

**Do Assado de Jurararetê a Manteiga de Ovos: As Memórias de Alexandre Rodrigues
Ferreira (1756-1815) Sobre as Tartarugas do Grão-Pará**

Marlon Marcel Fiori¹
Eulália Maria Aparecida de Moraes²

Resumo: Os grupos indígenas pré-colombianos, que habitavam a planície amazônica, já utilizavam as tartarugas como uma importante fonte de proteína e gordura animal. Entretanto, foi somente com o início da colonização pelos europeus que ocorreu um acentuado aumento do consumo da sua carne e produtos derivados, tais como a manteiga feita a partir dos seus ovos. Alexandre Rodrigues Ferreira (1756-1815), filósofo natural luso-brasileiro que esteve nas capitanias do Grão-Pará, Rio Negro, Cuiabá e Mato Grosso, durante sua expedição denominada *Viagem Philosophica* (1783-1792), observou essa prática, ao qual deixou registrada, com riqueza de detalhes, em seus textos denominados *Memórias sobre as tartarugas*. Nas mesmas, o viajante ainda menciona 14 espécies, além dos diversos meios empregados para capturá-las. O objetivo do presente trabalho é analisar através dos relatos contidos nas *Memórias sobre as tartarugas*, de Alexandre Rodrigues Ferreira, as descrições do filósofo natural acerca das espécies, bem como, o considerável uso desse animal enquanto importante recurso na alimentação, fonte de matéria-prima e combustível para as povoações da região amazônica. O estudo foi realizado levando-se em conta não só a historiografia referente ao tema, mas também, por meio de um diálogo com outras fontes históricas, isto é, narrações dos demais viajantes que trataram do assunto. Como resultado, foi possível constatar, em primeiro lugar, a grande população de quelônios — répteis da Ordem *Chelonioidea*, ao qual estão incluídas todas as tartarugas, cágados e jabutis — anteriormente existentes no rio Amazonas e seus afluentes. Em segundo, que após séculos de exploração predatória, acentuada principalmente a partir do século XVIII, ou seja, período em que houve um aumento significativo do comércio das manteigas, o número de exemplares das espécies foram drasticamente reduzidos. Hoje, as tartarugas ainda representam uma importante fonte de proteína e tradição culinária das populações ribeirinhas, além de serem perseguidas para a venda ilegal. Apesar dos esforços de preservação, a maioria das leis e políticas ambientais não apresentam medidas para técnicas de manejo sustentável, o que tem contribuído para o aumento do contrabando.

Palavras-chave: Alexandre Rodrigues Ferreira; tartarugas; Amazônia.

Introdução

No século XVIII, as idéias Iluministas concederam novo impulso às ciências físicas e naturais, desencadeando o fim do Antigo Regime e projetando uma série de reformas, principalmente a reforma na chamada Filosofia Natural. Assim, se multiplica no setecentos, o número de filósofos naturais que se debruçam a observar, recolher e catalogar, nas mais diversas partes do globo, tudo o que os três reinos da Natureza (animal, vegetal e mineral) tinham a lhes expor.

Em Portugal, o movimento das Luzes obteve maior impulso desde 1764, sob a administração centralizadora de Sebastião de Carvalho e Melo (1751-1777), o Marquês de Pombal. Instaurando novas idéias e metodologias, Pombal empreendeu reformas no ensino primário, secundário e nas universidades (CARVALHO, 1987, p. 39-40). Como resultado, as reformas aumentaram os adeptos da filosofia moderna, que não só se tornaram mais conhecidos e numerosos a partir de 1750, mas também desencadearam uma série de expedições dirigidas por filósofos naturais portugueses.

Financiadas pela coroa de Portugal, além dos interesses no mundo natural, o compromisso das expedições era o de registrar minuciosamente as possibilidades econômicas advindas dos recursos naturais das colônias, em especial os disponíveis nas terras do Brasil. Trocando uma série de correspondências com outros homens de letras, os filósofos naturais portugueses convenciam-se, cada vez mais, da necessidade de promover um levantamento e catalogação sobre suas colônias, estimulando a coleta de observações e relatórios detalhados referentes às mesmas. Exercendo, desde então, um controle imperativo em relação aos domínios conquistados, essa tendência refletia-se nas medidas também adotadas por outros países europeus.

É em meio a esse contexto, que o filósofo natural luso-brasileiro, Alexandre Rodrigues Ferreira (1756-1815), foi incumbido de realizar uma expedição científica oficial pelas Capitanias do Grão-Pará, São José do Rio Negro, Cuiabá e Mato Grosso, nomeada *Viagem Philosophica*³. Dentre os objetivos delegados à sua expedição, destaca-se o de catalogar e descrever os três reinos da Natureza Amazônica; o de reconhecer as reais posses da coroa de Portugal no território; além de demarcar claramente seus limites geopolíticos, de forma a evitar futuros infortúnios com seus vizinhos, principalmente com a coroa espanhola.

Natural de Salvador na Bahia, Alexandre Rodrigues nasceu no dia 27 de abril de 1756, vindo a falecer em 1815, na cidade de Lisboa, perto de completar 59 anos de idade. Partiu muito cedo para Portugal, lá chegando com 14 anos, em busca de fazer os estudos superiores. Tendo inicialmente pensado em realizar carreira nas Ciências Jurídicas, acabou atraído pelas Ciências Naturais, graduando-se, no ano de 1778, em *Filosofia Natural*⁴, pela Faculdade de Philosophia da Universidade de Coimbra, então reformada sob os auspícios do Marquês de Pombal. Após estar formado, foi convidado a assumir uma cadeira na Faculdade, pois dois anos antes de concluir o curso já era *Demonstrador de História Natural* (CARVALHO, 1987, p. 97-98). No ano de 1779, conquistou o título de doutor.

Em sua formação, foi de suma importância o catedrático italiano em Filosofia Natural Domenico Vandelli, doutor pela Universidade de Pádua que, em 1764, havia sido indicado pelo governo pombalino para lecionar na Universidade de Coimbra. Orientador de Alexandre Rodrigues, Vandelli era correspondente do sueco Carl von Linné⁵ — posteriormente reconhecido em todo o mundo como o criador da sistemática zoológica e botânica. Foi Vandelli o responsável por indicar Alexandre Rodrigues para dirigir a expedição à América Portuguesa (CARVALHO, 1987, p. 98), responsabilidade que o filósofo natural luso-brasileiro assumiria representando extraordinariamente os interesses de Portugal em sua Colônia americana.

Alexandre Rodrigues Ferreira zarpar em 31 de agosto de 1783, acompanhado por sua pequena equipe, da qual constava apenas um jardineiro botânico e mais dois riscadores⁶. Dos quase dez anos em que durou a *Viagem Filosófica* (1783-1792), foram enviados a Portugal milhares de amostras de animais, plantas e minerais; aproximadamente 1000 pranchas de desenhos, que deveriam ilustrar as descrições do naturalista; além de uma farta documentação, composta por *Participações, Relações, Notícias, Memórias* ou *Tratados*, que detalhavam não só o cotidiano da viagem, mas todo o tipo de informação coletada por Alexandre Rodrigues sobre os três reinos da terra do Brasil e a população nativa.

Hoje, os escritos legados por Alexandre Rodrigues podem ser considerados um dos maiores empreendimentos científicos realizados pela administração portuguesa durante o Período Colonial, entre os quais encontramos as *memórias* sobre tartarugas da Amazônia, objeto de análise do presente trabalho.

Do assado de Jurararetê à manteiga dos ovos

Os grupos indígenas pré-colombianos, que habitavam o rio Amazonas e seus afluentes, já utilizavam a tartaruga como fonte de proteína e gordura animal. No século XVI, vários cronistas registraram essa prática (FONSECA, 2008, p. 209-211). Aos colonizadores europeus, espantava não só a quantidade de animais disponíveis⁷, mas também o notável número de exemplares capturados em cada excursão⁸.

Em suas *memórias sobre as tartarugas*, Alexandre Rodrigues Ferreira mencionou 14 espécies⁹, além de seu amplo uso na alimentação das povoações e a grande quantidade de produtos e utensílios fabricados das diversas partes do animal, ao qual considerava um dos mais utilizados em todo o Estado.

Segundo Alexandre Rodrigues Ferreira, os indígenas chamavam de “Jurará-uaçu” ou “retê”, jurararetê ou jurará-açu, que significava tartaruga-grande ou verdadeira, a espécie que hoje conhecemos por tartaruga amazônica (*Podocnemis expansa*). Podia ser encontrada a partir do rio Tocantins; em maior quantidade nas praias circunvizinhas à Vila de Almerim (atual cidade de Azeiteiro, localizada no Estado do Pará); e abundantemente por todo o Amazonas e seus afluentes, como o rio Madeira e Solimões. No Rio Negro, afirmava ser a espécie menos endêmica, voltando a aparecer em grande número no Rio Branco. Apesar de considerar as jurararetês do Amazonas e Solimões de maior tamanho, o filósofo natural considerava as do Rio Negro mais saborosas, embora fossem menores. No entanto, os exemplares de jurararetês mais apreciados para o preparo dos pratos eram os capturados e preparados antes da primeira desova, ao qual os índios chamavam os exemplares de Cunhã-mucú, que queria dizer Mocetona¹⁰ (FERREIRA, 1972, p. 26-28).

A respeito da tartaruga descrita com o nome indígena de “Jurará-acângua-uaçú” ou jurará-acangauçu (*Podocnemis dumeriliana*), que significava tartaruga de cabeça grande¹¹, afirmou Alexandre Rodrigues Ferreira ser a sua carne de pouca estima. Portanto, era consumida somente pelos índios e habitantes mais pobres, sendo também reconhecida por ter força na boca e morder muito. Já o Tracajá (*Podocnemis unifilis*), relatou possuir o comprimento de 2 a 3 palmos — o que equivaleria de 44 a 66 centímetros (LAEMMERI, 1853, p. 80) —, sendo mais apreciado para a alimentação que as cabeçudas, assim como os seus ovos — menores e mais oblongos que os da tartaruga verdadeira (FERREIRA, 1972, p. 28). Ainda sobre o comportamento destas últimas, o filósofo natural as considerou astutas e hábeis para fugirem.

Quanto ao Matamatá (*Chelus fimbriatus*), Alexandre Rodrigues Ferreira descreveu como possuindo o tamanho aproximado ao do tracajá, todavia, dotado de um pescoço tão comprido quanto o casco e extremamente raras. Da mesma forma que as cabeçudas, eram pouco valorizadas na alimentação dos colonizadores, sendo incorporada apenas no cardápio

dos indígenas e dos pobres, que as apanhavam “cravadas no tijuco¹²” desovando (Op. cit. p. 29).

A espécie conhecida como Jabutim-tinga (*Testudo denticulata*), o filósofo natural afirma não ter visto exemplares que passavam de três palmos e meio — o que equivaleria a 77 centímetros (LAEMMERI, 1853, p. 80) —. Devido ao seu tamanho e carne considerada dura, eram caçados para o consumo do fígado, apreciado quando preparado assado ou guisado. Habitava o centro das matas, nos buracos que faziam na terra aproveitando-se dos locais úmidos e ao qual permaneciam durante todo o verão. No início das chuvas, saiam para se alimentar dos frutos caídos das árvores, sendo então facilmente capturadas e em grandes quantidades; pois ao avistarem os caçadores apenas metiam-se para dentro do casco, não esboçando qualquer movimento de fuga. Facilmente domesticado, afirma o naturalista ter visto grande número deles andando soltos pelas casas, aonde sobreviviam por muito tempo pois eram resistentes à falta de comida. Em relação ao Jabutim-piranga (*Testudo carbonaria*), Alexandre Rodrigues Ferreira o descreve como sendo parecidíssimo ao Jabutim-tinga, a não ser pelo fato de apresentar malhas encarnadas na cabeça e nas patas, enquanto o último apresentaria, nos referidos lugares, malhas amarelas. Sua carne não era apreciada, pois era considerada nociva ao sujeito que a comia (FERREIRA, 1972, p. 29).

Enfim, Alexandre Rodrigues Ferreira chamou de tartaruga de casco (*Eretmochelys imbricata*) à espécie de tartaruga marinha hoje conhecida por tartaruga de pente ou legítima, sendo os exemplares dessa espécie os maiores que encontrou no Estado do Grão-Pará (Op. cit. p. 30).

De acordo com o filósofo natural, as tartarugas eram perseguidas em todas as épocas do ano, mas o maior número de exemplares era recolhido durante as vazantes. Nesse período — outubro até dezembro —, as espécies não ofereciam nenhuma dificuldade para serem capturadas, pois ao buscarem as praias para as desovas¹³, os caçadores não necessitavam de qualquer instrumento, utilizando-se somente das próprias mãos — método que era conhecido por “viração”. Ouvidor e Intendente Geral da Capitania do Rio Negro, Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio ao visitar as povoações entre 1774-1775, já observava que:

Nos mezes de Outubro, e Novembro sahem as tartarugas a desovar e em tão grande numero, que enchem huma praia, e ainda ficão muitas á borda da agua, esperando, que as outras se recolhão para ellas sahirem. [Nesse período] he que se faz o maior provimento, porque se lança mão dellas, e se virão com as costas para a terra, ficando assim impossibilitadas a moverem-se, e se carregão para as embarcações (SAMPAIO, 1825, p.86).

Para Alexandre Rodrigues Ferreira, embora durante este período as tartarugas estivessem magras, não sendo por este motivo sua carne muito apreciada, o método de viração era, entre todos os outros, o mais “frutuoso”, pois “em pouco tempo e com pouco custo [fazem] a pescaria de 50 a 100 tartarugas, de acordo com o número de pessoas que levam e as que saem nas praias. Há ocasião em que saem 200, 300 ou mais” (FERREIRA, 1972, p. 27).

Durante as cheias — meses de abril a julho —, conquanto fosse mais difícil capturá-las, estavam mais “gordas e saborosas”, sendo então caçadas com flecha ou *sararaca*¹⁴; redes ou *puçá*; anzol ou arpão. É interessante sublinhar que, após serem içadas para os barcos, as tartarugas atingidas por flechas ou arpões se tivessem os ferimentos devidamente tapados, de modo que não penetrasse água, podiam ser recolhidas aos currais — lago natural ou artificial cercado de varas —, onde sobreviviam por um tempo considerável (Op. cit. p. 39-40).

Descrita como sendo semelhante e substituta à carne bovina¹⁵, de acordo com Alexandre Rodrigues Ferreira, era “a carne [de tartaruga] cotidiana das mesas dos portugueses e das dos índios das povoações, onde se come cozida, assada e frita ou ensopada” (Op. cit. p. 37). Aos miúdos, preparavam com arroz ou na forma de sarapatel, ao qual era servido no próprio casco. Em épocas de carestia ou na provisão para as viagens, comiam-nas secas ou em *mixira*¹⁶, chegando uma tartaruga a alimentar mais de dez pessoas.

Outro produto bastante estimado era o azeite de tartaruga — ou manteiga das banhas¹⁷. Utilizado para fritar e “temperar” as comidas, era obtido frigindo-se a gordura do animal, que após ser temperado com sal, era armazenado em potes de barro. Para Alexandre Rodrigues Ferreira, quando preparado com banha fresca, era saboroso e sem cheiro. Em contrapartida, quando feito a partir de gordura posta para enxugar, embora rendesse mais, resultava em um azeite¹⁸ rançoso e de forte odor¹⁹. A extração do azeite também foi bastante nociva às espécies da planície amazônica pois, como afirmou o filósofo natural: “no fabrico da manteiga das banhas desperdiçam-se inúmeras tartarugas, porque das que são abatidas nem todas dão banha suficiente e das a que a possuem, não são aproveitadas as carnes” (Op. cit. p. 37).

Quanto aos ovos, eram degustados cozidos, assados — no moquém — e fritos, além de serem empregados na preparação da chamada manteiga de tartaruga. A “colheita” principiava com a vazante, ou seja, período das desovas. Espreitando nos tabuleiros, esperavam os caçadores até que as praias ficassem cheias de covas com ovos, só então se lançando sobre as tartarugas. Chegando cada uma delas a depositar de 100 a 200 ovos²⁰ que eram, em seguida, recolhidos e pisoteados, sempre adicionando certa quantidade de água. Após ser bem mexido, retirava-se o óleo sobrenadante, que depois de fervido e posto para esfriar, resultava na manteiga, então armazenada nos *camotins*²¹. Para se obter uma manteiga mais espessa, os ovos recolhidos eram deixados ao sol por 4 ou 5 dias, só então sendo processados.

Em sua visitação pelas populações da Capitania do Rio Negro, Francisco Xavier de Ribeiro Sampaio não só ressaltou ser o comércio do azeite e da manteiga de tartaruga um importante ramo dos negócios na bacia amazônica, mas também, ao passar pelo lago Cudaiás, no rio Purus, verificou que “nas dilatadas praias das suas vizinhanças se fazem annualmente muitos mil potes de manteiga de tartaruga, que nellas desovão” (SAMPAIO, 1825, p. 19). Já Alexandre Rodrigues Ferreira, sinalizava para o fato de que “uma canoa provida de gente hábil, em ano que não corra mal, faz cerca de 1.000 potes e nas grandes safras, dobram essa quantia” (FERREIRA, 1972, p. 39).

Como teria sido informado o filósofo natural, a produção de um pote de manteiga de tartaruga requeria em média onze ninhadas²²; atingindo altos preços nos anos em que enchentes repentinas inundavam os tabuleiros, prejudicando assim as coletas (Op. cit. p. 39). Combustível para a iluminação doméstica e pública, a manteiga de tartaruga também era empregada no preparo dos alimentos e incorporada ao breu — utilizado na calafetagem dos barcos.

Das tartarugas, ainda valiam-se da pele do pescoço, da carapaça e do plastrão. A primeira, após ser ressequida ao sol, era usada na confecção de algibeiras ou esticadas para fazerem-se tamborins. Reduzida a cinzas, a carapaça era utilizada para misturar com o barro de que fabricavam potes e louças, igualmente servindo para a fabricação de pentes, ou como cestos e bacias. Quanto ao plastrão, era usado para pavimentação das ruas, especialmente em áreas alagadiças, como teria visto Alexandre Rodrigues Ferreira na Vila de Barcelos (Op. cit. p. 42-43).

Conforme o filósofo natural, tão grande era o número de exemplares de tartaruga amazônica (*Podocnemis expansa*) mortas durante o período das vazantes nas capitânicas do Rio Negro e Grão-Pará, que:

Para dar consumo à carne de todas as tartarugas que são abatidas nas feitorias, muito mais numerosas que os índios que equipam as canoas, grande é o número das que são lançadas no rio para sustento dos urubus, jacarés e peixes tais como a piranha, pirarara, etc (FERREIRA, 1972, p. 38).

Ao qual já apresentava uma preocupação com a dinâmica populacional da espécie, argumentando que “os desperdícios feitos ao se virarem milhares de tartarugas nos anos de abundância, são sem dúvidas fatores importantes de sua diminuição em número” (Op. cit. p. 39). Assim, os relatos de Alexandre Rodrigues Ferreira e demais viajantes evidenciam a grande população de quelônios anteriormente existentes na planície amazônica. Entretanto,

após séculos de exploração predatória, acentuada principalmente a partir do XVIII com o aumento significativo do comércio das manteigas, o número de exemplares foram drasticamente reduzidos.

Quase um século após as observações de Alexandre Rodrigues Ferreira, entre 1893 e 1936, trinta e duas leis em 13 municípios do Amazonas tentavam frear o impacto descontrolado causado pela captura e comércio de quelônios e seus produtos. Contudo, estabeleciam em sua maioria impostos, taxas e multas, dando pouca atenção e não restringindo os abusos das técnicas de manejo. Em 1967, o antigo IBDF (Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal) proibiu a caça, coleta e comércio de animais silvestres, sendo posteriormente novas medidas de proteção adotadas, versando inclusive sobre a preservação dos tabuleiros. Apesar dos esforços, a maioria das leis e políticas ambientais não tem se preocupado com técnicas sustentáveis de manejo, o que aliado ao comércio exploratório e consumo de tartarugas pelas populações ribeirinhas — ao qual são ainda hoje uma importante fonte de proteína e uma tradição culinária —, tem contribuído para o aumento do contrabando (REBÊLO & PEZZUTI, 2000, p. 86-87).

FONTES:

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. *Viagem filosófica ao Rio Negro*. Belém: Círculo do Livro; Museu Emílio Goeldi, [s/d].

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. *Viagem filosófica pelas capitânicas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá: memórias de zoologia e botânica*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1972.

LAEMMERI, Eduardo. *Almanak administrativo, mercantil e industrial da corte e província do Rio de Janeiro para o anno de 1853*. Rio de Janeiro: Em Casa dos Editores-proprietarios Eduardo e Henrique Laemmeri, 1853.

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

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA:

BUARQUE DE HOLANDA, S. B. *Visão do Paraíso: os motivos endêmicos no descobrimento e colonização do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 2000.

CAPEL-SAEZ, H. *O nascimento da ciência moderna e a América. O papel das comunidades científicas, dos profissionais e dos técnicos no estudo do território*. Tradução: Jorge U. Guerra Villalobos. Maringá: Eduem, 1999.

CARVALHO, Rômulo de. *A história Natural em Portugal no século XVIII*. Lisboa: Instituto de Cultura e Língua Portuguesa, 1987.

CORRÊA FILHO, Vergílio. *Alexandre Rodrigues Ferreira, vida e obra do grande naturalista*. São Paulo: Nacional, 1939.

CRULS, Gastão. *Hiléia Amazônica: Aspectos da Flora, Fauna, Arqueologia e Etnografia Indígenas*. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1976.

FONSECA, Dante. R. da. *A pesca na Amazônia: da pré-colônia ao mundo colonial (séculos XVII ao XIX)*. Saber Científico, Porto Velho, v. 1, n. 2, p. 201-222, jul./dez. 2008.

GOELDI, Emilio August. *Alexandre Rodrigues Ferreira*. Brasília: Universidade de Brasília, 1982.

GOULDING, M. *Rios Amazônicos e sua Biodiversidade*. In: MONTEIRO, Salvador; KAZ Leonel (Org.). *Amazônia - Flora Fauna*. Rio de Janeiro: Aluzbramento, 1993, p. 75-204.

HANKINS, Thomas L. *Ciência e Iluminismo*. Lisboa: Porto Editora, 2004.

MAYR, E. *O Desenvolvimento do Pensamento Biológico: diversidade, evolução e herança*. Tradução: Ivo Martinazzo. Brasília, DF: Universidade de Brasília, 1998.

O'GORMAN, E. *A Invenção da América: Reflexão a respeito da estrutura Histórica do Novo Mundo e do sentido do seu devir*. Tradução: Ana Maria Martinez Correa e Manoel Lello Belotto. São Paulo: editora da Universidade Estadual Paulista, 1992.

PAPAVERO, N.; PUJOL-LUZ, José R. *Introdução Histórica à Biologia Comparada, com especial Referência à Biogeografia*. IV. De Descartes a Leibniz. Rio de Janeiro: EDUR, 1997.

PAPAVERO, Nelson, et al. *O Novo Éden: a fauna da Amazônia brasileira nos relatos de viajantes e cronistas desde a descoberta do rio Amazonas por Pinzón (1500) até o tratado de Santo Idelfonso (1777)*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

PATACA, Ermelinda M.; PINHEIRO, Rachel. *Instruções de viagem para a investigação científica do território brasileiro*. Revista da SBHC, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 58-79, jan./jun. 2005.

REBÊLO, George; PEZZUTI, Juarez. *Percepções sobre o consumo de quelônios na Amazônia. Sustentabilidade e alternativas ao manejo atual*. Ambiente & Sociedade, v. 3, n. 6, p. 85-104, jan./jun. 2000.

REIS, Arthur C. F. *Estadistas portugueses na Amazônia*. Rio de Janeiro: Edições Dois Mundos, 1948.

SMITH, Nigel J. H. *Quelônios aquáticos da Amazônia: um recurso ameaçado*. Acta Amazônica, Manaus, v. 9, n. 1, p. 87-97, 1979.

¹ Graduado em História pela Universidade Estadual de Maringá (UEM).

² Doutora em História Social (2006) pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Atualmente é professora colaboradora na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Paranaguá (FAFIPAR), no Departamento de História.

³ Esse território corresponde atualmente à Amazônia legal; além dos Estados do Pará, Amapá, Roraima, Rondônia, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul.

⁴ No século XVIII as ciências modernas da zoologia, botânica, geologia, entre outras, estavam todas incluídas na História Natural, sendo que esta, por sua vez, fazia parte do bojo do Curso de Filosofia Natural. A criação de novas disciplinas científicas foi, talvez, a mais importante contribuição do Iluminismo para a modernização das ciências (HANKINS, 2004, p. 11).

⁵ Naturalista sueco, Carl von Linné (nome aportuguesado para Lineu), nasceu em Rashul em 23 de maio de 1707, falecendo em Upsala em 10 de Janeiro de 1778. Afeiçoado pelos estudos da botânica e criador da nomenclatura binominal, publicou em 1735 a primeira edição da *Systema Naturae* — “Sistema da Natureza” ou mais significativamente traduzida por “A Natureza no seu Conjunto”. Na obra, Lineu pretendia classificar os três reinos da Natureza, agrupando-os segundo as afinidades que apresentavam (CARVALHO, 1987, p. 32-33).

⁶ Nome pelo o qual se denominava, no século XVIII, os responsáveis pela composição dos desenhos realizados durante as expedições. Na expedição de Alexandre Rodrigues, acompanharam-no os riscadores Joaquim José Codina e José Joaquim Freire.

⁷ José Gonçalves da Fonseca, que saiu de Belém a 14 de julho de 1749, chegando ao porto de Pescaria, no Mato Grosso, a 14 de abril de 1750, escreveu no relato de sua navegação que: “e á não haver tão grande extracção [de tartarugas] no Amazonas e seus collateraes, se faz crível que o infinito numero desta qualidade de animaes não so faria mais fertil aquelle dilatado Continente, mas em partes seria a navegação difficil pelo embaraço, que lhe resultaria da mais estranha abundancia que se poderia imaginar” (Apud PAPAVERO, 2002, p. 317).

⁸ O Frei Gaspar de Carjaval, que participou da expedição de Francisco de Orelha pelo Amazonas em 1542, relatou que, tendo saído por ordem do Capitão, Cristóbal Maldonado acompanhado de mais doze companheiros para recolher comida: “El dicho Cristóbal Maldonado trabajó de recoger la comida, y teniendo recogidas más de mil tortugas” (Apud PAPAVERO, 2002, p. 28).

⁹ Dentre as 14 espécies descritas por Alexandre Rodrigues Ferreira, algumas apresentam uma breve descrição, ao qual dificultam sua classificação pela nomenclatura zoológica atual. Para os fins deste artigo, optamos por mencionar apenas as espécies que apresentam uma inequívoca identificação.

¹⁰ Trata-se das fêmeas de *Podocnemis expansa*, já que o nome pelo o qual os índios chamavam os machos era capitari. Estes se distinguiam pelo fato de serem menores e apresentar a cauda maior. Sua carne, considerada seca e dura, era pouco apreciada (FERREIRA, 1972, p. 43). Também, da mesma forma que outras espécies de *Podocnemis* de menor porte ou os muçuãs (*Kinosternon scorpioides*), os filhotes da tartaruga verdadeira eram bastante apreciados. Devido à dificuldade para abri-los, eram consumidas retirando-se suas tripas através de um orifício sulcado no peito, que após ser recheado, assava-se sobre o próprio casco. A essa forma de preparo, davam ao prato o nome de tartaruga-de-peito furado, ao qual o naturalista considerou muito saboroso.

¹¹ Está espécie, *Podocnemis dumeriliana*, é hoje popularmente conhecida pelo nome de tartaruga cabeçuda.

¹² Os tijucos eram as áreas de charcos, pântanos ou atoleiros.

¹³ Na Amazônia o tempo está dividido em duas estações: a chuvosa e a seca (FONSECA, 2008, p. 204). A tartaruga evoluiu para nidificar nas praias formadas durante o período da seca. As praias de nidificação, locais em que a tartaruga busca para a desova, são chamadas de tabuleiros.

¹⁴ Instrumento formado por uma haste de madeira ao qual colocavam em uma das extremidades uma ponta de metal. À ponta amarra-se uma corda (feita de fio de algodão) ligada à outra extremidade da haste. Quando lançado, se a tartaruga fosse atingida a ponta entrava na carapaça, saindo da haste. Assim, apesar das tartarugas sacudirem-se para escapar, a ponta continuava presa à haste, que após servir de bóia, era usada para puxar o animal até a canoa.

¹⁵ Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio, afirmava ser a carne de tartaruga sadia, nutritiva e de fácil digestão. Segundo o diário do viajante, não só os índios preferiam-na a qualquer outro tipo de comida, mas também os europeus, depois de adaptados ao seu sabor (SAMPAIO, 1825, p. 86).

¹⁶ A mixira consistia em forma de conservação onde a carne da tartaruga era primeiramente cozida. Em seguida, era frita na banha do próprio animal, onde, após ser armazenada em potes de barro, ficava imersa e agüentando bastante tempo sem estragar. Bastante apreciada, também podia ser preparada com a banha do peixe-boi ou manteiga de tartaruga.

¹⁷ Nas *Memórias*, Alexandre Rodrigues Ferreira chama de *azeite da banha* ou *manteiga da banha*, o óleo obtido da gordura das tartarugas. Nesse sentido, o termo azeite é empregado para designar não somente o óleo extraído das plantas — como a oliveira —, mas também ao óleo extraído através da gordura animal.

¹⁸ Para preparar os alimentos, Alexandre Rodrigues Ferreira considerava a manteiga da banha das tartarugas melhor que a manteiga extraída dos ovos. Assim, da mesma forma que a carne, o filósofo natural afirma ser a manteiga das banhas ideal para substituir a manteiga do reino, ou seja, derivada do leite de vaca (FERREIRA, 1972, p. 35).

¹⁹ Nesse caso, o azeite não era preparado fritando-se a banha logo após o abate das tartarugas. Depois de coletada, a banha era deixada para secar durante um determinado período, ao qual Alexandre Rodrigues Ferreira não menciona.

²⁰ Alexandre Rodrigues Ferreira afirma ter sido informado de que no Rio Tapajós foi encontrada uma cova ao qual contaram-se 300 ovos. Além disso, teria o Tenente-coronel Teodósio Constantino de Chermont narrado-lhe que em certa ocasião foram retirados, da postura de única tartaruga, 500 ovos (FERREIRA, 1972, p. 38).

²¹ Nome ao qual os indígenas chamavam os potes de barro ao qual se guardava a manteiga.

²² Henry Walter Bates, naturalista que esteve na Amazônia de 1848 a 1859, relataria ser necessário em média 6 mil ovos de tartaruga para a produção de um único pote de manteiga (SMITH, 1979, 90).