, uma vez que Furtado o enviava para pessoas importantes e influentes da sociedade portuguesa como forma de demonstrar seu respeito e admiração. As recomendações de Furtado para que quem recebe o fruto transformasse-o em chocolate, deixam claro que a bebida americana ganhou o paladar europeu e passou a ser, amplamente, consumida pela alta classe.

1.4.1 Uma bebida americana para os europeus

Ao falarmos sobre o chocolate, a maioria das pessoas pensam no doce sólido e açucarado. A realidade, no entanto, é que, durante a maior parte de sua história, o chocolate foi consumido sob a forma de bebida e não de comida. Sua origem é antiga e remonta às sociedades pré-colombianas. Acredita-se que o chocolate processado tenha surgido na planície costeira do Pacífico sul mexicano há cerca de 4 milênios. Originário da bacia Noroeste do Amazonas, o cacaueteiro primeiro teria sido utilizado como árvore frutífera, passando por eventuais processos de domesticação. Ao se espalharem do Equador, os humanos teriam descoberto, por volta de 1800 a.C., como produzir uma bebida a partir da semente do cacau. Possivelmente, isso aconteceu na região de Soconusco, cujas línguas mixe-zoqueanas continuaram sendo empregues apesar da invasão asteca durante o século XV. Alguns pesquisadores acreditam que a adaptação espanhola de “cacau” tenha suas origens mais antigas como termo emprestado do mixe-zoquean, pronunciado como “*kakawa*”. A arqueologia e a linguística histórica apontam para o fato de que, a partir do poder dos olmecas, tanto a bebida quanto a palavra expandiram seus territórios iniciais e passaram a ser empregadas por outros povos mesoamericanos, como os maias (COE; COE, 2007, p. 12-13; 37).

Em resumo, podemos afirmar que o fruto e seus derivados já possuíam um papel central nas esferas sociais, econômicas e espirituais de muitas culturas da América antes da chegada dos europeus (MCNEIL, 2006, p. 1). Gravuras, como a figura 6, eternizaram a importância do fruto para a América pré-colombiana. Produzido por Tracy Wellman, o desenho estampado em Cacaxtla (México) em um mural do século IX evidencia um dos deuses maias perto de um cacaueteiro. Para além de representar uma prática americana comum – a oferta do fruto, tanto sob a forma de bebida quanto de comida, aos deuses - o desenho chama a atenção pelo fato de que o deus que está recebendo a oferta é Ek Chuah, o deus mercador dos maias. Fica claro que o cacau não foi um item exclusivo do comércio europeu. Na realidade, os colonizadores só conheceram o chocolate a partir da exploração do Novo Mundo e do contato com povos nativos (COE; COE, 2007, p. 53-55).

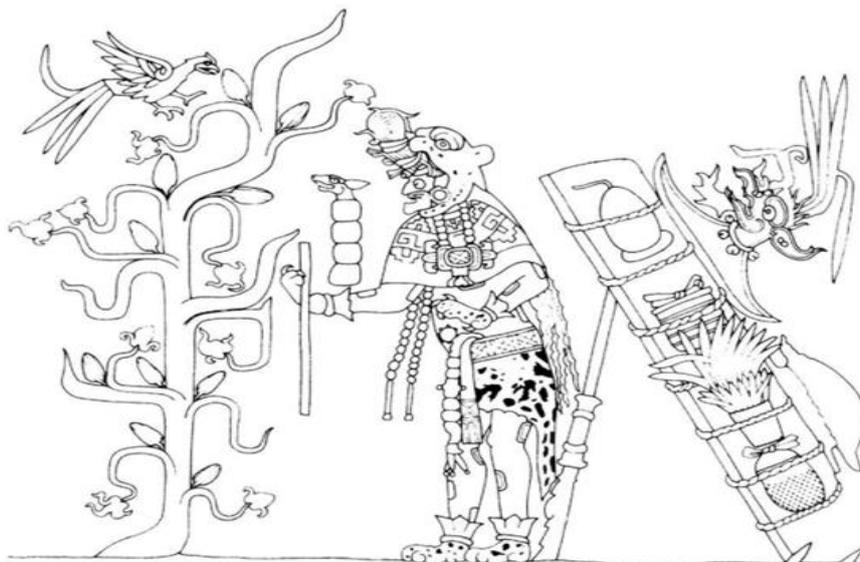


Figura 6 – Deus mercador maia próximo ao cacauieiro
 Fonte: COE; COE, 2007, p. 55

Aparentemente, o chocolate foi a primeira bebida estimulante apreciada em quantidades significativas pelos europeus. A ideia de que foi a popularização do café que levou ao grande consumo de chocolate pode estar equivocada. Na realidade, pesquisadores acreditam que foi justamente o inverso que aconteceu, já que o chocolate teria contribuído para o percurso do café ao despertar o desejo dos europeus por bebidas escuras, estimulantes, amargas, quentes e que pudessem ser adoçadas. Ao desenvolverem gosto pela bebida, eles tentaram recriá-la na Europa e acabaram transmitindo os sabores de maneira transcultural a partir da adição de açúcar e outras especiarias, o que também deve ter aumentado suas respectivas demandas. O chocolate abrangeu todos os sentidos europeus: gustativo, olfativo, visual, tátil e cognitivo. A fim de o incluírem em seus sistemas classificatórios e conciliarem o gosto pela bebida com uma ideologia de superioridade cultural, os europeus passaram a entendê-la segundo a medicina humoral. Apesar de alguns autores considerarem que o chocolate fez sucesso, primeiro, como “droga” e, só posteriormente, como forma de lazer e recreação, outros questionam esta ideia, alegando que a inclusão do chocolate na perspectiva hipocrática aconteceu como uma consequência do novo gosto europeu, uma vez que ganhou espaço não apenas na Europa, mas também entre os colonos localizados na América. Seja como for, não podemos compreender o avanço do chocolate na Europa fora da perspectiva hipocrática-galênica²² (COE; COE, 2007, p. 129; NORTON, 2006, p. 660; 666-667; 669-670; 679; 681; 687).

²² De acordo com a teoria hipocrática-galênica, os alimentos e bebidas deviam ser dados ao paciente segundo as características apresentadas por suas doenças. Por exemplo, se a doença fosse quente e seca, os alimentos oferecidos deveriam ser frios e úmidos. Assim por diante, seguia-se uma ideia de equilíbrio dos humores para que a saúde fosse recuperada (COE; COE, 2007, p. 128).

Tamanho apreço pela bebida explica por que o cacau foi uma das drogas mais visadas pelos colonos portugueses e para a qual dedicaram grandes esforços durante a colonização da Amazônia. Ao escrever sobre “índios espanhóis” que teriam sido apresentados à João Pereira Caldas na vila de Barcelos, Alexandre Rodrigues Ferreira (1974, p. 94) afirmou que eles “[...] não desconheciam o uso do açúcar, da manteiga, do chocolate e das carnes [...]”. Os portugueses sabiam do sucesso que os espanhóis obtinham comercializando os produtos já utilizados pelos nativos. Por isso, dedicaram-se a eles quando perceberam que os povos amazônicos também os produziam e consumiam. João Daniel preocupou-se em falar sobre os habitantes do rio Purus. O padre descreveu que essa população tirava seu sustento usual de várias frutas do mato, como o cacau, que possuíam em grande abundância, e de um “muito gostoso chocolate” que, apesar de amargo, poderia ser adoçado. Daniel (1976a, p. 264; 388) também citava outras especiarias que podiam ser adicionadas ao chocolate, como a baunilha. Esta combinação era bastante comum. Ao descrever sua flor e favas, Landi (1772, p.105-106 apud PAPAVERO et al., 2002, p.127-128) concluiu que as baunilhas devem ter sido “[...] criadas apenas para aumentar o gosto do chocolate com aquele seu gratíssimo odor”. Na falta dessa especiaria, o mais recomendado era que fosse substituída por almíscar (*Malva moschata* L), pois, além de não ser inferior, possuía vários préstimos à medicina (DANIEL, 1976a, p. 388).

Da mesma forma como era consumida pela elite americana, na Europa, esta bebida também passou a ser dedicada à alta classe. A força motriz para a expansão do chocolate pelo Velho Mundo, ainda no século XVII, foi a aristocracia. Para atender a elite europeia, até mesmo novos recipientes e louças foram desenvolvidos. Embora muitos copos de cerâmica e cabaças americanas tenham sido substituídos por vasos de porcelana e produzidos a partir de novos materiais, os utensílios dos europeus conservaram tamanhos e formas bem próximos aos dos nativos. Os espanhóis chegaram a adotar uma palavra derivada do termo nahuatl “*ji'cara*” para denominarem suas xícaras de porcelana que costumavam ser servidas ao lado de um pires - criado, especificamente por Antonio Sebastián de Toledo Molina y Salazar, o 25º vice-rei da Nova Espanha, para atender o consumo de chocolate -. O utensílio, que possui uma forma muito característica até os dias de hoje, geralmente, conta com um orifício onde a xícara pode ser acomodada. As pinturas presentes nessas louças retratavam doces, biscoitos e frutas que eram servidos ao lado das porcelanas com o chocolate (ALAIX, 2010, p. 219; 221; 222; COE; COE, 2007, p. 125-126; ESPUCHE, 2010, p. 40; NORTON, 2006, p. 686).

Os utensílios usados para preparar e servir a bebida também podiam ser encontrados entre os colonizadores do Novo Mundo. Ferreira (1983, p. 560) citou a presença de uma

chocolateira velha ao descrever o que havia no armazém da povoação de Barcelos e nas residências do Reverendo Vigário e diretor. O pedido de duas chocolateiras para o serviço dos doentes também aparece na “Relação do que se deve appromptar [...] para o transporte do Doutor Naturalista, e para o dos mais Empregados na Expedição Philosophica, pela Repartição do Governo do Mato Grosso.” (FERREIRA, 1788 apud LIMA, 1953, p. 236; 229). Apresentando um formato de pera por ser mais larga na parte de baixo e estreita na parte superior, as chocolateiras contavam com uma alça reta e uma tampa, na qual encaixava-se um moedor, utilizado para evitar que o chocolate queimasse enquanto estivesse sendo cozido. No século XVIII, elas podiam ser feitas de diversos materiais, como o cobre, ferro, prata ou cerâmica, de acordo com as condições da família que as possuíam (ALAIX, 2010, p. 218-219).



Figura 7 – D. João V bebendo chocolate na casa do Duque de Lafões
Fonte: CASTRIOTO, 1720 (apud ALGRANTI, 2013, p. 170)

Assim como os indígenas colonizados pelos espanhóis, as populações amazônicas da América portuguesa também possuíam utensílios voltados para o preparo e consumo do chocolate. Conforme relatou o padre João Daniel, após partirem a cuia (*Lagenaria siceraria*) ou melancia (*Citrullus lanatus*)²³ ao meio, os nativos retiravam todo o miolo, levavam os

²³ Como sabemos, a melancia não é originária da América, mas sim, ao que tudo indica, da África tropical (DIAS, 2001, p. 2). O padre João Daniel (1976a, p. 346) pode ter se confundido sobre a fruta que estava observando. No entanto, o fato de descrever que os indígenas retiravam sua casca verde nos sugere que, de fato, ele poderia estar observando a produção de cuias a partir da melancia. Para que isso tenha acontecido, a fruta deve ter sido trazida pelos colonizadores e adotada pelos nativos.

cascos ao forno para secarem e, depois, raspavam-nos com vidro ou faca para que ficassem bem lisos, retirando também toda a sua casca verde. Assim que as cuias estivessem preparadas, eles decoravam-nas com verniz, desenhando flores, pássaros e animais. Tais utensílios podiam servir tanto “[...] cousas frias como água, [...]” quanto “[...] cousas quentes como caldos, chá, chiculate, [...]”. Havia cuias de todos os tamanhos, incluindo algumas tão grandes que precisavam ser feitas de três ou quatro camadas. Os utensílios eram empregues “[...] em lugar de xícaras, [...] para os caldos, e [...] para bebidas, especialmente de chá, chocolate, café, e outras.” De modo geral, estes eram os copos e pratos utilizados por indígenas e colonos na América, pois, na falta de outras vasilhas, eram empregues tanto no consumo de bebidas quanto de comidas (DANIEL, 1976a, p. 346).

O modo de preparo do chocolate ocupa bastante espaço nas descrições setecentistas. No Pará e no Amazonas, segundo João Daniel, todos os moradores sabiam fazê-lo, sendo um melhor do que a outro. A presença marcante da bebida pode ser notada quando o padre cita o seu preparo até mesmo em outros tópicos que não os de descrição de alimentos, como ao falar sobre a forma que os índios preparavam o fogo e suas louças (DANIEL, 1976b, p. 278; 91-92). Landi concordava com a opinião de Daniel de que o chocolate se tratava de uma bebida muito boa extraída do cacau. Os processos de preparo narrados pelos dois, entretanto, eram diferentes. De acordo com Landi, primeiro, devia-se retirar a casca do fruto e amontoá-lo em cestos cobertos, dentro e fora, por folhas. O peso exercido ali, fazia com que um sumo fosse retirado da massa do cacau. Depois, bastava apenas ferver e, assim que estivesse frio, poderia ser consumido. Para ele, o chocolate era semelhante ao mosto de uva (LANDI, 1772, p.31-34 apud PAPAVERO et al., 2002, p.81-83).

Diferente da explicação sucinta do arquiteto italiano, João Daniel nos apresenta um relato mais detalhado e composto por vários parágrafos. Primeiro, de acordo com o padre, era necessário torrar o fruto em um forno côncavo, mexendo sempre para que a torragem ficasse por igual. Esse processo inicial possibilitava que a casca fosse se separando da pevide. Depois, caso necessário, poderiam passar a bebida por um ralo, que denominavam *gurupema*, separando a pevide limpa da casca e levando-a, novamente, para o forno. “Assim bem torrado, e bem quente o deitam dentro de pilões, onde com boas mãos de paó o vão batendo, e moendo até o fazerem como uas papas; e em ser bem pisado, e moído sem granitos consiste a maior mestria do chocolate [...]”. Para moer o cacau, alguns utilizavam moendas no lugar de pilões. Durante o preparo, também poderiam ser adicionados outros ingredientes à massa, como o açúcar, misturado em meio à papa inicial, ou porções de baunilha e canela, acrescentadas quando a bebida já estivesse em sua forma líquida. Sobre as especiarias, Daniel escreveu que

“[...] basta qualquer bocadinho destas [...] para lhe dar um bom cheiro; e alguns sem mais bainilha, nem canela só lhe deitam bem moidas alguas sementühas, das que chamam almíscar [...]” (DANIEL, 1976b, p. 278; 279).

Daniel parecia estar bastante interessado na produção de chocolate na colônia. Em uma parte de sua obra, ele dedica-se a escrever sobre alguns métodos que poderiam ser empregues nas fábricas ou engenhos. Nestas recomendações, sempre cita pilões utilizados para moer o cacau e produzir o chocolate. Ao sugerir que as fábricas (moendas) recebessem força hidráulica a partir das marés, Daniel (1976b, p. 412; 413; 415-416) pretendia mostrar como os colonos poderiam manufaturar açúcar, grãos, arroz, tabaco e cacau, o que vai completamente ao encontro com suas ideias de desenvolvimento para a colônia de que falamos anteriormente. O padre descreveu também a produção de certos pães de chocolate utilizados no Amazonas. De acordo com seu relato, eles eram produzidos da seguinte forma: primeiro, acrescentava-se o açúcar às massas (depois que estivessem amassadas) de acordo com o gosto de cada um. Ao serem moldadas nas mãos, elas ganhavam formas arredondadas. Os pãezinhos redondos eram produzidos para o consumo das famílias. As massas podiam ser guardadas e retiradas sempre que fossem ser utilizadas. A fim de conservá-los todo o ano ou mais,

[...] sem perigo de lhe dar o bicho, ou polilha (além de outros modos) costumam alguns envolver em farinha de pao bem seca os paos de chicolate, e assim bem involtos, e cobertos o guardam, e conservam em potes: e quem o quiser conservar por anos inteiros, ou transportar para outros [potes] sem medo, nem risco de bicho, beneficiam-no sem mistura de açúcar, mas só o chicolate puro; e então lhe misturam o açúcar conveniente, quando o cozinham, porque em si é amargo (DANIEL, 1976b, p. 279).

O grande sucesso do chocolate e das suas variações na Europa pode ser explicado pelo fato da bebida ter sido uma das primeiras a apresentar aos europeus os prazeres proporcionados pelo consumo dos alcaloides²⁴. O café e o chá se tornaram acessíveis ao público de forma ampla apenas em meados do século XVII. Por isso, muitos atribuem ao chocolate a primazia de ter apresentado a teobromina e a cafeína ao Velho Mundo. Os efeitos que ele desperta em nosso corpo ainda são debatidos por pesquisadores. Alguns concordam em afirmar que se trata de um antidepressivo que interage com os hormônios femininos, o que explicaria o desejo das

²⁴ Alcaloides são compostos orgânicos cíclicos que apresentam, no mínimo, um átomo de nitrogênio. Este grupo de substâncias do metabolismo secundário é conhecido por apresentar compostos que podem ser usados como venenos ou alucinógenos devido ao efeito que desempenham no sistema nervoso. Os estudos sobre os alcaloides tiveram início no século XIX, após Friedrich Sertürner conseguir isolar a morfina em 1806. A resistência às pragas é o principal benefício evolutivo apresentado pelos alcaloides (VIZZOTTO; KROLOW; WEBER, 2010, p. 14-15).

mulheres pelo chocolate no período pré-menstrual. Em 1990, o médico francês Hervé Robert realizou um grande estudo, no qual descobriu que a cafeína, a teobromina, a serotonina e a feniletilamina presentes no chocolate são responsáveis por torná-lo um tônico e um agente antidepressivo e antiestresse, uma vez que aumentam as atividades prazerosas aos humanos, incluindo o sexo (COE; COE, 2007, p. 29-30). Isso nos diz muito sobre o apreço que nossa espécie sempre teve pelas manufaturas obtidas a partir do cacau. Apesar de o chocolate tal qual conhecemos hoje, sólido e bastante açucarado, ser uma invenção apenas do século XIX, as descrições setecentistas deixam claro que a bebida americana já havia conquistado o paladar e os paradigmas do Velho Mundo.

1.4.2 A manteiga de cacau

As valiosas propriedades do cacau não estão restritas apenas aos alcaloides. Outra característica muito importante disponível no fruto é a sua gordura. O grão com casca, seco e curado apresenta mais da metade do seu peso somente dessa substância. Esta proporção pode mudar de acordo com a variedade e forma de cultivo do cacau. Mesmo assim, o fruto sempre apresenta quantidades consideráveis de gordura, o que nos leva a outro produto de interesse dos colonizadores: a manteiga de cacau. Extremamente cobiçada no século XVIII pelos seus préstimos à medicina hipocrática, até os dias de hoje, ela ainda é utilizada na produção de chocolate de alta qualidade e empregada em cosméticos e produtos farmacêuticos (COE; COE, 2007, p. 27). Em seu extenso relato sobre a produção de chocolate, João Daniel citou brevemente a presença da manteiga. Ao descrever as diferentes formas como o cacau poderia ser preparado, em pilões ou moendas, o padre afirmava que o chocolate deveria chegar ao ponto em que estivesse bem moído, amassado e com toda a sua manteiga (DANIEL, 1976b, p. 279).

De fato, a manteiga de cacau teve um papel muito importante em toda a história do chocolate, mas os europeus precisariam esperar até o século XIX para descobrirem como manuseá-la adequadamente. Foi Conrad Van Houten quem, em 1828, patenteou um novo processo de fabricação, responsável por “desengordurar” o chocolate, acrescentando a manteiga apenas posteriormente à massa. Isso permitiu a descoberta de um produto cremoso e que derretia à temperatura corporal (PUCCIARELLI, 2009, p. 120; COE; COE, 2007, p. 18; 27; 235-236). Como consequência do novo processo e com a possibilidade de extrair melhor a manteiga do chocolate, o século XIX foi marcado por inúmeras recomendações médicas sobre os usos da manteiga de cacau.

As fontes setecentistas analisadas também apresentam duas passagens sobre a manteiga e sua importância na medicina hipocrática para o tratamento de hemorroidas. A primeira

descrição é de Alexandre Rodrigues Ferreira. O filósofo natural recomendava que banhos e clisteres com água morna fossem feitos com o auxílio de “[...] talos da herva babosa, ou de fios untados em manteiga de cacau [...]”, pois estes eram “[...] os remedios praticos, a que recorrem os enfermos.” (FERREIRA, 1983, p. 762). Giuseppe Antonio Landi vai ao encontro das recomendações de Ferreira. De acordo com o arquiteto italiano, a manteiga extraída do cacau era “[...] boa por ser refrescante, e [...] muito procurada para as hemorróidas.” (LANDI, 1772, p.31-34 apud PAPAVERO et al., 2002, p.81-83). Embora os cronistas, religiosos e filósofos naturais tenham dedicado muito mais espaço ao chocolate em suas descrições, podemos perceber que a extração da sua manteiga, tornava o cacau um fruto ainda mais cobiçado. Além de ser consumido *in natura*, ele podia fornecer manufaturas consideradas extremamente valiosas por terem conquistado, rapidamente, os europeus. Como veremos a seguir, tudo isso explica o alto valor que uma arroba de cacau amazônico poderia adquirir na América portuguesa e na Europa setecentista.

1.5 Entre arrobas e réis

A conquista do paladar europeu foi uma tarefa cumprida com êxito pelo fruto americano. A elite europeia ostentava por comprar seu cacau e transformá-lo em chocolate. Presentear alguém com arrobas do fruto era extremamente valioso e bem-visto pela sociedade da época. A lei da oferta e da procura tornou-se mais viva do que nunca e isso explica por que o cacau estava em primeiro lugar, tanto em quantidade quanto em preço, entre os onze principais produtos comercializados pela Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (CARREIRA, 1988a, p. 199). Apesar de os valores e quantidades do fruto variarem de uma fonte para a outra, especialmente, por causa dos diferentes anos em que foram escritas, o fato de as unidades de medida e de preço permanecerem sempre as mesmas (arrobas e réis), facilita nossa análise acerca das mudanças que ocorreram nesse setor durante o século XVIII. Mesmo com as alterações que sofreu ao longo dos anos, o cacau sempre foi vendido à altos preços. No período de 1758 a 1764, apresentou uma grande alta. Contabilizada em mil réis provinciais, sua arroba chegou a ser vendida por 5\$300 no Maranhão e 5\$760 no Pará (CARREIRA, 1988a, p. 209-210).

O valor elevado do cacau não era exclusividade da Europa. Na colônia, assim como outras drogas, ele foi usado como moeda corrente em diversos momentos, tanto no Pará quanto no Rio Negro. O valor de troca adquirido pelas especiarias se deve ao fato da escassez de moeda metálica na colônia. No Maranhão, por exemplo, ela não existia até meados do século XVIII. Embora houvesse grande oscilação de preços no âmbito internacional, o uso do cacau como

moeda teria resultado do emprego de um valor fixo estabelecido sobre os frutos do Grão-Pará e Maranhão (FERREIRA, 1983, p. 658; CARDOSO, 2015, p. 122). Através dos documentos escritos por Francisco Xavier de Mendonça Furtado podemos observar alguns exemplos de como isso acontecia. Ao analisar os resultados obtidos com o corte de madeiras, transportadas em 1750 pela nau São José, o governador geral afirmou que se obteve quatro contos, quinhentos e quarenta e sete mil oitocentos e cinquenta e dois réis (4.547\$852) em cacau. Posteriormente, toda essa quantia foi reduzida à dinheiro líquido, vendendo-se cada arroba de cacau à 850 réis. O valor final obtido com a embarcação teria sido de um conto, setenta e três mil e oitocentos e três réis e meio (1.073\$803,5) Aparentemente, era comum que as madeiras fossem pagas em cacau. Desde 1732, essa atividade teria resultado em 16.182\$078 rs. em dinheiro antigo de cacau (MENDONÇA, 1963a, p. 205; 227).

Após observar a forma como era empregado nas trocas comerciais da colônia, Condamine (2000, p. 112) denominou o fruto como a riqueza dos habitantes. De fato, ele era. Na teoria, o uso do cacau enquanto moeda corrente teria sido resolvido pela publicação da lei de 13 de setembro de 1748, na qual mandava-se “[...] cessar n'este estado valor fixo dos generos, prohibindo que d'ella em diante se reputassem por moeda corrente, para o curso do commercio, dividas que se contrahissem, e todos quaesquer contractos [...]”. Para substituir o cacau usado em trocas comerciais, a Coroa portuguesa introduziu as moedas de ouro nos valores de 1\$, 2\$ e 4\$ réis; as moedas de prata de 80, 160, 320, 600 e 640 réis; e as moedas de cobre de 5, 10, 20 e 40 réis (FERREIRA, 1983, p. 658-659). Apesar das tentativas da metrópole em acabar com essa prática, é difícil acreditarmos que ela tenha sumido da colônia do dia para a noite. Muito provavelmente, o fruto continuou sendo usado em trocas comerciais, em especial, no interior da floresta amazônica.

A dificuldade em controlar a utilização do cacau como moeda corrente não foi a única encontrada pela Coroa portuguesa. Os relatos sobre fiscalizações e cobranças evidenciam que o comércio desse fruto não era tão fácil de ser monitorado. Podemos imaginar o tamanho do contrabando de uma das principais drogas amazônicas setecentistas. Devido ao alto preço que o fruto podia ser vendido, o roubo de roças também era comum. O bispo João de S. Joseph Queiroz nos relata um acontecimento inusitado a respeito disso. Navegando próximo às suas terras, Domingos Barbosa Bacellar, dono de engenhos e fazendas no rio Capim, avistou um homem colhendo e enchendo uma canoa de cacau. Quando questionado, sem saber que falava com o próprio dono, respondeu que estava aproveitando o que o ladrão do Barbosa tinha deixado se perder. O homem não foi advertido naquele momento, mas, depois, ao saber que havia respondido o próprio Barbosa, lançou-se aos seus pés pedindo perdão. As colheitas

dessas fazendas pareciam, de fato, abundantes. De acordo com Queiroz, “[...] teve anos Barbosa de colher mil e quinhentas arrobas de cacau, que no Pará se vendia a 4\$800 reis a arroba.” (QUEIROZ, 1868, p. 196-197).

Não eram apenas as roças que sofriam com visitantes inesperados. Francisco Xavier de Mendonça Furtado, em cartas enviadas ao próprio rei, também relatava a dificuldade de controlar a extração de cacau em algumas ilhas vedadas ao fardamento dos soldados. Apesar de não informar mais a respeito desses locais, ele deixa claro que, embora o lucro obtido ali com a venda do cacau devesse ser exclusivo para a compra de fardas, os moradores pediam licença para continuarem explorando o fruto com a imposição do pagamento da oitava parte de todo o cacau retirado. O governador afirmava com convicção que seria difícil controlar todas as ilhas que se achavam proibidas e que, provavelmente, nenhum morador entregaria a oitava parte do cacau por vontade própria. Mesmo assim, dava ordem “[...] ao Capitão-Mor do Gurupá [...] para que no tempo da colheita do cacau visite algumas vezes aquelas ilhas, e [...] os obrigue a contribuírem com a dita imposição [...]” (MENDONÇA, 1963a, p. 59).

Furtado não precisou de muito tempo para comprovar o que havia previsto. A primeira carta, escrita em 8 de novembro de 1751, foi, rapidamente, atualizada por outra no dia 22 de dezembro do mesmo ano. As informações do governador para a Majestade eram sobre “[...] a grande dificuldade que há na cobrança da oitava parte do cacau que os moradores extraírem dos rios que estavam vedados [...]”. De acordo com Furtado, as ilhas que deviam ser fiscalizadas eram tantas que eles gastariam mais com os oficiais enviados para controlarem os pagamentos do que receberiam com o imposto. Não muito esperançoso, ele afirma que poderia determinar algumas rondas de soldados, mas não acreditava que eles obteriam resultado. Tentando encontrar uma forma de resolver tal situação, o governador sugere, ao fim da segunda carta, que as novas fardas de pano para os soldados do Estado do Grão-Pará e Maranhão fossem compradas com o lucro de 9.296\$672,5, obtido, anteriormente, com o cacau vendido a 3\$6 rs. cada arroba (MENDONÇA, 1963a, p. 124-125).

A cobrança de direitos sobre o cacau foi uma das grandes preocupações de Francisco Xavier de Mendonça Furtado enquanto governador geral. Dentre as despesas mais comuns do fruto, como os gastos no Ver-o-Peso e os valores pagos pelo ensacamento e sacaria, estava a obrigação do pagamento do dízimo, equivalente a 10% do total arrecadado (CARREIRA, 1988a, p. 175). Assim como muitos não pagavam a oitava parte do cacau cobrado pelo governador, outros também deixavam de quitar os dízimos exigidos pela Coroa portuguesa. Esse era o exemplo dos moradores do Arraial do Mariuá, onde, estando em 12 de outubro de 1756, Furtado observou que não se costumava fazer a cobrança dos dízimos. Após notar que

os habitantes locais estavam lucrando muito com as drogas sem pagar nada por elas, o governador ordenou que as cobranças fossem executadas contra todas as canoas que entrassem pelo distrito, incluindo as dos Regulares. A fim de confirmar que sua medida estava dando resultado, ele relata uma cobrança feita sobre 240 arrobas de cacau colhidos nos sertões sob sua permissão. Como cada arroba do fruto foi vendido a 1\$200 réis, o valor do dízimo, equivalente à venda de 24 arrobas, foi de 28\$800 réis (MENDONÇA, 1963c, p. 943-945).

Mariuí não era o único lugar onde os moradores não tinham costume de pagar os 10% exigidos. Acreditava-se que o problema era ainda maior nas aldeias e acontecia, especialmente, porque a colônia vivia “sem conta, peso ou medida” definidos com exatidão. Em suas instruções ao tenente Diogo Antônio de Castro para o estabelecimento da Vila de Borba, Furtado afirmou que ele deveria chamar todos os indígenas e demais pessoas que quisessem ir buscar drogas pelo sertão, pagando cada um deles de forma proporcional ao trabalho realizado. Todas as drogas colhidas deveriam ser enviadas à Vila, de onde sairiam, após terem feito um manifesto sobre tudo que haviam recolhido e uma “[...] relação exatíssima das arrobas de salsa, cravo ou cacau que pertencem a cada índio [...]”, para Mariuí rumo ao Pará. Além disso, para ir acostumando os habitantes ao pagamento dos dízimos, o governador afirma que um representante da Fazenda Real deveria ser enviado em todas as roças para avaliar o que cada um poderia pagar à Coroa. Essa avaliação deveria ser anotada em um caderno e cobrada posteriormente. Todos os pagamentos também deveriam ser anotados em folhas assinadas pelo Escrivão Público ou da Câmara. Em resumo, exigia-se que “[...] de tudo o que Deus dá, ou seja cultivado, ou inculto, se deve pagar o dízimo a Nosso Senhor”. Antes mesmo de embarcarem, todas as drogas deveriam ser pesadas e terem seus dízimos cobrados (MENDONÇA, 1963c, p. 897-899; 1963a, p. 73-74).

A constante cobrança dos impostos e de documentos que comprovassem a exata quantia de cacau arrecadado tinham uma explicação. O padre João Daniel (1976a, p. 396) não se enganou ao afirmar que o cacau era “[...] o principal emprego das frotas portuguesas [...]” e que seu número, importado apenas para Portugal, sem contar a quantidade utilizada na colônia ou perdida no transporte, já passava de 80.000 arrobas. Na realidade, o número total de cacau exportado apenas pela Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão foi muito maior do que o padre suponha. As análises de Antônio Carreira nos permitem tal afirmação²⁵. Ao examinar a

²⁵ Antônio Carreira optou por arredondar os números. Todas as vezes em que a fração de mil réis aparece igual ou superior a 500 réis, ele arredonda para a unidade e, sempre que aparece inferior a 500, ele elimina (CARREIRA, 1988a, p. 198). Os valores apresentados em arrobas também podem ter sido arredondados. Deve-se levar isso em consideração ao analisar os dados, já que muitos valores individuais, quando somados, não apresentam o mesmo número demonstrado por ele.

evolução das exportações da Companhia, Carreira dedicou-se à onze dos principais produtos do Maranhão e do Grão-Pará a partir de uma amostra que abrange 98,7% dos gêneros pertencentes à Companhia e 96% dos pertencentes à colonos (carregados pela Companhia sob a forma de consignação). O cacau aparece em primeiro lugar no preço e na quantidade.

Cacau					
Companhia		Colonos em regime de consignação		Total	
Arrobas	Valor em Lisboa	Arrobas	Valor em Lisboa	Arrobas	Valor na Casa da Índia
752.763	1.822.608\$	47.598	187.552\$	800.361	2.010.160\$

Quadro 2 – Quantidade e preço do cacau exportado pela Companhia Geral do Estado do Grão e Maranhão, incluindo o regime de consignação
Fonte: CARREIRA, 1988a, p. 198-199

De acordo com as análises de Carreira, somente a Companhia teria exportado 752.763 arrobas do fruto. A maior parte, aproximadamente 95,60%, era oriunda do Pará. Convertendo o valor apresentado em arrobas, obtemos um resultado surpreendente de cerca de 11056,58 toneladas²⁶ de cacau exportadas pela Companhia. Destas, apenas do Pará, foram retiradas um total de 10570,76 t do fruto. Tudo isso teria rendido à Companhia uma pequena fortuna de 1.822.608\$ réis na Casa da Índia. Embora menor, a quantidade de cacau exportada pelos colonos sob regime de consignação também impressiona. Eles obtiveram o valor de 187.552\$ réis pela venda de 47.598 arrobas, que correspondem a 699, 11 t (CARREIRA, 1988a, p. 198-199; 203; 1988b, p. 219). É importante ressaltarmos que o cacau cultivado possuía um status diferenciado em relação ao “cacau bravo” e, por isso, também podia contar com algumas isenções de direitos, visto a concepção da Coroa acerca da importância do desenvolvimento da agricultura (CHAMBOULEYRON, 2012, p. 2).

A atuação e o monopólio da Companhia Geral sobre o Maranhão e o Grão-Pará, obviamente, não eram vistos com “bons olhos” por todos. Muitas críticas à empresa foram feitas, sobretudo, a respeito do valor que as drogas eram comercializadas. A fim de atacarem a Companhia e defenderem o livre comércio, alguns requerentes, autodenominados “vassalos interessantes do comércio franco e geral”, enviaram uma carta para a rainha em 1778, apontando os principais prejuízos comerciais trazidos pela empresa. O cacau, enquanto uma

²⁶ Preferimos converter, primeiro, os valores de arrobas para quilogramas (considerando que 1 arroba equivale a 14,688 kg) e depois de quilogramas para toneladas (utilizando a proporção equivalente de 1000 kg como 1t).

das principais drogas do sertão, é citado ao longo do documento. Embora apresentem dados de que a Companhia tenha aumentado o preço de venda do cacau de 1\$500 até 1\$800 réis para cerca de 5\$ a 6\$ réis, os críticos questionavam o fato de o lucro obtido ficar nas mãos da empresa e não do povo (CASTRO et al. [s.d.] apud CARREIRA, 1988b, p. 96). Após relembrares a introdução das moedas provinciais de ouro, prata e cobre no lugar dos produtos que eram empregados em trocas comerciais, eles também recordam como o comércio da região funcionava antes do monopólio:

Os navios do Pará no tempo do comércio livre carregavam e conduziam para esta Corte somente de cacau anualmente de 80 até 90 mil arrobas para cima; este pagava de direitos a V. M. 400 réis por arroba na alfândega da Casa da Índia; depois da instituição da Companhia não vêm deste gênero mais de 35 até 40 mil arrobas; feita a conta de 80 mil nos anos do comércio livre e de 40 nos anos da Companhia, que é a metade; em 22 anos que gira o negócio da Companhia, tem a Real Fazenda de V. M. perdido somente neste gênero oitocentos e oitenta mil cruzados; [...] (CASTRO et al. [s.d.] apud CARREIRA, 1988b, p. 94).

As críticas e reivindicações não ficaram sem retorno. Antônio Carreira também nos apresenta um segundo documento, cujo propósito era examinar e responder os argumentos utilizados pelos homens de negócio contrários à Companhia. Embora não tenha autoria, a resposta mostra-se partidária aos interesses da empresa, desmentindo todas as informações apresentadas pelos críticos (ANÔNIMO [s.d.] apud CARREIRA, 1988b, p. 67; 68-69). Para Carreira, é difícil precisar onde estaria a verdade. Considera, por um lado, algumas críticas corretas, como as acusações sobre a falta de eleições para a substituição da Junta de Administração. Por outro, alguns dados não lhe parecem corretos. Um exemplo é que, segundo os documentos da própria Companhia (falhos por não apresentarem o livro de “entradas” ou “efeitos” entre os anos de 1765 e 1769), a saída média do cacau teria, sim, atingido 35 mil arrobas durante 22 anos de atuação. Após analisar os dados apresentados pela empresa, Carreira afirma que alguns valores necessitam de retificação. Diferente da Companhia, que teria declarado uma entrada de 308.600 arrobas de cacau em Lisboa, vendidos por cerca de 7\$680 réis cada arroba, Carreira defende outros números. De acordo com ele, enquanto os colonos teriam mandado 47.599 arrobas com o preço médio de 3\$940 réis cada, a Companhia teria enviado 723.792 arrobas por, aproximadamente, 2\$518 cada (CARREIRA, 1988a, p. 58-59; 64).

Equívocos como esse, fossem propositais ou não, certamente eram comuns e estão presentes nos documentos na Companhia. O que se sabe, de fato, é que a quantidade de drogas do sertão exportadas para o Velho Mundo variou muito após a perda da Companhia Geral do

monopólio sobre o comércio do Grão-Pará e Maranhão. Justamente por isso, Carreira se dedicou a analisar a porcentagem de cada produto exportado a partir de duas fases diferentes da vida dessa empresa. A primeira diz respeito ao período de monopólio da Companhia até 1778, enquanto a segunda foi apelidada de “comércio livre”, para a qual considera-se do ano de 1779 em diante. No caso do cacau, é possível observarmos que, se no Maranhão a exploração desse gênero caiu de 45,2 para 42,2% com o fim do monopólio, no Pará, houve um aumento de 54,3 para 72,1%. Os resultados inferiores do Maranhão já eram esperados. Essa região sempre costumou apresentar rendimentos inferiores aos do Pará, principalmente, por conta da sua maior distância em relação à Lisboa, visto que as drogas partiam do porto de Belém (CARREIRA, 1988a, p. 204-205).

O ano de 1781, segundo Alexandre Rodrigues Ferreira, foi marcado por uma grande exportação. Apesar da colheita do fruto dos sertões ter sido insignificante nesse ano, sua exportação teria atingido a incrível e inédita marca de 111.000 arrobas. O filósofo natural recorda que o número mais alto que já haviam atingido era de 85.000 arrobas em 1747, quando somou-se as colheitas daquele ano com as do ano anterior, que aguardavam a chegada de novas frotas. Escrevendo em 19 de fevereiro de 1786, Ferreira também afirmou que o preço mais elevado do cacau em 4 anos havia sido de 4\$800 réis. Tendo descido em alguns momentos, a arroba do fruto só teria se mantido a 1\$500 graças aos administradores da Companhia, uma vez que seu preço real era de apenas 960 réis. Não era apenas a Companhia que o filósofo natural desejava defender. Como bom apoiador do desenvolvimento da agricultura e do cacau cultivado, Ferreira termina seu relato evidenciando que, justamente no ano em que as colheitas de cacau pelos sertões foram insignificantes, a exportação do fruto foi a maior já vista por todos. Satisfeito pelos resultados obtidos, ele não escondia seu desejo de que a mesma atenção fosse dada a outros cultivos. Entre eles estava o anil (FERREIRA, 1983, p. 122-123).

Apesar de apresentarem diferenças consideráveis, a história de exploração das anileiras se aproxima com a dos cacauzeiros em alguns momentos. Além de fornecerem preciosas drogas aos europeus, ambas as espécies fomentaram a agricultura no Norte da América portuguesa. Através de seus cultivos, a Coroa buscava reafirmar o domínio e o controle sobre as terras e as populações amazônicas. O sucesso do projeto civilizador dependia dos bons resultados alcançados nas roças dos colonos. Os europeus sabiam que, se quisessem dominar o mercado das drogas, eles precisariam controlar o processo como um todo. Não bastava apenas afirmar que os cultivos eram mais rendosos do que as expedições pelos sertões. As quantidades e os lucros obtidos deveriam falar por si mesmos. É exatamente nesse momento em que o anil nos apresenta uma versão divergente da exploração do cacau.

2 UM AZUL COR DE ANIL

Anil, anileira ou índigo são alguns dos nomes dados às espécies da *Indigofera*. Pertencente à família Fabaceae, esse gênero possui em torno de 700 espécies espalhadas pela Ásia, África tropical, Austrália, América do Norte e América do Sul. No Brasil, além da *I. truxillensis* e da *I. hirsuta*, é possível encontrar a *I. suffruticosa* em vários estados, como Pará, Paraíba, Pernambuco e São Paulo (CAMPOS et. al., 2018, p. 1-2). Pesquisadores acreditam que o anil foi domesticado, tempos antes da Era Cristã, no território que pertence à Índia atualmente. Durante a Idade Média, o gênero destacou-se como uma especiaria extremamente preciosa, mas que, por conta de seu preço muito elevado, acabava sendo substituída por outras espécies, como a *Isatis tinctoria*, chamada popularmente de pastel-dos-tintureiros. O processo se inverteu quando Portugal, a partir da abertura marítima para a Índia, começou a buscar o gênero e a substituir os portos italianos que, anteriormente, eram os responsáveis por distribuírem o anil em toda a Europa. Com a tomada do comércio oriental por holandeses e ingleses no século XVII, Portugal perdeu espaço e viu a necessidade de reproduzir as drogas asiáticas em sua colônia americana. No entanto, não foi o único a ter tal iniciativa. No Novo Mundo, a Espanha já havia tomado a frente na produção do anil, tornando-se sua grande concorrente (ALDEN, 1965, p. 37-39; CARDOSO, 2015, p. 118).



Figura 8 – Anil
Fonte: COSTA, 2000, p. 74

Na passagem do século XVIII para o XIX, o nome científico do anil já aparece em uma relação de plantas que, embora não possua assinatura, fora anexada aos escritos de Alexandre Rodrigues Ferreira (1801 apud LIMA, 1953, p. 376). O documento, provavelmente produzido pelo filósofo natural ou por um de seus ajudantes, permite que observemos a preocupação dos setecentistas em separar as plantas de acordo com o gênero de cada uma. A partir dessa catalogação, eles conseguiam inseri-las em divisões maiores. O anil, por exemplo, aparece na categoria dos arbustos. A adoção da classificação desenvolvida por Linnaeus fez com que as descrições fossem, pouco a pouco, perdendo o caráter espetacular que possuíam. No século das Luzes, a natureza tornou-se objeto de uma sistematização revolucionária (RAMINELLI, 2001, p. 47). As pranchas iam de encontro com as descrições e auxiliavam na identificação e na diferenciação das espécies. Esse foi o caso do Códice 1200, uma coleção anônima, com legendas escritas em português, que engloba desenhos de animais e pranchas.

Apesar de terem sido atribuídas a Antônio José Landi por Leandro Tocantins em 1963, atualmente, acredita-se que o italiano não foi o responsável por produzir as pranchas do Códice. O mais provável é que, como defendeu a investigadora Isabel Mayer Godinho Mendonça, os desenhos tenham sido feitos ou por Joaquim José Codina ou por José Joaquim Freire, outros dois integrantes da expedição de Ferreira. A única certeza que temos é que elas foram desenhadas por riscadores que acompanharam o filósofo natural e que seguiam a mesma proposta de observação e catalogação da época (COSTA, 2000, p. 5). A aquarela apresentada anteriormente (figura 8) aparece identificada como número 43 no Códice e retrata muito bem tais esforços. Nela, podemos ver o empenho do desenhista - não sabemos qual deles - em registrar uma anileira. A capacidade da planta em produzir uma tintura azul (DANIEL, 1976a, p. 381) fez com que ela se tornasse objeto de interesse de outros viajantes além dos filósofos naturais.

João Daniel (1975a, p. 424-425) descreveu o anil como um arbusto abundante e universal que compunha as matas bravas, sem cultivo algum, e que nascia, especialmente, em terras onde se havia plantado mandioca. O tamanho da planta era comparado pelo padre à altura de um homem, podendo ser maior ou menor do que isso. Sua folha miúda fazia Daniel recordar as folhas do pêssigo, ao mesmo tempo em que seus frutos, em forma de vagens, os lembravam dos grãos de feijão. Até os dias hoje, por se adaptar muito bem a todos os tipos de solo, sobrevivendo às secas, inundações e altas taxas de salinidade, o anil é, de fato, considerado uma planta arbustiva silvestre ou “de matas bravas”, como relatou o padre. Costumando medir entre 1 e 2 m de altura, também é conhecido por possuir uma vagem pequena composta por 6 ou até 10 sementes (CAMPOS et. al., 2018, p. 2). Devido sua adaptabilidade, Ferreira afirmava

que não havia planta mais bem recebida em toda a Capitania de São José do Rio Negro: “[...] uma vez nascida, fica reproduzindo com tal permanência, que sem uum total desamparo se não extingue.” (FERREIRA, 1983, p. 733).

Embora pudesse ser encontrado por todo o Estado do Grão-Pará e Maranhão (MENDONÇA, 1963a, p. 199; 202), o anil passou a ser cultivado pelos colonizadores que não se satisfizeram em apenas extrai-lo. A construção de roçados era recomendada para evitar os perigos, imprevistos e incertezas, como falta de indígenas, canoas e demais recursos, presente no comércio das drogas dos sertões (DANIEL, 1976b, p. 332; FERREIRA, 1983, p. 64; 1784 apud LIMA, 1953, p. 122). O caminho seguido aqui era o mesmo adotado em relação às outras drogas: explorar, sistematicamente, a riqueza natural da Amazônia (CARDOSO, 2015, p. 119). Assim como acontecia com o cacau, era necessário distinguir as plantas que haviam sido retiradas das matas das que haviam sido colhidas nos plantios. O anil extraído, como tudo que era oriundo da floresta, também começou a ser denominado de “bravo” (FERREIRA, 1983, p. 166; 167).

Passando por Baião rumo à Vila de Cametá, Ferreira (1784 apud LIMA, 1953, p. 119-120) relatou ter visto “[...] huma terra prêta, forte, coberta de pés de anil bravo da altura de vara e 1/2 e mais, com outros pés de Tabaco [...]” sobre um tabuleiro mais alto que o nível do rio. Seus relatos sobre o tamanho da espécie seguiam um padrão. Em outro momento, na Ilha de Marajó, ele afirmou ter avistado plantas do gênero espalhadas pelo mato sem cultivo que possuíam duas varas de altura (FERREIRA, 2007b, p. 65). Ambas as descrições eram bem precisas. Considerando que cada vara equivalia a 5 palmos e que cada palmo valia em torno de 22 a 24 cm (SILVA, 2004, p. 129-130), Ferreira referia-se a tamanhos entre 1,65 e 2,40 m, o que pode ser considerado dentro da média atingida pela planta (CAMPOS et. al., 2018, p. 2). Ao que tudo indica, o anil cultivado também apresentava bons resultados em relação ao seu tamanho que podia ser igual ou até maior do que o dos sertões. Um dos relatos do Diário do Rio Branco informa que um cultivo de seis meses já apresentava plantas com a altura de nove palmos; algo entre 1,98 e 2,16 m (FERREIRA, 2007a, p. 8; SILVA, 2004, p. 129).

O incentivo ao plantio desse gênero acompanhava as diversas estratégias adotadas pelos portugueses. No século XVIII, especialmente após o ministério do Marquês de Pombal, a metrópole investiu em empreitadas para aproveitar os recursos botânicos de seu império (DEAN, 1989, p. 6). Além da situação global oportuna, os esforços para o desenvolvimento e processamento do anil se devem ao empenho da Coroa portuguesa em revitalizar a economia do Estado do Maranhão e Grão-Pará desde 1670. O grande aumento do comércio de drogas corantes, durante os séculos XVII e XVIII, foi o principal responsável por criar alternativas

que visavam diminuir os custos do gênero, assegurar uma obtenção mais estável e que não contasse, exclusivamente, com as áreas produtoras da Ásia. As soluções encontradas pelas metrópoles foram, justamente, cultivar o anil em suas próprias colônias a partir da aclimação do gênero a novos habitats. A disputa pelo comércio dessa droga colocou em jogo não apenas interesses dos portugueses, mas também de espanhóis, franceses, ingleses etc. (CHAMBOULEYRON; CARDOSO, 2014, p. 63; 66). De maneira resumida, produzir uma eficiente colheita de anil era ostentar e garantir uma boa posição comercial durante o período setecentista. Os portugueses sabiam bem disso.

2.1 Diversificando a economia da colônia

As medidas tomadas no século XVII continuaram repercutindo e influenciando as decisões do XVIII. Além de intensificar a exploração do anil por meio do cultivo, a Coroa portuguesa passou a incentivar o beneficiamento do gênero a partir de estruturas denominadas fábricas²⁷. Nomes importantes e representativos enviados à colônia, mais uma vez, apoiaram as estratégias adotadas pela metrópole. Francisco Xavier de Mendonça Furtado foi uma das figuras políticas que desempenhou papel extremamente relevante para o comércio do anil. Em uma de suas cartas, escrita no Pará em 15 de novembro de 1757 e endereçada aos diretores da Companhia Geral, o governador demonstrou seus esforços para estabelecer uma fábrica de produção preciosa na Vila de Barcelos, cujas terras também eram muito próprias para o cultivo do gênero (MENDONÇA, 1963c, p. 999; 1159; SAMPAIO, 1825, p. 104). O governador aproveitava o cultivo do anil para, novamente, reforçar a importância do trabalho e da agricultura no Norte da colônia. Em suas palavras, “Este gênero tem trabalho para se fabricar, e para se continuarem as fábricas, é necessário animar e encorajar estas Gentes, que naturalmente têm repugnância a tudo que lhes pode dar trabalho.”²⁸ (MENDONÇA, 1963a, p. 202).

Em resumo, Furtado acreditava que muitos esforços seriam necessários para que o anil rendesse os bons resultados desejados pela Coroa. Entretanto, antes de aceitar que os colonos fundassem fábricas de anil, ele considerava sensato analisar se eram capazes de empreender tal atividade. O mais importante era garantir um anil de qualidade e que pudesse competir no

²⁷ O uso do termo fábrica possui, nas fontes do século XVIII, o sentido de beneficiamento, ou seja, refere-se ao lugar onde determinado gênero é tratado e preparado a partir de sua matéria-prima. Optamos por manter o conceito com este sentido, uma vez que era a denominação empregada pelos setecentistas. No entanto, é importante esclarecer as fábricas de anil citadas aqui não possuem relação alguma com as fábricas pós-Revolução Industrial.

²⁸ Dá mesma forma como foi apresentado no capítulo referente ao cacau, vemos aqui o estereótipo da “preguiça” associado aos povos da Amazônia, considerados contrários ao trabalho por se dedicarem à colheita e não exclusivamente ao cultivo, como os colonizadores exigiam e impunham (FERREIRA, 1983, p. 234).

mercado global, principalmente, com o anil da América espanhola. O governador demonstrava sua preocupação ao despachar uma amostra da planta à Baltasar do Rego Barbosa e afirmar, em carta enviada para o provedor e deputados da junta da administração da Companhia Geral, que, embora o gênero parecesse de qualidade excelente, lhe faltava “[...] a circunstância de acudir ao peso o que vem de Castela, que [...] não só excede a este, mas nem ainda o iguala; [...]” (MENDONÇA, 1963a, p. 400; 1963c, p. 999). A preocupação com a concorrência vizinha era real e justificável. Primeiros europeus a produzirem o gênero em nível comercial no Novo Mundo, os espanhóis possuíam grande destaque no comércio do anil. Eles vinham se beneficiando, desde o século XVI, do *xiquilite*, um anil da América Central (*Indigofera suffruticosa*) empregado pelos nativos (ALDEN, 1965, p. 39; CHAMBOULEYRON; CARDOSO, 2014, p. 66; DEAN, 1989, p. 8).

Outro nome de extrema importância para o comércio do anil foi o de Alexandre Rodrigues Ferreira. Um ofício expedido ao naturalista, nos revela que ele foi encarregado, pela própria Majestade, de “[...] promover, e animar n'esta capitania [São José do Rio Negro] a cultura e fabrico do anil [...]”. Ferreira parece ter cumprido as atividades a que fora designado com bastante empenho. Assim como Furtado, entendia que, para desenvolver a agricultura do anil de forma satisfatória, era necessário que uma grande quantidade de mão de obra estivesse disponível aos colonos. Por isso, ele incentivava o uso do trabalho africano escravizado, utilizando a “preguiça” dos nativos como seu principal argumento. Outra justificativa era a de estar solucionando a questão do número, cada vez mais reduzido, de mão de obra indígena, visto que a maioria dos nativos empregues em expedições régias acabavam morrendo ou desertando (FERREIRA, 1983, p. 47; 63-64). A defesa de Ferreira pelo emprego de negros escravos ia ao encontro com as medidas da Coroa portuguesa que incentivavam o tráfico negreiro para a região amazônica, em especial, durante a vigência da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (figura 9) (SOUZA JUNIOR, 2013, p. 211).

Administrando suas atividades de naturalista com suas responsabilidades para com a Coroa portuguesa (SILVA, 1995, p. 13-14), Alexandre Rodrigues Ferreira utilizou seus escritos para detalhar os resultados, bons ou ruins, que os moradores vinham obtendo tanto em suas roças quanto em suas fábricas de anil. No diário do Rio Branco, aparecem considerações sobre a roça do morador José Gonçalves que, após ser encarregado do plantio e manufatura do anil, formou seus roçados e construiu uma fábrica em forma de *tijupá* - nome dado a um

abrigo na floresta -. Apesar de seu maior roçado ter “[...] acima das cem braças²⁹ de comprido, [...]”, “[...] já principiava a abrunhar [adoecer] o anil plantado.”. As denúncias não eram apenas sobre cultivos malsucedidos. Ferreira também registrava os devedores da colônia, especialmente, aqueles que haviam comprado escravos “fiados” para serem empregues nas lavouras. Esse era o caso do capitão Paulino da Silva Rego que apesar de “[...] fiar dous escravos para [...] sua cultura e manufactura, não só os não tinha empregado no exercicio, que os abonou, mas até hoje ainda não tem pago á companhia.” (FERREIRA, 2007a, p. 7; 1983, p. 80).

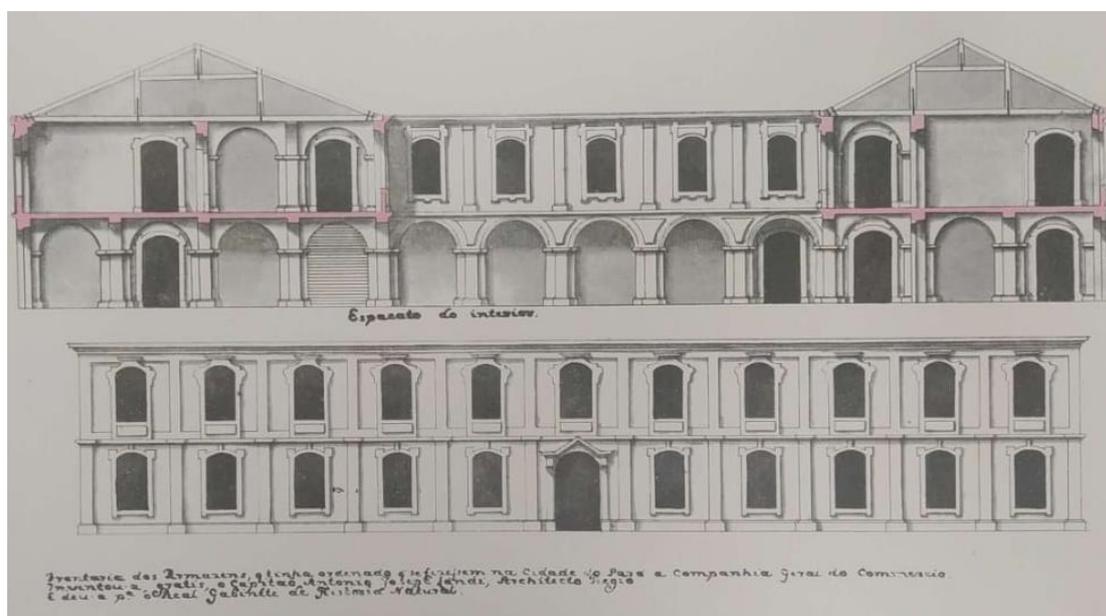


Figura 9 – Frontaria dos armazéns da Companhia Geral do Comércio
Fonte: FERREIRA, 1971, p. 38

É importante destacarmos que as duas descrições de Ferreira deixam claro que os roçados analisados eram de monoculturas. Identificar o que estava sendo plantado era de significativa importância. Na colônia, as recomendações eram para que os que quisessem se dedicar, realmente, ao anil, deixassem todas as outras culturas de lado, pois, assim, não teriam sua mão de obra dedicada a outros cultivos se não esse. Caso a Coroa portuguesa quisesse continuar diversificando os plantios, Ferreira sugeria que multiplicassem também os “braços” disponíveis para tal empreitada. Ao citar o exemplo de lavradores menos abastados, ele demonstra a importância da venda fiada e do pagamento da Companhia por amostras do anil. Essa última prática marcou o início da cultura do gênero e servia para ajudar os colonos menos

²⁹ Como uma braça equivalia, aproximadamente, a 2,20 m, Ferreira estava descrevendo um roçado com comprimento superior a 220 m (SILVA, 2004, p.130).

abastados que precisavam deixar de plantar alimentos de subsistência, como a mandioca, para cultivar o que era exigido pela metrópole (FERREIRA, 1983, p. 81; 1785 apud LIMA, 1953, p. 145-147). Um dos papéis de Ferreira era, justamente, fiscalizar quem estava cumprindo, ou não, tais exigências. Para isso, assim como outros viajantes, precisou observar os dois processos indispensáveis para o comércio do anil: seu plantio e beneficiamento, ou fabrico, como naturalista costumava denominar.

2.1.1 Cultivar para beneficiar

A produção de anil voltada à comercialização teve início quando Portugal, seguindo o mesmo caminho percorrido por outras potências imperiais, como Espanha e Inglaterra, adotou alternativas que visavam variar a agricultura das suas colônias. A intenção da metrópole era de que seus domínios pudessem render ainda mais lucros a partir da expansão e desenvolvimento das manufaturas. No entanto, antes de exigir o cultivo de qualquer espécie, a Coroa portuguesa precisava saber se, de fato, as terras locais eram adequadas. O trabalho de funcionários, como filósofos naturais, foi essencial dentro desse processo. Ao fornecerem uma ampla rede de informações, eles possibilitavam que a metrópole conhecesse e dominasse, de maneira profunda, as potencialidades econômicas de suas colônias. No caso do anil, o fato de já estar espalhado pelo Novo Mundo permitia que a Coroa incentivasse seu cultivo sem maiores dificuldades. Seu plantio, ao longo do século XVIII, não ficou restrito à floresta amazônica, mas, ao contrário, ganhou destaque em outros lugares, como no Rio de Janeiro a partir de 1749³⁰ (DEAN, 1989, p. 6; ALDEN, 1965, p. 35; PESAVENTO, 2006; DOMINGUES, 2001, p. 824).

Os diretores das vilas eram os principais responsáveis pelo desenvolvimento e sucesso das monoculturas, uma vez que ficavam encarregados de ordenar e fiscalizar o que os moradores deveriam produzir (FERREIRA, 1983, p. 146-147; 150; 152; 153-154; 157; 246; 250; 282). Foi a partir da nova estrutura de controle e administração da Amazônia, instituída, especialmente, com o Diretório dos Índios, que eles passaram a ocupar cargos e funções régias (VALE, 2016, p. 77). Criticados por reclamarem da falta de mão de obra para a colheita das drogas, mas não se importarem com a falta de gente para o cultivo de gêneros (FERREIRA, 1983, p. 117; 120), os diretores recebiam algumas instruções para que pudessem executar suas tarefas corretamente, com “honra e zelo”. Além do aumento das povoações, essas medidas visavam o desenvolvimento do comércio. O anil entra nesse último caso. Alexandre Rodrigues

³⁰ Para mais informações acerca do cultivo e beneficiamento do anil fluminense, ver: PESAVENTO, 2005.

Ferreira dedicou grande parte de seus escritos às instruções sobre seu plantio. Exemplo disso é que, após observar o cultivo de Agostinho de Chaves, um habitante da vila de Tomar, aproveitou para propor uma série de medidas aos agricultores da região de Lamalonga. Apesar de já estarem produzindo roçados de anil com uma altura de quatro palmos³¹ e preparando outros com cerca de 100 braças de comprimento por 94 de largura³², o naturalista fazia questão de orientá-los, deixando claro “[...] que o que Vossa Excellencia queria, não erão amostras de anil, mas tanta quantidade d'elle, quanta fôsse capaz de fazer artigo de commercio [...]” (FERREIRA, 1983, p. 95; 96; 234).

Era importante apresentar um trabalho eficiente que servisse de exemplo aos demais habitantes para que esses também se interessassem pelo gênero, fazendo “[...] prosperar a lavoura, e consequentemente os interesses d'aquelles moradores, e [...] da real fazenda.”. A partir do momento em que iniciavam o cultivo de uma espécie, os moradores podiam ir aumentando e diversificando seus roçados (FERREIRA, 1983, p. 99; 165; 534-535; SAMPAIO, 1825, p. 36). Para que a cultura do anil se destacasse, em primeiro lugar, era recomendado que as sementes fossem recolhidas, sempre que estivessem maduras, e descascadas dentro de um pilão com o mesmo método empregado no arroz. As terras mais fecundas deviam ser preparadas na estação “fresca” (chuvosa) para que pudessem saciar sua “sede com os orvalhos da atmosfera”. Em caso de extrema seca, o anil devia ser regado, mas se, ao contrário, a terra estivesse muito alagada, era preciso tomar cuidado para que a planta não apodrecesse, observando sintomas como a palidez de suas folhas. As plantas não deviam ser cultivadas nem muito perto e nem muito longe umas das outras. As capinações tinham de ser feitas de 2 em 2 meses para que o mato não as cobrisse e sufocasse. Para o corte, devia-se esperar o tempo de maturação da planta, observando com atenção as partes que podiam ser podadas. Alguns locais, como as saibreiras - de onde se retira saibro - e as povoações repletas de formigas saúvas (gênero *Atta*), também eram identificadas a fim de prevenir prováveis fracassos agrícolas (FERREIRA, 1983, 96-99; 145; 149; 158; 182; 733).

Além de apresentarem as estratégias e exigências adotadas por Portugal, os documentos deixados por Ferreira denunciam o descumprimento de alguns moradores. Dentre os inúmeros exemplos, temos os dos habitantes de Santa Isabel. Localizada nas margens do Rio Branco (como fora representada na imagem a seguir), a povoação havia sido identificada como uma das terras capazes de produzir o anil. Após a descoberta, o coronel Manoel da Gama Lobo de

³¹ Cerca de 88 a 96 cm de altura (SILVA, 2004, p. 129).

³² Aproximadamente, 220 m de comprimento por 206,8 m de largura (SILVA, 2004, p. 130).

Almada e o comandante Marcellino Joseph Cordeiro teriam exigido que o gênero fosse cultivado e fabricado ali. As recomendações eram para que o diretor local remetesse porções da produção, a fim de comprovar sua qualidade, e para que conseguisse obter, ao menos, 1 arroba de bom anil até o retorno dos oficiais. No entanto, isso não acontecera. O filósofo natural denunciou o diretor em dois momentos. Primeiro, ao afirmar que seu roçado não chegava ao comprimento de 60 braças e, depois, ao considerar mentirosa sua justificativa de falta de sementes. Apesar da punição para este tipo de descumprimento ser algum castigo ou a própria prisão, Ferreira afirma que deu mais uma chance para que o diretor pudesse produzir algum anil. A última informação que temos a respeito desse caso é que, 3 meses depois de advertido, o diretor já havia plantado o gênero (FERREIRA, 1983, p. 115-117).



Figura 10 – Povoação de Santa Isabel (Tapuruquara), Rio Negro
 Fonte: FERREIRA, 1971, p. 85

O argumento do diretor de Santa Isabel, apesar de considerado mentiroso, não era tão incomum na América portuguesa. A falta de sementes aparece em outras justificativas, como a do capitão Paulino da Silva Rego. O próprio Ferreira também relatou uma experiência ruim ao receber uma amostra de anil enviada pelo diretor da vila de Tomar através de Agostinho Chaves. Por ter tomado chuva, a semente que recebera estava muito malcuidada e, provavelmente, não servia para mais nada. Esse não foi o único episódio malsucedido narrado por ele. As amostras enviadas por Gonçalo Joseph da Costa apresentavam um cheiro tão ruim que não podia ser tolerado. A solução encontrada foi purificar a terra de suas impurezas,

levando as novas amostras obtidas para o real laboratório d'Ajuda, a fim de que servisse de modelo para novas experiências. A prática dos diretores em enviarem exemplares do gênero aos naturalistas e autoridades era comum. Na realidade, essa foi uma das recomendações do próprio Ferreira para os momentos em que não possuíam sementes em abundância e não podiam contar com o trabalho de regulares para pedirem-nas aos índios aldeados. Para garantir que as sementes ficassem nas mãos dos colonos, Ferreira chegou até mesmo a pedir que os indígenas fossem pagos com outros produtos que não o anil, como panos de algodão e facas (FERREIRA, 1983, p. 167-168; 174-175; 191; 233; 288-289; 1786 apud LIMA, 1953, p. 179-180). A preocupação dos colonos em possuírem sementes saudáveis era extremamente compreensível. Garanti-las era o primeiro passo para se obter um cultivo e uma colheita bem-sucedidos.

Tão importante quando denunciar os fracassos e as faltas cometidas pelos colonos, era apontar seus acertos e parabenizar os bons resultados de suas colheitas (FERREIRA, 1983, p. 250; 486-488; 533-534). A prática de elogiar, além de informar sobre as terras mais rentáveis da colônia, também servia para influenciar outros a fazerem igual. O mesmo Paulino da Silva Rego, morador da vila de Tomar, que fora denunciado em outros momentos por dever escravos à Companhia e não plantar o anil porque não possuía sementes, não deixou de ser elogiado quando apresentava um roçado de anil com 100 braças (cerca de 220 m) de comprimento e de largura. Francisco das Chagas e Agostinho Chaves, também habitantes da vila de Tomar, foram outros nomes bastante citados nas fontes setecentistas. O primeiro deles, embora não tenha apresentado bons resultados a princípio, destacou-se, mais tarde, por sua roça de anil com 80 braças de comprimento por 60 de largura (aproximadamente, 176 m x 132 m). Já o segundo, apesar de apresentar bons resultados - enquanto Francisco das Chagas havia fabricado 2 libras de anil e Joseph do Rego (filho de Paulino da Silva Rego) 1, ele destacava-se por suas 26 libras³³ - também teve baixo rendimento quando seu "anizal" foi atacado por pragas³⁴ (FERREIRA, 1983, p. 80; 81; 95; 235; 236; 237; 288; 289; SILVA, 2004, p. 130).

Os relatos serviam, acima de tudo, para que Portugal conseguisse acompanhar os progressos e/ou regressos que a agricultura amazônica vinha apresentando. Segundo a História Natural setecentista, ensinada na Europa, não era necessário enxergar com os próprios olhos.

³³ A libra (unidade de peso inglesa) equivalia a cerca de 453 g. Isso significa que, na ocasião da visita, observou-se, aproximadamente, 453 g de anil fabricado por Joseph do Rego, 906 g por Francisco das Chagas e 11,778 kg por Agostinho Chaves. O nome de Francisco Moniz Braga, que teria produzido a mesma quantidade de Chagas, também é citado na fonte (FERREIRA, 1983, p. 80-81; SILVA, 2004, p. 133).

³⁴ Embora esse trecho não dê maiores informações sobre as possíveis pragas do anil, chamadas apenas de "bichos", a presença de insetos (lagartas, grilos e gafanhotos) é citada, mais adiante, como responsável pelo padecimento da grande roça de Joseph Gonçalves (FERREIRA, 1983, p. 534).

Para saber o que se passava na colônia, a Coroa selecionava bons e diversos profissionais que pudessem informá-la de todos os acontecimentos (KURY, 2001, p. 865-866). Dessa forma, era possível saber, por exemplo, que a Vila de Tomar, em 1 de setembro de 1785 e com o serviço de 64 indivíduos listados, havia produzido, entre os gêneros cultivados, 31 libras e meia de anil e extraído, entre os gêneros do sertão, 14 arrobas de cacau, 14 arrobas e 2 libras de salsa (*Smilax aspera*) e 89 arrobas de puxeri (*Licaria puchury-major* (Mart.) Kosterm) (FERREIRA, 1983, p. 84; SILVA, 2004, p. 133). “Os roçados, o seu tamanho, o como estão plantados, e o que de libras ou arrobas poderão produzir, [...]” deveriam ser fiscalizados pessoalmente pelos diretos, a fim de que pudessem cobrar as promessas de colheita dos moradores (FERREIRA, 1983, p. 233).

Mais do que relatar o desempenho individual das vilas, as visitas dos diretores aos roçados também eram importantes para definir quanto de anil cada colono devia entregar à Coroa portuguesa. Essa quantidade era calculada de forma proporcional à situação em que os plantios se encontravam, ou seja, os que estivessem apresentando melhores resultados, conseqüentemente, deveriam entregar um volume maior do gênero do que os que apresentavam condições piores. Feita a vistoria e definida a quantidade que deveria ser paga, os moradores ficavam responsáveis por entregarem o gênero, todos os meses, ao diretor, que, por sua vez, devia enviá-lo à Portugal. Satisfações e explicações eram cobradas de colonos que não conseguissem entregar o que havia sido acordado. É importante ressaltar que o anil entregue pelos colonos já devia estar pronto para o comércio, ou seja, só poderia seguir rumo ao Velho Mundo se já estivesse manufaturado (FERREIRA, 1983, p. 168; 194; 233; 237; 677). Isso significa que, entre o cultivo e o comércio do anil, havia uma última etapa extremamente importante: o local onde era beneficiado.

2.1.2 As fábricas de anil

Responsáveis por produzirem o que Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 649-650), denominou de “[...] o melhor que até ao presente se exporta do Brazil [...]”, as fábricas de anil podem ser compreendidas enquanto espaços onde, além de se aplicar um saber já concebido, produzia-se o conhecimento. No século XVIII, as drogas corantes tornaram-se um campo fértil para as investigações das metrópoles. Suas experimentações podiam ser realizadas desde a rotina do cultivo até a última fase do processo. Ao reunirem práticas, pessoas, capitais e artefatos, as fábricas não ficavam restritas apenas ao beneficiamento do gênero, mas também permitiam que novos métodos fossem testados. A Coroa portuguesa, guiada pelo conceito ilustrado que defendia a troca de uma certeza fundamental pela observação e prática,

incentivava tais experiências (SANTOS, 2009, p. 211; REIS, 2014, p. 55) e exigia “[...] sempre o mais bem fabricado, ainda que fôsse menos, ao mal fabricado, ainda que fôsse mais”. Suas contribuições consistiam em disponibilizar grande número de indígenas para os roçados e oficiais carpinteiros para as edificações. Construções e aperfeiçoamentos também eram valorizados pela metrópole. Em nível de exemplo temos Joseph Gonçalves, um dos habitantes da Vila de Moura elogiado por suas melhorias³⁵ e utilizado como modelo a ser seguido por outros moradores, como Manoel Rodrigues Calado, criticado por estar “[...] perdendo o que plantou [...]” (FERREIRA, 1983, p. 96; 252; 379-380).

Os colonos recebiam instruções e receitas para o beneficiamento do anil, assim como no cultivo. Além de apontar as principais preocupações de Portugal, a análise de tais documentos ajuda a compreender as etapas pelas quais a planta recém-colhida deveria passar. O primeiro processo consistia em cozinhá-la em grandes caldeirões ou panelas. Apesar de não ser realizado por todos, essa etapa visava facilitar a extração da tinta que começava a ser obtida desde o primeiro momento. Cozidas ou não, todas as plantas deviam ser colocadas dentro de um tanque com água (FERREIRA, 1983, p. 172-173; 733; ALDEN, 1965, p. 36; DANIEL, 1976a, p. 425), denominado como “tanque de apodrecer”. A quantidade de água empregada deveria ser suficiente para cobrir o anil, deixando-o, levemente, mergulhado com o auxílio de um peso moderado que poderia ser exercido por toras de pau. Durante essa etapa, era importante garantir que as plantas não estivessem sendo comprimidas embaixo d’água. O recomendado era que o anil fosse deixado no tanque pelo tempo que “se experimentasse” e “[...] não pelo tempo que fixão as receitas formuladas em bem diversos climas” (FERREIRA, 1983, p. 98). A justificativa sobre a importância de observar o tempo exato, de acordo com as condições climáticas do Norte da colônia, era de que isso:

[...] era preciso para, no tanque de apodrecer, mostrar uma tintura carregada, de onde a devia deixar passar por sua torneira para o segundo tanque inferior, chamado de bater, porque n'elle se fazia esta segunda operação, até ficar a tintura azulada n'aquelle ponto, que era mais facil experimentar do que explicar (FERREIRA, 1983, p. 98).

Este trecho resume muito bem em que consistia o processo de experimentação: algumas técnicas só podiam ser entendidas ou descobertas quando testadas. Portugal incentivava tais processos. Esse fato, entretanto, não eliminava a necessidade de informações adicionais. Após

³⁵ A fonte apresenta mudanças no tamanho e na quantidade de eixos empregados nas fábricas. A construção de estruturas denominadas “coches” também é mencionada. Provavelmente, tratava-se de cochos, visto que eles são citados em outros momentos do documento (FERREIRA, 1983, p. 379-380).

passar pelo tanque de bater, no qual utilizavam pás, varas ou pedaços de pau (ALDEN, 1965, p. 36; DANIEL, 1976a, p. 425), recomendava-se que a fécula da planta fosse separada da água. Caso o fundo do tanque possuísse um declive proporcional, esta etapa seria ainda mais fácil. Não se aconselhava que fossem usadas outras substâncias neste momento, como a urina ou o suco de limão, sugeridas por alguns. Depois de separada, a fécula deveria ser disposta em sacos com formato cônico e furados embaixo para que a água restante também pudesse ser retirada. Por fim, os colonos deveriam garantir que a fécula não secasse ao sol, já que, embora isso acelerasse o processo, também acabava trazendo enormes consequências, como a alteração da cor e a perda de grande parcela da massa beneficiada. O melhor era “[...] que gastasse em secar a sombra, em tendões cobertos de palha, e armados em logares ventilados.” (FERREIRA, 1983, p. 98-99; 175).

Embora as recomendações servissem para padronizar o processo, obviamente, ele possuía variações de uma fábrica para a outra. Enquanto alguns manufaturavam toda a planta, outros, a fim de aprimorarem o produto e obterem uma tinta mais pigmentada, beneficiavam as folhas separadas das sementes (ALDEN, 1965, p. 36; DANIEL, 1976a, p. 424-425). A renovação setecentista das bases do saber, que acontecia tanto em Portugal como em suas colônias (CONCEIÇÃO, 2019, p. 820), permitia que processos diferentes surgissem e pudessem ser validados. A prática fazia com que muitas técnicas fossem incluídas, adaptadas ou excluídas. Exemplo disso é que mais tanques passaram a ser construídos nas fábricas de anil após os colonos observarem que a quantidade de plantas colocadas em cada um deles não poderia ser muito grande, pois isso acabava atrapalhando o processo de “podridão” (fermentação). Diante deste fato, a primeira ordem foi para que as medidas dos cochos tivessem: “[...] 30 palmos um, e [...] 20 o outro, com o pontal de 3 palmos ao menos, e 4 de boca [...]”³⁶. Porém, ao adotarem tais medidas, os colonos observaram que “[...] quanto maiores erão os côxos, menos se facilitava a depuração da fécula [...]” e, por isso, novos tamanhos foram, mais uma vez, recomendados: 12 palmos para o de cima e 11 para o de baixo³⁷ (FERREIRA, 1983, p. 173-175).

Os erros e acertos iam, pouco a pouco, configurando novas práticas e saberes. As mudanças, para além de aperfeiçoarem as estruturas, visavam gerar ainda mais lucros aos colonos e à metrópole a partir da redução dos gastos e do tempo de beneficiamento do produto.

³⁶ Convertendo as medidas, temos instruções para a construção do primeiro cocho com cerca de 6,6 a 7,2 m; do segundo com 4,4 a 4,8 m; de um pontal que tivesse entre 66 e 72 cm; e de uma boca (abertura) com cerca de 88 a 96 cm (SILVA, 2004, p. 129).

³⁷ Cerca de 2,64 a 2,88 m para o de cima e de 2,42 a 2,64 m para o de baixo (SILVA, 2004, p. 129).

Medidas adotadas pelo coronel e governador da Capitania de São José do Rio Negro, Manoel da Gama Lobo de Almada, exemplificam bem isso. Depois de constatar que, para bater o anil de 2 cochos, eram necessárias de 16 a 20 pessoas por 2 horas todas as tardes, ele criou um método para realizar a operação “[...] em menos tempo e com menos gente [...]”. Almada determinou que um eixo de madeira fosse colocado horizontalmente sobre o cocho de bater e fosse movido por 2 meninos de apenas 10 anos. Sozinhos, eles tiveram que executar todo o trabalho que era realizado por 8 mulheres. Após verificar que poderia reproduzir o fato em outros 2 cochos, o coronel concluiu que, através de suas medidas, pouparia o serviço de 22 pessoas da fábrica (FERREIRA, 1983, p. 175).

As alterações propostas por Almada parecem ter tido os efeitos aguardados. O coronel foi parabenizado por executar com zelo as disposições de João Pereira Caldas para a cultura e manufatura do anil (FERREIRA, 1786 apud LIMA, 1953, p. 160-161). Relatos de produções satisfatórias obtidas por moradores que teriam seguido suas instruções também aparecem nas fontes setecentistas. Almada, entretanto, não ficou encarregado apenas de aperfeiçoar as fábricas. Em 1785, recebeu outras tarefas importantes: fiscalizar e registrar as despesas da fábrica de anil da fortaleza de São Gabriel (um distrito da parte superior do rio Negro). O coronel era responsável por informar tudo que fosse gasto com mantimentos, gêneros, materiais empregados e pagamento das jornadas dos trabalhadores (indígenas e feitores). O relatório de todas as contas teria de ser enviado junto com a remessa de porções de anil que, por sua vez, deveriam ser separadas e identificadas de acordo com a qualidade de cada uma. Embora todo esse processo fosse informado para a fábrica de São Gabriel, também deveria ser repetido em “[...] cada uma das menores, e particulares fabricas das outras povoações d'aquelle distrito, e dos seus correspondentes roçados [...]” (FERREIRA, 1983, p. 176-177; 177-179).

Além das contas prestadas, as advertências enviadas à Almada exigiam que, a partir do próximo ano (1786), a fábrica da fortaleza de São Gabriel aumentasse sua produção. Para que isso se tornasse possível, ele deveria ordenar que fossem utilizados os 3 cochos de que a fábrica dispunha e não apenas 2, como vinha acontecendo³⁸. O esperado era que cada cocho, entre os meses de setembro a dezembro, produzisse 1 libra por dia, o que equivale a cerca de 453 g. Os meses de trabalho também deveriam ser contados de acordo com o calendário da Igreja Católica, isto é, os domingos e demais dias religiosos deveriam ser guardados. Considerando os 280 dias que deviam ser dedicados ao trabalho, esperava-se que a fábrica entregasse 558

³⁸ Esses dois cochos seriam responsáveis por produzir, “[...] desde Setembro do 1784 até ao dia da penultima remessa d'este anno [...] 4 arrobas ou 128 libras de anil” (FERREIRA, 1983, p. 179-180), o que corresponde a uma quantidade entre 57 e 60 kg (SILVA, 2004, p. 133).

libras de anil ao final do próximo ano, uma quantidade que corresponde a, aproximadamente, 252,774 kg do gênero. As recomendações eram claras: esse resultado só seria possível se máquinas³⁹, como as bombas usadas para levar a água aos cochos, começassem a ser empregues (SILVA, 2004, p. 133; FERREIRA, 1983, p. 179-181). Afinal, além de facilitar o desempenho de tarefas da produção, elas também poderiam diminuir a quantidade de trabalhadores necessários.

2.1.3 O Diretório dos Índios e as jornadas de trabalho

Embora o mais visado pela Coroa portuguesa fosse a adoção de uma mão de obra negra escravizada, o que predominou na colonização da Amazônia foi a exploração de trabalhadores indígenas. Durante os séculos XVI e XVII, o principal destino para as populações africanas escravizadas eram os engenhos de açúcar do Nordeste (SOUZA JUNIOR, 2013, p. 178). Justamente por não ser a rota principal do tráfico negreiro, no Norte, o número de escravos era considerado pequeno para atender toda a demanda. A baixa quantidade disponível somada à grande procura dos colonizadores, era responsável por aumentar os preços a que eles eram vendidos (FERREIRA, 1983, p. 648; MENDONÇA, 1963a, p. 86; 212; 216). A solução encontrada, desde o início da colonização da Amazônia, foi a exploração de suas populações nativas que apresentavam uma grande densidade demográfica.

As fontes evidenciam que o principal emprego dos indígenas, sobretudo, na primeira metade do XVIII, era na coleta das drogas do sertão. Isso não acontecia por acaso. Utilizar quem sabia o que estava fazendo, uma vez que já realizava essas atividades e conhecia todo o território, era uma vantagem que os colonos não podiam perder. A segunda metade do século XVIII trouxe algumas mudanças a esse respeito. Com a Lei da Liberdade dos Índios (1755) e a elaboração do Diretório (1755), a Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão, também recém-criada, comprometeu-se a introduzir negros escravizados. Entretanto, a alta demanda por trabalhadores somada a outros fatores, como o fato de os colonos preferirem manter os indígenas que antes eram seus escravos sob a alegação de que não possuíam dinheiro para a compra de negros trazidos da África, fizeram com que a mão de obra dos nativos continuasse sendo empregue (SOUZA JUNIOR, 2013, p. 178-180).

³⁹ O termo máquina deve ser pensado aqui dentro de uma manufatura, cuja força era exercida a partir do trabalho humano ou de animais. Ao usar o mesmo conceito empregue nas fontes, não estamos nos referindo às máquinas industriais. Na realidade, os setecentistas utilizavam a palavra para descrever qualquer técnica que facilitasse o trabalho manual das fábricas. O termo “máquinas vivas” também aparece no caso do emprego de animais, como bois e cavalos (FERREIRA, 1983, p. 181).

Os documentos encontrados nas fontes de Ferreira, bem como o próprio período de exploração efetiva do anil, possuem data posterior à concessão de liberdade aos indígenas e à introdução da lei do Diretório dos Índios. Juntamente com o fim da tutela exercida pelos missionários, estas medidas visavam tornar os nativos moradores estáveis das povoações e, conseqüentemente, produtores de suas riquezas. Em outras palavras, é possível dizer que o Diretório foi uma estratégia adotada pela Coroa portuguesa para regular o trabalho indígena que, anteriormente, era controlado pelos missionários (COELHO, 2006, p. 117-119). Através de uma regulamentação, buscava-se distribuir a mão de obra de todos os homens considerados capazes (com exceção da elite indígena) nos serviços reais ou particulares, nas roças comuns e nas viagens de coleta (ROLLER, 2013, p. 203). Francisco Xavier de Mendonça Furtado já esboçava algumas dessas ideias por volta de 1751. Seus escritos não deixam dúvidas quanto a sua contribuição para a adoção de tais providências. De acordo com o governador, um novo Regimento deveria ser criado para organizar e mudar o sistema que estava posto. Os indígenas considerados “civilizados e obedientes” deveriam ficar sob a responsabilidade dos governadores a fim de que pudessem “[...] arruinar o inimigo comum deste Estado [...], [...] o Regimento das Missões [...]”, responsabilizado por reduzirem “[...] duas grandes capitânias, [...] à última penúria e miséria.” (MENDONÇA, 1963a, p. 80-82).

A lei dos Diretórios, considerada o auge da política indigenista de Marquês de Pombal, garantiu uma administração direta das povoações que, há tanto tempo, estiveram sob comando dos missionários. Os nativos, entretanto, ainda não estavam totalmente livres. O controle, retirado das mãos da Igreja Católica, foi passado aos diretores que deveriam ser escolhidos e nomeados pelos governadores. Dois grupos eram formados: um tinha que permanecer nas povoações, enquanto o outro devia ser repartido entre os colonos. Indígenas entre 13 e 60 anos de idade eram tidos como aptos para os trabalhos. Era necessário informar sobre todos os trabalhadores empregues. Seus serviços deveriam ser usados pelo tempo de 6 meses e o pagamento das jornadas precisava ser feito ao diretor de cada povoação assim que um número de trabalhadores fosse concedido. Era comum que os colonos não cumprissem as ordens dos pagamentos, justificando, na maior parte das vezes, a falta de orçamentos. Na tentativa de resolver essa questão, os diretores ficaram encarregados de repassar apenas 1/3 do salário aos indígenas. Os 2/3 restantes deviam ficar em um cofre da povoação e só poderiam ser pagos ao fim do trabalho, caso os indígenas não tivessem fugido. Em caso de debandarem, o dinheiro era devolvido aos colonos. As normas ainda garantiam que, se ficasse comprovado maus-tratos, os moradores deveriam perder todo o dinheiro de depósito, além de serem obrigados a pagar o

dobro aos trabalhadores envolvidos (FERREIRA, 1983, p. 463; SOUZA JUNIOR, 2013, p. 173; 176-177; 211).

Podemos imaginar como tudo isso, dificilmente, se aplicava na prática. Registros, como os de Almada, revelam que meninos com menos de 13 anos já eram empregues em serviços. Entre documentos de Ferreira, também encontramos um relato de 12 de agosto de 1786 sobre o “equivoco” realizado ao pagar um salário menor às índias das fábricas de anil da vila de Barcelos. Reclamações sobre a falta de “braços” e de meios para pagarem as jornadas dos indígenas aparecem com frequência no setecentos. O uso que os colonos faziam dos indígenas disponíveis também era motivo de apontamento e crítica. A pouca mão de obra que se tinha, de acordo com Ferreira, ou era desperdiçada na colheita de drogas, em vez de ser empregue na agricultura, ou ficava dividida entre diversos plantios. Alguns colonos só teriam mudado seu pensamento e dado mais prioridade ao anil do que a outras culturas, como o arroz, café e algodão, quando a Coroa portuguesa decidiu pagar 2\$000 réis pela libra do gênero que, anteriormente, costumava ser vendida entre 700 e 1\$100 réis. O incentivo financeiro veio acompanhado da renovação de outras providências necessárias e da concessão de mais indígenas que deveriam resolver, em partes, o problema da falta de braços (FERREIRA, 1983, p. 64; 175; 197-198; 241; 657; 1785 apud LIMA, 1953, p. 145-147).

Experiências, como as que o próprio Almada fizera, já haviam comprovado que as inclusões de técnicas eram responsáveis por reduzir o número de mão de obra necessária nas fábricas, permitindo que ela fosse destinada a outros setores. Os cultivos, inclusive de outros gêneros, eram os principais lugares recomendados para tal realocação. Em um ano, ao menos 2 roçados precisavam ser feitos para que o valor total de anil produzido correspondesse ao que fora exigido. Para isso, a assistência de 2 feitores era considerada indispensável. Homens brancos deveriam ser escolhidos para o cargo, cujo pagamento era de 30\$000 por ano, cerca de 107 réis por dia, se considerarmos os 280 dias de trabalho (FERREIRA, 1983, p. 181-183). O valor se revela muito baixo quando comparado ao pagamento de outros profissionais da época. Giovanni Angelo Brunelli, por exemplo, recebia cerca de 50\$000 réis por mês (fora o montante enviado diretamente a sua família) enquanto participava da Comissão Demarcadora de Limites portuguesa na Amazônia (PAPAVERO et al., 2010, p. 497). Isso significa que o pagamento mensal de um astrônomo como Brunelli passava em 20\$000 réis o salário anual de um feitor. O pagamento de indígenas era ainda menor. De acordo com o documento enviado ao coronel, para erguer um roçado em 12 dias eram necessários 16 indígenas, cujas remunerações, incluindo seus sustentos, eram equivalentes a 60 réis diários. Nas jornadas das fábricas, as mulheres ganhavam cerca de 45 réis por dia, enquanto os homens obtinham 40 réis.

Considerando que a fábrica empregasse 8 mulheres e 5 homens, sua despesa seria de, aproximadamente, 157\$ réis⁴⁰ (FERREIRA, 1983, p. 181-183; 240; 241). Eram, justamente, estes os gastos que os colonos queriam reduzir.

As discussões sobre custos e uso de trabalhadores aparecem em outros trechos acerca da produção de anil. Alexandre Rodrigues Ferreira recomendava que os colonos, onde não tivessem muita oferta de mão de obra, empregassem seus trabalhadores nas lavouras e na manufatura de gêneros que não poderiam ser exportados sem passar pelo beneficiamento, como era o caso do anil e do urucum (*Bixa orellana*). As demais manufaturas, como o algodão, poderiam ser beneficiadas no Velho Mundo e, por isso, deveriam ficar sob a responsabilidade da metrópole e não da colônia. Outra ideia defendida pelo mesmo filósofo natural era de que o anil, o café e o tabaco, considerados os três gêneros mais preciosos, deveriam ser privativos da capitania de São José do Rio Negro. O principal argumento de Ferreira era que a concorrência prejudicava os interesses econômicos, pois os lavradores e operários do Pará teriam grande vantagem por não pagarem fretes de transportes e obterem mão de obra mais facilmente. Como consequência dos gastos reduzidos, poderiam cobrar mais barato pela libra do anil, reduzindo seu valor comercial. Certamente, não era isso que esperavam do “[...] mais bem aceito anil de todo o estado [...]” (FERREIRA, 1983, p. 677-678; 381-382; 733). O objetivo, ao contrário, era que o gênero pudesse ser vendido a um bom preço, fazendo jus à procura que possuía na Europa.

2.2 Uma droga corante

Pensar o mercantilismo entre os séculos XVI e XVIII sem analisar o papel dos gêneros tintórios, é impossível. Embora já estivessem incluídos na busca europeia por especiarias em geral, os produtos corantes ganharam maior destaque no final do século XVII quando o Velho Mundo passou a se interessar pelos produtos têxteis de forma mais efetiva. A partir de então, gêneros como o anil começaram a ocupar espaços importantes que antes eram reservados a outras especiarias. Somadas às questões do contexto global, outras vantagens também contribuíram para que a especiaria se destaca-se naquele momento. O primeiro ponto importante é que esse gênero já era usado por povos indígenas da América espanhola. Isso garantia um duplo benefício aos colonizadores: além de conhecerem mais sobre todo o processo, eles também sabiam que não iriam encontrar tantas dificuldades no plantio de uma

⁴⁰ O valor total dos gastos apresentado no documento é de 157\$600 réis. Entretanto, considerando os números informados, obtemos o valor de 156\$800 réis. Provavelmente, a diferença se deve às aproximações utilizadas e, por isso, optamos por apresentar um valor arredondado de 157\$ réis (FERREIRA, 1983, p. 182).

planta que já era cultivada ali. A segunda vantagem apresentada pelo anil é que ele possuía uma logística de transporte mais viável do que outras especiarias corantes, como o pau-brasil, por exemplo, que além de ser pesado, ocupava um espaço muito maior nas embarcações. Por fim, seu comércio permitia aos europeus aproveitarem a rede de distribuição que já existia, uma vez que seu trajeto era compatível com o de outros gêneros extraídos do Novo Mundo (CHAMBOULEYRON; CARDOSO, 2014, p. 63; 67).

No caso da América portuguesa, a produção de anil voltada ao comércio destacou-se a partir da segunda metade do século XVIII, sobretudo, na década de 1760. Sua experiência, de fato, não foi tão duradoura como a de outros produtos coloniais. Alguns autores consideram que o auge do anil português foi de apenas 2 gerações, já que, no século XIX, acabou prejudicado pela ascensão inglesa no comércio de corantes e pelo, conseqüente, retorno da Índia como fornecedora do gênero (ALDEN, 1965, p. 35; 57). Isso não significa, entretanto, que todos os esforços portugueses anteriores devem ser ignorados. Ao contrário, o grande interesse da metrópole em investigar e explorar o produto é atestado nas descrições de viajantes e na preocupação dos funcionários em produzirem um anil de boa qualidade que pudesse ser empregue em panos, tecidos e telas. A tinta azul, segundo o padre João Daniel (1976a, p. 425), era usada “[...] nas fábricas de lãs, sedas, algodão, e mais panos; porque não só os panos azuis se tingem com ela; mas tão bem os pretos, para saírem bem pretos, e não desbotarem são primeiro tintos com anil [...]”. Tintureiros, pintores e escudeiros não podiam realizar seus trabalhos sem os recursos necessários para a coloração. As matérias-primas, utilizadas para diferentes fins, podiam ser encontradas nas drogarias. Fundamentais para o comércio urbano, esses estabelecimentos garantiam que itens essenciais chegassem até os profissionais. Ao lado do azul, havia outras cores importantes como o ocre e o vermelho, por exemplo (ESPUCHE, 2010, p. 38-39).

O anil, principal responsável pela coloração azulada, não pode ser considerado, enquanto pigmento pictórico, um produto puro, pois trata-se de uma mistura entre os materiais retirados da planta, os derivados dos tanques e a própria água que se soma aos demais elementos (DELGADO, 2019, p. 27). Ao citar algumas das tintas que as índias de Monte Alegre usavam em suas cuias, Alexandre Rodrigues Ferreira reparou na mistura que costumavam fazer com alguns *símplices*⁴¹. Dentre os exemplos, estava o anil, que podia ser associado à tabatinga. As tintas, preparadas cotidianamente, ficavam reservadas de um dia para

⁴¹ Eram denominadas de “*símplices*”, ou “*simples*”, as substâncias naturais (vegetais, animais e minerais) que eram estudadas a partir de sua relação com a “*medicina*” e empregues na produção de “*medicamentos*” (LEITE, 2013, p. 58).

o outro para, depois, serem coadas através do algodão descaroçado (FERREIRA, 1974, p. 37; 91). Os processos empregues por nativos americanos não eram os únicos observados. Conhecer as técnicas dos concorrentes também era uma forma de garantir que elas fossem reproduzidas na colônia portuguesa. Provavelmente, esse foi o pensamento que levou Daniel a narrar a forma como os lenços eram tingidos na Índia. De acordo com ele, o anil era colocado tanto sobre as telas já tecidas quanto sobre os fios que, após molhados, ficavam estendidos sob a sombra para secarem. O próximo passo era realizar uma fervura a fim de “firmar a tinta”, levando os panos para serem secos novamente. O processo de fervura e secagem podia acontecer por 3 ou mais vezes, prestando a devida atenção para que nem fosse pouco realizada, deixando a tinta pouco impregnada, e nem realizada em excesso, danificando as telas. Saber administrar a fervura era sinônimo de realizar o trabalho com maestria (DANIEL, 1976a, p. 436-437).

Alguns relatos descrevem o anil plantado ao lado de outras plantas tintórias, como o urucum, por exemplo (FERREIRA, 2007a, p. 17). Também era comum utilizá-lo como comparativo para demais espécies que se assemelhavam ou que possuíam um beneficiamento próximo ao dele. O pariri⁴² (*Arrabidaea chica*) estava entre elas. Suas folhas, usadas popularmente nos dias atuais para o tratamento de cólicas, diarreias, anemias e cicatrização de feridas cutâneas, também podem ser empregadas na produção de corante (BEHRENS; TELLIS; CHAGAS, 2012, p. 236). Desde o século XVIII, dois processos podiam ser realizados para beneficiá-las. Se o objetivo era apenas tingir algum pano, bastava pisotear as folhas e colocar o tecido escolhido dentro da infusão. Quanto mais tempo o pano fosse deixado ali, mais ele sairia tingido e escuro. No entanto, se o objetivo fosse, não apenas tingir, mas sim extrair o corante, era necessário utilizar o mesmo método do anil. O resultado obtido era uma cor viva entre o vermelho e o roxo. Isso explica por que um dos nomes populares da planta era, justamente, “mato vermelho” (ou “*caapiranga*” na língua tupi-guarani). Não apenas o processo era parecido com o do anil, mas também seu uso. João Daniel chegou a afirmar que o pariri podia competir com as anileiras, já que os brancos e europeus do Amazonas, à imitação dos indígenas que o utilizavam para tingir suas roupas e redes, também empregavam essa cor, tida como muito alegre e viva. Outra planta corante descrita pelo padre foi a “erva trifólio” (*Trifolium spp.*), da qual se extraía uma tinta esverdeada. Assim como no caso do pariri, podia-

⁴² Desde o século XVIII, esta espécie possuía vários nomes populares. Em uma descrição, João Daniel usa os termos “*pariri*” e “mato vermelho”, enquanto, em outra, utiliza “*caapiranga*” (DANIEL, 1976a, p. 429; 430-431). A planta também aparece nos escritos de Francisco Xavier de Mendonça Furtado, denominada como “*carajurú*” (MENDONÇA, 1963a, p. 203). Além dos nomes serem sinônimos populares (BEHRENS; TELLIS; CHAGAS, 2012, p. 236), a comparação entre os dois relatos, demonstram que, de fato, tratava-se da mesma espécie.

se tanto seguir o processo rápido de infusão quanto o modo mais longo de beneficiamento do anil (DANIEL, 1976a, p. 429; 430-431; 432).

O fato de recomendarem o uso das mesmas técnicas de beneficiamento do anil para outras plantas, comprova que se tratava de um método eficaz, ao mesmo tempo em que revela a grande importância dada ao gênero. A expedição de Alexandre Rodrigues Ferreira parece ter feito jus a uma das cores mais utilizadas nos setecentos. Tidas como a “sabedoria científica do mercantilismo”, as observações do filósofo natural estavam, completamente, estruturadas com o empírico (SOUZA in FERREIRA, 1992, p. 4). Duas das pranchas que acompanham seus documentos chamam a atenção pelas escolhas de uma coloração azulada. Na primeira delas, intitulada *Índio Cambeba com suas armas* (figura 11), o azul aparece tanto na vestimenta do nativo quanto nos pequenos arbustos que compõem a imagem. A segunda prancha (figura 12), além de utilizar a cor azul para destacar o pano usado pelo *Índio do Rio Branco* embaixo do seu cocar, mantém algumas folhagens, ainda que em número reduzido, na mesma coloração do primeiro desenho. Todos esses elementos não parecem feitos por acaso. Os arbustos azuis nos aludem, rapidamente, à planta do anil, enquanto os tecidos tingidos representam seu uso e valor (PAULA, 2009, p. 6-7). A escolha de ilustrar as vestimentas em corpos indígenas também parece não ter sido mero acaso, uma vez que o anil era uma planta que já existia na América portuguesa. Esse era objetivo do trabalho de Ferreira: apresentar o que já estava posto (SOUZA in FERREIRA, 1992, p. 4).



Figura 11 - Índio Cambeba com suas armas
Fonte: FERREIRA, 1971, p. 118



Figura 12 - Índio do Rio Branco
 Fonte: FERREIRA, 1971, p. 122

2.3 “Gêneros preciosos, e comerciáveis a todo o mundo”

A noção de riqueza aparece marcada, nos séculos XVII e XVIII, pelas percepções acerca do comércio, circulação, valor, preço, renda e interesse (FOUCAULT, 1999, p. 227). Esse era o conjunto de atrativos que guiava a descrição dos europeus setecentistas. Falar dos gêneros “preciosos e comerciáveis a todo o mundo”, como o anil, cacau, açúcar, bálsamos e café, mostrava-se tão importante quanto citar o ouro, a prata e os diamantes. O valor desses gêneros era associado à disponibilidade que possuíam na Amazônia (DANIEL, 1976a, p. 382-383). Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 197-198) preocupou-se em evidenciar como o total obtido com a produção de anil era afetado a partir das dificuldades enfrentadas pelos colonos. A falta de recursos para pagar e sustentar as jornadas dos indígenas foi apenas um dos exemplos apresentados por ele. Obviamente, a baixa produção e os gastos elevados impactavam negativamente os negócios. A comparação com os preços alcançados pelo anil nos portos da França (quadro 3), demonstra como o filósofo natural estava empenhado em melhorar (ou equiparar) o valor do gênero português no mercado mundial. Após escolher dois destinos franceses (Bordéus e Nantes), Ferreira analisou os preços obtidos por 4 variedades diferentes do anil, denominados por ele de azul, misturado, cor de cobre fino e ordinário.

Portos	Preço do anil em França ⁴³				Redução do valor intrínseco para a moeda portuguesa		Valor numeral para a moeda portuguesa	
	£	S.	£	S.				
Bordéus								
Azul, violeta de São-Domingo	8	10	9	8	1440	1530	1700	1800
Dito misturado	7	5	8	5	1232	1262	1450	1650
Dito cor de cobre fino	6	15	0	0	11471/2	0	1350	0
Dito ordinário	6	8	6	10	1088	1105	1280	1300
Nantes								
Anil cor de cobre fino	6	10	6	15	1105	11471/2	1300	1350
Ordinário	6	8	6	10	1088	1105	1280	1300
Misturado	8	0	9	0	1360	1530	1600	1800
Azul	10	0	11	0	1700	1870	2000	2200

Quadro 3 – Preços do anil nos portos franceses
 Fonte: FERREIRA, 1983, p. 198

O levantamento realizado por Ferreira evidencia que, quanto mais azul e puro fosse o pigmento, maior seria o seu valor comercial. Garantir um bom beneficiamento do gênero era sinônimo de assegurar preços mais altos no Velho Mundo. Embora os relatos de investimentos realizados nas fábricas de anil sejam inúmeros, alguns deles destacam-se pelas medidas adotadas. Ferreira revela, por exemplo, que sócios portugueses prometiam enviar 3 mestres franceses para o Pará nos próximos 5 anos, a fim de que pudessem trabalhar no plantio, cultivo e fabrico do gênero. Provavelmente, seus cargos eram distintos, já que cada um deles deveria receber uma quantia diferente pelo serviço realizado. Ao primeiro, pagariam 3\$200 réis por dia; ao segundo, 2\$400; e, ao terceiro, 1\$600. Apesar do empenho, Ferreira afirmou que os sócios conseguiram exportar, enquanto os mestres estavam vivos, apenas algumas arrobas de anil. Destas, o gênero de qualidade superior foi vendido em Lisboa por 4\$800 a libra enquanto o “entrefino” e o de última qualidade atingiram, respectivamente, 2\$000 e 360 réis. A última

⁴³ O fato de o preço ser apresentado em moeda inglesa, mesmo sendo vendido em portos franceses, é muito significativo e comprova que, de fato, a Inglaterra já começara a dominar este mercado. Além do símbolo da libra, Ferreira utiliza outra abreviação (S.). Provavelmente, trata-se do *shillings*, uma moeda divisionária usada pelos ingleses.

informação que temos é de que, após os falecimentos dos mestres, os sócios acabaram renunciando à fábrica, cuja estrutura passou a ser usada para curtir couros (FERREIRA, 1983, p. 166-167).

De forma geral, o incentivo dos Estados europeus aos homens de ciência e de letras marcaram o século XVIII. Mais do que apenas um movimento ideológico e filosófico, o Iluminismo promoveu amplas mudanças nas esferas sociais e administrativas. A partir de redes estruturadas ao redor de núcleos de produção do conhecimento, Portugal adotou algumas táticas durante o período setecentista (KURY, 2004, p. 109-111). As investigações sobre a produção de anil e suas inúmeras experiências surgiram dentro desse contexto. Era comum que funcionários experientes fossem enviados para comandarem suas fábricas (FERREIRA, 1983, p. 169). A preocupação com as classificações também passou a ser mais sistemática a partir da adoção do sistema de Linnaeus (KURY, 2004, p. 115). No caso do anil, além de identificar seu gênero, era necessário apontar as variações comerciáveis da planta. Como Ferreira demonstrou, essa catalogação costumava ser realizada de acordo com a intensidade da cor e de sua, conseqüente, qualidade mais elevada. Além das variações já apresentadas, outros dois tipos de anil aparecem na relação de suprimentos necessários para a expedição filosófica de Ferreira e seus ajudantes pelo Mato Grosso. Na lista, requeria-se tanto a flor de anil quanto o anil fino (FERREIRA, 1788 apud LIMA, 1953, p. 235). O comércio dessas manufaturas estava presente nas negociações portuguesas, resta-nos saber qual o valor e a importância eram atribuídos a tal presença.

2.3.1 A balança comercial entre lucros e gastos

Considerado um dos “[...] generos ricos e precisos para o [...] commercio interior e exterior [...]”, o anil era tanto vendido nos portos de Lisboa como comprado por fazendeiros da colônia que não o possuíam em suas terras (FERREIRA, 1983, p. 675; 166). A compra de escravos também foi outro emprego comum dado ao gênero, sobretudo ao que era obtido em Cabo Verde (CARREIRA, 1988a, p. 131). Não se pode negar que, de fato, existiram inúmeros esforços para que o comércio do anil progredisse. Embora tenham vindo a fracassar posteriormente, as fábricas do gênero foram espaços importantes de desenvolvimento comercial e experimental, uma vez que permitiam à metrópole testar novos e diferentes métodos a serem empregues (REIS, 2014, p. 55). Chegando a denominar antigas povoações, ainda que por um período relativamente curto de tempo, elas se tornaram referências locais (MORAES, 1860, p. 318). Obviamente, para garantirem bons resultados, era preciso que os

ganhos fossem maiores do que as despesas. Por isso, o controle dos gastos de todo o processo e dos lucros obtidos com as vendas era de extrema necessidade.

A fiscalização dos dados ficava sob responsabilidade de funcionários importantes, como os diretores, que deveriam documentar os empenhos e reportar todas as cifras obtidas. Além de pagar as jornadas dos índios (estabelecidas pelo Diretório) e demais funcionários, a produção de anil deveria ser suficiente para garantir a manutenção das infraestruturas (realizadas pelos carpinteiros), possibilitar a compra de materiais, como linhas para a confecção dos sacos e ferramentas em geral, e assegurar o transporte até os armazéns, onde o anil aguardava para ser exportado (FERREIRA, 1983, p. 183-186; 238). Enquanto permaneceu na colônia, Alexandre Rodrigues Ferreira (1787 apud LIMA, 1953, p. 209; 218; 221) foi encarregado de recolher todos os dados informados pelos diretos das vilas e enviar remessas do gênero à metrópole. Cumprindo uma de suas muitas funções, o naturalista-funcionário informava à Coroa portuguesa se os resultados obtidos eram compatíveis, ou não, com os objetivos previamente estabelecidos (MORAES; SANTOS; CAMPOS, 2012, p. 77; SILVA, 1995, p. 13-14). Durante os períodos em que precisava se ausentar para seguir com suas expedições, Ferreira encarregava outras autoridades para essa função, cuja principal finalidade era estabelecer um elo entre a metrópole e os colonos, garantindo que as recomendações e exigência da Coroa fossem seguidas (FERREIRA, 1784 apud LIMA, 1953, p. 133-134).

As orientações dadas à Manoel da Gama Lobo de Almada exemplificam muito bem como tudo isso acontecia na prática. Após elogiar a remessa apresentada pelo coronel que, dentre outros gêneros, contava com 3 arrobas e 29 libras de anil, Ferreira o orienta a respeito do pagamento de todas as despesas e solicita que as povoações menores auxiliassem as maiores. O anil aparece vendido aqui pelo mesmo preço apresentado em várias descrições, cerca de 1\$000 réis a libra. O rateio e a distribuição do lucro final entre os trabalhadores também deveriam ser realizados. Garantindo a continuação dos esforços acerca do gênero, tal medida pretendia “animar” os funcionários. O controle de preços do anil não parecia ser algo muito garantido. Ferreira nos informa que, pretendendo cultivar o gênero, André Fernandes Gavinho pediu que a Companhia arbitrasse seu preço e garantisse que ele nunca fosse menor àquele estabelecido, mas que, ao contrário, aumentasse acompanhando os valores de Lisboa. Seu pedido, entretanto, acabou renegado e ele desistiu da produção (FERREIRA, 1983, p. 167; 187-190; 650-651; 734).

A elaboração de relatórios cada vez mais complexos e extensos pode ser explicada a partir do contexto político estabelecido na metrópole, sobretudo, na segunda metade do século

XVIII. Foi exatamente nesse período que as concepções da Aritmética Política passaram a influenciar grandemente a administração de Portugal e de suas colônias. Nascida na Inglaterra no século XVII, essa vertente esteve presente na Coroa portuguesa no governo de D. José I (1750-1777) e até o início dos anos regenciais do príncipe D. João (1792-1807). Segundo a corrente de estudos, a política devia ser decidida a partir de algumas estatísticas, como os dados sobre a população e os negócios, por exemplo. Essas práticas, de forma geral, acabaram sendo responsáveis por criarem outras técnicas de administração e por estimularem a profissionalização de seus funcionários (SANTOS, 2008, p. 143). A preocupação da Coroa por registros detalhados pode ser verificada a partir da exigência de relatos anuais contendo dados como: o número e o nome de indígenas empregados nas lavouras, o pagamento que lhes era dado, as despesas gerais que tinham com as drogas do sertão e os ganhos que esses proporcionavam. Os diretores deviam informar também quais moradores haviam fornecido a quantidade prometida de gêneros e quais ainda possuíam pendências a serem pagas. Isso garantia que as cobranças fossem documentadas e pudessem ser feitas posteriormente (FERREIRA, 1983, p. 232-237; 534; 733-734).

2.3.2 Espera-se remeter boas e maiores remessas

Promessas por colheitas e produções de melhores e maiores quantidades de anil são extremamente comuns nos registros históricos produzidos por Ferreira (1786 apud LIMA, 1953, p. 171-172). Os valores apresentados sempre acompanhavam previsões esperançosas para os próximos anos. No entanto, alguns casos destacam-se por anunciarem estimativas bastante elevadas. Como exemplo, temos as fábricas do Rio Negro. Após terem resultado “[...] 13 arrobas e 9 libras de bom anil [...]” em 1785 e 80 arrobas em 1786, elas deveriam produzir um valor acima de 180 arrobas no próximo ano. Os fabricantes ficavam isentos de pagarem o dízimo e os fretes, enquanto este anil deveria ser vendido por 1\$000 réis a libra, como fora estabelecido pela Coroa. As exigências por melhora não aconteciam apenas de forma geral. Desde os colonos até os diretores e governadores, todos eram cobrados. Era comum que as previsões otimistas não se cumprissem na prática e que as desculpas por baixos resultados se tornassem mais frequentes do que o previsto (FERREIRA, 1983, p. 238-240; 252; 268; 488-490; 650-651). Francisco das Chagas, por exemplo, havia entregado apenas 5 libras das 6 arrobas de anil que teria prometido. Isso significa que de 72 kg, ele apresentara somente 2,26 kg. Valor muito abaixo do esperado. Depois de justificar a pequena produção devido às chuvas intensas, o morador comprometia-se a “[...] ir dando [...] porções de meia arroba cada mez [...] até ao fim do corrente anno; mas com a condição de se lhe assistir com 6 índias, e com

1 índio e 1 rapaz companheiro para pescadores.” (FERREIRA, 1983, p. 238; SILVA, 2004; p. 133).

As contribuições da administração portuguesa consistiram no fornecimento de mão de obra e ajuda de custo através das isenções, como o livre despacho de entradas e saídas do gênero. Embora as fontes deixem claro que os auxílios, especialmente no que diz respeito ao fornecimento de trabalhadores, não supriam as necessidades das fábricas, encontramos relatos de socorros prestados pela metrópole a partir da concessão de alguns índios ou escravos. O pagamento elevado pelo anil também foi uma forma de incentivo aos colonos desanimados. Em uma das descrições, Alexandre Rodrigues Ferreira afirmou que, durante determinado momento, pagou-se cerca de 2\$000 réis pela libra de amostras do gênero. Tudo indica que isso resolvia os problemas somente por um tempo, já que as ajudas eram momentâneas e específicas. A recomendação para que os trabalhadores concedidos fossem empregues apenas nas atividades principais evidencia que a escassez de mão de obra era uma questão bastante presente na realidade da região. Ferreira acreditava que uma das formas de melhorar as condições em que as fazendas e fábricas de anil se encontravam era aumentando a fiscalização direta da metrópole. De acordo com ele, isso era necessário para que as ordens fossem cumpridas pelos moradores que, de certa forma, encontravam-se desamparados (FERREIRA, 1983, p. 192-197; 201; 230; 535).

Apesar de sua importância e da insistência da metrópole que, na data de 23 de maio de 1761, chegou a isentar o pagamento de seus direitos alfandegários por 10 anos, o gênero não esteve entre os dez produtos mais exportados pela Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão. De acordo com António Carreira, o lucro português alcançado com o anil foi um pouco superior do que com a seda, já que teriam obtido cerca de 1.851.450 réis ao enviar 1.698,5 arráteis do gênero. Como cada arráteil correspondia a 459 g, podemos afirmar que a Companhia exportou, aproximadamente, 779,61 kg de anil para Lisboa. Assim como as demais drogas do sertão, este gênero também era exportado por colonos, sob a forma de consignação, nos navios da Companhia. Considerando os anos de 1763, 1764, 1774 e 1777, esse regime foi responsável por exportar 35 arráteis (16,06 kg) do Maranhão e 18 arrobas⁴⁴ e 39 arráteis do Pará (282,28 kg), vendidos, respectivamente, por 49\$630 e 493\$664 réis (CARREIRA, 1988a, p. 195; 198; 227; 1988b, p. 262; 325). Da mesma forma como acontecia nas exportações do cacau, é perceptível que a quantidade de anil exportado do Pará era superior ao do Maranhão.

⁴⁴ Para facilitar a conversão e chegar em um número o mais próximo possível, consideramos, nesse caso, o valor de 1 arroba como 32 arráteis (CARREIRA, 1988b, p. 325).

A frequência com que relatos e críticas acerca das baixas ofertas pela libra do anil aparecem nas fontes setecentistas é grande. Experiências malsucedidas e a falta de braços que poderiam ser empregues nas lavouras e fábricas são usadas como as principais justificativas. A qualidade inferior do produto também era outro fator responsável pelos preços abaixo do esperado. De acordo com Ferreira, era comum que colonos falsificassem amostras do anil a partir de outros elementos, como o pó do carvão, a tabatinga e a ferrugem. O anil putrefato e de menor qualidade (silvestre) também são citados por ele. O resultado ruim podia ser oriundo de vários problemas encontrados no cultivo e beneficiamento do gênero. Desses, destacavam-se: a colheita no tempo errado; a infusão de ramos duros e lenhosos junto com as folhas; a fermentação por mais ou menos tempo que o necessário; e o encaixotamento do gênero ainda úmido. Todos esses erros e experimentos malsucedidos acabavam frustrando os incentivos, isenções e tentativas da Coroa portuguesa em estabelecer uma cultura sólida (FERREIRA, 1983, p. 168; 169; 170-172).

Essa soma de fatores, provavelmente, explica por que a Coroa portuguesa não se dedicou apenas a uma das drogas do sertão e nem exclusivamente ao cultivo. Conciliar o extrativismo de outros recursos naturais era fundamental para garantir que a balança comercial pendesse em favor da metrópole. Através do cultivo de espécies, como o cacau e o anil, os europeus tentavam dominar o meio e estabelecer uma colonização efetiva. Entretanto, como demonstrado pelas diversas tentativas frustradas, eles se depararam com uma série de dificuldades ao reproduzirem suas técnicas na floresta tropical. Nem sempre as empreitadas eram bem-sucedidas. Por isso, a diversificação da economia proporcionava uma segurança comercial maior aos colonizadores. O cultivo do anil surge nesse contexto. Ao mesmo tempo em que permitia aos europeus experimentarem novas técnicas de plantio, colheita e beneficiamento, o anil também poderia se somar aos outros recursos já explorados, contribuindo para a diversificação e para a expansão da economia local. Quanto mais empreitadas agrícolas fossem colocadas em prática, mais os colonizadores conseguiriam reafirmar suas ideias de defesa à agricultura e ao emprego da mão de obra escrava.

A preocupação em controlar os descimentos, os diferentes preços atribuídos às especiarias coletadas e às cultivadas, bem como as inúmeras críticas lançadas sobre as empreitadas sertão adentro, demonstram que a atividade extrativista continuou presente durante a colonização amazônica do século XVIII. Nem sempre a agricultura mostrava-se como a mais viável. Além das dificuldades já mencionadas, o tempo necessário desde o cultivo até o beneficiamento de uma espécie e o estoque natural que apresentavam são alguns dos fatores favoráveis ao extrativismo que precisam ser levados em conta. A questão, entretanto, é

que a importância econômica dos produtos e a forma como são explorados variam ao longo da história. Isso significa que uma espécie em abundância na natureza pode ser rapidamente extinta se não houver um manejo adequado. Como veremos a seguir, este foi o caso do pau-cravo. Ao lado de plantas como o pau-rosa (*Aniba rosaeodora* Ducke) e o bacuri (*Platonia insignis* Mart.), ele ocupa a lista de espécies, cuja oferta extrativa não consegue atender o crescimento da demanda (HOMMA, 2014, p. 17-18). Os europeus, rapidamente, se dariam conta disso. A exploração, no entanto, não cessaria enquanto indivíduos dessa espécie pudessem ser encontrados.

3 O AROMA DESEJADO POR TODA A EUROPA

Embora tenham sido ofuscadas pelas atividades extrativistas dos séculos XIX e XX, as primeiras práticas exploratórias da Amazônia foram igualmente trágicas para o cenário ambiental (CLEARY, 2001, p. 84). A percepção equivocada de que todo produto não-madeireiro é sustentável traz alguns problemas consigo. Ainda que as árvores não sejam cortadas e que se extraía apenas uma parte delas, como seus frutos, óleos ou cascas, a oferta de produtos naturais, muitas vezes, não consegue atender o crescimento do mercado comercial. O resultado é que, com o passar do tempo, o aumento desigual de demanda e de oferta tende a proporcionar o colapso da economia extrativista (HOMMA, 2014, p. 18). Por isso, apesar de a coleta dos produtos amazônicos ser reconhecida, atualmente, como sinônimo de um manejo sustentável, é importante lembramos que essa não foi a realidade da maior parte da sua história. Bem mais próxima de uma “mineração à céu aberto”, a exploração das especiarias guiou a colonização europeia tanto pelas várzeas dos rios quanto pelo interior das florestas. Exploradas excessivamente, as preciosas drogas do sertão precisavam ser buscadas cada vez mais longe por colonizadores e missionários (CLEARY, 2001, p. 85).

Denominado pelos setecentistas de pau-cravo, craveiro, cravo-da-terra, do-Pará ou do-Maranhão (NORONHA, 1997, p. 19; DANIEL, 1976a, p. 320; FERREIRA, 1983, p. 693-694; FERREIRA, 1802 apud LIMA, 1953, p. 383; MORAES, 1860, p. 515), o *Dicypellium caryophyllaceum* está entre as espécies amazônicas mais impactadas pela colonização europeia. Três séculos de exploração foi o tempo necessário para que a planta, encontrada em abundância no século XVIII pela região do baixo Amazonas e seus afluentes (rio Tocantins, Tapajós e Xingu), ocupasse um lugar na lista de espécies brasileiras ameaçadas de extinção. Apesar dos estudos atuais sobre o pau-cravo serem escassos, sabe-se que sua área de abrangência ocorre na Amazônia em florestas do Brasil, Equador e Peru (SALOMÃO; ROSA, 2012, p. 48). Podendo atingir até 20 m de altura, a espécie pertence à família Lauraceae que, de forma geral, engloba árvores e arbustos providos de aromas preciosos e óleos essenciais. Dos seus numerosos ramos saem folhas simples, esparsas e elípticas que podem chegar a 13 cm de comprimento e 43 mm de largura. Sua casca, bastante valiosa e cobiçada, é fina e possui uma cor violeta bem escura. A espécie arbórea de porte médio ainda apresenta flores e frutos pequenos e muito perfumados (figura 13) (CNCFLORA, 2012; QUINET, 2006, p. 543; SALOMÃO; ROSA, 2012, p. 48).



Figura 13 – Folhas, flores e frutos (imatuos) do pau-cravo
 Fonte: SALOMÃO; ROSA, 2012

O cheiro é uma característica tão marcante do pau-cravo que Alexandre Rodrigues Ferreira incluiu-o entre as árvores da colônia que, devido às suas “infinitas partículas aromáticas”, contribuía para “corrigir e embalsamar o ar”. De acordo com o filósofo natural, esta melhora da atmosfera só acontecia quando havia chuvas e ventos. Na ausência destes, a temperatura aumentava e todos ficavam expostos à terríveis cheiros, como o que “[...] a terra exhala de si [...] e da fermentação que padecem os corpos [...]”. Ferreira também atribuía diversas doenças, como desintérias e diarreias de sangue, às mudanças climáticas (1983, p. 748). Podemos supor que isso era resultado da ingestão de comidas estragadas ou em processo de decomposição, intensificados com o aumento da temperatura. Atualmente, sabemos que não é o ar que causa a degradação dos alimentos, mas sim os microrganismos presentes nele. Embora respostas como essa só viessem a ser encontradas no século XIX com a Revolução Pausteriana⁴⁵, Ferreira já observava alguns pontos importantes para a conservação dos alimentos. Assim como a umidade relativa do ar, a temperatura está entre os fatores que condicionam o desenvolvimento e a propagação dos microrganismos nos alimentos. Nos trópicos, o calor excessivo e a alta umidade eram os responsáveis pelas comidas não resistirem por muito tempo (CONCEIÇÃO; SANTOS, 2011, p.3).

⁴⁵ Nome dado às descobertas do químico francês Louis Pasteur, nas últimas décadas do século XIX, sobre os microrganismos. O termo “revolução” caracteriza o impacto que seus estudos tiveram na construção dos conhecimentos, práticas médicas e na abordagem dos problemas relacionados à saúde (FIOCRUZ, 2003).

Embora o crescimento microbiano seja possível em uma faixa abrangente de -8 até 90°C, a temperatura ideal para a maioria dos patógenos é de 35° C (HOFFMANN, 2001, p. 29-30). Isso significa que, mesmo que não soubesse da existência dos microrganismos, o filósofo natural tinha razão ao afirmar que os cheiros putrefatos e as doenças gastrointestinais aumentavam com temperaturas mais altas. Como veremos adiante, um dos usos do cravo era justamente o de tempero. Além de “embalsamar o ar”, ele era utilizado, ao lado de outras drogas, para melhorar e alterar o gosto dos alimentos que podiam não ser dos melhores. Seu sabor permitia que os paladares não sentissem o gosto de alimentos que pudessem estar comprometidos. Segundo Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 755), não eram “[...] poucas as barricas de farinha, ou podres, ou falsificadas com gesso; os vinhos contrafeitos, gessados, ou encorpados com diversas drogas que alteram a saúde dos que os bebem.” Para ele, isso tratava-se de “má fé dos negociantes” que falsificavam “[...] os generos secos e molhados [...] em prejuizo da saúde dos que os compram [...]”.

Desde o século XVIII, a exploração da espécie esteve, justamente, ligada ao fato de que ela pode ser empregue e comercializada nos mais diversos setores, como alimentação, tinturaria, perfumaria e produção de medicamentos. Além de condimento, o pau-cravo era usado como tônico, carminativo (facilitava a eliminação de gases) e estimulante gastrointestinal. O corante preto, extraído de suas árvores, também podia ser utilizado para tingir roupas de algodão dos escravos no período colonial. Já sua madeira amarelada, compacta e resistente permitia que fosse empregue na construção civil e naval (SALOMÃO; ROSA, 2012, p. 48), embora os relatos indiquem que os colonizadores extraíssem e aproveitassem apenas a casca das suas árvores (DONINI; FIORI; SANTOS, 2016, p. 2). O maior atrativo da espécie, contudo, continuava sendo seu aroma. Além de denominar a planta, o cheiro expelido pelo pau-cravo chamou a atenção dos colonizadores e caracterizou sua intensa exploração (ITTO, 1999). Enquanto João Daniel descrevia o “cheiro muito suave” do bálsamo do cravo (1976a, p. 391-392), Landi agradecia aos céus, dizendo: “Bendita seja por todos os tempos esta planta, por ser um aroma tão desejado em toda a Europa.” (1772, p.101 apud PAPAVERO et al., 2002, p.124-125).

O nome científico que usamos hoje para denominar o pau-cravo só ficaria conhecido em 1866 após a revisão da família Lauraceae, iniciada pelo naturalista alemão Carl Friedrich von Martius e incluída no livro *Flora brasiliensis* pelo botânico suíço Carl F. Meissner. Considerado uma variedade do cravo oriental, inclusive por Linnaeus, o pau-cravo foi incluído na família das mirtáceas à princípio. O primeiro nome dado à planta, *Myrtus caryophyllata*, foi questionado e alterado no século XIX pelo médico português Antonio Correa de Lacerda. Ao

notar que se tratava de uma espécie nova, ele transferiu o pau-cravo para a família das lauráceas e o “rebatizou” de *Laurus paraensis*. Apenas alguns anos depois é que a planta, finalmente, receberia o nome que conhecemos hoje (SALOMÃO; ROSA, 2012, p. 48). Embora concordasse com o termo *Myrtus caryophyllata*, empregado no XVIII, Alexandre Rodrigues Ferreira (1802 apud LIMA, 1953, p. 383) já lançava alguns questionamentos. Após receber um ramo da “árvore do cravo do Pará” desprovida de flores e de frutos, o filósofo natural escreveu as seguintes palavras: “Não duvidarei [...] de aventurar-me a dizer, que a Arvore do Cravo do Pará, nem he a mesma, nem variedade mui proxima da Espece do Cravo da India [...]”. Mesmo que a nomenclatura da espécie tenha sido alterada posteriormente, é interessante notarmos a importância que estudos como esse tiveram para construção dos saberes atuais. No século XVIII, o mundo começava a ser observado e classificado a partir da taxonomia dos seres vivos. Relatos e descrições cada vez mais detalhadas e elaboradas caracterizam o período setecentista como um todo. Ferreira estava entre os demais estudiosos guiados por esse processo.

3.1 “Abundam essas terras de cravo e outras drogas”

Os rios amazônicos foram um dos elementos que mais chamaram a atenção dos setecentistas. A variedade de espécies presentes em suas margens fascinava e despertava os interesses colonizatórios. Com as empreitadas em busca do pau-cravo, eles tornaram-se o cenário de diversos relatos. Os mais descritos, obviamente, eram aqueles dos quais se podiam extrair as maiores riquezas. Além do rio Amazonas, alguns de seus afluentes, como Tapajós, Xingu, Madeira e Negro (figura 14), aparecem com frequência nas descrições do período. Ainda que considerasse a comparação absurda, João Daniel revelara que muitos, ao avistarem “[...] tanta fartura, riqueza, e regalo [...]”, questionavam se “[...] a América seria o verdadeiro paraíso de delícias, em que Deos creou a Adão [...]”. Além dos habitantes do Novo Mundo andarem nus como o primeiro homem da bíblia, a natureza exuberante, incluindo seus grandes e imponentes rios, era digna de ser comparada com o paraíso cristão. Segundo o jesuíta, havia a crença, por parte de alguns, de que “[...] Adão habitara no Rio Topajós, e morara na casa, ou palácio, que ainda se conserva [...]”. Para Daniel, quem quisesse entender, de fato, a natureza que descrevia deveria “[...] considerá-la sempre em uma perpétua primavera de flores, e fructos.” (DANIEL, 1976a, p. 301-302).

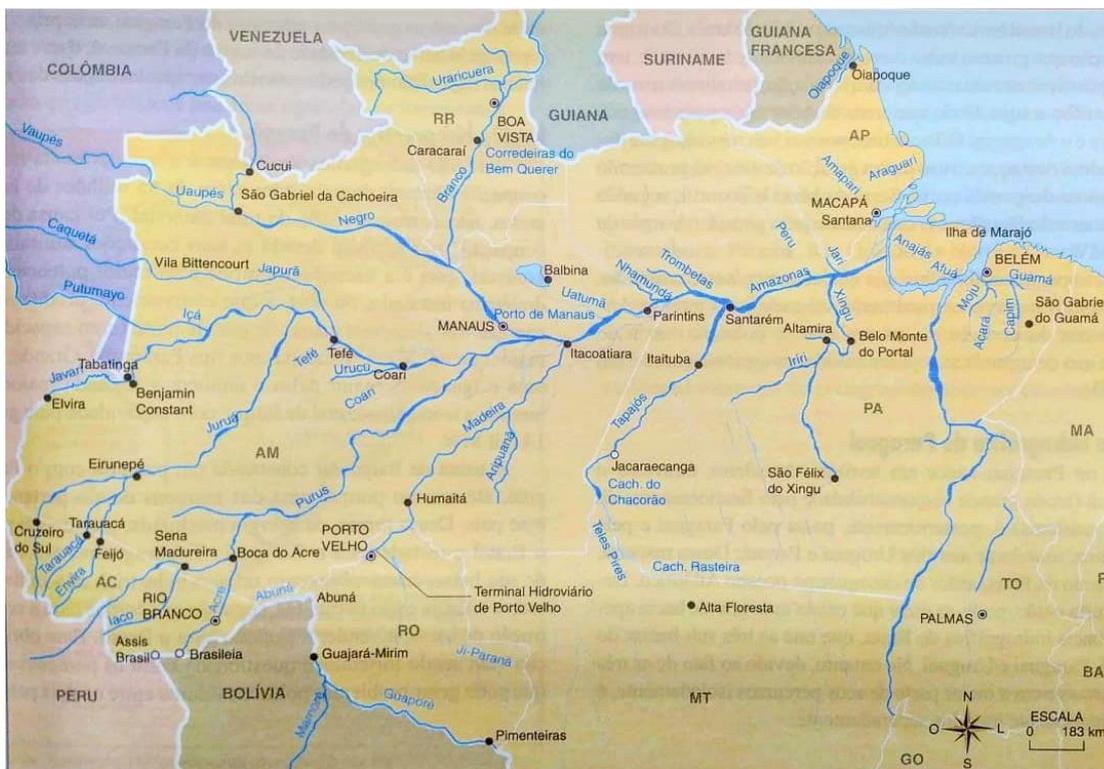


Figura 14 – Mapa da bacia hidrográfica amazônica

Fonte: Banco de informações e mapas dos transportes da Secretaria Executiva do Ministério dos Transportes (apud CRUZ, 2018, p. 141)

Diferente do que muitos pensam, religião e Ilustração não foram campos excludentes durante o século XVIII. A expulsão jesuíta da colônia, nesse sentido, esteve relacionada à necessidade de controle da Coroa portuguesa sobre o comércio das drogas do sertão e não a uma oposição à religiosidade de fato. O próprio iluminismo português esteve marcado pela percepção de uma providência, fosse ela divina ou naturalizada (KURY, 2004, p. 109-110). Pouco a pouco, a construção do paraíso celeste foi se ajustando ao pragmatismo das reformas que marcaram o nascimento da ciência moderna. Através da concepção de que a razão poderia gerar métodos eficazes para uma exploração mais efetiva dos recursos, o Reformismo Ilustrado conquistou os governantes europeus. A ênfase dada aos estudos das ciências naturais, a partir da segunda metade do século XVIII, reflete isso muito bem (SANTOS, 2009, p. 201-202; 210-211).

Dentre as instruções passadas por Francisco Xavier de Mendonça Furtado aos astrônomos e geógrafos que iam ao Rio Negro, estava a identificação de todos os rios por onde navegassem, bem como “[...] os rumos a que correm, os que acharem que neles se metem, explicando todos pelos seus nomes, para cujo efeito levarão práticos nas canoas, e na hora do descanso conferirão as observações que tiverem feito, para soltarem alguma dúvida que haja [...]”. O objetivo principal de tal empreitada era formar um mapa que, somado à observação

das “[...] qualidades naturais dos países e habitantes que neles vivem [...]”, deveria “[...] servir para o adiantamento das ciências e progresso que fizerem na história e observações físicas e astronômicas.” (MENDONÇA, 1963b, p. 599). Além de “adiantar as ciências”, o reconhecimento das terras e dos cursos de água era fundamental para a exploração dos recursos naturais. Ao descrever a região Nordeste da cidade de São Luiz do Maranhão, José Xavier de Moraes (1860, p. 12-13; 505; 515) atribuiu a fertilidade das terras, que produziam drogas úteis ao comércio, à abundância dos seus rios. A mesma observação foi feita em relação ao rio Xingu, cujas várzeas abundavam de cravo e de outras drogas. Segundo o padre, todos os rios de Jamundá até Urubú também possuíam o cravo-do-Maranhão em abundância. Como podemos perceber, “abundância” era uma das palavras mais presentes no vocabulário dos setecentistas. Através dela, eles tentavam representar a quantidade de riquezas que podiam ser extraídas da natureza.

No caso do pau-cravo, o volume de relatos indicando quais rios apresentavam a espécie em grande quantidade não deixam dúvidas de que, a princípio, essa árvore podia ser vista com facilidade em suas navegações. Durante cada empreitada que realizavam, os europeus encontravam novos locais de exploração. Em seu *Roteiro da viagem da cidade do Pará até as últimas colônias dos domínios portugueses em os rios Amazonas e Negro*, José Monteiro de Noronha chamou a atenção dos navegantes para alguns rios que possuíam o pau-cravo em abundância. Os dois primeiros eram o Pacajá e o Anapu, que aparece descrito na fonte como Guanapu. Embora fornecessem muitos indivíduos da espécie vegetal, eles apresentavam uma navegação “[...] trabalhosa, em razão de algumas cachoeiras e recifes de pedras.” Outros rios descritos por Noronha foram: o Jarauçu, Uruará, Maués, Uatumã, Xingú, Curuá, Arinos, Trombetas e Tocantins. De acordo com o vigário, podia-se encontrar pau-cravo em abundância nas terras próximas a todos eles. As dificuldades, entretanto, seriam maiores no caso do rio Tocantins, visto que seus arredores eram povoados por diferentes nações indígenas que, segundo Noronha, não possuíam nem “[...] paz nem comércio com os brancos.” (NORONHA, 1997, p. 10; 11; 19; 24; 26; 27; 28; 30; 32; 33).

Outro religioso preocupado em relatar a presença da planta foi João Daniel. Ele observara a espécie em grande quantidade no rio Cupari e nas demais localidades por onde passava, sempre deixando claro quão valioso era encontrar drogas como essa. O jesuíta nos revela que no Pará havia comentários entre os moradores de que a cidade poderia ser chamada de Porto do Ouro em razão dos viajantes que desciam pelo Amazonas e Madeira para as minas do Mato Grosso - atuais estados de Rondônia, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul – (figura 15). Apesar da empolgação dos habitantes, ele afirmava que a cidade não precisava de uma

nova designação. Para o padre, ela já era uma das mais opulentas “[...] pela cópia, e preciosidade dos seus gêneros cacao, salsa, cravo, café, [e] paos preciosos [...]” (DANIEL, 1976a, p. 59; 284-285). Temos notícia, a partir do relato de Mendonça Furtado, de que o rio Madeira, além de conectar duas capitânicas importantes, também possuía uma feitoria de cacau e cravo. Na propriedade, o dono João de Souza de Azevedo contava com a mão de obra de 1 feitor e de negros escravizados (MENDONÇA, 1963b, p. 536).



Figura 15 – Divisão administrativa da colônia no fim do século XVIII
 Fonte: Atlas Histórico do Brasil (FGV, 2016)

José Gonçalves Fonseca foi mais um dos responsáveis por registrar os locais em que a espécie podia ser encontrada. Os rios Jarauçu (escrito como Jarauku), Tapajós e Xingu aparecem em sua *Navegação feita da cidade do Gram Pará até a bocca do rio da Madeira*. Dos três rios citados, os dois últimos eram os que apresentavam maiores dificuldades a quem quisesse conquistar suas riquezas. Em seus relatos, Fonseca alertava que, enquanto a extração de pau-cravo no Tapajós era “[...] perigosa em razão de muito gentio bravo, que infesta o seu districto [...]”, no Xingu havia “[...] formidáveis cachoeiras, [que] embaraça[vam] a navegação aos moradores do Pará [...]”. Para vencer o curso dos rios, os missionários utilizavam o conhecimento de indígenas aldeados sobre a hidrografia local. Eles eram quem exploravam o Xingu, desfrutando “[...] anualmente das Suas margens grande porção de cravo, que serve ao commercio [...]” (FONSECA, 1826, p. 7; 8; 14). A presença dos missionários no

Xingu também despertou a atenção de Francisco Xavier de Mendonça Furtado. Em cartas escritas no Pará entre dezembro de 1751 e janeiro de 1752, ele salientava o poder que os religiosos possuíam sobre os indígenas da região e citava as petições que recebia dos mesmos para que ninguém além deles entrassem “[...] no dito rio a colher esta importante droga [...]”. A fim de que os missionários não se tornassem os únicos “senhores” da especiaria local, o governador defendia a ideia de que os indígenas também deviam estar à disposição dos moradores e que estes, por sua vez, não podiam ser impedidos de explorarem as drogas (MENDONÇA, 1963a, p. 144; 217).

É importante lembramos de que tais observações foram feitas por Mendonça Furtado quando os funcionários da Coroa portuguesa ainda buscavam uma forma de controlar as atividades dos missionários sobre o comércio das drogas do sertão, anos antes do surgimento da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão em 1755 e da expulsão dos jesuítas em 1759. Os documentos produzidos pelo governador deixam claro que o poder dos missionários foi sendo combatido com o passar dos anos. Em 6 de setembro de 1757, Mendonça Furtado orgulhava-se em afirmar que os habitantes locais tinham conhecido a diferença entre seu governo e o anterior, “dos Padres”, após informar os resultados obtidos no negócio da cidade de Borba: um pouco de cravo e mais de 700 arrobas de cacau. Defendendo, claramente, a ideia de que sua administração trouxera desenvolvimento para a região, o governador declarou que os indígenas teriam ficado muito bem providos. Um mês depois, em carta datada de 21 de outubro do mesmo ano, também vemos o governador exigindo que missionários devolvessem tudo que haviam tomado das povoações sem permissão. Lourenço Kaulen aparece citado no documento. Apesar de terem restituído alguns dos bens exigidos, o padre e demais religiosos teriam conseguido desviar algumas arrobas de cravo em benefício próprio (MENDONÇA, 1963c, p. 1139; 1156). Tudo isso nos leva ao seguinte questionamento: afinal, o que essa planta possuía de tão valioso?

3.2 Entre o cravo e a canela

Encontrar substitutos na América para as especiarias orientais era como encontrar um verdadeiro tesouro. Mais do que um, o pau-cravo podia suprir dois dos valiosos produtos para o Velho Mundo. Por um lado, sua casca possui cheiro e sabor tão próximos aos da canela (*Cinnamomum* spp.) que Landi chegou a descrevê-la como “[...] aquela que nas nossas partes se chama canela condimentada [...]” (1772, p. 101 apud PAPAVERO et al., 2002, p.124-125). Por outro, sua inflorescência se apresenta como uma boa substituta ao cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*), ao mesmo tempo em que suas folhas também podem ser usadas no

lugar das do cravo oriental para produzir chá (SALOMÃO; ROSA, 2012, p. 46). Tais semelhanças despertavam a atenção de filósofos naturais, missionários, botânicos e colonizadores. As discussões sobre as duas variedades de cravo serem ou não da mesma espécie estiveram presentes durante todo o século XVIII e estenderam-se até o XIX. João Daniel foi um dos setecentistas que descreveu a planta amazônica como a mesma que a da Índia (1976a, p. 397-398). Apesar da proximidade, havia a preocupação em separar todas as espécies que eram nativas “da terra” das que eram importadas de outros locais “do reino”.

Alexandre Rodrigues Ferreira fazia uso de tais termos como forma de identificação das plantas. Assim como diferenciava o cultivo do extrativismo, denominando os seus produtos, respectivamente, de “manso” e “bravo”. Ele também se preocupava em deixar claro quais eram as plantas da colônia e quais haviam sido trazidas de fora. Isso nos permite compreender exatamente ao que ele estava se referindo em suas descrições. Ao relatar, por exemplo, que “Os cravos do reino não floresceram [...] e d'elles não houve mais trato, nem disposição [...]”, Ferreira (1983, p. 736) estava informando que a planta oriental não tinha obtido o sucesso esperado na colônia americana. Grande parte dos desafios impostos à colonização do Novo Mundo estavam, justamente, na necessidade de identificação de elementos que tornassem a adaptação e a transposição de técnicas, condições e cultivos possíveis. Pretendia-se que aspectos encontrados na metrópole fossem levados à colônia (CONCEIÇÃO; SANTOS, 2011, p. 2). As tentativas de plantio do cravo oriental surgem, nesse sentido, como um esforço para que a especiaria tão valiosa também pudesse ser produzida no Novo Mundo. Com o resultado frustrado, os colonizadores passariam a aproveitar a planta que mais se aproximava da que eles já conheciam.

Outra experiência ruim no cultivo de cravo também aparece nos documentos escritos por Mendonça Furtado. Diferente de Ferreira, o governador não deixou claro qual espécie estava observando. Seu relato apenas nos revela que as plantações de cravo, recomendadas pela própria majestade, não haviam obtido “efeito algum” devido à “[...] obstinada ignorância das miseráveis e infelizes gentes que se acham estabelecidas destas partes.” (MENDONÇA, 1963c, p. 1158). Mesmo não especificando a planta a que estava se referindo, Furtado segue a justificativa que sempre empregou para explicar todos os fracassos agrícolas. Grande crítico dos missionários e dos descimentos promovidos aos sertões em busca de drogas (1963b, p. 738-739), atribuía os péssimos resultados dos cultivos à falta de interesse dos moradores. Para ele, os “frutos do mato”, como o cravo, copaíba, baunilha e puxeri, seriam de maior utilidade se fossem cultivados, pois assim, evitariam todos “[...] os perigos de ir buscar estas drogas entre Gentíós [...]”. (1963a, p. 203). Mais uma vez, a agricultura aparece como

forma de controle e parte do projeto “civilizador” sobre a colônia. Através de sua atuação, Furtado visava assentar um duplo domínio soberano: sobre a natureza, compreendida como exótica, grandiosa e de gigantes potencialidades econômicas; e sobre as populações humanas, vistas como selvagens, bárbaras e “civilizacionalmente” inferiores (DOMINGUES, 2019, p. 132).

Embora não saibamos, de fato, a qual cravo Furtado estava se referindo, a certeza que temos, após analisar os registros históricos, é de que o pau-cravo não foi beneficiado através do cultivo como outras drogas. A explicação para sua exploração extrativista, provavelmente, está no fato de que seu cultivo não era tão viável como a das demais espécies. O porte da árvore do pau-cravo deve ser levado em conta. Plantas que demandam um longo período até a obtenção do produto econômico, geralmente, têm menos chances de serem cultivadas. Além disso, o fato de serem encontradas em abundância na natureza também favorece a atividade extrativista (HOMMA, 2014, p. 17-18). Com certeza, essa era a realidade do pau-cravo no século XVIII. Localizado em grande quantidade pelas margens dos rios amazônicos, foi amplamente descrito pelas fontes do período setecentista, chegando a ser considerado por João Daniel (1976a, p. 397-398) como a planta que competia com o cacauzeiro no quesito de abundância.

3.2.1 Cravo grosso, cravo fino

Os registros históricos são bem específicos ao informar qual parte do pau-cravo era a mais valiosa e cobiçada. De coloração violeta escura (SALOMÃO; ROSA, 2012, p. 48), sua casca chamava a atenção de todos que a observavam (figura 16). Por apresentar características tão marcantes, como coloração e aroma, ela chegou a ser empregada como parâmetro de comparação no relato de outras espécies. Landi, por exemplo, utilizou sua tonalidade como referência ao descrever o tronco de uma goiabeira (*Psidium guajava*) (1772, p. 11 apud PAPAVERO et al., 2002, p. 68). Na Europa, a casca do pau-cravo podia ser comercializada de duas formas. A primeira delas, denominada de cravo grosso, consistia na casca “[...] da árvore cortada, e lançada por terra sem mais trabalho, e mestria do que enrodilhá-la em compridos canudos, [...]”. Já a segunda, denominada de cravo fino pelos europeus e *taguari* pelos indígenas, recebia um cuidado maior durante o processo. O trabalho mais atento refletia nos valores elevados a que era vendida. Tratava-se da mesma casca. A diferença era que o cravo fino, como o próprio nome revela, era mais delicado e mais bem preparado. Para chegarem a tal resultado, os exploradores raspavam tanto sua casca que a deixavam “[...] na fineza pouco mais de papel [...]” (DANIEL, 1976a, p. 398; 1976b, p. 62). Devido sua

semelhança com a canela, o cravo fino também aparece denominado como “canelina” nas descrições (MORAES, 1860, p. 547).



Figura 16 – Tronco e casca do pau-cravo
Fonte: SALOMÃO; ROSA, 2012

O modo de extração da casca do pau-cravo foi motivo de observação e de diversos escritos. Após afirmar que da “[...] mesma [planta] tira-se tanto o [cravo] grosso como o fino [...]”, Landi relatou o processo realizado pelos exploradores da seguinte forma: “Abrem a casca ao longo do pé, e cortam-na ainda no interior do comprimento dos canudos que querem fazer, depois destacam-na, esfregam-na com as mãos, deixam-na secar à sombra, e assim está feito.” O arquiteto italiano denominava o cravo grosso e o cravo fino, respectivamente, de canela condimentada e canela condimentada fina. Para ele, enquanto as cascas que produziam a primeira variedade não eram “[...] mais grossas que o pescoço de um homem magro [...]”, as que originavam a segunda podiam ser comparadas ao “[...] pulso da mão [...]” (LANDI, 1772, p.101 apud PAPAVERO et al., 2002, p.124-125). Ambas eram exportadas em grande volume para a Europa (DANIEL, 1976a, p. 398). Como diria o padre José Xavier de Moraes, admirado com a abundância de tantas riquezas que podiam ser comercializadas, o “autor da natureza” parece ter lhes reservado uma enorme “regalia” no Amazonas (MORAES, 1860, p. 547).

Embora a maioria dos setecentistas utilizasse os termos “cravo grosso” e “fino”, alguns preferiam denominar a casca do pau-cravo como “canela”, deixando claro qual parte da espécie

estavam comercializando. Outros elementos da planta podiam ser sim explorados, mas esse parece não ter sido o foco dos colonizadores. Segundo João Daniel, diferentemente do que acontecia na Índia, onde a flor do craveiro era extraída e comercializada, no Amazonas, aproveitava-se apenas “[...] a casca das árvores, e não a flor, que desprezam, e se perde pelos matos [...]” (1976a, p. 391-392; 397-398). A afirmação do jesuíta parece condizer com a realidade do século XVIII. Além de referirem-se o tempo todo à casca do pau-cravo, as descrições do período sempre retratavam a forma como ela deveria ser extraída e comercializada. Tudo indica que, de fato, os colonizadores aproveitavam apenas o envoltório do pau-cravo, deixando os demais produtos para trás (DONINI; FIORI; SANTOS, 2016, p. 2). A abundância de gêneros, responsável por enriquecer não apenas o Amazonas, mas a Europa como um todo (DANIEL, 1976a, p. 56-57), acabara resultando em desperdício.

Ainda em 1752, três anos antes da criação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado já se preocupava em comercializar a espécie de forma mais efetiva. Suas recomendações eram de que a Coroa portuguesa estabelecesse “[...] que nenhum navio pudesse tomar mais das duas partes da sua carga de cacau e café [...]”. A terceira fração da embarcação deveria ficar reservada ao cravo e demais produtos valiosos. O governador pretendia, com tal medida, aumentar a variedade das drogas exportadas e controlar os preços a que eram vendidas. João Daniel (1976a, p. 417) nos confirma a informação de que as expedições adentravam as matas em busca de drogas específicas. Sem perder tempo procurando por diversas especiarias, segundo o jesuíta, os colonos buscavam “[...] a um [só] gênero principal; [...] [indo] uns [...] determinadamente a cacau, outros só a cravo, e outros só a salsa [...]”. Para Mendonça Furtado, era indispensável que os fretes de produtos tão importantes como estes fossem regulados, já que, ficando “[...] no livre arbítrio dos capitães dos navios [...]”, acabavam sendo vendidos pelo valor que estes consideravam os mais adequados (MENDONÇA, 1963a, p. 283-284).

A Companhia Geral surge a partir da necessidade de aumentar o controle sobre o comércio do Norte da colônia que sofria com um conjunto de atos irregulares. Os fretes, que tanto preocupavam o governador, rapidamente, foram organizados. A taxa era cobrada sobre os principais produtos transportados do Brasil (ou de Cabo Verde) para Lisboa. Pertencentes aos integrantes da Companhia ou enviados pelo sistema de consignação, produtos como algodão, cacau, café, cravo fino e cravo grosso deveriam pagar suas tarifas de fretes (quadro 4) (CARREIRA, 1988a, p. 49; 195).

Produtos	Tarifa de frete (réis por arroba)
Algodão em rama	1000
Cravo fino e grosso	700
Cacau e café	400

Quadro 4 - Tarifas de frete de alguns dos produtos enviados nos navios da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão

Fonte: CARREIRA, 1988a, p. 195

Além dos fretes, outras despesas deveriam ser pagas, proporcionalmente, à quantidade de produtos extraídos. Uma delas era o dízimo. Por volta de 1787, Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 659) descrevia o cravo como um dos gêneros, cujo dízimo, estabelecido pelo Frei Miguel de Bulhões desde 26 de março de 1754 - quando este era bispo do Pará -, deveria ser pago. Diversos encargos recaíam sobre os produtos amazônicos vindos da América portuguesa. Dentre as despesas de origem, vários pagamentos além do dízimo destacavam-se. Entre outros, havia a comissão da Companhia de 4 a 8%; os gastos com sacaria e ensacamento que variavam de 60 a 80 réis por arroba; os direitos alfandegários de 5 a 7%; e o valor de 30 réis por saca pago ao mercado paraense do Ver-o-Peso. Assim que as drogas desembarcavam na Casa da Índia em Lisboa, mais despesas eram cobradas. Os direitos alfandegários eram ainda mais altos no Velho Mundo: costumavam variar de 13 a 18% (CARREIRA, 1988a, p. 189). Todos os anos, segundo La Condamine (2000, p. 112), um grande comboio de produtos úteis chegava do comércio direto entre Pará e Lisboa. Não por acaso, na lista do explorador francês, a casca do pau-cravo aparece como o primeiro gênero integrante desse comércio. Citada com frequência nos registros das embarcações, conhecidos como livros de Entradas, Carregação e Diários, ela estava, de fato, entre os onze principais produtos vindos do Maranhão e do Pará (CARREIRA, 1988a, p. 20).

3.2.2 Réis a que se vendiam o cravo

As oscilações de preços estiveram presentes durante todo o período de atuação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão. No entanto, para Antônio Carreira, os aumentos mais significativos aconteceram no Pará durante o último período de atividade da empresa, apelidado por ele de “comércio livre” e caracterizado pela cobrança dos dividendos. Entre 1779 e 1785, o cravo fino paraense apresentou uma variação tão grande de preços que 1 arroba, vendida à princípio por 4\$000 réis, chegou a atingir o valor de 8\$700 réis. Os dados do Maranhão para esse momento quase não são citados, já que as transações da Companhia nessa

capitania haviam praticamente cessado desde 1778 (CARREIRA, 1988a, p. 204; 210). As tentativas de controle só demonstram como as variações de preços eram reais. Em uma de suas cartas, escrita em Barcelos na data de 19 de fevereiro de 1786, Alexandre Rodrigues Ferreira revelou que seus correspondentes em Lisboa o informavam de que o cravo havia sido vendido a 9\$600 réis. Embora não dê maiores detalhes, deixando de registrar a quantidade de gênero que fora vendido a esse valor e não especificando se o produto comercializado era o cravo grosso ou o fino, através do relato, o filósofo natural aproveitava para reafirmar suas convicções. Ele considerava perigoso que as povoações dependessem de um “comércio incerto” ao invés de contarem com o “[...] lucro certo [...] da cultura de suas terras”. A lei da oferta e da procura, responsável pelas grandes flutuações de preços, podia causar tanto o sucesso quanto o fracasso do comércio de drogas. Como diria em uma de suas passagens mais conhecidas: “[...] a riqueza, ou pobreza das povoações pende da riqueza ou pobreza do mato.” (FERREIRA, 1983, p. 120; 119).

Assim como todos os produtos cobiçados, o pau-cravo também foi alvo de desvios e contrabandos na colônia. O próprio Carreira (1988a, p. 204-205), analisando as documentações da Companhia, chegou a afirmar que havia ficado com a impressão de que se colocavam despesas hipotéticas sobre os produtos a fim de obterem maiores lucros. Ainda no século XVIII, João Daniel informava que os sertanejos não se contentavam apenas com os quintos que lhes eram pagos pelos serviços prestados. Em caráter de denúncia, o jesuíta afirmava que os indígenas estavam sendo obrigados a trabalharem até mesmo nos dias proibidos (domingos e demais dias santos para Igreja Católica). Além de apropriarem-se de todo o lucro das empreitadas, os colonos, segundo Daniel, tomavam para si todos os canudos e fragmentos de cravo grosso ou fino que não atingissem a medida adequada instituída para o comércio (DANIEL, 1976b, p. 67). A ganância pelo gênero deve-se aos valores a que era comercializado. Tanto o cravo grosso quanto o fino ocupam o sexto lugar na lista dos onze principais gêneros exportados pela Companhia Geral. O trabalho realizado por Antônio Carreira, responsável por levantar a quantidade e os valores obtidos com a venda de tais produtos, nos ajuda a ter uma dimensão da exploração da espécie amazônica:

Companhia					
Pará		Maranhão		Total	
Arrobas	Valor em Lisboa	Arrobas	Valor em Lisboa	Arrobas	Valor em Lisboa
41.052	243.568\$	916	4.844\$	41.968	248.412\$

Quadro 5 – Quantidade e preço do cravo grosso e fino exportado do Pará e Maranhão pela Companhia Geral
Fonte: CARREIRA, 1988a, p. 199

Ao analisar o quadro anterior, percebemos que o Pará, novamente, destaca-se pela quantidade de droga exportada. Assim como no caso do cacau, as arrobas oriundas dessa capitania foram muito superiores às que eram produzidas no Maranhão. Embora não possua autoria e nem data, um documento da Companhia nos revela que havia uma preferência pelos produtos paraenses. De acordo com o registro histórico, nenhum navio que fazia a primeira escala no Maranhão queria receber os gêneros dali. Ao que tudo indica, os comandantes preferiam aguardar a chegada até o Pará, onde, finalmente, recebiam os produtos que seguravam seus fretes: o cacau, o cravo e o café (N.N., [s.d.] apud CARREIRA, 1988b, p. 64-65). Uma das explicações do período para a menor contribuição do porto do Maranhão com a venda das drogas era de que suas atividades estavam mais voltadas ao comércio do ouro em pó (CASTRO et al., [s.d.] apud CARREIRA, 1988b, p. 93). Ao escrever sobre a capitania, José Xavier de Moraes informava que a opulência de seu comércio consistia na troca de peças ou rolos de panos de algodão pelo ouro. Fora esse produto, o padre considerava que apenas três navios seriam o suficiente para carregar os gêneros maranhenses que consistiam em: “[...] sua carga de sola, madeira de lei, couros, algodão, algum arroz, pouco cravo, pouca copahyba, e algumas baunilhas [que eram] as melhores de todo o Estado.” (MORAES, 1860, p. 17). A informação que Antônio Carreira (1988a, p. 199) nos apresenta é de que até mesmo o valor obtido com a venda do ouro em pó era maior na capitania paraense do que no Maranhão.

Seguindo os dados apresentados, podemos afirmar que cerca de 97,81% de todo cravo grosso e fino vendido pela Companhia vinha do Pará. Dali, as duas qualidades do gênero também saíam de forma consignada: 1.539 arrobas de cravo fino e grosso foram exportadas do Pará através do regime de consignação. Essa quantia teria resultado em 11.026\$ após ser vendida. Se somarmos o total enviado de forma convencional pela empresa com os números enviados através do sistema de consignação, obteremos o resultado de 43.507 arrobas do gênero exportadas para o Velho Mundo. A quantidade se torna ainda mais surpreendente quando convertida. Considerando cada arroba como 14,688 kg e cada 1000 kg como 1 t, obtemos o impressionante valor de cerca de 639,03 toneladas de cravo amazônico embarcadas

em navios rumo à Europa durante os anos de atuação da Companhia (CARREIRA, 1988a, p. 198; SILVA, 2004, p. 133). Os setecentistas parecem não ter exagerado ao afirmarem que a planta podia ser avistada com frequência e abundância ao redor dos rios amazônicos. Um combo de atrativos fizera com que a espécie fosse explorada até sua exaustão. Cor, aroma, sabor; provenientes de uma única árvore. O que podia ser mais valioso e cobiçado do que isso?

3.3 “Bendita seja por todos os tempos esta planta”

Além de suas semelhanças com o cravo-da-índia e com a canela, o valor atribuído ao pau-cravo devia-se ao fato de que esta droga podia ser empregue na culinária, tinturaria e medicina das mais diferentes formas e com os mais diversos fins (ZOGHBI; SALOMÃO; GUILHON, 2013, p. 19; DONINI; FIORI; SANTOS, 2016, p. 2). Segundo João Daniel, ao adentrarem às matas, muitos preferiam colher o cravo ao cacau por conta de seu “[...] precioso óleo, ou bálsamo [...]”, citado como um dos dez principais e mais valiosos em sua descrição. Para o jesuíta, apenas os “[...] muitos, e mui preciosos [...] bálsamos do Amazonas [...] bastavam a fazer mui rico, e precioso o seu tesouro.” (DANIEL, 1976a, p. 390; 398). O valor atribuído a tais produtos devia-se aos seus usos. Empregue em diversas práticas medicinais setecentistas, o óleo essencial extraído do pau-cravo é composto por cerca de 95,5% de eugenol, também encontrado no cravo-da-índia. Atualmente, sabemos que essa substância possui várias propriedades biológicas. Além de combater inflamações e reduzir a percepção da dor, ela atua como fungicida, anticarcinogênica, antialérgica, antimutagênica, antioxidante e inseticida (HOFFMANN, 2001, p. 29; ZOGHBI; SALOMÃO; GUILHON, 2013, p. 19). Isso explica por que, durante o século XVIII, o bálsamo do pau-cravo fora um dos utilizados no tratamento de feridas (DONINI; FIORI; SANTOS, 2016, p. 2).

Através da prática e de experimentos, os setecentistas iam descobrindo quão útil lhes podia ser a espécie amazônica. Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 759) citou o uso do óleo de cravo ao falar sobre a cura da “corrupção” dos dentes. Podemos imaginar como um produto capaz de amenizar a dor e a inflamação era de grande serventia para quem sofria com problemas dentários. Apenas com a adição de novos ingredientes, um único bálsamo podia dar origem a diversas variedades. Era comum que misturassem as flores do cravo com outras espécies como a casca preciosa - *Aniba canelilla* (Kunth) Mez - e o puxeri, por exemplo. Assim, devido à “[...] grande extensão, [...] de matas de cravo [...]”, diferentes substâncias podiam ser criadas e testadas (DANIEL, 1976a, p. 390; 391-392). Apesar de aparecer nas fontes como uma parte da espécie muito utilizada na produção dos bálsamos, segundo Daniel, a flor do pau-cravo continuava sendo desperdiçada no interior das matas devido o pouco interesse em coletá-la de

forma efetiva. Ao invés de mandarem expedições voltadas a sua extração, os exploradores aproveitavam apenas algumas flores que podiam ser encontradas pelo caminho durante a procura por outras drogas, como o cacau. De acordo com o jesuíta, os

missionários [...] podiam aproveitar muitas preciosidades mandando [...] os índios, que de sua natureza são fura matos a extraí-las, e passá-las aos brancos; porque por pouco que colha cada um, como são muitas povoações, haverá de tudo muita abundância, que possam remeter a Europa, onde são mui precisas (DANIEL, 1976b, p. 63).

Para que pudessem extrair diferentes especiarias, João Daniel defendia a importância dos barcos comuns. Em seu entendimento, além de aumentarem a comunicação e tornarem mais fácil a condução das drogas para as povoações, o fornecimento de embarcações adequadas que pudessem substituir as utilizadas pelos nativos, chamadas de “canoinhas pequenas”, devia aumentar e diversificar a “fatura de víveres”. A implantação de mercados locais também era defendida por ele como forma de incentivo à busca pelas drogas do sertão. O jesuíta acreditava que, a partir dessas feiras, seria possível controlar melhor o comércio e os preços a que as especiarias eram vendidas. Os bálsamos aparecem com frequência nesses relatos, afinal, se conseguissem explorar gêneros diversos, os setecentistas, conseqüentemente, também poderiam produzir diferentes substâncias valiosas à época. A preocupação de Daniel ia muito além das pequenas flores de cravo abandonadas mata adentro. O jesuíta sabia, literalmente, quanto se perdia deixando-as para trás (DANIEL, 1976b, p. 154-155; 373-375; 367).

3.3.1 Perfumam, temperam e curam

As práticas curativas do século XVIII não foram as únicas a contarem com a presença ilustre do pau-cravo. Suas propriedades, seu aroma e seu sabor também eram muito explorados nas cozinhas do Novo e do Velho Mundo. Empregado como tempero, o famoso “cravo-da-terra” podia ser adicionado tanto aos pratos líquidos quanto aos sólidos. Ao descrever, por exemplo, o preparo do tucupi, um caldo amarelado extraído e preparado a partir da mandioca brava (*Manihot utilíssima*), Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 693-694; 698) informava que era comum o “adubarem” “[...] com o sal, com a pimenta, e com o cravo-da-terra [...]”. Segundo o filósofo natural, este último, costumava ser ralado pelos nativos com o osso da língua do pirarucu, também empregado para esmigalhar outras especiarias como a noz-moscada, o guaraná e o puxeri (1972, p. 16). Espinhosa, óssea e áspera, sua língua, de fato, era muito eficiente como ralador (FIORI; SANTOS, 2015, p. 40). O uso da especiaria também foi observado por Ferreira no preparo de outros pratos valiosos do Norte da colônia. Conservados

em salmouras feitas com sal, vinagre ou limão, cravo e pimenta, os lombos do peixe-boi eram considerados “o atum do Estado” e vendidos por preços que variavam de 640 até 3\$000 réis. As linguças, cujos preços iam de 800 a 3\$200 réis, também eram temperadas com os mesmos ingredientes. Produzidas a partir das tripas de peixe-boi e enchidas com ventrecha - nome dado à posta do peixe, localizada após a cabeça -, se fossem bem temperadas, as linguças eram consideradas pelo filósofo natural tão boas quanto as de Portugal (FERREIRA, 1972, p. 61-62; 199-200).

As adaptações faziam parte do cotidiano na América portuguesa: na falta de uma especiaria, os colonos utilizavam outra e seguiam com a produção. Isso explica por que em alguns momentos vemos os setecentistas citando o uso de especiarias do reino e, em outros, de drogas da terra. Ao serem transportados ao Velho Mundo, os produtos americanos se tornavam uma nova fonte de sabores. Desde que o gosto por diferentes alimentos e temperos fora introduzido na Europa, uma dieta mais diversificada já havia se tornado possível do outro lado do Atlântico (FRANCO, 2004, p. 115). Contudo, o destaque dos produtos luso-americanos capazes de substituírem as drogas orientais aconteceu, de fato, a partir do século XVII, após a tomada holandesa de regiões importantes para a produção de especiarias e da implantação de uma política agressiva e monopolista de controle de preços sobre gêneros importantes como a pimenta, o cravo e a noz-moscada (CARDOSO, 2015, p. 118).

A substituição não era apenas gustativa. No caso do pau-cravo, devido seu cheiro incrível, também passou a ocupar o lugar de outros ingredientes aromáticos. João Daniel relatou que, para “[...] exalar um fragantíssimo cheiro, sem necessidade dos célebres pivetes do Reino”, bastava colocar apenas algumas flores de cravo em um recipiente com água em cima do braseiro. O termo empregado pelo padre, “pivete”, deve ser considerado aqui como qualquer substância capaz de exalar aroma a partir de sua queima. Embora reconhecesse que o perfume extraído do pau-cravo podia substituir muito bem os aromas utilizados na Europa, Daniel fazia um apelo para que os europeus deixassem a espécie americana reservada aos usos medicinais e à preparação de tintas. Segundo o jesuíta, plantas semelhantes podiam ser usadas para perfumar e temperar, mas a preciosa casca do cravo devia ser, majoritariamente, destinada a esses dois empregos (1976a, p. 345)

Os setecentistas não se equivocaram em suas comparações. Em 2013, após estudarem, pela primeira vez, a composição química de óleos essenciais extraídos das folhas e dos galhos do pau-cravo, os cientistas Maria Zoghbi, Rafael Salomão e Giselle Guilhon conseguiram confirmar as aproximações da espécie com outras especiarias. Os três descobriram que os odores exalados pelo pau-cravo, de fato, são muito semelhantes aos da canela, ao mesmo tempo

em que seu sabor se aproxima muito ao do cravo-da-índia. Após diversos experimentos, a presença de 36 compostos foi encontrada nos óleos essenciais. Embora o produto tenha sido produzido em maior quantidade a partir das folhas da espécie, os pesquisadores constataram que também é possível extrair o óleo de outras partes da planta, como de seus galhos finos ou grossos. Assim como a madeira do tronco, que já havia sido estudada anteriormente, tanto as folhas quanto os galhos do pau-cravo foram capazes de produzir óleos ricos em eugenol (ZOGHBI; SALOMÃO, GUILHON, 2013, p. 19-21). Isso explica por que a planta se tornou, cada vez mais, valiosa e procurada no século XVIII. Qualquer que fosse a parte extraída e beneficiada da espécie, os colonizadores conseguiam obter um óleo com qualidades extremamente preciosas. Some-se a isso o perfume e o tempero e teremos uma espécie explorada, praticamente, até sua virtual extinção.

3.4 Uma breve história da extinção

A preocupação com a intensa exploração do pau-cravo amazônico, sem uma reposição para a natureza, fora observada e descrita pelos colonos ainda no período setecentista. Eles não precisaram aguardar mais de três séculos de uma extração exorbitante para notarem que a ocorrência da espécie começara a diminuir. Enquanto Landi (1772, p.101 apud PAPAVERO et al., 2002, p.124-125) afirmava que, apesar de abundantes, essas plantas não eram encontradas em todos os lugares, Alexandre Rodrigues Ferreira (1802 apud LIMA, 1953, p. 383-384) buscava na memória a vez em que, catorze anos antes, havia encontrado muitos pés “[...] da árvore do cravo do Pará [...]” quando passava pelo rio Madeira. Mesmo não tendo conseguido colher amostras da espécie porque, naquela época, as árvores não apresentavam nem flores e nem frutos, o filósofo natural advertia a importância de coletá-las para o estudo. Duas explicações são possíveis para o fato de Ferreira ter avistado indivíduos da espécie desprovidos de suas flores e frutos. A primeira delas é que ele pode ter chegado na região antes da floração das árvores e a segunda, bem mais provável, é de que outros exploradores já haviam passado por ali anteriormente. Mais adiante, vemos a preocupação do filósofo natural em incentivar o plantio de drogas, como o pau-cravo, que eram apenas colhidas mata adentro a partir de viagens longas, arriscadas e custosas (FERREIRA, 1784 apud LIMA, 1953, p. 122). Suas recomendações e justificativas eram plausíveis. Os colonos, entretanto, continuariam explorando a espécie a partir do extrativismo até o momento em que isso não fosse mais possível.

Dentre todas as fontes históricas que analisamos, os escritos de João Daniel são os que nos demonstram melhor como o desperdício e a falta de um manejo adequado ocorriam durante

a exploração do pau-cravo. Após descrever várias vezes que partes da árvore, especialmente suas flores, eram abandonadas no interior das florestas, o jesuíta dedicou-se a escrever sobre a grande diminuição da espécie. Em suas palavras, nas matas que antes “[...] estavam cheias de cravo, agora apenas se vê algũa amostra das suas árvores [...]”. A dificuldade em localizarem indivíduos da espécie em abundância, como acontecia nos primeiros anos de colonização, para Daniel, estava relacionada ao fato de que os colonos, após “[...] lhes despirem a dita casca, corta[va]m as [suas] árvores [...]”. O jesuíta finaliza seu relato informando que quem quisesse obter o gênero deveria procurá-lo pelo interior das matas, já que as florestas mais densas e os locais mais afastados dos portos, das povoações e das missões ainda apresentavam a espécie em maior quantidade. Os perigos, contudo, também seriam maiores. Além de lidarem com os “índios bravos”, os colonos deviam estar preparados para enfrentarem os bichos e “[...] as matas do Amazonas [que] são quase impenetráveis [...]”. Assim, quanto mais demoradas fossem as expedições, maiores seriam os problemas encontrados (DANIEL, 1976a, p. 397-398; 1976b, p. 62).

De acordo com o agrônomo Alfredo Homma (2014, p. 19), é possível pensarmos em três fases distintas quando analisamos o extrativismo enquanto um ciclo econômico. A primeira fase ocorre a partir do momento em que os recursos naturais passam a ser vistos como recursos econômicos. Esse é o pontapé inicial para o crescimento da extração. A segunda fase começa quando o limite da capacidade de oferta é atingido. Com a diminuição dos estoques disponíveis, ocorre o aumento no custo de extração, já que as regiões mais cobiçadas se tornam cada vez mais difíceis de serem exploradas. Por último, o declínio da extração caracteriza a terceira fase a partir do momento em que as reservas se esgotam, mas a demanda continua aumentando. Nesse caso, o plantio pode surgir como uma alternativa para que a planta não desapareça. Entretanto, esse caminho nem sempre é viável para todas as espécies. É necessário que uma tecnologia de domesticação esteja não apenas disponível, mas que também seja economicamente viável. Se pensarmos nas descrições setecentistas, podemos visualizar a segunda fase do extrativismo. A diminuição das reservas naturais e as empreitadas cada vez mais longas e custosas, descritas por Daniel, nos revelam que a capacidade de oferta da espécie já havia começado a ser atingida.

Da mesma forma como o padre jesuíta, outros viajantes também relataram a distância crescente entre as povoações e as árvores do cravo-da-terra. Após recordar as expedições rápidas aos sertões, realizadas nos primeiros anos de exploração efetiva, Alexandre Rodrigues Ferreira lamentava, em 1786, afirmando que “[...] já hoje estão estas drogas tão longe de nós [...]”. A fim de melhorar a “multiplicação e conservação” da espécie, o filósofo natural

recomendava que o cravo não fosse extraído de árvores novas. Nesse mesmo documento, Ferreira nos informa que, “[...] para se não [d]estruir mais do que se aproveita [...]”, em 22 de março de 1683, a Coroa portuguesa havia confirmado o alvará em que qualquer pessoa ficava proibida de retirar a casca do pau-cravo próximo aos rios Capim e Tocantins durante o tempo de 10 anos. As árvores novas não poderiam ser nem cortadas e nem bulidas, “[...] sob pena de perderem o cravo, que trouxessem, [...] [ficando] a metade para a fazenda real e a outra metade para os denunciantes [...]”. Aqueles que descumprissem as regras também poderiam ser “[...] degradados por trez annos para a fortaleza de Vera-Cruz do Itapucurú.” (FERREIRA, 1983, p. 125-127; 146-147).

É importante deixarmos claro que a preocupação com a espécie no século XVIII estava relacionada às questões econômicas e não ambientais. Não podemos ser anacrônicos em nossas análises. As fontes que estudamos aqui retratam uma exploração colonizatória, na qual o principal objetivo era justamente extrair todas as riquezas possíveis das terras da colônia. Isso significa que, ao descreverem que a quantidade do pau-cravo decaía a cada expedição, os colonos preocupavam-se com a diminuição da espécie enquanto um recurso econômico e com os maiores gastos que teriam, caso optassem por continuarem buscando-a. Como vimos anteriormente, o cuidado com o controle de preços a que as drogas eram vendidas foi registrado em praticamente todas as descrições setecentistas. Os colonos estavam atentos as altas e baixas apresentadas pelas especiarias da terra (FERREIRA, 1983, p. 215-216). Além de garantirem preços bons para a venda de seus produtos, eles também se preocupavam com as despesas que teriam para encontrá-las. Quanto menores fossem os gastos, maiores seriam os lucros. Perder a espécie amazônica, no contexto da época, era o mesmo que perder o equivalente a duas especiarias preciosas: o cravo e a canela. Os valores atingidos pelos produtos extraídos de suas árvores e a quantidade de pau-cravo exportada ao Velho Mundo deixam claro que se tratava de uma espécie cobiçada, visto o “excesso de ambição” dos colonos, como denominou Francisco Xavier de Mendonça Furtado (MENDONÇA, 1963c, p. 903).

3.4.1 “Virá tempo, em que já se não achem com tanto cortar”

João Daniel não poderia ter feito uma previsão mais certa para o futuro da espécie amazônica. Após alertar sobre os perigos e dificuldades encontrados na busca pelo pau-cravo, ele deduziu que, em algum momento, os colonos não teriam mais nenhuma árvore para derrubar. Os acontecimentos descritos pelo padre não eram nenhum pouco positivos. Em suas palavras, tamanha exploração haveria “[...] de fazer totalmente estéril destas tão nobres, e ricas plantas, como já a experiência o tem mostrado nos rios, em cujas margens eram todas as matas

cravo, e mais cravo; e agora apenas com muita diligência se acha já ùa planta [...]”. Daniel propunha que os colonos não derrubassem as árvores para retirarem suas cascas e que também aproveitassem as flores que se perdiam pelas matas (DANIEL, 1976b, p. 62; 331-332). Infelizmente, tais recomendações não parecem ter sido levadas em conta. O cenário atual é bem diferente do século XVIII quando a espécie se espalhava pela região do baixo Amazonas e seus afluentes, como o rio Tocantins, Tapajós e, especialmente, Xingu. De acordo com a lista oficial de espécies brasileiras ameaçadas de extinção, aprovada pelo Ibama (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis), atualmente, o *D. caryophyllaceum* está ameaçado de extinção e apresenta um grande risco de desaparecimento na natureza (SALOMÃO; ROSA, 2012, p. 48; ZOGHBI; SALOMÃO, GUILHON, 2013, p. 19).

As atividades econômicas desenvolvidas a partir do comércio dessa especiaria nos permitem compreender quão grande foram os impactos colonizatórios sobre a maior floresta equatorial do mundo. Assim como essa espécie, inúmeras outras foram e ainda são exploradas sem um manejo adequado. A exorbitante quantia de, aproximadamente, 639,03 toneladas da droga amazônica exportada pela Companhia para a Europa no período setecentista (CARREIRA, 1988a, p. 198; SILVA, 2004, p. 133) explica por que as matas repletas com suas árvores eram cada vez menos encontradas durante as expedições. Como o jesuíta preverá, a derrubada de extensas matas de cravo terminaria em um trágico cenário. Em 2012, após pesquisadores do Museu Emílio Goeldi realizarem estudos nas áreas de ocorrência da espécie - citadas nos documentos históricos -, Rafael Salomão e Nelson de Araújo Rosa (2012, p. 46-48) informaram que apenas duas populações do pau-cravo haviam sido encontradas. Ambas estavam no Pará: a primeira, com cerca de 20 indivíduos, em Vitória do Xingu – onde houve a implantação da usina hidrelétrica de Belo Monte – e a segunda, com 189, em Juruti, próximo à divisa com o Amazonas.

Finalizada em 2015, a construção da usina hidrelétrica de Belo Monte, desde o princípio, causou grandes críticas. De forma geral, os debates sobre essa matriz energética no Brasil são enormes. Apesar de gerarem mais de 60% da energia do país, as usinas hidrelétricas são questionadas por apresentarem grandes impactos ambientais e sociais. Além de prejudicarem a conservação de espécies, como o pau-cravo nesse caso, a instalação das barragens afeta completamente a vida de populações ribeirinhas retiradas de suas terras (ALVES; HAGE; PEREIRA JÚNIOR, 2018, p. 49). Neste ano, em 2021, a usina de Belo Monte e o próprio Ibama, novamente, se tornaram alvos de críticas após discutirem um novo manejo do rio Xingu a fim de aumentarem sua vazão. Pesquisas em torno da Volta Grande do Xingu vêm confirmando que, desde 2015, quando a usina bloqueou seu principal reservatório,

o rio tenta sobreviver, apresentando um volume de água muito menor do que possuía em condições naturais (BORGES, 2021; G1, 2021). As polêmicas continuam rodeando as atividades da usina enquanto os impactos socioambientais permanecem fazendo parte do cotidiano da região. Aparentemente, três séculos ainda não foram o bastante para aprendermos algumas lições.

O cenário em Juruti parece apresentar melhores condições à população de pau-cravo. Desde 2008, um projeto de conservação e viabilidade de espécies ameaçadas foi criado no município. Através do convênio entre o Museu Paraense Emílio Goeldi (MPEG), Ominia Minérios/Alcoa e Fundação de Amparo e Desenvolvimento da Pesquisa (FADESP), o projeto objetiva estudar e conservar o pau-rosa (*Aniba rosaeodora*), o pau-cravo (*Dicypellium caryophyllatum*), a castanheira (*Bertholletia excelsa*) e a maçaranduba (*Manilkara huberi*). Em 2007, a primeira espécie foi considerada “em perigo” enquanto as outras três entraram na categoria “vulnerável” de espécies ameaçadas, apresentando alto risco de extinção na natureza. Diante disso, a unidade de conservação de Juruti passou a estudar a preservação das espécies a partir de um monitoramento em parcelas; da implantação de um banco de germoplasma *in situ*; do estudo fenológico e fitoquímico das plantas; e da confecção de um inventário e mapeamento das árvores matrizes. A retirada de mudas também auxilia no processo de preservação das espécies (GOMES, 2012, p. 16; 17).

Apesar dos pesquisadores da área insistirem em afirmar que o pau-cravo se trata de uma espécie florestal de amplo interesse aos programas de conservação (ZOGHBI; SALOMÃO, GUILHON, 2013, p. 19), as medidas de preservação atuais são irrisórias quando comparadas com a exploração que o assolou. Devemos nos lembrar de que a maior parte da mão de obra indígena das reduções e aldeamentos – cerca de um terço dos homens – era utilizada especificamente nas viagens de coleta das drogas do sertão (ROLLER, 2013, p. 207). Embora gêneros amazônicos cultivados tenham se destacado no comércio do período, a exploração extrativista sempre esteve presente e movimentou a economia do Norte da colônia. A dificuldade em encontrarmos pesquisas conceituadas e dados atuais sobre o manejo e a preservação de espécies ameaçadas de extinção demonstram como o assunto é tratado com descaso e pouca relevância em nosso país. Caminhamos a passos lentíssimos. Mais estudos e projetos precisam ser financiados e incentivados para que o pau-cravo não passe a habitar apenas a memória dos historiadores. A falta de informações interfere significativamente na escassez de interesse pela conservação da espécie. Como disse Yuval Noah Harari (2018, p. 84), “[...] se soubéssemos quantas espécies já erradicamos, poderíamos ser mais motivados a

proteger as que ainda sobrevivem.”. Esperamos que, de alguma forma, essa pesquisa contribua em nossas motivações.

CONCLUSÃO

Exploradas desde o século XVII, de maneira geral, as drogas do sertão surgiram como uma alternativa econômica para a recuperação portuguesa, especialmente, após 1640 com o fim da União Ibérica. A tomada holandesa de importantes regiões asiáticas produtoras de especiarias e a queda sistemática no valor de produtos como o açúcar e o tabaco, agravada sobretudo a partir da concorrência caribenha, foram alguns dos motivos que levaram os portugueses a buscarem a exploração de novos recursos (CARDOSO, 2015, p. 116-117). De acordo com David Cleary, a chegada mais tardia dos europeus à Amazônia teria tido muito mais a ver a com uma colonização irregular, na qual os esforços foram concentrados, primeiramente, em regiões com rápidos retornos financeiros, como nas plantações açucareiras do Nordeste, do que com a presença de um “ambiente hostil” apresentado pela floresta amazônica. Para este pesquisador, “a Amazônia tornou-se [...] uma periferia por acidente, e não por predestinação.” (CLEARY, 2001, p. 81).

A ideia de uma colonização posterior causada por restrições ambientais ainda perpassa muitas das pesquisas atuais dedicadas à Amazônia. Dentro dessas análises, os principais argumentos utilizados são justamente a diversidade regional e a complexidade biológica apresentada por uma natureza vista como intocada. Para derrubar tal perspectiva, basta considerarmos a intervenção humana nos ecossistemas amazônicos durante toda a História. Manipulada desde o final do Pleistoceno (antes de 12000 a.C.), a paisagem amazônica passou por significativas mudanças ao longo do tempo. A ideia de uma floresta intocável torna-se absurda quando pensamos, por exemplo, no número de espécies domesticadas pelas populações que habitaram e que ainda habitam a maior floresta tropical do planeta. Outra grande evidência utilizada para compreender as atividades humanas na região é a presença de depósitos antropogênicos, denominados de “terra preta” ou “terra preta do índio” devido à cor escura do solo que é resultante de material orgânico decomposto e caracterizado pelo alto teor de nutrientes (Ca, Mg, Zn, Mn, P e C) e de fragmentos arqueológicos⁴⁶. Todas as práticas antrópicas trouxeram consequências para os ecossistemas amazônicos. Pequenas ou irreparáveis, intencionais ou não, diretas ou indiretas, tais alterações precisam ser o ponto de partida das nossas análises (CLEMENT et. al, 2015; CLEARY, 2001, p. 69-75; KERN et al., 2009, p. 72).

⁴⁶ Para mais informações sobre “terra preta da Amazônia”, ver TEIXEIRA et al., 2009.

O emprego de monoculturas dentro da floresta amazônica demonstra o desconhecimento dos colonos setecentistas sobre a ecologia local. Ao cultivarem grande quantidade de uma mesma espécie, eles, automaticamente, contribuíam para o aumento de insetos, como as formigas. Suas tentativas de acabarem com o que consideravam verdadeiras “pragas da colônia”, não levavam em conta o problema inicial. O que causava o aumento dessas populações de insetos era justamente a forma como lidavam com suas plantações. O grande número de plantas da mesma espécie proporcionava farto alimento consumido por formigas e demais insetos (SANTOS; FIORI; SILVA FILHO, 2021, p. 8-9). A agricultura tradicional dos povos amazônicos diferenciava-se muito das técnicas e práticas empregues pelos europeus. Desde o princípio, os povos nativos associaram a agricultura presente no interior das matas ou nas margens dos rios com o extrativismo dos ecossistemas florestais e das várzeas por meio da caça, pesca e coleta de recursos, como frutas, castanhas, resinas, fibras e látex (MIRANDA, 2007, p. 65; 66; 67). Ao empregarem a agricultura europeia como projeto civilizatório, os colonos ignoraram técnicas ancestrais que iam ao encontro das características da floresta amazônica.

O fato de muitas das espécies do Velho Mundo não terem se adaptado às particularidades amazônicas, não significa que a região não foi colonizada e que não contribuiu para a economia colonial. As atividades desenvolvidas ao longo de todo o século XVIII nos mostram justamente o contrário. Após perceberem que a transposição de espécies não era uma tarefa tão fácil e bem-sucedida na Amazônia como em outros locais, os europeus dedicaram seus esforços para explorar o que a floresta lhes ofertava com abundância. Desde 1670, em meio às tentativas de revitalização da economia e no contexto de consolidação da dinastia Bragantina, os incentivos ao beneficiamento do anil e do cacau já podiam ser notados. A possibilidade de diversificar os produtos que, até então, eram explorados foi um dos grandes diferenciais da colonização amazônica (CHAMBOULEYRON, 2014, p. 76). O mercado das drogas do sertão não foi pensado como única possibilidade de comércio, mas, ao contrário, contava com propostas multidirecionais (CARDOSO, 2015, p. 133).

A criação de uma Companhia, enquanto organização mercantil, monopolista e de estilo amplo (CARREIRA, 1988a, p. 65), para regular o comércio das drogas é apenas uma das evidências de que esse setor foi uma grande fonte de renda para a metrópole portuguesa. De forma geral, o interesse português pelas drogas do sertão faz parte de um amplo processo, no qual as expectativas de riquezas foram transferidas aos produtos vegetais. O valor atingido pelas especiarias demonstra isso muito bem. No Maranhão, até 1750, as drogas do sertão eram empregues como pagamento de dízimos, transações locais e salário de soldados. O uso da

“moeda natural”, citada várias vezes nas fontes históricas, evidencia a importância dos gêneros da terra no cotidiano dos colonos (CARDOSO, 2015, p. 118; 122). Ao priorizarem a descrição de algumas especiarias em meio a tantas riquezas naturais, os setecentistas também demonstravam quais delas poderiam render maiores lucros aos cofres portugueses. Como vimos, para se tornar extremamente valiosa e cobiçada, bastava que a droga americana apresentasse qualquer semelhança com alguma especiaria oriental.

As disputas pelo controle do comércio das drogas do sertão amazônico marcaram todo o século XVIII. Embora a Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão tenha assumido o monopólio sobre as duas capitanias a partir de 1755, as fontes históricas evidenciam inúmeras tentativas da Coroa portuguesa em estabelecer os valores que deveriam ser pagos por cada especiaria, controlar os contrabandos e exigir o pagamento total pelos produtos. Tudo isso, somado à lei da oferta e da procura, resultou em grandes variações de preços ao longo dos anos. Muitos produtos eram vendidos por altíssimos preços nos “sertões”, pois os compradores, muitas vezes, não tinham outro modo de adquirir provimentos a não ser pagando o preço exigido pelos vendedores. A falta de barcos comuns e mercados locais contribuía para a variação dos preços (DANIEL, 1976b, p. 88). Havia a necessidade de um controle maior sobre os negócios do sertão e a Coroa portuguesa sabia disso. Além de estabelecer quantidades e preços fixos para as “especiarias da terra” (MENDONÇA, 1963a, p. 283-284, idem, 1963b, p. 758), os portugueses preocupavam-se com o fato de os missionários, especialmente jesuítas, dominarem o comércio das drogas através do trabalho de indígenas reduzidos em missões. As medidas de Pombal, novamente, se fizeram presentes por meio da implantação da lei do Diretório dos Índios (criada desde 1755, mas publicada apenas em 1757) e da expulsão dos jesuítas da colônia (1759). Um novo cenário passava a se organizar. A administração pombalina, finalmente, começava a dominar de forma mais direta as atividades econômicas do Norte da colônia (COE; COE, 2007, p. 191-194; MIRANDA, 2007, p. 231).

A escolha das especiarias que vieram a ser estudadas nesta pesquisa não foi feita por mero acaso. Em primeiro lugar, decidimos trabalhar com drogas que fomentaram a agricultura. Esse foi o caso do cacau e do anil, os dois primeiros capítulos dessa dissertação. Além de extraídos, ambos foram motivo de inúmeros esforços agrícolas por parte dos colonos que visavam aumentar a quantidade e, conseqüentemente, o preço de comercialização desses produtos no Velho Mundo. Já a escolha da terceira droga foi marcada pela necessidade de trabalhar com uma espécie extraída e explorada demasiadamente. O estudo do pau-cravo, nesse sentido, nos permite compreender os gigantes impactos que a colonização europeia teve sobre a maior floresta tropical do planeta. Nosso objetivo, desde o princípio, foi transformar o cacau,

o anil e o pau-cravo em elementos históricos de relevo, permitindo que eles nos revelem de que forma espécies vegetais transformaram as relações entre metrópole e colônia. As drogas do sertão apresentadas nesse trabalho são apenas três dentre as inúmeras espécies amazônicas exploradas no período setecentista. Embora as fontes evidenciem diferenças consideráveis entre suas formas de extração, beneficiamento e comércio, o estudo atento dessas três especiarias nos permite compreender a dinâmica colonizatória instituída por Portugal na região amazônica.

FONTES DOCUMENTAIS

DANIEL, João. **Tesouro descoberto no rio Amazonas**. v. 1. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1976a.

_____. **Tesouro descoberto no rio Amazonas**. v. 2. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1976b.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. **Viagem Filosófica pelas Capitanias do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá**. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1971.

_____. **Viagem Filosófica pelas capitanias do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá**. Memórias: Antropologia. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1974.

_____. **Viagem Filosófica ao Rio Negro**. Belém: Círculo do Livro; Museu Emílio Goeldi, 1983.

_____. **Amazônia, redescoberta no século XVIII**. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional; A Biblioteca, 1992.

_____. Diário do rio Branco. In: SOARES, José Paulo Monteiro; FERRÃO, Cristina (Orgs.). **Viagem ao Brasil de Alexandre Rodrigues Ferreira**. v. 3. Petrópolis: Kapa Editorial, 2007a. p. 7-23.

_____. Notícia histórica da ilha de Joanes ou Marajó. In: SOARES, José Paulo Monteiro; FERRÃO, Cristina (Orgs.). **Viagem ao Brasil de Alexandre Rodrigues Ferreira**. v. 3. Petrópolis: Kapa Editorial, 2007b. p. 51-67.

_____. Notícias da Ilha Grande de Joanes dos Rios e Igarapés que tem na sua Circunferência; de alguns lagos que se têm descoberto e de algumas coisas curiosas. In: SOARES, José Paulo Monteiro; FERRÃO, Cristina (Orgs.). **Viagem ao Brasil de Alexandre Rodrigues Ferreira**. v. 3. Petrópolis: Kapa Editorial, 2007c. p. 68-84.

FONSECA, José Gonsalves. **Navegação feita da cidade do Gram Pará até à bocca do Rio da Madeira pela escolta que por este rio subio às Minas do Mato Grosso, por ordem mui recommendada de Sua Magestade Fidelissima no anno de 1749, escripta por Jose Gonsalves da Fonseca no mesmo anno**. In: *Collecção de noticias para a historia e geografia das nações ultramarinas, que vivem nos dominios portuguezes, ou lhe são vizinhas*, v. 4, n. 1. Lisboa: Academia Real das Sciencias, 1826.

LA CONDAMINE, Charles Marie de. **Viagem na América Meridional descendo o Rio Amazonas**. Brasília: Senado Federal, 2000.

LANDI, Antonio Giuseppe. O código: descrição de varie piante, frutti, animali, passeri, pesci, biscie, rasine, e altre simili cose che si ritrovano in questa Cappitania del Gran Parà [ca. 1772]. In: PAPAVERO, Nelson; et al. **Landi**: fauna e flora da Amazônia brasileira. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Ministério da Ciência e Tecnologia, 2002.

LIMA, Américo Pires de. **O doutor Alexandre Rodrigues Ferreira**: documentos coligidos e prefaciados por Américo Pires de Lima. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, 1953.

MENDONÇA, Marcos Carneiro de. **A Amazônia na era Pombalina**. Correspondência inédita do Governador e Capitão-General do Estado do Grão Pará e Maranhão Francisco Xavier de Mendonça Furtado, 1751-1759. v. 1. São Paulo: Carioca; IHGB, 1963a.

_____. **A Amazônia na era Pombalina**. Correspondência inédita do Governador e Capitão-General do Estado do Grão Pará e Maranhão Francisco Xavier de Mendonça Furtado, 1751-1759. v. 2. São Paulo: Carioca; IHGB, 1963b.

_____. **A Amazônia na era Pombalina**. Correspondência inédita do Governador e Capitão-General do Estado do Grão Pará e Maranhão Francisco Xavier de Mendonça Furtado, 1751-1759. v. 3. São Paulo: Carioca; IHGB, 1963c.

MORAES, José Xavier de. **História da Companhia de Jesus na extinta Província do Maranhão e Pará, pelo padre José Xavier de Moraes**. Da mesma companhia. n. 17. Rio de Janeiro: Typographia do Commercio de Brito e Braga; Travessa do ouvidor, 1860.

NORONHA, José Monteiro de. **Roteiro da viagem da cidade do Pará até as últimas colônias dos domínios portugueses em os rios Amazonas e Negro**. Rio de Janeiro: SBPC, 1997.

QUEIROZ, João de São Joseph. Visita primeira [1761]. In: CASTELLO-BRANCO, Camillo. **Memórias de Fr. João de S. Joseph Queiroz, bispo do Grão-Pará**. Porto: Typographia da Livraria Nacional, 1868.

SAMPAIO, Francisco Xavier Ribeiro de. **Diario da viagem que em visita, e correição das povoações da capitania de S. Joze do Rio Negro fez o Ouvidor, e Intendente geral da mesma Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio no anno de 1774 e 1775; exornado com algumas noticias geograficas, e hydrograficas da dita capitania, com outras concernentes á historia civil, politica, e natural della, aos uzos, e costumes, e diversidade de nações de indios seus habitadores, e á sua população, agricultura, e commercio**. Lisboa: Typografia da Academia, 1825.

THEVET, André. **As Singularidades da França Antártica**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1978.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADAMS, Cristina et al.. Coivara: cultivo itinerante na floresta tropical. **Ciência Hoje**, v. 50, p. 26-30, out. 2012.

ALAIX, Núria Miró i. L'èxit dels nous productes d'adrogueria: xocolata, te, cafè i tabac. In: ESPUCHE, Albert Garcia (org.). **Drogues, dolços i tabac**. Barcelona 1700. Barcelona: Institut de Cultura, 2010. p. 214-235.

ALDEN, Dauril. The growth and decline of indigo production in colonial Brazil: a study in comparative economic history. **Journal of Economic History**, v. 25, n. 1, p. 35-60, 1965.

ALGRANTI, Leila Mezan. A arte da cozinha e as plantas do Brasil. Séculos XVI-XIX. In: KURY, Lorelai (org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil**. Séculos XVI-XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013. p. 138-179.

ALMEIDA, André Ferrand de. A viagem de José Gonçalves da Fonseca e a cartografia do rio Madeira (1749-1752). **Annals of Museu Paulista**, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 215-235, dez 2009.

AMOROSO, Marta Rosa. Corsários no Caminho Fluvial. Os Mura do rio Madeira. In: CUNHA, Manuela Carneiro (org.). **História dos Índios no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras; Secretaria Municipal de Cultura; FAPESP, 1992. p. 297-310.

ARAÚJO, Marcos Dias de. **João Daniel e seu tempo**: tradição e a modernização na experiência jesuítica no período pombalino. 1999. 271 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes. Curitiba, 1999.

ALVES, Lucas dos Santos; HAGE, Sara Nayara da Silva; PEREIRA JÚNIOR, Antônio. A Usina Hidrelétrica de Belo Monte (Altamira, Estado do Pará, Norte do Brasil), o reassentamento urbano coletivo e a avaliação de impactos ambientais. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental e Sustentabilidade**, v. 5, n. 9, p. 49-74, 2018. Disponível em: < <http://revista.ecogestaobrasil.net/v5n9/v05n09a04.html>>. Acesso em: 28 maio 2021.

BARATA, Manoel. **Formação Histórica do Pará**. Obras reunidas. Pará: Universidade Federal do Pará, 1973.

BARBOSA, Victor Hugo Rodrigues; MARQUES, Maria Esther Soares; GUIMARAES, Antônio Carlos Rodrigues. Caracterização mineralógica de um solo do Acre visando à produção de agregados artificiais de Argila Calcinada para uso em pavimentos. **Matéria**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 3, out. 2018.

BEHRENS, Maria das Dores Dutra; TELLIS, Carla J. Moragas; CHAGAS, Maria do Socorro. **Arrabidaea chica (Humb. & Bonpl.) B. Verlot (Bignoniaceae)**. Monografia – Fundação Oswaldo Cruz, Instituto de Tecnologia de Fármacos, Laboratório de Química de Produtos Naturais. **Revista Fitos**, v. 7, n. 4, p. 236-244, out./dez. 2012.

BELO MONTE: comunidades indígenas sentem os impactos da redução da vazão do Xingu. **G1**, 2021. Disponível em: < <https://g1.globo.com/fantastico/noticia/2021/03/21/usina-de-belo->

monte-comunidades-indigenas-sentem-os-impactos-da-reducao-da-vazao-do-xingu.ghtml>. Acesso em: 28 maio 2021.

BENJAMIN, Carolina Santos. **Seleção de genótipos de cacaueteiro para resistência a *Moniliophthora perniciosa* e produtividade**. 2012. 84 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual de Santa Cruz, Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal, Ilhéus, 2012.

BORGES, André. Ibama faz acordo com Belo Monte e partilha de água muda nesta semana. **CNN**, 2021. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/business/2021/02/08/ibama-faz-acordo-com-belo-monte-e-partilha-de-agua-muda-nesta-semana>>. Acesso em: 28 maio 2021.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Avaliação e identificação de ações prioritárias para a conservação, utilização sustentável e repartição dos benefícios da biodiversidade na Amazônia brasileira**. Brasília: MMA/SBF, 2001.

CAMPOS, Janaina K. L. et al.. *Indigofera suffruticosa* Mill. (Anil): plant profile, phytochemistry, and pharmacology review. **Advances in Pharmacological and Pharmaceutical Sciences**, v. 2018, p. 1-6, 2018.

CARDOSO, Alírio. Especiarias na Amazônia portuguesa: circulação vegetal e comércio atlântico no final da monarquia hispânica. **Revista Tempo**, Niterói, v. 21, n. 37, p. 116-133, jun. 2015.

CARNEIRO, Henrique. Transformações do significado da palavra “droga”: das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUCMinas, 2005. p. 11-27.

CARREIRA, Antônio. **A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão**. O comércio monopolista: Portugal-África-Brasil na segunda metade do século XVIII. Vol. 1. São Paulo: Editora Nacional, 1988a.

_____. **A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão**. O comércio monopolista: Portugal-África-Brasil na segunda metade do século XVIII. Documentos. Vol. 2. São Paulo: Editora Nacional, 1988b.

CHAMBOULEYRON, Rafael. O plantio do cacau na Amazônia colonial (séculos XVII e XVIII). In: **Encontro da Associação Portuguesa de História Económica e Social**, XXXII, Lisboa. p. 1-9, 2012. Disponível em: <http://aphes32.cehc.iscteuiul.pt/docs/s8_4_pap.pdf> Acesso em: 15 set. 2020.

_____. Como se hace en Indias de Castilla. El cacao entre la Amazonía portuguesa y las Indias de Castilla (siglos XVII y XVIII). **Revista Complutense de História de América**, v. 40, p. 23- 43, 2014.

CHAMBOULEYRON, Rafael; CARDOSO, Alírio. As cores da conquista: produtos tintórios e anil no Maranhão e Grão-Pará (século XVII). **Locus: revista de história**, Juiz de Fora, v. 20, n. 1, p. 61-82, 2014.

CLEARY, David. Towards an environmental history of the Amazon: from prehistory to the nineteenth century. **Latin American Research Review**, v. 36, n. 2, p. 64-96, 2001.

CLEMENT, Charles R. et al.. The domestication of Amazonia before European conquest. **Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences**, v. 282, n. 1812, p. 1-9, 2015.

CNCFlora. *Dicypellium caryophyllaceum* in Lista Vermelha da flora brasileira. **Centro Nacional de Conservação da Flora**, 2012. Disponível em: <[http://cncflora.jbrj.gov.br/portal/pt-br/profile/Dicypellium caryophyllaceum](http://cncflora.jbrj.gov.br/portal/pt-br/profile/Dicypellium%20caryophyllaceum)>. Acesso em: 19 abr. 2021.

COE, Sophie D.; COE, Michael D. **The true history of chocolate**. New York: Thames & Hudson, 2007.

COELHO, Mauro Cezar. O Diretório dos Índios e as chefias indígenas: uma inflexão. **Campos - Revista de Antropologia**, v. 7, n. 1, p. 117-134, 2006.

CONCEIÇÃO, Gisele Cristina da; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. As técnicas, a tecnologia e as estratégias de sobrevivência nos primórdios da América Portuguesa. **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História**, ANPUH, São Paulo, jul. 2011.

CONCEIÇÃO, Gisele Cristina da. Ciência, poder e circulação de conhecimento no século XVIII: Ribeiro Sanches e o Brasil colonial. **Topoi**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 42, p. 818-841, set. 2019.

COSTA, Jorge (Org.). **Zoologia e botânica do Brasil**. Desenhos de História do Brasil. Porto: Biblioteca Pública Municipal do Porto, 2000.

COSTA, Kelerson Semerene. Natureza, colonização e utopia na obra de João Daniel. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 14, supl. p. 95-112, dez. 2007.

CRUZ, Miguel Dantas da. Francisco Xavier de Mendonça Furtado (1701-1769). **e-Dicionário da terra e do território no império português**, 2015. Disponível em: <<https://edittip.net/2015/01/10/furtado-francisco-xavier-de-mendonca-1701-1769/>>. Acesso em: 9 dez. 2020.

CRUZ, Murilo Medici Navarro. **Geografia: pré-vestibular**. São Paulo: Poliedro, 2018.

DEAN, Warren. **A botânica e a política imperial: introdução e adaptação de plantas no Brasil colonial e imperial**. São Paulo: Instituto de Estudos Avançados da Universidade de São Paulo, 1989.

DELGADO, María Castañeda. El índigo en la pintura de caballete novohispana: mecanismos de deterioro. **Intervención**, v. 10, n. 19, p. 25-36, jan./ jun. 2019.

DIAS, Rita de Cássia Souza et al.. Cultura da melancia. **Cultura Técnica**, Embrapa, n. 63, p. 1-20, dez. 2001.

DOMINGUES, Ângela. Para um melhor conhecimento dos domínios coloniais: a constituição de redes de informação no Império português em finais do Setecentos. **História, Ciências, Saúde - Manguinhos**, v. VIII (suplemento), p. 823-838, 2001.

_____. Sem medo de Deus ou das justiças: os poderosos do sertão e o discurso colonial de Francisco Xavier de Mendonça Furtado para os indígenas do Grão-Pará (segunda metade do século XVIII). In: DOMINGUES, Ângela; RESENDE, Maria Leônia Chaves de; CARDIM, Pedro (Orgs.). **Os Indígenas e as Justiças no Mundo Ibero-Americano (Sécs. XVI-XIX)**. Lisboa: Centro de História da Universidade de Lisboa, 2019.

DONINI, Cinthia V. Zúniga de Souza; FIORI, Marlon Marcel; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. Até a última árvore: extração, tráfico e consumo de pau-cravo (*Dicypellium caryophyllaceum*) na Amazônia do século XVIII. **Anais eletrônicos do 15º Seminário Nacional de História da Ciência e da Tecnologia**, Florianópolis, nov. 2016.

ESPUCHE, Albert Garcia. Uma ciutat d'adroguers. In: ESPUCHE, Albert Garcia (Org.). **Drogues, dolços i tabac**. Barcelona 1700. Barcelona: Institut de Cultura, 2010. p. 18-107.

FIOCRUZ. Revolução Pasteuriana. **Projeto Memória**, Fundação Oswaldo Cruz, 2003. Disponível em: <<http://www.projeto memoria.art.br/OswaldoCruz/saibamais/informacao.html>>. Acesso em: 20 abr. 2021.

FIORI, Marlon Marcel; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. **A carne, a gordura e os ovos: colonização, caça e pesca na Amazônia**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2015.

FITTKAU, H. J.; KLINGE, H. On biomass and trophic structure of the central Amazonian rainforest ecosystem. **Biotropica**, v. 5, p. 2-14, 1973.

FOUCAULT, Michel. **As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas**. 8 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. Uma história da gastronomia. 3ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

FREITAS, Vânia Moreira de; MENDES, Marta Aguiar Sabo. Espécies de fungos exóticas para a cultura do cacau. **Comunicado Técnico 124**, Brasília (DF), set. 2005.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS (FGV). **Atlas Histórico do Brasil**. 2016. Disponível em: <<https://atlas.fgv.br/>>. Acesso em: 26 maio 2021.

GERBI, Antonello. **La naturaleza de las Indias Nuevas**. Mexico: Fondo de Cultura Económica, 1978.

GESTEIRA, Heloisa Meireles. A América portuguesa e a circulação de plantas. Séculos XVI-XVIII. In: KURY, Lorelai (Org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil**. Séculos XVI-XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013. p. 12-51.

GOMES, Vitor Hugo Freitas. **Modelagem de distribuição de espécies comerciais da flora ameaçadas no estado do Pará: um enfoque sobre as unidades de conservação.** 2012. 51 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia. Universidade Federal do Pará, Núcleo de Meio Ambiente. Belém, 2012.

GOULDING, Michael. **História natural dos rios amazônicos.** Brasília: Sociedade Civil Mamirauá; CNPq; Rainforest Alliance, 1997.

GUZMÁN, Décio de Alencar. A colonização nas Amazônias: guerras, comércio e escravidão nos séculos XVII e XVIII. **Revista Estudos Amazônicos**, v. 3, n. 2, p. 103-139, 2008.

HARARI, Yuval Noah. **Sapiens: uma breve história da humanidade.** 38 ed. Porto Alegre: L&PM, 2018.

HEMMING, John. **Árvore de rios, a história da Amazônia.** São Paulo: Editora Senac, 2011.

HOFFMANN, Fernando Leite. Fatores limitantes à proliferação de microrganismos em alimentos. **Brasil Alimentos**, n° 9, jul./ ago. 2001.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **Extrativismo vegetal na Amazônia.** Limites e oportunidades. Brasília (DF): Embrapa; SPI, 1993.

_____. Extrativismo vegetal ou plantio: qual a opção para a Amazônia? In: HOMMA, Alfredo Kingo Oyama (Ed.). **Extrativismo vegetal na Amazônia.** História, ecologia e domesticação. Brasília (DF): Embrapa, 2014.

IPEAN; ACAR-PARÁ. Cultura do Cacau. **Circular**, Belém, n. 18, 1973.

ITTO, Rolac. Projeto: Extrativismo não-madeireiro e desenvolvimento sustentável na Amazônia, **Banco de dados Non Wood**, v. 31, 1999.

KERN, Dirse Clara et al.. As Terras Pretas de Índio na Amazônia. Evolução do Conhecimento em Terra Preta de Índio. In: TEIXEIRA, Wenceslau Geraldes et al. (Orgs.). **As terras pretas de índio da Amazônia: sua caracterização e uso deste conhecimento na criação de novas áreas.** Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2009. p. 72-81.

KRUGNER, T. L.; BACHI, L. M. A. Fungos. In: BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L. (Eds.). **Manual de fitopatologia – Princípios e conceitos.** Vol. 1. São Paulo: Ceres, 1995. p. 46-96.

KURY, Lorelai. Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista: experiência, relato e imagem. **História, Ciências, Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. VIII (suplemento), p. 863-880, 2001.

_____. Homens de ciência no Brasil: impérios coloniais e circulação de informações (1780-1810). **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 11, supl. 1, p. 109-129, 2004.

LANAUD, Claire et al.. Origen de la domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador. **Nuestro Patrimonio**, v. 12, p. 12-14, 2012.

LATOURE, Bruno. **A ciência em ação**: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora. São Paulo: Ed. Unesp, 2000.

LEITE, José Nailton; LEITE, Cecília Sayonara G. Alexandre Rodrigues Ferreira e a formação do pensamento social na Amazônia. **Estudos Avançados**, v. 24, n. 68, p. 273-289, 2010.

LEITE; Bruno Martins Boto. Verdes que em vosso tempo se mostrou. Das boticas jesuíticas da Província do Brasil. Séculos XVII-XVIII. In: KURY, Lorelay (Org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil**. Séculos XVI-XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013. p. 52-93.

MACRI, Martha J.. Tempest in a Chocolate Pot. Origin of the Word Cacao. In: GRIVETTI, Louis Evan; SHAPIRO, Howard-Yana (Eds.) **Chocolate**. History, Culture, And Heritage. New Jersey; Canada: John Wiley & Sons, Inc., 2009. p. 17-26.

MATIAS, Keidy Narelly Costa. O tapete além da orla. Fronteira e território na primeira exploração dos rios Madeira e Guaporé – José Gonçalves da Fonseca (1749-1752). **Revista Semina**, Passo Fundo, v. 13, n. 1, p. 143-153, 2014.

MARTINS, Maria Cristina Bohn. Uma jornada pela América Meridional e de volta à Europa: Charles Marie de La Condamine e o relato de sua expedição pelo Amazonas. **Estudos Ibero-Americanos**, v. 38, n. 2, p. 303-324, 2012.

MCNEIL, Cameron L. Introduction. In: MCNEIL, Cameron L. (Ed.). **Chocolate in Mesoamerica**. A Cultural History of Cacao. Flórida: University Press of Florida, 2006. p. 1-28.

MIRANDA, Evaristo Eduardo de. **Quando o Amazonas corria para o Pacífico: uma história desconhecida da Amazônia**. Petrópolis: Vozes, 2007.

MORAES, Eulália Maria Aparecida de; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos; CAMPOS, Rafael Dias da Silva. Filosofia Natural Lusa: A Viagem Philosophica e a Política Iluminista na América Portuguesa Setecentista. **Confluenze**, Bologna, v. 4, p. 75-91, 2012.

MORÁN, Emilio F.. **A ecologia humana das populações da Amazônia**. Petrópolis: Vozes, 1990.

NAVARRO, Eduardo de Alemida. **Método moderno de tupi antigo**: a língua do Brasil dos primeiros séculos. 3 ed. São Paulo: Global, 2005.

NIMER, Edmon. **Climatologia do Brasil**. 2 ed. Rio de Janeiro: IBGE; Departamento de Recursos Naturais e Estudos Ambientais, 1989.

NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. **American Historical Review**, v. 111, n. 3, p. 660-691, jun. 2006.

PAPAVERO, Nelson et al.. Os escritos de Giovanni Angelo Brunelli, astrônomo da Comissão Demarcadora de Limites portuguesa (1753-1761), sobre a Amazônia brasileira. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Ciências Humanas, Belém, v. 5, n. 2, p. 493-533, maio/ ago. 2010.

PAULA, Teresa Cristina Toledo de. Tecidos no Brasil: os desafios para sua conservação. In: **Congreso Iberoamericano y VIII Jornada Técnicas de Restauración y Conservación del Patrimonio**, Buenos Aires, set. 2009.

PENHA, Guilherme Maurício Souza Marcos de La. Apresentação. In: GOELDI, Emílio A.. **Alexandre Rodrigues Ferreira**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1982. p. 13-16.

PEQUENO, Eliane da Silva Souza. Mura, guardiães do caminho fluvial. **Revista de Estudos e Pesquisas**, FUNAI, Brasília, v. 3, n. 1/2, p. 133-155, jul./dez. 2006.

PESAVENTO, Fábio. **O azul fluminense: o anil no Rio de Janeiro colonial, 1749-1818**. Dissertação (Mestrado em Ciências Econômicas) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2005.

PESAVENTO, Fábio; MONTEIRO, Sérgio. Jogos coloniais: mudança institucional e desempenho econômico, o caso da diversificação agrícola no Rio de Janeiro–1750-1800. In: **Encontro Nacional de Economia**, v. 34, p. 1-20, 2006.

PIERMARTIRI, Maria Luisa Valenti. Giuseppe Antonio Landi. The Mark J. **Millard Architectural Collection: Italian and Spanish books, fifteenth through nineteenth centuries**, v. 4, 2000.

PORTER, Roy; VIGARELLO, Georges. Corpo, saúde e doenças. In: CORBIN, Alain; COURTINE, Jean-Jacques; VIGARELLO, George (Eds.). **História do corpo: da Renascença às Luzes**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2008.

PRIA, M. Dalla; CAMARGO, L. E. A.. Doenças do cacaueteiro. In: KIMATI, H. et al. (Eds.) **Manual de Fitopatologia**. Doenças das plantas cultivadas. v. 2. São Paulo: Editora Agronômica Ceres Ltda., 1997. p. 171-178.

PUCCIARELLI, Deanna. Chocolate as Medicine. Imparting Dietary Advice and Moral Values Through 19th Century North American Cookbooks. In: GRIVETTI, Louis Evan; SHAPIRO, Howard-Yana (Eds.) **Chocolate**. History, Culture, And Heritage. New Jersey; Canada: John Wiley & Sons, Inc., 2009. p. 115-126.

QUINET, Alexandre. Lauraceae na Reserva Biológica de Poço das Antas, Silva Jardim, Rio De Janeiro, Brasil. **Rodriguésia**, v. 57, n. 3, p. 543-568, 2006.

RAMINELLI, Ronald. Viagens e História Natural dos Séculos XVII e XVIII. In: PEREIRA, Paulo Roberto (Org.). **Brasiliana da Biblioteca Nacional**. Guia das fontes sobre o Brasil. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional; Nova Fronteira, 2001. p. 45-58.

REIS, Alexander Lima. Ciência e técnica na produção do corante do anil e da cochonilha no Rio de Janeiro colonial (1772-1789). **Meridional Revista Chilena de Estudios Latinoamericanos**, n. 3, p. 37-59, out. 2014.

RESQUE, Olímpia Reis. **Vocabulário de frutas comestíveis na Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Coordenação de Informação e Documentação, 2007.

ROLLER, Heather Flynn. Expedições coloniais de coleta e a busca por oportunidades no sertão amazônico, c. 1750-1800. **Revista de História**, n. 168, p. 201-243, 2013.

ROTTA, Emilio et al.. **Reconhecimento prático de cinco espécies de erva-de-passarinho na arborização de Curitiba, PR**. Colombo: Embrapa Florestas, 2005.

SALOMÃO, R. P; ROSA, N. A. Pau-cravo: “droga-do-sertão” em risco de extinção. **Ciência Hoje**, v. 49, n. 289, 2012, p. 46-50.

SARANHOLI, Hugo Fernando Costa. **Homem de Deus ao serviço da Coroa: As dimensões espiritual e temporal das visitas pastorais de D. Frei João de São José Queirós no bispado do Grão-Pará (1759-1763)**. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em História, Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”. Franca, 2018.

SANTANA, José Carlos Barreto de. In: KURY, Lorelai Brillhante; NEVES, Erivaldo Fagundes (Org.). **Sertões adentro: viagens nas caatingas. Séculos XVI a XIX**. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2012. p. 8-13.

SANTOS, Antônio César de Almeida. Aritmética política e a administração do estado português na segunda metade do século XVIII. In: DORÉ, Andréa; SANTOS, Antonio Cesar de Almeida (Orgs.). **Temas Setecentistas**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2008. p. 143-152.

SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. Bíblia in natura: milenarismo e lições da natureza na história natural do século XVIII. In: MOREIRA, Luiz Felipe Viel. (Org.). **Estado territorio etno-nacionalidade**. Curitiba: Instituto Memória Editora e Projetos Culturais, 2009, p. 199-211.

SANTOS, Christian Fausto Moraes dos; FIORI, Marlon Marcel; SILVA FILHO, Wellington Bernardelli. **La colonia (es) de las hormigas: colonizadores, insectos y la pelea por el Nuevo Mundo em el siglo XVI** (Manuscrito não publicado). [s.l.]: [s.n.], 2021.

SENAR. **Cacau: produção, manejo e colheita**. Brasília (DF): Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, 2018.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. A História Natural no Brasil antes das viagens do Príncipe Maximiliano. **Oceanos**, Lisboa, n. 24, p. 12-24, 1995.

SILVA, Irineu. **História dos pesos e medidas**. São Carlos: Ed. UFScar, 2004.

SILVA, Cliverson Gilvan Pessoa da; COSTA, Angislaine Freitas. Um quadro histórico das populações indígenas no alto Rio Madeira durante o século XVIII. **Amazônica** - Revista de Antropologia, v. 6, n. 1, p. 110-139, 2014.

SOUBLIN, Jean. **História da Amazônia**. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 2003.

SOUZA, Franciele Aguirre de. “Entre o temor e o receio de semelhante derrota”: vida e obra do P. José de Moraes. In: **Anais do IV Encontro Nacional do GT História das Religiões e das Religiosidades** – ANPUH. Memória e Narrativas nas Religiões e nas Religiosidades. Revista Brasileira de História das Religiões, Maringá, v. 5, n. 15, jan. 2013. Disponível em <<http://www.dhi.uem.br/gtreligiao/pub.html>>. Acesso em: 9 dez. 2020.

SOUZA JUNIOR, José Alves de. Negros da terra e/ou negros da Guiné: Trabalho, resistência e repressão no Grão-Pará no período do Diretório. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 48, p. 173-211, dez. 2013.

TEIXEIRA, Wenceslau Geraldes et al. (Orgs.). **As terras pretas de índio da Amazônia: sua caracterização e uso deste conhecimento na criação de novas áreas**. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2009.

VALE, Stephanie Lopes do. Na ordem de quem? Desavenças de hierarquia na diretoria dos indígenas. In: PIO JUNIOR, Amaury Oliveira; SILVA FILHO, Eduardo Gomes da (Orgs.). **Uma viagem pela História da Amazônia**. Manaus: PREMIUM, 2016. p. 75-92.

VIZZOTTO, Márcia; KROLOW, Ana Cristina; WEBER, Gisele Eva Bruch. Metabólitos secundários encontrados em plantas e sua importância. **Embrapa Clima Temperado- Documentos (INFOTECA-E)**, Pelotas, 2010.

WOOD, Gar. History and development. In: WOOD, Gar; LASS, R. A. **Cocoa**. 4 ed. Agawam: Blackwell Science, 1985. p. 1-10.

ZARRILLO, Sonia et al.. The use and domestication of Theobroma cacao during the mid-Holocene in the upper Amazon. **Nature Ecology & Evolution**, v. 2, p. 1879–1888, out. 2018. Disponível em: <<https://www.nature.com/articles/s41559-018-0697-x#citeas>>. Acesso em: 18 ago. 2020.

ZOGHBI, Maria das Gracas Bichara; SALOMÃO, Rafael de Paiva; GUILHON, Giselle Maria Skelding Pinheiro. Leaf essential oils of *Dicypellium caryophyllaceum* (Mart.) Nees (Lauraceae): an almost extinct species in the Amazon. **American Journal of Essential Oils and Natural Products**, v. 1, n. 2, p. 19-23, 2013.