



História Cultural

VII Simpósio Nacional de História Cultural

HISTÓRIA CULTURAL: ESCRITAS, CIRCULAÇÃO, LEITURAS E RECEPÇÕES

Universidade de São Paulo - USP

São Paulo - SP

10 e 14 de Novembro de 2014

TESOUROS ALIMENTARES DE JOÃO DANIEL NA AMAZÔNIA COLONIAL (1741-1757)

Tainá Guimarães Paschoal*

A Amazônia foi um território de disputas ao longo do período colonial. Inicialmente, pertencia aos domínios espanhóis, mas com a União Ibérica vigente, foram os portugueses os responsáveis por defender esse território das investidas de ingleses e franceses. Por fim, o Tratado de Madrid definiu os limites: a parte ocidental amazônica pertencia à Portugal e a oriental à Espanha. Durante esse período de conquistas, foram os missionários e viajantes portugueses os responsáveis pela expansão e conquista dos sertões. Nesse contexto se destacou o papel da Companhia de Jesus.

A Companhia de Jesus veio para o Brasil já em 1549 com a armada de Tomé de Sousa. Em 1551, foi criado o bispado de Salvador e dentre os séculos XVI e XVIII foram instituídos outros bispados e prelazias. Sérgio Buarque de Holanda menciona que ao fim do século XVIII, a hierarquia eclesiástica estava assim dividida: um arcebispado na Bahia, seis bispados (Rio, Pernambuco, Maranhão, Pará, Mariana e São Paulo) e duas prelazias (Goiás e Mato Grosso).¹

* Mestranda em História pelo Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), sob a orientação de Leila Mezan Algranti. Bacharel e Licenciada em História pela mesma instituição (2013). E-mail: taina-guimaraes@hotmail.com.

¹ Sérgio Buarque de Holanda (Dir.). *História Geral da Civilização Brasileira*, Tomo I: A Época Colonial, 2º Volume: Administração, Economia, Sociedade. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1973, p.60.

² Idem, p.71.

Inicialmente, os missionários foram divididos e mandados para diferentes lugares ao longo da faixa litorânea, a fim de iniciarem os trabalhos de catequese e escolarização. O movimento de entradas das missões religiosas ganhou mais força a partir do século XVII e foi responsável por ocupar as regiões do interior. Os colégios da Companhia funcionaram como bases missionárias para as entradas religiosas, com destaque para o Colégio do Pará. Desta forma, a Companhia de Jesus serviu como base religiosa e política nos séculos iniciais de exploração e teve papel fundamental na região amazônica, possibilitando a ocupação e a efetiva incorporação da área aos domínios portugueses. Sérgio Buarque de Holanda conclui: “O vale do Amazonas foi percorrido e evangelizado pela Companhia de modo surpreendente. Os autores menos simpáticos à Igreja são forçados a conceder que a ela se deve, em grande parte, a incorporação da Amazônia ao Brasil.”²

João Daniel estava inserido neste contexto e atuou na região entre os anos de 1741 e 1757. Nasceu em Travassos, Portugal, em 1722 e aos 17 anos ingressou na Companhia de Jesus, em Lisboa. Com 19, foi mandado para o Estado do Maranhão e Grão-Pará, no Brasil, onde terminou sua formação estudando Humanidades e Filosofia no Colégio Máximo de São Luís. Foi ordenado padre em 1751 e iniciou seu trabalho como missionário, percorrendo aldeias e estabelecimentos rurais. Residiu um tempo na fazenda Ibirajuba, a mais próspera dos jesuítas, da qual foi deportado no ano de 1757 para Portugal, juntamente com nove outros missionários. Henryk Siewierski aponta como motivo de sua extradição a discordância do Diretório dos Índios, uma lei editada em 1755 pelo Marquês de Pombal e implementada em 1757 por seu irmão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado. João Daniel permaneceu por quatro anos no forte de Almeida e depois foi transferido para a torre de São Julião, onde ficou por cerca de quatorze anos até a sua morte em 1776.

Durante os dezoito anos em que esteve preso, acredita-se que tenha escrito a obra *Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*.² É uma obra extensa e uma fonte para compreender os contextos políticos, econômicos e sociais da região. Ela é dividida em seis partes. A Parte Primeira refere-se ao rio Amazonas e seus afluentes, os peixes e aves da região, além das pragas e cobras. A Parte Segunda enfoca os índios, apresentando seus costumes e práticas, como religião, habilidades, antropofagia e etc. Na Parte

² João Daniel. *Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004, 2 v.

Terceira, comenta sobre o que seriam as riquezas da região: as farinhas, os frutos, as madeiras, as ervas e as palmeiras. Também faz uma lista em ordem alfabética do que considera serem os tesouros do Amazonas, como a aguardente, o açúcar, o cacau e as pimentas. A Parte Quarta funciona como um preâmbulo para a Parte Quinta e relata sobre a agricultura, os engenhos de açúcar e aguardente, a pesca e o transporte. Nas Partes Quinta e Sexta têm-se o Manuscrito de Évora, no qual João Daniel apresenta um projeto a fim de possibilitar a prosperidade da região, com soluções e inventos que julga pertinentes. Os temas tratados são: agricultura, pesca, navegação e comércio.

Ana Emília da Luz Lobato menciona a importância dos escritos de João Daniel no momento de implantação das reformas pombalinas e do pensamento ilustrado na Europa, com debates filosóficos e científicos sobre o Novo Mundo. Ela ainda afirma que, a partir desse panorama, a obra de João Daniel adquire um forte sentido político, pois ele não está apenas pensando a realidade da colônia, mas sim respondendo aos ataques feitos à Companhia de Jesus.³ José Honório Rodrigues comenta a relevância da obra:

É, assim, uma obra noticiosa sobre a atualidade amazônica de sua época, bem como um plano metódico e prático de política econômica, de reforma agrícola, de engenhosa invenção para a navegação comum e comunicação dos rios amazônicos.⁴

E completa: “É a mais importante fonte para o estudo do Amazonas no século XVIII.”⁵ Para o padre, a importância de sua obra era mostrar as possibilidades de prosperidade da região aos “(...) novos povoadores, que da Europa onde vivem uma vida pobre, laboriosa, e miserável vão concorrendo a buscar naquelas terras o seu remédio, (...)”⁶ A Parte Terceira da obra, denominada “Dá notícia da sua muita riqueza nas suas minas nos seus muitos, e preciosos haveres, e na muita fertilidade das suas margens” é dividida em seis Tratados, sendo o Tratado Quinto - “Do principal tesouro do rio Amazonas” uma compilação de alimentos, bebidas, plantas de usos medicinais, adereços e instrumentos que já foram abordados ao longo do livro. Organizado em ordem

³ Ana Emília da Luz Lobato. *O tesouro escondido na Amazônia: um estudo sobre natureza, trabalho e riqueza na obra do jesuíta João Daniel*. 2009. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2009, p. 1-15. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-24112009-143314/pt-br.php>>. Acesso em: 22 maio 2013.

⁴ José Honório Rodrigues. *História da história do Brasil*. São Paulo: Ed. Nacional, 1979, p.96.

⁵ Ibidem, p.96.

⁶ João Daniel, Op. Cit., v.2, p.134.

alfabética, o Tratado reflete a visão de João Daniel sobre o que há de mais importante e peculiar na região. A lista traz 94 itens⁷ ou “tesouros do Amazonas” e uma breve explicação, pois a maioria já foi citada em outro momento ou será mais bem explicada em alguma outra parte do texto. Desses tesouros, cerca de 20 deles são considerados alimentos ou bebidas. Gostaríamos, portanto de destacar a tartaruga dentre os alimentos citados.

No capítulo 15º, da Parte Primeira, João Daniel menciona que a tartaruga é o principal sustento entre os habitantes da região. Chamada de jurará entre os “naturais” e de tartaruga ou galinha do Amazonas pelos europeus, tem a carne muito apreciada. Divide-se em três espécies: maior, menor e de casco. A tartaruga maior apresenta as carnes mais duras e secas, mas como o autor comenta, “(...) se dão em mãos de um bom cozinheiro, sabem como gaitas, ou se convertem como carneiro estofado, ou ensopado, ou como porco de *fricassé*, ou como galinha.”⁸ Diz ainda de que de cada tartaruga é possível fazer sete ou mais preparações diversas: sarapatel (que, para ele, em nada se distingue do de porco), sarrabulho, peito assado, fricassé, cozido, sopa e arroz. Estas são as mais usuais e nas casas particulares é possível fazer mais guisados e dar de comer a uma comunidade inteira, dependendo do tamanho da tartaruga. Comem também as tartarugas pequeninas logo depois que saem dos ovos na forma de torresmos e, passados alguns meses, cortam o peito e enchem de temperos, vinagre e cebola e levam ao forno. As tartarugas da segunda espécie são chamadas de tracajás e, por serem menores, são mais tenras e mais estimadas para o preparo. Por fim, as tartarugas de casco ou do salgado são aquelas que se encontram na foz do Amazonas e são apreciadas pelos seus cascos.

Além do uso da carne de tartaruga, são aproveitados os seus ovos (das maiores e das de casco) que parecem ser bastante apreciados. Semelhantes aos ovos de galinha,

⁷ Âmbar, açúcar, aguardente, algodão, arroz, almíscar, algália, abutua, azeites, alcaçuz, bálsamo peruano, bálsamo umeri, bálsamo copaíba, bálsamo de cravo, bálsamo de tabaco, bálsamo de cumaru, bálsamo baunilha, bálsamo carrapato, bálsamo ibicuiba, bálsamo de canela, baunilha, breu, barro, bazares ou bezoar, bichos-da-seda, courama, camurças, cacau, cravo, café, canela, chá, canafistula, casca preciosa ou canela de tunquim, casca milagrosa, casca-doce, casca-de-anta, casca de umeri, casca puxuri, casca paricá, colinquitidas, capa rosa, cuias, dentes de jacaré, ervas, farinha-de-pau, gado, gado cavalari, gado miúdo, guaraná, gengibre, jalapa, ginseng, leite cumã, leite cozinguba, leite vapuí, leite cauê, leite morure, lixa, madeira, mel, mel de cana, melaço e mel de tanque, madreperola, neufritica ou muiraquitã, óleos, pedras medicinais, paus preciosos, puxuri, pimenta, pimenta-branca, pimenta-malagueta, ipecacuanha ou cipó, purgantes, quinaquina, resinas, salsaparrilha, sal, tabaco, taboca, tramaqueira, tartaruga, tintas, taquaris, vinhos, xarão, canoas, contas do ar, contas de peixe-boi, coquilha, incenso, pérolas, pacarás, pau do ar.

⁸ João Daniel, Op. Cit., p.130-131.

como afirma João Daniel, são usados no preparo de manteiga, por apresentarem grande quantidade de gema e um pequeno círculo de clara. Produz-se em abundância a manteiga, pois cada tartaruga grande pode botar de 150 a 200 ovos, e as manteigas também pode ser feitas das bandas das tartarugas. O padre acredita que por ser abundante e barata, os habitantes não fazem questão da manteiga de vaca.

João Daniel afirma que as tartarugas são “(...) animais inocentes, e não fazendo mal a ninguém, contudo têm muitos inimigos.”⁹ Jacarés, onças, tigres, aves, índios e, principalmente, os brancos são os principais inimigos. Para os índios, as tartarugas são seu principal sustento e se alimentam das grandes, dos ovos e das pequeninas, mas os brancos são os maiores responsáveis por sua exploração e diminuição. O jesuíta relata que vários europeus reconhecem isso e “(...) onde antes a multidão delas impedia o navegar, hoje não se pode colher uma.”¹¹

Já no volume II, na Parte Quarta, capítulos 7º e 8º, é possível perceber melhor como se dá a dinâmica da produção e comércio das tartarugas e suas manteigas. Esses capítulos são dedicados a contar sobre as viagens feitas para as colheitas no sertão de cacau, cravo e salsa, os principais produtos explorados. Os índios são usados para remarem as embarcações e cada uma tem o objetivo de colher um produto específico, mas, de qualquer maneira, eles trazem outros artigos quando há espaço. A primeira feitoria é feita após vinte dias ou um mês de viagem, nas praias do Ceracá, com potes de manteiga de tartaruga. Lá se abastecem de quanto podem, levando uma parte consigo para comerem e deixando o restante nos matos para pegarem na volta. Levam também tartarugas grandes como provimento para a viagem e a parada “(...) é mui divertida, e farta para os brancos, e índios, porque também comem dos ovos a farta cozinhados à vontade de cada um; banqueteiavam-se com as tartarugas pequeninas, que vão saindo dos ovos, e recolhendo-se às águas, as quais assadas são uns torresmos sem inveja dos do porco (...).”¹⁰

As viagens duram vários meses e o retorno é mais agradável, pelo menos para os índios. Eles quase não precisam remar, pois estão descendo o rio; já estão próximos de suas casas e famílias e as embarcações vêm repleta de víveres, dentre os quais as tartarugas. Na volta eles param para pegar as manteigas deixadas e levam quanto mais for

⁹ Idem, p.133. ¹¹ Idem, p.134.

¹⁰ Idem, v.2, p.83. ¹³ Idem, v.2, p.87.

possível carregar, além de se abastecerem de mais tartarugas. Na descida vão já fazendo negócios até chegarem aos portos e embarcarem os produtos principais para a Europa. João Daniel demonstra que a venda das manteigas de tartarugas são uma outra possibilidade de negócio rentável e

Alguns brancos por fugirem às contingências, e perigos, do mato fazem todo o seu emprego em manteigas de tartarugas, e peixe seco, e posto que então vão mais cedo, abreviam muito a viagem, e seguram melhor o seu negócio; abreviam a viagem, porque se sucedem em dois ou três meses; seguram melhor o negócio, porque, com menos gastos, é certo o lucro e mui farta a feitoria.¹³

Em outra parte do livro, João Daniel se preocupa em indicar os problemas relacionados à pesca e propõe medidas que acredita que possam solucioná-las. O peixe é o sustento mais comum fora das cidades, onde são os escravos ou índios pagos responsáveis pela pesca; já nas cidades a população sofre com a escassez por não haver pescadores de ofício ou públicos e complementa: “(...) só quem tem escravos tem peixe; (...)”¹¹ Menciona o costume dos moradores de fazerem currais para manterem as tartarugas até a hora de comê-las, o que não possibilita a reprodução das mesmas. Para João Daniel, a solução não seriam esses currais, “(...) mas sim viveiros onde as tartarugas não só tenham água suficiente para beberem, e nadarem, mas também tenham que comer, e comodidade para procriarem, e multiplicarem, o que é também muito fácil.”¹² Colocando alguns tabuleiros de areia seca, eles podem garantir a reprodução e manutenção das tartarugas. Estes viveiros poderão proporcionar a fartura das casas e os excedentes podem ser vendidos; o jesuíta acredita que essa ideia beneficiará a todos:

“(...) os moradores nos seus sítios, os missionários nas suas missões, e ainda os moradores das cidades nos seus quintais, ainda que com mais alguma indústria para lhes terem sempre água fresca.”¹³

O padre se preocupa em propor providências a fim de evitar a carestia das tartarugas no futuro, fruto do abuso das manteigas que são feitas em grandes quantidades e para cada uma são usados milhares de ovos. Novamente reitera a diminuição considerável do número de tartarugas, confirmadas por meio das histórias contadas por missionários e pescadores. Sugere algum tipo de proibição do uso das manteigas, “(...)

¹¹ Idem, v.2, p.293.

¹² Idem, v.2, p.301.

¹³ Idem, v.2, p.302. ¹⁷ Idem, v.2, p.305.

porque mais vale que faltem estas manteigas, que se podem remediar com outras, ou com outros adubos, do que faltem as tartarugas que são a maior fartura daquele estado.”¹⁷

A partir do exemplo da tartaruga é possível perceber que o alimento é matéria de observação aguçada e preocupação de João Daniel, seja pelo aspecto econômico ou pelo cultural. É evidente que o seu maior interesse está em melhorar a economia da região, na qual vê potencial de exploração de diversos produtos ou “tesouros”. A importância central da tartaruga era prover os habitantes do interior e das cidades da região. Ela era o sustento principal dos índios, mas também importante alimento para os habitantes portugueses, inclusive nas missões religiosas. João Daniel explicita que os portugueses apreciavam a carne e a manteiga feita a partir da tartaruga. É, portanto, através do consumo da tartaruga que se estabelecia a forma mais eficaz de sobrevivência e sustento dos povos da região amazônica, o que significava ainda uma exploração bastante acentuada desse animal.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DANIEL, João. *Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004, 2 v.

HOLANDA, Sérgio Buarque de (Dir.). *História Geral da Civilização Brasileira*, Tomo I: A Época Colonial, 2º Volume: Administração, Economia, Sociedade. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1973.

LOBATO, Ana Emília da Luz. *O tesouro escondido na Amazônia: um estudo sobre natureza, trabalho e riqueza na obra do jesuíta João Daniel*. 2009. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2009. Disponível em: <

<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-24112009-143314/ptbr.php>>. Acesso em: 22 maio 2013.

RODRIGUES, José Honório. *História da história do Brasil*. São Paulo: Ed. Nacional, 1979.