



## ALIVIAM E TEMPERAM: USO E EMPREGO DAS DROGA DO SERTÃO NO SÉCULO XVIII

Doi: 10.4025/8cih.pphuem.4115

Cinthia V. Zúniga de Souza Donini, UEM  
Christian Fausto Moraes dos Santos, UEM

### Resumo

Em Portugal, assim como no restante da Europa, as práticas médicas durante a modernidade se faziam assentadas na medicina Hipocrático Galênica e a teoria dos humores. Entendiam que as doenças decorriam do distúrbio do balanço humoral, a cura era basicamente a busca pelo estabelecimento desse equilíbrio. Para isso, podiam recorrer a práticas terapêuticas, tais como sangrias e purgas, medicamentos simples ou compostos, geralmente, de caráter oposto aos sintomas. Com as grandes navegações, os portugueses tiveram acesso a região que abrange a floresta amazônica. Ao tempo que colonizaram esse território, conheceram novas etnias, doenças, tratamentos e espécies da flora e fauna. Recursos naturais conhecidos como drogas-do-sertão, foram considerados especiarias amazônicas, pois podiam ser aplicados principalmente na medicina e na culinária. Através de uma análise histórica dos registros setecentistas, como, diários de viagem, correspondências, manuais de cozinha e medicina, farmacopeias, é possível assimilar quais eram essas espécies, como reconheceram seus potenciais e como foram consumidas. Durante o último século de colonização, grande parte da ação portuguesa na região amazônica, estava concentrada na identificação, extração e comercialização desses recursos. Compreender a dinâmica de uso e emprego dessas especiarias amazônicas permite o entendimento dessa ação colonizatória durante o século XVIII no Norte da América Portuguesa. Essa relação entre o homem e o meio amazônico acarretou em mudanças neste ambiente, e consequências para com essas espécies, hoje entendidas como impactos ambientais.

### Palavras Chave:

Drogas-do-sertão;  
Medicina; Século XVIII;  
Amazônia.

Durante o período colonial, prevaleceu em Portugal e suas colônias, as práticas médicas conduzidas de acordo com a medicina hipocrático galênica e a sua teoria dos humores. Recorrente na Era Moderna, a tradição hipocrático-galênica compreendia a perfeita saúde por meio do equilíbrio dos quatro fluidos corporais, denominados humores: sangue, pituíta ou fleuma, bile amarela e bile negra. Os humores ainda apresentavam “temperamentos” ou “compleição”, determinado pelo domínio de uma qualidade sobre a outra, ou seja, quente, úmido, seco ou frio. As doenças decorriam do distúrbio do balanço humoral, ainda que as causas da alteração do equilíbrio fosse algo controverso. Fatores físicos, climáticos e sociais, tais como ar ruim e habitação, cólera de Deus e, até mesmo, as estrelas poderiam ser apontadas como justificativas. A cura, de qualquer modo, era obtida sempre da mesma maneira. Os físicos ou cirurgiões deveriam restaurar o balanço humoral. Para isso, podiam recorrer a práticas terapêuticas, tais como sangrias e purgas. Ou podiam recorrer a medicamentos simples ou compostos, geralmente, de compleição oposta aos sintomas (SOUSA, 2013, p.10-11).

A alimentação dos europeus no período colonial, estava também relacionada à teoria médica hipocrático galênica. Acreditavam que a ingestão de alimentos influenciava no equilíbrio dos humores do corpo. Alimentação e medicina estavam interacionadas, sim, isso não é uma novidade do mundo contemporâneo. Os mesmos ingredientes usados em receitas médicas, eram utilizados nos tratados de culinária, sendo que comer isso ou aquilo, poderia fazer bem ou mal para a saúde (FERNÁNDEZ, 2010, p.252).

Após as grandes navegações os portugueses, alcançaram as terras do continente americano, nele encontraram um “Novo mundo”, de natureza exuberante e desconhecida. A partir daí,

conheceram, novas etnias, novas práticas e costumes, novas línguas, novos recursos naturais, plantas e bichos nunca antes vistos, e principalmente novas doenças e tratamentos. Dentre esses territórios, os portugueses conseguiram assegurar grande parte da região de natureza única e exuberante, que abrange a grande parte da Amazônia legal brasileira. Ao tempo que colonizaram este território, contavam com plantas que enriqueceram os saberes de prática médica e culinária no mundo colonial (MARQUES, 1999, p.29).

Portugal incentivou e financiou expedições para desbravar e conhecer a floresta, logo descobriram, recursos naturais equivalentes às especiarias antes carregadas nos portos do oriente, que ficaram conhecidas como drogas-do-sertão. A extração de drogas do sertão, envolvia grande parte da população do norte da América portuguesa no século XVIII, tanto nativos quanto estrangeiros. A atividade extrativista e o comércio das especiarias amazônicas movimentou tanto a colônia quanto a metrópole, e foi fundamental no processo colonizatório.

### **Drogas do sertão, especiarias do Amazonas**

As drogas do sertão eram consideradas a riqueza das margens do grande rio Amazonas. Não eram poucas as plantas nativas que apeteciam os europeus. Os gêneros do sertão mais comercializados eram o pau-cravo (*Dicypellium caryophyllaceum*), cacau (*Pachura aquatica*), copaíba (*Copaifera sp*), baunilha (*Vanilla sp*), anil (*Indigofera sp*), salsaparrilha (*Smilax sp*) e puxeri (*Licaria sp*) (CORREA, 1984). Em 1743, o francês Charles Marie de La Condamine, realizou uma expedição descendo o grande “rio mar”, Amazonas. Seus objetivos enquanto estudioso da matemática, astronômica, física e História Natural eram medir na linha equinocial o arco longitudinal da terra, observar o curso do Amazonas, e investigar a cartografia daquelas terras (LA CONDAMINE, 2000, p. 22-23). Nos seus

relatos, o francês descreveu as plantas úteis do novo mundo e o comércio desses gêneros.

“O comércio direto do Pará com Lisboa, donde chega todos os anos um grande comboio, dá às gentes de recursos a facilidade de se proverem de todas as comodidades. Recebem as mercadorias da Europa em troca de gêneros do país, que são, além de algum ouro em pó que transportam do interior das terras ao lado do Brasil, todos os diferentes produtos úteis, quer dos rios que vêm perder-se no Amazonas, como das margens deste último: a casca do pau de cravo, a salsaparrilha, a baunilha, o açúcar, o café, e sobretudo o cacau, que é a moeda corrente do país, e que constitui a riqueza dos habitantes.” (LA CONDAMINE, 2000 p. 112)

As drogas do sertão poderiam ser empregadas de diversas formas. A Copaíba foi uma das drogas do sertão explorada pelo colono português, principalmente, por fornecer uma resina, também conhecida como óleo. O arquiteto italiano Landi em um dos relatos de sua expedição em 1753, descreveu “Esta planta cresce tanto quanto as outras, que aqui são comuns, e creio que bastante conhecidas em todo o mundo, por seu óleo” (LANDI, apud PAPAVERO, 2002, p. 123). As resinas naquele período, chamavam a atenção dos europeus por diferentes motivos. Sobre suas atribuições, o padre João Daniel relatou que: “(...) que há de haver muitas e mui diversas resinas: uãs [umas] cheirosas; outras medicinaes; outras com muitos préstimos; e de alguã s [algumas] se aproveitam nas suas matas os holandeses, e delas fazem optimos vernizes, em que tem grandes cabedaes” (DANIEL, 1976, a, p. 416).

O óleo de copaíba, teve grande valor quando apresentado como balsamo. Os balsamos eram manipulados principalmente a partir de plantas, e indicados em grande parte para a cura de doenças, muitas relacionadas a feridas

“(...) reputava como balsamo, e que muitas vezes dele se serviu para a cura de graves feridas(...)” (LANDI, apud PAPAVERO, 2002, p. 123 -124). Poderiam ser utilizados em forma de unguento, gargarejo ou ingestão era um item indispensável para a medicina do período colonial, o balsamo das plantas amazônicas, segundo os relatos do padre João Daniel eram preciosos, “São muitos, e mui preciosos os bálsamos do Amazonas; e só eles bastavam a fazer mui rico, e preciosos o seu tesouro (...)”, e dentre os principais os “(...) bálsamo de baunilha; bálsamo de cravo; bálsamo copaíba; (...)” (DANIEL, 1975, a, p. 390). O balsamo de copaíba, que saía dos matos da floresta Amazônia, eram conhecidos por toda a Europa. Algumas das características que tornavam este tipo de medicamento, com odor desagradável, tão valoroso, eram a quantidade que havia dele na floresta e os poderes medicinais. O filosofo natural Alexandre Rodrigues Ferreira demonstra que a copaíba poderia ser utilizada de diferentes maneiras, como “medicamento doméstico” para diferentes tipos de cura” (...) para os vômitos, ainda que sejam pretos, bebem a semente da cupahiba ralada (...)” (FERREIRA, 1983, p. 760) e “(...) para suspenderem as gonorrhéas, bebem o cozimento da raiz do limão azedo, incorporado com outras de cupaiba” (ibidem, 1983, p. 762).

A baunilha (*Vanilla sp*) apesar de não estar entre a principais cargas nas canoas de coleta de drogas do sertão, (DANIEL, 1975, B, p. 63), também era considerada da “um dos mais preciosos gêneros do Rio Amazonas” (DANIEL, 1975, a, p. 393). O italiano Landi descreveu esta planta, e observou que delas se retirava essencialmente a fava:

É um cipó com cerca de um dedo de grossura com as folhas longas e pontudas, mas grandes como as da fava grande, no seu ramo não se encontram umas com as outras, e estão distantes quase meio palmo. A flor não a vi, mas sim o fruto, que são favas quase semelhantes às

nossas favas, e crescem em massas, isto é, a cinco ou seis, ou mais, ou menos, e estão pendentes de seu ramo. O pé se engavinha sobre as árvores, e por meio de radículas está preso a casca. Quando as favas estão amarelas são retiradas, dependuradas em fios estendidos dentro de casa (LANDI, apud PAPAVERO, 2002, p. 127).

O uso das favas de baunilha no século XVIII, eram principalmente na culinária. Este ingrediente era adicionado ao chocolate, a bebida consumida cada vez mais na Europa estimulava a economia do cacau na região amazônica. O cacau também era considerado uma droga-do-sertão, e das mais estimadas e comercializadas no período (KURY, 2013).

São as terras do Amazonas tão abundantes de cacau, como todos sabem, pois de lá é que vem para a Europa tanta abundância, e é a carga mais ordinária das suas frotas, e contudo estima-se lá por grande mimo uã [uma] arroba de chocolate, com que regalam os da Europa em remessas aos seus correspondentes, com advertência, que tão bẽ [também] há uã [uma] grande abundância de baunilhas, que é outro ingrediente do chocolate, e isto só por não o mandarem fazer assim confeitado, por estar em uso o usar lá só o chocolate singelo, e sem, confeição. (DANIEL, 1975, B, p. 124)

As baunilhas, depois de secas, eram armazenadas juntamente ao açúcar, “(...) quando estão de todo secas, assentam-nas numa caixinha, ou barrilzinho, e pouco a pouco se as polvilha com açúcar, e assim se deixam até que se queira fazer uso (...)” (LANDI, apud PAPAVERO, 2002, p. 128); Landi a experimentou e concluiu que deveriam ser usadas principalmente associadas ao chocolate, pois realçavam o sabor com seu aroma peculiar “(...) foram criadas apenas para aumentar o gosto do chocolate com aquele seu gratíssimo odor ” (LANDI,

apud PAPAVERO, 2002, p. 127,128). O cheiro da baunilha, era o principal atraente nesta droga-do-sertão. O comércio na maioria das vezes era de suas favas, porém, a baunilha, assim como a copaíba, poderia ser apresentada como balsamo, ou ainda em calda para melhor conservação e transporte:

(...) é tão bem dos mais preciosos, pelo seu suavíssimo cheiro desta fruta, logo diremos, que fruta é a baunilha, e como é um dos principais gêneros do Rio Amazonas, agora só falamos do seu bálsamo: O qual ela mesma destila de si ao calor do sol, e ainda algumas [algumas] vezes à sombra. Fora este bálsamo, a sua mesma calda, que lhes costumam fazer para melhor se conservarem, e transportarem para a Europa, é mui balsâmica, e muito melhor será a sua extração por lambique; por quanto se só ela é tão preciosa, como logo veremos quanto mais o seu bálsamo? Contudo são mui poucos os coriosos, [que dele] se aproveita contentes os habitantes do Amazonas do grande comércio das baunilhas por si mesma (DANIEL, 1976, a, p. 332).

O apresso à baunilha foi destacado pelo padre Daniel ao sugerir o cultivo desta espécie, mas não em qualquer lugar, mas sim em um “mimoso jardim”: “(...) basta ela para ser, como na verdade é um dos mais preciosos gêneros do Rio Amazonas; e sua planta é digna de ser cultivada nos mais mimosos jardins (...)” (DANIEL, 1976, a, p. 393). Para compreender o quanto era estimada, vale destacar que, a baunilha foi também oferecida como presente natalino, ao bispo João de S. Joseph em visita ao Grão-Pára nos anos de 1761 e 1762 quando se hospedou na residência de um capitão: “(...) Obrigados d’elles fomos passar o dia de Natal até a manhã da segunda oitava, em seu sítio, onde nos hospedaram magnificamente, destinando-nos cartas esplendidas com baunilha preciosa, porcellana fina, sedas e mais adereços

européus” (QUEIROZ, 1761, p. 174).

É importante ressaltar que nos registros históricos do século XVIII, constantemente há queixas da falta de plantio das drogas-do-sertão. A falta do cultivo da baunilha por exemplo, pode ter acarretado em uma considerável diminuição dessa espécie, como sugere Landi ao descrever “(...) este fruto tão estimado aqui não se cultiva, mas acha-se por acaso nas selvas, como eu mesmo em vários lugares o vi, e é esta a razão pela qual poquíssimo se extrai, e, no presente, quase se perdeu a sua memória.” (LANDI, apud PAPAVERO, 2002, p. 127,128). As favas de baunilha “(...) por dentro, têm uma massa consistente e melada, mas que está cheia de um grandíssimo número de sementes não maiores do que um grão de pólvora fina de espingarda, e o todo é da cor do tabaco (...)” (LANDI, apud PAPAVERO, 2002, p.128). Portanto, se desta planta se extraiu principalmente a fava, e bem possível que consequentemente as sementes das mesmas, não tiveram oportunidade de dar continuidade do ciclo de reprodução.

Dentre as drogas do sertão, uma das que mais movimentava o mercado mercantilista português era casca de pau-cravo. O pau-cravo também conhecido como cravo-do-Maranhão ou cravo-do-Pará, chamava bastante a atenção dos Europeus por suas características aromática e gustativa bastante semelhante a especiarias já conhecidas no mundo colonial, o cravo da Índia. A extração dessa planta se deu de forma predatória, e indica ter acarretado na exaustão dessa planta, atualmente ela está classificada como espécie em risco crítico de extinção (MARTINELLI, MORAES, 2013, p.595).

A escolha dos ingredientes na alimentação, é instigada pelo sabor e o aroma, características fortemente presentes no cravo, e que fazia dele um requisitado condimento nas cozinhas do velho mundo. Árabes, asiáticos e europeus utilizaram, e ainda utilizam o cravo da Índia na culinária. Na Europa desde a idade romana e média, os mais nobres usavam o cravo-da-Índia no preparo de carnes (ERIK & REYNOLDS, 2006, p.26). O consumo do Pau-cravo na Europa no período colonial, como podemos ver, está diretamente relacionado, à sua equivalência ao cravo-da-Índia. E assim como a especiaria asiática, era muito aproveitado no preparo de alimentos. Em um manual de cozinha português<sup>1</sup>, elaborado no final do século dezessete, as receitas principalmente de carnes, levam o cravo como ingrediente. Neste caso o cravo-da-Índia, mas, este poderia ser substituído pelo cravo em casca da Amazônia, sem causar grandes alterações nas características ao final do prato preparado. E assim, em substituição a especiaria asiática, que a casca de pau-cravo se tornou um ingrediente no preparo de refeições dos europeus no período colonial. A casca de pau-cravo era um condimento familiar em diversas cozinhas da Europa, onde fazia parte da receita de licores e diversos pratos, tais como carnes, feijões, molhos, empadinhas e salsichas. O francês La Condamine, havia observado que a casca de pau-cravo era um dos ingredientes acrescentados “(...) na composição de diversos licores fortes na Itália e na Inglaterra” (LA CONDAMINE, 1745, p. 147).

A culinária proporcionou, experimentar e descobrir misturas de ingredientes que causavam mudanças no

<sup>1</sup> ARTE de COZINHA. PRIMEIRA PARTE. TRATA DO MODO DE COZINHAR Vários manjares, e diversas iguarias de todo o gênero de carnes, tortas, empadas, e pasteis, &c, (...) “Primeiro livro de Culinária editado em Portugal. Autor é Domingos Rodrigues Nascido em 1637 e falecido em 1719. O livro foi impresso por João Galvão, Lisboa, 1680. Em 1683, mesmo

empresos 3º ed em 1698 na oficina de Marechal pepe Ferreira reeditado ainda em 1732, oficina Ferreira; 1741, of. De Carlos Euletes Mariz; em 1704 of de João Subrinho dos Reis, em 1814 of de Euperio Suquito a 1836, na mesma empresa. Que edição será esta/ No nude saber dada a humilhação do presente esta flor que adqueri no sebo de Lisboa.

sabor e o auxiliavam na digestão (FERNÁNDEZ, 2010, p.24). Desde quando o cravo da Índia foi consumido pelos europeus na Roma antiga e na Idade Média, notaram que era uma especiaria que além de “temperar” ajudava na digestão (ERIK & REYNOLDS, 2006, p.26). As pesquisas mais recentes, desvendaram as propriedades bioquímicas e revelaram que o cravo da Índia pode ser usado na forma de chá como carminativo nos casos de acúmulo de gases no aparelho digestivo e, também, como estimulante das funções digestivas (LORENZI, 2008, p.392-393). Com o pau cravo, no período colonial, notaram os mesmos efeitos, tanto que o Jesuíta João Daniel sugeriu um certo controle no consumo. Além de agregar aroma e sabor aos pratos, os efeitos digestivos do cravo chamaram a atenção do religioso. Ele colocou em dúvida, se o consumo do cravo em excesso poderia causar bem ou mal, “(...) e se desterrasse por ua vez das ocharias, onde se pode questionar, quaes sejam maiores; se os danos, e destemperos, que causa na saúde por muito; (...) (DANIEL, 1976, A, p. 435). Radicalmente, a indicação do padre é erradicar o pau cravo das ocharias, (lugar onde se guardava alimentos, na condição de uma despensa, normalmente a realza tinha “ocharias” em suas instalações). A preocupação do religioso jesuíta em regular o uso de pau-cravo, demonstra que era um artigo bastante usado como tempero na Europa do século XVIII. Uma investigação sobre a composição química da casca de cravo, constatou que ele também possui propriedades carminativas, que elimina os gases, e pode ser utilizado como tônico energético e estimulante gastro intestinal (CORRÊA, 1984, p.431), o que leva a entender os “destemperos” causados se muito ingerido, conforme observado pelo eclesiástico.

Substituir o cravo da Índia por cravo do Pará nos manuseios culinários não parece ter sido uma tarefa nada difícil, diante de tanta semelhança do sabor e no

cheiro e nas propriedades bioquímicas, identificadas naquele período por experimentação. No entanto, o cravo da Índia também era usado em outras instâncias, como por exemplo, na odontologia e na medicina. Não foi à toa, que Dom Pedro II elegeu o cravo do Pará, como uma das principais drogas do sertão que merecia dedicação e atenção e que os cronistas setecentistas tanto enalteciam essa planta. A casca da árvore amazônica poderia substituir a inflorescência asiática de outras formas, as possibilidades de uso eram diversas, logo, além de constatarem os efeitos do uso do cravo na alimentação, identificaram também, outros benefícios do uso de pau-cravo para tratamentos medicinais e odontológicos.

A casca de pau-cravo, era uma especiaria amazônica que poderia ser utilizada pelos europeus de diferentes formas e para diferentes fins, na culinária, na medicina e na tinturaria. Nos tratamentos medicinais praticados ao longo da colonização portuguesa na Amazônia, eram bastante utilizados os óleos e os balsamos, para o tratamento de feridas. O pau-cravo, assim como cravo-da-Índia, produz um óleo rico em eugenol, substância química de efeito anestésico, muito usada em farmacologia, (SALOMÃO, ROSA, 2012, p.48). O bispo em Belém do Pará em 1763, João de São José Queiroz da Silveira, em suas observações, demonstrou como era usado o óleo de cravo (*Syzygium aromaticum*) “ensopado em um algodão, e assim o passavam sobre a lesão” (QUEIROZ, 1869, p.375). Esta é mais uma evidência da correspondência entre as espécies amazônica e asiática, que justifica o valor comercial da especiaria amazônica.

No século XVIII, assim como os óleos, os balsamos eram, um dos produtos que não poderiam faltar nas boticas das províncias da América portuguesa e em muitas do velho continente. É possível presumir, que uma floresta, um sertão, com tantas riquezas, uma natureza abundante, de tantas “drogas”,

proporcionou a elaboração de variados balsamos. Não foi por menos, que o padre autor da obra Tesouro descoberto do rio Amazonas, tanto considerou os balsamos daquele grandioso sertão, “são muitos, e mui preciosos os bálsamos do Amazonas; e só eles bastavam a fazer mui rico, e preciosos o seu tesouro (...)” (DANIEL, 1976, a, p.390). Dentre essa variedade, o religioso retratou, o “Bálsamo de tabaco, Bálsamo peruano, Bálsamo umeri, Bálsamo cupaíba, Bálsamo carrapato, Bálsamo baunilha e o Bálsamo de cravo” (DANIEL, 1976, a, p.390-394). A casca de pau-cravo era um dos ingredientes primordiais para a produção de balsamos, considerados importante. Dentre os muitos “preciosos balsamos do Amazonas”, o padre João Daniel, elegeu o balsamo de cravo como um dos principais, “(...) principaes, porque deles e de muitos outros ingredientes se podem fazer muitos outros, (...)” (DANIEL, 1976, a, p. 390). Havia diferentes maneiras de aproveitar a casca desta planta, ou ainda de outras partes, na elaboração de balsamo, e assim fazer diferentes tipos. Os relatos do padre jesuíta sobre os balsamos do Amazonas, descrevem que das coletas de pau-cravo realizadas nas matas, se poderia elaborar consagrados balsamos, com propriedades medicinais e cheiro bastante suave. A flor desta árvore tão valiosa no período setecentista, se destilada, resultaria em dos mais apreciados, no entanto, pouquíssimo ou praticamente nada se aproveitava desta parte da planta.

“(...)Terceiro é o bálsamo precioso mais que os outros, que se tira também por lambique da sua flor de quem também há muito pouco no Amazonas, por não aproveitarem os moradores estas flores do cravo, como fazem na índia, e as deixam perder pela terra. Quarto é o celebrado bálsamo católico, que se

faz com espirito de vinho casca, e flores do cravo juntas com puxeri, e casca preciosa. De todas pode [haver] quanta abundância quiserem pela grande extensão que há de matas de cravo” (DANIEL, 1976, a, p.392).

Outras virtudes dessa casca, além de aroma e propriedades medicinais, são reconhecidas pelos europeus. Na tinturaria por exemplo, utilizavam a pedra ume, de um material poroso de bastante absorção, encontrada em cabeceiras de rios, para “arraigar as tintas” (fixar as tintas) da casca de cravo no tecido, “Em lugar da pedra ume, ou junto com ela usam outros para firmar as tintas do cravo fino, e ainda também do grosso, e nisto tem muito consumo a casca do cravo, que vem do Amazonas para a Europa (...)” (DANIEL, 1976, a, p. 435). A casca de cravo-do-Maranhão possui uma cor violeta escuro, dela poderia se tirar um material de coloração preta (CORRÊA, 1984, p. 431).

No início do século XVIII, o cravo podia ser usado como moeda de troca, em muitas relações comerciais ele tinha um valor tão reconhecido quanto ao do cacau, ou até mais. Os moradores da capitania precisavam negociar com mercadores, os itens necessários, as fazendas necessárias, para fazerem suas lavouras. Queixavam-se, que esses mercadores não queriam aceitar o cacau como moeda de troca, e só queriam o cravo. Mas, o cravo, era um gênero que nem todos os moradores tinham acesso, somente aqueles que mantinham índios sob o controle, para envia-los ao sertão buscar a droga desejada. Para evitar essas dificuldades nas negociações, os oficiais da Câmara de Belém, em julho de 1708, solicitaram ao rei D. João V, que fosse estabelecido uma única moeda corrente<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> CARTA dos oficiais da Câmara da cidade de Belém do Pará para o rei [D. João V], sobre as dificuldades apresentadas pelos moradores daquela Capitania quanto ao pagamento de suas fazendas aos mercadores, por estes últimos não

aceitarem o cacau como moeda de troca, preferindo o cravo. AHU\_ACL\_CU\_013, Cx.5, D.426. Arquivo Histórico ultramarino, Conselho Ultramarino. Brasil, Pará, Belém do Pará, 26, de julho de 1708.

As lamentações dos moradores, demonstra que no início do século XVIII, pelo menos para os mercadores na capitânia do Pará, o cravo tinha mais valor e mais procura do que o cacau. Ambos eram considerados especiarias do Amazonas, meio século depois os portugueses contavam com o interesse dos europeus em consumir esses dois gêneros.

O cacau, foi um dos gêneros que mais contribuiu para movimentação econômica da capitânia Amazônica no século dezoito. Foi utilizado como moeda, foi exportado em grandes quantidades para o velho continente, houveram tentativas de plantio, mas, grande parte foi extraída de árvores nativas. Nos mapas de carga dos navios que transportavam as drogas do sertão, o cravo estava ao lado do cacau. Sobre o cacau, seu fruto é essencial para fazer o chocolate, antes mesmo de consumir o café e o chá, os europeus o consumiram, era uma bebida avermelhada, derivada das sementes tostadas, misturadas com outros ingredientes, como a baunilha. O chocolate chegou na Europa após as descobertas de Colombo. Os desbravadores souberam que, No México central, na Nicarágua e Costa Rica, os nobres consumiam o chocolate, e dessa vez, os espanhóis é quem foram conquistados. No século XVII, na Espanha, oferecer uma xícara de chocolate a uma visita, era um gesto de hospitalidade que os nobres podiam oferecer. Servi-lo em ocasiões especiais, cerimoniais, era uma forma de mostrar o poder aos convidados. Aos poucos o consumo do chocolate por europeus foi se acentuando. No século XVIII, a elite europeia fazia questão de aprimorar e demonstrar as maneiras de etiqueta, e de consumir a bebida derivada do cacau (NORTON, 2008). O cravo era um produto de para exportar para Europa, tão interessante quanto o cacau, era “(...) outro gênero, que pode competir com o cacao assim na abundância, como na estimação (...)” (DANIEL, 1976, A, p. 397,398).

Ambos, os colonizadores encontravam em grandes quantidades nos matos daquele sertão e estavam entre as principais cargas que carregavam os navios, que levavam para a Europa as especiarias da capitânia amazônica.

## Conclusão

A colonização da região amazônica brasileira, principalmente no século XVIII, se deu baseada, economicamente, na exploração das Drogas-do-sertão. A coleta dessas especiarias, e a atividade mercantil que as envolvia foi fundamental para abastecer um mercado Europeu. Estrangeiros, exploradores, filósofos naturais, missionários, colonizadores apreenderam com os nativos, sobre a flora e a fauna, desvendaram as riquezas naturais e a levaram para suprir as necessidades dos homens do velho continente. A partir da disseminação do consumo dessas drogas do sertão, no cotidiano dos europeus, para curas médicas, receitas culinárias e outras instancias, essas espécies da flora Amazônica foram exploradas de maneira predatória. O caso do Pau-cravo (*Dicypellium caryophyllaceum* é o exemplo mais extremo desse processo. O modo extrativista, do colonizador, acarretou em uma redução no número de árvores, uma atividade extrativista que contribuiu fortemente para que espécie se tornasse rara. Uma abordagem acerca da exploração das *drogas do sertão*, na Amazônia do século XVIII, faz compreender como a atividade exploratória foi importante para o estabelecimento dos colonizadores e desenvolvimento da colônia. O quanto o comercio exterior de produtos amazônicos nativos foi economicamente significativo para a coroa. Possibilita captar o significado deste processo exploratório para a coroa Portuguesa quando esta intenta se estabelecer e firmar suas fronteiras no Norte de sua colônia Americana. Ao mesmo tempo, deixa explícita as consequências dessa relação do homem colonizador com o ambiente

florestal, tão exuberante, mas, também vulnerável.

Pode ser que a imensidão verde da floresta, e a abundância de recursos conduzem o homem a cometer o engano de pensar que o muito jamais se tornará escasso. Mas depois de três séculos já é visto e entendido que não, portanto, é necessário cuidado e atenção para com qualquer alteração no ecossistema seja amazônico ou em outra parte do globo.

## Referências

- CORRÊA, Manuel Pio. **Diccionario das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1984.
- DANIEL, João. **Tesouro descoberto no rio Amazonas**. v. 1.e 2 Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1976 a, b.
- ERIK, Gilbert & REYNOLDS, Jonathan T.; **Trading tastes: commodity and culture exchange to 1750** (Os gostos comerciais: troca de commodities e cultura para 1750). Pearson Education. Upper Saddle River, New Jersey, 2006.
- FERNANDÉZ – Arnesto, Felipe. **Comida: uma história**; trad. Vera Joscelyn. – Rio de Janeiro: Record, 2010.
- FERREIRA, Alexandre Rodrigues. **Viagem filosófica ao Rio Negro**. Belém: Círculo do Livro; Museu Emílio Goeldi, 1983.
- KURY, Lorelay. **Uso e Circulação de Plantas no Brasil séculos XVI – XIX**. Rio de Janeiro, 2013.
- LA CONDAMINE, Charles Marie de. **Viagem na América Meridional descendo o Rio Amazonas**. Brasília, Senado Federal, 2000.
- LANDI, Antonio Giuseppe. **O códice: descrizione di varie piante, frutti, animali, passeri, pesci, biscie, rasine, e altre simili cose che si ritrovano in questa Cappitania del Gran Pará [ca. 1772]**. In: PAPAVERO, Nelson; TEIXEIRA, Dante Martins; CAVALCANTE, Paulo. B.; HIGUCHI, Horácio. Landi: fauna e flora da Amazônia brasileira. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Ministério da Ciência e Tecnologia, 2002.
- LORENZI, Harri. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. 2, ed, Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum, 2008.
- MARQUES, Vera Regina Beltrão. **Natureza em boiões medicinais e boticários no Brasil setecentista**. Tempo e Memória, Fapesp; editora da Unicamp, Campinas, SP, 1999.
- MARTINELLI, Gustavo; MORAES, Miguel Avila; **Livro Vermelho da Flora do Brasil**. Trad. Flávia Anderson; Chris Hieatt. 1. Ed. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson: Instituto de Pesquisa Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2013.
- NORTON, Marcy. **Sacred gifts, profane pleasures: a history of tobacco and chocolate in the Atlantic world**. Cornell University, New York 2008.
- QUEIROZ, João de São Joseph. **Viagem e visita do sertão em o bispado do Gram-Pará em 1762 e 1763. Escripção pelo bispo D. Fr. João de S. José, monge beneditino**. In: RIHGB, n. 9, p. 43-107, 179-227, 328-375, 476-527; 1869.
- SALOMÃO, R.P.; ROSA, N.A. **Pau-cravo: “droga do sertão” em risco de extinção**. Ciência Hoje, v. 49, n. 289, 2012, p. 46-50.
- SOUSA, Germano de. **História da Medicina Portuguesa durante a expansão**. Temas e debates. Lisboa, 2013.