

A PESCA NA AMAZÔNIA: DA PRÉ-COLONIA AO MUNDO COLONIAL (SÉCULOS XVII AO XIX).

FISHING IN THE AMAZON: PRE-COLONIA OF THE WORLD COLONIAL (XVII THE CENTURIES XIX).

Dante Ribeiro da Fonseca*

RESUMO:O objetivo deste artigo é a apresentação de uma análise sobre o desenvolvimento das atividades de pesca no contexto das economias de sociedades amazônicas tanto do período pré-colonial quanto do período colonial, destacando-se a importância das sub-regiões no contexto da formação de uma economia capaz de gerar recursos e condições para promover tanto o abastecimento interno quanto para a formação de excedentes. Nas várzeas das bacias dos rios Solimões e Negro, onde os povos pré-colombianos da Amazônia praticaram um comércio rico e diversificado, que ocorreu a intensificação da pesca no período colonial. Além da pesca convencional, a prática de recolher e pisar os ovos de tartarugas para a fabricação de sebo pra fins de comercialização e abastecimento interno e o consumo da carne do quelônio, em larga escala pelas sociedades locais foi uma característica importante destes períodos.

PALAVRAS-CHAVES: pesca amazônica, tartarugas, economia pré-colonial e colonial.

1 INTRODUÇÃO

Em algumas várzeas, planícies inundadas que margeiam rios da Amazônia, as cheias propiciam a concentração de nutrientes minerais, além de carrear adubos naturais, resultando em alta piscosidade e tornando essas áreas particularmente propícias à agricultura. Os povos que habitavam a Amazônia no período pré-colombiano conheciam a propensão dessas áreas para a agricultura e a pesca, particularmente nos rios de águas brancas, quais sejam, o Amazonas e seus afluentes da margem direita¹. Esses moradores pré-colombianos foram atraídos pelas riquezas naturais da várzea desde cerca de dois mil anos atrás, ou seja, a mais de mil e quinhentos anos antes da chegada do europeu na Amazônia². Essas áreas eram então densamente povoadas ao tempo da conquista e, ainda, objeto de disputa entre os nativos³.

* Historiador (UFRJ), doutor em Ciências: Desenvolvimento Socioambiental pelo Núcleo de Altos Estudos Amazônicos da Universidade Federal do Pará, professor do Departamento de História da Fundação Universidade Federal de Rondônia.

Foi, principalmente, nas várzeas das bacias dos rios Solimões e Negro, onde os povos pré-colombianos da Amazônia praticaram um comércio rico e diversificado⁴, que ocorrerá a intensificação da pesca no período colonial, com a absorção de parte das técnicas indígenas pelo colonizador. Desse conhecimento resultará uma produção diversificada que, algumas vezes, espantava ao europeu pela sua qualidade, sendo aproveitada no comércio colonial. Já nos referimos em outra ocasião⁵ aos produtos da agricultura e do extrativismo vegetal indígena, focaremos agora nossa atenção naqueles produtos indígenas que foram aproveitados pelos europeus no comércio do pescado.

O padre Cristóbal de Acuña, que acompanhou o capitão Pedro Teixeira em sua viagem de retorno de Quito ao Pará em 1639, relata que a vinte e oito léguas abaixo do rio Juruá encontrou um povo indígena, por ele denominado Curuziraris. Os Curuziraris manufaturavam, em grandes olarias, diversos utensílios de barro, além de fabricarem fornos nos quais produziam a farinha. Esses utensílios, potes, vasilhas, jarros, alguidares e frigideiras eram destinados ao comércio com outros grupos indígenas, realizado sob a forma do escambo, por gêneros de difícil obtenção pelos moradores da várzea⁶.

Também o padre Maurício Heriarte acompanhou a expedição de Pedro Teixeira ao subir o rio Amazonas. Sobre essa viagem escreveu uma crônica, em 1662 quando residia no Grão-Pará. Relata nessa crônica que o rio Madeira, afluente da margem direita do rio Amazonas, fazia também parte desse circuito comercial com sua produção cerâmica de igaçabas de variados tamanhos que comercializavam com outros indígenas trocando por algodão, fio, milho, tabaco e outros produtos da manufatura, agricultura ou do extrativismo indígena. Veremos adiante que os potes cerâmicos dessa ampla região entre os rios Madeira e Solimões servirão de depósitos para a indústria de mixiras⁷ e manteiga de tartaruga no período colonial.

No final do século XVII, ainda registrava-se a existência de um circuito comercial entre os indígenas do Madeira, praticado pelos Iruris, que adquiriam ferramentas aos indígenas que as comercializavam com estrangeiros (não portugueses) no rio Negro. Ao que parece, o comércio dos Iruris era satisfatório, tanto em quantidade quanto em qualidade, pois chegaram mesmo a desprezar a oferta de utensílios de ferro feita pelos missionários portugueses⁸. Os indígenas conheciam também, algumas técnicas de conservação de alimentos de origem vegetal e animal. Essas técnicas foram utilizadas pelos europeus na Amazônia nos períodos iniciais da colonização. Vejamos a técnica de conservação de pescado, cuja adoção inicial pelo europeu prende-se a um fator econômico, o preço, e a dificuldade em se obter o sal na Amazônia.

2 O REGIME DAS ÁGUAS E A ATIVIDADE PESQUEIRA NA AMAZÔNIA.

Vida no Pará é vida de descanso

Comer de arremesso

E dormir de balanço.

A trova popular, registrada na memória do frei João de São José Queiroz⁹ reflete bem a visão das facilidades, apresentada pelos primeiros observadores da região, que oferecia a sobrevivência no antigo Grão-Pará. Apresentava-se ao ignorante das coisas da região uma elaborada paisagem, onde a natureza pródiga e farta, particularmente sob o aspecto alimentar, dotava o homem, abastecido por um extrativismo bem sucedido, de todos os recursos para a sobrevivência. De todas as atividades praticadas pelos indígenas, para prover-se dos meios de subsistência, espantava ao conquistador a pesca, pela quantidade do produto de cada incursão¹⁰.

Na Amazônia o tempo está dividido em duas estações: a chuvosa e a seca. Essa sazonalidade determina, em parte, a dinâmica temporal do extrativismo pesqueiro e vegetal. As cheias ocorrem em períodos diferentes nos diversos tributários do rio Amazonas. Enquanto que no curso principal da bacia o nível máximo da cheia é atingido entre os meses de maio a junho, em alguns tributários do sul, como os rios Purus e Madeira, a inundação inicia primeiro, atingindo o ponto máximo da cheia entre os meses de março e abril, nos tributários do norte, como os rios Negro e Branco, o nível máximo de enchente é atingido entre junho e julho¹¹.

Referindo-se ao rio Solimões, Bates afirma que as estações no alto Amazonas apresentam diferenças em relação ao Pará ou no baixo Amazonas. Também nesse rio o ano é dividido em estação seca e chuvosa que regulam as principais atividades dos habitantes, mas no alto Amazonas há a singularidade de ocorre cheia e vazante duas vezes por ano. A grande cheia ocorre entre fevereiro e junho, quando as tartarugas migram dos rios para as lagoas e várzeas¹².

A partir de meados de julho começa a vazante que segue até meados de outubro, quanto maior é a vazante dos rios maior a possibilidade de capturar as tartarugas; em setembro ocorre uma pequena cheia (repiquete), como resultado da cheia em algum afluente a montante¹³. Esse repiquete é causado pelo degelo andino¹⁴. Entre janeiro e fevereiro ocorre uma pequena seca. Esse período é chamado “verão do umari” porquê essa fruta está madura nessa época¹⁵. Na estação chuvosa a precipitação pluvial inunda essas planícies, enchendo grandes lagos que quando drenados na estação seca, aprisionam em seus leitos uma infinidade de espécimes animais aquáticos úteis á alimentação.

Desde o período colonial o litoral amazônico forneceu farta alimentação ao colono, assim como vinha desde antes fornecendo ao indígena. Porém, muito mais que no mar, espantava àqueles que

visitavam a região a fartura de peixes nos rios e lagos interiores. Mas essa impressão de fartura possuía uma explicação: a maioria dos primeiros viajantes observavam a região a partir dos rios, ou sejam o primeiro contato era com suas barrancas e áreas de várzea, riquíssimas em vida animal mesmo durante a estação seca. Essas áreas de várzea, contudo, ocupam uma parcela minúscula da região, talvez não mais que dois por cento do total¹⁶. De qualquer modo, foi a atividade pesqueira responsável por boa parte do abastecimento de alimentos na Amazônia durante os séculos iniciais de sua colonização.

3 OS INDÍGENAS E AS TÉCNICAS DE ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO.

Descrevendo os costumes dos Tupinambás do Rio de Janeiro, no século XVI, Jean de Léry, participante da aventura de Villegagnon, afirma que conheciam a técnica de extração do sal marinho. Contudo, esses indígenas não utilizavam o sal em grande quantidade, pois não tinham o hábito de utilizar a salga para conservar os alimentos. Nem mesmo adicionavam sal aos alimentos na hora de prepará-los para as refeições, antes, misturavam o sal com certos tipos de pimenta e essa mistura levavam aos poucos à boca, junto com o alimento¹⁷. Plínio Airoso, que comenta a edição de Jean de Lery, na qual tiramos a informação, afirma que esse produto, chamado por Lery de *ionquet*, é denominado por outro participante da expedição de Villegagnon, o abade André Thevet, na *Cosmografia Universal*¹⁸, de *juncure*¹⁹, aduzindo a informação de que os nativos faziam comércio desse produto com as tribos do interior.

Uma outra informação de Airoso, baseada na *Cosmografia*, sobre o conhecimento no Brasil das carnes salgadas, conduz-nos a supor que o processo de salga foi introduzido pelos europeus. Não era costume indígena a conserva em sal e sim o moquém²⁰. Segundo o próprio

Thevet, os indígenas não gostavam de alimentos salgados por acreditarem-nos maléficos à saúde²¹. Também Hans Staden, que foi prisioneiro dos tupinambás no litoral de São Paulo no século XVI, constatou que aqueles indígenas utilizavam pouco sal, havendo mesmo alguns que conheceram o produto comerciando com os franceses²².

Fica claro que, embora os tupinambás conhecessem o modo de extrair o sal marinho, não o utilizavam para a conservação de alimentos, nem no litoral nem no interior. A solução geral para a conservação de peixes e carnes, seja por questão de paladar, seja por medida sanitária ou pela falta do sal, era o moquém. Carvajal, que participou da expedição de Orellana pelo rio Amazonas em 1542, relata a maneira pela qual o indígena conservava o pescado, ou seja, desidratado ao fogo, ou seco²³.

Os indígenas na Amazônia, também utilizavam muito pouco sal. O primeiro motivo é porque a região Amazônica, exceto a costa evidentemente, é pobre em sal²⁴. Nessa região então, nas suas áreas mais interiores, o sal utilizado pelo indígena era obtido pelos dois meios, que descreveremos a seguir. O meio mais comum era utilizar como sucedâneo as cinzas extraídas da queima de certos vegetais. Porém, esse “sal” de origem vegetal, que resultava do processo, era em quantidade insuficiente para conservar os alimentos. O hábito permaneceu, no período colonial, enquanto houve a dificuldade de obter o produto. Ainda em 1865, os moradores do alto rio Negro, principalmente os indígenas, utilizavam-se desse processo para extrair do caruru, que crescia na pedras das cachoeiras daquele rio, esse sal vegetal²⁵. Esse sal, produzido a partir do caruru²⁶, era chamado caruruyuquira²⁷, ou sal de caruru. Uma outra forma dos nativos amazônicos obterem o sal era o comércio. Há registros de que no período pré-colombiano, havia o comércio desse produto, trazido pelos grupos andinos, que tinham acesso a grandes depósitos de sal naquela região, para permuta pelo peixe seco²⁸.

Acuña, encontrou os tupinambás da ilha de Tupinambarana (atual município de Parintins, no Amazonas), na foz do rio Madeira, que relataram ter adquirido sal com outro grupo. A origem desse sal não é clara, sabemos apenas que era obtido pelos tupinambás do comércio com outros grupos, que traziam o produto para o resgate, e que provinha de terras próximas a esses grupos. Vemos então, que o sal adquirido pelos indígenas da Amazônia tanto poderia ter origem marinha (litoral do Pará) como mineral (o sal dos Andes); ou seja, desde o período pré-colombiano tanto poderia ser obtido através do comércio regional como pelo inter-regional.

De qualquer modo, para muitos grupos (tupis, por exemplo) sendo o sal em quantidade considerado maléfico à saúde, usavam então no mais das vezes, como recurso de conservação da carne, o moquém²⁹, cuja técnica de produção, assim como o piracuí, foi adotada dos indígenas. O peixe conservado pelo método do moquém, era também objeto de comércio entre alguns grupos indígenas. Diogo Nunes, ao relatar, em correspondência a D. João III, rei de Portugal, sua viagem do Peru ao Amazonas, no ano de 1538, em certo momento descreve a penetração da expedição na Província de Machifalo. Na memória, Nunes informa a quantidade e variedade de pescado ali existente, que os indígenas secavam para conduzir ao sertão e realizar trocas com outros grupos³⁰. Mesmo a área andina, como vimos, não estava isolada desse comércio, essas culturas ricas em atividade agrícola exibiam, contrariamente, uma notável pobreza em variedade animal. Os rios daquela área, de correntes velozes, não possuíam margens inundáveis e pouca quantidade de peixes disponíveis. Assim, já no período pré-colombiano, expedições que desciam das encostas andinas, em direção às terras baixas da Amazônia³¹, para abastecer-se de peixe seco.

Conforme registrou Alexandre Rodrigues Ferreira, mais de duzentos anos depois de Diogo Nunes, essa técnica continuava a ser utilizada no Amazonas, particularmente por aqueles grupos cujas

aldeias ficavam mais distantes de águas piscosas, como os Miranha. Esses grupos, já viviam na região no século XVII, em torno da área do baixo Caquetá, e eram considerados pelos cronistas da época como bons pescadores. No final do século XVIII, estavam situados entre os rios Japurá e Içá, região pobre em pescado. Desciam então na vazante do rio, para abaixo das cachoeiras, com o intuito de aprovisionar-se do peixe. Após a pescaria, secavam o peixe pelo método do moquém, depois enfardavam-no em cilindros de aproximadamente três arrobas (44,07 quilos). Esses fardos cilíndricos eram transportados para a parte alta do rio, onde moravam³². Alexandre Rodrigues Ferreira, naturalista que viajou pela Amazônia entre os anos de 1783 e 1792, registrou entre esses indígenas o uso dessa técnica de conservação, a qual atribui o uso à ausência do sal em quantidade suficiente, e não ao desconhecimento do produto.

Se esse peixe sem sal, seco no moquém, era suficiente para o consumo e mesmo para o comércio indígena não o foi, porém, para o colonizador, que tentou sua utilização. Embora fosse, por longo tempo, recurso predominante de conservação do pescado. Com algum tempo de estocagem, o produto iniciava por criar bolor e apodrecer afetando a saúde de quem o consumia. É evidente aqui que os métodos indígenas não satisfaziam, completamente, as necessidades do comércio colonial, pois o produto teria que ser conservado por mais tempo. O sal em escala suficiente para a conservação do pescado será, pouco a pouco, de acordo com o avanço da colonização, o sucedâneo do moquém. Mesmo apresentando essas dificuldades, as técnicas de captura e conservação do pescado mantém, até finais do século XIX, a característica mesclada da cultura européia e indígena, impressa pela colonização portuguesa no Brasil³³. A produção do pescado manteve, até o século XIX, as formas de conservação utilizadas durante o período colonial, o que ocasionava enorme perda do produto. Assim é que, ainda em 1905 o pescado era comercializado seco, desidratado,

ou salgado e, em menores quantidades, fresco, na maior cidade da Amazônia, Belém.

Um outro método de conservação transforma o peixe em farinha. Consiste o método em moquear o peixe, com escamas e espinhas, até ressecá-lo, tirando então as escamas e as espinhas maiores após o que pulverizam-no, peneiram-no e levam-no ao forno. O resultado é a farinha de peixe (piracuí³⁴). Comercializada até hoje nos mercados da região. Este método foi adotado pelo colono português, quando o processamento do pescado se dava em regiões distantes dos centros consumidores e não havia sal para a conservação do produto, ou porque o sal tornava o produto muito dispendioso. Ainda, influía na decisão de transformar o peixe em piracuí a qualidade do animal. Caso fosse muito pequeno e com muitas espinhas não compensava sua conservação como peixe salgado (piraém³⁵), a solução era transformá-lo em piracuí. Essa farinha era misturada pelo colono com cebolas, azeite ou manteiga, mas, caso não tivesse à mão esses produtos, utilizava-se da gordura de peixe e ovos.

Embora não se tenha notícia da utilização da tartaruga como fonte de gordura pelos índios do litoral brasileiro, sabe-se que utilizavam e apreciavam a gordura animal na alimentação, mesmo antes da chegada dos europeus. Jean de Lery, ao descrever um ritual antropofágico dentre os Tupinambá do Rio de Janeiro, relata o quanto a gordura humana era apreciada, informando que certas partes do corpo, quando colocadas no moquém, passavam a soltar a gordura que era recolhida pela mulheres que elogiavam o petisco³⁶. Carvajal, relatando a sua viagem ao rio Amazonas, informou como os naturais daquela região socorreram aos conquistadores com algodão, que embebido em determinada gordura de peixe, serviu para calafetar os bergantins³⁷.

Quanto às tartarugas, vários cronistas constataram o hábito dos nativos em estocar e engordar esses animais em currais, para servir de alimentação às aldeias. Ainda recorrendo a Carvajal, podemos

constatar que em várias das aldeias visitadas pela expedição, havia tanques (currais) cheios de tartarugas. Esses animais estocados nesses currais eram cevados com mandioca, para servir à alimentação dos indígenas durante largo período³⁸. Espantava ao conquistador, a quantidade e o tamanho das tartarugas, disponíveis para a alimentação em dilatados trechos do Amazonas. Em um desses trechos, apresentaram-se aos conquistadores indígenas que, segundo o cronista, se disseram vassalos de Aparia, que os haviam enviado para abastecê-los de alimentos que traziam, aves e tartarugas, ainda no dizer do cronista, tão grandes como os maiores pescados da Espanha³⁹.

Em outro trecho do mesmo rio, na província denominada por Carvajal de Machifalo, o fenômeno se repete. Uma enorme quantidade de comida, especialmente tartarugas estocadas em currais aquáticos, chegando os conquistadores naquela ocasião a colher mais dois mil indivíduos. As informações de Carvajal não eram exageradas. Outros relatos confirmam-na. Altamirando, que relatou a viagem de Ursúa e Aguirre pelo rio Amazonas, observou que alguns desses currais abrigavam mais de quatro mil tartarugas, estocadas para a alimentação no período das cheias⁴⁰. Tal prática pré-colombiana seria padrão em muitas comunidades coloniais da área da bacia dos rios Amazonas e Solimões até o final do século XIX.

A quantidade de ovos nas praias, no período da desova, também espantava ao conquistador, e serviu de recurso para saciar a fome crônica, que freqüentemente assolava essas expedições. Conforme relata Monguia, em uma região despovoada em que navegavam os exploradores famintos, foram socorridos com peixes e ovos de tartarugas que encontraram⁴¹. Admirava-se o europeu, com a capacidade do indígena em detectar os ninhos de ovos de tartarugas ocultos na areia. No início do século XIX, viajantes como Spix e Martius, austríacos que estiveram na Amazônia entre 1817 e 1820,

passando pela região entre Vila Nova da Rainha (Parintins/Tupinambarana) e Barcelos, pasmavam-se pela habilidade com que os nativos percebiam no solo o rastro da tartaruga e encontravam as covas, onde depositavam esses animais dezenas de ovos⁴². Algumas décadas depois, Agassiz, que viajou pelo Brasil, entre 1865 e 1866, observou, admirado, a mesma habilidade⁴³. Alguns grupos indígenas conservavam esses ovos utilizando-se da técnica do moquém, cujo resultado não parecia agradar ao paladar europeu, segundo o qual o sabor é oleoso e repugnante⁴⁴.

Ao peixe e a carne de tartaruga conservada em gordura denominava-se mixira. Essa forma de conservação consistia no cozimento da carne do animal que era frita na banha onde ficava depois conservada imersa, mantinha-se por bastante tempo sem estragar, sendo também as carnes resultantes desse processo de conservação bastante apreciadas⁴⁵. A mixira podia ser feita com a banha do peixe-boi, da tartaruga ou com a manteiga da tartaruga e era conservada, tal como a manteiga, em potes de barro⁴⁶.

4 A ADAPTAÇÃO AO PALADAR REGIONAL.

Os produtos derivados da exploração econômica do peixe-boi, têm a mesma utilidade daqueles produzidos pelas tartarugas. A carne serve para a alimentação, e a gordura serve tanto para a alimentação, utilizada nas frituras ou no preparo da mixira, quanto para a iluminação. A diferença é que a substância gordurosa mais usada da tartaruga é a manteiga, resultante do processamento de seus ovos. Quanto à divergência de opiniões observada em relação ao paladar do peixe-boi, esta ocorria também em relação a manteiga de tartaruga, já os alimentos produzidos a partir dos ovos do tracajá foram considerados, por Spix, saborosos⁴⁷.

A mixira, que na língua geral quer dizer assado, é uma conserva de carne ou peixe que (como foi dito acima) depois de cozida é frita e conservada em óleo animal. Além da banha de peixe-boi, também o óleo produzido a partir dos ovos de tartarugas é utilizado para a produção de mixira, assim como, a carne e os filhotes desse animal são, nesse meio colocadas em conservas. Em 1873 o cônego Bernardino de Souza registrava a produção de mixiras no Amazonas, afirmando ser a melhor mixira a do peixe-boi e do tambaqui⁴⁸.

É difícil concluir o quanto esses produtos da tradição culinária indígena agradaram aos paladares europeus. As opiniões dos viajantes divergem sobre esse tema. Contudo, devemos lembrar que seus consumidores eram, em sua maioria, nativos que apreciavam esses sabores regionais. Segundo o cônego Francisco Bernardino de Souza afirmou, em 1873, a manteiga de peixe-boi, extraída do tecido adiposo do animal, possuía a cor amarelo escura e o cheiro desagradável, e servia para ser misturada a argamassas na construção civil (como o óleo de baleia) e para iluminação⁴⁹. O peixe-boi, depois de pescado, tinha sua gordura extraída e conservada, para com ela temperar e fritar os alimentos. O mesmo autor, apesar de declarar o cheiro da gordura desagradável, acrescenta em seguida que o produto é utilizado também no fabrico das mixiras. Mas essa gordura às vezes era considerada “excelente”, até para o paladar de alguns europeus. Acuña, afirma que a banha extraída do peixe-boi, quando temperada com sal é tão boa, mais saborosa e durável que a manteiga do leite da vaca⁵⁰. Era obtida também a partir das tripas do peixe-boi derretidas a qual, segundo Spix, produzia uma gordura saborosa⁵¹. Quanto a carne, Bates afirma que, dificilmente, os europeus apreciariam a carne do peixe-boi⁵², mas Casal, que é um europeu, proclama sua excelência e declara assemelhar-se á da vitela, lembrando no paladar, a carne do novilho, considerando-a apetitosa⁵³.

Alexandre Rodrigues Ferreira declara ser a banha de tartaruga a que produz a melhor “manteiga”. A banha era pouco produzida e não era utilizada para a iluminação por ser menos líquida⁵⁴. Certamente por todas essas características e por não possuir sabor ou cheiro desagradável aos sentidos europeus, aliada a pouca capacidade de produção, essa banha atingia um preço bem superior ao da manteiga de tartaruga, sendo destinada às mesas mais nobres do Grão-Pará. A manteiga, também utilizada pelos índios do Orenoco e seus afluentes, feita com os ovos, servia como ingrediente para diferentes alimentos. Aparentemente não se adaptava o paladar europeu ao seu sabor. Denis afirma manter sempre o produto o sabor do peixe, com o qual é difícil se habituar⁵⁵; D’Orbigny⁵⁶, vincula seu sabor e pureza a prontidão com que o produto é feito, logo após a coleta dos ovos, mas afirma manter o produto um sabor ativo ao qual somente os índios podem acostumar-se; da mesma forma Spix atribui ao produto um sabor oleoso⁵⁷ e Kidder um sabor de óleo de peixe⁵⁸. Essa manteiga era, salvo exceções, quando usada para alimentação, um produto palatável apenas ao elemento nativo, a camada mais pobre da população, tapuios, indígenas amansados, mamelucos e mestiços.

Segundo Bates e Nery, a carne da tartaruga é macia, saborosa e nutritiva, embora Bates afirme que cheiro enjoativo, e que o seu uso cotidiano o tenha feito ficar saturado⁵⁹ dessa carne. Quando preparada como sarapatel, era cozida no próprio casco e com o estômago faziam-se lingüiças recheadas com carnes e cozidas. Na sua gordura fritava-se a carne. Sobre os filhotes, recém saídos da casca, afirma Bates serem também muito apreciados, não somente porque sua carne é tenra, mas também porque conservam ainda em suas vísceras restos da gema⁶⁰.

5 O COMÉRCIO DE UTENSÍLIOS DE FERRO.

Um produto trazido pelo europeu é aqui importante, a ponta de ferro para as flechas, que foi adaptada à flecha com ponta móvel, apropriada para a pesca da tartaruga, denominada sararaca⁶¹. As pontas de osso das antigas flechas tinham maior possibilidade de partir, tornando a pesca mais incerta. Embora a flecha não fosse utilizada na pesca comercial, dado ser um método pouco produtivo, por essa razão sua utilização teve pouco impacto no processo de exploração mercantil, mesmo assim as pontas de ferro para as setas eram cobiçadas pelos indígenas que, para adquiri-las, procuravam o colonizador. Exemplo disso é o que ocorreu em 8 de julho de 1786, quando o escrivão da Real Fazenda da Quarta Partida, em Ega, presenteou aos Mura, 16 sararacas, além de outros utensílios como canivetes, pentes, navalhas e espelhos. Os utensílios de ferro também eram obtidos, junto ao conquistador, pela permuta. Em 13 de julho de 1786, alguns Mura foram à vila de Ega e permutaram 47 tartarugas por 14 sararacas e 6 arpões de tartaruga, além de tesouras e navalhas para barbear. Na mesma vila, em 4 de setembro do mesmo ano, indígenas do mesmo grupo, levaram 21 tartarugas, que permutaram por 48 sararacas e 6 arpões de tartarugas, além de outras mercadorias⁶². Esses produtos da tecnologia européia eram altamente apreciados pelos indígenas e utilizados pelos europeus como presentes para atrair os grupos arredios ou para o escambo. Dessa maneira, o indígena ia sendo “educado” nos bons e sólidos princípios da economia do escambo que transformaria Ega, poucos anos depois, em um variado exportador de produtos extrativos vegetais como o cacau, a salsaparrilha, o urucu, o carajuru, o pixurim, a castanha; e animal, como o pirarucu seco e a manteiga de tartaruga⁶³.

Esses arpões tinham também outra utilidade na captura das tartarugas. Serviam, quando munidos de varas compridas, para sondar o fundo dos lagos e arpoar as tartarugas na cheia, sendo como a flecha também uma forma pouco produtiva de pesca⁶⁴. Nesses dois últimos

casos, na pesca com sararaca e arpão, era necessário tapar o furo provocado no casco da tartaruga pela penetração do ferro para que o animal não morresse. Com algum tempo o casco recompunha-se⁶⁵.

Sobre a pesca com sararaca, Wallace afirma que dessa maneira eram capturadas quase todas as tartarugas vendidas nas cidades, o que podia ser confirmado pelo orifício existente em suas carapaças provocado pela sararaca⁶⁶. Certamente, o fato ocorria no período de cheias, quando esse método de pescar era mais usado. Do mesmo modo o método de pesca da tartaruga com anzol, que somente era praticado nas partes de maior correnteza do rio, era abandonado no período da vazante, em função da sua pouca produtividade. A pesca era mais produtiva no período da vazante, particularmente durante o seu auge. Na vazante não se viam tantas tartarugas com o casco perfurado à venda nos mercados, pois nesse período os métodos mais produtivos eram o da rede e da viração. Consistia o método da viração em virar a tartaruga, quando ainda estavam na praia para a desova, de peito para cima, de modo a impedir que elas fugissem⁶⁷.

6 A COLONIZAÇÃO E A MESCLA DE CULTURAS.

Como outros produtos do extrativismo na Amazônia, os produtos da atividade pesqueira, assim como sua conservação, possuíam técnicas conhecidas pelo indígena que foram, ao contato com o colonizador, alteradas e introduzidas em outro meio, o do mercado colonial. Conforme bem traduz Djalma Batista, no processo de colonização da Amazônia o europeu utilizou-se largamente do conhecimento indígena, particularmente nos dois primeiros séculos. Sem utilizar-se desse conhecimento, a tarefa da conquista e colonização seria extremamente dificultosa⁶⁸. Contudo, toda colonização é um processo de mão dupla, exigindo o contributo dos povos em contato. Os produtos europeus, pela facilidade com que

auxiliavam as tarefas do indígena, do qual agora exigia-se uma maior produção de excedente, pela sua inserção em um mercado mais amplo e, conseqüentemente, a necessidade do aumento de produtividade, também entraram no cotidiano nativo, mesclando-se aos materiais anteriormente utilizados nas técnicas extrativistas.

As técnicas de pesca com o puçá⁶⁹, o arpão, o anzol, o arco e flecha; de captura, como a viração de tartarugas e o cercamento das entradas dos igarapés; de construção de canoas; permanecerão, porém, utilizando-se de alguns instrumentos e materiais antes desconhecidos pelo nativo. Esse nativo já conhecia o anzol, fabricado com espinhas de peixe, o arpão feito com conchas⁷⁰, a rede confeccionada com fibras nativas. Ainda, construía canoas a partir do tronco das árvores cortando-os e escavando-os com ferramentas fabricadas a partir de ossos e carapaças de tartarugas⁷¹, além da utilização do fogo. Construía também canoas com casca de árvores, moldando-a ao fogo⁷², conforme é prova a iconografia da época. Essa absorção, não se refere somente a técnica de construção de embarcações, mas também as técnicas de navegação, e foi de tal magnitude que Sérgio Buarque de Holanda afirma quase nada ter o europeu acrescentado às técnicas de navegação indígena, utilizadas no interior durante o período colonial. Nas monções do Norte, por exemplo, o comércio do rio Madeira, que adquiriu notável importância entre os anos de 1755 e 1787, utilizava grandes embarcações, construídas a partir de um tronco de madeira escavado, denominada ubás, que tinham capacidade de transportar até três mil arrobas (44.070 quilos) de carga⁷³.

Notas.

¹ Batista, 1976, pp. 58-9.

² Ximenes, 1996, p. 16.

³ Nota do autor: sobre esse tema vide Meggers (1987) e Porro (1996).

⁴ “Existe porém uma região, na Amazônia, que ao contrário do litoral brasileiro tinha um comércio indígena rico e diversificado. Na verdade, as poucas referências históricas a sociedades indígenas no Brasil em que o comércio intertribal constituía uma atividade econômica sistemática e importante procedem dessa região e, mais especificamente, das bacias do Solimões e do Rio Negro.” (Porro, 1996, p. 126).

⁵ Fonseca, 2004.

⁶ “Nas choças onde moram, têm barro muito bom para toda espécie de vasilhas e, aproveitando-o, montam grandes olarias nas quais fabricam potes, panelas e fornos nos quais cozinham sua farinha, assim como caçarolas, jarros, alguidares e até frigideiras bem modeladas, sendo tudo isso destinado ao comércio com as demais nações; e estas, premidas pela necessidade de tais objetos, vêm buscá-los em grande quantidade, dando em pagamento coisas que eles necessitam.” (Acuña, 1994, pp. 125-6).

⁷ Mixyras, segundo Bueno (1998, p. 222). significa assado ou coisa assada. Idem em Gonçalves Dias (1858, p. 479). Segundo Assis (1992, p. 121) é: “...conserva de peixe-boi, de tambaqui ou de tartaruga nova em azeite do próprio animal de que é fabricada.” Borzacov (2004) define mixira como: “Carne de peixe-boi fritada na sua própria banha e guardada em latas de querosene para consumo posterior. Faz-se também com carne de tartaruga.” [Do tupi.] No Aurélio está grafado Mixira, adotaremos essa grafia portanto.

⁸ Bettendorff, 1990, pp. 355-7.

⁹ Queiroz, 1847 e 1869.

¹⁰ Leite, 1993, p. 189.

¹¹ Junk, 1984, p. 215.

¹² Bates, 1979, p. 216-7.

¹³ Idem, p. 218, Agassiz, 1975, p. 155, Spix, 1981, p. 213.

¹⁴ Souza, 1988, p. 225

¹⁵ Bates, 1979, p. 218.

¹⁶ Weinstein, 1993, p. 21.

¹⁷ Lery, 1972, p. 135.

¹⁸ Thevet, André (Cosmographe du Roy). La Cosmographie Universelle. Paris, Pierre l’Huillier e Guillaume Chaudière, 1575, p. 949.

¹⁹ Nota do autor: podemos supor, por aproximação fonética que ionquet e mais propriamente junkure vem do tupi yuquiira (sal) daí yuquiry (salmoura) e yuquitaia ou juquitaia ou jiquitaia (molho de sal e pimenta) conforme Silveira Bueno (1998, p. 412). É interessante observar a adaptação do tempero às condições regionais, no Glossário do Linguajar Amazônico (Borzacov, 2004) encontra-se jequitaia ou jiquitaia como molho com base na pimenta malagueta seca ou torrada, aqui não há menção do sal que é a base do molho no litoral.

²⁰ Nota do autor: moquém [Do tupi]. Aurélio: “Grelha de varas para assar ou secar a carne ou o peixe”. Silveira Bueno (1998, p. 233), grafa moquém [admitindo a

variante muquem], de moca~e , fazer seco, assar, a definição é a do Aurélio; o mesmo em Borzacov (2000, p. 128), inclusive a variação da grafia. Manteve-se no português do Brasil, mas conjugada, em Jacob (1985, p. 109), moqueado = assado ao moquém ou moquear = assar, da mesma forma em Assis (1992, p. 109).

²¹ Thevet, 1978, p. 105.

²² Staden, 1998, p. 145.

²³ Carvajal, 1894, p. 183.

²⁴ Ximenes, 1996, p. 16.

²⁵ No rio Negro: “Nas rochas que constituem as cachoeiras, cresce uma planta de folhas carnudas e mui salitrosa, a que os naturaes dão o nome de carurú. (...) Os moradores visinhos, principalmente os indios, aproveitam-se della para extrahirem o sal de que fazem uso. É portanto o carurú um inestimável recurso para os povos do alto Rio-Negro.” (Lacerda, 1865, p. 38).

²⁶ Nota do autor: segundo Borzacov (2000, p. 50) chama-se também caruru das cachoeiras e diz “No rio Negro, Amazonas, é a podostomácea Mourera fluviatilis Aubl. As folhas e raízes reduzidas acinzas substituem o sal de cozinha (cloreto de sódio) embora tenham certa quantidade de potássio. Secam para isto o vegetal, queimam-no e as cinzas lavadas rapidamente e secas ao sol os índios aproveitam como tempero. Cresce entre os interstícios das pedras das cachoeiras, com as folhas a flutuarem sobre a água, flores róseas, a lembrar com seu aroma o das violetas. Caré, Carirú, Uapé de cachoeira.”

²⁷ Nota do Autor: segundo Bueno (1998, p. 98), caruruyuquira é “Caruru cujas folhas reduzidas a cinzas serviam de sal. Amazonas.”

²⁸ Ximenes, 1996, p. 16 e Lopez, 1991.

²⁹ Acuña, 1994, p. 79.

³⁰ Porro, 1992, p. 34.

³¹ Nota do autor: Said Zeitum Lopez (1991), também sustenta que haviam estradas de comércio, destinadas ao intercâmbio de produtos entre o altiplano andino e as comunidades amazônicas, no período pré-colonial.

³² Ferreira, 1974, pp. 91-2.

³³ Ximenes, 1996, p. 18.

³⁴ Nota do autor: segundo Silveira Bueno (1998, p. 275) piracuí vem de pira (peixe) e cui (farinha) .

³⁵ Nota do autor: segundo Gonçalves Dias Dias (1858, p. 508) piraém vem de pira (peixe) em (seco).

³⁶ Lery, 1972, p. 151. Nota do autor: no rodapé Plínio Ayrosa comenta que a palavra com que elogiavam dever ser ikatú, ou seja, bom, útil.

³⁷ Carvajal, 1894, p. 182.

³⁸ Idem, p. 183.

³⁹ Ibidem, p. 20.

⁴⁰ Expedição de Ursua e Aguirre ao rio Amazonas narrada pelo Capitão Altamirando. In: Porro, 1992, p. 99.

⁴¹ Relação breve da jornada do governador Pedro de Orsua. In: Porro, 1992, p. 108.

⁴² Spix, 1981, p. 119.

⁴³ Agassiz, 1975, p. 145.

⁴⁴ Ovos secos no moquém: “O ovo seca, perdendo dois terços do seu peso, e toma sabor oleoso e repugnante.” (Spix, 1981, p. 166).

⁴⁵ “A mixira é feita do seguinte modo: retalhada em postas compridas a ventrecha é levada ao fogo para uma fervura, penduram-se as postas para escorrer a água e, depois de repartidas em pedaços pequenos, são frigidadas em manteiga da banha do mesmo peixe. Como são conservadas no óleo extraído das banhas, além de terem sido fritas, agüentam bastante tempo sem estragarem. Por isso todos preferem sua compra, não só porque agüentam muito, mas porque são gostosas de comer.” (Ferreira, 1972, p. 200).

⁴⁶ Idem, p. 27.

⁴⁷ Spix, 1981, p. 119.

⁴⁸ Souza, 1988, 29.

⁴⁹ “É extrahida do tecido adiposo d’aquelle peixe. É fixa, de côr amarello escura e cheiro desagradável. Serve para luz e para argamassas hydraulicas.” (Idem, 1988, p. 16).

⁵⁰ Acuña, 1994, p. 80.

⁵¹ Spix, 1981, p. 167.

⁵² Bates, 1979, pp. 213-4.

⁵³ Casal, 1976, p. 315.

⁵⁴ Ferreira, 1972, p.27.

⁵⁵ Denis, 1980, p. 321.

⁵⁶ D’Orbigny, 1976, p. 60.

⁵⁷ Spix, 1981, p. 164.

⁵⁸ Kidder, 1980, p. 198.

⁵⁹ Bates, 1979, p. 213 e Nery, 1979, p. 71.

⁶⁰ Bates, 1979, p. 242.

⁶¹ Nota do autor: segundo Borzacov (2000, p. 173) sararaca vem do tupi-guarani sara=desenrolar e ra=freqüentativo, trata-se da flecha com a ponta móvel. Possivelmente os europeus deram para os Mura a ponta móvel de ferro, a que chamaram sararaca, com a qual os Mura fabricaram a flecha propriamente dita.

⁶² Ferreira, 1974, pp. 154-5.

⁶³ Spix, 1981, p. 180.

⁶⁴ Ferreira, 1972, p. 26.

⁶⁵ Idem, p. 40.

⁶⁶ Wallace, 1979, pp. 284-5.

⁶⁷ Ferreira, 1972, p. 26.

⁶⁸ “Os diversos povos que, nos primeiros séculos, procuraram dominar a Amazônia, nada teriam conseguido sem recorrer à aliança do índio, que possuía a sabedoria da terra. Era ele que conhecia onde estava e como conseguir o alimento, movimentava-se em ubás pela superfície das águas (e a água é um componente

ponderável da natureza); caçavam e pescavam os alimentos....” (Batista, 1976, p. 45).

⁶⁹ Nota do autor: Puçá ou pussá: “Do tupi puçá e pyçá – rede para pescar.” (Borzacov, 2000, p. 161). Segundo o Aurélio grafa-se puçá.

⁷⁰ Sobre a pesca do peixe-boi: “... aguardam que mostre a cabeça, quando então lhe cravam seus arpões, feitos de conchas, e lhes tiram a vida.” (Acuña, 1994, p. 79).

⁷¹ “As ferramentas usadas pelos nativos para construir suas canoas, suas casas e tudo o mais de que precisam são machados e enxós...” (Idem, 1994, p. 98) feitos os machados da placa do peito da tartaruga e os enxós da queixada do peixe-boi. (Ibidem, pp. 98-9).

⁷² “Um fato positivo, em todo caso, é que, recorrendo a matéria prima indígena, os primeiros colonos e seus descendentes também mantiveram a técnica de construção naval dos naturais da terra.” (Holanda, 1945, p. 37)

⁷³ Idem, p. 40.

Fontes consultadas.

ACUÑA, Cristóbal de. **Novo descobrimento do grande rio Amazonas**. Rio de Janeiro. Agir, 1994.

AGASSIZ, Louis; AGASSIZ, Elizabeth Cary. **Viagem ao Brasil (1865-1866)**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975.

ASSIS, Rosa Maria Coelho de. **O vocabulário popular em Dalcídio Jurandir**. Belém: Ed. UFPA, 1992.

BATES, Henry Walter. **Um naturalista no rio Amazonas**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1979.

BATISTA, Djalma. **O complexo da Amazônia: análise do processo de desenvolvimento**. Rio de Janeiro. Ed. Conquista, 1976.

BETTENDORFF, João Felipe, S.J. **Crônica dos padres da Companhia de Jesus no Estado do Maranhão**. 2^a. ed. Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves/Secretaria de Estado da Cultura, 1990.

BORZACOV, Eduardo Constantino. **Glossário do Linguajar Amazônico**. Porto Velho: Instituto de Pesquisas e Estudos Dr. Ary Tupinambá Penna Pinheiro (IPARY), 2004.

BUENO, Francisco da Silveira. **Vocabulário tupi-guarani português**. 6. ed, revista e aumentada. São Paulo: Éfeta, 1998.

CARVAJAL, Gaspar de (frei). **Descubrimiento del río de las Amazonas com otros documentos referentes a Francisco de Orellana y sus compañeros**. 2 vols. Sevilha. Imprensa de E. Rasco, 1894.

CASAL, Aires de. **Corografia Brasílica**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1976.

D'Orbigny, Alcide. **Viagem pitoresca através do Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1976.

DENIS, Ferdinand. **Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1980.

DIAS, A. Gonçalves. **Dicionário da língua tupy chamada língua geral dos indígenas do Brasil**. F. A. Brockhaus Livreiro de S. M. o Imperador do Brasil. Lipsia, 1858. In: Francisco da Silveira Bueno,. Vocabulário tupi guarani português. 6^a. ed, revista e aumentada. São Paulo. Éfeta Editora, 1998.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. **Viagem Filosófica pelas Capitanias do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá (1792): antropologia**. Rio de Janeiro. Cons. Fed. de Cultura, 1974.

Ferreira, Alexandre Rodrigues. **Viagem Filosófica pelas Capitanias do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá (1792): zoologia e botânica**. Rio de Janeiro. Cons. Fed. de Cultura, 1972.

FONSECA, Dante Ribeiro da. **Pesca e abastecimento na colonização da Amazônia**. Belém: 2004. 507 p.. 2 vols. Tese (Doutorado em Ciência: Desenvolvimento Socioambiental) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, 2004.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Monções**. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1945. (ou São Paulo. Alfa Ômega, 1986.)

JACOB, Paulo. **Dicionário da língua popular da Amazônia**. Rio de Janeiro: Cátedra; Brasília: INL, 1985.

JUNK, W. J. 1984. Ecology of the varzea, floodplain of Amazonian white-water rivers. In H. Sioli, (Ed.), **The Amazon**, pp. 215-243. Dordrecht: Dr. W Junk.

KIDDER, Daniel Parish. **Reminiscências de viagens e permanências nas províncias do Norte do Brasil: compreendendo notícias históricas e geográficas do Império e das diversas províncias**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1980.

LACERDA, Adolfo de Barros Cavalcanti de Albuquerque. Presidente da Província do Amazonas. Relatório com que entregou a administração da província do Amazonas. 1865.

LEITE, Serafim (S. J.). **Breve história da Companhia de Jesus no Brasil**. Braga-Portugal. Livraria A. I., 1993.

LÉRY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil**. São Paulo: Martins Fontes/Edusp, 1972.

LOPEZ, Said Zeitum. **Amazonia boliviana: introduccion al estudio de la tematica norteamazonica**. 1. ed. La Paz: Visión, 1991.

MEGGERS, Beth J. **Amazônia a ilusão de um paraíso**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1987.

PORRO, Antônio. **As Crônicas do Rio Amazonas: Notas etnográficas sobre as antigas populações indígenas da Amazônia**. Petrópolis. Vozes, 1993.

QUEIROZ, João de São José (Bispo, Frei). Viagem e visita do sertão em o Bispado do Gram Pará em 1762 e 1763. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro**. no. 9, pp. 43-106, pp. 179-226, pp. 328-75, pp. 476-526, 1847 e 1869.

SOUZA Francisco Bernardino de (cônego). **Lembranças e Curiosidades do vale do Amazonas**. Reprodução fac-similar. Manaus. Coleção Hiléia Amazônica, Associação Comercial do Amazonas, Fundo Editorial, 1988.

SPIX, Johann Baptist Von; MARTIUS, Carl Friedrich Philipp Von. **Viagem pelo Brasil 1817-1820**. 3 vols. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1981.

STADEN, Hans. **A verdadeira história dos selvagens, nus e ferozes devoradores de homens (1548-1555)**. Rio de Janeiro. Dantes Editora, 1998.

THEVET, André (1502-1590). **La Cosmographie universelle illustree de diverses figures des choses plus remarquables veves par l'auteur, et incogneves de noz anciens [et] modernes**. Paris: Chez Pierre L'Huillier, 1575.

WALLACE, Alfred Russel. **Viagem pelos rios Amazonas e Negro**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1979.

WEINSTEIN, Barbara. **A borracha na Amazônia: expansão e decadência (1850-1920)**. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 1993.

XIMENES, Tereza (Org.). **Embarcações, homens e rios na Amazônia**. Belém: Editora Universitária /UFPA, 1992.

XIMENES, Tereza (Org.). Políticas pesqueiras nos países amazônicos. Série Cooperação Amazônica. Belém: UNAMAZ/UFPA/NAEA, 1996.