

Milhares e milhares de tartarugas espalhadas pela praia: uma breve história do consumo de *Podocnemis expansa* na Amazônia do século XVIII

Marlon M. Fiori (LHC-UEM)
Monique Palma (LHC-UEM)
Christian Fausto Moraes dos Santos (LHC-UEM)

Em 1791, foi publicado *De Flumine Amazonum [Sobre o rio Amazonas]*, texto de autoria do astrônomo italiano Giovanni Angelo Brunelli. Contratado pela coroa portuguesa para integrar a Comissão Demarcadora de Limites do Norte, Brunelli havia permanecido aproximadamente oito anos na Amazônia, entre 1753 e 1761 (PAPAVERO et al., 2010). Em uma passagem desse texto, o astrônomo registrou a seguinte observação acerca da desova das tartarugas:

Quando, nesses meses, as águas de todos esses rios, que são poucas e correm numa profundidade bem menor, assim se afastam tanto das margens que as areias que aí se acumulam em grande quantidade aparecem amplamente; quase todas as tartarugas fêmeas saindo das águas por todas as partes buscam essas areias para pôr os ovos. *Então vêm escurecerem-se enormes trechos de areia de modo admirável que se prolongam por um espaço de muitas léguas.* Os pescadores observando isso [...] no menos tempo possível, pegam, da forma mais fácil, aquela enorme quantidade desses animais. [...] Portanto, tratam imediatamente e com a maior rapidez possível de colocar as tartarugas com a barriga para cima, para que não escapem (2011, p. 149, grifos nossos).

Para os habitantes das vilas e aldeias da Amazônia, o período de nidificação das tartarugas, significava a oportunidade ideal para que, com pouco esforço, fosse possível conseguir uma quantidade consideravelmente alta de carne, ovos e, em menor medida, gordura. Nessa ocasião, as capturas não demandavam nenhum instrumento, sendo que, apenas com as mãos, centenas de tartarugas eram mortas ou aprisionadas. O Ouvidor Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio, por exemplo, relatou, em 1774, que: “no tempo, em que as tartarugas estão nas praias, 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” (1825, p. 86).

Embora os colonizadores portugueses ou os indígenas semiescravizados responsáveis pelo serviço não poupassem boa parte das espécies, a maioria dos quelônios abatidos ou carregados para os currais eram espécimes de tartarugas-da-

Amazônia (*Podocnemis expansa*). Para isso contribuía não só a ampla distribuição dessa espécie nos rios da bacia amazônica (VOGT, 2004, p. 237), mas também seu comportamento gregário de nidificação. Diferente de outras espécies de tartarugas visadas para o consumo, como iaçás (*Podocnemis sextuberculata*), as fêmeas de tartaruga-da-Amazônia sobem as praias para desovar em grandes grupos, denominados de *arribadas*. Nos dias de hoje, esses grupos incluem dezenas e, às vezes, centenas de fêmeas (VOGT, 2008, p. 12). No século XVIII, no entanto, tais grupos, como registrou Brunelli, remontavam aos milhares.

A descrição de *arribadas* que se alastravam pelas praias da Amazônia também consta em outros relatos do século XVIII. No rio Solimões, o já citado Ouvidor Sampaio observou (1825, p. 86) 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”. Nas praias do rio Amazonas, próximas à foz do Trombetas, José Gonçalves da Fonseca se deparou, em 1749, com uma “immensa quantidade [de tartarugas], que chegão a cobrir muita parte daquellas arenosas estancias” (1826, p. 17). Em seu relato, Fonseca afirmou ainda que “[...] a não haver tão grande extracção [de tartarugas] no Amazonas e seus collateraes [...] em partes seria a navegação difficil pelo embaraço, que lhe resultaria da mais estranha abundancia que se poderia imaginar” (1826, p. 17). Quase treze anos depois, o bispo João de São Joseph Queiroz, mencionaria algo parecido. Caso não houvesse tamanha coleta de ovos, escreveu o bispo, “[...] andariam coalhados estes rios de tartarugas” (1869, p. 76).

Em boa parte dos casos, após serem viradas, as tartarugas-da-Amazônia não eram abatidas. Uma prática comum era carregar esses animais até *currais*, que muitos moradores mantinham em suas propriedades (DANIEL, 1976, p. 95). Os currais nada mais eram que viveiros de tartarugas, onde lagos naturais ou artificialmente construídos eram cercados para evitar que os animais escapassem (FERREIRA, 1903b, p. 184; FERREIRA, 1983, p. 686).

Em seu trajeto de viagem à Aldeia de Mariuá (posteriormente vila de Barcelos), a expedição do governador Francisco Xavier de Mendonça Furtado

aportou, em 26 de novembro de 1754, nas praias do lago Saracá. Essa região, a alguns quilômetros a leste da atual cidade de Itacoatiara, era uma importante área de matança e coleta dos ovos de tartarugas. João Antônio Pinto da Silva, secretário do governador e responsável pelo relato da viagem, descreveu (apud MENDONÇA 1963, p. 626) na ocasião que:

[...] S. Ex.^a [o governador,] mandou às praias muita parte das canoas da tropa carregar inumeráveis tartarugas que lá estavam viradas por ordem do mesmo Senhor, que se tinha antecipado a mandar a esta diligência, que certamente foi utilíssima, porque fartou a tôdas as pessoas de que se compunha a tropa, e é sustento que dura muitos dias. Para fazer esta diligência foi preciso demorar-nos no mesmo pôrto no dia 27.

Se tomarmos como parâmetro a informação fornecida por Alexandre Rodrigues Ferreira (1972a, p. 27), segundo o qual uma tartaruga-da-Amazônia seria o suficiente para alimentar dez pessoas, podemos deduzir que, para suprir a tropa do governador, composta por cerca de 900 pessoas, foi necessária a mortandade de noventa tartarugas. Quantidade que, como sugere o secretário Pinto da Silva, continuou a ser abatida no decorrer de mais alguns dias da viagem. A despeito desses números, o próprio Mendonça Furtado informou (apud MENDONÇA, 1963, p. 704) posteriormente a seu irmão, o futuro Marquês de Pombal, que naquela ocasião “ficaram ainda mais de três mil [tartarugas] metidas nos currais”. Ou, por outras palavras, que apenas contabilizadas as tartarugas viradas por ordem do governador, mais de 4 mil animais haviam sido capturados nas praias do lago Saracá durante o verão de 1754.

Para os colonos portugueses, especialmente aqueles estabelecidos nas áreas afastadas da foz do rio Amazonas, a prática de manter as tartarugas-da-Amazônia nos currais significava uma importante estratégia alimentar, pois, nesse caso, os animais resistiam por algum tempo e podiam ser abatidos conforme a demanda. Essa estratégia se torna ainda mais evidente se levarmos em conta que nessas áreas os animais domésticos (notadamente o gado bovino) nem sempre eram abundantes, e também que, na Amazônia, a conservação da carne não era uma tarefa muito fácil. Fatores como a temperatura e a umidade relativa do ar, que permanecem elevados durante o ano todo – em torno de 26,6° C. (BARTHEM; FABRÉ, 2004, p. 24) – favoreciam, naturalmente, a ação de bolores e bactérias. Por exemplo, os peixes, caso nenhum processamento para garantir a conservação

fosse realizado, tornavam-se inapropriados para o consumo passadas apenas cerca de doze horas que haviam sido apanhados (BERKEL; BOOGAARD; HEIJNEN, 2005, p. 8). A profusão de moscas e, em muitos caos, a escassez na quantidade de sal disponível para as salgas, significavam problemas adicionais. O padre João Daniel relatou (1976, p. 165) que as “varejas” (moscas-varejeiras – *Cochliomyia hominivorax*) eram “o maior contrário que tem as carnes, e peixes secos; porque quando se põe ao sol acodem logo as varejas, e delas se originam os bichos, e destes logo a corrupção, e podridão [...] e no Amazonas são praga, e praga de todo o tempo”.

O sal era tão apreciado na Amazônia, escreveu Alexandre Rodrigues Ferreira (1903a, p. 170), que para o beneficiamento do *peixe-boi seco* (a carne de peixe-boi salgada e colocada ao sol para secar), os pescadores utilizavam em média quatorze quilos de sal para salgar 200, e às vezes, até 300 quilos de carne. Quantidade diminuta, tendo em vista que, atualmente, recomenda-se o emprego de 30 a 40 quilos do produto por 100 quilos de carne (BERKEL; BOOGAARD; HEIJNEN, 2005). Como resultado, o filósofo natural acrescenta que era comum a carne de peixe-boi salgada:

[...] não aturar muito, sem principiar a esverdinhar-se, e apodrecer, donde procede algumas vezes, em razão do alimento corrupto, adoecer gravemente a equipação [isto é, a tripulação] inteira de huma canoa; nem se pode então supportar o pessimo cheiro, que debaixo das cobertas, onde elle vem, evaporão as canoas (FERREIRA, 1903a, p. 170-171).

O problema das salgas, provavelmente, não residia na economia de sal por parte dos pescadores, mas, antes de tudo, na escassez desse produto, que nem sempre deveria ser abundante em parte das vilas e aldeias amazônicas. A falta de sal, no entanto, parece não ter sido restrita a alguns povoados da Amazônia, pois, Sérgio Buarque de Holanda argumentou (2000, p. 91-92) que a carência desse produto foi um problema para muitos povoados distantes das regiões litorâneas na América portuguesa. Os barris com tartaruga salgada pouco rendiam aos comerciantes, descreveu Alexandre Rodrigues Ferreira (1903b, p. 184), possivelmente, pelo fato de que a carne assim beneficiada possuía péssima condição para o consumo. Como no caso da carne de peixe-boi (*Trichechus inunguis*), os moradores preferiam comprar potes de *mixira*, que não só podiam ser

armazenados por mais tempo, mas também asseguravam melhor o sabor do alimento.

A *mixira* consistia na conservação da carne embebida em gordura. O preparo era feito do seguinte modo: primeiro, a carne de tartaruga era picada em pedaços pequenos e cozida em água. Em seguida, esses pedaços de carne eram retirados da água e acomodados para drenar um pouco a umidade. O próximo passo consistia em fritar a carne na gordura do próprio animal ou, mais comumente, na gordura do peixe-boi. Por último, a carne era acondicionada, junto com a gordura, em potes de barro – denominados, no século XVIII, de *camotins* (FERREIRA, 1903a, p. 171). O preço de comércio dos potes de *mixira*, de acordo com Ferreira, era variável: entre 640 e 800 réis nas povoações, e até mil réis em Belém do Pará. A arroba de carne salgada, por sua vez, era vendida por 500 e até 640 réis. Nas vilas da capitania do rio Negro, uma tartaruga viva valia de 200 e até 400 réis, enquanto que, em Belém do Pará, era comercializada por 500 réis. Entretanto, devido à maior dificuldade para as capturas, os preços sofriam reajuste no período de enchente. Nessa época, uma tartaruga era comercializada por até mil réis (FERREIRA, 1972a, p. 28; FERREIRA, 1972b, p. 35).

A exploração de tartarugas-da-Amazônia também envolvia, além da carne, um intenso consumo de sua gordura, denominada pelos colonos de *manteiga das banhas*. Diferente do que ocorria com a manteiga fabricada a partir dos ovos, a gordura derretida era utilizada apenas para o preparo dos alimentos, substituindo, nesse caso, a *manteiga do reino* – ou seja, a manteiga usualmente produzida com leite bovino em Portugal (FERREIRA, 1972, p. 35; DANIEL, 1976, p. 95). O processo de beneficiamento da *manteiga das banhas* da tartaruga consistia simplesmente no derretimento da gordura que, em seguida, era armazenada nos *camotins*. Algumas vezes, à gordura, adicionava-se sal.

Quanto aos ovos de *P. expansa*, eram consumidos cozidos, assados – no moquém – e fritos, além de serem empregados na manufatura da *manteiga dos ovos*. Espreitando nos *tabuleiros*, nome dado às praias de desova, os caçadores (ou pescadores) esperavam até que as praias ficassem cheias de covas com ovos, só então se lançando sobre as tartarugas. Recolhido os ovos, os mesmos eram

pisoteados em uma canoa, sempre adicionando certa quantidade de água. Após ser remexido, retirava-se o óleo sobrenadante que, depois de fervido e posto para esfriar, resultava na *manteiga dos ovos*, armazenada nos *camotins*. Para se conseguir uma manteiga mais espessa, os ovos recolhidos eram deixados ao sol por 4 ou 5 dias, só então sendo manufaturados.

Em sua viagem pelas populações da Capitania do Rio Negro, o Ouvidor Sampaio não só ressaltou ser o comércio de *manteiga dos ovos* de tartaruga um importante ramo dos negócios na bacia amazônica, mas, 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” (1825, p. 19). De modo semelhante, 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 [*de manteiga dos ovos*] e nas grandes safras, dobram essa quantia” (1903b, p. 183).

De acordo com Ferreira (1903b, p. 183), a produção de um pote de manteiga dos ovos de tartaruga requeria em média onze ninhadas. Se levarmos em conta que uma fêmea de *P. expansa* deposita em média 100 ovos (VOGT, 2004, p. 240), seria necessário aproximadamente 1.100 ovos para produção de um pote de manteiga. Portanto, uma única canoa, para produzir mil potes de manteiga de ovos, coletaria a incrível quantidade de 1.100.000 ovos de tartarugas-da-Amazônia. Nas grandes safras esse número duplicaria. Se levarmos em conta que todos um número extremamente grande de canoas eram mobilizadas para a manufatura da *manteiga dos ovos*, esses números são assustadoramente altos,

Das tartarugas-da-Amazônia, os colonos ainda valiam-se do couro, da carapaça e do plastrão. O couro, após ser ressequido ao sol, era usado na confecção de algibeiras para tabaco ou esticado para pele de 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 Ferreira na Vila de Barcelos (FERREIRA, 1972, p. 28; FERREIRA, 1903b, p. 186).

Considerações finais

Os registros históricos disponíveis evidenciam a grande população de *P. expansa* que, no século XVIII, podia ser encontrada na Amazônia. Entretanto, após séculos de matança e intensa coleta dos ovos o número de espécimes de tartarugas foi drasticamente reduzido. Nos dias de hoje, as *arribadas* de *P. expansa* incluem algumas dezenas, às vezes, centenas de fêmeas. São números que estão muito longe das milhares, provavelmente centenas de milhares de fêmeas de que invadiam as praias no século XVIII.

Referências Bibliográficas:

BARTHEM, Ronaldo Borges; FABRÉ, Nidia Noemi. Biologia e diversidade dos recursos pesqueiros da Amazônia. In: RUFFINO, Mauro Luis (Org.). *A pesca e os recursos pesqueiros na Amazônia*. Manaus: Ibama/ProVárzea, 2004.

BERKEL, Brigitte Maas-van; BOOGAARD, Brigiet van den; HEIJNEN, Corlien. *Conservação de peixe e carne*. Wageningen: Fundação Agromisa, 2005.

BRUNELLI, Giovanni Angelo. De flumine Amazonum. In: PAPAVERO, Nelson; CHIQUIERI, Abner; OVERAL, William L.; SANJAD, Nelson; MUGNAI, Riccardo. *Os escritos de Giovanni Angelo Brunelli (1722-1804), astrônomo da comissão demarcadora de limites, sobre a Amazônia brasileira*. Belém: Fórum Landi, 2011, p. 122-163.

DANIEL, João. *Tesouro descoberto no rio Amazonas, padre João Daniel*. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1976 (t. 1: 1ª, 2ª e 3ª pt.).

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Memória sobre o peixe boy e do uso que lhe dão no Estado do Grão Pará. In: *Archivos do Museu nacional do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, v. 12, p. 169-174, 1903a.

10.4025/6cih.pphuem.533

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Memória sobre as tartarugas. In: *Viagem filosófica pelas capitânicas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá: memórias zoologia e botânica*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1972a, p. 25-31.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Memória sobre as variedades de tartarugas que há no Estado do Grão Pará e do uso que lhe dão. In: *Viagem filosófica pelas capitânicas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá: memórias zoologia e botânica*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1972b, p. 33-35.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Memoria sobre a Yurara-reté: as tartarugas, que foram preparadas e remetidas nos caixões, n. 1 até n. 7 da primeira remessa. In: *Archivos do Museu nacional do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, v. 12, p. 181-186, 1903b.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. *Viagem filosófica ao Rio Negro*. Belém: Círculo do Livro; Museu Emílio Goeldi, 1983.

FONSECA, José Gonsalves. *Navegação feita da cidade do Gram Pará até à bocca do Rio da Madeira pela escolta que por este rio subio às Minas do Mato Grosso, por ordem mui recommendada de Sua Magestade Fidelissima no anno de 1749, escripta por Jose Gonsalves da Fonseca no mesmo anno*. Collecção de noticias para a historia e geografia das nações ultramarinas, que vivem nos dominios portuguezes, ou lhe são vizinhas, v. 4, n. 1. Lisboa: Typografia da Academia Real das Sciencias, 1826.

HOLANDA, Sergio Buarque de. *Monções*. São Paulo: Brasiliense, 2000.

MENDONÇA, Marcos Carneiro de. *A Amazônia na era Pombalina*. Correspondência inédita do Governador e Capitão-General do Estado do Grão Pará e Maranhão

10.4025/6cih.pphuem.533

Francisco Xavier de Mendonça Furtado, 1751-1759 (T. I, II e III). São Paulo: Carioca & IHGB, 1963.

PAPAVERO, Nelson; SANJAD, Nelson; CHIQUIERI, Abner; OVERAL, William Leslie; MUGNAI, Riccardo. “Os escritos de Giovanni Angelo Brunelli, astrônomo da Comissão Demarcadora de Limites portuguesa (1753-1761), sobre a Amazônia brasileira”. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi – Ciências Humanas*, v. 5, n. 2, 2010, p. 493-533.

QUEIROZ, João de São Joseph. Viagem e visita do sertão em o bispado do Grão-Pará em 1762 e 1763: escripta pelo bispo D. fr. de João de S. José. In: *Revista do Instituto Historico Geographico Brasileiro*, v. 9, p. 43-107, 1869.

SAMPAIO, Francisco Xavier Ribeiro 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.

VOGT, Richard. *Tartarugas da Amazônia*. Lima: Gráfica Biblos, 2008.

VOGT, Richard. Tartaruga fluvial gigante sul-americana (*Podocnemis expansa* Schweigger, 1812) (Pelomedusidae). In: CINTRA, Renato (Org.). *História natural, ecologia e conservação de algumas espécies de plantas e animais da Amazônia*. Manaus: EDUA/INPA/FAPEAM, 2004, p. 237-244.