

História em revista

revista do núcleo de documentação histórica

História dos Animais: Fontes, Temas e Problemas

Esta é a primeira e única especialidade em doces para casamentos, batizados e banquets. É usada e batizada Guarana Espumada Guarana Espumada e do excelente choro e do excelente choro. Laeta, fabricados em Laeta, fabricados em S. Paulo pelos Srs. ZOS. Paulo pelos Srs. ZOS. Loureiro & Companhia Loureiro & Companhia. Confeitaria Brasileira Confeitaria Brasileira.





**Obra publicada pela
Universidade Federal
de Pelotas**

Reitora: Isabela Fernandes Andrade Vice-Reitora: Ursula Rosa da Silva Chefe de Gabinete: Rafael Eicholz Rutz Pró-Reitora de Ensino: Maria de Fátima Cossio Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação: Flávio Fernando Demarco Pró-Reitor de Extensão e Cultura: Eraldo dos Santos Pinheiro Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento: Paulo Roberto Ferreira Júnior Pró-Reitor Administrativo: Ricardo Hartlebem Peter Pró-Reitora de Assuntos Estudantis: Rosane Maria dos Santos Brandão Pró-Reitora de Gestão de Pessoas: Taís Ullrich Fonseca Superintendente do Campus Capão do Leão: Gilberto D'Ávila Vargas Superintendente de Gestão da Informação e Comunicação: Julio Carlos Balzano de Mattos

Editora e Gráfica Universitária - Conselho Editorial

Presidente do Conselho Editorial: Ana da Rosa Bandeira Representantes das Ciências Agrárias: Sandra Mara da Encarnação Fiala Rechsteiner (TITULAR) Representantes da Área das Ciências Exatas e da Terra: Eder João Lenardão (TITULAR), Daniela Hartwig de Oliveira e Aline Joana Rolina Wohlmuth Alves dos Santos Representantes da Área das Ciências Biológicas: Rosangela Ferreira Rodrigues (TITULAR), Francieli Moro Stefanello e Marla Piumbini Rocha Representantes da Área das Engenharias: Reginaldo da Nóbrega Tavares (TITULAR), Cláudio Martin Pereira de Pereira e Jairo Valões de Alencar Ramalho Representantes da Área das Ciências da Saúde: Fernanda Capella Rugno (TITULAR), Jucimara Baldissarelli e

Zayanna Christina Lopes Lindoso Representantes da Área das Ciências Sociais Aplicadas: Daniel Lena Marchiori Neto (TITULAR), Bruno Rotta Almeida e Marislei da Silveira Ribeiro Representantes da Área das Ciências Humanas: Charles Pereira Pennaforte (TITULAR), Silvana Schimanski e William Daldegan de Freitas Representantes da Área das Linguagens e Artes: Chris de Azevedo Ramil (TITULAR), Daniel Soares Duarte e Luís Fernando Hering Coelho

Instituto de Ciências Humanas

Diretor: Prof. Dr. Sebastião Peres

Vice-Diretora: Profa. Dra. Andréa Lacerda Bachettini

Núcleo de Documentação História da UFPel – Profa. Beatriz Loner

Coordenadora:

Profª Dra. Lorena Almeida Gill

Membros do NDH:

Profª Dra. Lorena Almeida Gill

Prof. Dr. Aristeu Elisandro Machado Lopes

Prof. Dr. Jonas Moreira Vargas

Prof. Dra. Márcia Janet Espig

Técnico Administrativo:

Paulo Luiz Crizel Koschier

História em Revista – Publicação do Núcleo de Documentação Histórica – Prof^ª. Beatriz Loner

Comissão Editorial:

Prof^ª Dra. Lorena Almeida Gill
Prof. Dr. Aristeu Elisandro Machado Lopes
Profa. Dra. Eliane Cristina Deckmann Fleck
Profa. Dra. Márcia Janete Espig
Prof. Dr. Jornas Vargas
Paulo Luiz Crizel Koschier

Conselho Editorial:

Profa. Dra. Alexandrine de La Taille-Trétinville U., Universidad de los Andes, Santiago, Chile
Profa. Dra. Ana Carolina Carvalho Viotti (UNESP - Marília)
Profa. Dra. Beatriz Teixeira Weber (UFSM)
Prof. Dr. Benito Bisso Schmidt (UFRGS)
Prof. Dr. Carlos Augusto de Castro Bastos (UFPA)
Prof. Dr. Claudio Henrique de Moraes Batalha (UNICAMP)
Prof. Dr. Deivy Ferreira Carneiro (UFU)
Profa. Dra. Gisele Porto Sanglard (FIOCRUZ)
Prof. Dr. Jean Luiz Neves Abreu (Universidade Federal de Uberlândia)
Profa. Dra. Joan Bak (Univ. Richmond – USA)
Profa. Dra. Joana Maria Pedro (UFSC)
Profa. Dra. Joana Balsa de Pinho, Universidade de Lisboa
Profa. Dra. Karina Ines Ramacciotti, (UBA/CONICET/Universidad de Quilmes)
Profa. Ms. Larissa Patron Chaves (UFPEl)
Profa. Dra. Maria Antónia Lopes (Universidade de Coimbra)
Prof^ª. Dra. Maria Cecília V. e Cruz (UFBA)
Profa. Dra. Maria de Deus Beites Manso (Universidade de Évora)
Profa. Dra. Maria Marta Lobo de Araújo (Universidade do Minho)
Profa. Dra. María Silvia Di Liscia (Universidad Nacional de La Pampa – AR)
Profa. Dra. Maria Soledad Zárate (Universidad Alberto Hurtado – Chile)
Prof. Dr. Marcelo Badaró Mattos (UFF)
Prof. PhD Pablo Alejandro Pozzi (Universidad de Buenos Aires).
Prof. Dr. Robson Laverdi (UEPG)
Prof^ª. Dra. Tânia Salgado Pimenta (FIOCRUZ)
Prof^ª. Dra. Tatiana Silva de Lima (UFPE)
Prof. Dr. Temístocles A. C. Cezar (UFRGS)
Prof. Dr. Tiago Luis Gil (UNB)
Prof. Tommaso Detti (Università Degli Studi di Siena)
Profa. Dra. Yonissa Marmitt Wadi (UNIOESTE)

Editora: Lorena Almeida Gill

Editores do Volume: Prof^ª Dr^a Isabel Drummond Braga (Universidade de Lisboa) | Prof. Dr. Rafael Afonso Gonçalves (Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná)

Editoração e Capa: Paulo Luiz Crizel Koschier

Imagem da capa: Zacharias Wagner (1614-1668) - Tamanduá-açu (ilustração).

Pareceristas ad hoc:

Ana Carolina de Carvalho Viotti, Universidade Estadual Paulista (Unesp, campus de Marília)
André Ulysses De Salis, Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná (Unicentro)
Ângela Domingues (Universidade de Lisboa)
Gabriel Elycio Maia Braga, Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná (Unicentro)
Gabriel Ferreira Gurian, Universidade de São Paulo (USP)
Gabriel Lopes, Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ)
Janaina Salvador Cardoso, Universidade Estadual Paulista (Unesp, campus de Franca)
Jeferson dos Santos Mendes, Universidade Federal do Amapá
Paulo Drummond Braga (Universidade Aberta Centro de Estudos Globais, Portugal)
Ricardo Pessa de Oliveira (Instituto Europeu de Ciências da Cultura Padre Manuel Antunes, Portugal)
Rodolfo Nogueira Cruz, Centro Universitário Barão de Mauá
Teresa Sousa Nunes (Universidade Nova de Lisboa)
Waslan Sabóia Araújo, Universidade Estadual Paulista (Unesp, campus de Franca)

Editora e Gráfica Universitária

R Lobo da Costa, 447 – Pelotas, RS – CEP 96010-150 | Fone/fax: (53)3227 8411

e-mail: editora@ufpel.edu.br

Edição: 2025/1

ISSN – 2596-2876

Indexada pelas bases de dados: Worldcat Online Computer Library Center | Latindex | Livre: Revistas de Livre Acesso | International Standard Serial Number | Worldcat | Wizdom.ai | Zeitschriften Datenbank

UFPEl/NDH/Instituto de Ciências Humanas

Rua Cel. Alberto Rosa, 154 - Pelotas/RS - CEP: 96010-770

Fone: (53) 3284 3208 - <http://wp.ufpel.edu.br/ndh/>

e-mail: historiaemrevista@ufpel.edu.br



Dados de Catalogação na Publicação (CIP) Internacional
Simone Godinho Maisonave – CRB 10/1733
Biblioteca de Ciências Sociais – UFPel

H673 História em Revista [recurso eletrônico] : (Dossiê : História dos Animais : Fontes, Temas e Problemas) / Núcleo de Documentação Histórica da UFPel – Profa. Beatriz Loner, v.30, n.1, jan. 2025. – Pelotas: UFPel/NDH, 2025 – 185 p. ; 5,30 MB

Semestral

e-ISSN: 2596-2876

Sistema requerido: Adobe Acrobat Reader

Disponível em:

<https://periodicos.ufpel.edu.br/index.php/HistRev/index>

1. História – Periódico 2. Animais 3. Fontes

CDD: 907

Os textos contidos neste volume são de responsabilidade exclusiva de seus respectivos autores. Salvo informação explícita em contrário, o(a)s autor(a) (es) respondem pelas informações textuais e imagéticas contidas no presente volume. O padrão ortográfico e o sistema de citações e referências bibliográficas são prerrogativas de cada autor. Da mesma forma, o conteúdo de cada artigo é de inteira e exclusiva responsabilidade dos mesmos.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	07
PRESENTATION	
HUMANOS E OUTROS ANIMAIS NO PORTUGAL MEDIEVO: ARTICULAÇÃO E SOLUÇÕES DE UM PROJECTO CIENTÍFICO MULTIDISCIPLINAR	10
HUMANS AND OTHER ANIMALS IN MEDIEVAL PORTUGAL: ARTICULATION AND SOLUTIONS OF A MULTIDISCIPLINARY SCIENTIFIC PROJECT	
Tiago Viúla de Faria	
OS TATUS COMO OBJETOS DO CONHECIMENTO NATURAL (SÉCULOS XVI-XVIII)	33
ARMADILLOS AS OBJECTS OF NATURAL KNOWLEDGE (16TH-18TH CENTURIES)	
Rebeca Capozzi	
AS TRABALHADORAS DA PROVÍNCIA: A EXPLORAÇÃO DE TARTARUGAS DA AMAZÔNIA (<i>PODOCNEMIS EXPANSA</i>), NA PROVÍNCIA DO AMAZONAS, DURANTE A SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX	53
THE WORKERS OF THE PROVINCE: THE EXPLOITATION OF AMAZON TURTLES (<i>PODOCNEMIS EXPANSA</i>), IN THE PROVINCE OF AMAZONAS, DURING THE SECOND HALF OF THE 19TH CENTURY	
Robert Alves Pinho	
NASCIMENTO E AFIRMAÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO PORTUGUESA: A SOCIEDADE PROTETORA DOS ANIMAIS (1875-1890)	73
BIRTH AND AFFIRMATION OF A PORTUGUESE INSTITUTION: THE SOCIETY FOR THE PROTECTION OF ANIMALS (1875-1890)	
Paulo Drumond Braga	

- UMA BREVE HISTÓRIA DAS RELAÇÕES ENTRE O SER HUMANO E A ONÇA PINTADA NO BIOMA PANTANAL** 88
 A BRIEF HISTORY OF THE RELATIONSHIP BETWEEN HUMANS AND JAGUARS IN THE PANTANAL BIOME
 Fabiano Quadros Rückert
- OS VEGETARIANOS UTÓPICOS E A DEFESA DOS ANIMAIS EM PORTUGAL NO INÍCIO DO SÉCULO XX** 110
 PORTUGUESE UTOPIAN VEGETARIANS IN THE FIRST HALF OF THE 20TH CENTURY
 Isabel Drumond Braga
- SOB AS RÉDEAS DO NAZISMO: OS CAVALOS LIPIZZANERS E O IDEÁRIO DE PUREZA RACIAL** 126
 UNDER THE REINS OF NAZISM: THE LIPIZZAN HORSES AND THE IDEOLOGY OF RACIAL PURITY
 Daniely Santos Ramos Costa | Lucas Matheus Araujo Bicalho | Ester Liberato Pereira
- HISTÓRIA DA FORMAÇÃO DE PROFESSORES DE MATEMÁTICA NO SUL DO RIO GRANDE DO SUL: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA** 140
 HISTORY OF MATHEMATICS TEACHER TRAINING IN THE SOUTH OF RIO GRANDE DO SUL: A BIBLIOGRAPHIC REVIEW
 Mélangy Silva dos Santos | Lavinia Schwantes
- “O QUE OS OLHOS NÃO VÊM O CORAÇÃO NÃO TEME”: O HOSPITAL COLÔNIA GETÚLIO VARGAS E OS DISCURSOS DE COMBATE A LEPROSA NA PARAÍBA (1930-1941)** 156
 “WHAT THE EYES DO NOT SEE, THE HEART DOES NOT FEAR”: THE HOSPITAL COLÔNIA GETÚLIO VARGAS AND THE SPEECHES TO COMBAT LEPROSY IN PARAÍBA (1930-1941)
 Alexandro dos Santos | Laís Vasconcelos Santos
- OS POSITIVISTAS RELIGIOSOS BRASILEIROS E OS ANIMAIS (1902)** 177
 BRAZILIAN RELIGIOUS POSITIVISTS AND ANIMALS (1902)
 Paulo Pezat

AS TRABALHADORAS DA PROVÍNCIA: A EXPLORAÇÃO DE TARTARUGAS DA AMAZÔNIA (*PODOCNEMIS EXPANSA*), NA PROVÍNCIA DO AMAZONAS, DURANTE A SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX

THE WORKERS OF THE PROVINCE: THE EXPLOITATION OF AMAZON TURTLES (*PODOCNEMIS EXPANSA*), IN THE PROVINCE OF AMAZONAS, DURING THE SECOND HALF OF THE 19TH CENTURY

Robert Alves Pinho¹

Resumo: Este artigo trata das condições de produção de manteiga de ovos de tartaruga e comércio desses animais, a partir de sua exploração como força de trabalho para acumulação de riquezas dentro da província do Amazonas durante a segunda metade do século XIX. Observa a transformação dos comportamentos naturais dos animais da espécie *Podocnemis expansa* em energia de trabalho utilizada para a produção de gêneros importantes da economia local, através de fontes oficiais como os relatórios de presidente de província, os relatos de viajantes e a legislação provincial que estabeleceu normas para a produção dos gêneros apresentados neste artigo, para que se estabeleça a relação natureza e trabalho.

Palavras-chave: Tartaruga, Amazonas, Economia, Natureza, Exploração, Trabalho.

Abstract: This article deals with the conditions of production of turtle egg butter and trade in these animals, based on their exploitation as a workforce for the accumulation of wealth within the province of Amazonas during the second half of the 19th century. It observes the transformation of the natural behaviors of animals of the species *Podocnemis expansa*, into work energy used for the production of important foodstuffs for the local economy, through official sources such as the reports of the provincial president, the reports of travelers and the provincial legislation that established norms for the production of the genres presented in this article, so that the relationship between nature and work is established.

Keywords: Turtle, Amazon, Economy, Nature, Exploration, Work.

Introdução

É noite; está quente, as águas do Rio já baixaram depois de meses de cheia. Passos lentos na areia, aos poucos a praia vai enchendo de animais, é chegado o tempo da desova das tartarugas. Desde o século XVIII, os relatos sobre o período de reprodução desses animais são feitos pelos viajantes que passaram pela região. Durante esse tempo, os animais sobem para as praias dos rios de água doce, para depositarem seus ovos a fim de que uma nova geração possa eclodir. Simultâneo a este processo natural acontece o que foi chamado de tempo da “viração”, que em outras palavras era o ato de virar as tartarugas com os cascos para baixo, de maneira que não conseguissem fugir, e dessa forma fossem apreendidas e vendidas; depois de virá-las, começava a caça aos ovos enterrados na areia, dos

¹ Mestre em História pela Universidade Federal do Maranhão, pesquisa financiada pela CAPES, e-mail: robert.pinho@discente.ufma.br

quais, se extraía a “manteiga de ovos”.

O cenário apresentado acima foi muito comum na região amazônica durante o processo de ocupação portuguesa (século XVIII) e posteriormente no contexto imperial. O consumo de carne de quelônios é praticado desde antes do contato colonial pelos povos indígenas, que utilizavam tanto a carne como a gordura do animal e também os ovos para a conservação de outras proteínas como as de peixe e de peixe-boi. O domínio da ictiofauna determinava a ocupação de áreas suscetíveis à formação de bancos de areia, as chamadas praias de água doce, durante o período de vazante dos rios amazônicos. Segundo Eduardo Góes Neves,

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).

A partir da consolidação da presença lusa, no século XVIII, na região que hoje se entende como o Estado do Amazonas, a produção de manteiga de ovos tornou-se uma manufatura fabricada pela Coroa portuguesa, e a exportação de espécimes vivos de tartaruga foi amplamente praticada. É a partir de então que este animal se torna um produto. Durante o século XVIII, um número imensurável de tartarugas-da-Amazônia foi morto para a alimentação das tropas de ocupação, assim como outros milhares não suportaram o transporte em péssimas condições e acondicionamento nas embarcações e currais reais². Após o enfraquecimento das atividades lusas na região da capitania de São José do Rio Negro, e após a independência do Brasil e criação do Império, a feitura de manteiga de ovos e exportação de animais dessa espécie, passou a ser umas das atividades mais rentáveis para a comarca e posterior província do Amazonas. O *Atlas Histórico-econômico do Brasil no século XIX*, publicado em 2024, de organização dos pesquisadores Luís Fernando Saraiva, Wagner Nabarro e Pérola Goldfeder apresenta um quadro de produção quase exclusivo de produção de derivados de tartaruga para a região. Quando se trata de exploração de animais, segundo os autores “De igual modo, as diversas espécies de tartarugas também foram extensivamente caçadas pelos diversos usos que forneciam, da carne aos seus óleos e principalmente sua carapaça, para a fabricação de inúmeros objetos como pentes, armações de óculos, objetos de decoração” (p. 77).

² Segundo Fiori e Santos (2013) os currais reais eram tanques de armazenamento de tartarugas para a coroa portuguesa na Amazônia durante o século XVIII.

Antes de adentrar a questão norteadora deste artigo, um breve contexto do comportamento do animal se faz necessário. A chamada tartaruga-da-Amazônia, integra a ordem dos *Testudines* e pertencente à família dos *podocnemididae*, com ampla distribuição na região amazônica. É a maior espécie pertencente ao gênero *Podocnemis*, e a maior espécie de água doce presente no continente sul-americano. A maturidade sexual desse animal é um dos fatores que, somados à caça em grande escala, contribuiu para sua quase extinção, uma vez que a demora para atingir idade de reprodução e a destruição de ovos para extração de gordura, comprometeu em muito as futuras gerações da espécie, já que, com a lenta regeneração, a reposição do número de animais de torna mais difícil de ser realizada no meio ambiente. Outra questão ligada à sua reprodução é o possível condicionamento da definição do sexo dos animais estar ligado às oscilações da temperatura externa, o que pode incidir em maior ou menor número de fêmeas (Ferrara, 2017). A espécie pode chegar aos 90 quilos e viver por mais de 100 anos. Estudos de História Natural apontam que o desenvolvimento dos *Testudines* se deu por volta de 240 milhões de anos atrás, sendo a *Podocnemis expansa*, uma das espécies que se formou no período Cenozoico, particularmente em sua quarta era, o Mioceno, que coincide com o levantamento das cordilheiras dos Andes e a formação de parte da Ictiofauna local. (Cadena, 2006); (Alibardi; Thompson, 1999).

A exploração da força de trabalho de seres não humanos tem sido cada vez mais debatida por pesquisadores, bem como a formulação de uma História que observe uma interação da natureza com seres humanos, como apontam Ingold (1994), Moore (2022) e Ferdinand (2022). Dentro do processo da conversão da natureza em mercadoria e posteriormente, em força de trabalho, o barateamento do meio ambiente e sua transformação por meio de sua industrialização, tem sido cada vez mais debatido, dado a crise climática e os constantes massacres pelos quais passam diversas espécies de animais em todo o planeta. Para a formulação da pergunta deste trabalho, utilizar-se-á a conceituação feita por Jason Moore. Segundo o autor,

O conceito de trabalho/energia paira sobre esse argumento³ (Moore, 2015). Ele nos permite penetrar a névoa cartesiana que circunda a unidade do trabalho humano e extra-humano. A observação de Marx de que a indústria de larga escala é um mecanismo para transformar "sangue em capital" não era mera polêmica; era uma forma de enfatizar as maneiras pelas quais a relação do capital converte trabalho/energia de todas as naturezas em uma cristalização, francamente estranha, de riqueza e poder: o valor. Trabalho/energia nos ajuda a repensar o capitalismo como um conjunto de relações por meio das quais a "capacidade de executar um trabalho" - por humanos e naturezas extra-humanas - é transformada em valor. (2022, p.146)

Dito isto, a questão norteadora deste artigo é como as tartarugas foram transformadas em força de trabalho para economia provincial, a partir da produção de

³ O autor refere-se a ascensão do capitalismo no século XVI, que criou uma nova ideia de meio ambiente, pois a lei do capitalismo foi uma lei de natureza barata (Moore, 2022, p. 146)

gêneros derivados desse animal? Para responder a essa questão, serão utilizados os cálculos da exportação dos derivados de tartaruga, apresentados nos relatórios provinciais feitos pelos presidentes provinciais, os relatos sobre o consumo feitos pelos viajantes e a legislação sobre a pesca e as práticas locais de caça e produção. A hipótese de resposta para a questão acima é que a exploração do animal acompanhou o crescimento da economia provincial e, assim, foi potencializada para atender a emergência de uma economia de abastecimento que estava sendo tangenciada pelo capital internacional. Desta maneira, vamos adentrar o universo da província do Amazonas no século XIX e apresentar uma história através de cascos e rios.

A produção da manteiga.

A produção de gorduras faz parte do rol de necessidades humanas tanto para fins culinários quanto para lubrificação de máquinas e produção de energia. Durante os séculos de aprimoramento da cozinha e o aumento das necessidades de luz (XVIII e XIX respectivamente), têm sido utilizados diversos tipos de óleos para tais fins. A “manteiga de ovos de tartaruga” era na verdade a gordura desses ovos. Raimundo de Moraes, em seu *Dicionário de Cousas Amazônicas*, define manteiga como “Nome por que são conhecidos os óleos e as gorduras na Planície. Manteiga de cacau, manteiga de tartaruga, manteiga de peixe-boi, manteiga de castanha. O caboclo não diz sebo, nem óleo, nem gordura. Tudo para ele é manteiga” (2013, p. 118), extraída a partir de um processo de separação que utilizava as propriedades hidrofóbicas⁴ da gordura. O procedimento de preparação deste gênero tinha como ponto de partida a caça dos ovos nas covas cavadas pelos animais nas areias das praias. O viajante Henry Walter Bates (1944), por volta de 1848, em sua passagem pela vila de Ega, faz o seguinte relato:

Os ovos, como devemos lembrar, têm a casca coriácea e flexível; são completamente esféricos e maiores que os de galinha. Todo o amontoado é posto dentro de uma canoa vazia e mexido com forcados de madeira; mas às vezes índios e meninos nus pulam para dentro da massa e a pisam com os pés, melando-se de gema e espalhando em torno a sujeira que se pode imaginar. Terminada essa parte, põem água na canoa, e deixam que a mistura gordurosa seja aquecida pelo calor do sol durante algumas horas, durante as quais o óleo se separa e sobe à superfície. O óleo que sobrenada é então escumado com longas colheres, feitas de grandes conchas de mariscos, presas na ponta de varas, e purificado ao fogo em tachos de cobre. (p. 259)

Uma parte da gordura purificada era armazenada em potes de barro e posteriormente exportada para o Pará, a restante ficava para uso dos moradores locais, a fim de ser utilizada na iluminação pública, como azeite para cozimento de alimentos e para preparação da mexíra⁵, uma espécie de conserva que utilizava gordura para armazenamento

⁴ A propriedade hidrofóbica dos lipídios (gorduras) é resultado da concentração de moléculas apolares, ou seja, que não se misturam com a água.

⁵ Raimundo Moraes chama de “mexíra” um tipo de conserva feito com manteiga de tartaruga ou de peixe boi.

de pedaços de carne. O tempo da viração envolvia um sem número de indivíduos que desciam às praias para a caça das fêmeas de *Podocnemis expansa* e extração de ovos. A população dos lugares, vilas e cidades tirava boa parte de seu sustento a partir da indústria e comércio de manteiga de ovos. Tal prática era uma preocupação recorrente para os presidentes provinciais, uma vez que ao se lançarem para uma iniciativa mais autônoma fugiam ao controle da mão de obra da província, e mais, a ocupação dos moradores durante esse tempo desfalcava o andamento das obras da cidade. Em 1855, quando o presidente Herculano Ferreira Pena entregou seu relatório provincial, ele comentou sobre a preocupação com as práticas locais:

Uma providencia, que também me parece mui digna de particular atenção consiste em vedar com todo o rigor das atuais posturas, ou de outras ainda mais repressivas, a desordenada colheita, e estrago, que se costuma fazer dos ovos e filhotes de tartarugas. A carne deste animal é como V. Ex. sabe o melhor e mais usual alimento dos habitantes da província, e se a produção continuar a ser prejudicada por semelhante maneira não admirará que a progressiva elevação do preço, já muito maior do que era d'antes, a exclua inteiramente da cozinha dos pobres, que residirem nos povoados. (Pena, 1855, p. 7)

Ferreira Pena podia não ter uma preocupação ambientalista nos moldes atuais, seria anacronismo de nossa parte fazer tal afirmação, mas, de fato, a extração de ovos em grande escala poderia levar à extinção da espécie – o que quase ocorreu – em três séculos de exploração. Bates, em sua passagem pela vila de Ega, acrescenta mais sobre a quantidade de ovos na feitura da manteiga: “Ora, são precisos pelo menos doze cestos de ovos (cerca de seis mil) para fazer-se uma jarra de óleo, graças ao desperdício do processo empregado. O número de ovos anualmente destruídos sobe, portanto, a quarenta e oito milhões.” (Bates, 1944, p. 259). Segundo Marlon Marcel Fiori e Christian Fausto Moraes dos Santos, em *A carne, a gordura e os ovos: colonização, caça e pesca na Amazônia* (2013), não há consenso sobre o tamanho dos potes produzidos e a quantidade de ovos destruída para a produção, mas adotam os números de Walter Bates: “Quantos ovos de tartaruga eram esmagados para a manufatura de um único pote de manteiga? Bem, os registros históricos são controversos e, em alguns casos, pouco precisos. Além disso, é provável que o tamanho dos potes utilizados para armazenar manteiga tenha mudado ao longo dos séculos” (Fiori; Santos, p. 65). Para este artigo foram utilizadas as dimensões fornecidas por Mário Ipiranga Monteiro, encontradas no livro *A fundação de Manaus*, de 1971. Segundo o autor, cada pote de manteiga de ovos comportava duas libras de manteiga (p.143) que convertidas em quilogramas se aproximam de 906 gramas.

No emprego da produção deste gênero, os habitantes das várias localidades deixavam sazonalmente suas casas nas sedes das vilas e lugares para acamparem por alguns dias nas praias de viração. Tão grande era esta mobilização que a população das cidades poderia diminuir drasticamente durante os períodos de desova, segundo Pinho (2024):

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 (p. 29)

A temporada de fabricação de manteiga também coincidia com o tempo da caça e salga do pirarucu (*Arapaima gigas*), e a junção dessas duas atividades envolvia muitos indivíduos que, em maioria, eram indígenas e afro-americanos escravizados. O médico Robert Avé-Lallemant, viajante do final da década de 1850, relata a quantidade de pessoas que saíam dos lugares e vilas para a viração e pesca: “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” (1961, p. 170). Elizabeth e Louis Agassiz também comentam sobre tal movimentação, em meados de 1860:

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. (Agassiz, 2000, p. 216)

Com tantas pessoas envolvidas na atividade, pode-se inferir que a produção de manteiga ganhou grandes proporções durante o século XIX, e, conseqüentemente, custou a vida de vários indivíduos que nem mesmo eclodiram dos ovos. Para dimensionar a produção de manteiga, apresenta-se o seguinte gráfico:

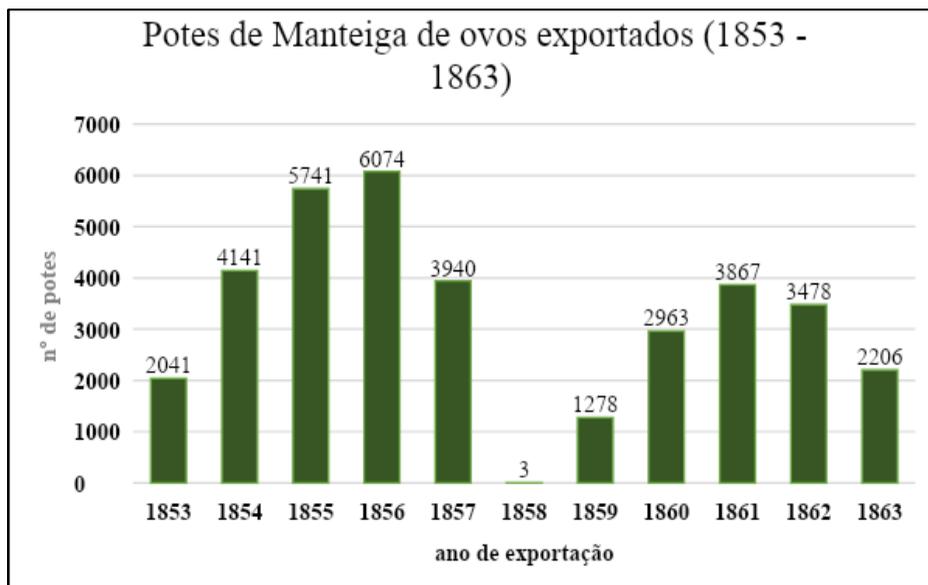


Gráfico 1: Exportação de potes de manteiga de tartaruga, por ano e quantidade de potes

Fonte: Relatórios de presidente de Província. Biblioteca Nacional.

Os números adquiridos nos relatórios provinciais dão conta somente das quantidades de *camotins*⁶ exportada, e há de se presumir certa subnotificação, uma vez que o contrabando e sonegação de impostos cobrados pelo transporte da mercadoria também perfaziam números incontáveis. Se estabelecermos um cálculo razoável, entre o número de potes e o quilograma de cada um deles (906 gramas), somente no primeiro ano da série, 1853, foram exportados 1.849,146 quilos de manteiga, isto é, mais de uma tonelada, oitocentos e quarenta e nove quilos do produto. Calcular os ovos utilizados é quase impossível, e o prejuízo ambiental é nodal. O valor de cada pote não foi possível de ser rastreado. Contudo, em 1853, era cobrado sobre cada pote de manteiga a quantia de 1000 réis, como informa o relatório do presidente Ferreira Pena:

O imposto de 1000 rs. sobre cada pote de manteiga de ovos de tartaruga, além do de duzentos réis para a Câmara do Município em cujas praias for fabricada, é tão gravoso que só pode justifica-lo a necessidade de favorecer a propagação daqueles úteis animais, fazendo diminuir a desordenada matança e estrago que sofrem por causa desse comércio; e deve-se rezear que para iludir a Lei recorram alguns exportadores a uma fraude de difícil verificação, manifestando tal manteiga como de peixe-boi, que só paga o dizimo (1853, p. 79).

⁶ Segundo Fiori e Santos, os potes nos quais era armazenada a manteiga eram conhecidos como camotins (2013, p. 62).

O valor cobrado somava boas quantias ao erário público, além do que a intenção de fazer diminuir a prática através dos altos preços dos impostos – de fabricação e transporte – era um objetivo por parte do estado. Ora, as autoridades locais sabiam que a feitura de manteiga não iria diminuir, uma vez que o gênero dividia espaço com as exportações de outros produtos regionais, em contrapartida garantia uma boa soma de valores advindos dos dizimos cobrados sobre os potes e praias de produção; dessa maneira, a província garantia a indústria e tributos de maneira coadunada. Deste modo, em 1859, o presidente Manoel Clementino Carneiro da Cunha informa a arrecadação de 1.566\$900 réis do tráfego de manteiga, somadas as várias estações da Fazenda Provincial, que incluíam: Tefé, Maués, Vila Bela, Silves, Serpa, Borba e a capital.

A economia provincial estava assentada na coleta de produtos naturais, extração de gordura e couro de animais. Pode-se dizer que a partir da segunda metade do século XIX, esta economia regional se transformou em uma economia de abastecimento com amplo alcance inter-regional, pois boa parte do que fora produzido pela indústria tartarugueira, foi mandada para a praça comercial do Pará. Porém, segundo Sídiana da Consolação Macedo, em *Do que se come: Uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)*, o consumo de manteiga diminuiu na capital paraense já em meados da década de cinquenta dos anos oitocentos. Segundo a autora, isto se deve ao fato da população de Belém poder comprar outros produtos e viver os modismos proporcionados pelo boom da borracha: “É o que ocorre com os chamados *modismos*, em que a sociedade só concebe tais gostos se estiver em voga, sendo por essa razão de termos tantas mudanças nos costumes alimentares, como o caso da manteiga de tartaruga, que perde espaço na capital em detrimento do modismo em voga das manteigas importadas” (2014, p. 77-78). A situação apresentada pela autora difere um tanto da situação encontrada na província do Amazonas. Até meados de 1860, a exportação de látex natural não tinha sido potencializada, porém, em Belém, sua praça comercial já estava em pleno processo de expansão da economia gomífera, e adverte Macêdo: “Independente do fator que levou sua diminuição, o importante é saber que, apesar de tal queda ela não sumiu das pautas comerciais” (Macêdo, 2014, p. 76). Este comentário em partes explica a situação do Amazonas.

Segundo Barbara Weinstein, a internacionalização da produção de látex não acabou com a prática do extrativismo, pelo contrário, ela foi potencializada (Weinstein, 1993). Dito isto, a transformação do extrativismo em força de trabalho para produção de grande escala, também transformou os produtos em mercadoria de importação, e nesse sentido, a quantidade dos produtos aumentou consideravelmente. As tartarugas foram caçadas à exaustão, a produção de manteiga de ovos também ganha outros sentidos para além da alimentação: o produto era preferido para a iluminação das casas por ter uma queima que não emitia odor e possuir uma chama de incandescência potente. Como Belém nesta época ainda não possuía luz elétrica, pode-se supor que a manteiga de ovos iluminava a capital do Pará. Esta internacionalização do mercado amazônico também pode ser entendida pela conceituação de Phellipe McMichael, sobre os *regimes alimentares globais*. Segundo o autor,

durante a segunda metade do século XIX, a Inglaterra instaurou o primeiro regime alimentar global, coordenando um processo de barateamento, controle e mercantilização da indústria de alimentos de regiões colonizadas ou subalternizadas, como no caso da província da qual trata esse artigo (McMichel, 2016, p. 43). Por fim, somado a estes dois fatores, Ciro Flamarion Cardoso argumenta que é, sobretudo, no Oitocentos que as economias latino-americanas se constituem como economias de exportação (Cardoso, 1983, p. 236).

Além do uso de ovos para o fabrico de manteiga, a própria tartaruga era perseguida, principalmente os indivíduos fêmeas. Vale ressaltar que a espécie possui um dimorfismo sexual com relação aos tamanhos dos machos, o *capitari*⁷, que é menor. Dessa maneira os espécimes fêmeos eram preferidos aos machos, por possuírem mais carne e gordura, o que contribuiu também, de maneira considerável, para a diminuição da população da espécie. As tartarugas também sofreram inúmeras atrocidades, eram acondicionadas em locais sem a menor condição de sobrevivência, empilhadas aos montes e transportadas em canoas e muitas, mortas, jogadas ao fogo para serem cozidas em seus próprios cascos.

O discurso da abundância foi deveras danoso para várias espécies da região, assim como o da infinitude, que abria as portas para a exploração desordenada. Mas, a exploração da natureza e de entes não humanos é tênue, já que em alguns momentos nem mesmo seres humanos foram considerados dignos de humanidade: a natureza pensada para atender acúmulo de riquezas (Moore, 2022) difere da natureza real, que possui limitações e seres de existência ímpar. A próxima seção irá tratar do consumo de sua carne e de como ela era “a comida de todos”, e de como seu transporte foi tão importante quanto o de seres humanos.

“A tartaruga é a comida de todos”

A frase título desta seção é dita pelo viajante Auguste François Biard em seu relato de viagem, *Dois anos no Brasil*. Quando passou pela província do Amazonas, por volta de 1858, o francês constata: “Aumentaram mesmo as dificuldades porque as águas tinham baixado, e toda a população ribeirinha se entregava à pesca das tartarugas, não querendo vender coisa alguma. *A tartaruga é a comida de todos os habitantes dos rios*” (Biard, 2004, p.175, grifo nosso). Como já explicitado, o consumo de carne de quelônios era praticado na região amazônica desde muito antes do processo de exploração do território e posterior conquista, porém, o aumento do seu uso para fins alimentares acompanhou os mesmos processos políticos e econômicos pelos quais passou o país. É certo falar que alguns animais – com sorte – viram a região passar de colônia a império, e de império a república, e alguns nem mesmo viram a casca dos ovos ser rompida.

Sobre o consumo de tartaruga na capital da província e nos interiores, os viajantes apresentam um cenário bem trágico, quase simultâneo ao relato de Biard. Outro estrangeiro também comentou sobre os inúmeros cascos deixados nas praias. Novamente, Robert Avé-Lallemant, em seu livro *Viagem ao Norte do Brasil*, durante a subida do rio

⁷ Quelônio. Macho da tartaruga. É menor que a fêmea e tem o rabo mais comprido. (Morais, 2013, p. 48)

Amazonas em direção a Manaus, se deparou com um número grande de cascos de quelônios abandonados nas praias. O viajante observou, muito provavelmente, uma parte dos restos da viração do ano de 1857, uma vez que realizou sua expedição no 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 desenxabida” (Avé-Lallemant, 1961, p. 85).

As autoridades provinciais viam no consumo do animal a opulência do próprio comportamento dos habitantes, de certa maneira o trabalho com a fabricação de manteiga influenciava o consumo da tartaruga. É natural que após virá-las parte delas fosse consumida, já que estavam mais perto do que qualquer outro animal. Mas sua carne era preferida à do boi e isso representava um atraso para a elite local, que ambicionava a criação de gado na região. Nas cercanias de Manaus, haviam pequenos sítios e propriedades, muitas delas contavam com pequenos criadouros, os chamados “tanques de tartaruga” ou “currais” (Fiori; Santos, 2013). Esse hábito de aprisionar tartarugas garantia que, durante uma enchente precoce ou muito alta, seu consumo estivesse garantido e evitasse, assim, a falta de alimentos. O presidente da província, no ano de 1853, desejava introduzir a pecuária na localidade, para que, quando viesse a acontecer a falta de quelônios, 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 a causadora 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. Contudo, deve-se ter cuidado ao analisar a questão do consumo, pois não se pode atribuir a culpa da matança de quelônios aos comportamentos da gente comum e trabalhadora: os estragos da matança tinham mais a ver com a lógica econômica na qual os animais foram inseridos e com o processo de formação da economia de exportação em curso. Ao ser inserida no regime alimentar britânico (McMichel, 2016), a indústria de alimentos foi vilipendiada, e as economias exportadoras – como a da província do Amazonas – voltaram toda a sua produção para a demanda externa. As tartarugas tiveram, dessa maneira, elevados níveis de consumo, isto porque, a mão de obra que fora explorada para atender as demandas de capital na região a tinham como alimento de fácil acesso e simples acondicionamento, o que formou o condicionamento de consumi-las em maior número. Dessa forma, argumentamos que as

tartarugas também foram exploradas pela província para sustentar a economia e seus trabalhadores, afirmação apoiada no pensamento de Malcom Ferdinand (2022) e Jason Moore (2022). Ambos os autores relatam o processo de exploração de agentes não humanos na implementação do capitalismo, uma vez que a chegada do sistema em regiões como a Amazônia e o Caribe significou a mudança não só de comportamentos de seus habitantes humanos, mas também de não humanos, e não podemos pensar a consolidação do capitalismo sem refletir sobre a separação criado por ele entre natureza e humanidade.

Além disso, o transporte de tartarugas também era um problema para os tributos locais, pois o comércio paralelo ao das sedes das vilas e da capital, acontecia sem nenhuma interrupção. Durante as expedições estrangeiras, vários deles demonstram como os indígenas e caboclos realizavam transações não oficiais no rio, furos e paranás em que habitavam. 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 narraram 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.

A cobrança de impostos sobre o transporte de tartarugas para fora da província é sancionada entre os anos de 1855 e 1856. Os relatórios não dão precisão do ano em que a lei entra em vigor, mas informam que o imposto cobrado por cada tartaruga que fosse exportada seria de 400 réis. Quatro anos mais tarde, no relatório do presidente Manoel Clementino, o valor do imposto de exportação de tartarugas foi fixado em 1\$500 réis por cada uma que saísse da província, ou seja, quase o triplo dos anos anteriores. À medida em que a caça e a extração de ovos aumentaram e seus impactos foram verificados na população de tartarugas, as autoridades da cidade criaram cada vez mais legislação para dificultar essas práticas, o que será tratado no tópico seguinte. Preocupação ambiental? Talvez não fosse o caso. A questão das autoridades tinha mais relação com lucros do que preocupação com o meio ambiente e seus habitantes. Estamos diante do entendimento de que a natureza estava para servir aos objetivos da humanidade, mesmo que isso custasse a extinção de algumas

espécies de animais e plantas – o que aconteceu, em várias partes do mundo durante o século XIX – e exploração de seus povos.

Além de ser um alimento cuja quantidade não era preocupante – até certo ponto – para seus habitantes, era extremamente rentável aos cofres do erário público. Vê-se bem o porquê de a preocupação para o caso de as tartarugas desaparecerem. Pode-se comentar, então, uma outra questão: não só eram cobrados e arrecadados 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 anteriormente, os valores serão expressivos. Não é de surpreender que o balanço das receitas arrecadadas em 1860 tenha como valor sobre os potes de manteiga 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:

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

Quadro 2 – Impostos arrecadados sobre tartarugas e potes de manteiga

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, como informa o presidente Francisco José Furtado em seu relatório do ano de 1858. A partir do balanço feito pelo administrador Manoel d'Almeida Coutinho de Abreu:

As rendas internas, como se vê da Tabela anexa ao balanço, comparada com a do ano anterior, tiveram incremento em todos os artigos, menos os que peçam sobre a navegação, nos quais se reconhece o desfalque de 1:810\$03p. A meu ver se deve isso atribuir, 1.º ao privilegio concedido a quem tem casa de negócio aberta poder ter uma Canoa de Regatão livre de imposto; 2.º a falta de fiscalização nesses desertos Rios por onde os regatões transitam à vontade, sem os competentes despachos, não havendo quem lhes tome contas. (Abreu, 1858, p. 5, Anexo O)

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”. A exploração dos animais também os colocava em posição de sofrimento, por passarem por inúmeras crueldades, como por exemplo apreender um sem número de animais em pequenos tanques nas casas ou transportá-las de maneira precária. A prática de uni-las por cordões de fibra vegetal, o *cipó*, através de furos feitos em suas patas também era uma prática comum, conforme relata Auguste Biard

Quando me encontrava a apanhar um trecho de Vila Bela, bateram-me no ombro; 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! (Biard, 2004, p.160)

Até aqui tratamos da maneira como as tartarugas eram exploradas na província para alimentação da população local e como o animal e seus ovos foram transformados em mercadoria, e também, de como o processo natural de reprodução foi cooptado pelo capital para ser transformado em força de trabalho, e utilizado para venda e acúmulo de riquezas. Dito isto, o tópico seguinte irá discorrer sobre como os comportamentos naturais foram transformados em momentos de produção e trabalho a partir da legislação provincial que tratou desta questão.

“Meio dia de prisão por cada tartaruga”

O título desta seção faz referência a um artigo da legislação sobre transporte de tartarugas, segundo a qual “Os infratores sofrerão a multa de 1000 réis, ou meio dia de prisão, por cada tartaruga excedente do número fixado por arrobas ou toneladas”. Antes de iniciarmos a análise da legislação e seus desdobramentos no cotidiano da população da província, é importante apresentarmos o caminho percorrido para que tal legislação fosse consultada. Mário Ypiranga Monteiro, em seu livro *A fundação de Manaus*, 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 (Monteiro, p.147) – buscamos encontrar tal dispositivo legal, 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 *Estrela do Amazonas*, o periódico provincial, para pesquisa de mestrado que

tem por tema a alimentação em Manaus durante o século XIX⁸, 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, de posse das datas, procuramos os jornais dos respectivos meses de suas promulgações. Foram selecionadas nove leis, referentes à organização do mercado, companhia de pescada, comércio de beiradão, organização das praias para a viração, liberação da extração de produtos naturais e sobre imposto do gado na província. Os critérios utilizados para a seleção desses ordenamentos foi e da presença de práticas alimentares e agrícolas⁹ da região que necessitaram ser referendadas. 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. Para este artigo serão apresentadas as Resoluções n.º 54 de 1855 e a Lei n.º 102 de 1859. O quadro abaixo além de demonstrar parte da legislação que arregimenta a extração de ovos e caça de tartarugas, também tem a função de apontar como a legislação, ainda que sendo uma fonte oficial, pode dar indícios dos comportamentos sociais de uma determinada região.

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

Quadro 3.

Fonte. Elaborado a partir do Jornal *Estrella do Amazonas* disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

⁸ Dissertação de mestrado defendida no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Maranhão, sob o título de *Práticas Alimentares e abastecimento na Manaus oitocentista (1848-1863)*.

⁹ A produção de derivados de tartaruga era vista como produção agrícola, como já demonstrado no início do texto, com o Atlas da produção.

A primeira trata especificamente sobre a viração e a segunda sobre o transporte e viração de tartarugas e outros produtos. Ao apresentar as diretrizes criadas para organização da indústria de manteiga, têm-se o objetivo de mostrar como a criação de tais ordenamentos transforma o tempo da natureza em um tempo industrial, no sentido do trabalho em série e envolvendo indivíduos em cada estágio da cadeia de fabricação. A postura do ovos de tartaruga é um evento natural dos animais. Dado o estabelecimento da indústria de produtos derivados de *Podocnemis expansa*, o tempo da reprodução das mesmas passa a ser o tempo para a confecção de um produto voltado para comércio e acumulação de riquezas, e, nesse sentido, a própria existência dos animais é modificada e seu comportamento passou a ser tutelado pela legislação.

A Resolução n.º 54 de 1855 “Proíbe a manipulação de manteiga de ovos de tartarugas em algumas, praias, e estabelece regras para a política desse ramo de indústria nos lugares em que é permitido exercê-la”. O título da resolução demonstra que seu objetivo era regulamentação das atividades de produção de manteiga de ovos e caça. Como já comentado, as autoridades locais entendiam as práticas de viração condenáveis, não por razões ambientalistas, mas sim porque a produção de manteiga deveria ser feita aos olhos das autoridades locais. Fora necessário estabelecer o mínimo de controle sobre a produção, como observa Thompson: “Na sociedade capitalista madura, todo o tempo deve ser consumido, negociado, utilizado; é uma ofensa que a força de trabalho meramente ‘passe o tempo’” (1998, p. 298). Nesse sentido, uma das regras estabelecidas pela lei de 1855 é “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 tartaruguinhas, contendo cada praia dois guardas, e dois trabalhadores.” A presença de agentes provinciais controlava a extração e caça até certo ponto, e não era garantia de que transações não oficiais fossem descartadas.

Ao se estabelecer as normas, delinea-se uma separação entre a prática local de captura de ovos e tartarugas fêmeas e a captura para o atendimento da economia do abastecimento, configurando, pois, uma separação entre vida e trabalho. Segundo E. P. Thompson, “Sociedades industriais maduras de todos os tipos são marcadas pela administração do tempo e por uma clara demarcação entre ‘trabalho’ e a ‘vida’” (Thompson, 1998, p. 300). Nesse sentido, argumentamos que esta separação entre o tempo natural e o tempo trabalho chegou também para as tartarugas: seu tempo natural foi transformado em tempo da indústria.

A Lei n.º 102 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, suspende 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.

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 estabelecido. É bem verdade que muitos animais sequer chegavam ao seu destino. Vimos, na seção anterior, que o transporte de tartarugas era extremamente rentável para o erário da capital e também da província, 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 batição. 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.

A legislação também regulava e tutelava 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. O viajante Henri Bates demonstra como os trabalhadores eram controlados durante o período da produção de manteiga

Primeiro o comandante tomou os nomes de todos os chefes de família, com o número de pessoas que cada qual pretendia ocupar na escavação, cobrando a taxa de 140 réis (cerca de quatro dinheiros) por cabeça, para indenizar os gastos com as sentinelas. Permitia-se então que todos fossem para o tabuleiro¹⁰. (1940, p.258)

Mas o relato de Bates difere do que era estabelecido pela resolução n.º 54. Segundo ele, o dinheiro cobrado servia para pagar *os gastos com as sentinelas*, enquanto que a resolução determinava que os gastos fossem suplementados pelas câmaras de cada vila. Também pode-se perceber, através da norma, que muitos desses trabalhadores eram empregados de terceiros que tinham também o imposto estabelecido pelo artigo 5º: “Para ocorrer as despesas com os guardas e trabalhadores, pagará mais cinquenta réis, à

¹⁰ Local de postura de ovos, era assim chamado desde o século XVIII, tabuleiro ou boiadouro.

municipalidade cada um remo que for empregado na extração dos ovos nas praias não compreendidas na proibição desta lei”.

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 exploráveis, isso na perspectiva de criar um meio ambiente que fosse capitalizado e trabalhasse para os objetivos provinciais. Segundo Jason Moore, no que se refere à natureza, “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” (2022, 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. Neste processo, os animais explorados foram caçados ao extremo, não houve problemas com sua exploração em massa, a natureza foi cooptada para fins industriais desde que a demanda por energia e o uso de seres não humanos como força de trabalho em grande escala tornou-se necessária. O surgimento do capital de exportação do século XIX criou demandas de energia e força de trabalho nunca vistas, o que custou a vida de várias espécies. Desta maneira, reiteramos a hipótese de resposta apresentada no início do texto, que a demanda de alimentos e produtos naturais, sejam de origem animal ou vegetal, foi potencializada pela formação de uma economia de exportação de grande influencia inter-regional, que em seu processo de consolidação se apropriou não só de recursos, mas das existências de humanos e não humanos na região.

Considerações finais

Seria impossível calcular os prejuízos ao meio ambiente causados pela produção de manteiga de ovos e comércio de tartarugas ou dimensionar os impactos que essas ações tiveram sobre a espécie e sua reprodução: foram quase 300 anos de exploração contínua. Foi somente na década de sessenta do século XX que a *Podocnemis expansa* deixou de ser considerada pescado e passou a ter legislação específica para a criminalização de sua caça. Até tempo presente, entretanto, o comércio ilegal de quelônios é uma realidade na região, assim como o consumo manejável feito pelas comunidades ribeirinhas, que mantêm o costume sem atacar de maneira violenta o meio ambiente.

É possível afirmar que a economia provincial do século XIX foi construída tendo por base muitos potes de manteiga de ovos e que muitos cascos de animais mortos no porão de barcos ou em currais domésticos fazem parte da história local. O entendimento da diferença entre as naturezas criadas/controladas e as naturezas existentes é importante para que pensemos que tipo de natureza estamos querendo preservar, qual natureza estamos pensando em manter viva, para que não se caia no risco de mercantilizar também a luta pelo meio ambiente. Os problemas ambientais estão sobretudo ligados a momentos da história em que a perspectiva de infinitude dos recursos tinha aparência turva, principalmente porque a natureza passou a ser vista como um ente a ser explorado, um ser idealizado que serve aos desejos de um mundo em progresso. Este mundo em progresso é um mundo ocidental,

branco e masculino, que toma para si a responsabilidade de controlar a natureza que ele mesmo idealizou para seu serviço. Compreender a transformação da natureza em produto é importante para compreensão do presente.

Muitas gerações de tartaruga não chegaram a ver a luz do dia que irradiava sobre as praias dos rios, e é possível que alguns sobreviventes ainda vivam pelas águas. À medida que o boom da borracha ganhou força na província, a caça de tartarugas mudou de lugar na lista de produções econômicas prioritárias da região – sem nunca desaparecer – e passou a dividir espaço nas pautas comerciais com o látex. As cidades também foram modificadas para atender uma nova demanda de embelezamento urbanístico, principalmente na capital, Manaus, onde as praias do século XIX (onde aconteciam as virações) foram aos poucos sendo modificadas, o que afastou as tartarugas, que foram buscar novos locais para a desova, tornando também a prática de caça e extração de ovos uma atividade mais interiorana. Exploradas como energia de trabalho, as tartarugas foram as grandes trabalhadoras da província, com seu passo lento e taciturno, forçadas a dar suas vidas para a economia local.

Referência Bibliográficas

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

ALIBARDI, L.; THOMPSON, M. Epidermal differentiation during carapace and plastron formation in the embryonic turtle *Emydura macquarii*. **Journal of Anatomy**, London, v.194, p 531-545, 1999.

ALIBARDI, L.; THOMPSON, M. Epidermal differentiation during carapace and plastron formation in the embryonic turtle *Emydura macquarii*. **Journal of Anatomy**, London, v.194, p 531-545, 1999. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1467953/>

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

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.

CADENA, E *et al.* Podocnemididae and Chelidae turtles from the early Miocene, Middle Magdalena Valley, Colômbia: the oldest record of Podocnemis and Chelus in South America. **Journal of Vertebrate Paleontology** 26(3): 47A. 2006. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/276467209_Early_to_Middle_Miocene_Turtles_from_the_Northernmost_Tip_of_South_America_Giant_Testudinids_Chelids_and_Podocnemidids_from_the_Castilletes_Formation_Colombia.

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

FERDINAND, Malcom. **Uma ecologia decolonial**: pensar a partir do mundo caribenho / Malcom Ferdinand. Tradução; Leticia Mei; prefácio Angela Davis; posfácio Guilherme Moura Fagundes. – São Paulo: Ubu Editora, 2022. /320 pp.

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

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.

INGOLD, Tim. Humanity and Animality, in Tim Ingold (ed.), **Companion Encyclopedia of Anthropology**, Londres, Routledge, 1994, pp. 14-32.

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.

Jornal Estrela do Amazonas, disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213420&pasta=ano%20185&hf=memoria.bn.br&pagfis=0>

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

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.

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

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.

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.

Relatório do presidente da Província do Amazonas de 1852-1863. Disponível em: <https://bndigital.bn.br/acervo-digital/relatorios-presidentes/169331>

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.

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

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

WEINSTEIN, Bárbara. **A borracha na Amazônia**: expansão e decadência, 1850-1920. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.