

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS – GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

ROBERT ALVES PINHO

PRÁTICAS ALIMENTARES E ABASTECIMENTO NA MANAUS
OITOCENTISTA (1848 – 1863)

SÃO LUÍS

2024

ROBERT ALVES PINHO

PRÁTICAS ALIMENTARES E ABASTECIMENTO NA MANAUS
OITOCENTISTA (1848 – 1863)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação
em História do Centro de Ciências Humanas da
Universidade Federal do Maranhão, como requisito
básico para obtenção do título de Mestre em História.

Aprovado em 28 de junho de 2024

São Luís

2024

ROBERT ALVES PINHO

PRÁTICAS ALIMENTARES E ABASTECIMENTO NA MANAUS
OITOCENTISTA (1848 – 1863)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação
em História do Centro de Ciências Humanas da
Universidade Federal do Maranhão, como requisito
básico para obtenção do título de Mestre em História.

Aprovado em 28 de junho de 2024

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Lyndon de Araújo Santos
Orientador

Prof. Dr. Luiz Alberto Alves Couceiro
(membro interno)

Vitória Fernanda Schettini
(membro externo)

São Luís

2024

RESUMO

A presente dissertação tem, por objetivo, analisar a alimentação na cidade de Manaus durante a segunda metade do século XIX, destaca as possibilidades históricas apresentadas pelos alimentos e as relações que podem ser percebidas em seu processo de produção. Entende-se por práticas alimentares o consumo, as formas de consumo e a produção dos alimentos, bem como as relações, presentes na fabricação dos gêneros apresentados neste trabalho. O abastecimento é o segundo fator analisado, faz-se uso de uma historiografia que vê, no abastecimento das cidades do Império, o desenvolvimento de mercados locais, ainda pouco estudados, e a circulação de mercadorias nas províncias mais distantes dos centros imperiais, também são analisadas as *crises de abastecimento*, e a formação da rede de abastecimento da cidade, e desenvolvimento de uma elite política ligada ao abastecimento, que explorava recursos humanos e não humanos.

PALAVRAS-CHAVE: ALIMENTAÇÃO, ABASTECIMENTO, ECONOMIA, AMAZONAS

ABSTRACT

The objective of this dissertation is to analyze food in the city of Manaus during the second half of the 19th century, highlighting the historical possibilities presented by food and the relationships that can be perceived in its production process. Food practices are understood as consumption, forms of consumption and production of food, as well as the relationships present in the manufacture of the genres presented in this work. Supply is the second factor analyzed, using a historiography that sees, in the supply of the cities of the Empire, the development of local markets, still little studied, and the circulation of goods in the provinces furthest from the imperial centers, are also analyzed supply crises, and the formation of the city's supply network, and development of a political elite linked to supply, which exploited human and non-human resources.

KEYWORDS: FOOD, SUPPLY, ECONOMY, AMAZON

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Alves Pinho, Robert.

Práticas alimentares e Abastecimento na Manaus
oitocentista 1848-1863 / Robert Alves Pinho. - 2024.
137 p.

Orientador(a): Lyndon de Araújo Santos.

Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em
História/cch, Universidade Federal do Maranhão, São Luís,
2024.

1. Alimentação. 2. Abastecimento. 3. Manaus. 4.
Economia. 5. . I. de Araújo Santos, Lyndon. II. Título.

Para minha Mãe, Maria Lúcia. E Jacira Alves de Oliveira, minha vó, grande inspiradora desta pesquisa.

Para William Barbosa de Pinho, que um dia sonhou com tudo isso. (in memoriam)

AGRADECIMENTOS

Agradecer é a única forma de retribuir coisas que são impagáveis. Quero agradecer, em primeiro lugar, ao universo e a força suprema que o governa, aos guias e aos espíritos que me trouxeram até aqui, e me levaram para terras maranhenses. Serei sempre grato a todos os envolvidos que me ajudaram a viajar, e, contribuíram para que a ida para outro estado fosse possível, em especial aos que ajudaram na campanha online, na feijoada e passagens.

Agradeço minha mãe Maria Lúcia, pois sem ela nada na minha vida seria possível, ao meu padrasto Lincoln Lima que tem grande participação na minha vida desde que passou a fazer parte das nossas vidas. Minha família, tios e tias (principalmente Maria e Jander, que moram comigo e são meus debatedores diários de todos os assuntos possíveis) Junior Alves meu padrinho por sua grande participação na minha jornada desde sempre, primos e primas que sempre estão comigo, e me escutam (ou são obrigados a me escutar sempre muito crítico e ácido) sempre a falar de História. Agradeço à minha madrinha Giselle Matos, minha segunda mãe, um abraço carinhoso, obrigado por tudo. Agradeço a minha vó Jacira Alves de Oliveira, a qual é a grande inspiradora das palavras contidas nesta pesquisa.

Gostaria de agradecer ao Programa de Pós Graduação em História da Universidade Federal do Maranhão, na pessoa de sua Coordenadora Soraia Sales Dornelles, também tenho gratidão aos professores que tive a oportunidade de ser aluno, Josenildo de Jesus Pereira, Luiz Simões (sempre me ajudando com conversões, tabelas e gráficos), Luiz Alberto Couceiro, Régia Agostinho, Victor Coelho e Maria Isabel.

Tenho um “muito obrigado” especial ao meu orientador Lyndon de Araújo Santos, por sua paciência e serenidade, ao lidar com uma pessoa tão ansiosa e agoniada como eu, sempre estive disposto a melhorarmos a pesquisa, sou muito grato. Gostaria de agradecer, também, à professora Patrícia Alves Melo - UFAM, por suas sempre precisas exortações - durante nossos aleatórios encontros - para o compromisso que devemos ter com o conhecimento histórico. Agradeço também a banca do exame de qualificação, formada pelos professores Leila Mourão Miranda e Luiz Alberto Couceiro, e à banca de defesa, obrigado pelas indicações, comentários e sobretudo pela participação, foi um prazer aprender com vocês.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES, pelo financiamento da presente pesquisa, o qual foi imprescindível para a estadia em São Luís, participação em eventos e transcrições; Ciência de qualidade necessita de financiamento.

Gostaria de agradecer à minhas amigas e amigos, em especial: Joseph Santiago Ferreira, Cássia Freitas, Camila Portela, Camila Gonçalves, Samylla Pereira e Ellen Cirilo, amigas que fiz na cidade de São Luís, e que dividem comigo angústias e alegrias, sem eles, a estadia não teria sido tão alegre.

Um abraço especial para Brenda Hanna, amiga que caminha comigo desde a graduação, por estar presente e segurar minha mão mesmo que de longe. À Giovanna Lissa, por sua paciência e apoio, obrigado “gi”. Quero agradecer também à Teresa Maciel Ferreira, amiga de longa data que com muito profissionalismo me assessorou na edição e revisões do texto. As amigas da UFAM, por sua amizade e companheirismo acadêmico, em especial para Rafaela Bastos, que me ensinou a seguinte lição: “se o que nós fazemos, não tem compromisso com os outros, aqueles sobre os quais nós escrevemos, não é História”.

*Quem toma cerveja, toma tarubá.
Quem come lagosta, come tracajá.*
(Toque de midas – Boi Garantido)

Sumário	
Introdução	14
Capítulo I – O mise en place	19
1. Os elementos	19
1.1.O território e os aspectos ambientais	26
1.2.A cidade e seus habitantes: um caldeirão de costumes.....	31
1.3.O olhar dos viajantes: entre a contemplação e a violência.....	39
1.4.Mostrar a cidade é mostrar a província?.....	46
Capítulo II – O que é que eles comem?	51
2.1 Os aspectos da alimentação na Amazônia.....	51
2.2 – A tartaruga é a comida de todos.....	56
2.3 – Um gigante na pequena cidade.....	65
2.4 – O caso da farinha e suas dimensões.....	75
2.5 - Dos rios aos potes: o consumo do peixe-boi.....	84
Capítulo III – Com o que se faz o abastecimento?	92
3.1 – A economia do abastecimento e as questões regionais.....	92
3.2 – O rio é o limite da legislação.....	100
3.3 – A malhadeira: trabalho e redes de abastecimento.....	110
Considerações finais	122
Anexos	125
Referências Bibliográficas	131

Índice de tabelas e imagens

Capítulo I

Figura 1 – Mapa da cidade de Manaós – 1852

Quadro 1 – Censo da cidade da Barra em 1852

Quadro 2 – Censo da cidade de Manaós em 1856

Quadro 3 – Censo da cidade de Manaós em 1860

Quadro 4 – Construções na cidade de Manaós em 1852

Tabela 5 – Edifícios comerciais na cidade de Manaós em 1852

Capítulo II

Gráfico 1 – Exportação de potes manteiga de ovos de tartaruga, por ano e quantidade de potes.

Quadro 1 – Imposto sobre o transporte de tartarugas

Quadro 2 – Impostos arrecadados sobre tartarugas e potes de manteiga de ovos de tartaruga.

Gráfico 2 – Exportação de Pirarucu seco

Figura 1 – Pirarucu e o pescador

Quadro 3 – Exportação de farinha de mandioca

Quadro 4 – Consumo de alimentos no Educandos Artífices

Gráfico 3 – Exportação de mixira, Província do Amazonas.

Figura 2 – Cartão postal – “Amazonas – Pesca do Peixe boi”

Capítulo III

Quadro 1 – Arrecadação de impostos sobre o comércio.

Quadro 1 – Legislação.

Figura 1 – Regatão.

Quadro 3 – Indígenas em trabalhos na cidade.

Quadro 2 – Embarcações de carga e passageiros.

INTRODUÇÃO

Muitas pessoas têm o seu primeiro contato com a História, em idas aos museus, bibliotecas, lendo livros e observando obras de arte, eu, porém, tive meu primeiro contato com a História, sentado no chão, ou embalando na rede, à beira do fogo ou sentado à mesa. O mundo amazônico adentrou meu imaginário pela perspectiva atenta de minha avó materna, e através dela, chegaram até mim, os aromas e experiências, que ela, conta e reconta sempre. Natural de uma vila chamada Rosarinho, na foz do Rio Canumã, nasceu em 02 de fevereiro de 1944, ela foi criada pelo seu avô, Pedro, que nasceu por volta de 1883, o que fez com que absorvesse muitas informações sobre o final do século XIX e as primeiras décadas do XX. Através de seus relatos pude conhecer a história de pessoas que caçavam pirarucus enormes, preparavam potes de mixira, comiam tartarugas gigantes e produziam rios dourados de farinha. Foram dessas memórias e por meio de seu olhar, que parti ao século XIX, o século de meu trisavô, para entender o que eram as comidas de que tanto minha avó falava. Somados a isto, uni duas grandes paixões, a profissão de historiador, que escolhi como ofício, e o gosto pela cozinha. Percorri vários caminhos, diria até que percorri várias receitas; receitas de como organizar a história, de como apresentar este prato principal, de como melhor destacar o principal ingrediente da História, a vivência de mulheres e homens no tempo.

Embora tratar da história da alimentação e do abastecimento, pareça apenas explicar de onde tal prato surgiu, e de onde veio certo ingrediente, observar esses dois fatores é ir além. Em primeiro lugar, começemos pelo abastecimento, é importante destacar que desde a vinda da família real portuguesa, para o Brasil, em 1808, prover as cidades se tornou uma preocupação das mais importantes; e mais, a nova sede da coroa, necessitava que se proviessem, não só alimentos, mas também, roupas, objetos, artigos de cozinha, receitas, etiqueta e modos; abastecer o Brasil possuía muitos sentidos (Moura; Carvalho; Lopes, 2011). Em muitas regiões do território da coroa e do posterior império, o abastecimento era uma questão de amplitude nacional, mas principalmente local, e é, este fator que torna-o complexo, pois, a lógica e logística de cidades e vilas distantes, escapa aos cálculos imperiais e em muitos casos, possui uma maneira muito local de resolver tal questão, ou seja, prioridades ao norte não necessariamente eram as mesmas dos centros urbanos mais próximos à capital imperial, e as elites regionais souberam

aproveitar tais brechas para garantir sua ascensão e monopólio econômico (Lenharo, 1993).

A produção de alimentos é tão complexa quanto, porém é na geração de excedentes que podem ser observadas a circulação e predileção, por certos gêneros. Esse argumento é oportuno, porque existe na historiografia que trata de tais temáticas, um embate acerca da produção de alimentos, que é o *da produção de subsistência*, a ideia de que, as províncias do Norte possuíam apenas uma produção de manutenção de seus meios de vida, sobrevivendo num modo de vida camponês sem a produção de grandes manufaturas. Porém, o que se quer demonstrar nesse trabalho é que, o sentido da produção de alimentos e o que se consumia na cidade de Manaus em meados do século, era bem diferente de esquemas de economias fechadas.

O trabalho, de título, *Práticas alimentares e abastecimento na Manaus oitocentista 1850 – 1860*, escolheu por razões metodológicas alargar e recuar seu recorte temporal. Primeiro recuando dois anos, ou seja, para 1848, ano em que a cidade em questão passa a ser a capital da Comarca do Alto Amazonas, e tem seu nome modificado de Cidade da Barra, para Manaós. Depois, o recorte se estende até o ano de 1863, isto porque, registros confiáveis da exportação de gêneros alimentícios, só foram feitos a partir do ano de 1853, desta maneira, para o estabelecimento de uma série de dez anos, só fora possível se o recorte fosse estendido. Também houve a necessidade de expansão do rol de fontes utilizadas, primeiramente os relatos dos viajantes davam por si sós conta da vida cotidiana, mas fugia à essa fonte os números e dados quantitativos que pudessem apresentar uma tábua maior de possibilidades. Para esse objetivo então, recorreu-se aos relatórios de presidente de província, que com seu caráter oficial mostraram os números da produção, mas também as preocupações de seus administradores para com, a alimentação e o abastecimento da capital, bem como o registro das variáveis naturais, como cheias e vazantes dos rios. O Jorna Estrella do Amazonas, apresentou a temática aos olhos da imprensa local, que se preocupava com o futuro da economia local, no caso de um colapso das manufaturas.

Inicialmente a pesquisa visava apresentar um aspecto apenas cultural, no decorrer das leituras e disciplinas, contudo, somou-se ao cultural a perspectiva econômica, obviamente não haveriam razões para que tais correntes teóricas não se somassem, o trabalho então orientou-se em, partir de questões econômicas para a compreensão do

cultural. Dessa maneira pôde-se abranger a cidade de Manaus de forma mais consistente, apontando os agentes envolvidos na produção dos alimentos, os entes que faziam o abastecimento e as formas de viver da cidade. Neste sentido os costumes e práticas alimentares, aparecem como resultado da intrincada rede de trocas e ressignificações culturais, demonstram como foram cooptados pela colonialidade, não só a força de trabalho de seus habitantes, mas suas tradições, hábitos e comportamentos; esses elementos foram apreendidos para abastecerem uma lógica maior, a do *capital* que se constituía como hegemonia econômica, sobretudo a partir da segunda metade do século XIX (Tomich, 2011). Desta feita, orientamos a pesquisa a partir da seguinte questão: quais foram as condições de possibilidade para a conformação de (re)fluxos alimentares e da economia do abastecimento, em Manaus, na segunda metade do século XIX?

A pesquisa divide-se então em 4 partes, o capítulo I – *O mise en place*, é uma metáfora com o termo culinário, que significa separar e porcionar os ingredientes para a elaboração de um prato gastronômico. O capítulo, apresenta neste tópico a cidade que está sendo pesquisada e os elementos que a compõem: sua população e os seus costumes, sua configuração jurídica, os aspectos ambientais e os olhares que enxergam e projetam o lugar. Expõe Manaus, como um espelho que reflete as várias vilas que compunham a província em meados do dezenove, e argumenta que pela capital é possível compreender a província.

O segundo capítulo, adentra de fato o mundo da alimentação, e tem como título, o comentário feito pelo viajante Alfred Russel Wallace, em sua passagem pela capital em 1848, *O que é que eles comem?* Este capítulo, faz uma reflexão geral de aspectos importantes na alimentação da Amazônia, tais como os fatores ambientais que incidem diretamente em sua produção agrária, e as culturas presentes nesses costumes. Seu primeiro tópico trata do consumo de tartaruga-da-amazônia e seus derivados, deseja mostrar sua alta taxa de consumo e os elevados números da exportação de seus subprodutos – manteiga de ovos de tartaruga e manteiga de tartaruga – também como mostrar a sua importância para a economia local, e apontar, como entes não humanos também entraram, no rol, da dominados, o que modificou seus comportamentos ao longo do tempo, de maneira que foram também escravizados para uma economia em crescimento. Em seguida, apresenta o consumo de *Arapaima gigas*, o pirarucu, que tanto abastecia a cidade de Manaus como movimentava a economia local, e provia as pequenas cidades ao longo dos rios, servindo como moeda pagadora e como sustento.

Se o pirarucu era moeda de troca, a farinha de mandioca estava ao seu lado. O combo, peixe e farinha, fazia as vezes de salário para os trabalhadores locais, a farinha neste tópico é apontada como um alimento que possui três dimensões: a econômica, a cultural e a social. Para além desses fatores a farinha destaca-se por possuir uma lógica de produção diferenciada das de outros produtos, pois sua produção era para o suprimento local, sem a produção de excedentes para exportação, o que faz emergir a sua importância para a localidade.

Por último, o capítulo irá tratar da produção de conserva em gordura de peixe-boi, a mixira, e de como este produto se tornou muito importante para a província do Amazonas até meados do século XX. Também se argumenta neste tópico as raízes indígenas da iguaria, de tal importância na alimentação local que foi transformada em personagem de romances e se fez presente no primeiro livro de culinária do império.

O último capítulo *Com o que se faz o abastecimento?* abordará a questão do trabalho, ou seja, os agentes envolvidos na produção e abastecimento, que em sua maioria eram indígenas e afro-americanos em situação de escravidão, este capítulo, também debate a legislação acerca da produção de alimentos na cidade e na Província, expondo que a legislação não abria precedente jurídico somente em cima de seres humanos, mas também, dos animais. Trataremos do abastecimento da cidade e suas crises de abastecimento, não deixando de lado a pergunta *crise para quem?* E apresenta como fatores naturais e sanitários poderiam influenciar ou não na produção e provisão de alimentos, assim como aponta para o projeto civilizador que estava embutido no sentido de abastecer. Este capítulo tenta apresentar a rede de abastecimento, armada pelas elites locais, que em muitos casos – como os que serão apresentados – aparelhavam o estado em benefício próprio, tirando vantagens dos cargos públicos que ocupavam, para aumentarem o alcance de suas mercadorias, ou se aproveitassem da mão de obra que dispunham durante sua atuação como agentes da Província.

Por fim é importante de destacar que ao estabelecer a alimentação como objeto de estudo, é uma tarefa abrangente, Fernand Braudel definiu em uma frase, o que significa tratar da alimentação “o mero cheiro de comida pode evocar toda uma civilização” (1992, p. 62), desta maneira, o cheiro dos peixes e das farinhas, evocam silêncios, gritos resistências, alegrias e festas, toda uma história cabe num punhado de farinha ou em uma cuia de peixe. Longe de buscar fazer uma História totalizante e repleta de certezas

inflexíveis, buscou-se experimentar nas fontes – sempre dispostas a insipidez – as mesmas sensações, que temos ao degustar uma comida. Por vezes entregavam seus gostos agora de pronto, por outras foi necessário prova-las várias vezes, dessa maneira foram se harmonizando e construindo, uma História.

Capítulo I – O *mise en place*

“sabe-se que noute várias pessoas ascentão-se nos bancos das pontes desta cidade; mas não se sabe se fallam da vida alheia, ou conversam inocentemente sobre os peixes e tartarugas (Jornal “A voz do Amazonas” 1866)

1. Os elementos

O peixe está sobre o moquém. Duas ou mais mulheres remexem a farinha no forno. Alguém trincha um pirarucu sobre o jirau para fazer a salga. Um outro alguém faz força para arrancar a mandioca da terra. Ao longe, o olfato capta o cheiro da mixira que exala do pote encostado no canto de casa. Pessoas andam nas curtas e mal desenhadas ruas de barro, outros tantos atracam seus pequenos barcos de toldo de palha no porto, as ciganas¹ cantam como se, de alguma forma, marcassem as horas, que, na Barra, correm compridas. No meio do favônio, buritizeiros e açazeiros dançam num compasso formoso. Está quente, cigarras cantam e as águas dos rios já baixaram, a noite e a madrugada são esperadas com afinco.

No silêncio da noite, as tartarugas saem das águas para realizarem a desova. Confusão. Trava-se uma luta nas areias da praia. Com seu passo taciturno, elas tentam voltar para o rio. Pessoas correm. Em pouco tempo, vê-se animais virados em toda a praia. O sol nasce. É hora de descobrir os ovos escondidos na areia. O dia avança, potes enchem-se de manteiga. Sentam-se juntas as pessoas envolvidas no trabalho, farinha para todos, vários pedaços de peixe, é hora de comer.

Esse era um cenário comum na cidade de Manaus, capital da província do Amazonas, em meados do século XIX, criada em 1850 – mas implementada somente dois anos depois. A criação da Província, foi resultado de uma intensa disputa política e fruto do processo de fragmentação do vasto império para melhorar a administração de suas unidades políticas, um dos grandes desafios do imperador (Schwarcz, 1998). Tanto a província quanto a capital transitavam entre o antigo e o moderno. A pitoresca cidade – ainda mal cortada, com suas ruas de terra batida ou, mesmo, apenas um trecho rasgado na floresta – era, em meados do século, centro e destino de mercadorias que subiam e desciam os rios Negro e Amazonas, entrelaçados e ligados por sua extensa malha de

¹ Ave bastante comum na região amazônica, *Opisthocomus hoazin*, é encontrada geralmente em áreas alagadas, e foi registrada pelos viajantes Alfred Russel Wallace e Richard Spruce na cidade de Manaus.

afluentes, furos e paranás. Dentre as características muito peculiares da cidade está a presença massiva de indígenas e africanos – e afro-americanos – nas diversas atividades que envolviam o cotidiano da cidade, pesca, vendas, construção, transporte de mercadorias, agricultura e caça.

Os limites administrativos do Termo de Manaus (como eram nomeadas unidades jurisdicionais no império (o termo é uma unidade administrativa, que geralmente continha uma cidade como sede e outras vilas e freguesias), logo após a criação de sua unidade provincial, ao termo envolviam: a freguesia de Saracá (Silves), Serpa (Itacoatiara), Jahú (Ayrão), Amatari e mais três povoações². Os limites da província não eram muito diferentes dos que ficaram estabelecidos até os dias de hoje.

O processo de civilizar (Elias, 1994), que chegou a localidades distantes dos centros imperiais, conquistou vitórias significativas e impôs modos civilizacionais, no que concerne a modificações dos modos de vida nativos – ações que iniciaram no período de colonização e foram intensificadas durante as reformas administrativas pombalinas. No entanto, nem sempre esses mecanismos de dominação obtiveram resultados fáceis e, muito menos, não suscetíveis a rearranjos locais por parte dos indígenas, que recebiam tais mudanças (Pacheco, 1992). A cidade de Manaus mantinha costumes étnicos nas diversas esferas do cotidiano, uma história que, como afirma Ribamar Bessa Freire (1987, p. 1,2), “as pessoas querem esquecer”.

Os indígenas habitavam os igarapés pescavam ou apenas banhavam-se, apontavam suas flechas e esticavam seus arcos, teciam cestos ou apenas estavam ali deitados, em uma rede na casa coberta de folhas de palmeira, a degustar um fumo ou mesmo um punhado de farinha (Villanova, 2011). A elite branca da cidade não só fazia tentativas de *civilizar* os indígenas, como também era *vencida* pelos seus costumes. Não é raro encontrar nas fontes essa mesma elite nos igarapés, à beira do rio, pescando ou entregando-se à bebida (Villanova, 2011, p. 127). Longe de fatalismos geopolíticos, mas distância na qual estavam inseridos acabava por fazê-los abandonar certos códigos morais e posturais. A convivência com os costumes locais e relações sociais estabelecidas (casamentos, negócios e amizades) transformava sua maneira de ser e perceber-se nesse lugar.

² Segundo Lourenço Amazonas, as povoações de Cumaru, Jatapu e Uatumã também integravam o Termo.

Quando a província foi criada, a capital não possuía prédios públicos que atendessem à demanda administrativa da jurisdição do Alto Amazonas. Basicamente, o velho Lugar da Barra dispunha de algumas dezenas de casas de barro cobertas com folhas de palmeira – principalmente as do miriti – e algumas casas mais bem-feitas pertenciam à elite local e aos funcionários públicos da província. Pontes ligavam as partes da cidade recortadas pelos pequenos braços do rio que regavam a terra. Durante a subida e descida dos rios, demandava-se muito a construção dessas estruturas em vários lugares, para melhor atender ao trânsito dos moradores, que, para chegar à pequena capela que servia de matriz, utilizam pequenas canoas ou arriscavam-se a andar por cima de toras de madeira. Ao final do século, a maioria dos igarapés que outrora se via na cidade foi aterrada e o pontilhado de pequenas ilhas desapareceu, restando apenas a ilha de São Vicente de fora, proximidades onde, segundo Mário Ypiranga Monteiro (1971, p. 57), surgiu o primeiro bairro da cidade.

Essas estruturas sobre os pequenos córregos expressam o íntimo da cidade no início da década de 1850. A Barra, ou Manaós, não era diferente de várias cidades ribeirinhas ainda hoje presentes à beira dos rios no Amazonas, com seu porto de lenha, sua pequena igreja e os ares de vila cabocla com aquela aparência de cidades cujo tempo alentou. Como aponta Lucy Huskinson (1976), as construções feitas em uma determinada cidade falam tão bem de seus habitantes como estes falam das estruturas. Em outras palavras, a cidade reflete os comportamentos e projeções das pessoas que a fazem (Huskinson, 1976). Quer se argumentar, com esse ponto, no sentido de falar da cidade sem colocá-la fora de seu período histórico, mas também de mostrar como, mesmo distante de grandes centros urbanos – projetos do capital – e com características muito particulares, ela se transformou e foi transformada, para atender a uma nova ordem cultural e econômica.

Em meio a tantos aspectos da vida na Manaus oitocentista, a alimentação e a produção de alimentos representam fatores a serem explorados, e que apresentam um quadro histórico acerca de hábitos alimentares de uma determinada sociedade no tempo. Justamente neste sentido que a temática de pesquisa “Práticas alimentares e abastecimento na Manaus oitocentista (1850 – 1860)” construiu sua questão e argumento centrais.

Ter a alimentação por fonte histórica demanda que o historiador entre em contato com gostos que não pode degustar, aromas que não pode sentir e texturas que não pode tocar, adicionando, talvez, à tarefa exposta por Marc Bloch, um dever a mais, “já o Historiador é como o ogro da lenda, onde fareja carne humana, lá está sua presa” (Bloch, 2001, p. 20). Dessa feita, deve, o historiador, compreender os comportamentos acerca da alimentação e seus protocolos, para que se possa construir a argumentação sobre o melhor quadro histórico possível, observando o gosto como fator social construído dentro das condições possíveis dos indivíduos em coletividade. Isso significa dizer que o alimento e seus modos de preparo atendem a fatores, passíveis de readaptações, rearranjos e ressignificações, (Montanari, 2013). Atento para indicativos históricos que forneçam transformações e reorganizações feitas a partir de determinadas variantes da sociedade – tais como escravização, violência, imigrações, migrações, crises e desastres. Deve-se perceber como foram atingidos os indivíduos presentes nos processos de produção dos alimentos e como conseguiram manter, em certa medida, seus comportamentos coletivos, face a processos de transformação e ressignificação cultural (Mintz; Price, 2003).

A alimentação na região amazônica está diretamente ligada à maneira com a qual os povos, ao longo de oito mil anos, relacionaram-se com o meio ambiente. Isso nos leva a afirmar que a alimentação é fruto das interações humanas com os outros seres vivos e não vivos, que compõem a sua história, sejam eles plantas, fungos, animais e, até os rios, a terra e os astros.³ A História da Alimentação, nas perspectivas de Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin (2020), é uma História do ser humano que se relaciona com aquilo que ele planta, caça, prepara e consome. Nessa corrente de interpretação, é possível dizer que a História da Alimentação, na Amazônia, deve ser feita a partir da interpretação histórica, das relações dos seres humanos com o ambiente e da maneira com a qual o transformaram ao longo do tempo. É o que aponta o arqueólogo Eduardo Góes Neves, no livro *Sob os tempos do equinócio: oito mil anos de história na Amazônia central*.

Com base em dados obtidos entre grupos indígenas contemporâneos, que populações tradicionais na Amazônia (indígenas, ribeirinhos, quilombolas) exercem ações que transformam a natureza dos locais onde vivem, e também, em contrapartida que é comum tais grupos ocuparem locais previamente transformados pela atividade humana (Neves, 2022, p. 78).

³ Em muitas cosmologias indígenas, existe uma forte ligação entre o mundo natural e o espiritual. Na verdade, o mundo natural é parte de realidades que coexistem e se comunicam através de sinais, sendo a alimentação e os rituais que envolvem consumo de determinados alimentos uma expressão dessa ligação.

Diante do exposto, é possível argumentar que elementos que compõem a dieta amazônica, tais como uma diversidade de frutos de palmeiras (pupunha, açáí, bacaba, e também raízes, como a mandioca e o cará), que passaram por domesticação, são resultado desse processo de interação. Ainda, é necessário dizer que as transformações feitas pelos povos originários se diferem, e muito, das transformações levadas a cabo em 500 anos de exploração, europeia, e principalmente portuguesa. O século XIX foi extremamente nocivo para muitas espécies, em todo o planeta, e, conseqüentemente, a demanda de produtos para os centros industriais em constituição resulta em elevadas taxas de exploração, tanto da força de trabalho de seres humanos subalternizados, quanto de animais e plantas, nesse sentido, a dominação das espécies passa dualização histórica, que o mundo ocidental vem experimentando desde o advento do capitalismo, a separação entre a natureza e humanidade, têm posto a primeira em detrimento da outra, Segundo Moore, 2023,

a abstração Natureza/Sociedade historicamente se conforma a uma série sem fim de exclusões *humanas* – para não mencionar as disciplinas racionalizantes e as políticas de extermínio impostas sobre naturezas extra-humanas. Essas exclusões correspondem a uma longa história de subordinação de mulheres, populações coloniais e pessoas de cor – humanos que raramente eram membros da sociedade civilizada de Adam Smith (1937 [1776]) (p.15) .

Mesmo sendo o capitalismo um processo mundial, ele se comporta e adentra lugares de maneiras diferentes, não só com alta produtividade e implementação da indústria, mas de maneira cognitiva e subjetiva, em mudanças no comportamento, no espaço e nas percepções acerca do ser nas cidades (Pesavento, 1995).

O “mise en place”, título deste capítulo, é um termo em francês, que significa preparar os ingredientes de um prato principal e separar os alimentos por categoria, para que, ao final, o todo fique harmonizado. E é justamente isso que se deseja fazer. Os ingredientes das práticas alimentares e do abastecimento na cidade de Manaus contêm camadas de processos históricos, assim como as preparações culinárias, que possuem camadas de sabor, alguns adstringentes e ácidos, outros mais agridoces ou talvez neutros, e há também os amargos e por que não os doces? Quando o projeto de pesquisa foi elaborado, vislumbrava-se focar direta e essencialmente na alimentação. À medida que as fontes eram lidas, os aromas históricos surgiam e novas possibilidades eram pensadas; não seria possível pesquisar a alimentação sem compreender o amargor presente nos mundos do trabalho da região. Também seria uma ingenuidade não tratar do difícil sabor

econômico e não experimentar as doçuras das pequenas resistências diárias dos indivíduos, contra seus tão ácidos opressores.

Os alimentos escolhidos nesta pesquisa são resultado de um trabalho de análise de incidência de dados qualitativos, transformados em indicadores quantitativos retirados dos relatos de viajantes, do jornal Estrella do Amazonas e dos relatórios de presidente de província. Esses dados compõem, de certa maneira, o processo de preparação e escolhas feitas neste trabalho, por isso, informar como foram selecionados nos parece válido. A cada vez que uma dessas fontes citava um alimento, este era inserido numa tabela de metadados, exemplo: farinha/consumo, farinha/pagamento; ao aplicar-se filtros nessa tabela, ela apontava para a incidência que correlacionava o alimento à prática ou acontecimento; para o caso do abastecimento, a metodologia aplicada é resultado de leituras acerca da metodologia serial de dados, indicada por Maria Yeda Linhares e Francisco Carlos Teixeira, em *História da Agricultura Brasileira: debates e controvérsias*.

Nesse processo metodológico, chegou-se a resultados interessantes, não só para a escolha dos alimentos, como também para temas tangenciais ao seu consumo e produção. Em primeiro lugar, os alimentos e seu consumo, os dados levaram à escolha de quatro principais alimentos na cidade. São eles, em ordem de quantidade de dados: Tartaruga da Amazônia (*Podocnemis expansa*) e derivados, Pirarucu (*Arapaima gigas*), Peixe-boi (*Trichechus inunguis*) e derivados e a farinha de mandioca; esses animais e a farinha figuram os principais alimentos consumidos na cidade e exportados pela província. O processamento de dados ainda revelou aquilo com o que outros trabalhos já se ocupam (Sampaio, 2014; Braga, 2016; Costa, 2016), que é a massiva presença indígena na cidade e de africanos escravizados e livres, no trabalho e nos costumes locais.

Foram apreendidos, inclusive, dados quantitativos sobre a cidade, como a presença das pontes (seus reparos e necessidade), o modo pelo qual as enchentes e vazantes impactavam a população do lugar⁴ e a produção de alimentos. Diante disso, os dados coletados apontaram para uma cidade de aspecto simples e diminuto, que desenvolve, desde o início do século, funções de uma capital. Demonstraram, aliás, como já havia afirmado Patrícia Melo Sampaio (2014), uma cidade que mantinha, em muito,

⁴ Vale ressaltar que a temporalidade deste trabalho está, ainda, no que Ciro Flamarion Cardoso chamou de “fase proto-estatística”, em que os dados de censos populacionais são pouco confiáveis, mas apresentam certa dimensão representativa para realidades locais.

práticas mercantis e comerciais do século XVIII, mas que fazia a transição para o século XIX. É importante salientar que a escolha dos gêneros alimentícios citados seguiu apontamentos sobre a produção de alimentos durante o império, feitos por Elione Guimarães e Vitória Schettini (2022). Segundo as autoras,

É necessário nos aprofundarmos no estudo dos produtos tidos como secundários, mas geradores de significativas riquezas e, não raramente, produzidos em abundância, tanto para consumo das províncias, como interprovincial, e para a exportação (Guimarães; Schettini, 2022 p 42).

Os alimentos citados são parte de uma economia local. Em torno deles, desenvolveu-se uma extensa rede de relações econômicas, o que demonstra caminhos possíveis de fuga ao modelo do café e de outros produtos do sul e sudeste do Brasil.

O pirarucu seco, a carne de peixe-boi, a mixira de peixe-boi, a tartaruga e a manteiga de ovos de tartaruga, se comparados a outros produtos do comércio imperial, como o café e o tabaco, não esboçam grande expressão a nível nacional, são mais gêneros curiosos e exóticos do que alimentos, levados às exposições nacionais e universais ocorridas na metade do século (Miranda, 2022). Entretanto, para as províncias do Amazonas e do Pará, esses produtos são sua maior expressão, principalmente no que diz respeito ao Amazonas, posto que, antes da elevação da demanda por borracha, os produtos advindos dos animais citados eram os principais produtos exportados – a farinha de mandioca é um caso à parte – e tinham grande impacto na economia local.

Para adentrar ao mundo da alimentação da cidade, era necessário fazer este “mise en place”, separando os elementos que compuseram esta pesquisa. Ao final dessa preparação, cabe, ainda, apontar um elemento importante no entendimento da cidade, seus contrastes⁵. A alimentação da cidade revela inúmeras contradições e, até mesmo, várias cidades em uma só. Havia uma cidade idealizada, que está presente na fala de seus administradores e que quer ganhar ares de nova capital, bem como a cidade explorada pelos viajantes, que registravam suas picuinhas, roubos de canoa, afazeres culinários, e sempre era criticada por sua falta de civilização. Por fim, existia a cidade vivenciada por seus habitantes, regida pela vontade dos rios, erguida e traçada por braços cativos e que efervescia diante de tartarugas assadas, potes de mixira e de peixe desfiado.

⁵ Uma das formas de harmonizar pratos é por contraste. Dessa maneira, compreende-se os sabores que compõem uma determinada preparação. Isso é apenas um jogo de palavras entre a mesa e a História.

1.1. O território e os aspectos ambientais

Antes, porém, de mostrar os limites da cidade no século XIX, algumas considerações arqueológicas sobre a ocupação da região são necessárias. Pesquisas demonstram que a ocupação da Amazônia é mais antiga, ou começou bem mais cedo do que se supunha. Conforme Neves (2022), há evidências da presença humana que variam entre o final do período Pleistoceno e o início do Holoceno⁶. Dentre os vários debates acerca de sua ocupação, um tem evidenciado, desde meados dos anos 1990, que as populações que ocuparam o vale preferiram, primeiro, afastar-se das regiões de água barrenta, para ocuparem bacias de águas mais calmas e de terra firme (Magalhães, 1994; Politis, 2007), tais como as condições hidrográficas perto da capital do Amazonas.

A presença humana na terra firme contribuiu para que o processo de manejo de alimentos fosse feito por mulheres e homens na região, desde os primeiros anos de assentamento de que se tem registro. Segundo Roosevelt (1992), a floresta de terra firme se constituiu como primeiro local de estadia, e estas tornaram-se um amplo campo de possibilidades de coleta e caça. Próximo ao atual município de Iranduba, a pelo menos 10 km de Manaus, está o sítio arqueológico Donna Stella, um dos mais importantes locais de pesquisa arqueológica do Brasil. Os fragmentos residuais encontrados em Donna Stella, trazem informações sobre complexos grupos humanos, que faziam uso de aparatos de pedra para a caça e alimentação (Neves, 2022), demonstram que a presença de indivíduos em regiões próximas à capital é muito antiga e contribuiu para o estabelecimento de práticas de agricultura, caça e pesca, as quais resistiram ao longo dos séculos.

Apesar das poucas pesquisas com os sítios arqueológicos da cidade de Manaus, pode-se, em certa medida, estabelecer um paralelo com o caso encontrado no município de sua região metropolitana, citado acima, por intermédio dos trabalhos de Santos (2010) e Moraes (2010). Sem comparações forçadas, mas quase impossíveis de não serem estabelecidas, ambas as cidades estão com o encontro dos rios à sua frente (Negro e Solimões), tal qual ambas estão cortadas por igarapés que fazem, de maneira natural, a transição de áreas de terra firme para os grandes rios. Para a cidade de Manaus, a região do Tarumã – zona oeste da cidade – é um dos locais com presença de ocupações mais

⁶ Pleistoceno: de 2,588 milhões de anos a 11,7 mil anos. Holoceno: 11,65 mil antes do presente (este é o período da organização de grupos humanos).

antigas. Esses assentamentos elencados por Eduardo Góes Neves (2022) indicam ocupações que são fruto de escolhas que facilitavam o manejo e o domínio do ambiente, valendo-se tanto dos rios quanto da floresta, o que, já no período, incluía atividades sazonais.

É também perfeitamente plausível – quase uma obviedade – que esses antigos habitantes tivessem um sistema de assentamentos que incluísse estadias de variadas durações nessas planícies aluviais, principalmente no verão, com os níveis dos rios mais baixos, os igapós secos e as praias aflorando, um contexto propício à pesca, à captura de mamíferos, como o peixe-boi, e à coleta de recursos valiosos, como ovos de tracajá enterrados na areia. Quem conhece as praias do Rio Negro consegue entender que seria praticamente impossível que esses lugares não fossem ao menos sazonalmente ocupados (Neves, 2022, p. 71).

Diante dessa afirmativa, é impossível refletir sobre a alimentação na região amazônica sem compreender aspectos históricos que envolvem a domesticação de espécies da floresta, manejo sazonal de pesca e caça, a transformação do ambiente e o aproveitamento de recursos que facilitavam a variedade de alimentos. Parte dessas práticas citadas está presente na cidade, em meados do século XIX, como será demonstrado adiante. Por hora, basta situar a cidade dentro do processo de transformação pelo qual passou a região.

No decorrer do século XIX, a administração imperial precisou fragmentar grandes extensões administrativas, para que o controle do vasto território se tornasse mais dinâmico e o alcance do império pudessem chegar em todos os lugares (Schwarcz, 1992), atendendo aos pedidos oficiais e não oficiais das elites locais, de modo a reconhecer seu potencial político e econômico, uma vez que ter um tão grande território, cercado de fronteiras e longe dos centros de ação, era um tanto quanto desesperador. A ação já praticada na colônia e intensificada no império, para controle de territorialidade, causou o repartimento de várias porções territoriais, o que aumentou o número de cidades e, aos poucos, o de habitantes. Locais distantes, como o Amazonas, povoados e pequenas cidades, se empenharam em desenvolver, ainda que de maneira pouco expressiva, centros administrativos que os ligassem ao império, como observa Fridman (2022, p. 241):

Entretanto mesmo com estes distintos ritmos da urbanização, havia um atributo que não se perdeu: o papel desempenhado pelos povoados para o exercício e manutenção da ordem, da gerência do espaço interno, da arrecadação tributária, da imposição de um credo, da educação e nós da rede de comunicação. Em outras palavras, detentores de funções específicas para a regulação e comando sobre uma determinada região.

A partir de 1833, a Província do Pará foi dividida em três comarcas: Grão-Pará, Baixo Amazonas e Alto Amazonas. A última estava composta de quatro Termos: Manaus, Tefé, Luseia e Mariuá. Dessa feita, quando, em 1850, a comarca é elevada à categoria de província, os limites territoriais não são alterados de maneira significativa, como informa o presidente João Baptista de Figueiredo Tenreiro Aranha, sobre a fronteira com o Mato Grosso e Bolívia:

A linha de limites N.S. atravessa o rio tapajós, que pela maior parte fica dentro do território desta Província até a Lat. de 9º Sul, e deste ponto parte a linha ao rumo E.O. que vae passar pela Caxoeira de Santo Antônio no Rio Madeira, e he divisória entre es Província e a de Mato grosso, e entre ella e o Estado da Bolívia (Aranha, 1852.)

Referente à fronteira noroeste e à divisa com o Pará, escreve:

Os últimos pontos assgnalados das nossas fronteiras, segundo o mappa levantado sob as direcções do Capitão General e Principal Encarregado [...] acham-se nos rios Solimões, Napo, Içá, Japurá, Apaporis, Uaupés, Negro e Branco. A linha N.S. de limites com o Pará passa sobre a montanha Parintins e a foz do Rio Nhamundá (Aranha, 1852)

A cidade de Manaus está localizada na margem esquerda do rio Negro, na confluência entre este e o Solimões, a pelo menos 500 km – por via fluvial – da antiga capital Barcelos. Após anos de embates administrativos, a Câmara, juntamente com o aparato governamental, foi fixada na localidade, em Manaus, de onde não mais foi retirada. Respeitada a devida cota de afirmações, é possível dizer que a instalação da cidade como capital, na área geográfica atual, não só facilitou o comércio, como também aumentou o fluxo de pessoas vindas das várias localidades do império e do globo. Segundo Mário Ypiranga Monteiro (1971), a cidade tinha, em relação a Barcelos, uma boa localização geográfica, posto que estar no encontro de dois rios importantes é realmente significativo; enquanto Barcelos, em relação a Manaus, já tinha o aparato e estrutura de uma capital (Monteiro, 1971). Já em 1840, de acordo com o Mappa Estatístico da Comarca do Alto Amazonas, feito pelo militar Lourenço da Silva Araújo Amazonas, a população do Termo de Manaus era de aproximadamente 18.576 almas, composta de 18.870 fogos⁷. A cidade passará, ao longo século XIX, por inúmeras transformações, e as localidades que a integram também serão modificadas e elevadas a outras categorias administrativas, sendo desmembradas do termo (Sampaio, 2014, p. 13).

⁷ Existem problemas na contabilidade apresentada por Lourenço Amazonas. Retornaremos a isso no tópico da população.

Ainda no que se refere a seus aspectos geográficos, vale apresentar o seu quadro socioambiental, que desenvolveu e desenvolve um papel crucial na dinâmica comercial e cultural do espaço, concentrando não somente a produção vinda dos diversos interiores do Estado, mas formando um caudal de indivíduos imersos no universo da produção, comércio e transporte. Pode-se afirmar que o clima da cidade é tropical e influenciado pelas densas florestas das reservas que estão presentes na cidade. Seu relevo apresenta planícies, terras firmes e igapós. O rio Negro conta, ainda, com a presença de arquipélagos, sendo o mais notório o de Anavilhanas.

As descrições feitas pelos viajantes do século XIX são categóricas ao falar dos recursos naturais; as descrições e narrativas revelam a grande variedade de fauna e flora da cidade. Se, na atualidade, apesar dos processos de urbanização e desenvolvimento, ainda é possível encontrar grandes extensões de floresta densa, nascentes, fauna e flora, os viajantes observaram um cenário muito mais rico. O naturalista Henry Walter Bates (1944, p. 363) escreve sobre a cidade, em 1848:

A situação da cidade tinha muitas vantagens; o clima é salubre; não há pragas de insetos; O solo é fértil e capaz de dar todos os produtos tropicais (o café do Rio Negro, especialmente, é de qualidade muito superior), está perto da confluência de dois grandes rios navegáveis.

Pois bem, como já foi dito, os rios Negro e Solimões são as grandes ligações fluviais da cidade. O primeiro possui índice de cheias que ocorrem de dezembro ao mês de junho, inundando boa parte de sua bacia hidrográfica. Esse fenômeno implica o manejo do plantio nos interiores e o remanejamento de certos setores urbanos da capital, que, desde o século XIX, ainda são afetados pelas enchentes. Já o Amazonas, rio de água barrenta, formado pelo degelo da Cordilheira dos Andes e do índice pluviométrico da floresta, tem seu período de enchente de fevereiro a julho e inunda uma extensa área de floresta e terras de várzea, que, posteriormente, serão utilizadas para o cultivo de culturas, por conta da riqueza de nutrientes presentes no solo enriquecido pela subida das águas. Ambos os rios foram, e são, de extrema importância para a economia local e cumprem a função de interligar as cidades produtoras ao centro de distribuição do comércio, bem como ditam o regime de produção alimentar da cidade e do estado, pois são a via de escoamento da produção, e fornecem o pescado, base da alimentação da cidade.

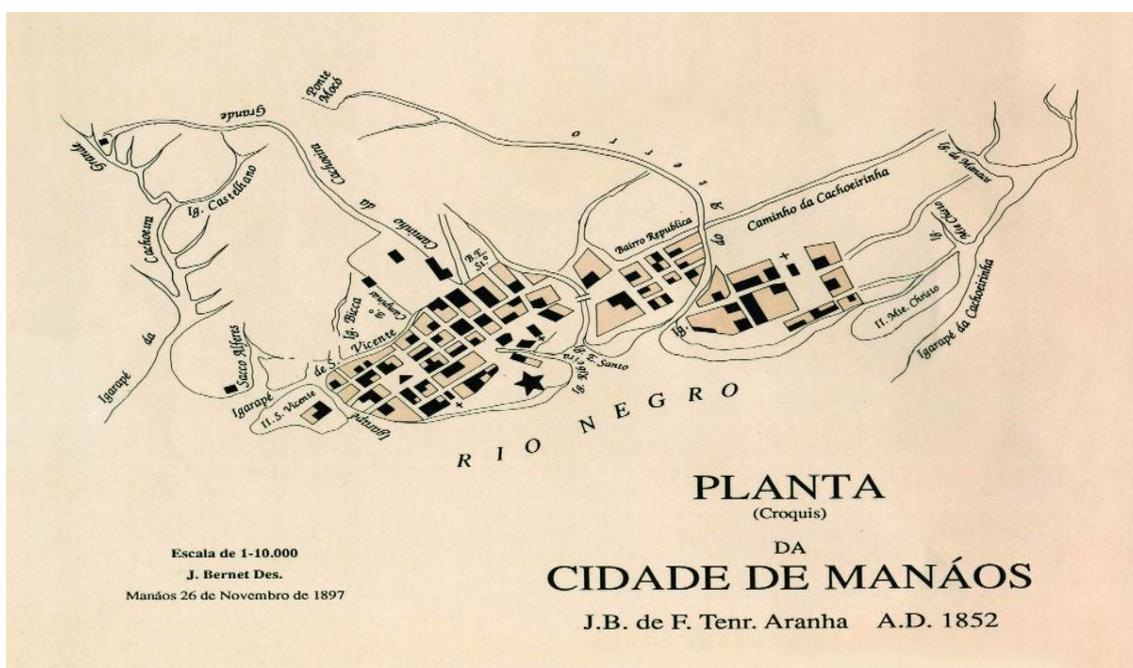
A área territorial da cidade foi estimada pela primeira vez pelo então presidente da província, João Batista de Figueiredo Tenreiro Aranha; o croqui demonstra a planta

baixa da cidade no ano de 1852. Na configuração do espaço, é possível perceber a área onde se situavam as ruínas do Forte de São José, marcado com uma pequena estrela, os nove igarapés que cortavam a cidade, os primeiros bairros, a Igreja de Nossa Senhora dos Remédios e as duas cachoeiras da cidade, ambas visitadas por viajantes como Robert Avé-Lallemant e François Auguste Biard.

Íamos a esmo e eu principiava a perder a coragem quando ouvi ao longe o ruído de uma cascata [...] Essa água, lago ou charco, provinha da cascata cujo estrépito ouvira de longe; escura essa água como a do rio Negro e talvez tivesse a mesma origem (Biard, 2004, p. 164).

Na planta de 1852, também é possível notar o aglomerado de casas, sendo muitas dessas de barro, com cobertura de folhas de palmeira e ruas de terra batida, citadas por Robert Avé-Lallemant (1961, p. 99): “As ruas da cidade, se é que se pode falar em ruas ou duma cidade, consistem em meros lanços, términos, esquinas e interrupções”. Os igarapés foram todos aterrados ou passaram a integrar as galerias subterrâneas que se encontram no centro da capital.

Figura 1- Mapa da cidade de Manaós



Fonte: : INSTITUTO DURANGO DUARTE in: <https://idd.org.br/iconografia/planta-da-cidade-de-manaos-de-1852/> Acesso: 20/07/2023

Segundo Mário Ypiranga (1971, p. 60), citando a Ata da Câmara Municipal, ficam assim estabelecidos os limites da cidade, em 1859, sete anos depois da instalação da província:

Em 1859 os limites da cidade estavam assim marcados: ‘A leste – o Igarapé de Manaus. – Ao Norte – A linha traçada da foz do Igarapé da Castellana até encontrar o Igarapé de Manaus, no citío (sic) que foi de Felizarda Maria águas vertentes para dentro da cidade. – Ao Sul – pelo Litoral – Rio Negro.

Obviamente, esses limites administrativos não eram, em boa parte, respeitados. Tudo que estava fora disso, a algumas milhas e léguas, também fazia parte do termo. Como muitas cidades do interior à época, seus limites eram facilmente olvidados e, até mesmo, aumentados. Durante a pesca e a caça, os limites são onde pirarucus, tartarugas e peixes-boi estavam; roças e plantações são utilizadas como marcadores de perímetros urbanos; a cidade está para além dos limites administrativos, como escreveu Pesavento (1995, p. 283):

Nosso intento é, pois, resgatar a cidade como real através da "leitura da cidade", ou de suas representações. Entender a questão deste modo não é submetê-la a um mero jogo de palavras, mas sim partir do pressuposto de que as representações são parte integrante também daquilo que chamamos realidade. Isto se dá não só porque são matrizes geradoras de práticas sociais.

Essas práticas sociais, no entendimento da cidade, estão, nesta pesquisa, correlacionadas aos mundos do trabalho e, conseqüentemente, ao da produção de alimentos. O que, por vezes, é visto pelas autoridades como sinal de depravação, incivilidade e imoralidade, pode ser lido como comportamentos coletivos praticados há muitos anos pelos povos da região. Não seria possível, para uma pesquisa que busca compreender a alimentação dessa cidade, não se debruçar sobre o cotidiano construído nela, pelos seus próprios habitantes.

1.2. A cidade e seus habitantes: um caldeirão de costumes

Traçar os limites territoriais nos pareceu bem mais fácil do que contabilizar a população. Vários fatores contribuíram para que as estatísticas da população, da cidade em específico, fossem nebulosas. Em primeiro lugar, uma dificuldade particular está no fato de a população da cidade, em muitos casos, confundir-se com a da província inteira. Por exemplo, na contabilidade de Lourenço Amazonas, em 1840, a população citadina era de 18.576 almas, um número um tanto quanto alto, se comparado aos censos da década

de 1850. Os dados apresentados por Lourenço Amazonas, partem de um cálculo de que estimava o número de pessoas por casas habitadas:

Assim de quanto ei podido coligir, tanto por notícia, como por minha própria inspeção, aventurei-me a apresentar o seguinte mapa estatístico, do qual se se vê a distribuir-se a população da Comarca na seguinte proporção – de 100 indivíduos, 9 são brancos, 26 mamelucos, 58 indígenas, 4 mestiços e 3 escravos, dos quais ainda mais de um terço são mestiços. (AMAZONAS, 1852, pg. 34).

É muito provável que seus dados servissem para a Comarca do Alto Amazonas, e aproximassem seu número estimado ao real, mas não ao número de habitantes na cidade da Barra.

Assim, é bem plausível que seus dados estejam incorretos. Outro fator que torna o cálculo dos moradores difícil é a grande dificuldade que os presidentes da província tinham em encontrar pessoas qualificadas para realizar tal tarefa, dadas as dificuldades de distância e transporte na região, mesmo na capital. “Não é possível entrar em cálculo com tais elementos, porque, evidentemente inexatos, induzirão a erros. Cumpre fazer um novo arrolamento, mas a sua realização encontra ainda grandes obstáculos” (Amaral, 1857, p.29).

Outro fator de dificuldade para o censo da capital reside nos períodos sazonais de ocupação ou desaparecimento dos habitantes em algumas localidades. Esse comportamento acontecia por conta dos períodos de pesca do pirarucu, peixe-boi e tartaruga, como também pelo medo dos agentes públicos, que os habitantes, em sua maioria indígenas, desenvolveram. Se porventura o censo acontecesse durante um desses períodos de tensão ou caça e pesca, é bem provável que apresentasse diferenças numéricas. O médico Robert Avé-Lallemant (1961, p. 170) relata a quantidade de pessoas que saem dos lugares e vilas para a caça do peixe:

O peixe é, de julho até fim de dezembro, objeto de uma perseguição geral. Grandes bandos de índios e outros habitantes da região dos rios deixam suas choupanas da floresta, e descem para as praias, para instalar uma feitoria. O aparelhamento para a pesca consta de um arpão ou de um arco e flechas.

Elizabeth Agassiz (2000, p. 216) também informa que, durante os períodos de pesca, a quantidade de mulheres desenvolvendo vários trabalhos na cidade era muito maior que o normal, em razão de a maioria dos homens estar atuando na caça e na pesca:

As nossas instalações domésticas adquiriram agora uma organização definitiva. Encontramos a princípio alguma dificuldade em conseguir empregados. É a estação da pesca; os homens vão para longe, para secar e salgar o peixe; além disso, não falta muito para a época de apanhar ovos e fabricar manteiga de tartaruga e, então, só as mulheres ficam nos povoados.

Esses dois relatos demonstram como a sazonalidade poderia interferir na contagem dos habitantes das cidades da província, e a capital não estava fora disso. Ademais, é importante salientar que esta pesquisa se desenvolveu dentro do período que Ciro Flamarion Cardoso (1987) chamou de fase proto-estatística, ou seja, na visão de Ciro, os dados são rarefeitos e sem precisão, o que muda nas décadas seguintes. Patrícia Melo Sampaio (2014, p. 26) menciona os emaranhados fios que encontrou ao contar os homens na província:

As dificuldades com que os historiadores se defrontam no uso e tratamento dos dados censitários do chamado período proto-estatístico são bem conhecidas. As técnicas deficientes de coleta dos dados, as alterações nas categorias levantadas entre um censo e outro, as irregularidades nos levantamentos são características comuns a todas estas considerações.

Nesse ponto, somamos nossos esforços ao dos presidentes de província. Era queixa comum entre esses senhores a dificuldade de levantamento de informações estatísticas que dessem para a administração local uma perspectiva de sua população, os presidentes Ângelo Tomaz do Amaral (1857), Francisco José Furtado (1859) e Manoel Clementino Carneiro da Cunha (1861), para citar alguns, realizam um tamanho esforço para realizarem tais contabilidades. Porém, no que concerne à população de Manaus, alguns comentários são importantes, visto que os números oficiais silenciam a presença dos indígenas na cidade, tal qual criam categorias sociais. Em muitos casos, os indígenas são contados apenas como trabalhadores, remeiros, tapuias, mamelucos, entre outros. A dimensão da presença indígena e afro-americana na cidade é informada pelos viajantes, que também não tardam em reduzir os indivíduos apenas em mão de obra ou *braços*.

Diante do exposto, serão apresentados os números dos censos populacionais, que, dentro do nosso recorte, foi possível encontrar. São eles:

Quadro I: Censo da cidade da Barra em 1852	
Habitantes	Quantidades
Homens livres	2200
Mulheres livres	2549
Total	4749
Escravos	144
Escravas	188
Total dos escravizados	332
Total da população	5081

Elaborada pelo autor da dissertação

Quadro II: Censo da cidade de Manaós em 1856	
Habitantes	Quantidades
Homens livres	-----
Mulheres livres	-----
Total	11001
Escravos	-----
Escravas	-----
Total dos escravizados	377
Total da população	11378

Elaborada pelo autor da dissertação

Quadro III: Censo da cidade de Manaós em 1860	
Habitantes	Quantidades
Homens livres	7137
Mulheres livres	6359
Homens menores	6591
Mulheres menores	4460
Total	24.547
Escravos	126
Escravas	127
Escravos menores	132
Escravas menores	116
Total dos escravizados	501
Total da população	25048

Elaborada pelo autor da dissertação

Optou-se, pois, trabalhar com três tabelas, em um intervalo de oito anos. Essa escolha foi feita a partir de fatores metodológicos e de recorte temporal. Em primeiro lugar, os únicos relatórios de província que continham em específico o censo da cidade

são os dos respectivos anos: 1852⁸, 1856⁹ e 1860¹⁰; e, ainda, essa seleção demonstra que, em um intervalo de oito anos, a população da cidade quadruplicou. A título de informação, a tabela do ano de 1856 não foi feita a partir de um recenseamento específico, mas sim retirada de um comentário do autor do relatório, por isso, os números não são detalhados. E o que essas tabelas nos mostram?

É preciso salientar, sobretudo, como o fim do tráfico atlântico e uma maior intensidade de tráfico interprovincial mudaram os números da escravidão na província do Amazonas. Os dois primeiros censos apontam para uma quantidade que pouco se modificou e que não expôs os números de escravizados menores – futuramente, adultos com potencial de força de trabalho. A terceira tabela, todavia, expõe quase uma paridade entre os escravizados adultos e os menores, o que demonstra que, 10 anos após o fim oficial do tráfico atlântico (a historiografia tem demonstrado que tal prática continuou), a população de menores cresceu, em certa medida para atender ao tráfico interprovincial. Logo, aquilo que defendem Hebert S. Klein e Francisco Vidal Luna (2022), sobre as reconfigurações do tráfico legal e ilegal no século XIX, corrobora o caso.

O censo de 1852 informa, aliás, a disposição dos imóveis comerciais da capital, casas habitadas, em construção e demais edifícios, no ano da instalação da província:

Quadro IV: Construções na cidade de Manaós em 1852	
Casas habitadas	178
Igreja	1
Casa da Câmara Municipal e Cadeia Pública	1
Quartéis	2
Casa da Tesouraria, pertencente à Nação	1
Dita da Recebedoria	1
Sobrados	8
Sobrados em construção	12
Térreas cobertas de palha	122
Térreas cobertas de palha em construção	6

⁸ Fala dirigida à Assembleia Legislativa Provincial, pelo presidente, o conselheiro Herculano Ferreira Pena, em 1º de outubro de 1853.

⁹ Fala dirigida à Assembleia Legislativa Provincial do Amazonas, pelo presidente Ângelo Tomaz do Amaral, em 1º de outubro de 1857.

¹⁰ Fala dirigida à Assembleia Legislativa Provincial do Amazonas, na abertura da 2ª sessão ordinária, pelo presidente Dr. Manoel Clementino Carneiro da Cunha, em 3 de maio de 1861.

Total	243
--------------	-----

Elaborada pelo autor da dissertação

Também são contabilizados seus prédios comerciais:

Quadro V: Edifícios comerciais na cidade de Manaus em 1852	
Tipografia	1
Cartórios	4
Botica	1
Lojas de fazendas, bebidas e outros gêneros	35
Padarias	2
Oficina de marceneiro	1
Ditas de alfaiate	3
Ditas de sapateiro	3
Ditas de ourives	1
Ditas de ferreiro	2
Total	53

Durante toda a década de criação da província (1850), a cidade cresceu e se modificou, principalmente no que se refere à sua relação com os igarapés ali presentes. O mapa acima demonstra como a Manaus da segunda metade do século XIX estava mais para Veneza do que para Paris (se acabamos reproduzindo comparações com cidades europeias). Para melhorar a movimentação na cidade, por entre os igarapés, investiu-se na construção de pontes, pois, até para ir à pequena capela, os habitantes da cidade recorriam aos pequenos cascos e canoas. Como a necessidade das pontes está correlacionada ao culto divino e sua ampla difusão na capital, era preocupação das autoridades que aos seus habitantes não faltassem as benesses da religião. Disse o presidente Manoel Gomes Correa de Miranda (1852, p. 12), em 1852:

A Religião Santa de Jezus Cristo é eficazmente observada, o que atesta o fervor, com que o Povo procura os templos, com devoção e respeito aos officios Divinos [...] porem tal é sua pequenez, que nos dias de maior solenidade não acomoda o povo, que a ela concorre; e além disso é dificultoso o seu transito por se achar em uma das extremidades da Capital, onde se não chega sem passar por dois Igarapés, que nó tempo da Cheia é preciso atravessar em Canoas por falta de pontes.

Informa Avé-Lallemant (1961, p. 99), sete anos depois, a situação do trânsito para a Igreja: “Nossa senhora dos Remédios, como está admiravelmente situada essa pequena igreja! Sai-se da cidade, por uma cumprida ponte de madeira prestes a cair, em direção a

oeste...”. Com o passar dos anos, o número de pontes irá aumentar; em 1856, segundo relatório do presidente João Pedro Dias Vieira, a Ponte de São Vicente, que está em ruínas e precisa de reformas, está na mesma situação da ponte dos Remédios e do Igarapé do Espírito Santo (Vieira, 1856, p. 13-14). Três anos depois, as queixas sobre essas construções são as mesmas; em 1859, constrói-se a Ponte do Palácio (Furtado, 1859, anexo IV).

“A população da cidade é de 5.000 a 6.000 habitantes, dos quais a maior parte é constituída de índios e mestiços” (Wallace, 2004, p. 205), assim comenta Alfred Russel Wallace, sobre a população da cidade, ao final da década de 1840. De fato, é perceptível nos censos provinciais, a identificação das categorias étnicas, que omitiam ou mascaravam os indígenas da cidade. Durante todo o século, existia uma política de apagamento ou negação dos povos originários presentes em Manaus. É preciso uma observação atenta, que fuja, em muitos casos, aos números estatísticos, e leia as entrelinhas de discursos e relatos. Bruno Miranda Braga (2016) afirma que os afazeres da cidade de Manaus, seus costumes e comportamentos são aspectos da presença indígena em uma cidade em transformação e que os indígenas muitas vezes eram retirados da cidade, mas ali continuavam. Em outras palavras, eram apagados ou esquecidos (Braga, 2016).

Os censos apresentados neste trabalho não possuem a categoria étnica de indígenas, visto que tinham por objetivo mostrar que esses indivíduos haviam ficado no passado e que seus “poucos remanescentes” também iriam desaparecer. Segundo Maria Regina Celestino de Almeida (2010, p. 137), o projeto político do século XIX buscava transformar o *índio* em símbolo nacional, estereotipando-o e transformando-o em imagem de inocência e obediência; o índio idealizado havia se aliado aos portugueses e brancos, seus maiores benfeitores, enquanto os grupos que resistiam de maneira aberta eram mortos e dizimados. Apesar desse discurso, que quer instituir uma realidade e constituir uma imagem da sociedade, há, nos próprios relatórios dos presidentes de província, informações que demonstram justamente o contrário do que desejam não admitir. Herculano Ferreira Pena (1853, p. 8), em 1853, asseverou que a principal parte da população era formada por indígenas e seus filhos:

O facto que assinalo deve ser em grande parte attribuído a boa índole dos habitantes da Província e principalmente dos índios já domesticados, que formando a máxima parte da população conhecida,

são quase os únicos trabalhadores com que se conta para a navegação, para agricultura, para a colheita das drogas e para o serviço interno das casas.

Ferreira Pena (1853), porém, faz um “*mea culpa*”: ele julga que seu antecessor não conseguiu rastrear e, muito menos, pôr na contabilidade os indígenas da capital e declara que, nas proximidades da cidade, existem muitas aldeias.

Era ainda sensivelmente omissa, a respeito dos indígenas, pois que deveria ter compreendido pelo menos o considerável número dos que se acham domesticados [...] das povoações do Amatory e do Uautás, e dos lagos de Manacapuru e Manaquiry, que se acham em torno e próximos desta capital (Pena, 1853, p. 68).

A categoria de domesticados tem relação com os que se achavam no convívio na cidade, segundo Márcio Couto Henrique (2018), em seu livro *Sem Vieira nem Pombal: índios na Amazônia no século XIX*. Tal situação, aos olhos das autoridades, significava que esse indígena havia deixado sua condição de selvagem e alcançado, em partes, a civilização, contudo, como sua natureza era corrompida, ele não alcançaria o patamar de uma pessoa branca, sua única expressão de civilidade seria através da força de trabalho e obediência à religião (Henrique, 2018).

“A civilização vestiu o Tapuia em Manaus” afirma Robert Avé-Lallemant, uma frase simples, porém, de significados nodais; Segundo Almeida “A independência do Brasil e a formação do Estado imperial impuseram a necessidade de se construir a nação, que até então não existia” (Almeida, 2010, p. 134) Era necessário unificar todos os indivíduos numa só ideia de nação, não considerando suas visões de mundo e muito menos reconhecendo a pluralidade de suas existências. Ainda de acordo com Almeida (2010), a extinção da Carta Régia, em 1798, não pôs fim às políticas de assimilação, guerras e extinção dos povos indígenas. Durante o século XIX, a maior preocupação do Império e dos presidentes de província – sobretudo após 1845¹¹ – era assimilar, apagar e silenciar os indígenas na província e transformá-los em trabalhadores obedientes (Almeida, 2010).

Entretanto, apesar das tentativas de apagamento, eles estavam lá e ocupavam os lugares da cidade, nas festas, no trabalho, em pequenos lazeres e seus afazeres diários. A

¹¹ Regimento das Missões do Império de 1845.

cidade de Manaós era uma cidade indígena. Conta Elizabeth Agassiz (2000, p. 274), em 1864:

Não se percorre qualquer ponto das cercanias da cidade, em qualquer direção, que não se observe um traço característico dos habitantes da terra e de seus costumes. Esta manhã, por volta das sete horas, dei o meu passeio habitual pela floresta vizinha de nossa casa, à beira de um igarapé, teatro habitual de quase todas as cenas da vida exterior da cidade. Aí se reúnem os pescadores, as lavadeiras, os banhistas, os homens que pegam tartarugas. Na ocasião em que eu passava pela pequena estrada que margeia o igarapé, dois índios moços, nus, trepados no tronco de árvore que se atravessava por cima da corrente, caçavam peixes a arco e flecha.

Os costumes religiosos também faziam parte da vida cotidiana da cidade. Em sua chegada, em junho de 1859, Avé-Lallemant presenciou a festa de São Pedro e São Paulo, durante a festividade, o viajante observou que os elementos que eram utilizados nos rituais, possuíam aspectos tanto católicos quanto étnicos, configurando elementos de ambas as visões religiosas, formando uma configuração cosmológica muito local, uma grande representação dos “índios cristãos”, o que consta na tese de doutorado de Almir Diniz Carvalho Júnior (2017), *Índios Cristãos: poder e magia no cotidiano colonial*. Segundo Avé-Lallemant (1859, p. 104):

Acontece-lhes a mesma coisa no concerne à Igreja Católica; guardam sobretudo conscienciosamente todos os dias santificados, sobretudo no que se refere ao descanso nesses dias. Às demais celebrações misturam, porém, muitos costumes, certamente ainda do tempo do paganismo”.

Essa coalizão de costumes é explicitada na festa do Bumba, a qual, posteriormente, o viajante descreverá. Mesmo que o processo civilizador estivesse em curso, transmitindo novas culturas e normatizando comportamentos, ele não ficou isento de processos de reconfiguração e rearranjo. Aliás, como defende Norbert Elias (1994), em *O Processo Civilizador*, a imposição de uma ordem pode gerar outros tipos de comportamentos, sejam eles os do *status quo* estabelecido ou aqueles que serão processados e transformados ao longo da constituição da sociedade em que se fazem presentes e à qual foram impostos (Elias, 1994).

1.3. O olhar dos viajantes: entre a contemplação e a violência

A fim de informar o leitor, algumas considerações são necessárias acerca dos viajantes, porém não é objetivo deste texto tratar das ditas biografias. Dito isto, em ordem cronológica, os primeiros a quem se deve atenção são os botânicos Alfred Russel Wallace

(2004) e Henry Walter Bates (1944). Ambos percorrem o território da então comarca do Amazonas, no ano de 1848, dois anos antes da criação da província, justamente no ano que o Lugar da Barra passa a se chamar Manaós, e posteriormente Manaus. Companheiros de profissão e parceiros de viagem, eles encontram-se na cidade e trocam observações sobre o lugar e suas expectativas acerca de suas expedições. Tais expectativas eram conectadas pelo tom cientificista característico dos acadêmicos europeus do século XIX.

Recebíamos algumas visitas, ou, então, íamos ver os nossos amigos brasileiros e ingleses, dentre os quais contávamos agora com a presença do Sr. Spruce¹², o botânico, que chegara de Belém do Pará, bem pouco tempo depois do nosso regresso de Monte-Alegre (Wallace, 2004, p. 206).

Ainda no mesmo fio que conecta a visão de mundo desses homens, está Robert Avé-Lallemant, médico prussiano, autor do livro *Viagem ao Norte do Brasil*, de 1859. Diferente de seus predecessores de dez anos, o médico carrega consigo um tom mais bucólico na descrição dos lugares, traços, talvez, do Movimento Romântico alemão, com o qual teve contato. Seu olhar constitui uma narrativa de exaltação às riquezas da floresta e institui a imagem daquele espaço como carente de *bons homens*. Quase simultâneo ao anterior, encontra-se, na cidade, no ano de 1859, o francês Auguste François Biard, autor do livro *Dois Anos no Brasil*. Dos viajantes citados, ele é o que mais se incomoda – em sua visão – com a falta de comensalidade na cidade. Obviamente herdeiro de tradições comensais e de práticas alimentares, francesas, suas reclamações são direcionadas quase sempre na morosidade com a qual a cidade vive; o tempo da cidade corre de maneira diferente e os dias, para o estrangeiro, tornam-se longos.

As expedições científicas também trouxeram, na mesma época de Russel, o viajante e cientista Paul Marcoy, e este, também fez apontamentos sobre os costumes locais e exhibirá, em seus relatos, as mesmas visões sobre a civilização dos indígenas, reproduzindo as categorias cientificistas do século XIX. Por fim, é o relato de Louis e Elizabeth Agassiz, o casal que percorre os domínios da cidade e da província já na metade da década de 1860, que apresentou uma cidade já diferente daquela que os primeiros conheceram, mas com muitos aspectos que parecem ter parado no tempo.

¹² No ano de 1848, encontram-se, na cidade, o naturalista Henry Walter Bates, o também naturalista e colega de Charles Darwin, Alfred Russel Wallace, e o botânico Richard Spruce.

Juntando os viajantes em uma mesma panela – para usar uma metáfora da alimentação –, todos eles teceram e constituíram relatos civilizatórios sobre o ambiente onde estavam realizando suas pesquisas e, até, serviços para o Império do Brasil. Apesar de carregados de preconceitos, é, pelos olhos desses senhores e senhora – o relato do casal Agassiz é feito por Elizabeth – que a alimentação aparece, não na forma de listas de produção ou relatórios administrativos, mas através de sua narrativa do cotidiano, em que as formas de fazer e alimentar-se apareceram como costumes exóticos e carentes de polidez, demonstrando, como observa Russel Wallace (2004, p. 222), “o que é que eles comem em suas refeições”, e contando, eles mesmos, suas próprias experiências, diante do que lhes era oferecido nas casas e lugares onde paravam e comiam.

Diante do exposto, pode-se, então, apresentar o que esses indivíduos revelaram sobre a cidade, seus habitantes e costumes. Em primeiro lugar, os citados revelam, de maneira unânime, que a cidade Manaus era um lugar onde vários mundos e temporalidades convergiam, sua natureza contrastava com as construções administrativas, os indígenas presentes contrastam com a tentativa insistente de apagá-los, o trabalho de escravizados afro-americanos se impõe, de maneira significativa, como realidade jurídica de muitos seres humanos presentes em todo o império. Porém, é o tempo da cidade o elemento de maior angústia para os viajantes oriundos de realidades onde o relógio era mais rápido, não governado pelo sol, pelos rios e pessoas. O presidente da província em 1854, Herculano Ferreira Pena (1854, p. 16), observou a necessidade de se obter um relógio na cidade:

Tão sensível tem sido a falta de um relógio público, pelo qual se regule o serviço das diversas repartições da Capital, que julguei dever aplicar a este objeto com preferência a qualquer outro a quantia que restava da consignada para despesas eventuais no corrente ano.

Começamos pelos sentidos que levaram às expedições científicas. O primeiro deles foi a coleta, catalogação e taxonomia de animais, plantas e fungos, realizadas durante as expedições. Isso demonstra que o contato com o mundo natural amazônico foi a motivação principal das viagens, bem como a ideia de que esse ambiente poderia ser dominado e civilizado através da ciência. Durante a viagem de Alfred Russel Wallace, ele apropriou-se de várias espécies, para serem levadas aos museus da Europa – ato muito comum no contexto do século XIX, que continua a ocorrer. Em sua visão de mundo, caçar espécimes para a coleta não constituía uma atividade invasiva, ao contrário do que se sabe hoje, foram essas visões advindas de um processo maior do capital que modificaram, ao

longo do século, o meio ambiente da região. Expedições como a de Russel concentravam horas na caça e coleta de espécies da floresta perto da cidade.

Às oito horas, saíamos para o campo, fazendo uma caminhada de cerca de três milhas, até o local que havíamos encontrado, para baixo da cidade, e que era muito adequado para as nossas coleções. Até as duas ou três horas da tarde, permanecíamos em grande atividade ali (Wallace, 2004, p. 206).

Essas horas a fio eram comuns aos viajantes. Quando estavam na localidade, as expedições perdiam horas adentro no dia, o sol e os insetos eram os indicadores de que o momento de parar chegara. A maneira muito pacata da vida de Manaus estava presente nas práticas de seus habitantes; pequenas roças estavam próximas da cidade ainda rodeada de floresta; os rios ofereciam um regime de pesca impossível de ser marcado pelo relógio – item, inclusive, raro na cidade, como já observado –, então, restava, a seus habitantes, observar o trabalho num ritmo muito calmo, que, aos olhos dos viajantes, representava a preguiça dos indígenas, como comenta Avé-Lallemant (1961, p. 103):

Aliás os tapuias são os maiores filósofos que já vi. Os mais fiéis discípulos de Diógenes, satisfazem-se perfeitamente com a caça, frutos silvestres, côcos de palmeira e castanhas da bertolécia, que a natureza lhes atira aos pés. Além disso, quando sua ambição sobe um pouco mais alto, preparam um pouco de borracha, apanham algum cacau, vendem diversos outros produtos da floresta pescam algum peixe e tartarugas para vender, e ganham assim algum dinheiro.

Dos viajantes do final da década de 50, o que mais reclama da mansidão da cidade é François Biard (2004, p. 177):

Mas ouvia somente, de todos, esta esperança: “Espere um pouco! Logo se conseguirá o que deseja. Esse logo era fatal. E me enraivava a maneira por que em Manaus se aprecia o tempo. Cada habitante dessa cidade pensa que o dia dispõe de 48 horas ou mais.

O fato narrado está relacionado à demora da expedição científica, que havia organizado para acontecer rapidamente, e que havia custado por conta de reparos que sua embarcação necessitava para seguir viagem. Incomum aos viajantes é o fato de que, na região amazônica, o tempo e as condições de viagem mudam muito rápido e a falta de materiais para realizar tais reparos nas embarcações, em muitos casos, ainda recorria à natureza, como é o caso das madeiras e itens para impermeabilizar os barcos. Para seus moradores, restava viver num tempo diferente.

Segundo Villanova (2011), a elite europeia presente na cidade também já havia incorporado, em certa medida, os comportamentos indígenas da cidade e se acostumado

com a passagem do tempo da floresta. A historiadora rememora que, até finais do século XIX, não haviam leis e diretrizes voltadas às maneiras de se portar na cidade, os banhos de igarapé, pescas, caçadas, e a não utilização de roupas formais não era infração contra a ordem (Villanova, 2011). É por esses fatos que os viajantes criticavam rigorosamente essa elite portuguesa, em parte por acabarem se comportando de maneira incivilizada, ao incorporarem os costumes locais, e por não buscarem instrução e intelecto. Esses desvios de moralidade, condenados pelos estrangeiros, podiam ser associados à maneira despreocupada com a qual essas pessoas lidavam com seus pequenos comércios e propriedades e, principalmente, a quando, nas festas, excediam-se na bebida, fato utilizado pelos indígenas e escravizados para contrapor sua má fama de beberrões, como conta o viajante Henry Bates (1944), ao passar pela localidade.

A noite generalizou-se por toda parte alegre [...] algazarra. Era divertido ver como os índios, naturalmente taciturnos, se tornam palradores sob a ação da bebida. Os negros e índios desculpavam-se de sua intemperança dizendo que os brancos se estavam embriagando na outra extremidade da vila, o que era verdade (Bates, 1944, p. 336).

Pode-se deduzir, a partir desse relato, que os atos de comer e de beber formam um elo de igualdade e paridade entre os habitantes da cidade. A comida e a bebida estabelecem, desse modo, uma conexão social que iguala, aproxima e nivela seus pares; se construímos o argumento de que a alimentação, em suas mais variadas dimensões, se compõe como conexão entre existências e vivências, pode-se, então, afirmar que esses momentos de comer e beber são historicamente momentos em que as hierarquias são esquecidas ou recriadas. Assim, o argumento utilizado pelos indígenas e escravizados, no relato, é muito apropriado. As bebedeiras – assim chamadas pelas autoridades provinciais – eram comuns aos indígenas, e observar não indígenas em uma espécie de cauinagem era algo muito significativo, visto que mostrava como podiam ser iguais. Dentre as formas de conexão histórica, a comida apresenta-se como uma das mais universais (Barros, 2007).

Pretendia-se, neste tópico, apresentar um “tom bucólico”, que possuíam os relatos dos viajantes, contudo, a análise dos relatos conduziu o foco para um outro entendimento. É perfeitamente perceptível o encantamento, nos relatos dos viajantes, quando estes discorrem sobre a natureza do lugar. Dois elementos, no entanto, chamaram a atenção para a pesquisa: primeiro, o tom sempre desprezível que seu discurso contém acerca dos povos da região e, em segundo, a relação presente nesses mesmos discursos, com os

corpos indígenas, principalmente os corpos de mulheres indígenas. Para Marcia Campos (2010), o olhar desses viajantes é pautado por uma visão branca, europeia e patriarcal, isto é, a lente pela qual leem o mundo onde estão inseridos sempre os coloca em uma posição de superioridade, vendo o outro (Campos, 2010, p. 36) ou os outros sob uma linha tênue, que está suspensa entre o desejo e a repulsa, nesse sentido, a separação entre natureza e sociedade, cria, seres hierarquizados: aqueles que dominam e os que serão dominados; Jasson Moore defende que “ O par Natureza/Sociedade, não menos do que binarismos do eurocentrismo, do racismo e do sexismo, está diretamente implicado nas colossais violência, desigualdade, e opressão do mundo moderno.” (2023, p.15).

Diante disso, pode-se observar o fortalecimento de categorias mentais, que ocorrem durante todo o século XIX. A raça era a principal dessas categorias e projetada nos corpos dos indivíduos divisões não só fenotípicas, mas também deterministas, ou seja, o indígena já seria ruim só por ser o que era, como afirma Aníbal Quijano (2005, p. 117):

A formação de relações sociais fundadas nessa ideia, produziu na América identidades sociais historicamente novas: índios, negros e mestiços, e redefiniu outras. Assim, termos com espanhol e português, e mais tarde europeu, que até então indicavam apenas procedência geográfica ou país de origem, desde então adquiriram também, em relação às novas identidades, uma conotação racial.

Segundo Hideraldo Costa Lima (2013, p. 27),

Essas narrativas de viagens, antes de expressarem a realidade dos acontecimentos, nos propiciam, acima de tudo, viajar pelo imaginário do europeu colonizador. Visões paradisíacas e infernais faziam parte desse modo de pensar.

É nessa perspectiva que se organizou esta seção. A leitura das fontes nos conduziu, para que percebêssemos, no tom contemplativo e fascinado dos viajantes, um forte discurso de dominação, desbravamento e violência, sobretudo para com a natureza e os corpos nela presentes.

Alfred Russel (2004) tomou emprestado um indígena como se fosse um objeto, em sua passagem pela cidade. François Biard (2004) comenta que nenhuma simpatia tinha desenvolvido pelos indígenas e, a um de seus empregados – que fora tirado de sua aldeia –, apenas o chama de “selvagenzinho” (Biard, 2004, p. 178). Preguiçosos e indolentes são outros adjetivos utilizados para se referir aos indígenas. Para além disso, também eram reduzidos aos seus trabalhos, principalmente os remeiros. Todos os viajantes consideravam esses seres humanos os mais puros e impuros ao mesmo tempo.

No entanto, é a comparação com a natureza que mais ocorre, especialmente no que se refere aos corpos femininos indígenas. É bem verdade, como defende Bruna Aparecida Azevedo Gayozo (2019), que a união entre patriarcado e capital tem sido danosa para as mulheres. Nessa perspectiva, a natureza e as mulheres foram comparadas em vários discursos dos viajantes no século XIX. Características como virgindade, pureza e ingenuidade dividiam espaço com ações como: desbravar, domar e seduzir; bem na linha do que escreveu Silvia Federici (2019), em *Calibã e a Bruxa: Mulheres, Corpo e Acumulação primitiva*. Para tratar dessa questão, utilizaremos algumas passagens, para além das citadas, de Robert Avé-Lallemant (1961), em *Viagem ao norte do Brasil*. Escreveu o médico:

Algumas sereias escuras saíram, nadando e rindo, da mata as margens, o corpo elástico meio escondido sob os cabelos negros, flutuantes, e sob o ligeiro pardo-avermelhado da água, até desaparecer novamente sob a mata – *anfíbias raras, que eu desejaria designar como ictitóides entre os homens, e classificar entre os lacertinos e proteus semelhantes a serpentes, estas últimas parindo até filhos vivos* (Avé-Lallemant, 1961, p. 99, grifo nosso).

As indígenas vistas pelo médico ao banharem-se em um igarapé foram comparadas a anfíbios, e com características naturais, contudo o que mais chama atenção é sua declaração de que, se pudesse, desejaria classificá-las, como fez com vários espécimes, de maneira taxonômica. Nas entrelinhas, o viajante gostaria de ter uma dessas mulheres em sua coleção de viagem, como se fossem meras amostras, ali, disponíveis ao seu desejo. E continua:

Acontece sobretudo às raparigas, que guardam, quando adultas, uma bonita camisa-casaco de sua juventude, deixar ver alguns dedos de corpo nu, em volta do cós da saia, enquanto os ombros, as espáduas e os seios ficam cobertos. *Isso, na orla da floresta virgem, é encantador e dá a impressão de ingenuidade* (Avé-Lallemant, 1961, p. 115, grifo nosso)

As falas de Avé-Lallemant (1961) não só demonstram o pensamento europeu sobre o que hoje se conhece como Amazônia, mas também o pensamento sobre os indivíduos que aqui habitam. A floresta – um ente feminino – sofreu, em certa medida, tantas violências quanto as mulheres nela presentes, e mais, nesse discurso, tanto as mulheres – indígenas e africanas escravizadas – como a natureza necessitam de dominação. Os aspectos que despertam a cobiça pela natureza são os mesmos que, em muitos casos, adjetivam as mulheres: virgindade e pureza. Seus fenótipos são comparados aos dos animais e seu comportamento precisaria ser tutelado. Em todo o século XIX, esse

será o discurso imaginário que o capital exaltarà na região: corpos e florestas, animais e seres humanos; essa será a maneira pela qual ele adentrará as mentes e os corpos da cidade. O discurso da dominação está sempre presente, e suas práticas da mesma maneira, as estratégias desse repertório para controle do trabalho e dos corpos será o fio condutor das explorações na região, mais uma vez, sustentamos nossa argumentação a partir do pensamento de Jason Moore, “o capitalismo funciona porque a violência é parte de um repertório maior de estratégias que ‘colocam a natureza para trabalhar’” (2023, p.19).

1.4. Mostrar a cidade é mostrar a província?

Desde o ano de 1848, quando é erigida à categoria de cidade, com o nome de Cidade de Manaós, configura-se como o local de ideias, projetos e tensões; um encontro entre o velho e o novo. O velho Lugar da Barra, a partir da segunda metade do oitocentos, sofrerá transformações significativas em sua infraestrutura, política, produção e administração; novas vivências serão integradas ao seu cotidiano, outras serão mantidas ou, aos poucos, diluídas no ideário civilizatório do final do século, um cenário montado para receber, a encantadora e cruel economia da borracha, o que Ednea Mascarenhas Dias (2019) chamou de “a ilusão do fausto”.

A pergunta-título desta seção funciona como uma chave de interpretação para o desenrolar da pesquisa, uma vez que ela se ocupa da alimentação e do abastecimento da cidade de Manaus. O argumento reside na ideia de que a cidade foi aos poucos adotando um caráter endógeno e exógeno; significa dizer que, para o território da província, ela foi a confluência da produção de alimentos e concentrou sua função política de cidade central. Respectivamente, ela foi sendo constituída por elementos externos à sua realidade, sejam eles físicos ou simbólicos. Apesar das queixas dos presidentes da província acerca das dificuldades locais e dos relatos angustiados dos viajantes, essas narrativas representaram, justamente, a busca por mudanças na cidade, necessidades, agora, de uma capital provincial.

Há, ainda, em nossa percepção, a noção de que a cidade de Manaus representava à época, a realidade de muitas cidades do interior, dentro do recorte histórico. Dessa maneira, a capital foi escolhida por se tratar de uma cidade central, e em função de um vácuo historiográfico que trate de sua alimentação. Jamais se pode dizer que as realidades sociais de Manaus eram idênticas às de outras pequenas cidades do interior da província, mas ela reproduz, e muito, essas mesmas realidades, sobretudo no que se refere à

alimentação. Longe de rotulações metodológicas – que nos parecem arbitrárias –, partimos do microuniverso da capital, para chegar perto das realidades de outras localidades da província e, assim, tecer comparações e aproximações dos comportamentos alimentares e do abastecimento no interior. Nesses outros lugares, o consumo dos alimentos aqui citados se repete: em Ega (Tefé), Serpa (Itacoatiara), Barcelos, Silves e outras localidades, como as do Alto Rio Negro, podemos ver tartarugas, pirarucus, peixes-boi e farinha, tal como vemos na capital.

Mostrar a cidade pode, em partes, mostrar a província. Não afirmamos que os processos da capital são os mesmos do interior. Decerto, pode-se estabelecer paralelos no que concerne à administração, produção e comércio. A capital aglutina a maioria dos produtos extraídos, produzidos e caçados na vasta região provincial, através do controle das coletorias. Uma vez centrados na cidade, as leis municipais irão ocupar-se da distribuição dos quinhões e destinos das verbas e formas de venda de diversos produtos. A cobrança do dízimo, o que seria destinado ao corpo de trabalhadores e, até mesmo, o rateio para as festas religiosas. Diante do exposto, é possível afirmar que sua alimentação advém de costumes que se construíram historicamente no espaço amazônico, a qual, preferencialmente, está marcada pela tradição do peixe, da farinha e da tartaruga (Fiori; Santos, 2015), características alimentares de toda a província, potencializadas na cidade, na mudança de perspectiva da produção local e interprovincial (Guimarães; Schettini, 2022).

O crescimento da cidade entre 1850 e 1863 – recorte inicial escolhido para esta pesquisa, pois analisa os treze primeiros anos da província e de sua capital – também resulta em crescente tráfico, em paralelo com as coletorias imperiais. A exemplo disso, eram traficadas, em grande quantidade, tartarugas e derivados (manteiga e manteiga de ovos), o pirarucu seco, o peixe-boi e derivados (manteiga e mixira) e a salsaparrilha. Existiam, pois, outros gêneros nesse comércio; os exemplificados são os que a documentação demonstrou de maneira mais recorrente, com maior importância econômica e em grandes quantidades. A edição número 81 do jornal Estrella do Amazonas, em 1854, anunciava o leilão de gêneros apreendidos sem o pagamento do dízimo.

EDITAL – Pela Administração da Fazenda Provincial se faz público que no dia 06 do próximo futuro mês de Março pelas 10:00 horas da manhã nesta Repartição se há de vender a quem mais oferecer, dois

paneiros de arroz em casca, e um de pós de tapioca, apreendidos, este pelo 1º Escrivão José Antônio d'Andrada da Barra e aqueles por uma patrulha rodante da Polícia. Administração da Fazenda Provincial do Amazonas na Barra 25 de Fevereiro de 1854. – O administrador – Manoel de Almeida Coutinho d'Abreu. (Jornal Estrella do Amazonas, nº 81, ANO 1854, p. 4)

A edição de número 85 também publica a apreensão de um pote de manteiga, muito provavelmente manteiga de ovos de tartaruga, que era produzida nas feitorias do interior, durante os meses de agosto a novembro, quando os rios secam e chega o período da desova desses animais.

EDITAL – Pela Administração da Fazenda Provincial se faz público que no dia 6 do próximo futuro mês de abril pelas 10:00 horas da manhã se há de vender em hasta pública um pote de manteiga, apreendido por uma patrulha rodante da Polícia. Os pretendentes se hão de comparecer nesta repartição no dia e hora marcada. Administração da Fazenda Provincial do Amazonas na Barra 24 de Março de 1854. Manoel de Almeida Coutinho d'Abreu – O administrador. (Jornal Estrella do Amazonas, nº 85, ANO 1854, p. 4).

O jornal, através dos editais, dimensionava apenas um pequeno epíteto da questão do comércio na teia fluvial da província. Na cidade, chegavam produtos dos mais variados lugares e das mais variadas naturezas. Segundo Patrícia Melo Sampaio (2014), havia, desde o início do século, demandas para a construção de um espaço destinado à venda dos gêneros na cidade, todavia, a grande prática de sonegação e a adversidade em torno da centralização do comércio tornaram curto o tempo de existência da Ribeira dos Comestíveis, extinta em 1856 (Sampaio, 2014), retomaremos o debate sobre este local, quando tratarmos das redes de abastecimento.

Finalmente, é a partir das demandas da capital que a província criou os projetos de ocupação de “áreas desabitadas”. Essas áreas eram, em grande maioria, ocupadas pelos povos indígenas. Em toda a segunda metade do século XIX, os presidentes da província desenvolveram uma preocupação significativa com as terras próximas à fronteira, em especial com o Alto Rio Negro (hoje municípios de São Gabriel da Cachoeira e Santa Isabel do Rio Negro), pois essa localidade sinalizava o contato com outros países do continente. Com um crescente número de obras públicas a serem realizadas, nesses lugares afastados, é que se faziam buscas por indígenas para compor os corpos de trabalhadores; e para esses lugares serão mandados homens brancos para a colonização,

este tema, foi muito bem explorado no trabalho de Roberta Kelly Lima de Brito¹³. Com um duplo movimento, a administração provincial sana um duplo problema: os indígenas são levados para o trabalho compulsório nos corpos de trabalhadores (Couto, 2022); e certa parte do problema das terras é resolvida (Cunha, 1992). A província não pode e não deve ser vista como um reflexo da cidade. Existiram outras experiências e acontecimentos fora desse comparativo, contudo, Manaus, na segunda metade do século XIX, é o local onde se tornam mais significativas as mudanças pelas quais passa a província. Pela cidade, compreende-se o que virá a ser o Amazonas nos anos seguintes.

No que tange à economia, é sempre válido e oportuno ressaltar que o conceito de *ciclos econômicos* não deve servir de ponto de partida teórico-metodológico, uma vez que, ao organizar sua argumentação, enfatiza a exploração de determinado produto, apontando o desaparecimento de outro. No caso da província e da capital, é nodal que a borracha, a partir da década de setenta, ocupou o papel central no quadro econômico local, para atender a demandas nacionais e internacionais. Entretanto, é no peixe, na farinha, nas tartarugas e no peixe-boi que os trabalhadores buscaram energia, o que demonstra como a caça, a pesca e o extrativismo não desapareceram do palco, como por muito tempo, foi compreendido. A autonomia ribeirinha é, em partes, cerceada pelo barracão, mas jamais foi de todo tolhida; pelo contrário, os números de exportação dos anos seguintes revelam que os produtos, objetos deste estudo, disputavam os índices de com a borracha.

Enfim, aparece Manaus como ponto de inflexão e de difusão, de onde partem os viajantes para o interior, aonde chegam os produtos importados; é nela que tudo o que sobe e desce os rios fazem parada obrigatória. Podemos tomar a localidade como uma personagem em construção, ou melhor, para usar as metáforas alimentares - esse jogo de palavras é importante - a cidade se comporta como a mesa para um grande banquete. Nela, comem os nativos e escravizados – renegados e silenciados —, mas não sem lugar no evento. Nela, sentam-se estrangeiros, que, com seus modos polidos e até estranhos, realizam um verdadeiro circo de costumes, originários de terras distantes. Sentam-se, nela, seus presidentes e a elite, preocupados com o progresso e seu acúmulo de fortunas.

¹³ Dissertação defendida no Programa de Pós-Graduação de História da Universidade Federal do Amazonas, em 2018.

Por fim, senta-se a gente comum, bem perto dos primeiros e, às vezes, até confusos com qual lugar ocupar. Composto o *mise en place*, pode-se ir para outra etapa.

CAPÍTULO II – O que é que eles comem?

2.1 Os aspectos da alimentação na Amazônia

A pergunta-título deste capítulo é feita pelo viajante Alfred Russel Wallace, ao passar em uma pequena propriedade na região de Manaus, em 1848. Assim escreveu, “Vivem da maneira mais frugal possível. A princípio, fiquei deveras confundido com isso, procurando então descobrir o que é que eles comem em suas refeições” (Wallace, 2004, p. 222). Sua motivação para esse questionamento se dá ao fato de que, em sua visão, a alimentação dos indivíduos locais era muito simples, confusa e pobre. Sem as convenções sociais e gastronômicas europeias, o consumo de certos animais aquáticos, farinha de mandioca, raízes, frutos e mingaus lhe parecia bem pouco civilizado.

Para uma compreensão abrangente do que é a alimentação na Amazônia, alguns aspectos são principais. Entre eles, está o fator abundância, que pode ser ambíguo nesse ecossistema, pois a floresta oferece pouca oferta de proteína advinda dos grandes mamíferos; sua densidade de flora pode enganar um viajante ou explorador que, ao observar a floresta, pretende encontrar grandes bandos de quadrúpedes, tais como na África, mas ao contrário, os grandes mamíferos da floresta amazônica possuem hábitos solitários – antas, pacas, cutias e veados –, não têm comportamento coletivo como as queixadas e porcos do mato, que, apesar de viverem em grupos, são altamente difíceis de serem caçados (Fiori; Santos, 2015). Nota-se, então, que a proteína necessária não poderia ser tirada com facilidade da floresta; o mesmo já não pode ser dito dos rios, lagos e igarapés que formam o ecossistema.

Enquanto na floresta um caçador pode passar um dia ou uma noite inteira à procura de uma anta ou um veado e não ter sucesso, um pescador pode, em um dia de muita sorte – sem estar panema,¹⁴ é claro –, trazer um sem-número de peixes, tartarugas e ovos para seu consumo. Ao longo de séculos, os povos da região aprenderam a fazer o aproveitamento da ictiofauna.¹⁵ Segundo Máximo Montanari (2013, p.15), “Na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de naturalidade, mas como resultado e representação de processos culturais que

¹⁴ Desditoso. Inútil. Que não encontra caça nem peixe. (Morais, 2013, p. 131)

¹⁵ “Ictiofauna” refere-se ao conjunto de espécies de peixes que vivem numa determinada região biogeográfica. Nesse caso, aumentam as variedades de peixes, pois um lago ou igarapé pode conter uma ictiofauna particular, que pode se repetir ou não em outros espaços biogeográficos.

preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza”. A partir do exposto, pode-se argumentar que a História da Alimentação na Amazônia está relacionada em primeiro lugar, ao processo de transformação e aproveitamento da ictiofauna. Conforme José Veríssimo, em *A pesca na Amazônia*, de 1895, um dos primeiros estudos sobre as práticas da região, a bacia hídrica, formada por inúmeros afluentes, lagos e córregos, oferece não só facilidade de captura de animais aquáticos, como também uma vasta variedade de espécies, fazendo com que os recursos advindos deste ambiente se tornem mais utilizáveis.

O caso da Província do Amazonas e de sua capital, Manaus, não foi diferente. Como mostrado no capítulo anterior, a pequena cidade do século XIX possuía uma extensa rede de canais que recortavam a localidade. Sua atmosfera era a de um lugar entre a cidade e o interior; em não raros casos, os viajantes depararam-se com pescas e atividades aquáticas. Não é generalizante falar que a base da economia da cidade, antes do *boom* gomífero, era a exportação de pirarucu e tartarugas, os quais, além de serem exportados, eram amplamente consumidos. De acordo com uma pesquisa do IBGE, realizada em 2019, 92,5% das pessoas que vivem no estado comeram peixe naquele ano, pelo menos uma vez na semana, e, na capital, 89,3%, o que equivale a 1,39 milhões de pessoas (PNS, 2019). Isso demonstra que, mesmo com a introdução do gado e o alto consumo de aves e ultraprocessados, o pescado é, ainda, o prato preferido dos habitantes locais.

Outro estudo apontou que o consumo diário de peixe feito por um ribeirinho é de 500 g a 600 g ao dia e que um habitante da cidade de Manaus consome, ao ano, 33,5 kg de peixe, em média, o que está bem acima do recomendado pela OMS (Gandra, 2010). Fazendo uma comparação com os números do século XIX, é bem possível que o consumo na cidade durante o oitocentos fosse bem maior, uma vez que não havia outras alternativas de proteínas, exceto caça e pequenas aves. Propositalmente ou não, os viajantes do século XIX pouco comentam sobre o consumo de caças e aves; os presidentes de província também pouco ou quase nada falam sobre outro tipo de consumo, a não ser para reclamar da falta de criações de gado que supram o abastecimento de carnes verdes na cidade. No estudo feito por Sidiana da Consolação Macedo (2014), *Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)*, é visto que, mesmo com a criação de rebanhos sendo mais desenvolvida na Província do Pará, em relação ao Amazonas, o consumo de pescado não sofreu grandes alterações.

Montanari (2013, p. 35) argumenta que a alimentação, em qualquer espaço do globo, é perpassada pelo domínio do tempo, isto é, a adaptação às estações e regimes climáticos de cada espaço é uma relação que requer tempo de observância e experimentação:

A dinâmica entre natureza e cultura exprime-se também na problemáticas da relação, por certos ângulos ambíguos, instaurada pelas sociedades tradicionais com o tempo, ou seja, com a sazonalidade dos produtos alimentares, com os ritmos anuais de crescimento das plantas e dos animais. Harmonizar o melhor possível os ritmos de vida com a natureza sempre foi uma exigência primária dos seres humanos.

Nesse sentido, pode-se dizer que foram milênios de harmonização entre os ritmos de vida com a natureza. Quando os viajantes do século XVIII e XIX se deparavam com o modo indígena de lidar com a produção de sua alimentação, julgavam-no preguiçoso, ocioso e desprovido de preocupação para com seu sustento.

Aliás os tapuias são os maiores filósofos que já vi. Os mais fieis discípulos de Diógenes, satisfazem-se perfeitamente com a caça, frutos silvestres, côcos de palmeira e castanhas da bertolécia, que a natureza lhes atira aos pés [...] pescam algum peixe e tartarugas (Avé-Lallemant, 1961, p. 103).

Russel (2004, p. 224) também tece praticamente o mesmo comentário: “E, por isso mesmo, gasta ele toda a sua vida trabalhando para obter um escasso vestuário, numa região onde o alimento pode obter-se quase de graça”.

Mas o que não sabiam era que os povos indígenas, ao longo de vários milênios de ocupação da Amazônia, fizeram da floresta uma grande dispensa (Porro, 2017; Neves, 2022). Não é à toa que as castanhas eram atiradas aos seus pés. Não só criaram castanhais, açaiçais e pupunhais, como aprenderam a conviver com meses de floresta submersa (cheia) e meses de seca (vazante), que criava lagoas e lagos repletos de pirarucus e peixes-boi, bem como o aproveitamento da desova das tartarugas ao longo das praias oriundas das descidas nos níveis dos rios. O regime das águas também impactava a sua produção de subsistência, a várzea era e é utilizada para o plantio de culturas como a mandioca e o cará, valendo-se dos nutrientes deixados na terra durante os seis meses de ocupação hídrica (Fraxe, 2007), e a terra firme passava pelo processo de coivara,¹⁶ para servir de plantio para culturas como a do cacau e tabaco.

¹⁶ Processo de queima controlada de parte da vegetação, que aproveita os sais minerais das cinzas para fertilização do solo.

Para além do domínio do ambiente, aproveitamento geográfico e manejo de animais e plantas, os povos tradicionais tiveram de lidar com uma variável ainda mais combativa, a temperatura. Diferente de outras regiões do país, o clima é mais úmido, o que potencializa o calor e, conseqüentemente, a proliferação de bactérias e fungos, assim como acelera o processo de deterioração dos alimentos frescos. Diante desse fator, os povos tradicionais desenvolveram técnicas de conservação para aumentar a durabilidade dos seus alimentos; após o contato colonial, houve a introdução do sal em grande escala¹⁷ e de técnicas de conservação em açúcar, como as compotas e a confecção de embutidos (Cascudo, 2011).

Um dos principais meios de conservação desenvolvidos foi a secagem da carne de peixe. Ela era feita por processo de cocção demorado ou de maneira natural, pelo aproveitamento da incidência solar. O primeiro método é o de moquear o peixe, que significa desidratá-lo sobre o moquém, daí o nome moquear:

Moquear – Assar a fogo lento, sobre varinhas verdes, carne ou peixe. E' trabalho que demora mais de dia e constitui uma das formas por que o índio conserva os alimentos, visto como não usa do sal. A peça moqueada, depois de bem seca, com leve sabor a fumaça, dura semanas e semanas, bastando que, de vez em quando, sofra um ligeiro aquecimento no moquém (Morais, 2013, p. 124).

Afirma Câmara Cascudo (2011, p. 86) que “o moquém se destina à conservação do alimento e não ao seu preparo para consumo imediato”. A preparação do peixe que passa pelo moquém transforma-se na farinha de peixe, conhecida por *piracuí*. “O peixe moqueado reduzem-no a migalhas e o esfarinham levando-o aos seus fornos de farinha brandamente aquecidos. Ao peixe assim desfeito chamam piracuí, farinha de peixe (pira, peixe em tupi, ui, farinha)” (Veríssimo, 1895, p. 11). De tamanha importância também é o peixe seco, dentre os quais o mais conhecido é o pirarucu, pescado nos lagos e lagoas, que se formam na vazante dos rios. Era seco ao sol, com ou sem o uso da salmoura. Depois de seco, servia de provisão para vários meses e era um dos principais produtos exportados pela província do Amazonas através de sua capital, o principal porto do Alto Amazonas, segundo Henri Bates (1944, p.363)

¹⁷ Segundo Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 418), os indígenas do litoral já faziam amplo uso de sal marinho, mas este não estava entre os itens de primeira necessidade. Também há registros de indígenas retirando sal de rochas e de cinzas em regiões da província do Amazonas, no século XIX.

Além de peixe seco, os alimentos também eram conservados em gordura, utilizados para a composição das manteigas e mixiras. As gorduras de tartaruga da Amazônia (*Podocnemis expansa*) e de peixe-boi (*Trichechus inunguis*) estão, para a região, como azeite de oliva está para as populações europeias. Essas gorduras forneciam a oportunidade de conservar o alimento em potes de barro, o que proporcionava melhor condução para jornadas na floresta ou exportação. A tartaruga-da-amazônia também era consumida fresca, guisada ou feita em seu próprio casco; seus ovos podiam ser transformados em manteiga¹⁸, eram consumidos crus com farinha ou cozidos. A carne de peixe-boi era salgada ou seca ao sol – em raros os casos –, mas quase sempre era conservada em sua própria gordura.

Dentre os produtos amazônicos que melhor apresentam durabilidade, está a farinha de mandioca. Ela, ao lado do peixe, é o combo alimentício da região. Sua durabilidade é quase inesgotável, apresenta maleabilidade completa e, sozinha, é capaz de saciar a fome. Além disso, assim como o pirarucu seco, ela desenvolve papel crucial na economia da cidade de Manaus, no século XIX. Em conjunto com o peixe, ela servia de pagamento aos trabalhadores das obras públicas da capital – em sua maioria indígenas e afro-americanos – e de provisão para os remeiros que acompanhavam os viajantes em suas expedições. Assim, a farinha possuía uma tripla dimensão na cidade: cultural, econômica e de resistência.

“O que é que eles comem?” é, portanto, uma pergunta norteadora deste trabalho, posto que apontar os comportamentos alimentares é apontar a vida cotidiana, com suas contradições e simplicidades, é lidar com pessoas tentando sobreviver por intermédio das únicas maneiras disponíveis. Contar a história da alimentação não é resgatar somente onde e quando foram criados os pratos famosos de um lugar, não é falar que um pirarucu assado no azeite foi idealizado por um cozinheiro da corte do império, mas, sim, mostrar por quem, onde e como esse peixe foi capturado. É observar que a construção de um alimento envolveu braços e mentes, disputas e resistências. Como escreve Jean-Louis Fladrin (2020, p. 16) “Deixemos de lado a ideia de que o cotidiano não tem história, de que tudo, desde sempre, foi igual ao que conhecemos atualmente”.

¹⁸ De acordo com José Veríssimo (1895), todas as banhas que passavam por algum processo de fabricação eram conhecidas por manteiga.

2.2 – A tartaruga é a comida de todos

Um viajante que subisse o rio Amazonas, em direção a Manaus, no Rio negro, entre os meses de agosto e outubro, muito provavelmente iria deparar-se com praias ocupadas por seres humanos e animais, ambos em condições distintas. Os animais presumivelmente seriam tartarugas da Amazônia (*Podocnemis expansa*) e seus perseguidores, indígenas e toda sorte de habitantes presentes nos afluentes dos rios ao longo da rede hídrica, pois era o tempo da viração¹⁹. A *Podocnemis expansa* é um espécime pertencente à ordem dos Testudines ou Chelonia (Ferrara, 2017) e à família *Podocnemididae*. O Brasil se destaca por possuir 36 espécies de quelônios; metade desse número encontra-se na Amazônia, que conta com 17 espécies, sendo 15 aquáticas e 2 terrestres (IBAMA, 2016).

Como já observado, o processo de reprodução desse animal é feito pela postura dos ovos nas praias formadas pela vazante, nos meses de agosto a outubro. Esse período pode variar de acordo com a região do rio, seja ele o rio Negro ou o Amazonas. Durante essa fase, os animais saem dos rios e se encaminham para a praia; na madrugada, cavam covas na areia e depositam, em média, de 80 a 120 ovos (Ferrara, 2017). Mesmo antes do contato colonial, as tartarugas já faziam parte da alimentação dos povos indígenas de toda a região amazônica (Neves, 2022; Porro, 2017), dada a sua distribuição, que é ampla. Segundo Ferrara (2017, p. 134), “Sua distribuição é ampla (7.718.409,97 km²), ocorrendo em quase todos os tributários da bacia Amazônica e bacia do rio Orinoco”. No século XVIII, com o aumento das expedições portuguesas, é que irão surgir os primeiros registros da produção de manteiga de tartaruga, manteiga de ovos de tartaruga e o consumo de sua carne²⁰. No decorrer da ocupação lusitana na região, desenvolveu-se uma forte indústria dos produtos assinalados, e esses animais foram caçados em enormes quantidades, o que impactou de maneira significativa nos quantitativos observados no século seguinte (Fiori; Santos, 2015).

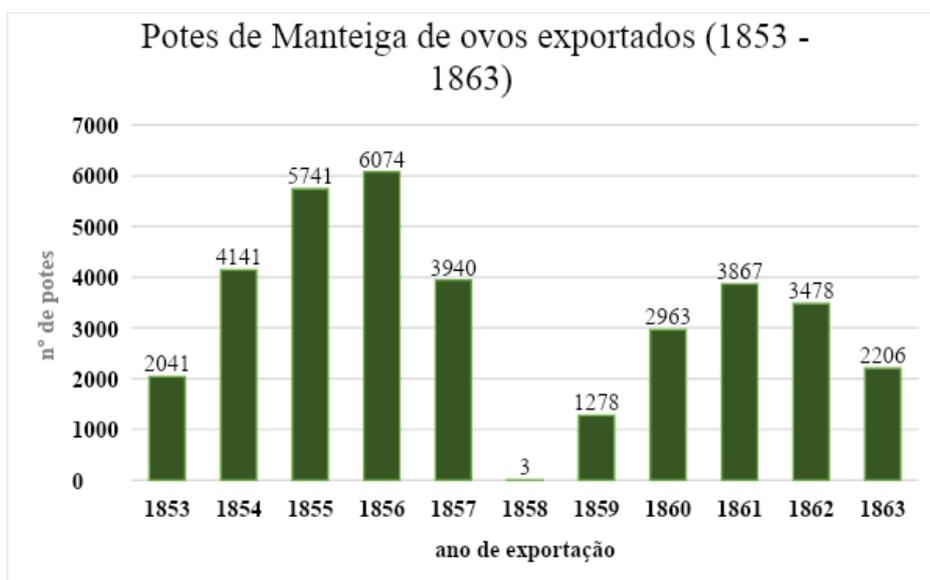
Em 1840, em seu *Diccionario topographico, historico e descritivo da comarca do Alto-Amazonas*, Lourenço Amazonas (1852) informa que, em meio aos principais gêneros

¹⁹ Desde o século XVIII, o processo de apanhar tartarugas e seus ovos durante o período de desova é chamado de “viração”, justamente porque, para que os animais não fugissem, eram virados com os cascos para baixo, o que impedia sua locomoção.

²⁰ Nesse sentido, o relato de Alexandre Rodrigues Ferreira, *Viagem Filosófica pelas capitânicas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato grosso e Cuiabá* é uma fonte muito importante para a compreensão da alimentação indígena e colonial.

manipulados para a exportação, está a manteiga de tartaruga. A comercialização desse produto, iniciada no século anterior, se tornou uma das forças principais da economia da província e sua capital, a tal ponto de a divisão econômica do ano ser feita em antes e depois da desova das tartarugas. “Dividido o ano em dois períodos, inverno ou enchente, verão ou vazante, empregão o ultimo no que chamam trabalhar; o que fazem aludindo às praias que a vazante descobre para a manipulação de manteigas de tartaruga” (Amazonas, 1852, p. 36). Durante o primeiro registro de exportação de manteigas, saídas de Manaus em 1853 até 1863, foram exportados milhares de potes de manteiga, resultando nas mortes de inúmeras tartarugas e de milhares de ovos. Esse processo não só levava à morte indivíduos adultos, como acabava por comprometer uma geração inteira de tartarugas, que precisam de anos para chegar à fase de reprodução. O gráfico abaixo pode elucidar as quantidades de manteigas saídas da província através da capital:

Gráfico 1: Exportação de potes de manteiga de tartaruga, por ano e quantidade de potes



Fonte: Relatórios de presidente de Província. Biblioteca Nacional.

O gráfico demonstra quantidades enormes de potes de manteiga²¹ e a importância que tal produto tinha para Manaus. Parte da produção de manteiga era utilizada nas cozinhas domésticas para a fritura e conservação dos alimentos, outra parte era destinada à iluminação pública. Supõe-se que, por ano, eram utilizados milhões de ovos de tartaruga para o fabrico das manteigas. A extração de ovos envolvia um sem-número de pessoas;

²¹ Segundo Mário Ypiranga Monteiro (1971), cada pote de barro podia armazenar aproximadamente duas libras de manteiga, que, convertidas em quilogramas, correspondiam a aproximadamente 0,907 g.

era possível que, durante a viração, as cidades da província, e inclusive a capital, ficassem vazias, por conta da quantidade de indivíduos que desciam para as praias. Em 1861, no relatório apresentado pelo Excelentíssimo Presidente Dr. Manoel Clementino Carneiro da Cunha, consta, em seu anexo nº 2, um breve relatório do cônego Joaquim Gonçalves de Azevedo, Diretor da Instrução Pública. Entre outros pontos, o religioso apontava que uma das causas da evasão escolar era:

A necessidade dos seus pequenos socorros para os ajudarem na pesca e nas colheitas, o terem de ir para as praias onde se fatura a manteiga dos ovos das tartarugas, são ordinariamente os motivos de que se servem: muitos dos alunos voltam depois de seis meses quase esquecidos do que sabiam, e alguns não comparecem mais (Azevedo, 1861, p. 2).

Segundo Mário Ypiranga Monteiro em seu livro, *A fundação de Manaus* (1971), tal era a voracidade que os habitantes de Manaus empregavam na extração dos ovos e viração das tartarugas que foi necessária a criação de uma lei da Câmara Municipal, para que existisse um cargo que zelasse pela ordem durante o evento: era o comandante de praia.

Para evitar rixas, a respeitável Câmara da Barra, por exemplo, nomeava os comandantes de praia, parelhos com os inspetores de quarteirões. Os indivíduos que serviam a esse emprego eram escolhidos entre gente experimentada, moralmente abonada [...] chegada a época da desova, os comandantes-de-praia ou seus prepostos, guardas fiscais, delimitavam com bandeiras brancas e vermelhas tantas quadras quanto exigisse o número de viradouros presentes (Monteiro, 1971, p. 139-140).

A resolução a que Monteiro (1971) faz referência é de toda a província e foi estabelecida pela Assembleia Provincial. O *Jornal Estrella do Amazonas* publicou, na sua edição 120, em 9 de agosto de 1855, as disposições da Resolução nº 54, a qual afirmava: “Proíbe a manipulação de manteiga de ovos em algumas praias, e estabelece regras para a policia desse ramo de indústria nos lugares em que é permitida exercê-la”²². Em seus oito artigos, dispõe sobre os lugares onde, naquele ano, não seria permitido o estabelecimento de feitorias de manteiga, bem como visava controlar a morte desnecessária de algumas tartarugas. Em sua passagem pela província do Amazonas,

²² Transcrição do documento no anexo nº 1.

durante estadia em Ega (atual município de Tefé), o naturalista Henry Bates (1944, p. 235) presencia a atuação de um inspetor de praias:

Alguns meses depois da excursão que acabei de contar, acompanhei Cardoso em muitas outras pelo Solimões, nas quais visitámos as praias (ilhas arenosas), as lagoas de tartarugas nas matas, e os furos e lagos do grande rio deserto. Seu objetivo era principalmente superintender o trabalho de cavar ovos de tartaruga dos bancos de areia, pois tinha sido eleito comandante por um ano, pelo conselho municipal de Ega, da praia real de Chimuní, uma das mais próximas de Ega.

A manteiga extraída desses ovos teve seu preparo amplamente registrado no século XVIII, o qual pouco se alterou no curso do século XIX. Esse produto necessitava de um número expoente de ovos para a retirada de sua gordura. Os ovos eram quebrados em cestos ou canoas, e, posteriormente, adicionava-se água, para que, no resultado de uma ação hidrofóbica da gordura, ela se separasse da água e pudesse ser fervida e purificada (Veríssimo, 189; Bates, 1944). Com esses dados, é possível supor que a manteiga de ovos tivesse o aspecto de uma manteiga clarificada, mas, em vez de guardada em garrafas, era armazenada em potes de argila, confeccionados na olaria da cidade. Segundo José Veríssimo (1895, p. 78), a cidade de Manaus, desde o início do século até finais, sempre teve forte produção desse gênero:

Manaós continua a receber bastantes tartarugas, que são durante todo o ano, um dos alimentos com que conta a sua população de quinze a vinte mil habitantes. Grande número delas são vendidas nas mesmas regiões em que foram apanhadas aos comandantes, oficiais, tripulantes e passageiros dos vapores que as frequentam, fazendo-se assim um comercio que escapa ás estatísticas.

De fato, o número de tartarugas e ovos consumidos na cidade é incontável, mas pode-se estimar que se exportava metade ou um terço do total produzido, no caso dos potes de manteiga, e os mesmo número do que era caçado, no caso de espécimes vivos. Contudo, é possível supor que esse número foi bem maior do que o registrado. Os relatos de viajantes utilizados nesta pesquisa, em sua maioria, contam a fartura de tartaruga presente na província e na capital; eles próprios consomem sua carne, na falta de outra mais conhecida, mas também, porque era esse animal que abastecia a cidade e dava a dose de proteína diária, de que precisavam seus habitantes. Era, como observou François Biard (2004, p. 175), “a comida de todos os habitantes do rio”. Ainda no relato de Biard

(2004), o viajante francês, teve um encontro peculiar com uma *Podocnemis*. Este é revelador:

Minha protegida, armada de um machado, estava de mangas arregaçadas até aos cotovelos; o vestido lambuzado de sangue, e, assim, tentava decepar a carapuça de uma tartaruga. Um dos meus outros modelos, uma meninota, meio índia, meio negra, em ar de brincado, ajudava a mãe a segurar a cabeça do animal que, de quando em quando, com a força de que dispõe, lhe escorregava das mãos [...] conseguiram abrir uma brecha no pescoço da tartaruga. Não era o suficiente. Esse animal é de tal modo vivaz que se torna preciso empregar outros meios para matá-lo (Biard, 2004, p. 179).

De fato, a cena é um tanto bizarra para qualquer viajante despreparado, todavia seria essa uma cena comum na cidade e em suas praias. Os quelônios, ou bichos de casco, como são popularmente conhecidos no Amazonas, são considerados animais de “sangue frio”, isto é, regulam sua temperatura interna a partir de meio externo. É por isso que, no decorrer do relato, mesmo com vários golpes de machado, a tartaruga continuava a se mover. Em sua subida no rio Amazonas em direção a Manaus, Avé-Lallemant (1961) se deparou com um número grande de cascos de quelônios abandonados nas praias. O viajante só viu, muito provavelmente, uma parte dos restos da viração do ano de 1857, uma vez que subiu o Amazonas por volta de 1858. Ele comentou:

Consome-se ao contrário muita tartaruga em todo o Amazonas. Vi por toda parte, nas margens dos rios, seus cascos queimados para fazer cal. Eu mesmo passei mais tarde a gostar de sua carne, embora depois de comê-la por muito tempo, se ache um pouco desenhxada (Avé-Lallemant, 1961, p. 85).

A carne desse quelônio estava equiparada ao peixe para os moradores da região, seu consumo era amplo e aproveitável de duas maneiras: a feitura de manteigas era importante para a economia e a própria tartaruga podia ser armazenada em currais preparados para esse fim. Nas cercanias de Manaus, havia pequenos sítios e propriedades, muitas delas contavam com pequenos criadouros, os chamados tanques de tartaruga ou currais. Esse hábito de aprisionar tartarugas garantia que, durante uma enchente precoce ou muito alta, seu consumo estivesse garantido e evitava, assim, a falta de alimentos. O presidente da província, no ano de 1853, desejava introduzir o gado na localidade, para que, quando viesse a acontecer a falta de tartarugas, a carne bovina suprisse a necessidade da capital.

[...] cessará a penúria que sentem os habitantes de várias povoações, e desta mesma Capital, quando a enchente dos rios torna escasso o peixe

e as tartarugas, de que se alimentam quase exclusivamente no tempo da vazante (Pena, 1853, p. 34).

Pode-se argumentar, diante da afirmativa do presidente e dos dados apresentados, que não era a falta de carne bovina o causador do grande consumo de tartarugas. Era justamente o contrário: na falta de quelônios e pescado, devia-se ter outra alternativa para o consumo, que, nesse caso, era a carne de gado. Em outras palavras, comia-se tartaruga não por falta de gado, comia-se a carne bovina por falta de tartarugas. O gosto, como afirma Montanari (2013), é um produto social, isto é, leva em consideração fatores de praticidade e economia. Os regimes alimentares adotados pelos povos em certas regiões “seriam os mais práticos e econômicos, historicamente possíveis naquelas determinadas condições” (Montanari, 2013, p. 110). Nesse sentido, era muito mais prático, econômico e manejável alimentar-se de tartarugas do que de outros animais.

A tartaruga era consumida de várias maneiras. José Veríssimo (1895, p. 79) assevera que existiam vários pratos envolvendo o animal:

De vários modos a preparamos: cosida, ensopada ou assada, ou, e é um dos melhores, picada a carne e, servindo de assadeira o próprio peito da tartaruga, assada no forno. Dos miúdos faz-se o guisado conhecido por sarapatel, capitulado por Bates de delicious soup, e que não ó senão, e para melhor, a celebre sopa de tartaruga.

Até os dias atuais, o sarapatel é um dos pratos mais favoritos da culinária regional. No estado do Amazonas, seu preparo é sinal de festividade. A presença de um espécime desses, em uma mesa amazonense, representa a fartura, certa riqueza e a identidade cabocla. No imaginário amazônico, a posse de bichos de casco indica que aquele indivíduo gosta de ser bem servido. No romance de Álvaro Botelho Maia, *O beiradão*, é notória a construção do imaginário sobre esse animal: eram enviados para as igrejas a fim de serem leiloados, ou mesmo, para que deixassem seu doador em situação amistosa com o vigário local. Também emerge na narrativa a ideia de que sua carne é “pesada” e que o consumo exagerado pode trazer consequências à saúde. Durante a narrativa, o personagem Fábio visita um velho farmacêutico em sua propriedade e comenta “Acreditavam que fora vítima dos vedascos e comezinhas atartarugadas, atiçadas por um calor de fornalhas” (Maia, 1999, p. 86). Mais à frente, o próprio anfitrião observa, acerca dos presentes mandados ao vigário,

Porque não trouxeram Padre Silveira? Esteve aqui, há dois meses, e contou muitas histórias. Mande-i-lhe seis tartarugas para o leilão. Os

amigos irão levar-lhe mais duas, bem ovadas, para que prove o bicho-de-casco do “Bonfim”. Não são de Tamanduá e sim de Lago (Maia, 1999, p. 89).

Como prêmios de leilões ou como presentes pessoais, a tartaruga desenvolvia um papel social importante na cidade, fazia parte do que Fernand Braudel observou como elementos de “várias economias” (Braudel, 2009). Significa dizer que existiam várias possibilidades de comércio que envolviam pessoas, dentro e fora da cidade, um tráfico que tinha por testemunha apenas o rio. Essa economia fluvial burlava a cobrança de impostos sobre o transporte e comércio de tartarugas na cidade. Há de se supor que o controle dessas transações fosse muito maior na capital, uma vez que várias canoas atracadas nas praias em frente à cidade levantavam grandes suspeitas. Alguns viajantes como Robert Avé-Lallemant e Alfred Russel narram a compra de tartarugas, nos dois casos, no meio do rio:

Logo acima da feitoria no rio do rio Içá, avistamos uma canoa com dois índios, que haviam apanhado um pirarucu. Paramos e gritamos, chamando-os; vieram e venderam-nos por 700 reis (cerca de 15 Sibergroschen) uma tartaruga de água doce e o peixe pelo que ainda lhes demos um gole de aguardente (Avé-Lallemant, 1961, p. 170).

Russel (2004, p.408) também contou sobre a compra e consumo de duas tartarugas:

Em Pedreiro, comprei duas bonitas tartarugas e permaneci ali meio dia, a fim de matar uma delas para comer; estava ela muito gorda de modo que lhe fritamos toda a carne na própria banha, e pusemo-la mergulhada com o seu próprio óleo em um grande pote, a fim de conservá-la por bastante tempo.

Esse comércio não oficial no rio demonstra que os indígenas e caboclos envolvidos desenvolviam uma economia paralela à da capital e da província. Nos relatórios provinciais consultados, referentes aos anos de 1850 a 1853, não foram encontrados registros dos impostos cobrados pelo transporte de tartarugas no rio Negro e no rio Solimões. Os dados colhidos das fontes só informam a cobrança de 400 réis a partir de 1855 ou 1856 e não há precisão no ano da sanção da lei. Outro dado importante é o já apontado pela pesquisadora Patrícia Alves Melo Sampaio (2014). Ela comenta sobre o curto período de duração de um local chamado Ribeira dos Comestíveis, o qual seria uma espécie de feira organizada para envolver o comércio de pescado e outros gêneros. A feira, porém, foi encerrada por falta de aderência da população (Sampaio, 2014; Lima, 1988), o que demonstra que era mais interessante comercializar mercadorias no rio e nas

pequenas ribanceiras, do que em um local oficial. A lei Provincial nº 67, de 2 de setembro de 1856, estabelece os seguintes valores de transporte,

Quadro 1 – Transporte de cargas:

Valores	Título
50\$ réis	Por cada escravo que exportar
10\$ réis	Por cada cabeça de gado vacum ou cavalari que exportar
400\$ réis	Por cada tartaruga que exportar

Fonte: Elaborada pelo autor da dissertação, a partir dos relatórios de presidente de província

À medida que a caça e extração de ovos foi aumentando e seus impactos foram verificados na população de tartarugas ao longo dos anos, as autoridades da cidade criavam cada vez mais legislações que dificultam essas práticas. Preocupação ambiental? Talvez não fosse o caso. A questão das autoridades tinha mais relação com lucros do que com uma preocupação sustentável. Além de ser um alimento cuja quantidade não era preocupante para seus habitantes, era extremamente rentável aos cofres do erário público. Vê-se bem, então, o porquê da preocupação para o caso das tartarugas desaparecerem. Existe, neste ponto, uma outra questão: não só eram cobrados e arrecadava-se impostos com o transporte de animais vivos, mas também sobre sua manteiga. Em 1853, o dízimo cobrado pelo transporte de cada pote de manteiga era de 1000\$ réis. Multiplicados pelos números da tabela apresentada, os valores serão expressivos. Não é de surpreender que o balanço das receitas arrecadadas em 1860 tenha como valor sobre os potes de manteigas de ovos a quantia de 1.564.900 réis.

O relatório também aponta um dado importantíssimo, uma série de impostos arrecadados desde 1853 até 1860:

Quadro 2 – Impostos arrecadados sobre tartarugas e potes de manteiga:

Ano	1853	1854	1855	1856	1857	1858	1859	1860
Dito sobre tartarugas	-	7\$800	8\$400	72\$800	18\$00	69\$000	28\$500	21\$000
Dito sobre potes de manteiga	2.041\$000	-	-	-	-	-	1.566\$900	3.379\$200

Fonte: elaborada pelo autor, a partir dos relatórios de presidente de província

Os números fazem menção apenas ao quantitativo que chegou à capital, Manaus. Por exemplo, para o ano de 1860, algumas coletorias sequer mandaram seus números para a capital, o que sugere que o tráfico e sonegação de impostos sobre manteigas e tartarugas somavam quantias que davam um considerável desfalque para a Fazenda Pública. Infelizmente, como observam Maria Yedda Linhares e Francisco Carlos Teixeira da Silva (1983, p. 97), os impostos só nos permitem verificar aqueles que “somente contaram como fonte de rendimento para o Estado, os impostos que incidiam sobre importações e exportações”. Nesse sentido, cruzaram-se os dados econômicos oficiais com os apresentados pelos viajantes e presidentes de província. Estes últimos só confessam informações depois de muitas leituras e comparações, e, a partir disso, montou-se um arcabouço de análise. Ainda na perspectiva de Linhares e Silva (1983), deve-se observar a questão da produção de alimentos de vários ângulos e várias faces.

[...] a produção e trocas no espaço (a geografia), a dominação política de uma região sobre a outra, os conflitos sociais, as flutuações econômicas, as unidades de produção, e, sobretudo a organização dos homens e dos grupos sociais no trabalho, as condições de vida (Linhares; Silva, 1983, p. 104).

O consumo de tartarugas é uma prática alimentar que persiste até hoje na região, contudo, somente em 1975, as tartarugas-da-Amazônia (*Podocnemis expansa*) foram incluídas na lista de animais ameaçados de extinção. A tartaruga fora considerada pescado até 1967. Durante quase três séculos, esse animal foi caçado até quase sua extinção. É muito provável que as tartarugas encontradas hoje com tamanhos acima de 90 cm sejam remanescentes que sobreviveram às grandes matanças do século XIX. Esse animal atinge sua maturidade sexual a partir dos 15 anos e chega à fase adulta a partir dos 20/30 anos, além de possuir expectativa de vida de 100 anos ou mais (Ferrara, 2017). Até a década de 90, ainda era possível encontrar produtos de origem desse animal, para fins cosméticos. Com a urbanização da cidade, a partir dos finais do século XIX e início do XX, as praias foram sendo modificadas e é raro vê-las na orla da cidade nos dias atuais. Nos interiores do rio Solimões, como Tefé (a antiga Vila de Ega, famosa no oitocentos por suas tartarugas), e outras localidades do rio Negro, ainda há consumo de maneira manejada. Na capital, há comércio de tartaruga de origem controlada, justamente obtida de lugares de manejo sustentável, mas ainda há muito tráfico e caça ilegal, tanto de ovos como de espécimes adultos.

Como apontado neste tópico, a caça às tartarugas modificou consideravelmente seu comportamento ao longo dos séculos. A relação entre seres humanos e animais foi extremamente nociva para os segundos. Existem, na atualidade, projetos que visam a sua preservação e manejo sustentável, como é o caso do Quelônios do Rio Negro e do Pé de Pincha.

Em 2020, em meio à pandemia de Covid-19, com os habitantes da cidade recolhidos em suas casas, uma das praias mais famosas da cidade de Manaus foi interditada; sem a presença de pessoas, as tartarugas voltaram a subir e depositar seus ovos, ocupando um lugar que lhes foi tomado.²³ É possível dizer que a sua história mescla-se com a história da própria cidade e da própria província, que tinha sua economia pautada, em partes, por potes e animais, rastros de uma memória contada por cascos, ovos, rios e pessoas.

2.3 – Um gigante na pequena cidade

Conforme sobrevive no imaginário local, o pirarucu era um indígena da etnia dos Uaiás. Era um jovem que, apesar da beleza e por ter um grande porte, era dado à vaidade, ira e desobediência. Não existe consenso de onde a lenda surgiu, ou mesmo, se o relato é igual para várias etnias, contudo, as narrativas confirmam que o jovem foi castigado pelo seu coração duro e maldade, condenado a deixar sua forma humana e a viver nas águas, escondido dos seus iguais, perseguido sempre e vítima, ele também, da própria violência que o condenou. As narrativas indígenas podem nos indicar vários dados acerca do objeto que narram, podem indicar a importância de um determinado elemento para uma etnia específica, expressar medo ou alegria para com um animal ou ser vivo específico e apontar a importância de um animal para a sua sobrevivência. Esse é o caso do pirarucu (*Arapaima gigas*).

Como seu próprio nome científico indica, *Arapaima gigas*, esse peixe tem proporções gigantescas, podendo chegar a três metros de comprimento e pesar até duzentos e cinquenta quilos. Pertence à família dos Osteoglossidae, peixes amazônicos que possuem uma característica peculiar, a presença de uma língua óssea, por isso, espécimes desse grupo são conhecidos popularmente como línguas de osso (Fontenele,

²³ <https://www.portalchagastardelly.com.br/2020/04/tartarugas-aparecem-na-praia-da-ponta.html> acesso: 25/02/2024

1955); estes fazem parte do gênero *Arapaimidae*, hoje reconhecido como possuindo cinco espécies na Amazônia. Segundo o Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana, “A pesar de que hoy se reconoce la coexistencia de más de una especie de *Arapaima* en la Amazonía, se reconoce que *A. gigas* es la más abundante y ampliamente distribuida del género” (IIAP, 2017, p. 14). Sua distribuição ocorre de maneira natural, numa região da Amazônia que vai desde as bacias hidrográficas do Peru, chegando até os rios das Guianas, com grande incidência nos rios da Amazônia brasileira (Santos, 2009). O peixe desenvolve uma importante função na região do Amazonas, principalmente em áreas de criação de manejo em dezenas de municípios da região.

O pirarucu é conhecido como um fóssil vivo, pois sua formação taxonômica é referente ao Mioceno (24 milhões de anos atrás), que, em partes, é paralelo ao levantamento da Cordilheira dos Andes (65 milhões de anos). A descoberta de um fóssil do gênero *Arapaimidae*, na década de noventa, indicou a presença de indivíduos da espécie *gigas* na bacia do rio Magdalena, na Colômbia, que são datados do período supracitado²⁴ (Ludberg, 1992). O período em questão é importante para a região amazônica justamente pelo recuo dos oceanos e o levantamento da Cordilheira dos Andes, o que gerou o isolamento da região e o desenvolvimento de uma ictiofauna específica. John G. Ludberg (1992) assinala que os fósseis de peixe ósseo encontrados no rio Magdalena ajudam a responder a questões de ocupação e desenvolvimento do pirarucu na Amazônia. Demonstrar a importância do pirarucu para as populações nativas e ribeirinhas, sejam elas contemporâneas ou recuadas no tempo, é apontar uma intrincada relação entre o meio ambiente, povos e animais. Não seria errôneo dizer que a capital da província foi erguida a partir de muitas arrobas²⁵ de pirarucu, requerendo muito trabalho compulsório e escravizado, que adentrava rios, lagos, furos e paranás para pescar esse peixe. Neste tópico, escamaremos sua história de consumo.

Assim como no caso da tartaruga-da-Amazônia, os primeiros registros sobre o consumo do peixe são do século XVIII, por conta das expedições portuguesas de ocupação do que hoje conhecemos como Amazônia brasileira. Com a oportunidade de fazer da carne de pirarucu uma manufatura, a coroa portuguesa aproveitou-se das práticas

²⁴ O Mioceno corresponde à quarta época da Era Cenozoica, compreendendo o período que vai de 24 milhões até 5 milhões de anos.

²⁵ A arroba, a qual nos referimos, é equivalente a 15kg. O sistema de medidas utilizado na província, ainda seguia o padrão do Antigo Regime, mesmo, após as reformas joaninas que inseririam o sistema métrico francês. Medidas como: onça, canada, braça, palmos e cuia são largamente utilizados na localidade.

de manejo já utilizadas pelos povos indígenas para criar os pesqueiros, ou, como ficaram conhecidos, os pesqueiros reais.

Os pesqueiros Reais ou simplesmente pesqueiros, como aparecem nos registros históricos, eram postos de pesca instalados pela coroa portuguesa em trechos de rios ou lagos, onde toneladas de peixes foram salgados ou secos (Fiori; Santos, 2013, p. 34).

Para os autores, o desenvolvimento de tais locais era, acima de tudo, para obtenção de reservas de alimentos, destinados aos funcionários da coroa que vinham para a região, todavia nossa análise para o século seguinte difere desse posicionamento. É aceitável que, para o século anterior (XVIII), ao estudado neste trabalho (XIX), o desenvolvimento da pesca, salga ou secagem do peixe fosse voltado a um abastecimento que desse conta da estrutura que estava sendo implantada, mas para o oitocentos, a lógica transformou-se.

Durante o século XIX, a pesca do pirarucu ganha proporções gigantescas, coincidindo com o regime de reprodução das tartarugas, o tempo da pesca também ocorre nos tempos da vazante, entre os meses de agosto a outubro. Segundo José Veríssimo (1895, p. 28), o pirarucu também dita as estações no Amazonas:

A salga do pirarucu, com a recolta da castanha ou a extração da borracha, determina uma época na região ‘o tempo da salga’, setembro e outubro, e dá principalmente lugar aos grandes ajuntamentos periódicos no precedente capítulo esboçados.

Os ajuntamentos, aos quais se refere o autor, são as feitorias de secagem e salga, estabelecidas nos locais de pesca. Esse processo compreendia um número significativo de pessoas, envolvidas nas mais diversas atividades: cortar o peixe, separar as escamas, preparar postas e ventrechas, vigiar a carne, para que não houvesse infestação de moscas e nem a roubassem os urubus. Era possível que o número de habitantes nas cidades da província diminuísse consideravelmente durante a temporada de pesca e secagem da carne do pirarucu, assim como no caso já citado, da recolha dos ovos de tartaruga e viração. Elizabeth Agassiz (2000, p. 220, grifo nosso) revela que ela e seu marido, durante sua viagem ao Amazonas, tiveram dificuldade para encontrar empregados na cidade:

Falta de braços. As nossas instalações domésticas adquiriram agora uma organização definitiva. Encontramos a princípio alguma dificuldade em conseguir empregados. É a estação da pesca; os homens vão para longe, para *secar e salgar o peixe*; além disso, não falta muito para a época de apanhar ovos e fabricar manteiga de tartaruga [...].

A partir desse relato, pode-se retirar dois dados. O primeiro é que se pode estimar como a produção de pirarucu seco era de extrema importância para a economia e alimentação local. Disso não há dúvidas. O segundo dado refere-se à lógica de produção e trabalho, ou seja, o número considerável de indígenas envolvidos nesse processo demonstra que o produto era resultado da exploração do trabalho compulsório desses indivíduos. Em outra passagem, Agassiz (2000, p. 224) visita a propriedade de uma autoridade local, produtora de pirarucu seco:

O nosso locatário e vizinho, Major Estolano, nos convidou para uma pequena excursão em seu sítio. Esse sítio não passa de uma tosca cabana de índio, situada na margem oposta do Solimões, onde o nosso vizinho e sua família costumam ir fiscalizar a salga e a seca do peixe que constituem a grande indústria da região.

O anfitrião dos Agassiz tem uma preocupação importante em fiscalizar a salga do peixe, isso porque, assim como no caso da tartaruga, havia um intenso fluxo de comércio ilegal na região, uma vez que a arroba de pirarucu, em 1861, podia variar de cinco a dez mil réis. O pirarucu seco era feito da seguinte forma: depois de pescado, o peixe era escamado, retiravam-lhe as entranhas e, então, era cortado em mantas, recebia sal e era posto ao sol para a secagem. A adição do sal tornou-se mais comum depois do século XVIII, mas o método de conservação de mantas ao sol já era praticado pelos povos indígenas. Luís da Câmara Cascudo (2011) observa que, além do pirarucu, o tambaqui também era seco ao sol, exposto nos tendais registrados por Alexandre Rodrigues Ferreira. Para Cascudo, “o elemento determinante do método de secagem pela exposição ao sol porque sua importância justifica perfeitamente o emprego de tempo e o encargo de sua conservação para embarque” (2011, p. 425). Para além de um tráfico de peixe, o pirarucu também cumpria a função de moeda pagadora. Os trabalhadores dos corpos de trabalhadores das obras públicas de Manaus eram, em sua maioria, indígenas em situação de trabalho compulsório, seu pagamento geralmente era feito com farinha de mandioca e peixe seco, isso quando trabalhavam para essa instituição, contudo, quando trabalhavam para particulares, o máximo que recebiam era uma alimentação diária. Durante a passagem de Auguste François Biard (2004, p. 182) na região, ele faz um abastecimento de farinha e peixe para a sua expedição:

De minha parte, ainda possuía um pouco de chocolate trazido do Pará. Provi-me de uma dúzia de garrafas de aguardem te para os índios; para eles também enchi um canto da canoa de cestos com farinha de

mandioca, *um peixe seco chama do pirarucu*, o qual é pesca do em geral nas lagoas.

O Jornal Estrella do Amazonas também publicava editais de compra de farinha e pirarucu seco para pagamento dos trabalhadores das obras públicas:

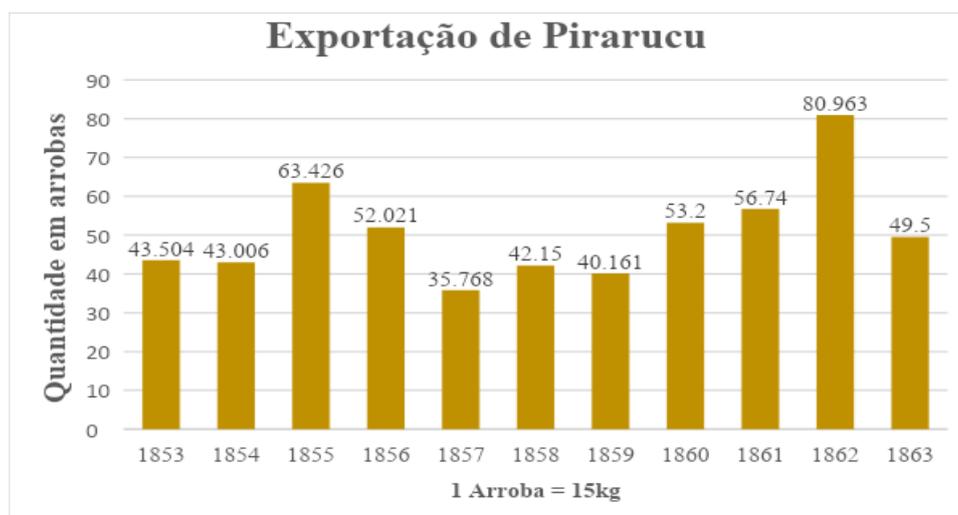
Edital: De ordem do Illmº Snr. Inspector da Fazenda se faz público, que no dia 1º de Maio vindouro tem de constructar-se com quem por menos fizer, fornecimento de 200 alqueires de farinha de mandioca, e 200 arrobas de pirarucu secco, para sustento dos trabalhadores empregados nas obras geraes e provinciaes, com condição de serem os gêneros de boa qualidade [...] (Jornal Estrella do Amazonas, nº 87, 1854, p. 4)

As duas fontes demonstram que o pirarucu seco desenvolvia uma importante função na capital, seu consumo não se resumia à pesca, mas estava relacionado aos mundos do trabalho, por isso, pode-se supor que os habitantes locais se lançavam com tamanho esforço ao tempo da salga. Garantir uma provisão de peixe para ser assado ou frito em manteiga possibilitava a reserva de comida durante um tempo, sem precisar se submeter a expedições de terceiros ou trabalhos forçados. Em 1856, o presidente da província, Manoel Gomes Correa de Miranda, instalou, na capital, uma companhia de pescado. Segundo ele, em seu relatório, os pescadores se inscreveram, no início, para fazerem parte da companhia, mas, à medida que foi aproximando-se o tempo da salga, “até que, seduzidos para as salgas, extração de ovos e etc. desapareceram de todo em outubro” (Miranda, 1857, p. 32). Parece-nos que o cerne da questão, para as autoridades provinciais, estava justamente na autonomia que os pescadores possuíam dentro dos lagos e igapós. Não havia alcance da lei. Após uma boa pesca e um número de arrobas razoável, é provável que cada pescador fizesse sua dispensa particular e, ainda, vendesse parte ao regatão, e, por fim, a remetia à coletoria provincial. Gerenciar o tráfico de gêneros alimentícios e produtos diversos era tarefa muito complexa, sem sucesso na ribeira do pescado. A saída, em 1857, foi comprar uma embarcação, um batelão que servisse de posto de fiscalização. O presidente expõe a aquisição: “o valor do batelão existente comprado á Antônio José Dias, por um conto de réis, no intuito de ser preparado para às conferências dos gêneros servindo ao mesmo tempo de barca vigia no porto desta Capital [...]” (Vieira, 1857, p. 27). As fontes não indicam se houve resultados com a presença da balsa fiscalizadora, no entanto acredita-se que teve um fim parecido com o da ribeira dos comestíveis.

A partir de 1858, o fornecimento de carnes verdes na cidade passa, então, a ser regular, e regular não significa que dava conta de abastecer a cidade nas mesmas

proporções alcançadas pelo peixe. Apesar dessa regularidade, a qual nos informa o presidente Francisco José Furtado (1858), as carnes verdes não caíam nas graças da população, que preferia o pescado e, principalmente, seu gigante vermelho, o pirarucu. É impossível dimensionar em números o consumo de pirarucu pelos habitantes de Manaus, embora os viajantes, assim como a imprensa e os presidentes de província, fornecessem pistas de que era expressivo o consumo desse peixe. Em recente estudo feito pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, no Plano Nacional de Saúde de 2019, o Amazonas é o estado que mais consome pescado e sua capital é o município com as maiores taxas de consumo. Em outra pesquisa, realizada em 2010, quando a população da capital era de 1,7 milhões de habitantes, o consumo anual *per capita* era de 33,5 kg, o que estava muito acima do indicado pela FAO para o Brasil; que naquele mesmo ano, estimava-se o consumo em 6 kg *per capita*, e a cidade de Manaus consumia o quádruplo de pescado (Gandra, 2010). Segundo Gandra (2010), o número se eleva quando se muda de cidade, ou seja, quando a pesquisa vai em busca do consumo de peixe nas cidades ribeirinhas. Em média, cada ribeirinho consome cerca de 500 a 600 gramas de peixe ao dia (Gandra, 2010).

A partir dessas aproximações, pode-se estimar o consumo de peixe do século XIX. Sem cometer anacronismos, pode-se dizer que eram consumidas na capital as mesmas aproximações, dadas as condições e suas variáveis. A primeira delas tem a ver com a quantidade de habitantes, que era, muitas vezes, menor que o quantitativo atual; em segundo, a falta de outros víveres indica um consumo quase exclusivo de pescado, com exceções para tartarugas, peixe-boi e algumas caças. O que se quer argumentar é que, se, hoje, com a introdução de carne bovina e de aves, ainda é alto o consumo de peixe na capital, no século XIX essa estimativa é aplicável e, ainda mais se tomarmos Manaus como uma cidade ribeirinha para a época. Diante do exposto, os números da exportação de pirarucu seco podem elucidar o consumo:

Gráfico 2: Exportação de pirarucu seco

Fonte: Relatórios de presidente de província. Biblioteca Nacional

Os dados apresentados no gráfico demonstram o quão altos eram os números da exportação para aquele período. Na série, o maior número é para o ano de 1862, com 80,9 arrobas, que, convertidas em quilogramas, chegam a 1.213 kg²⁶, aproximadamente uma tonelada e duzentos e treze quilos. O número pode e deve estar subnotificado; também é subnotificada sua taxa de consumo, todavia, se tomarmos como base os cálculos recentes, podemos expor uma aproximação razoável. Se, na atualidade, um ribeirinho consome em média 500 g a 600 g por dia, no século XIX, esse valor pode estar aproximado, por exemplo, da seguinte forma: em 1852, a população da capital foi estimada em 5.081 habitantes, como demonstrado no capítulo anterior, tomando o consumo de peixe por 300 g (-100g de carne de tartaruga e -100g de outras carnes)²⁷, assim, o consumo da capital foi de aproximadamente 1.524 quilos de pescado; e não estamos falando somente de consumo de pirarucu, o que se quer demonstrar é que o pescado era a base da alimentação

²⁶ Os cálculos das conversões utilizaram as grandezas apresentadas por Patrícia Melo Sampaio, que utilizou 1 kg = 15 arrobas como unidade de medida em outros cálculos para produtos da região.

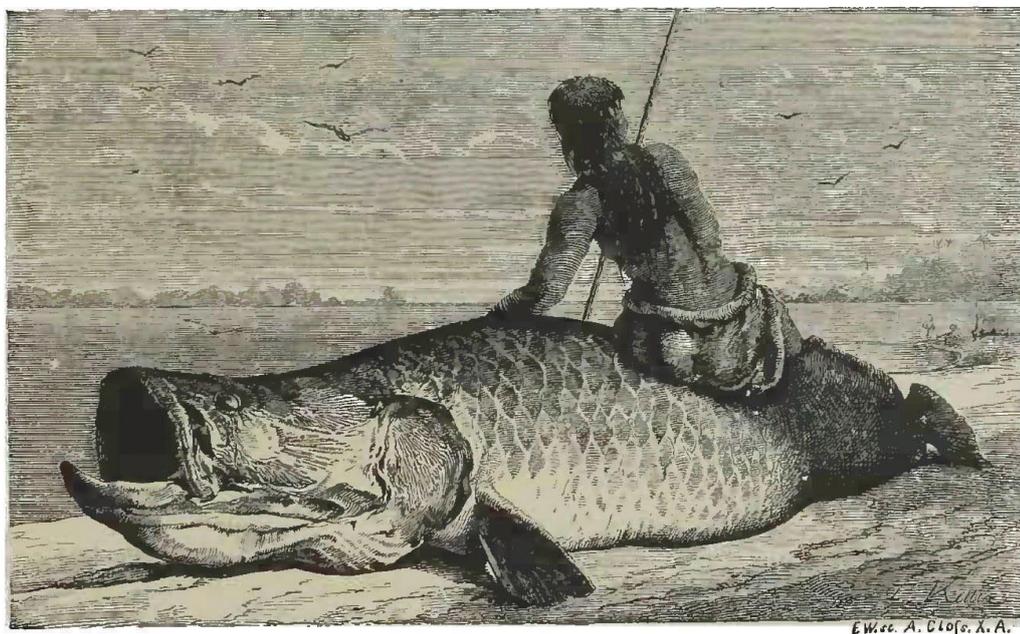
²⁷ 0,300 g x 5081 = 1524.

da cidade e, tomando para este ano a exportação de 652,56 kg de pirarucu, pode-se dizer que, do total consumido, este figurava com pelo menos 50% do pescado.

Um espécime adulto de *Arapaima gigas* pode render de 16 a 36 kg e medir de 1,2 metros a 2,5 metros (Imbiriba; Junior; Dutra, 1994). Os espécimes do século XIX eram bem maiores que os atuais. Conforme Veríssimo (1895, p. 29),

O pirarucu (*Sudis gigas*, *Vastres gigas*) é um peixe grande, comprido e volumoso. Medem os adultos de 2m a 2m e meio ou pouco mais. O seu peso bruto é de 50 a 80 quilogramas, dando alguns de rendimento líquido, em carne vendável, depois de secca, 23, 30 a t é 40 quilogramas.

Figura 1: Pirarucu e o pescador



Fonte: Keller (1874).

O desenho acima está presente na obra do viajante Franz Keller-Leuzinger, que adentra a região amazônica em finais do século XIX. Exagerado? Talvez. Impossível de achar um espécime dessas proporções? Não. Em anexo ao relatório da província de 1862, é informado que o pirarucu poderia atingir 10 palmos de comprimento, que equivalem a cerca de 2,20 m. Na caça sem manejo, durante o período de reprodução, práticas que prezam características genéticas especiais podem influir no comportamento das espécies, criando deformações e disparidades de tamanho entre machos e fêmeas, ou fazer com que os próprios animais desenvolvam, como forma de defesa, características que desagradam seu predador (Fiori; Santos, 2013), como no caso dos caranguejos samurais no Japão (Orioli, 2016). O pirarucu seco figurava entre os principais gêneros transportados pela

Companhia de Navegação do Amazonas. Após a sua criação, o jornal da capital sempre publicava, na seção de Movimento do Porto, além do trânsito de pessoas, o trânsito de mercadorias:

Pará, coberta Bella Amazonas, de Pedro Mendes Gonçalves Pinheiro, 10 pessoas de tripulação, passageiros 2 menores, e um escravo também menor, do capitão João Marcelino Tavares Pau-Brazil. Carga: Pirarucu seco. (Jornal Estrella do Amazonas, ed.83, 1854, p. 3)

Havia também estabelecimentos de comércio de peixe, pequenas tabernas que vendiam o peixe seco em arrobas, muitas vezes em um contraste de produtos. Alguns produtos internacionais ou tidos como de mais valor dividiam espaço com o peixe, no balcão. “Na loja de Miguel Maria de Assumpção Lopes, na Rua Oriente vende-se bons charutos a 2 réis a caixa e a retalho 30rs., cada um. Assim como também pirarucu a 2\$800 arroba e a 120\$ a libra” (Jornal Estrella do Amazonas, ed.114, 1855, p. 4). Um dos casos mais interessantes envolvendo o peixe, que foi publicado no jornal Estrella do Amazonas, está na edição nº 415 de 1859. É uma resposta do senhor Dr. Francisco Mendes de Amorim. Tal cidadão, passando pela frente da Thezouraria Provincial, depara-se com alguns quilos de carne de pirarucu em estado de decomposição, leva o caso ao delegado e, posteriormente, a carne é jogada ao rio. O que Francisco Mendes não esperava é que fosse acusado pela população de estar jogando carne fora e, pior, carne que tinha dono:

Os fatos foram desfigurados, invertidos e mentidos com cinismo, e desfaçamento, que caracterizam esses que me acometem. E tudo isso porque? Porque eu deveria saber, assim como alguns deles dizem, que o peixe pertencia ao Sr. Tapajós [...] o peixe não estava podre dizem ainda. Apelo para Senr. Delegado de Polícia, para repetir o que me disse, que pouco antes o Sr. Tapajós dissera-lhe “que estava incomodado pelo mal cheiro do peixe que o Sr. Mendonça tinha mandado meter-lhe em casa; apelo também ao Sr. Henrique Antony, de cuja a casa saiu o peixe [...] (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 415, 1859, p. 3)

Se Francisco Mendes estava correto, não sabemos, tampouco a intenção dos envolvidos na querela, ao jogarem uns para os outros o peixe malcheiroso, mas pode-se supor que jogar algumas arrobas de pirarucu à vista dos habitantes pareceu bem pouco certo, principalmente por se tratar de um gênero de primeira necessidade. Digno de intrigas urbanas, no ano de 1862, o peixe foi apresentado na Exposição Nacional, uma prévia das exposições universais das quais, o Império do Brasil, viria a participar. Foram organizadas amostras de vários produtos da província, que seriam todas remetidas a

Manaus, para daí serem mandadas para o Rio de Janeiro. Segundo Leila Mourão Miranda (2022, p. 284-285),

No relatório da primeira exposição, constata-se que o que foi exposto era oriundo de diversos ramos da atividade econômica, com relevância no âmbito comercial, da indústria metalúrgica (metalúrgicas e artes metalúrgicas), indústria agrícola, e “espontânea”, fabricados com diversos vegetais, madeiras usadas na construção civil e movelaria, cordoaria, e da indústria fabril em geral: tecidos, chapéus, óleos, essências, sabões, açúcar, sal, café charutos e outros.

Nesse rol de produtos estava o pirarucu. Consta, em anexo, o relatório de produtos agrícolas do Alto Amazonas, elaborado pela comissão imperial para organizar a coleta de produtos da exposição, a fim de catalogar e posterior apresentação na Exposição Nacional de 1862:

Seu preço tem subido até dez mil réis a arroba e atualmente está a 5 mil réis nesta praça. Atendendo-se ao grande consumo deste gênero na Província e a quantidade exportada, vê-se que vai em grande aumento; e no futuro provavelmente virá à substituir, ao menos nas Províncias do Norte, o bacalhau, que lhe não é superior. *Vae uma amostra deste gênero* (Dias, 1861, p. 2, grifo nosso).

Assim como uma manta de pirarucu, também são mandadas línguas e escamas, que têm uso importante até os dias atuais. A língua óssea desse peixe sempre foi utilizada como ralo na região amazônica, para pulverização de bastões (pao)²⁸ de chocolate e guaraná. Suas escamas eram utilizadas para confecção de ralos maiores ou como ornamentos de beleza, como brincos e pulseiras. Durante quase três séculos, não houve iniciativas que protegessem o animal da pesca desordenada; além do mais, o pirarucu foi incorporado na lógica de produção do capital, como é o caso de vários produtos amazônicos, por exemplo, o açaí, estudado por Leila Mourão Miranda (2010). A professora observa como a cooptação de um produto de origem local e ribeirinha tomou proporções drásticas e econômicas (Miranda, 2010). Durante todo o final do século, esse gigante disputará a pauta de exportações, ao lado do látex, e não só isso, irá sustentar um sem-número de pessoas durante o *boom* da borracha. O velho *piraen* resistiu firme às investidas do tempo. Talvez, o homem Pirarucu, aquele da lenda, castigado pelos deuses, não soubesse que seu castigo não seria ficar esquecido, mas perseguido por muitos.

²⁸ “Pao” ou “pau” chama-se o bastão de chocolate ou guaraná. Seu nome vem da antiga medida portuguesa, que correspondia a cerca de 600 g.

2.4 – O caso da farinha e suas dimensões

Desde o período da América portuguesa são inúmeros e incontestes os relatos acerca da importância que a mandioca (*Manihot esculenta*)²⁹ tem para as populações indígenas e, posteriormente, para a sociedade brasileira ao longo do tempo. Versátil e de bom rendimento, da mandioca obtém-se resultados como a farinha, a fécula, o amido (goma), o caldo (tucupi), o beiju, a bebida (tarubá e caxiri³⁰) e a croeira. Essa última é um tipo de farinha feita da última lavagem da massa de mandioca, utilizada na preparação de mingaus e pequenos bolinhos cilíndricos, que são fritos em óleo ou banha. Por conter uma versatilidade tão grande, a mandioca é um dos produtos alimentícios mais completos e presentes na culinária brasileira. Além de fornecer a lista de produtos derivados já citados, há uma enorme variedade de preparos feitos a partir deles, na medida em que se adentra as diversas regiões do país, como o Norte e o Nordeste, sobretudo. Historicamente, a mandioca tem sido determinante na dinâmica econômica e social das populações ribeirinhas e do sertão, bem como consta nas mesas dos brasileiros.

Em seu livro *História da alimentação no Brasil*, Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 90) chamou-a de “A Rainha do Brasil”, por ocupar lugar de destaque na vida e na produção de alimentos dos povos indígenas. Diante disso, o uso da farinha de mandioca, a qual possui essa matriz social e cultural indígena, se estendeu e se disseminou, por ser empregada em diversas preparações culinárias. A farinha, ou melhor, as farinhas de mandioca possuem características que são muito caras aos que as produzem e as consomem, pois, a sua forma de preparo influencia na textura e sabor. Essas farinhas são associadas a vários adjetivos, que, por vezes, indicam os modos do seu preparo. Exemplo: a farinha seca (geralmente, sua massa seca ao sol), a farinha de massa lavada (quando ralada), a farinha de mandioca d’água (quando esta é deixada para amolecer em pequenos cercados dentro da água do rio ou de uma canoa).

As técnicas de preparo da farinha de mandioca são de origem nativa e, embora tenham passado por diversos tipos de modernização em sua produção, elas ainda compreendem um arcabouço de conhecimento que vai desde o cultivo até a confecção dos fornos, oriundos de uma tecnologia indígena. Exemplos disso são as permanências

²⁹ A título de explicação, a mandioca citada neste trabalho é a mandioca-brava. Ela e a macaxeira dividem a mesma família classificatória; o que as diferencia são os níveis de substâncias nocivas presentes em cada uma.

³⁰ Bebidas fermentadas, feitas pelos povos indígenas, para sociabilidade ou rituais (Morais, 2013).

das culturas alimentares indígenas nos diversos pratos da gastronomia nacional, como o incontável número de moquecas, nome advindo do peixe que assava sobre o moquém (Cascudo, 2011). Esse fato demonstra o significativo domínio dos povos originários em relação ao manejo de espécimes que necessitavam de domesticação e conhecimento empírico para seu preparo, aprimorado por séculos, numa perspectiva de longa duração.

Segundo Luís da Câmara Cascudo (2011), os dois primeiros relatos acerca da raiz da mandioca datam de 1576 e 1584³¹. Como não era de conhecimento europeu, a mandioca foi inicialmente confundida com inhames, que já eram seus velhos conhecidos, por conta das relações com a costa da África. Na medida em que as terras foram sendo expropriadas e ocupada, e o território brasileiro tornou-se totalmente de domínio português, a planta passou a ser conhecida por boa parte das posses ultramarinas (Cascudo, 2011). A mandioca constituía o principal – mas o não único – alimento da dieta nativa e logo transformou-se no alimento fácil e dileto do recém-chegado europeu.

Durante todo o período colonial, em que a escassez do trigo reinava, os produtos advindos da mandioca foram utilizados como substitutos à altura da demanda por comida. Dentre eles, os beijus e a farinha foram os mais consumidos, por conta de seu caráter de fácil conservação e pela sensação de saciedade que proporcionam. Cascudo (2011, p. 91) observa:

Os três primeiros governadores do Brasil, Tomé de Sousa, Duarte da Costa, Mem de Sá, não comiam na Bahia o pão de trigo ‘por não se acharem bem com ele’ e sim a farinha e beijus nacionais. É ‘o principal mantimento e de mais substância, a que em Portugal chamam farinha de pau’ declara Gabriel Soares de Sousa.

A produção de farinha perpassa uma questão de gênero dentro das comunidades indígenas. Enquanto os homens eram responsáveis pela caça e pesca, assim como pela realização das guerras; às mulheres cabia o fabrico dos fornos e, posteriormente, a confecção de farinha e beijus. Antes da introdução do ferro para o cozimento da massa de mandioca, as mulheres indígenas confeccionavam grandes fornos redondos, feitos a partir da argila e, em seguida, coziam alimentos com o mesmo calor com o qual faziam a farinha. A farinha está ligada ao conhecimento ancestral, às muitas cosmologias presentes em todo o território nacional, que, antes de tudo e de todos, pertence aos indígenas. Para Roberto Borges da Cruz (2013, p.7),

³¹ Pedro Magalhães de Gandavo, 1576 e Gabriel Soares de Sousa, 1584.

A relevância da farinha para os índios consistia, além dos fatores já citados, na relação que este alimento apresentava com o transcendente. A antropóloga Paula Pinto e Silva, ao pesquisar sobre a antiguidade da mandioca entre o povo indígena Tenetehara, afirma ser a mandioca sempre relacionada com elementos míticos, portanto, a mandioca apresenta-se não somente como um simples vegetal, mas também como um alimento envolvido com aspectos sobrenaturais.

Nesse sentido, as bebidas feitas a partir da fermentação da mandioca eram a marca dessa raiz e se constituíram também como alimento ritual, sendo as mais conhecidas e registradas o caxiri e o tarubá. A primeira passa por um processo que se inicia com o cozimento das raízes – uma vez que estas possuem substâncias tóxicas – e posterior mascagem da raiz, realizada pelas indígenas da aldeia. As enzimas presentes na saliva, como a amilase, realizam a quebra das substâncias da mandioca, o que auxilia no processo de fermentação e liberação de açúcares, para a formação de álcool. Feito isso, elas colocam a massa mascada em potes e os enchem de água, para mais uma fervura, e, depois desse processo, como uma espécie de pasteurização, guardam o alimento em potes específicos, para a conserva e a fermentação. Passado um tempo, está pronto para consumo (Casculo, 2011). A segunda bebida passava basicamente pelo mesmo processo, exceto o cozimento inicial e a mascagem. Era feita da massa da mandioca com a qual se preparava a farinha, que, uma vez amolecida, diluía-se em água, passando direto para a etapa da fermentação. É importante salientar que, pelo ponto de vista dos colonizadores, a “bebedeira” dos indígenas, vulgarmente chamada de cauinagem,³² não representava um desvio de conduta, como muitos relatos fazem acreditar, mas seguia um processo ritualístico, com datas e estações específicas, dentro de suas formas de ser e compreender o mundo.

Essas bebidas, apesar de seu teor alcoólico, eram também alimentos líquidos e possuíam grande valor nutricional. Concomitante ao preparo delas, pode-se encontrar o das papas e mingaus, feitos tanto de goma quanto de farinha, consumidas ambas com peixe: era o caso do tacacá, registrado por Ermano Stradelli (2009), e das papas de farinha consumidas por Alfred Russel no Amazonas. Os alimentos indígenas já possuíam características e padrões alimentares peculiares, muito debatidos no presente. Para o alcance de dietas balanceadas, o mesmo alimento podia ser consumido com texturas e preparos diferentes, o que aumentava o valor calórico, energético e nutricional. A mandioca e outras raízes (cará, macaxeira e o bulbo da taioba), consumidas de diversas

³² Substantivo advindo de outra bebida fermentada, feita a partir da raiz do cará (Morais, 2013).

maneiras, tornavam a dieta indígena rica e parcialmente simples. Rica por englobar diversos produtos e simples na maneira de cocção, seja assada sobre o moquém, cozida ou, por vezes, coccionada³³ nas cinzas da própria coivara de preparo da roça, onde esses mesmos tubérculos seriam plantados.

Este tópico trata de um dos principais produtos da província do Amazonas e que possui relevância imensa para a cidade de Manaus, mostrando-se como um caso peculiar. Dentre os alimentos já citados, ela possui várias dimensões dentro do espaço trabalhado. Além de ser um produto de uso comum, a farinha era utilizada como moeda pagadora, da mão de obra de indígenas e pessoas negras livres, presentes nas obras públicas da cidade. Em segundo lugar, era um produto social e cultural dos povos originários da região amazônica. E, por fim, a farinha também foi utilizada como elemento de resistência, barganha de pessoas escravizadas. São essas suas dimensões a serem tratadas neste momento.

A importância da farinha está na sua grande capacidade de saciar o organismo e na sua forma simples de conservação. Uma vez pronta, ela também oferece versatilidade de preparo e, por isso, a sua predileção ante outros produtos feitos de mandioca (Amorim, 2015). Produzida desde antes do contato colonial, a farinha persiste até o momento como um alimento presente nas mesas de toda a região Norte do Brasil, consumida com peixe, açaí, carnes e empregada na feitura de pirões ou até mesmo sendo consumida apenas com um punhado tirado do pote ou das sacas do mercado.

A partir dos relatórios dos presidentes da província, dos relatos dos viajantes e de alguns anúncios feitos no único jornal local, é possível espremer o sumo – usando como metáfora a espremedura da massa de mandioca – das dimensões sociais e culturais da farinha, tanto na cidade de Manaus, capital da província, quanto em outras cidades ribeirinhas. O *Relatório de productos agrícolas do Alto Amazonas*, do ano 1861 (p.9), informa que

A farinha de mandioca é fabricada de duas maneiras na provincia, donde provem as denominações: farinha d'agoa e farinha secca ou branca. Põe-se a mandioca de molho durante 4 ou 5 dias, depois amassa-se com agoa massa e na aperta-se no tipiti para extrahir-lhe o caldo. feito isto peneira-se a massa na gurupema e coze-se em fornos de barro. Quasi sempre junta-se um pouco de massa fresca a mandioca puba. É a farinha d'agoa. Para preparar-se a farinha secca ralão as raizes

³³ Ato de transferir calor para os alimentos e cozinhá-los.

de mandioca, depois de limpas, em ralos de mão, juntam-se agoa e levão a massa ao tipiti para enchugar; peneira-se e coze-se.

Tal processo segue o modo de fazer tradicional, e a farinha produzida era distribuída para as várias regiões da província, para o atendimento de demandas de provisões locais. A farinha d'água era a mais consumida, justamente porque não demandava a utilização dos ralos – instrumentos confeccionados a partir de conchas, madeira e, até mesmo, escamas de pirarucu. Para transformá-la na massa da farinha, o próprio processo de amolecimento dentro da água já adiantava boa parte da mão de obra, diferente da farinha seca, que necessitava dos ralos, um maior tempo e refino na maneira de processamento. A farinha de mandioca era o sustentáculo da dieta da região, por ser de fácil consumo e já possuir uma bem conhecida fabricação. Ela estava sempre presente nos índices de produtos importados na província, e, aqui, apontamos o caso peculiar desse gênero. Apesar de seu *status* de produto de primeira necessidade, sua produção não conseguia atender às demandas da cidade. Um dos produtos mais relevantes era produzido de maneira simples e atendia apenas à lógica de subsistência local. Abaixo, consta uma tabela que demonstra os números de exportação de farinha. Os números são bem inferiores aos de outros produtos já apontados, o que demonstra como a exportação de farinha não representava grande lucratividade para a província, apesar de sua grande necessidade:

Quadro 3 – Exportação de farinha de mandioca:

Exportação de farinha de mandioca na província do Amazonas (1853-1861)							
Ano	1853/54	1855	1856/57	1858	1859	1860	1861
Quantidade em alqueires ³⁴	0 alq.	20 alq.	0 alq.	50 alq.	0 alq.	0 alq.	0 alq.

Fonte: elaborada pelo autor, a partir dos relatórios de província. Biblioteca Nacional

A falta de farinha, causada pelas cheias ou falta de mão de obra – reclamação corriqueira dos presidentes –, impactava de maneira significativa a alimentação, tanto na cidade de Manaus como nas outras vilas e lugares. Os viajantes sempre comentavam a situação difícil do abastecimento na cidade de Manaus, durante toda a segunda metade do século XIX, no entanto essas crises de abastecimento eram relativas. Não é de se negar que tais crises aconteciam, mas a falta de pão, por exemplo, exposta por François Biard

³⁴ Segundo Raimundo Morais “Há de várias medidas: meia quarta, uma quarta, meio alqueire, um alqueire. Este regula, em média, 30 litros ou 30 quilos.” (2013, p. 31)

em 1859, não causava os mesmos infortúnios para a população nativa, acostumada ao bom e velho peixe com farinha.

A propósito, pode-se dizer que foi graças à farinha que muitos viajantes conseguiram realizar suas tão fascinantes expedições. O próprio Biard (2004, p. 182), que, segundo ele próprio, não suportava a farinha de mandioca, teve que fazer provisões de farinha e aguardente para que os indígenas que o acompanhavam na sua expedição fossem pagos: “Provi-me de uma dúzia de garrafas de aguardente para os índios; para eles também enchi um canto da canoa de cestos com farinha de mandioca...”. A escravidão indígena na região amazônica não acabou de maneira consistente, os indígenas que acompanhavam o viajante estavam na empreitada de maneira compulsória e uma provisão de farinha era algo, de certa forma, conformador.

Mas, não só se supriam de farinha os indígenas, outros viajantes faziam a sua papa ou pirão para que pudessem prosseguir viagem entre a extensa teia das águas. Esse foi o caso de Alfred Russel (2004, p. 401), que, em seu relato, diz: “prossegui favoravelmente a viagem, algumas vezes com chuvas, outras vezes com sol, as mais das vezes, porém, somente passando a papas de farinha e água, por não se encontrar terra firme, onde se pudesse acender fogo”. Esses mingaus e papas foram citados por vários viajantes em diversas regiões do Amazonas e são encontrados até o presente. O relato de Russel Wallace exemplifica o impacto da mudança de comportamentos alimentares que os estrangeiros encontravam ao viajar para as regiões amazônicas. Nesse processo, encontros entre culturas diferentes, ou a alimentação local seria totalmente rechaçada, como é o caso de François Biard, ou seria adotada, como no caso de Alfred Russel Wallace. A farinha proporcionou a esses viajantes a provisão necessária durante vários dias, fosse para o seu consumo ou como ração diária dos empregados. Por mais que houvesse outros alimentos, a farinha era aquela que dava volume e saciedade para a refeição. Ainda dentro do relato de Wallace (2004, p. 167), ao conversar com um indígena, este salientou:

Um deles contou que, certa feita esteve perdido por espaço de dez dias e, durante todo esse tempo nada havia comido, tão-somente porque não tinha farinha; e embora pudesse ter matado uma caça qualquer para comer-lhe a carne, ele assim não fez porque não podia comer sem farinha.

O casal Agassiz (2000, p. 315, grifo nosso) também relata algo parecido em sua viagem dentro da província:

Como aqui não existe praia, é preciso ir pescar a uma certa distância, do outro lado do rio; e desde que as águas sobem muito, torna-se impossível apanhar peixe. Então os índios ficam reduzidos a viver exclusivamente de *farinha-d'água*. Esse regímen mais do que frugal satisfaz, para quem está habituado, as exigências do estômago [...].

Diante do exposto e já relembro os conceitos relativos à alimentação (Montanari, 2013), a farinha é um produto de escolha tanto cultural como social, é preferida em lugar de outros alimentos, mas também é a substituta perfeita para tempos de precisão e falta de comida, ou seja, é um alimento que “ocupa um lugar preciso” e “é o primeiro objetivo conservar este lugar” (Montanari, 2013, p. 171). Para além disso, ela preenche o imaginário homeopático da cidade de Manaus. Via-se no caldo de farinha um remédio excelente para as enfermidades que assolavam a capital em fins da década de 1850. A preparação de tal fortificante era o primeiro socorro contra febres, segundo o médico da capital, o Dr. José Antônio de Freitas Júnior. Em seu relatório sanitário, presente no relatório do presidente em 1860, o procedimento indígena contra as febres era:

Um índio, logo que é acometido pelo frio, primeiro acesso das intermitentes, busca imediatamente aquecer-se ao calor de uma fogueira que dentro de sua própria casa incendeia, e toma uma cuia de farinha com água quente (xibé) afim e diminuir pelo calórico interior, e externo a ação do frio que o constrange. Passado esse período o que a febre se manifesta; e ei-lo então de novo a ingerir o xibé frio, e introduzir-se no rio (1860, p. 3).

Pagamentos feitos com produtos como peixe seco, café, fumo e aguardente eram corriqueiros e constituíam uma prática muito antiga na região, e a farinha também estava na lista de produtos que serviam ao escambo nas relações comerciais e de trabalho da província. Entretanto, pagamentos em alqueires de farinha não eram uma prática somente da gente comum, ou, melhor dizendo, de transações não oficiais, pois ela adentrou o universo das relações de trabalho da província naquele contexto e fazia parte do orçamento das despesas provinciais. A edição de nº 87 do jornal Estrella do Amazonas anunciou uma licitação pública para a compra de farinha e peixe seco, para pagamento dos trabalhadores da obra pública da capital:

Edital: De ordem do Illmº Snr. Inspector da Fazenda se faz publico, que no dia 1º de Maio vindouro tem de constructar-se com quem por menos fizer, fornecimento de 200 alqueires de farinha de mandioca, e 200 arrobas de pirarucu secco, para sustento dos trabalhadores empregados nas obras geres e provinciaes, com condição de serem os gêneros de boa qualidade [...] (Estrella do Amazonas, nº 87, 1854, p. 4)

Durante as epidemias de febre que assolaram a província, entre anos de 1856 até 1861, a farinha começou a faltar para a população. No mesmo relatório de 1860, referente ao ano anterior, é mencionada a compra de “500 alqueires de farinha e 200 arrobas de carne seca” (Miranda, 1860, p. 22). No relatório de 1861, também consta a falta de farinha, causada pelas enfermidades, e a fome pública parecia aproximar-se:

Havendo nesta cidade falta dos principais gêneros de alimentação publica determinei, que por conta do Governo se comprasse no mercado da cidade de Belém a farinha necessária para se vender á população pelo mesmo custo, salvando-se as despesas, que se fizessem com este serviço. Autorizei também a compra de alguma carne secca na cidade de Santarém para suprir o mercado sob as mesmas condições (Cunha, 1861, p. 49).

A farinha de mandioca no Amazonas, assim como no Pará, era e é um artigo de primeira necessidade: representava uma questão de saúde e abastecimento público. Sidiana da Consolação Macedo (2014, p. 70) assevera, em relação ao Pará, que “Em 1863, vieram 54.171 alqueires para o abastecimento da capital naquele ano. Já entre os anos de 1897 e 1899 foram exportados dos interiores 861 hectares de farinha de mandioca”. No Amazonas, diferentemente do que demonstrou Macedo (2014), essa produção não parece ser expressiva, mas isso revela justamente como ela tinha importância na localidade, comportando-se como um alimento e uma moeda valiosa.

Nesse cenário, o abastecimento de farinha na cidade de Manaus e na província representava o próprio andamento, ou não, das obras públicas. Não se sabe como esses trabalhadores reagem à falta de pagamento ou atraso, mas aplicavam a boa e velha má vontade no exercício da função, o que já se configura, de certa forma, como resistência. Isso pode, ainda, ser percebido na má vontade dos indígenas em virem para a capital, por se recusarem a realizar com os viajantes suas longas expedições. Como já mencionado, a mão de obra era uma constante dificuldade para os governos provinciais, uma vez que os indígenas faziam uso de diversas táticas para fugir do trabalho compulsório, tornando-se difíceis de “descer” (Sampaio, 2014, p. 78). Um dos fatores utilizados para atenuar os conflitos e resistências era a presença ou não da farinha nas expedições, dado apreendido no relatório apresentado pelo presidente da província Herculano Ferreira Pena, no ano de 1853, o qual continha informações sobre a expedição no rio Purus. Afirmou o presidente, “muitos destes Índios querião descer com a expedição, mas por estar a acabar a farinha que se tinha levado hesitei em traze-los, principalmente porque sendo o principal alimento delles o aipim” (Pena, 1853, p. 9).

Dois dados a mais podem ser extraídos do relatório da expedição. O primeiro diz respeito ao fato que Massimo Montanari (2013, p. 96) expõe acerca do gosto como elemento de coletividade: “sob esse ponto de vista, o gosto não é fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada”. Em outras palavras, a utilização da farinha por não indígenas era uma realidade de precisão, por todos os fatores já exemplificados de conservação e nutrição, mas também era uma realidade de consumo já bem costumeira e apreendida. Nesse sentido, a dieta indígena adentrou, de maneira significativa e de forma direta ou indireta, os comportamentos alimentares de todos aqueles que com ela tiveram contato. Por mais que os costumes indígenas fossem combatidos e malvistas, eles estavam presentes na província, e tanto indígenas como não indígenas acabaram por reproduzi-los. O segundo dado reside na maneira pela qual os indígenas se utilizavam do fator alimentação no jogo das negociações com os brancos, também já apontado por Roberto Borges da Cruz (2013) para as realidades do século XVIII. A presença da farinha era garantia de que, mesmo de maneira compulsória, o pagamento do trabalho diário estaria garantido, porém a falta da mesma era sinal de que seria irrealizável tal tarefa. Em outros termos, sem farinha não havia acordo.

Havia, na cidade de Manaus, desde o ano de 1856, um tipo de escola de artífices, chamada de Educandos Artífices. Tinha a função de ensinar ofícios aos habitantes da capital. Muitos jovens indígenas eram levados à capital para aprender línguas e profissões. É, inclusive, a banda de música desse estabelecimento que faz a despedida de Robert Avé-Lallemant (1961). Dito isso, a instituição contava com a assistência do estado para prover a alimentação dos estudantes. No ano de 1858 e 1859, o consumo de farinha era equivalente a:

Quadro 4 – Consumo de alimentos no Educandos Artífices:

Tabela das rações que diariamente foram abonadas a cada educando, desde o dia 23 de março até fim de dezembro de 1858.		
Jantar	Valor em 22 dias	Valor em 8 dias
Farinha 1/60 alqueire	\$075	\$075
Tabela das rações que diariamente têm sido abonadas a cada educando, desde o dia 1º de janeiro de 1859.		
Almoço	Valor em 22 dias	Valor em 8 dias
Farinha, 60 e a 4\$500 rs	\$075	\$075
Jantar	Valor em 22 dias	Valor em 8 dias
Farinha, 60 e a 4\$500 rs	\$075	\$075
Cálculo dos alimentos que devem ser abonados aos educandos artífices, no segundo semestre do ano de 1860.		

Almoço	1 etape.	2 etape.
1/60 a 5\$000 o alqueire	\$083	\$109
Jantar	1 etape.	2 etape.
1/60 a 5\$000 o alqueire	\$083	\$109

Fonte: Elaborada pelo autor, a partir dos relatórios de presidentes de província. Biblioteca Nacional

Os dados foram retirados dos relatórios dos respectivos anos. O cômputo da ração de farinha pertencia ao planejamento anual dessa instituição, posto que esta era financiada pelo estado. Preocupação de estado era o abastecimento de farinha na capital; assim como na seção anterior, quando um indivíduo da cidade jogou uma certa quantidade de peixe fora, houve revolta, os presidentes da província, para ficarem de bem com a população, sempre faziam o possível para que o abastecimento de tal gênero não se tornasse escasso e, dessa maneira, mantinham a mão de obra sob controle. Não seria errôneo apontar a farinha de mandioca como o fator primordial da mão de obra na cidade e na província, já que possuía destaque para esse fim. Também não seria exagerado dizer que talvez sem ela as negociações com os habitantes locais se tornassem um tanto mais complicadas. Não existia meio termo, como apontou o indígena que conversou com Alfred Russel (2004, p. 167): “não podia comer sem farinha”.

2.5 – Dos rios aos potes: o consumo do peixe-boi

Padre Silveira dirigiu-se simplesmente à barraca de Zefa Mixira, escondida entre as goiabeiras e o capim alto. Demorou-se e, ao regressar, olhando para os lados, viu Fábio na maqueira de tucum, em embalos lentos. Zefa Mixira trouxera a antonomásia do marido, que era arpoador de peixe-boi. Sabia preparar a mixira: segundo suas explicações, tem de carne de peixe, de porco e de boi (Maia, 1999, p.60).

O consumo de peixe-boi na região amazônica era tão comum e importante que fazer da mixira – principal preparação com a carne desse animal – uma personagem da literatura demonstra seu lugar de destaque na alimentação local. No trecho acima, retirado do romance de Álvaro Botelho Maia, a personagem é uma exímia preparadora de tal iguaria e carrega consigo características atribuídas à carne de peixe-boi, como a reima³⁵: a pele gordurosa, a maneira com que mexe com os sentidos do padre e sua versatilidade. A caça do peixe-boi sempre fez parte do rol de possibilidades que a ictiofauna amazônica apresentou aos seus habitantes, porém em sentidos completamente diferentes ao longo dos séculos, sobretudo a partir do século XVIII e, posteriormente, XIX e XX. A caça de

³⁵ Adjetivo empregado para carnes pesadas, que podem dar reações inflamatórias.

peixe-boi na Amazônia está equiparada, em objetivos e lógica comercial, à caça das baleias nos oceanos (Júnior, 2015; Barreto, 2012). Com o advento das cidades e das máquinas industriais, a demanda por gordura, que não fosse para fins alimentícios, aumentou significativamente. A gordura de sirênios e cetáceos³⁶ era utilizada para a iluminação pública e privada nas cidades, bem como para a lubrificação da máquina a vapor; sua grossa camada de pele completava o funcionamento das máquinas, com fornecimento de correias (Fiori; Santos, 2015). As glândulas sebáceas de algumas espécies eram, ainda, empregadas na produção de velas (Figueiredo, 1996) e, por fim, serviam à alimentação.

O peixe-boi-da-amazônia é um mamífero endêmico da região amazônica, prefere as águas calmas de lagos e igapós (Andrade; Luna; Reis, 2011), é pertencente à ordem Sirenia e integra a família dos *Trichechidae*. Seu nome científico é *Trichechus inunguis*, por diferir do outro membro da família, o peixe-boi-marinho, que possui unhas em seus membros dianteiros; essa ordem foi caçada indistintamente desde o século XVIII e até meados do XX, restando apenas duas famílias: a já mencionada *Trichechidae* e a *Dugongidae* (2010). A primeira espécie a desaparecer foi a vaca-marinha-de-steller, após, apenas, três décadas de seu descobrimento e catalogação (Fiori; Santos, 2015). A espécie que habita a Amazônia é a menor, mas, assim como pirarucus e tartarugas-da-amazônia, é possível que os indivíduos caçados no setecentos e oitocentos tivessem tamanhos e dimensões maiores do que as que podem ser encontradas hoje na natureza e centros de conservação, dada a sua baixa taxa de reprodução e tempo de vida longo. Sua respiração é pulmonar e não alcança grandes períodos submersa, alimenta-se exclusivamente de plantas aquáticas, sendo esses dois momentos os que o deixam mais vulnerável à caça.

Pode-se estimar o tamanho dos peixes-boi do século XIX através de dois relatos, o primeiro feito pelo viajante Henry Lister Maw, dezoito anos antes do segundo, feito por Alfred Russel Wallace, por volta de 1848. Segundo Lister (1829, p. 96):

As dimensões deste, já totalmente crescido, sem ser considerado gordo, tinham cerca de três metros de comprimento e quase 2,5 metros de comprimento na parte mais grossa do corpo; mas, como os índios não queriam movê-la, e eu concordei com o pescador em comprar a pele, não fui tão exigente quanto deveria ser na medição.

³⁶ Ordem de mamíferos aquáticos, que inclui as baleias, botos e golfinhos; de corpo hidrodinâmico, ger. sem pelos, membros anteriores modificados em nadadeiras e posteriores ausentes, nadadeira caudal horizontal, orifícios respiratórios situados no alto da cabeça.

O próprio viajante admite não ter sido exigente na medição, o que dá margem para que a largura do animal esteja errada, ou a tradução da circunferência como comprimento. O segundo registro traz as seguintes informações:

Um dia, o pescador trouxe-nos um bonito “peixe-boi”, uma das espécies de *Manatus* que habitam o Amazonas. É particularmente abundante nos lagos desta parte do rio. O espécime que fora capturado era uma fêmea. O seu comprimento era de cerca de seis pés e tinha perto de cinco pés de diâmetro, na sua parte mais larga (Wallace, 2004, p. 240).

Esse fragmento informa que, de diâmetro, o animal possuía cinco pés, o que corresponde aproximadamente a um metro e meio de comprimento. Isso nos leva a acreditar que o primeiro fragmento possui um erro de tradução. Então, onde se lê 2,5 metros de comprimento, na realidade refere-se à circunferência do animal em sua parte mais grossa. Um espécime dessas proporções pode produzir de 40 à 60 quilos de carne (Veríssimo, 1895), sem contar com sua gordura, que chegava a encher entre 8 e 9 potes de 22 kg cada. O consumo de sua carne era feito de maneira salmourada, por ser uma carne muito gordurosa e parecida com a dos suínos, a qual estragava muito rapidamente no clima amazônico (Luna, 2011, p. 18). No entanto, a preparação mais feita com o peixe-boi, com certeza, foi a mexíra, ou mexíra como também é chamada. Como os povos da região amazônica faziam pouco uso do sal, desenvolveram, então, uma espécie de conserva na própria gordura do animal.³⁷ Segundo Câmara Cascudo (2011), a mixira foi registrada por Von Martius e Spix em 1819 e constituía uma forte indústria local. Raimundo Moraes (2013, p. 122-123), em *Meu dicionário de cousas amazônicas, revela que* a mixira é feita da seguinte forma:

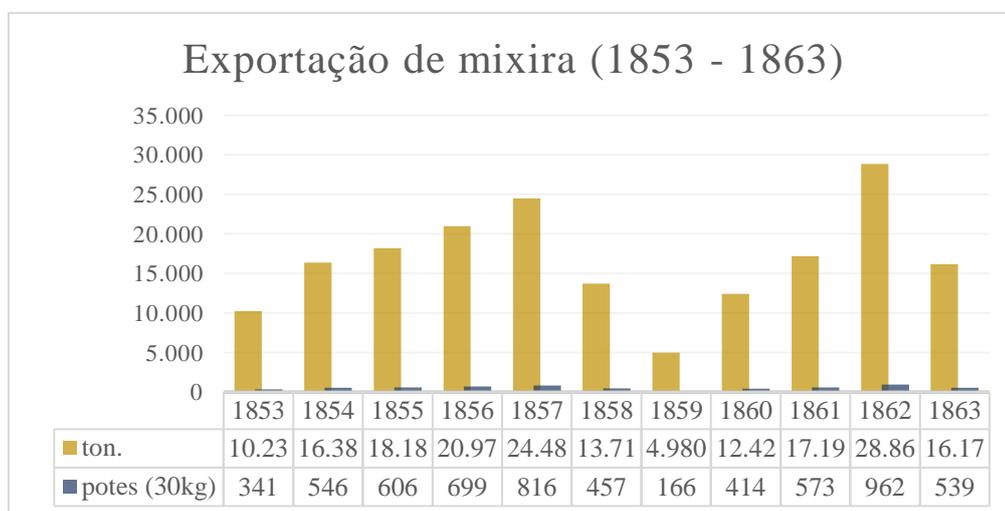
Conserva de gordura do peixe-boi, grande cetáceo, de banha branca, compacta; é excelente isoladora do ar. Frita-se primeiro, na gordura do peixe-boi, a peça a conservar, e, depois de fria, é ela encerrada, recoberta da banha em que sofreu a ação do fogo, em latas de cinco e dez galões hermeticamente fechadas. É um petisco apreciadíssimo, comido com farinha-d’água torrada, em todo o vale amazônico.

Uma boa provisão de conserva em gordura representava comida fácil e ganho de gordura garantido. Os meses de pesca do peixe-boi se diferem, em parte, do da tartaruga e do pirarucu, sendo feito de novembro a agosto. É importante ressaltar que a mixira não é um embutido, aos moldes europeus, como têm defendido alguns viajantes e, até mesmo, pesquisadores. A produção de linguças foi introduzida na região no século XVIII, pelos

³⁷ Vale ressaltar que se preparavas mixiras com variados tipos de gordura, mas a de peixe-boi é a mais encontrada nos relatos e, por isso, tomamo-la para falar do consumo de *Trichechus inunguis*.

portugueses. A mixira é uma técnica de conservação desenvolvida pelos povos indígenas, para que tivessem provisão de proteína ao longo do tempo. O termo mixira vem do *mixire*, da língua geral, que significa “fritar” (Casculo, 2011, p. 426). Depois de preparada, era reservada em potes de barro produzidos nas localidades amazônicas. Veríssimo assegura que esses recipientes comportavam aproximadamente 30 kg de conserva e as latas de 18 a 22 kg³⁸. A exportação de potes de conserva de peixe-boi possuía números expressivos na província do Amazonas e em sua capital, que servia como ponto difusor das exportações. De 1852 a 1863, os potes de mixira foram exportados nas seguintes quantidades:

Gráfico 3 – Exportação de mixira, na Província do Amazonas:



Fonte: elaborada a partir dos relatórios de presidentes da província do Amazonas.

Para estimar a quantidade de quilogramas exportadas, tomou-se como referência 30 kg para cada pote, como já apontado anteriormente. Pode-se também conjecturar, com as aproximações de José Veríssimo (1895), o número de animais mortos em cada ano respectivo. Presume-se que um peixe-boi produzia 40 kg de carne e 20 kg de gordura. A mixira, como vimos, é a conserva de carne em gordura; se, em um pote, havia 50% de carne com 50% de gordura, chega-se a 30 kg, que, dividindo, por exemplo, pelas 10.23 toneladas do ano de 1853, indica aproximadamente 341 peixes-boi mortos naquele ano, isso se considerarmos o quantitativo apenas pelos números da exportação, que, com

³⁸ É importante destacar que, para outras regiões do Brasil, como Nordeste e Centro-Oeste, a mixira ganhou o nome de “carne-na-lata” e representa um prato típico da culinária do agreste e também das ações de vaqueiros. Vide: aspectos históricos da preparação da carne-na-lata no Vale do Paraíba e seu destino após a modernização da cozinha.

certeza, estão subnotificados. Também não podemos computar o consumo na cidade, mas, pelos relatos, é possível supor que fosse alto. Segundo Luna (2011, p. 17),

O peixe-boi-da-Amazônia é o mamífero aquático mais caçado do país, embora em intensidade bem menor do que no início do século passado. O consumo de sua carne é uma tradição na Amazônia, sendo uma fonte de proteína animal do ribeirinho.

Nenhum outro animal amazônico pode fornecer quantidades tão altas de carne e de gordura. Não há animais de grande porte capazes de oferecer gordura, carne e couro. A introdução do gado é tardia e muito rarefeita no século XIX, principalmente no que diz respeito a Manaus, e, nesse sentido, o que Fiori e Santos (2015, p. 78) definem é bem consistente.

Em um ambiente onde animais selvagens grandes e pesados são incomuns, os peixes-boi não fornecem somente uma generosa recompensa em termos de carne, gordura e couro. Eles também são fáceis de serem caçados. Na realidade, por serem animais bastante dóceis, todos os sirênios o são (Fiori; Santos, 2015, p. 78).

E foi tal docilidade que permitiu que o peixe-boi fosse caçado até quase sua extinção. E, por falar em imaginário local, bom é um pescador que pesca um desses animais, e digno de fama. No início deste tópico, foi narrada uma passagem do livro *O beiradão*, de Álvaro Maia, com referência à caça do animal, potencializada pelo desenvolvimento da economia do látex. Com o advento da borracha, época em que se desenrola o romance, a caça desses peixes movimentou a economia dos seringais e dividiu espaço com as atividades de extração de madeira e borracha. A personagem presente na obra é chamada de Zefa Mexíra, em primeiro lugar porque sabe fazer tal preparação, mas também ganha o apelido por conta do marido, famoso por caçar peixes-boi. Além disso, o couro do animal, assim como suas tripas, fornecia um apetrecho para castigar pessoas. No século XVIII, os padres que vinham para a região o utilizavam contra os próprios indígenas e escravizados (Fiori; Santos, 2015). Em outro trecho da narrativa de Botelho Maia (1999, p. 63, grifo nosso), aparece “Para lá vamos também. Nada de choro. A vida aqui ainda é mais curta. Dança, rapaziada! São ordens do doutor. Mandar dizer *que o peixe-boi está pendurado no prego pro primeiro rixento*”. Ou seja, castigo de couro ou tripa seca iria para o primeiro que puxasse intriga na festa. Os mais antigos também contam memórias dos castigos infligidos pelos pais. Não é raro escutar dos habitantes locais mais idosos: “papai tinha um umbigo de peixe-boi”, “mamãe sempre mandou secar

couro de peixe-boi, a gente tinha medo”. Vestígios de uma história ainda muito próxima dos dias atuais.

Sendo os produtos advindos de peixe-boi de grande importância para a província, no ano da exposição nacional eles não ficaram de fora. E fala-se em produtos porque, para além da mixira, também se produzia a manteiga de peixe-boi (equivalente à de tartaruga-da-Amazônia, já citada) e peixe-boi seco. Segundo o relatório da comissão organizadora, em anexo ao relatório do presidente Manuel Clementino, foram levados potes tanto de mixira quanto de manteiga e, ainda, um bom quantitativo de couro. A mixira aparece no livro *O cozinheiro nacional*, o primeiro livro de culinária do Brasil, com primeira edição datada do início do século XIX. Na edição de 1860, está a seguinte receita:

Conserva de porco fresco à brasileira

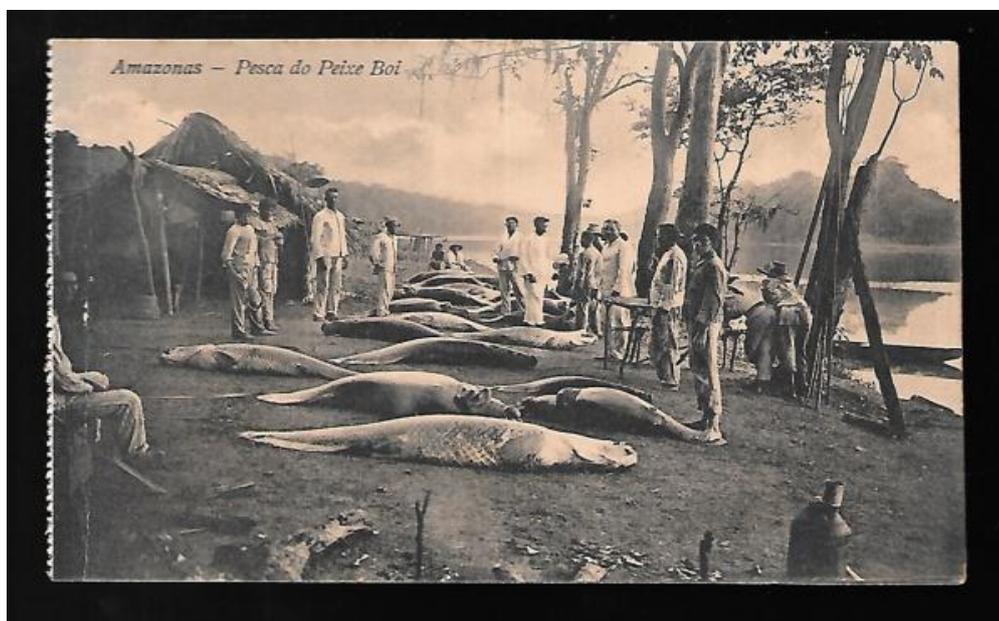
Corta-se a carne de porco em postas; põem-se de vinho d'alho, durante vinte e quatro horas, e em seguida, põem-se em uma vasilha para cozer em pouca água, tendo-se o cuidado de virar os pedaços para que fiquem cozidos por igual ; deixa-se reduzir a água, e, nesta ocasião, a gordura que fazia parte das postas, se derrete, e a carne toma uma côr conveniente; neste estado tirão-se-lhe as postas, que se colocam em uma panela de pedra ou vasilha vidrada, despejando-se-lhes por cima a gordura derretida na qual se frigirão as postas, devendo ficar bem cobertas de gordura. Quando se quiser usar delas, tirão-se as que se quer com um garfo de pau, tendo o cuidado de endireitar a gordura afim de que ela cubra os outros pedaços, que ficam. Quando se quiser servir d'ellas, frigem-se em gordura, e servem-se com alguns dos molhos indicados para carne (*O cozinheiro nacional*, 1860, p. 128).

O processo é exatamente o mesmo do preparo da mixira, embora aproveitado para outra carne. Para Cascudo (2011, p. 426), “a carne de peixe-boi não alcançou consumo além do mundo amazônico, e nem mesmo a mixira apareceu pelo nordeste e meio norte do Brasil”. A primeira afirmativa do folclorista está, em parte, correta, e a segunda bastante equivocada. Realmente, o consumo de peixe-boi foi mais intenso no mundo amazônico, mas, no litoral, principalmente no século XVIII, em que era possível encontrar o *Trichechus manatus* em toda a costa litorânea, seu consumo foi registrado por navegadores, como Fernão Cardim. No segundo ponto, é bem verdade que a conserva de carne de *Trichechus inunguis* não alcançou proporção destacada em outros lugares, mas

a de carne em conserva na gordura sim, o que demonstra, mais uma vez, que a técnica de conserva na gordura já era praticada em boa parte do território nacional.

Na virada do século XIX para o XX, a pesca continuou embasada no argumento da abundância da região e a caça de tal animal gerou sentimento de orgulho na região. Não era raro encontrar, na virada século, cartões postais com vários animais mortos, como símbolo de fartura. Existia toda uma propaganda da abundância de animais na região, que era veiculada através de pinturas e cartões postais. Podemos contar pelo menos 10 animais mortos e de tamanhos bem diferenciados, o que nos leva a crer que, nesse dia, foram pescados mães e filhotes. A imagem, abaixo, representa bem o que eram as feitorias que se estabeleciam ao longo dos rios, lagos e paranás. Com estrutura rústica e simples, era em locais como esses que acontecia não só a caça como também o refino das manteigas e o cozimento das mixiras, a salga e a secagem dos animais. É importante, ainda, notar, na imagem, os trabalhadores locais envolvidos na preparação de tais produtos. Sem o conhecimento ancestral desses indivíduos, mulheres e homens amazônicos, a alimentação na região não seria possível.

Figura 5: Cartão Postal “Amazonas – Pesca do Peixe Boi”



Fonte: Biblioteca Nacional: hemeroteca digital. Ano: não identificado

Como qualquer espaço histórico-geográfico, as pessoas desenvolvem habilidades de manejar os ingredientes que lhes são disponíveis, pois é necessário aprender a jogar com o que se tem. Foram anos de caça e predação desenfreada. Longe de estar seguro, o

peixe-boi tem caça proibida para venda comercial, sendo apenas feita por subsistência em áreas controladas. Os ribeirinhos, hoje, possuem a informação de que a abundância já não está tão abundante assim, e a única maneira de manterem seus costumes é fazendo como seus antepassados, consumindo um peixe-boi a cada ano. Caçados sem distinção, por muito pouco os peixes-boi não ficaram apenas como apelidos de personagens dos contos amazônicos.

Capítulo III – Com o que se faz o abastecimento?

3.1 – A economia do abastecimento e as questões regionais.

O debate acirrado entre a historiografia que enxerga o que está fora do modelo *plantation*, como subsistente ou como economia atrasada, e a historiografia que vê o que está à borda da *plantation* (Brandão; Christilino, 2014), como economias sustentadas dentro de perspectivas regionais, de lógica de produção e trabalho próprias, parece, em parte, estar se extinguindo. Segundo Guimarães e Schettini (2022), há uma proliferação de pesquisas que fogem às análises tradicionais. “São estudos que se preocupam não somente com os territórios apropriados, mas também com os múltiplos processos de constituição da propriedade rural, as formas de acesso e exploração da terra e dos homens” (Guimarães; Schettini, 2022, p. 41). Partindo dessa perspectiva, este capítulo tem por objetivo discutir a economia da cidade, tendo em vista a economia provincial, com sua legislação, trabalhadores, adversidades e a rede de abastecimento que se constituiu no entrecortado de igarapés, as pequenas veias, ligadas às artérias fluviais.

Dito isso, podemos, então, tecer algumas considerações entre os polos economia de subsistência e economia do abastecimento. Na economia de subsistência, as famílias ou coletivos, encarregam-se de plantar seu alimento, colhê-lo e trocá-lo. Em outras palavras, não existe excedente, tudo que é produzido é para consumo próprio. Na economia de abastecimento, as relações que se constituem são mais complexas e não envolvem apenas a produção ou extração de um gênero, mas também um número razoável de atravessadores, uma parcela de pessoas que vendem e revendem e, ainda, aquelas que vão fornecer o que não é produzido, mas necessário. Por razões ambientais, e modelos econômicos debatidos nos capítulos anteriores, falar de economias de abastecimento na Amazônia é um exercício tão grande quanto a própria ideia de Amazônia, isso porque, segundo João Antônio de Paula (2002, p. 18), no processo de constituição das economias regionais, a que surgiu na região, este, contém “mais de um traço distintivo, quando comparada ao resto da colônia”. Entre esses traços específicos, estão: a dependência do extrativismo e o uso da mão de obra indígena (o que não exclui a presença de africanos na província). Ainda segundo o autor, o quase não uso da terra também está correlacionado à importância que o meio ambiente possuía para a região.

Numa economia que depende dos frutos da floresta, o que importa, de fato, é a integridade da floresta — seus recursos faunísticos e florísticos. Disso decorre uma menor relevância da terra como suporte da produção

agrícola, donde a considerável preservação da floresta até hoje (Paula, 2002, p. 18).

É tentador, ao debater extrativismo e produção do abastecimento, colocá-los em vias de exclusão, ou seja, a existência de um anula conseqüentemente e faticamente a do outro. Embora falando de alimentação, a História não é uma receita de bolo. Durante um certo período, a historiografia regional tradicional, principalmente no que tange aos autores Arthur Cezar Reis e Mário Ypiranga Monteiro, observou e quis apontar a polaridade entre esses dois modelos, depositando no extrativismo a culpa por idas e vindas de todo um complexo econômico. É claro que não o fizeram por falta de caráter acadêmico, mas porque precisavam, de alguma maneira, explicar o porquê de flutuações e solavancos na economia local. Queriam aplicar em tal realidade modelos distantes e, conseqüentemente, caíram em armadilhas perigosas.

Nesse sentido, argumentamos que a economia provincial e a da cidade eram assentadas no extrativismo, o qual conseguia abastecer a cidade e, ainda, exportar o excedente em quantidades razoáveis. Os dados apresentados nas seções anteriores demonstram uma tendência interessante, no que diz respeito à lógica de produção aplicada na localidade, uma produção que gerava superavit. E é justamente na produção dessa sobressalência que se encontra a grande mortandade de animais. A ictiofauna não estava preparada para o sistema de produção em grande escala implantado e, por essas razões, não se sustentaria por muito tempo. Dessa maneira, ao priorizar a exportação, os problemas relacionados ao abastecimento iam se tornando cada vez mais sensíveis. É certo que, para os presidentes das províncias do Pará e do Amazonas, assentar as bases da economia sobre o extrativismo não era um sonho de consumo. Para a administração, ainda que esses produtos demonstrassem potencial, eram pouco seguros e não desenvolveriam, nos seus trabalhadores, boas práticas. Francivaldo Alves Nunes (2014, p. 44), ao observar a agricultura na Amazônia imperial, na visão dos administradores locais, afirma:

Não que os produtos não fossem aceitáveis no processo de comercialização, pelo contrário, a preocupação se dava quanto a atividade produtiva, ou seja, eram produtos resultantes das práticas extrativistas. Apontados como produtos nativos, em que o trabalho se limitava ao da coleta, não possibilitam aos homens da região o desenvolvimento de sua capacidade produtiva.

Assim como não se deve homogeneizar a *plantation* (Paula, 2002), podemos pensar em um extrativismo não homogêneo, formador de um mercado autoconsumidor,

que também exportava. Pode-se fazer tal esquema a partir dos próprios gêneros tratados nesta pesquisa, por exemplo: a farinha estava diretamente ligada ao consumo interno, sendo seus números de exportação quase inexistentes; já a manteiga de ovos, o piraen³⁹ e a mixira serviam tanto para o consumo interno quanto para a exportação – por tais motivos é também controverso tratar de suas crises. O mercado da cidade aglutinava a produção da província e os artigos de importação: chapéus, fazendas de tecido, charutos, vinhos e licores. Sobre isso, comenta Russel Wallace (2004, p. 215):

O comércio local consiste principalmente na exportação de castanhas, salsaparrilha e peixe, e as importações são tecidos europeus, de inferior qualidade, cutelaria ordinária, colares, espelhos e outras bugigangas mais, para o comércio com as tribos indígenas, das quais a cidade é o quartel-mestre [...] os habitantes mais civilizados de Barra dedicam-se todos ao comércio.

Apesar disso, a falta de víveres específicos, como o trigo e, conseqüentemente, o pão, ou a carência de produtos mais sofisticados, poderia dar a impressão, aos viajantes, de que a cidade não possuía produtos que atendessem a tal sofisticação, como no caso de François Biard (2004, p. 167), quando foi às compras:

O Sr. Costa me levara a todas as lojas da cidade, mas nenhuma delas oferecia sortimentos apreciáveis de mercadorias. Tendo já casa, mister era montá-la. [...] Adquiri mais um frasco de boca larga com manteiga salgada e rançosa, biscoitos, algumas libras de queijo, azeite e um candeeiro.

Para Wallace (2004), os poucos *civilizados*, que haviam na cidade, dedicavam-se ao comércio, porém o cotidiano era bem diferente. Ele mesmo realizou transações comerciais com indígenas, quando estava viajando sobre o rio. Quanto a Biard (2004), podemos, a partir de seu relato, supor que as mercadorias realmente não tinham muita qualidade, embora suas compras incluíssem um bom número de produtos – falta de qualidade sim, de variedade não. Pode-se afirmar, então, que havia dois tipos de comércio em que aconteciam as transações da cidade: o oficial era realizado nas firmas e tabernas, como também, pela *Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas*; e o informal, realizado pelos moradores locais, à beira das casas e no beiradão da cidade. As casas comerciais, comércios ambulantes, casas de bebidas espirituosas e lojas de quinquilharias também rendiam impostos consideráveis ao erário. Os relatórios de presidente de

³⁹ Segundo Câmara Cascudo, era como o pirarucu era chamado depois de seco.

província demonstram as oscilações, tanto na arrecadação quanto no valor pago. Ainda que de maneira nebulosa, este comércio oficial corresponde a:

Quadro 1: Arrecadação de Impostos sobre o comércio

Ano	1853	1854	1855	1860
Cazas de venda de bebidas espirituosas	10:397\$190	0	0	0
Cazas de bijouteria	0	0	0	0
Cazas Comerciaes	0	0	0	240\$000
Lojas de fazenda a retalhos e miudezas	510\$000	510\$000	620\$000	0
Comercio licito	900\$000	1:725\$000	0	0
Armazém de secos ou molhados	20\$000		630\$000	
Armazém de molhados	0	590\$000	0	0

Fonte: Produzida pelo autor da dissertação, a partir dos relatórios de presidente de província.

Como já observado, os dados dos relatórios por vezes são dispersos e as categorias que existiam em alguns anos passam por mudanças de nomenclatura ou são suprimidas por outras. A tabela dos impostos sobre os empreendimentos comerciais da cidade foi feita com as nomenclaturas que se repetem ao longo dos quatro anos exemplificados. Os anos que não constam na tabela não apresentaram os dados referentes à arrecadação de impostos. De 1857 a 1859, os dados dos impostos arrecadados sobre os tipos de comércio não foram encontrados. A título de explicação, vale ressaltar que, apesar de não conseguirmos fazer uma série consistente para demonstrar como o comércio se desenvolveu, os anos de 1854 e 1855 demonstram valores importantes, cobrados acerca da tipologia “Armazém de secos ou molhados”, ou somente “Armazém de molhados”. O relatório de 1853 informa que as coletorias do interior não mandaram suas respectivas receitas, por isso, os valores estão, de certa forma, descompensados.

Essa economia possuía, aliás, um forte concorrente, para alguns, e aliado, para outros: o regatão. Raimundo Morais (2013, p. 145), definiu este agente do comércio local, como:

Embarcação de comércio ambulante. Galeota, maior que a igarité, de tolda corrida, com um compartimento fechado à popa. E’ tirada a remo de faia por dois tripulantes. Propriedade hoje do turco, já o foi do

hebraico e do português. Trafega em toda a Amazônia, vendendo artigos de estiva e artigos de armarinho. Há, no seu bojo, desde o jabá, a conserva, a farinha, o feijão, o sal até à conta, ao pente, ao brinco, à seda, ao anel.

Dada a definição, podemos ir além. O regatão era a ponte entre os ribeirinhos e as miudezas. Era através desse meio de transporte que novidades e artigos de precisão chegavam na capital e nas comunidades mais distantes. À medida que a cidade de Manaus foi se organizando e as fiscalizações e transações passaram a ter mais controle, o regatão acabou representando o sinal da desordem. Não foram raros os casos em que os presidentes quiseram acabar com essa prática, ora porque nas águas o alcance da legislação era mais difícil, ora porque era mais vantajoso para os indígenas vender produtos ao dono do comércio flutuante.

Para as autoridades locais, ao longo dos anos, o regatão era o responsável pelo comportamento incivilizado da população, e podemos entender o porquê. Consta, na apresentação das contas públicas do administrador da Fazenda Pública em 1858, Manoel Coutinho de Abreu, em anexo ao relatório do presidente Francisco José Furtado, o desfalque de 1:830\$030 réis. Segundo o administrador, havia duas razões para tal embaraço: a primeira é o privilégio de quem tem casas de negócio abertas e possui também canoa de regatão; a segunda é a falta de fiscalização dos despachos obrigatórios dos regatões (Furtado, 1858). Conforme o mesmo administrador, em 1855, o número de regatões registrados era de cem em toda a província; vinte deles faziam comércio na repartição central da capital, sendo a somatória de sua capacidade de carga por volta de 120 toneladas⁴⁰. É provável que acontecesse com os regatões um processo de generalização. Aos olhos das autoridades locais, qualquer barco que realizasse comércio poderia ser reconhecido como regatão, ainda mais se pairassem suspeitas sobre as transações em questão.

A questão é que esse tipo de comércio dividia a opinião dos presidentes. Para alguns, era uma atividade tão ridícula que deveria ser extinta de todas as províncias do norte (Amazonas e Pará). Para Ângelo Tomaz do Amaral, em 1857, era um mal necessário, pois o regatão, assim como outros ramos de comércio, possuía a ávida função de levar mantimentos aos pontos mais remotos da província. Quanto a isso, ele asseverou: “ponhamos de parte os abusos que se diz que eles praticam, porque o imposto não foi

⁴⁰ A lista com as quantidades de canoas de regatão consta no anexo nº 14 do Relatório de 1856, sobre o ano de 1855.

criado para castigá-los nem corrigi-los, e atendamos as regras da justiça que devem presidir ao seu estabelecimento” (Amaral, 1857, p. 52). O regatão, ademais, era a via de escape dos produtos vendidos pelos indígenas. Os maus comportamentos da população, de que tanto falam os presidentes, em resumo, remetem ao fato de que os indígenas, ao venderem produtos para os comerciantes do rio, geravam mais lucro do que quando trabalhavam para o estado. Em outras palavras, se trabalhavam para o estado, pouco recebiam; mas, quando vendiam algo para o regatão, o pagamento era feito na hora. Essa relação poderia, por vezes, acabar em desavença.

Em 1852, os indígenas caripunas obrigaram um regatão a deixar toda a carga em sua posse e fizeram fugir o piloto e o restante da tripulação (Miranda, 1852), assalto um tanto suspeito. Em 1860, é instaurado um inquérito que trata de um assalto cometido contra o regatão de Innocência Alves de Faria. Durante o crime, ele e mais quatro integrantes de sua tripulação ficaram feridos, e uma pessoa foi morta (Cunha, 1860). Nesse sentido, corroboramos o que foi discutido por Márcio Couto Henrique, no artigo *Estradas líquidas comércio sólido: índios e regatões na Amazônia (século XIX)*, de 2014. O autor discute que as relações de comércio estabelecidas entre indígenas e comerciantes nem sempre eram passivas. No que concerne aos indígenas, esses indivíduos, inseridos em uma lógica regional de comércio e trocas, pautavam escolhas e negociações, bem como realizavam sua justiça, ao seu modo, roubando e atentando contra a integridade daqueles sobre os quais recaía a suspeita de que os tinham ludibriado.

Essa economia do abastecimento, que autoconsumia seus produtos e também os exportava, formou um extenso comércio a partir dos produtos locais e importados, com ênfase nos produtos da floresta e os adquiridos a partir do rio, o que, de certa forma, fez com que a Lei de Terras de 1850 fosse pouco aplicada ou não tivesse tanta celeridade na aplicação. As pessoas ligadas ao comércio também passaram, no decorrer dos anos, a controlar mais a mão de obra escravizada e a acumulação de fortunas. Patrícia Melo Sampaio (2014, p. 110) afirma que, na primeira década da província, “os comerciantes passam a controlar 39,5% dos escravos registrados e detém 64,6% das fortunas”, enquanto os agricultores 28% de escravizados e 16,1% das fortunas. Dez anos depois, a porcentagem sobe para 77,5%, no caso dos comerciantes.

Outros produtos também compõem o rol da economia abastecedora. Figuram, entre eles: o cacau, a castanha, cumaru, tabaco, os grudes de peixe, peles de animais, óleos

vegetais, breu, guaraná e salsaparrilha. Esses produtos, embora não fizessem parte da lista de produtos que encabeçavam a economia imperial, circulavam com bastante importância nas províncias do norte e eram, em sua maioria, de origem extrativista, apesar de alguma produção agrícola como de cacau, mandioca, tabaco e café. Para Nunes (2014, p. 46), “conforme os produtos extrativistas iam obtendo maior importância na pauta de exportações, principalmente a borracha, tornava cada vez mais comum nos relatórios presidenciais a reclamação quanto ao abandono da agricultura”. Outrossim, é importante lembrar que, em dez anos, a população da cidade quadruplicou, assim como o quantitativo de escravizados, e tais fatores resultaram em mais bocas para alimentar, mais produtos para abastecer e mais problemas para administrar.

A cidade de Manaus, durante a década de cinquenta, se consolidou como principal porto do Alto Amazonas. Walter Bates (1944, p. 237) assinalava: “Barra é atualmente a escala mais importante das linhas de vapores que foram estabelecidas em 1853, e passageiros e mercadorias são transbordados aí para o Solimões e o Peru”. As relações comerciais com o Peru também são importantes de serem analisadas, posto que os barcos da Companhia de Navegação do Amazonas tinham duas cidades peruanas como destino certo, Nauta e Loreto. Se pensarmos de maneira pragmática, a Companhia conseguiu ligar o Atlântico e o Pacífico de maneira rápida até, para as realidades tecnológicas locais da época. Essa circulação de produtos, com as suas exportações e importações, tornava a capital o centro das novidades. É bem verdade, porém, que, com o maior número de pessoas na cidade, a falta de gêneros, tão comentada por viajantes e presidentes, se fizesse presente. Ao falar das crises de abastecimento, é preciso levantar as seguintes questões: crise para quem? E de quê?

Quando a falta de farinha chegava na capital, por exemplo, a tesouraria era encarregada de contratar o abastecimento de outras regiões, como a do Alto Rio Negro, conhecida pela produção de farinha de boa qualidade. Na exposição feita por Herculano Ferreira Pena (1855, p. 24), o presidente informa que “O fornecimento dos gêneros para sustento dos Trabalhadores tem sido contratado pela Tesouraria precedendo arrematação em hasta publica; exceto uma porção de farinha ultimamente comprada no Alto Rio Negro”. Tanto nos relatórios dos presidentes como nos relatos dos viajantes, há, em vários momentos, a menção à escassez de farinha e de diversos outros gêneros, principalmente de carnes verdes, uma vez que o gado não era criado em larga escala na província. Esses momentos, sobretudo, são resultado de combinações sociais e naturais já expostas.

O conceito de crise deve ser empregado com cautela na realidade amazônica, em especial se aqueles que relatam esses interstícios estão ligados ao poder do estado ou não estão acostumados com as adversidades locais. Os viajantes são muito categóricos quanto às precariedades da província e à falta de assessoria que o poder imperial dispensava para a região. Entre outras críticas, voltam-se ao não desenvolvimento e não aproveitamento da região pelo seu potencial agrário e à falta de administração, apesar de reconhecerem como imenso o trabalho feito pelos presidentes.

Quem me acompanhou na viagem ao longo do Amazonas, se convencerá comigo sobretudo de todas as construções, desde as igrejas até a última das choças de índios. Aí tudo é miserável e triste, tão triste como não se poderia facilmente encontrar em nenhum recanto do mundo, a que se dê o nome de pomposo de vila ou cidade (Avé-Lallemant, 1859, p. 203).

A observação de Robert Avé-Lallemant (1859) refere-se à própria composição da província. Como já observado, muitas das práticas de produção seguiam, ainda, os moldes do século XVIII. A província tateava uma modernização consistente, que começou a se intensificar e, em finais do século, se consolidou. Sua realidade, até o *boom* da produção gomífera, foi a de uma província que possuía, como já informado, uma economia do abastecimento e autoconsumo, e de uma capital que servia como pivô para esse comércio.

As epidemias foram um ponto significativo na vida provincial. Uma vez que a presença de médicos não era uma realidade, os próprios habitantes faziam uso de seus conhecimentos sobre as ervas, cascas, emplastos, chás e remédios, conhecimento ancestral, legado pelos povos da região. O próprio Avé-Lallemant (1859, p. 208) destaca que “todos os habitantes eram homeopatas”. Durante o mesmo relato, ao passar por Ega (Tefé), ele escreve:

Na miserável localidade assolava uma moléstia endêmica, uma colerina, uma espécie de cólera sem a mesma violência. Contudo, vitimava sempre algumas pessoas. A 30 de julho, tinham morrido três dos 900 habitantes. As águas subiram mais do que nunca. Quando baixam, irrompem sempre febres – com tanto maior violência quanto mais alto elas tenham subido, inconveniente de que se ressentem toda a bacia do rio (Avé-Lallemant, 1859, p. 191).

O relato do médico alemão concentra dois fatores, as cheias e as endemias, acontecimentos recorrentes na região. A mesma realidade se faz presente na cidade de Manaus. Durante o ano de 1862, o governo provincial fez circular na cidade um panfleto com o título “Medidas preventivas e Hygienicas para o *Cholera Morbus*” (Arquivo

Público do Amazonas), feito na tipografia de Francisco José da Silva Ramos. O manual indicava remédios farmacêuticos e homeopáticos para a prevenção e o cuidado paliativo durante as diversas fases da doença. Somando-se essas variáveis, pode-se ter, com mais clareza, o quadro geral dos fatores que influenciavam diretamente as crises de abastecimento e a produção de alimentos na província durante a segunda metade do século XIX.

Com as crises endêmicas, é fácil pensar qual parte da população era a mais atingida: os indígenas, pobres e escravizados. Em 1860, segundo consta no relatório presidencial de número 49, pessoas morreram na capital, acometidas por *febres* (Cunha, 1861), e, por conta disso, a produção de alimentos ficou, em partes, comprometida. O mesmo relatório expõe que, entre o ano de 1860 e 1861, dezoito marinheiros da companhia de vapores adoeceram da mesma enfermidade. Isso, sem dúvidas, foi um atraso e tanto. Com a tripulação doente, a mercadoria ficou retida e não subia nem descia o rio. Dessa feita, a falta de gêneros ocorria por variáveis diversas. As crises eram mais sentidas por quem dependia da carne de gado ou de produtos importados, como o trigo, o queijo, o azeite e o vinho, mas, para outros moradores, ela não era um infortúnio muito grande, a não ser que incidisse na sua porção de farinha. Com um bom mantimento de mixira, pirarucu seco ou manteiga de ovos, o sustento estava garantido, e, caso as pessoas não dispusessem de algum desses, um igarapé era um bom lugar para garantir o alimento diário, bem como um encontro com o regatão poderia render um punhado de piracuí ou carne seca. Em outras palavras, os habitantes da capital podiam se abastecer de várias maneiras.

3.2 – O rio é o limite da legislação

Para coordenar o comércio, distribuir melhor o dízimo, organizar as vendas de pescado e pôr ordem nas transações no beiradão da cidade, a capital e a província promulgaram diversas leis que tivessem esses objetivos no horizonte. A discussão que se segue pretende demonstrar a preocupação das autoridades provinciais e municipais para com o controle do comércio e sua tentativa de, por meio da legislação, *civilizar* os habitantes, pois a combinação legislação e civilização lhes parecia inseparável. Estabelecer normas é parte do processo de controle, seja dos corpos, ou de seus comportamentos. Tanto o poder provincial como municipal viam-se ameaçados no tempo da viração e da salga; viam, também, os dízimos se esvaindo rio abaixo. Nesse sentido, a

legislação, podemos supor, oferecia uma abrangência de seu controle e funcionava até certo ponto, mas seu limite era o rio.

Antes de iniciarmos a análise das fontes e a discussão, é importante apresentarmos o caminho percorrido para que tal legislação se encontre transcrita neste trabalho. Na leitura do livro de Mário Ypiranga Monteiro, *A fundação de Manaus*, o autor comenta sobre a legislação que lida com os comandantes de praia, os responsáveis pela organização da coleta de ovos de tartaruga e viração das mesmas. No decorrer da escrita, buscamos encontrar tal diretriz, no início sem muito sucesso. Posteriormente, revisamos as leis que se fazem presentes nos relatórios presidenciais. Por conseguinte, visitamos o Centro Cultural dos Povos da Amazônia, na cidade de Manaus, que conta com um acervo digitalizado dos compêndios legislativos provinciais, contudo a documentação não está completa, principalmente no que se refere ao recorte temporal desta pesquisa. Então, o que fazer? A resposta não veio de imediato, e foi um daqueles acontecimentos face ao qual os historiadores não esperam. Realizando o tabelamento de dados do jornal Estrella do Amazonas, percebemos que o referido semanário servia, de certa maneira, como diário oficial da província e que tanto os atos administrativos da capital como os da província foram lá publicados. Procedemos com uma busca pelas legislações. Primeiro, foram conferidas as datas de promulgação da legislação, presentes nos compêndios digitalizados, que, apesar de não incluírem o conteúdo das mesmas, informavam a data que entraram em vigor. Depois da posse das datas, procuramos os jornais dos respectivos meses de sanção: foram selecionadas nove leis, referentes à organização do mercado, companhia de pescado, comércio de beiradão, organização das praias para a viração, liberação da extração de produtos naturais e sobre imposto do gado na província. Desse quantitativo, conseguimos transcrever e analisar seis decretos; os outros não foram encontrados em sua totalidade, ou constavam ainda como projetos nos “Annaes” da Assembleia Legislativa Provincial, presentes no Arquivo Público do Estado do Amazonas.

Quadro 1: Legislação

Legislação transcrita			
Legislação	Assunto	Local	Ano
Resolução nº 54	Proibição sobre a produção de manteiga de ovos e viração	Jornal Estrella do Amazonas	1855

Lei nº 13	Isenção de imposto sobre o gado vacum	Acervo digital Centro Cultural Povos da Amazônia	1853
Lei nº 19	Permite o comércio de regatão	Acervo digital Centro Cultural Povos da Amazônia	1853
Lei nº 39	Estabelecimento da Cia. de Pescado	Jornal Estrella do Amazonas, nº 101, 21 Out. 9º trimestre	1854
Lei nº 66	Modificação da Ribeira do pescado	Jornal Estrella do Amazonas, nº 70, 17 Set. 14º trimestre	1856
Lei nº 102	Sobre a viração de tartarugas e pesca de pirarucu	Jornal Estrella do Amazonas, nº 397, 23º trimestre	1859

Fonte: produzida pelo autor da dissertação.

Essas diretrizes têm o papel de normatizar e organizar as práticas referentes ao comércio e à produção de alguns alimentos na cidade. Se existe legislação que trate de casos específicos, muito provavelmente há comportamentos que precisam ser controlados ou polidos. É pela confecção de leis que se pode observar as tentativas de, através da legislação, moldar os comportamentos dos habitantes a modelos mais civilizados, na visão das autoridades locais. Observamos, então, essas leis, na perspectiva de Norbert Elias (1994), como um processo de civilizar e formar uma sociedade de indivíduos regulados, que têm seus comportamentos tutelados por uma legislação. Para o autor, a reprodução de comportamentos isola em si mesmas as pessoas, que, a partir de um marco regulatório, observam suas práticas como descoladas da sociedade em que vivem e param de se sentir parte de um coletivo. Ele argumenta:

É esse conflito no interior do indivíduo, essa “privatização” ou exclusão de certas esferas de vida da interação social, e a associação delas com o medo socialmente instilado sob a forma de vergonha e embaraço, por exemplo, que levam o indivíduo a achar que, “dentro” de si, ele é algo que existe inteiramente só, sem relacionamento com os outros, e que só “depois” se relaciona com os outros “do lado de fora” (Elias, 1994, p. 27).

Pode-se separar, portanto, as legislações da seguinte maneira: as que controlam ou combatem práticas que não são bem vistas (nº 54 e nº 102), as que referendam uma prática dentro da localidade (nº 19 e nº 66) e as que criam mecanismos de regulamento das práticas ou as captam para o estado (nº 13 e nº 39). É um jogo de interesses. As autoridades viam exageros na extração de ovos de tartaruga, e sua caça é, sem dúvidas, preocupante, já que uma das maiores manufaturas da província podia estar, com isso,

ameaçada. Interessava, ainda, às autoridades que o pescado passasse a ser controlado pelo estado, numa tentativa de angariar impostos sobre a pesca, que também vinha em boas quantidades. Logo, a legislação é uma forma de pôr limites dentro de sua jurisdição. Ela é, ademais, combustível para a criatividade, principalmente para a criatividade de burlá-la. Observemos cada caso.

A Resolução nº 54 de 1855⁴¹ “Proíbe a manipulação de manteiga de ovos de tartarugas em algumas, praias, e estabelece regras para a policia desse ramo de indústria nos lugares em que é permitido exercê-la”. A Lei nº 102⁴² de 1859 dá “Providências sobre a condução e viração das tartarugas, pesca de pirarucus, e fabrico de estopa”. Entre elas, há um intervalo de quatro anos. A primeira edita uma série de políticas que regulam a extração de ovos para a produção de manteiga e cria o cargo de comandante de praia, porém não prevê punições tão rígidas, como as da lei de 1859. No caso da segunda, as penas para quem a infringisse eram mais pontuais:

Artigo 1º Fica proibido em toda a Província:

§ 1º - a condução de tartarugas em Canoas ou jangadas de modo que fiquem apinhoadas ou cavalgadas umas sobre as outras, e por isso em número maior de uma por cada arroba, que lotar a canoa, ou de 13 por cada tonelada. Os infratores sofrerão a multa de 1000 réis, ou meio dia de prisão, por cada tartaruga excedente do número fixado por arrobas ou toneladas.

Fica sujeito ao dobro destas penas, por cada tartaruga todo aquele que as conservarem em currais ou depósitos, em espaço menor de quatro palmos.

O transporte de tartarugas causava um estresse imenso para o animal. Dezenas de animais eram empilhados em canoas, barcos e cobertas, muitas vezes amarrados pelas patas, ou com seus pés perfurados com um cipó, que os unia. Sobre esse transporte, François Biard (2004, p. 160) comentou:

[...] um índio me mostrava qualquer coisa de estranho que atiravam ao convés: meia dúzia de grandes tartarugas presas umas às outras pelos cascos. Mostravam, nas patas de detrás, buracos pelos quais haviam enfiado cipós que as dominavam. Deviam com isso sofrer bastante os pobres animais!

A legislação não tratava do bem-estar dos animais. Pelo contrário, não havia proibição para a maneira com que eram conduzidos, desde que não excedesse o limite

⁴¹ Anexo I.

⁴² Anexo VI.

estabelecido. É bem verdade que muitos animais sequer chegavam ao seu destino. Vimos, no capítulo anterior, que o transporte de tartarugas era extremamente rentável para o erário da cidade, assim como o transporte de escravizados, no entanto, com espécimes mortos, quem pagaria o prejuízo? A lei dava garantias para que o maior número de tartarugas chegasse com vida aos seus destinos. Seu objetivo era, mesmo, que o mínimo delas morresse. Os pirarucus também não escapavam à caça em grande escala: “§ 3º - a pesca de pirarucus chamados de filhos, e o modo da pesca denominado de batção. Os infratores sofrerão a multa de 10\$000 ou cinco dias de prisão por cada montaria empregada nesta pesca”. Sem qualquer tipo de controle, eram pescados animais de todos os tamanhos e, com tal prática, a reprodução ficava comprometida. Isso, porém, era o de menos para a economia local: a preocupação estava concentrada no número de arrobas que um peixe poderia render. Dessa maneira, foi mais interessante resguardar certos tipos de pesca ou esperar os peixes crescerem, evitando pescá-los pequenos, o que não renderia uma grande produção.

No caso das tartarugas, peixes-boi e pirarucus, argumentemos que a legislação também regula e tutela entes não humanos. Ora, ao estabelecer “que esta lei surta desde já, todos os seus efeitos, *regulando definitivamente as épocas*, e [a] fiscalização” (grifo nosso), ela incide no próprio comportamento das espécies e modifica a relação dos habitantes com o meio ambiente. Os animais, em sua maioria, tiveram, principalmente, seu ciclo de reprodução alterado, não conseguindo mais chegar à fase adulta. De fato, a preocupação das autoridades não era preservar o ambiente – sem cairmos em anacronismos –, mas, sim, preservar recursos, e recursos exploráveis, isso na perspectiva de criar uma natureza barata, que fosse capitalizada e trabalhasse para os objetivos provinciais, segundo Jason Moore “Ela era ‘barata’ em um sentido específico, empregando as capacidades do capital, do império e da ciência para se apropriar gratuitamente de trabalho/ energias da natureza” (2024, p. 146). Ou seja, em sua empreitada de regulamentação das práticas de caça e pesca, a província queria garantir recursos utilizáveis, mesmo que eles fossem finitos, mas que durassem um bom tempo.

A introdução do gado e a instituição da Companhia de Pescado se encaminham, de certa forma, na mesma direção. A legislação de número nº 13 de 1853⁴³ isenta a importação e criação de gado vacum, em toda a província, em um período de dez anos.

⁴³ Anexo II.

Para as autoridades, a relação entre agropecuária, agricultura e civilização é inseparável. Para os presidentes, a província só se desenvolveria quando superasse o extrativismo, e esse pensamento perdurou por todo o século XIX e XX. Todavia, voltemos à questão dos animais para corte. Havia algumas criações de pequenos rebanhos em toda a província e, ainda, algumas dezenas de cabeças na capital, diferentemente do Pará, onde a pecuária já possuía um desenvolvimento mais consistente, em comparação ao Amazonas. Era discrepante. Enquanto, nas pautas semanais, a carne seca e as carnes verdes eram mais raras em Manaus e na província, Sidiana da Consolação Macedo (2014, p. 60) aponta, em relação a Belém, que: “As fazendas existentes na Província abasteciam com cerca de 12.000 cabeças de gado com um valor em réis de 480.000\$000 em 1858 e, mesmo com a chamada crise víveres de primeira necessidade, a carne verde podia ser encontrada pelo preço de 120 réis”.

A preocupação com as carnes verdes sempre se fez presente nas falas dos presidentes, porém, em seus olhos brilhava uma faixa de terra em especial, as terras do Rio Branco. Sem exceção, as autoridades viam, nessa região, o lugar propício para o desenvolvimento do gado: “Também não há na Província fazenda alguma de criação, que seja digna de mencionar-se, se exceptuarmos as do Rio Branco, pertencentes à Nação, que segundo os últimos mapas continham 1822 cabeças de gado vacum, e 263 do cavalari” (Pena, 1853, p. 43). Manoel Gomes Correa de Miranda (1855, p. 6) também expôs:

A abertura de uma estrada entre esta capital e os campos do Rio Branco (onde se reúnem as circunstâncias mais favoráveis ao estabelecimento de fazendas de criação), que isente o transporte dos gados das demoras e riscos a que está exposto, sendo feito, como atualmente, pelo mesmo rio, é na opinião de muitas pessoas o primeiro passo, que se deve dar para abastecer de carne o mercado da capital.

Tão deficiente era a criação de gado na província que o presidente Manuel Clementino, mesmo em tom de desconfiança, afirma que é quase inexistente o roubo de gado e de cavalos, queixa que, segundo ele, era mais comum em outras províncias:

Não tenho ainda a experiencia precisa para assevera, que sejam exatas, ou que se aproximem da verdade as cifras, que nesta espécie aponta a estatística apresentada pela polícia. Inclino-me a crer, que o trabalho não é completo. Como quer que seja não há nesta província as mesmas queixas, que se notam em outras, contra o crime de furto, principalmente do gado vacum, e cavallar. Talvez provenha a diferença de ser pouco importante a indústria da criação do gado (Cunha, 1861, p. 5).

Nos anos de 1855, 1856, 1857 e 1858, a realidade das carnes verdes pouco se altera. São duas as principais dificuldades encontradas para o seu fornecimento. A primeira diz respeito à falta de domínio da cultura do gado na região da província do Amazonas. Isso implica em falta de pessoas habilitadas para esse ramo, bem como no desenvolvimento de áreas de pasto, como já observado. Nesse sentido, a província do Pará já possuía um amplo desenvolvimento da pecuária, o que fazia com que abastecesse parte de Manaus: “Carne fresca não há; e só com muitas fadigas e esforços se poderão obter algumas rezes do Rio Branco ou de Óbidos e Santarém na Província do Pará” (Miranda, 1857, p. 31). Em segundo lugar, estão as dificuldades de transporte. Com a criação da Companhia de Navegação do Amazonas, o problema da demora foi reduzido, mas, ainda assim, era um entrave trazer a bordo dos vapores animais do tamanho de gados. Antes da criação da companhia, o transporte de gado era feito em batelões⁴⁴ ou nas cobertas. O gado emagrecia, depois de dias de viagem sobre os transportes fluviais, e, mesmo assim, não supria as necessidades da cidade.

Mas, se os gados precisavam de transporte, o mesmo não podia ser dito sobre os peixes. Estes habitam os rios e estavam mais próximos da realidade local. Assim, a Companhia de Pescado foi criada pela lei nº 39 de 1854⁴⁵. Em seus objetivos, estavam:

[...] estabelecer nesta capital uma Companhia de pescadores, fixando o número de indivíduos de que deverá constar, os quais ficarão dispensados de qualquer outro serviço provincial ou municipal.

Artigo 2º - O mesmo Presidente marcará os lugares próprios para a venda do pescado, e dará as instruções necessárias para a execução da presente Lei.

A regulação da pesca cumpria uma dupla função, aos olhos da província: controlava o comércio de peixe, e, conseqüentemente, os indivíduos envolvidos nesse trabalho. Infelizmente, não dispomos dos dados quantitativos, referentes à companhia de pescadores, que pudessem estabelecer uma série de produção, no entanto é provável que os números de pescado, apresentados no capítulo anterior, sejam resultado dessa companhia. Ela parece ter sido extinguida, aliás, por falta de pessoas que realizassem a

⁴⁴ Batelão – barçaça de 3, 4, 5 e 10 toneladas de deslocamento, em geral de boca aberta, própria para ser tirada a remo de mão ou de faia. Usam-no também rebocado no costado das lanchas que trafegam no Amazonas e seus afluentes. Os estaleiros de Abaeté, Santarém, Óbidos e Oriximiná são famosos pela construção de batelões de itaúba preta, madeira insubstituível nesse gênero de transporte. (Morais, 2013, p.36)

⁴⁵ Anexo IV.

pescaria, ou melhor, por falta de pessoas que quisessem pescar para a província. Em 1856, a companhia lucrou com a pesca nos meses de março a junho: março, 154\$930; abril, 340\$000; maio, 448\$350; e junho, 251\$790⁴⁶. Apesar dos números, o jornal Estrella do Amazonas, na edição 438 de 1860, expõe a necessidade de restabelecer a empresa, uma vez que assolava a capital uma falta de víveres: "expedirá as mais terminantes ordens para restabelecer-se a Companhia de pescadores, que outrora abastecera esta cidade: graças a tão acertadas providencias temos robusta fé de que dentro em breve estaremos a salvo de semelhantes eventualidade" (Ramos, 1860, p. 3).

A legislação, por fim, entrava em acordo com práticas locais de venda e negociação. Era comum, como narra Elizabeth Agassiz (2000), que os habitantes locais chegassem à cidade em suas canoas, com produtos de suas plantações, para realizarem trocas e vendas.

Enquanto eu estava observando os dois jovens índios, uma piroga remada por mulheres subiu a correnteza, carregada de frutas e legumes, em cima dos quais vinham encarapitados dois papagaios de uma cor verde muito viva. [...] Essas mulheres vinham de um sítio, como logo me informei; amarrada à embarcação, a índia moça começou a descarregar, indo e vindo, com saias arregaçadas em volta da cintura e a pesada cesta na cabeça (Agassiz, 2000, p. 274)

O beiradão da cidade, como em Manaus é chamada a orla, que fica de frente para o rio, era o local mais importante. Esse espaço servia de feira e campo de negociações, perdas e ganhos, roubos, aferição de pesos, arrecadação do dízimo. Acima daqueles que ali estavam, o rio era a maior autoridade. Para organizar toda essa gama de experiências, a presidência da província ordenou que a Câmara Municipal preparasse um espaço para a venda de todos os gêneros alimentícios, a Ribeira dos Comestíveis ou Ribeira do Pescado, pela Resolução nº 49 de 18 de junho 1855⁴⁷. A tal Ribeira funcionava como um grande mercado. As canoas com produtos de pequenas roças da cidade, sítios e vilas próximas aí se encostavam e armavam as estruturas do cotidiano, como diria Braudel (2005, p. 89), e, através delas, "A sua alimentação testemunha o seu estatuto social, a civilização, a cultura que o rodeiam". É nos mercados e nas feiras que as transações não oficiais se realizam. Elas possuem uma liturgia própria, uma jurisprudência não conhecida, um *modus operandi* que não é rastreável. A tentativa provincial de organizar esse mercado não durou muito. Pelo que se pôde rastrear, em 2 de novembro de 1856,

⁴⁶ Jornal Estrella do Amazonas, edições nº 142, 147 e 155 respectivamente.

⁴⁷ Compêndio de Leis Provinciais, disponível no Centro Cultural dos Povos da Amazônia.

cerca de um ano e meio depois da sua criação, para a venda de todos os produtos alimentícios, a Ribeira passa ser, pela Lei nº 66,⁴⁸ isto:

Artigo 1º - A Ribeira de que trata o artigo 1º da Lei 49 de 18 de junho de 1855, fica somente subsistindo, para nela se venderem as carnes verdes e o pescado apresentado pela Companhia de Pescadores.

Artigo 2º - Ficam revogadas as demais disposições da Lei.

Não se sabe ao certo o que levou as autoridades a converterem a Ribeira. Apenas no que tange ao comércio de molhados, podemos sugerir como hipótese, novamente, que tal modelo não teve adesão. Mais próximo ao controle das autoridades, o local tinha pessoas atentas na aferição de balanças e cobrança de impostos. Dessa maneira, era provável que a Ribeira, no tempo em que existiu, não abrangesse as transações realizadas nos igarapés e córregos próximos da cidade. Comercializar produtos na trama de canais era, pois, mais lucrativo, uma vez que o rio não cobra imposto sobre o peixe e outras mercadorias.

A legislação também autorizou e regularizou o comércio de regatão. Pela Lei nº 19 de 1853⁴⁹, o presidente Herculano Ferreira Pena o fez:

Faço saber à todos os seus habitantes que a Assembleia Legislativa Provincial decretou, e eu sancionei a seguinte Lei:

Artigo 1º - É permitido em toda esta Província o comércio de canoas chamado de Regatão.

Artigo 2º - Além do imposto municipal pagarão as a canoas de regatão o provincial de 25 mil réis.

Para os presidentes, como já comentamos, os regatões eram entendidos como um mal necessário, pois chegavam e abasteciam os lugarejos onde raramente a província conseguia realizar um abastecimento consistente. Eles, porém, pela legislação, ficavam sujeitos a pagar dois impostos: o provincial fora fixado em 25 mil réis, já o municipal, segundo a lei, seria orçado por cada municipalidade, também cabia a cada Câmara Municipal criar os meios competentes para o licenciamento das canoas e batelões cujo fim fosse o comércio.

⁴⁸ Anexo V.

⁴⁹ Anexo III.

Figura 1: Regatão.



Fonte: autoria de Percy Lau.

Segundo Couto Henrique (2014), o maior problema das autoridades com o regatão era o seu trânsito livre pelos veios da trama hídrica. As águas permitiam, quase sempre, que esse comércio escapasse de seu controle. Segundo o autor,

A definição chama a atenção para aspecto fundamental dessa atividade: a mobilidade. Do ponto de vista das autoridades das províncias, navegar “fora dos portos” implicava não ser alcançado pelos mecanismos de arrecadação de impostos, nem por outras instâncias governamentais que poderiam fiscalizar as relações de troca entre regatões e índios, por exemplo (Henrique, 2014, p. 53).

Mas, o que tornava esse comércio tão forte? E o que o permitia resistir? Primeiro, é esse comércio que oferece a oportunidade da livre negociação. Era uma relação de olho no olho, por assim dizer, em que comerciantes indígenas, africanos livres e caboclos teciam suas próprias leis e aferiam suas próprias medidas. “O comércio era feito, então, com base em redes de relações sociais tecidas com quilombolas, pequenos produtores, comerciantes locais e indígenas, constituindo relação comercial alternativa ao abastecimento da população” (Henrique, 2014, p. 54). O que o permitiu resistir, então, foram a clandestinidade e a necessidade de lidar com as adversidades naturais. Os regatões contaram com a participação de homens e mulheres, que fizeram das águas a sua praça comercial. É raro encontrar registros de mulheres que desenvolvessem essa atividade, todavia não poderíamos deixar de apresentar o caso de dona Maria, do canal do Tajapuru. Em sua subida rumo a Manaus, Robert Avé-Lallemant (1961) a encontrou.

Conforme o viajante, essa senhora realizava um comércio de produtos em sua canoa, aproveitando-se da quase inexistência de pessoas que o fizessem na região, em morava.

Essa mulher faz, viajando sozinha numa canoa, um grande negócio com os artigos que recebe do Pará. Rema só, por todos os pequenos igarapés, para vender seus artigos e trocá-los, e deve ter junto assim uma fortuna. [...] Vimo-la com toda a sua família, de pé diante de uma mulher incomumente robusta, bem parecida, rindo gostosamente, quando todos a saudavam em altas vozes; pois quase ninguém passa pelo canal (Avé-Lallemant, 1961, p. 63).

Maria realizava, então, quase um serviço para a sua região, um pequeno furo ou paraná, que ligava o Amazonas ao Pará. Queríamos dispor de mais fontes sobre tal senhora. Quantas mais podem ter existido na extensa rede hídrica? Quantas Marias navegavam em canoas, levando seus produtos, trocando-os e negociando? Casos assim fazem com que nos lembremos de que a História está permeada de pessoas que precisam de algo para sobreviver, de maneiras para reinventar o seu dia e as condições em que se veem, as condições possíveis de existência. A legislação que versava sobre o comércio de canoas pode ter nunca chegado em Maria, quem, como muitos, tinha somente o rio por limite.

3.3 – A malhadeira: trabalho e redes de abastecimento

A malhadeira é uma rede de pesca que, ao fazer o movimento de arrasto no rio, pode segurar um número de espécies muito maior, se comparada a outros tipos de pesca. É muito utilizada pelos ribeirinhos, pois não faz distinção entre tamanhos e espécies cuja pesca é proibida, e, por esse motivo, seu uso é controlado. Dito isso, valemo-nos do sentido dessa rede para discutir este tópico e compreender a sua intrincada malha de abastecimento e de trabalho.

Ao abordar o tema do trabalho na Amazônia e no Amazonas do século XIX, devemos ter cuidado e atenção ao que é dito, nas fontes, sobre os indígenas. De certo modo, a categoria desaparece, se o foco da pesquisa é direcionado para as cidades onde o processo de apagamento das etnias é mais sutil, porém não menos danoso. Existe, pois, uma diferença entre os processos de apagamento desses indivíduos. O primeiro refere-se à força, ao combate ao indígena que vive mais distante das vilas e cidades: este, aos olhos das autoridades, é quase uma peste que precisa ser eliminada, pois é considerado um empecilho ao avanço da civilidade. O segundo abrange o entendimento de que, na cidade, o indígena já fora *civilizado*, porém, por razões múltiplas – e muitas delas embasadas em

cunho cientificista –, ele nunca chegaria ao ideal civilizatório. Dessa maneira, sua condição não mais é a do selvagem que obstaculiza o avanço e o progresso, mas a do indivíduo que, apesar de ter superado a selvageria, não é um cidadão de fato. Para Marcio Couto Henrique (2018, p. 222),

[...] parte da invisibilidade indígena na Amazônia do século XIX tem a ver com o processo de “caboclição” dos índios... depois que eram batizados, aprendiam a falar português e passavam a vestir roupas, os índios eram considerados “civilizados”. Feito isso, as autoridades se referiam a eles como “confundidos na massa da população” ou caboclos, o que permitia liberar suas terras para a colonização.

O uso da mão de obra dos indígenas era justificado com a sua suposta condição de alguém que precisa do estado tutelando-o. Posicionando-os na cidade, suas terras ficavam livres para os interesses provinciais. O Regulamento das Missões, de 1845, é, talvez, o maior responsável por questões que dizem respeito ao controle dos indígenas e, consequentemente, de sua mão de obra, pois estabeleceu tal rede de poder ao criar o cargo dos diretores gerais. Para Almeida (2010, p. 146), “A partir de então, esses funcionários passaram a ser responsáveis por distribuir os índios para os serviços e zelar por sua remuneração”. Além disso, a autora certifica, eram estes empregados do estado, que realizavam as transações com particulares e facilitavam a exploração dos indígenas por pessoas físicas, e não somente pelo estado (Almeida, 2010). Por isso, ao longo deste trabalho, vimos, em várias passagens, os indígenas da cidade realizando tarefas para os viajantes e também para as autoridades locais.

Em meio às instituições provinciais que mais podemos analisar está o Corpo de Trabalhadores. Quando a província foi criada, em 1850, já havia, na Comarca do Alto Amazonas, uma dessas instituições. Seu primeiro presidente, Tenreiro Aranha, ao chegar na província, entrou em acordo com os principais de cada aldeia. Sobre tal acordo, lemos:

Com todos esses títulos e brindes também tenho dado Ordens e Instruções aos ditos Principais para que, em respeito e obediência aos Diretores, e de acordo com eles vão fazer cumprir com prontidão as minhas determinações, mandando de cada Tribo quatro homens para aqui serem empregados em serviços públicos por um mês, e sustentados e bem pagos de salários, serem despedidos logo no mês seguinte cheguem outros quatro no lugar (Aranha, 1851, p. 22-23).

No ano seguinte, o presidente Manoel Gomes Correia de Miranda (1852, p. 18) tece reclamações ao funcionamento do Corpo de Trabalhadores, pois carecia de renovação das leis, e não vê progresso no modelo que, segundo ele, “ainda conserva a

organização dada pelas Leis da Província do Pará”⁵⁰. Em 1853, as queixas de Herculano Ferreira Pena (1853) também não somam bons adjetivos para tal Corpo. Conforme o relatório, existem 12 companhias que o compõem, sendo elas: a capital (Manaus) e as freguesias de Moura, Thomar S. Gabriel, Serpa, Silves, Vila Bela, Maués, Canumá, Borba, Alvellos e Ega (Pena, 1853). Esse quantitativo, entretanto, pouco é efetivo. As dificuldades em regular bem a instituição são razoavelmente duas: a primeira tem a ver com os interesses dos diretores gerais, que acabam por transformar os indígenas em seus trabalhadores particulares – veremos mais à frente que alguns diretores também são donos de embarcações e responsáveis pelo abastecimento da cidade –; a segunda remete à evasão dos indígenas na realização das atividades e à dificuldade para convencê-los a sair dos aldeamentos e ir para as cidades.

A presença de africanos livres e escravizados na província do Amazonas é um tema que, durante certo tempo, foi cercado de silêncios (Sampaio, 2011), isso porque a escravização de africanos e afro-americanos na província e na Amazônia, em condições econômicas, principalmente, se diferenciou das condições de outras regiões do país, mas nem por isso deixou de existir e de tocar com seu flagelo sempre aguilhoador as relações sociais e jurídicas entre escravizados e seus escravizadores. É preciso cautela para abordar tal assunto, posto que a presença de pessoas negras na região não necessariamente pressupõe as relações de escravização. Sobretudo a partir da segunda metade do século XIX, será intensa a presença de pessoas negras em condição de liberdade. No que se refere à cidade de Manaus, após a sua consolidação como capital da província, que coincide com o final do tráfico legal de africanos, a população de escravizados aumentou, como demonstrado nas tabelas sobre o censo populacional, do capítulo 1 desta dissertação. Segundo Costa (2016, p. 99),

A escravização urbana exigiu dos senhores formas de controle social diferentes daquelas estratégias utilizadas no meio rural. Afinal, no território urbano, o grosso das atividades realizadas pelos trabalhadores cativos se realizava porta afora dos domicílios dos escravocratas.

A historiadora aponta, inclusive, para o fato de que, no meio urbano, o controle do aparelho governamental estava mais presente, isto é, a governança local, tanto municipal como provincial, estava bem mais perto das relações, em comparação com as grandes fazendas do Sudeste, por exemplo. Nas cidades, as pessoas em situação de

⁵⁰ A instituição dos Corpos de Trabalhadores se deu em 1838, na província do Pará.

escravização eram muito mais vigiadas; em contrapartida, suas redes de relações aumentavam (Costa, 2016). A cidade contava com espaços de controle dessa mão de obra, para que fosse aproveitada pelo estado, na olaria da cidade, nas construções das pontes (sob responsabilidade do Corpo de Trabalhadores) ou no descarrego de bagagens. O espaço citadino era, assim, um verdadeiro campo de obras. Patrícia Melo Sampaio (2021, p. 2) sinaliza:

A criação da província (1850) impactou a vida da modesta cidade por conta da abertura de muitas obras públicas, tais como a construção e reforma de pontes e prédios, aterro de igarapés, abertura e calçamento de ruas. Em atendimento à recorrente queixa das autoridades quanto à falta de braços especializados, os africanos foram enviados pelo governo imperial. Chegaram oleiros, pedreiros e carpinteiros e, desse modo, a olaria foi o primeiro pouso dos africanos na cidade.

Temos, então, dois grupos de trabalhadores envolvidos nas atividades da cidade. Primeiro, os indígenas, inseridos na pesca, produção de manteigas, farinhas e extração de produtos naturais e no Corpo de Trabalhadores; e os africanos livres e escravizados, alocados nas obras públicas e atividades de ganho para os seus senhores. É sobre os ombros dessas pessoas, por suas mãos, que a cidade é abastecida.

Em 1853, o presidente Ferreira Pena queixa-se, em seu relatório, de que, mesmo a província *assistindo* aos indígenas, estes não permaneciam no trabalho da capital: “Ainda assim não tenho conseguido que permaneçam nas obras públicas, e uma tal experiência parece justificar a opinião daquelas pessoas que sustentam não ser possível vencer a sua habitual insubordinação e preguiça, senão por meios de rigor” (Pena, 1853, p. 57). A reclamação sempre está pautada no abandono do trabalho. Em 1855, o presidente teceu as mesmas reclamações (Pena, 1855).

O presidente Francisco José Furtado, em 1859, apresenta um quadro geral dos trabalhadores indígenas trazidos para trabalharem em serviços da capital, o qual consta em anexo, feito pelo diretor das obras públicas, Carlos de Moraes.

Quadro 3: Indígenas em trabalhos na cidade

Distribuição dos indígenas	
Indígenas	155
Desertarão	21
Câmara municipal	4

Serviços para particulares	22
Dispensados do serviço	84
Desertores capturados	2

Fonte: produzida pelo autor da dissertação.

Quadro 4: Infrações cometidas por indígenas do Corpo de trabalhadores

Infrações	
Desertores	4 prestavam serviços a particulares 1 estava na câmara
Presos	1 por embriaguez Outros por conta de falta de postura

Fonte: produzida pelo autor da dissertação.

Os quadros em questão demonstram a atividade de descimento ou resgate, dos anos de 1858 e 1859, se assim podemos dizer – isso porque a maioria das etnias trazidas para a capital eram retiradas do Alto Rio Negro –. O viajante Henry Bates (1944, p. 362) comenta:

O termo *resgatar* ainda é dado pelos negociantes do Alto Amazonas à prática muito generalizada, mas ilegal, de comprar meninos índios das tribos selvagens. Os moradores mais velhos do lugar ainda se lembram do tempo em que eram trazidas muitas centenas destes cativos, conseguidos em uma só expedição.

O número de oitenta e quatro pessoas dispensadas nos parece alto. Para tal dispensa, é possível que os problemas causados à municipalidade fossem tão grandes que foi melhor deixá-los livres na cidade, ou declará-los livres, de modo que pudessem desenvolver atividades extraoficiais, justamente porque, para além do trabalho nas obras públicas, os indígenas eram os responsáveis pela produção de algumas manufaturas, como a manteiga de ovos, o piraen, a mixira e a farinha. Não somente eram responsáveis pelo fabrico, mas também, em muitos casos, faziam o transporte de tais gêneros, sejam em cobertas ou nas igarités. Seu trabalho era o nó que unia os fios da trama do abastecimento. Como já comentado, os indígenas, nessa relação de trabalho, perdiam até mesmo sua identidade, eram classificados apenas como braços ou remeiros. Bates (1944) conta que, por conta da constante descida de indígenas, estes cada vez se tornavam mais difíceis de serem capturados.

Por ocasião de minha visita estava em declínio, devido à desconfiança crescente dos índios, que dantes formavam numerosa classe trabalhadora, mas que tendo tomado conhecimento de que as leis os protegiam contra a servidão forçada, estavam rapidamente abandonando o lugar (Bates, 1944, p. 362).

É justamente nesse limbo entre o trabalho para particulares e para o estado que a mão de obra indígena se divide e atua, sem deixar de lado sua própria iniciativa em transações comerciais com terceiros e o regatão. A partir daqui, mostraremos um pouco sobre como se tecia essa malhadeira do abastecimento. Em primeiro lugar, queremos demonstrar o tráfego de embarcações a remo/vela em contraposição com as embarcações da Companhia de Navegação do Amazonas, com seus vapores. Para tal, foram levantados dados a partir da seção Movimento do Porto, do jornal Estrella do Amazonas, entre os anos de 1854 e 1862. Consideremos, porém, que, em algumas edições do referido jornal, a seção não está presente. Os anos com maiores incidências de atuação deste apêndice são os de 1854, 1855, 1856 e 1862. A partir da listagem dos nomes de algumas das principais embarcações, elaboramos a seguinte tabela:

Quadro 2: Embarcações de carga e passageiros

Nome do Barco	Tipo de embarcação	Rotas	Carga	Tempo de viagem	Proprietários
Marajó	Vapor	Manaus/Belém e portos adjacentes/Serpa/Óbidos	Passageiros/ dois escravizados fugidos	1 dias	Cia. De Navegação do Amazonas
Tirado	Vapor	Belém/Manaus/Loreto	Passageiros	30 dias	Não inf.
Huallaga	Vapor	Belém/Manaus/Loreto	Passageiros	30 dias	Não inf.
Monarcha	Vapor	Belém/Manaus/Manaus/Peru	Não informado	10 dias	Cia. De Navegação do Amazonas
Rio Negro	Vapor	Belém/Manaus	Não informado		Cia. De Navegação do Amazonas
Santa Tereza	Coberta	Belém/Manaus	Secos e molhados	45 dias	Phelipe Joaquim Batalha

Lealdade	Barco	Ega/Manaus/Pará	Pirarucu, manteiga e salsa/ uma escravizada e três filhos.		José Monteiro Chrisostomo
Ignacinha	Coberta	Ega/Manaus/Pará	Salsa, pirarucu, manteiga		José Pereira de Castro
Rainha dos Anjos	Barco	Ega/Manaus/Pará	Salsa, pirarucu, manteiga		Phelipe Joaquim Batalha
Santo Antônio	Coberta	Pará/Manaus/Distrito de Thomar	Secos e molhados	56 dias	Manoel Jacinto de Souza
Rio Negro	Coberta	Pará/Manaus/Distrito de Thomar	Secos e molhados	56 dias	Manoel Jacinto de Souza
Conceição	Coberta	Barcelos/Manaus/Pará	Salsa e piaçava		
Bela Amazonas	Coberta	Manaus/Pará	pirarucu/ 1 escravo menor		Pedro Gonçalves Pinheiro
Nossa Senhora de Guadalupe	Coberta	Ega/Manaus/Pará	Pirarucu, salsa e manteiga		Francisco Manoel da Cunha
Andorinha	Coberta	Ega/Manaus/Pará	Pirarucu, manteiga e salsa		
Flor do Mar	Coberta	Manaus/Pará	Gêneros da província		José Antônio Barrozo
Espirito Santo	Coberta	Manaus/Pará	Gêneros da província		Ricardo Pereira Zany
Tapajós	Vapor	Belém/Manaus	Não informado		Cia. De Navegação do Amazonas
Tabatinga	Vapor	Não informado	Não informado		
Liberal	Coberta	Não informado	Não informado		Guilherme Ferreira Gomes
Nossa Senhora dos Remédios	Coberta	Não informado	Não informado		Antônio Joaquim Costa & Irmão
Nossa Senhora da Conceição	Coberta	Não informado	Não informado		Phelipe Joaquim Batalha
Yacamiaba	Coberta	Não informado	Não informado		Não informado

Fonte: produzida pelo autor da dissertação, a partir da seção Movimento do Porto, do jornal Estrela do Amazonas (1854 – 1862).

Com a tabela acima, temos a intenção de apresentar uma amostra da circulação de embarcações, mercadorias e pessoas, que saíam da cidade ou estavam indo em direção a ela e, ainda, que tinham a cidade de Manaus como entreposto de viagem. Por razões de

disponibilidade fonte, não há, nela, a totalidade dos veículos fluviais que circulavam na província. Das vinte e três embarcações apresentadas, quatorze configuram-se como o antigo modelo de veículo fluvial, a coberta; e nove são vapores. As diferenças entre a quantidade de tempo entre um vapor e uma coberta são muito significativas: enquanto uma coberta faz o trecho Belém/Manaus em quarenta e cinco dias, um vapor faz em um quarto desse tempo.

É importante ressaltarmos o papel que a Companhia de Navegação do Amazonas desenvolveu para o comércio e como foi utilizada para a ocupação de terras em diversos lugares da província, tema ainda pouco estudado, que teve grande contribuição no trabalho de Roberta Kelly Lima de Brito, *Vapores de Mauá: a Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas (1852 – 1871)*, defendida no Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal do Amazonas, em 2018. Segundo a autora,

No sentido de coibir este comércio tido como ilícito, o emprego dos vapores passou a ser cogitado como uma medida de controle das rotas do dos regatões nos pontos considerados de maior f luxo. [...]Ao lado das reivindicações de motivações internas, um fator externo esteve presente no assunto da navegação: as pressões internacionais para a abertura do rio Amazonas. Estas pressões internacionais, movidas pela ideia de explorar as riquezas da região, vinham por parte de países ribeirinhos e fronteiriços, França, Inglaterra e, principalmente, por parte dos Estados Unidos (Brito, 2018, p. 28).

A rede de abastecimento contava com a participação das elites locais. Elas controlavam os barcos, os trabalhadores, os animais e as vendas para a província. A partir da tabela apresentada, exporemos o caso de proprietários de embarcações que estavam ligados ao poder local, sendo juízes, políticos, diretores de índios e jurados, e que, a partir de sua posição privilegiada, se inseriram no atravessamento e comércio de gêneros dentro da província. Com a criação da província, a cidade demandou um número maior de víveres, e cada vez mais existia a necessidade de alimentação e abastecimento. Nesse sentido, a formação política da cidade assentava-se sobre o controle da produção e distribuição. Corroboramos, portanto, o pensamento de Alcir Lenharo (1993) sobre o abastecimento da Corte.

A Corte constituía-se no mais importante entreposto comercial de todo o Centro-sul e, portanto, era ponto de atração e repulsão de população, o que garantia um significativo deslocamento de pessoas em todas as épocas do ano. Em termos de consumo, vale também considerar *os novos padrões instituídos* pela presença de delegações diplomáticas e altos comerciantes, além *dos estratos burocráticos e militares ali estabelecidos* (Lenharo, 1993, p. 34, grifo nosso).

Guardadas as devidas ressalvas, a cidade servia de entreposto, local difusor e aglutinador, bem como concentrava a chegada de novas estruturas estatais que necessitavam de maior assistência alimentar. É nessa linha, entre a necessidade e a dominação das condições de mercado, que argumentamos que o abastecimento da cidade fazia parte de uma teia de relações, que envolvia a elite local, e a utilização do trabalho compulsório e escravizado e ao aparelhamento da estrutura da província para uso particular. Ainda sob a perspectiva de Lenharo (1993), podemos dizer que a malhadeira, que era o abastecimento da cidade, contava com: a) as transformações trazidas pela elevação da comarca em província; b) o fortalecimento do comércio interprovincial; e c) o desenvolvimento da economia de abastecimento. Esses foram os elementos condicionantes para o desenvolvimento da malha abastecedora.

Para abordar essa rede, escolhemos apresentar a trajetória comercial de quatro indivíduos, que apareceram nas fontes. São eles: Phelipe Joaquim Batalha, José Monteiro Chrisostomo, Manoel Jacinto de Souza e Pedro Mendes Gonçalves Pinheiro. Esses senhores apareceram na primeira leitura das fontes, quando procurávamos rastrear as embarcações pertencentes aos particulares, que faziam o abastecimento, porém, à medida que seus nomes eram buscados, em especial no jornal que utilizamos para desenvolver esta pesquisa, seus nomes ligavam-se a outras notícias, vinculadas a nomeação para cargos como políticos atuantes na cidade e província. Dessa feita, a partir de suas trajetórias retratadas no jornal, podemos dimensionar o quão inseridos estavam nessa rede.

Começamos, então, pelos dois senhores cujos dados foram mais rarefeitos: José Monteiro Chrisostomo e Manoel Jacinto de Souza. O primeiro, como apresentado na tabela acima, era, em 1854, proprietário do barco Lealdade (Jornal Estrella do Amazonas, ed. nº 79 – 1854), que fazia o trecho Ega/Manaus/Pará. Sua carga tinha, em grande parte, manteiga, salsa, pirarucu e pessoas escravizadas. Em março de 1854, segundo a edição nº 84 do jornal⁵¹ supracitado, o presidente Herculano Ferreira Pena fora visitar a então Vila de Ega. Na sua recepção, estava o capitão José Monteiro Chrisostomo, o mesmo dono de embarcação que realizava o comércio de gêneros entre o Amazonas e o Pará, partindo de Ega. No mesmo ano, conforme informa a edição nº 99, ocorre a sua nomeação para

⁵¹ Jornal Estrella do Amazonas, ed. nº 84 – 1854.

tenente coronel da Guarda Nacional. Cinco anos mais tarde, o coronel reaparece nas notícias do jornal, na edição nº 358, de 1859. Leiamos a seguinte publicação:

Dito — Ao mesmo. Ao Procurador do Tenente Coronel José Monteiro Chrisostomo, sirva-se V. S.a de mandar pagar a quantia de vinte e dois mil quinhentos reis, importância da conta junta do que despendeu com o sustento dos índios, que tripularão a canoa que conduziu os guardas Nacionais da Cidade de Teffé para o destacamento do Japurá no mês de janeiro, ultimo. Comunicou-se ao Coronel Comandante das Armas. (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 415 – 1859.)

A última publicação com seu nome, encontrada no jornal, é do ano de 1862, na edição nº 662, em que o coronel está solicitando terras. Parecida é a trajetória de Manoel Jacinto. Em 1854, ele é proprietário de duas cobertas, Santo Antônio e Rio Negro. Sem especificações, a carga das embarcações é de secos e molhados. Podemos supor, assim sendo, que carregava os gêneros mais comuns da província. Sua rota vinha do Pará para o Distrito de Thomar, passando por Manaus. No ano de 1856, Manoel é sorteado jurado e vai atuar em Santa Izabel (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 151 – 1856.). As publicações seguintes, envolvendo esse senhor, se referem a escravizados que fugiram de sua posse (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 314 e 317). Três anos mais tarde, este é nomeado para a Diretoria dos Índios (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 412 – 1859), com atuação em Mariauá. A última publicação que envolve Manoel Jacinto refere-se à sua nomeação para capitão da Primeira Companhia da Guarda Nacional de Barcelos, em 1860 (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 425 – 1860).

Esses dois casos estão ligados por um fio da trama, visto que mencionam proprietários de cobertas que ascendem socialmente. Isto é, por meio do abastecimento, advêm suas consequentes nomeações. Os dados revelam como possivelmente aparelhavam suas funções em benefício próprio. É quase irrefutável, por exemplo, que desempenhando a função de diretor de índios, Manoel Jacinto aproveitava-se dos indígenas para interesses particulares. Do mesmo modo, é muito coerente presumir que José Monteiro, ao ter nomeação para cargo militar, valia-se de seus privilégios para aumentar o alcance de suas mercadorias, que saíam de Tefé para Belém.

Atuando em outra frente, está Pedro Mendes Gonçalves Pinheiro. Entre os anos de 1855 e 1856, esse ilibado senhor trabalhava como juiz na cidade de Manaus (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 111 – 1855). Sua principal função era o controle dos preços dos gêneros comercializados. Não por coincidência, Pedro era, ademais, proprietário da

coberta Bela Amazonas, que basicamente transportava pirarucu seco naquele período. Em 1856, em outra edição publicada do Estrella do Amazonas, Pedro Gonçalves é sorteado para o júri do distrito de Caldeirão e, posteriormente, para o da capital (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 132 – 1856). No mesmo ano, na lista da cobrança do imposto da “décima municipal”, seu nome consta como proprietário de uma “uma loja de objetos diversos”, na Travessa dos Remédios, perto da grande praça comercial, à beira do rio. O imposto também é cobrado por outra loja de sua posse, de venda de mesmos artigos, encontrada no distrito de Caldeirão, onde fora nomeado jurado (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 159 – 1856). Dois anos depois, o mesmo cidadão consta na lista de cobranças, tendo um prédio no Quarteirão dos Remédios (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 270 – 1858). Três anos após se tornar um importante comerciante, Pedro é eleito para o Corpo Eleitoral, atrelando-se às eleições da Assembleia Legislativa Provincial. Em 1862, na edição nº 679, encontramos-lo comprando gado cavalariço, diretamente da Fazenda Pública. O último rastro com o nome de Pedro Mendes é um pedido de terras encontrado na edição nº 701, do ano de 1862.

Comunicou-se ao Comandante Superior Interino.

Ao mesmo aprovando o lance oferecido por Pedro Mendes Gonçalves Pinheiro á arrematação do cavalo pertencente a fazenda nacional por ser de entre os mais licitantes o que mais vantagem apresentou à fazenda pública. (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 670 – 1862)

Por fim, apresentamos a trajetória comercial de Phelipe Joaquim Batalha. Esse indivíduo era proprietário de três embarcações, as cobertas Santa Tereza, Rainha dos Anjos e Nossa Senhora da Conceição. Tais veículos fluviais realizavam a rota Ega/Manaus/Pará e Manaus/Belém. A rede de comércio construída por Batalha é aquela sobre a qual mais possuímos informações, por conta dos cargos que ocupou. Em primeiro lugar, vale apontar que ele era deputado provincial, no ano de 1854. Teve sua carreira sempre ligada à Vila de Ega, posteriormente Tefé, onde, a partir de 1855, foi nomeado para o cargo de juiz municipal de órfãos e suplente do delegado local (Jornal Estrella do Amazonas, ed. 114 – 1855). Seu nome aparece, sempre, realizando viagens nos vapores da Companhia de Navegação, na linha que fazia o trecho Belém/Manaus/Nauta. Podemos afirmar que, por conta de sua condição privilegiada, Phelipe tinha trânsito livre para levar e trazer mercadoria para o Peru e também para a província. Quatro anos mais tarde, Phelipe Joaquim é nomeado para a Diretoria dos Índios (Jornal Estrella do Amazonas, ed.

409 – 1859). Seu trânsito, a partir de então, começa a mudar de rumo e de 1859 em diante, suas transações e viagens destinam-se a São Paulo de Olivença, Fonte Boa e Manaus. As últimas publicações relacionadas ao senhor Batalha referem-se à fuga de escravizados e dão a entender que estes se evadiram em sua ausência.

Os dois derradeiros indivíduos apresentados ocupam posições diferentes dos dois primeiros. Pedro Mendes Gonçalves Pinheiro tinha ligação com o poder judiciário, a nível provincial e municipal, o que lhe dava condições de articular variações de preços e certa facilidade no trâmite relativo aos impostos de lojas e prediais. Com duas lojas em locais diferentes e uma embarcação de transporte de pirarucu, pode-se imaginar o acúmulo de riquezas e controle de mão de obra que possuía. No caso de Phelipe Joaquim, sua atuação na Assembleia permitia trânsito livre nos vapores da Companhia, bem como o aparelhamento da estrutura provincial, no sentido de a legislação favorecê-lo. Assim como a posse de três embarcações lhe permitia um alcance maior no comércio, a sua nomeação para a Diretoria dos Índios facilitava o aproveitamento da mão de obra escrava.

Mais uma vez, é importante que ressaltemos, a História é feita por indivíduos imersos em uma teia de condicionantes, que criam meios para sobreviver, maneiras para ganhar o dia e ver chegar a noite. São seres humanos em disputa pela sobrevivência. Argumentamos, enfim, que a economia do abastecimento foi resultado de um processo de integração, coligado ao que já chamamos de “fatores condicionantes”, como defendido por Lenharo (1993).

Com a trajetória até aqui percorrida, tentou-se encadear elementos diversos – abastecimento, meios de comunicação, política administrativa – de modo a enxergar a integração numa perspectiva mais ampla que não limitasse apenas a enumerar as realizações materiais mais significativas do período; trata-se da tentativa de captar a formação de um processo constituído pelo encontro de elementos diversos (Lenharo, 1993, p. 53)

Podemos dizer que a malhadeira era constituída de vários fios e nós, todos envolvidos na trama do abastecimento, ora controlando os meios de produção e comércio, ora realizando transações que escapavam aos olhos das autoridades provinciais, os quais, em muitos casos, como apresentamos, também eram comerciantes particulares. Conforme informamos no início desta seção, a malhadeira abarca um número maior de espécies. Quando empregada na pesca, a malhadeira do abastecimento envolvia deputados provinciais, escravizados e os indígenas de regiões distantes da cidade.

Considerações finais

Depois de um grande banquete, são recolhidas as sobras, é lavada a prataria e, possivelmente, os convivas fazem a avaliação do que foi servido e bebido. Chegamos, pois, agora, ao momento de tecermos nossas últimas considerações sobre este singelo banquete que apresentamos. Em primeiro lugar, é necessário retomarmos as narrativas sobre a cidade de Manaus na década de cinquenta do século XIX. Tem sido comum, na historiografia, pouco demonstrar a cidade que existia antes do crescimento da economia da borracha, assim como quais eram as estruturas que, desde finais do século XVIII, também permaneceram. Apesar de passar de comarca a província e de província a Estado Federativo em pouco menos de meio século, as estruturas que ali se assentavam permaneceram e aderiram às transformações espaciais e culturais com seu ritmo próprio.

É necessário reforçar, aliás, que as práticas alimentares apresentadas nesta pesquisa fazem parte de uma longa tradição alimentar dos povos que habitavam e habitam a vasta região da Amazônia. Essas práticas tiveram seu sentido modificado, como discutimos, e foram transformadas por um processo de produção em grande escala. Nosso recorte está inserido em um período deveras danoso para indivíduos não humanos e para as mudanças que ocorreram em seus ecossistemas, sobretudo o da ictiofauna. São incontáveis e quase impossíveis de dimensionar os prejuízos naturais que a produção de manteiga de ovos teve sobre as populações nativas de *Podocnemis expansa*. Gerações inteiras de tartarugas-da-Amazônia nem chegaram a ver eclodir seus ovos. Os impactos naturais também podem ser observados no que diz respeito ao pirarucu e ao peixe-boi. Terríveis foram as consequências para esses animais. De maneira geral, a natureza, desde o advento do capitalismo, vem sofrendo abusos de diversas maneiras. Reforço, ainda, a importância de alguns alimentos para a região: em especial, a farinha de mandioca, que desenvolve um papel crucial na realidade local, realizando a manutenção das comunidades ribeirinhas e indígenas; e o pescado, que é a base da alimentação nortista e amazônica. É necessário, cada vez mais, que haja estudos que dimensionem historicamente hábitos alimentares. Em outras palavras, é imprescindível olhar para o passado para pensar o futuro.

Sem dúvidas, apresentar a rede de abastecimento foi um desafio, principalmente porque estávamos lidando com os comércios oficial e não oficial e possuíamos, na teia das transações, a fluidez dos rios. Reafirmamos que o debate historiográfico tem saído do

dualismo perigoso entre ser ou não economia de subsistência, ao opor práticas de produção e extrativismo. Muito avançamos, e novas perguntas devem ser feitas, essencialmente sobre o estabelecimento de economias regionais e suas conexões interprovinciais. É necessário identificar – assim buscamos – o próprio consumo da localidade e ver quais são suas vias de escoamento, qual é o seu excedente e para onde é mandado, e também as condicionantes que tornam as economias possíveis.

No que diz respeito às fontes, não seria repetitivo assegurar que elas sempre nos mostram coisas novas. Para além de sua leitura e posterior uso, acreditamos que o ofício do historiador deve promover a publicização de fontes e de informações, para que a construção do conhecimento histórico – que é sempre coletiva, e só assim o pode ser – amplie os debates e formule novos problemas e questões. Desta feita, oferecemos aos leitores e futuros pesquisadores tabelas e dados já organizados e prontos para serem compartilhados, assim como a transcrição da legislação sobre os gêneros estudados, que foram resultado de um intenso trabalho de procura e leitura acurada do jornal Estrella do Amazonas e dos Relatórios de Presidente de Província.

Este trabalho apresenta um panorama geral das condições econômicas da cidade de Manaus a partir de sua alimentação e, por isso, aí também estão seus limites. Algumas perguntas e questões não foram feitas e algumas hipóteses para as perguntas que fizemos ainda podem nos ter escapado. Já passamos da fase de realizar uma história totalizante. É importante salientar que a alimentação na província do Amazonas é um tema pouquíssimo estudado; e, no que tange à cidade de Manaus, ainda menos, uma vez que sua História se confunde com o todo da província em muitos momentos. Algumas possibilidades também se mesclam ao tema da alimentação. Ora, em um ambiente onde a alimentação está nos rios à frente, pensar a natureza e sua relação com os seres humanos é imprescindível, e a ordem desses fatores altera, sim, o produto, é pensar uma História da Natureza com os seres humanos. Cada vez mais deve-se pensar a História, não só pelas óticas dos seres humanos, mas dos seres humanos construindo sua história, com a história de seres não humanos, os quais muitas vezes revelaram a nós como fazer, o que plantar e como colher. A História da Alimentação e, em especial, da Amazônia é a história de pessoas que aprenderam a virar tartarugas, conviveram com as onças, que observaram a respiração dos peixes e o crescer das árvores. É necessário compreender onde termina a caça de manejo e se inicia a matança; perscrutar, em suma, quais foram as condições que criaram as práticas alimentares e teceram sua(s) rede(s) de abastecimento.

Anexo I – Transcrições da Legislação acerca dos alimentos**LEI Nº 13 – DE 12 DE NOVEMBRO DE 1853**

Isenta de todo o imposto provincial, por dez anos, o gado vaccum e cavallar que se criar, ou for importado nesta Província.

Herculano Ferreira Penna, do Conselho de Sua Majestade o Imperador, Commendador da Ordem da Rosa, Senador do Império, Diretor Geral das Rendas Públicas, membro do Tribunal do Thesouro Nacional, Presidente da Província do Amazonas.

Faço saber à todos os seus habitantes que a Assembleia Legislativa Provincial decretou, e eu sancionei a seguinte Lei:

Artigo 1º - O gado vaccum e cavallar, que se criar nesta Província, ou nela for importado, será isento de todo o imposto provincial, exceto o de exportação, por espaço de dez anos contados do 1º de Janeiro de 1854.

Artigo 2º - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Mando, portanto, a todas as autoridades, à quem o conhecimento e execução da referida Lei pertencer, que cumpram e façam cumprir, tão inteiramente como nela contém. O Secretário desta Província a faça imprimir, publicar e correr. Dada no palácio do Governo da Província do Amazonas aos doze dias do mês de Novembro do ano do nascimento de Nosso Senhor Jesus Christo de mil oitocentos de cinquenta e três, trigésimo segundo ano da Independência, e do Império.

Herculano Ferreira Penna

CARTA DE LEI, pela qual V. Ex.^a manda executar o decreto da Assembleia Legislativa Provincial isentando de todo o imposto provincial, exceto de exportação, por dez anos, o gado vaccum e cavallar, que se criar, ou for importado nesta Província.

Para V. Ex.^a ver
Bernardo Francisco de Paula Azevedo a fez.

Selada e publicada a presente Lei nesta secretaria do Governo da Província aos sete dias do mês de Dezembro de 1853.

João Wilkens de Mattos

Registrada a fl. 22 do Livro 1º de Registro de Leis, e Resoluções da Assembleia Legislativa Provincial. Secretaria do Governo em sete de Dezembro de 1853.

João Oliveira Seixas

LEI Nº 19 – DE 25 DE NOVEMBRO DE 1853

Permite nesta Província o comércio de canoas chamado de Regatão

Herculano Ferreira Penna, do Conselho de Sua Majestade o Imperador, Commendador da Ordem da Rosa, Senador do Império, Diretor Geral das Rendas Públicas, membro do Tribunal do Thesouro Nacional, Presidente da Província do Amazonas.

Faço saber à todos os seus habitantes que a Assembleia Legislativa Provincial decretou, e eu sancionei a seguinte Lei:

Artigo 1º - É permitido em toda esta Província o comércio de canoas chamado de Regatão.

Artigo 2º - Além do imposto municipal pagarão as a canoas de regatão o provincial de 25 mil réis.

Artigo 3º - Compete às Câmaras municipais na capital e vilas, e nas freguesias aos fiscais, conceder licença para que o mesmo comércio possa se efetuar.

Herculano Ferreira Penna

LEI Nº 39 - DE 30 DE SETEMBRO DE 1854

Autoriza o Presidente da Província para estabelecer na capital uma Companhia de Pescadores

Artigo 1º - O Presidente da Província é autorizado para estabelecer nesta capital uma Companhia de pescadores, fixando o número de indivíduos de que deverá constar, os quais ficarão dispensados de qualquer outro serviço provincial ou municipal.

Artigo 2º - O mesmo Presidente marcará os lugares próprios para a venda do pescado, e dará as instruções necessárias para a execução da presente Lei.

Artigo 3º - Ficam revogadas as disposições em contrário.

RESOLUÇÃO Nº 54 DA PROVÍNCIA DO AMAZONAS, 4 DE JULHO DE 1855

Proíbe a manipulação de manteiga de ovos de tartarugas em algumas, praias, e estabelece as regras para a policia desse ramo de indústria nos lugares em que é permitido exercê-la.

Artigo 1º - Fica proibida, desde já, a faturação de manteiga de ovos de tartarugas nas praias denominadas Urucury-tuba, Guajará-tuba, Camará, Catuá, Japuna, Guanapity, Palheta, Envira, Caturia, e Jandiatuba no rio Amazonas e Solimões, não sendo também permitido nelas e nas demais praias da Província a colheita de tartaruginhas.

Artigo 2º - As Câmaras municipais colocarão guardas nas praias de seus respectivos municípios desde o começo da desovação até brotarem, e se retirarem ao rio as tartaruginhas, contendo cada praia dois guardas, e dois trabalhadores.

Artigo 3º - As mesmas Câmaras pagarão ao guardas de que trata o artigo antecedente uma diária nunca menor de trezentos e vinte réis, e aos trabalhadores a de cento e sessenta réis.

Artigo 4º - Os trabalhadores serão requisitados ao comandante do Corpo que fica obrigado a presta-los, e os guardas serão aqueles que se quiserem contratar, e serão obrigados:

§ 1º - A conservarem – se nas praias desde o começo da desovação até a imersão do tabuleiro;

§ 2º - Não consentir que no período da desovação sejam espantadas as tartarugas nas praias ou boiadores;

§ 3º Não consentir a extração de ovos.

Artigo 5º - Para ocorrer as despesas com os guardas e trabalhadores, pagará mais cinquenta réis, à municipalidade cada um remo que for empregado na extração dos ovos nas praias não compreendidas na proibição desta lei.

Artigo 6º - Quando os guardas por si, ou por insinuação de alguém se subornarem, para infringir ou consentir que seja infringida a disposição do Artigo 1º, serão processados, a vista dos Presidentes das Câmaras, pelos delegados ou subdelegados do distrito, uma multa de duzentos mil réis, a qual será comutada em seis meses de prisão simples, não tendo os infratores com que pagarem.

Artigo 7º - Os Presidentes das Câmaras Municipais, ficam na restrita obrigação de fazer rigorosamente cumprir as disposições da presente lei, sob pena de serem chamados à responsabilidade, punidos pela autoridade competente.

Artigo 8º - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Presidência da Província, Manaós, 4 de julho de 1855.

LEI N° 66 DE 2 DE SETEMBRO DE 1856

Destina a Ribeira criada pelo artigo 1º da Lei n° 49 de 18 de junho de 1855 somente para nela se venderem a carne verde e o pescado da respectiva companhia.

João Pedro Dias Vieira, Bacharel e formado em Sciencias Jurídicas e Sociais pela Academia de S. Paulo, Oficial da Ordem da Rosa, e Presidente da Província do Amazonas.

Faço saber a todos os seus habitantes que a Assembleia Legislativa Provincial decretou, e eu sancionei a Lei seguinte:

Artigo 1º - A Ribeira de que trata o artigo 1º da Lei 49 de 18 de junho de 1855, fica somente subsistindo, para nela se venderem as carnes verdes e o pescado apresentado pela Companhia de Pescadores.

Artigo 2º - Ficam revogadas as demais disposições da Lei.

Mando portanto a todas as autoridades, a quem o conhecimento e execução da referida lei pertencer, que cumpram e façam cumprir tão inteiramente como nela se

contém. O Secretário da província a faça, imprimir, publicar e correr. Dada no palácio do Governo da Província do Amazonas aos dois dias do mês de setembro de mil oitocentos e cinquenta e seis, trigésimo quinto da Independência do Império.

L.S

João Pedro Dias Vieira

Bernardo Francisco de Paula e Azevedo a fez nesta secretaria foi selada e publicada aos dois dias do mês de setembro de 1856.

O secretário interino

Agostinho Rodrigues de Souza

Registrada as fls do livro 1º de Registro de Leis e Resoluções da Assembleia Legislativa Provincial. Secretaria do Governo da Província do Amazonas em 2 de setembro de 1856.

Pelo oficial Maior-Oficial

Ignácio José Ferreira de Mendonça

LEI N° 102 DE 8 DE JULHO DE 1959

Dando providências sobre a condução e viração das tartarugas, pesca de pirarucus e fabrico de estopa &c.

Manoel Gomes Correia de Miranda 1º Vice Presidente da Província do Amazonas

Faço saber a todos os seus habitantes, que a Assembleia Legislativa provincial decretou e eu o sancionei a lei seguinte:

Artigo 1º Fica proibido em toda a Província:

§ 1º - a condução de tartarugas em Canoas ou jangadas de modo que fiquem apinhoadas ou cavalgadas umas sobre as outras, e por isso em número maior de uma por cada arroba, que lotar a canoa, ou de 13 por cada tonelada. Os

infratores sofrerão a multa de 1000 réis, ou meio dia de prisão, por cada tartaruga excedente do número fixado por arrobas ou toneladas.

Fica sujeito ao dobro destas penas, por cada tartaruga todo aquele que as conservarem em currais ou depósitos, em espaço menor de quatro palmos.

§ 2º - A viração ou frechação das tartarugas, durante a época da desovação, que deve contar-se 10 dias antes de principiarem elas reunirem-se em cada praia ou localidade, com pena de 3.000 réis, ou dia e meio de prisão a cada pessoa empregada neste serviço, e de 1000 réis, ou meio-dia de prisão por cada tartaruga virada ou fechada.

§ 3º - a pesca de pirarucus chamados de filhos, e o modo da pesca denominado de batição. Os infratores sofrerão a multa de 10\$000 ou cinco dias de prisão por cada montaria empregada nesta pesca.

§4º - O fabrico de estopa de castanheiro, fora dos lugares indicados por cada Câmara Municipal em seu respectivo município, e derribamento de sorveveiras.

Artigo 2º - O Presidente da Província, ouvindo as câmeras municipais, expedirá instruções e ordens provisórias, as mesmas vírgulas e as autoridades policiais, para que esta lei surta desde já, todos os seus efeitos, regulando definitivamente as épocas, e fiscalização, que deve haver no regulamento, a cuja contecção foi autorizada pela Lei nº 65 do primeiro de setembro de 1856.

Artigo 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Referências Bibliográficas

Fontes Escritas

AVÈ-LALLEMANT, Robert. *Viagem pelo norte do Brasil no ano de 1859*. Rio de Janeiro, Ministério da Cultura. Instituto Nacional do Livro, 1961.

STRADELLI, Ermano. *Lendas e Notas de Viagem: a Amazônia de Ermano Stradelli*. Editora: Martins Fontes, 1ª ed. 2009.

Anaes da Assembleia Legislativa Provincial – Arquivo Público do Estado do Amazonas.

Fontes digitais

AGASSIZ, Jean Louis Rodolph. *Viagem ao Brasil 1865-1866 / Luís Agassiz e Elizabeth Cary Agassiz ; tradução e notas de Edgar Süsskind de Mendonça*. – Brasília : Senado Federal, Conselho Editorial, 2000.

AMAZONAS, Lourenço da Silva Araújo e. *Diccionario: Topographico, Histórico e descriptivo da Comarca do Alto Amazonas*. Tipografia Comercial de Meira Henriques. Recife 1852.

BATES, Henry Walter. *O naturalista rio no Amazonas*. Vol.1 e 2. Companhia Editora Nacional, 1944.

BIARD, Auguste François. *Dois anos no Brasil*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2004.

Jornal Estrella do Amazonas, nº 87, 1854. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

JORNAL ESTRELLA DO AMAZONAS, Nº 81, ANO 1854, p. 4. Disponível em : <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

JORNAL ESTRELLA DO AMAZONAS, Nº 85, ANO 1854, p. 4. Disponível em : <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

JORNAL ESTRELLA DO AMAZONAS, nº 87, 1854, p. 4. Disponível em : <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

JORNAL ESTRELLA DO AMAZONAS, Ed. 00083, p. 3, 1854. Disponível em : <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

JORNAL ESTRELLA DO AMAZONAS, Ed. 00114, p. 4, 1855. Disponível em : <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

JORNAL ESTRELLA DO AMAZONAS, Ed. 00415, p. 3, 1859. Disponível em : <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

Relatório apresentado ao Ministério dos Negócios do Império por João Baptista de Figueiredo Tenreiro Aranha de 30 de Abril de 1852. In: ARCHIVO DO AMAZONAS, Ano II. Vol. II – nº6.

Relatório de Productos agrícolas do Alto Amazonas, 1861. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1852. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1853. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1854. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1855. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1856. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1857. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1858. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1859. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1860. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1861. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1862. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

Relatório do presidente da Província do Amazonas Herculano Ferreira Pena no de 1863. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

MAW, Henry Lister. JOURNAL OF A PASSAGE FROM THE PACIFIC TO THE ATLANTIC (CAP. VIII) (1829). Trad. Tatiana de Lima Pedrosa Santos - Universidade do Estado do Amazonas, Manaus, Amazonas, Brasil/CNPq; Samuel Lucena de Medeiros Universidade do Estado do Amazonas/NIPAAM, Manaus, Amazonas, Brasil; Walter Carlos Costa; Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil/CNPq.

VERISSIMO, José. A pesca na Amazônia. Livraria Clássica de Alves e Cia. Rio de Janeiro/ São Paulo. 1895. Coleção Monografias Brasileiras.

WALLACE, Alfred Rbussel. Viagens pelo Amazonas e Rio Negro. Notas de Basílio de Magalhães. - Brasília : Senado Federal, Conselho Editorial, 2004.

Obras consultadas

ALMEIDA, Maria Regina Celestino. Os índios na história do Brasil / Maria Regina Celestino de Almeida. – Rio de Janeiro : Editora FGV, 2010.

AMORIM, Gabriel Chaves. Maniba, mandioca e aipim: origens, história e gastronomia da raiz brasileira. *Revista do LHISTE* v. 2 n. 3 (2015): XXI Jornada de Ensino de História e Educação. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/revistadolhiste/article/view/63178> . Acesso em 07 de mai. 2023.

BARRETO, Raquel Keppler Mena. Histórico da caça a Cetáceos da superfamília Mysticeti no Brasil e no Mundo. Porto Alegre, 2012.

BARROS, José D' Assunção. História Comparada – um novo modo de fazer história. *Revista de História Comparada*, v. 1, n, 1 jun/2007.

BORGES DA CRUZ, Roberto. USOS E APROPRIAÇÕES DA FARINHA DE MANDIOCA NA COLONIZAÇÃO DO ESTADO DO MARANHÃO E GRÃO-PARÁ. *Fronteras de la Historia*, vol. 18, núm. 1, 2013, pp. 105-128. Instituto Colombiano de Antropología e Historia Bogotá, Colombia. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=83329049004>

BRAGA, Miranda Bruno. *Manãos uma Aldeia que virou Paris: saberes e fazeres indígenas na Belle Époque Baré 1845-1910*. 2016. Dissertação (Mestre/PPGH). Universidade Federal do Amazonas.

BRAUDEL, F. *Civilização Material, Economia e Capitalismo, séculos XV – XVIII – vol. 1 – As estruturas do cotidiano.* / Fernand Braudel ; Tradução Telma Costa. – São Paulo: Martins fontes, 1995.

BRAUDEL, F. *Escritos sobre a História*. 2ª. ed. São Paulo: Perspectiva, 1992. pp. 41-78 e em NOVAIS, Fernando; DA SILVA, Rogério Forastieri (Orgs.). *Nova história em perspectiva*. V. 1. São Paulo: Cosac & Naify, 2011.

BRITO, Roberta Kelly Lima de. *Vapores de Mauá : A Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas (1852-1871)* / Roberta Kelly Lima de Brito. 2018.

CAMPOS, Márcia. *As Mulheres Indígenas no Imaginário dos Viajantes: Mato Grosso - século XIX.*/ Márcia Campos – Dourados, MS: UFGD, 2012.

CARDOSO, Ciro Flamarion S. *Economia e Sociedade em Áreas Coloniais Periféricas: Guiana Francesa e Pará (1750-1817)*. Rio de Janeiro: Graal, 1984.

CARIGNATTO, Denílson; OLIVEIRA, Rafael Moraes de. *A PESCA DA BALEIA NO BRASIL: UM ESTUDO DE HISTÓRIA E MEIO AMBIENTE*. UNESP, 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. – 4. ed. – São Paulo: Global, 2011.

COSTA, Hideraldo. *Cultura, Trabalho e Luta Social na Amazônia: discurso dos viajantes – século 19*. Hideraldo Costa, Manaus: Editora Valer e Fapeam, 2013.

COSTA, Jéssyca Sâmia Ldislau Pereira. *Por todos os cantos da cidade: escravos negros nos mundos do trabalho na Manaus oitocentista (1850-1884)/ Jéssyca Sâmia Ladislau Pereira Costa*. – 2016. Orientador: Luiz Carlos Soares. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Fluminense.

DIAS, Ednea Mascarenhas. *A ilusão do fausto: Manaus 1890 – 1910*. Editora: Valer, 2. Ed. - Manaus, 2019.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador I Norbert Elias*; tradu\=8.o Ruy 2.ed. Jungman; revisão e apresentação. Renato Janine Ribeiro. v.1 -2.ed. -Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994.

FEDERICI, Sílvia. *CALIBA E A BRUXA - MULHERES, CORPO E ACUMULACAO*. Editora: Elefante, 2021.

FERRARA, Camila Rudge (vários autores). *Quelônios Amazônicos: Guia de identificação e distribuição / Camila Rudge Ferrara...[et. al.]*. -- Manaus : WCS, 2017.

FIGUEIREDO, José Mousinho. *Introdução ao Estudo da Indústria Baleeira Insular*, in *Boletim Pecuário*, n.º 2, ano XIV (1946). Reeditado pelo Museu dos Baleeiros do Pico, Lajes do Pico, Açores, 1996, 283 pp.

FIORI, Marlon Marcel; SANTOS, Christian Fausto Moraes. *A carne, a gordura e os ovos : colonização, caça e pesca na Amazônia [recurso eletrônico] – Dados eletrônicos*. – Porto Alegre : EDIPUCRS, 2015.

FLADRIN, Jean - Louis; MONTANARI, Máximo. *História da Alimentação / sob direção de Jean-Louis Flandrin, Máximo Montanari; tradução Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Texeira*. – 10. Ed. – São Paulo: Estação Liberdade, 2020.

FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto, PEREIRA, Henrique dos Santos, WITKOSKI, Antônio Carlos. (Orgs.) *Comunidades ribeirinhas amazônicas: modos de vida e uso dos recursos naturais*. - Manaus: EDUA, 2007.

FREIRE, Bessa José Ribamar. *A História que querem esquecer. HISTÓRIA EM NOVOS CADERNOS*, 1987.

FRIDMAN, Fania. *Urbanizações brasileiras no século XIX*. In: *História Econômica do Brasil Império/ Rita de Cássia Amilco e Walter Luiz Pereira (Organizadores)*. Niterói: Eduff; São Paulo: Hucitec, 2022.

GANDRA, André Lima. *O Mercado do pescado na região metropolitana de Manaus. Proyeto Mejoramiento del acceso a los mercados de Productos Pesqueros y Acuícolas de la Amazônia*. 2010.

GUIMARÃES, Eliane Silva; SCHETTINI, Vitória Fernanda. *Terra e Agricultura no Império do Brasil*. In: *História Econômica do Brasil Império/ Rita de Cássia Amilco e Walter Luiz Pereira (Organizadores)*. Niterói: Eduff; São Paulo: Hucitec, 2022.

HENRIQUE, Márcio Couto. Escravidão ilegal e trabalho compulsório de índios na amazônia (século XIX). in: Povos indígenas, idenpendência e muitas histórias: repensando o Brasil no século XIX / Vânia Maria Losada Moreira, Mariana Albuquerque Dantas, João Paulo Peixoto Costa, Karina Moreira Ribeiro da Silva e Melo, Tatiana Gonçalves de Oliveira (organizadores) – Curitiba: CRV, 2022.

HENRIQUE, Márcio Couto. Sem Vieira nem Pombal: índios na Amazônia no século XIX./ Marcio Couto Henrique. - Rio de Janeiro: EdUERJ, 2018.

HENRIQUE, Márcio Couto; MORAIS, Laura Trindade de. Estrada líquidas, comércio sólido: índios e regatões na Amazônia (século XIX). In: rev. hist. (São Paulo), n. 171, p. 49-82, jul.-dez., 2014 <http://dx.doi.org/10.11606/issn.2316-9141.rh.2014.89007>

HUSKINSON, Lucy. Arquitetura e Psique: um estudo psicanalítico de como os edifícios impactam nossas vidas. / Lucy Huskinson ; tradução Margarida Goldszajn. – 1 ed. – São Paulo: Perspectiva, 2021.

IMBIRIBA, E. P; LOURENÇO JUNIOR, J. de B; DUTRA, S. Rendimento de carne de pirarucu *Arapaima gigas* (Cuvier). Belém: EMBRAPA – CPATU, 1994. 21p. (EMBRAPA-CPATU. Boletim de Pesquisa, 150).

INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS. Manejo conservacionista e monitoramento populacional de quelônios amazônicos / Rafael Antônio Machado Balestra, Organizador. Brasília: Ibama, 2016.

JUNIOR, Almir Diniz Carvalho. *Índios Cristãos: poder e magia no cotidiano colonial*. Editora CRV, 1 ed. julho de 2020.

JUNIOR, Wellington Castellucci. HISTÓRIAS CONECTADAS POR MARES REVOLTOS: UMA HISTÓRIA DA CAÇA DE BALEIAS NOS ESTADOS UNIDOS E NO BRASIL (1750-1850). Revista de História Comparada - Programa de Pós-Graduação em História Comparada-UFRJ. www.hcomparada.historia.ufrj.br/revistahc/revistahc.htm - ISSN: 1981-383X Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, p. 88-118, 2015.

KLEIN, Herbert S; LUNA, Francisco Vidal. Tráfico legal e ilegal de escravos no Brasil no século XIX. In: História Econômica do Brasil Império/ Rita de Cássia Amilco e Walter Luiz Pereira (Organizadores). Niterói: Eduff; São Paulo: Hucitec, 2022.

KOO, Fred Chu e etc. El cultivo del paiche. Biología, procesos productivos, tecnologías y estadísticas. Primera edición. Iquitos, Setiembre de 2017. INSTITUTO DE INVESTIGACIONES DE LA AMAZONÍA PERUANA – IIAP

LENHARO, Alcir. As tropas da moderação (o abastecimento da corte na formação política do Brasil – 1808 -1842) / Alcir Lenharo – 2 ed. – Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esportes, Departamento geral Documentação de Informação Cultural, Divisão de Editoração, 1993.

LIMA, Helena; MORAES, Bruno. Produção de conhecimento e preservação em debate: Aspectos da arqueologia na cidade de Manaus. Revista de Arqueologia, [S. l.], v. 23, n. 1, p. 90–107, 2010. DOI: 10.24885/sab.v23i1.291. Disponível em: <https://revista.sabnet.org/ojs/index.php/sab/article/view/291>. Acesso em: 10 dez. 2023.

LINHARES, Maria Yeda; DA SILVA, Francisco Carlos Teixeira. *História da Agricultura Brasileira: combates e controvérsias*. Editora: Brasiliense, 1981.

LUNA, Fábila de Oliveira; ANDRADE, Maurício Carlos Martins de. Peixe-boi marinho. In: ANDRADE, Maurício Carlos de; LUNA, Fábila de Oliveira; REIS, Marcelo Lima (Org.). Plano de ação nacional para a conservação dos sirênios: peixe-boi-da-Amazônia: *Trichechus inunguis* e peixe-boi-marinho: *Trichechus manatus*. Brasília: Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade; ICMBio, 2011, p. 19-24.

LUNDBERG. John G.; CHERNOFF, Barry. A Miocene Fossil of the Amazonian Fish Arapaima (Teleostei, Arapaimidae) from the Magdalena River Region of Colombia--Biogeographic and Evolutionary Implications. *Biotropica*, Vol. 24, No. 1 (Mar., 1992), pp. 2-14. Published by: Association for Tropical Biology and Conservation. disponível em: <https://www.jstor.org/stable/2388468>

MACEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Do que se come: Uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850 – 1900). – 1 ed. São Paulo: Alameda, 2014.

MAGALHÃES, Marcos P. O Holoceno inferior e a antropogênese amazônica na longa história indígena da Amazônia oriental. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi - Ciências Humanas*, v. 14, n 2, pp. 291 – 326

MAIA, Álvaro. Beiradão./ Álvaro Maia; organização por Tenório Telles e estudo crítico por Neide Godim. 2ª. Ed. rev. Manaus: Editora Valer/ Editora da Universidade Federal do Amazonas, 1999.

MEDEIROS, Samuel Lucena de; SANTOS, Tatiana de Lima Pedrosa. *RELAÇÕES SOCIAIS E DE PODER NA MANAUS DA BORRACHA ATRAVÉS DO ESTUDO DE REMÉDIOS HISTÓRICOS*. *História e Cultura . Artigos Livres e Resenhas . v.11, n.1, jul/2022 | ISSN: 2238-6270*

MINTZ, Sidney W; PRICE, Richard. O nascimento da cultura afro-americana: uma perspectiva antropológica. Trad. Vera Ribeiro - Rio de Janeiro: Pallas, Universidade Cândido Mendes, 2003.

MIRANDA, Leila Mourão. Indústria no Império: entre o doce e o amargo. In: *História Econômica do Brasil Império/ Rita de Cássia Amilco e Walter Luiz Pereira (Organizadores)*. Niterói: Eduff; São Paulo: Hucitec, 2022.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução Letícia Martins de Andrade. 2 ed. São Paulo: Editora Senac; São Paulo, 2013.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. *A fundação de Manaus*. Editora: Conquista – 3ª Ed. 1975.

MOORE, Jason. O surgimento da Natureza barata. In: MOORE, Jason W. (org.). *Antropoceno ou Capitaloceno? Natureza, história e a crise do capitalismo*. Organizado por Jason W. Moore; tradução de Antônio Xerxenesky, Fernando Silva e Silva – São Paulo : Elefante, 2022.

MORAIS, Raimundo. *O meu dicionário de cousas da Amazônia*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013.

- MOURA, Denise Aparecida Soares de; CARVALHO, Margarida Maria de; LOPES, Maria-Aparecida. Consumo e abastecimento na História. São Paulo: Alameda, 2011.
- NEVES, Eduardo Góes. Sob os tempos do equinócio – oito mil anos de História na Amazônia central. São Paulo: Ubu Editora / Editora da da Universidade de São Paulo, 2022.
- NUNES, Francilvaldo Alves. Agricultura na Amazônia oitocentista: o que foi dito, vivido e interpretado. In: BRANDÃO, Tanya Maria Pires; CHRISTILLINO, Cristiano Luís. Nas Borda da Plantation: Agricultura e pecuária no Brasil Colônia e Império. Recife : Editora UFPE, 2014.
- PAULA, José Antônio. O mercado e o mercado interno no Brasil: conceito e História. In: história econômica & história de empresas V.1 (2002), 7-39.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. MUITO ALÉM DO ESPAÇO: POR UMA HISTÓRIA CULTURAL DO URBANO. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol.8, n.16, 1995, p.279-290.
- POLITIS, Gustav G.Nukak: Ethnoarchaeology of an Amazonian People.UCL Institute of Archaeology Publications. 2007.
- PORRO. Antônio. O povo das águas: ensaios de etno-história amazônica. / Antonio Porro. – 2. Ed.rev. e atualizada – Manaus: Edua, 2017.
- QUIJANO, Anibal. Colonialidade do poder, Eurocentrismo e América Latina. In: A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires, 2005.
- SAMPAIO, Patrícia Maria Melo. Índios e africanos livres nas obras públicas, Manaus, século XIX. In: Mundos do Trabalho, Florianópolis/ v. 13/ p. 1 – 12, 2021.
- SAMPAIO, Patrícia Maria Melo. O Fim do Silêncio: Presença negra no Amazonas. Patrícia Melo Sampaio (Manaus): Açai/CNPQ, 2011.
- SAMPAIO, Patrícia Maria Melo. *Os fios de Ariadne*: fortunas e hierarquias sociais na Amazônia, século XIX. 2 ed. São Paulo: editora Livraria da Física, 2014.
- SANTOS, Geraldo Mendes. Peixes comerciais de Manaus/ Geraldo Mendes dos Santos, Efrem J. G. Ferreira, Jansen A. S. Zuanon. 2a ed. revisada – Manaus: INPA, 2009.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. As barbas do imperador, D. Pedro II, um monarca nos trópicos. / Lilia Moritz Schwarcz. – São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- TOMICH, Dale W. 2011. Pelo prisma da escravidão: trabalho, capital e economia mundial. São Paulo: EdUSP.
- VILANOVA, Simone. PESCA, PIQUENIQUES, BANHOS A CULTURA E OS LAZERES LOCAIS NO OLHAR DOS VIAJANTES DO SÉCULO XIX. In: A Amazônia dos Viajantes: História e Ciência. Org. Almir Diniz Carvalho Júnior; Nelson Matos Noronha. Manaus – Edua: 2011. P. 125-143.