

A ANTROPIZAÇÃO UNIVERSALISTA EUROPEIA ATRAVÉS DA CIRCULAÇÃO DE DROGAS E MANTIMENTOS TRANSNACIONAIS NO PERNAMBUCO JOANINO: UMA HISTÓRIA GLOBAL DO CONHECIMENTO VIVIDA PELO AGENTE LUSO-BRITÂNICO HENRY KOSTER

Saulo Vilar de Campos Silva
Mestrando PPGH UNICAP
svilarcampos@gmail.com

Resumo: Ao longo de quatro séculos o capitalismo histórico explorou as colônias brasílicas, porém antes de conseguir extrair recursos e enviá-los para suas metrópoles os europeus precisavam sobreviver, adaptando a sua alimentação aos mantimentos nativos. Por outro lado essa antropização globalizada, através, principalmente, dessas trocas entre drogas e mantimentos transcontinentais, formou a base da maior riqueza da humanidade em sua incansável busca pela sustentabilidade alimentar e geração de excedentes de capitais agrícolas e minerais. Para garantir as transferências desses recursos, da periferia para o centro, a economia política dos grandes acumuladores de capital precisava de força de trabalho, notadamente escravista, e capital humano para gerenciá-la. Ao migrar e residir na Praça de Pernambuco, entre 1809 e 1820, na qualidade de cidadão do império dominante da vez, o agente global luso-britânico Henry Koster, além de realizar um estudo comparativo sobre o escravismo para os abolicionistas britânicos, exerceu o seu papel de "naturalista oportunista" ao apropriar-se de conhecimentos brasílicos essenciais, notadamente de Manuel Arruda da Câmara, homem de ciências preparado pelo ideário reformista português liderado por Rodrigo de Souza Coutinho, o conde de Linhares.

Palavras-chave: História global do conhecimento, História Ambiental, Hibridismo cultural

INTRODUÇÃO

A década de 1790 foi um lapso temporal na história de Portugal, em que sob o reformismo ilustrado do Conde de Linhares, foram estimulados estudos, pesquisas e o desenvolvimento das ciências que contribuíssem para o progresso do reino português, onde a parte mais rica era o Brasil.

A corte portuguesa, no entanto, era tutelada pelos grandes capitalistas britânicos, também denominados de tratantes[1], concentrados no coração financeiro do capitalismo interestatal, conhecido como a *City* em Londres e nos portos escravistas de Bristol e Liverpool. Esses grandes acumuladores de capital precisavam desesperadamente do algodão e de outras "commodities" (mercadorias), produzidas nas colônias americanas, para fomentar, ainda com mais dinamismo, o comércio triangular e uma "revolução industrial" que se anunciava.

> *O capitalismo histórico foi capaz de criar bens materiais em escala monumental, mas criou uma desigualdade igualmente monumental na distribuição da recompensa. Muitos se beneficiaram enormemente, mas muitos mais experimentaram uma redução substancial de sua renda real e de sua qualidade de vida (WALLERSTEIN, 2001, p. 64).*

Uma grande sêca que atingiu a Europa, entre os primeiros anos da década de 1790, provocou uma enorme escassez de grãos, levando os intelectuais mediadores da Monarquia conservadora britânica a começar a rever as suas regras protecionistas otimizando, em seu benefício, as diferenças entre a sua força de trabalho, agora através de um "proletariado" e a força de trabalho escravizada nas colônias, baseados em uma *Teoria do Valor.*

Nesse sentido, para Immanuel Wallerstein, "A ecologia mundial alterou-se de uma forma que, por causa da organização social da economia-mundo européia emergente, viria a beneficiar primordialmente a Europa".

Wallerstein interpreta a sua própria maneira, a era das revoluções, quando os intelectuais orgânicos do capitalismo histórico deslocaram-se de uma ideologia conservadora que rejeitava os ideais da iluminação, estimulando uma ideologia liberal que garantia a ambivalência de uma época de transição.

> *O século dezenove não foi somente o século das demandas populares pela democratização e da predominância emergente da ideologia liberal como meio meis eficaz de conter essas demandas populares. Foi também a época de emergência do nacionalismo/etnicidade, do racismo e do machismo como temas básicos subjacentes da geocultura (WALLERSTEIN, 2003, p.32).*

---

[1]TRATÁNTE – S.m. O que trata negocia, S. fig. A má parte, o que faz negócios com ardil, tretas, dolo. Dicionário Antônio Moraes 1789. Biblioteca Brasiliana.

Também é verdade que desde a época de Nassau, em Pernambuco, já havia zoológicos e hortos florestais, porém antes mesmo da criação desses chamados jardins botânicos, os homens de fazer e de saber dessa época eram os jesuítas, que a partir de suas bases africanas, conduziam experimentos adaptativos e de aclimatação, ou seja, é o mesmo que dizer "da mesma forma que ajudaram a transplantar vegetais asiáticos para o Brasil, os jesuítas criaram nos seus quintais e em suas fazendas angolanas polos difusores de vegetais europeus, asiáticos e americanos na África Central" (ALENCASTRO, 2000, p. 93).

Por outro lado, ao lermos as narrativas e trajetórias de estrangeiros, percebemos que a antropização universalista europeia, através, principalmente, da introdução de drogas exóticas transcontinentais, a partir desses experimentos zoobotânicos formou a base da maior riqueza da humanidade em sua incansável busca pela sustentabilidade alimentar e geração de excedentes agropecuários.

É nesse contexto global, já com a família real portuguesa instalada na província do Rio de Janeiro, antiga capitania vicentina, e com "O Correio Brasiliense", de Hipólito da Costa, já imaginando um novo Estado-Nação, chamado Brasil, (LUSTOSA, 2019, p. 15), que encontramos nosso jovem aventureiro luso-britânico, Henry Koster, navegando, arruando e cavalgando pelas capitanias do norte brasílico, também chamadas, pelos orgulhosos mazombos[2], de capitanias de Pernambuco, cuja elite dominante não queria depender da Economia Política de uma outra província.

A ANTROPIZAÇÃO DOS SERTÕES E A FOME DAS METRÓPOLES NA EUROPA

O sonho de Henry Koster, era ser o primeiro europeu a cruzar o continente sulamericano de leste a oeste, saindo do litoral pernambucano até o vice reino do Peru, uma colônia espanhola à época, então, decide avançar nas suas viagens em busca de novos conhecimentos e novas plagas, ou como sugerem Del Priore & Venâncio, ao descrever essa busca desenfreada pelos limites da ação do homem e suas antropizações subsequentes:

> *Para dizer do espaço que fica além dos grandes centros urbanos, falou-se durante muito tempo em "fronteiras". Elas também eram conhecidas como "sertões", desde que os cronistas dos séculos XVII E XVIII, como Frei Vicente do Salvador ou Antonil, assim designaram o imenso espaço que não estivesse no litoral (2006, p. 14)*

[2] MAZOMBO - *S.m. O filho do Brasil, nascido de gente europea. t. Injur*. Dicionário Antônio Moraes 1789. Brasiliana Digital. Acessado em: 20ago.2020.

Nosso intrépido e “acurado” viajante partiu, por diversas vezes, para tomar parte desses processos de hibridizações culturais onde a compreensão dos grupos sociais “sertanejos” em suas interconexões territoriais passa a ser tão importante quanto as conquistas de novas drogas e minas.

Quase sempre, o sol a pino dos sertões das capitanias do norte castigava o jovem viajante anglo-lusitano, quando este ousava invadir as suas entranhas. Na mais longa dessas jornadas, o período de seca, tão característico daquele bioma, já alcançava o ano do senhor de 1816. A sua tropa estava bem abastecida, porém de modo algo frugal. Odres ou borrachas de couro, levavam a preciosa água, dois cavalos levavam a bagagem tradicional, cachaça vinho e limões (artifício logo conheido pelos viajantes, ajudava a diminuir a sensação de sede), completavam o farnel carne seca e cereais.

O líder desse pequeno grupo, Henry Koster, com vinte e poucos anos, era o único europeu. Completavam o reduzido grupo, um batedor mestiço, chamado Júlio, oriundo de uma aldeia próxima a Alhandra, localizada na capitania da Parahyba e dois outros “crioulos” nascidos nas capitanias do norte[3].

Como era sabido, durante os períodos de carestia, os governos provinciais, restringiam a venda de mantimentos, então, talvez por segurança, talvez por medo de ser denunciado e devassado, um outro viajante havia se integrado à tropa de Koster recentemente, a pé e conduzindo o seu próprio comboio, composto de 12 cavalos carregados com mantimentos essenciais à sobrevivência da sua família, adquiridos com muito custo, algumas bruacas[4] de couro e um poldro carregado com selas.

> *O major vestia a verdadeira indumentária de um brasileiro no interior. Estava de camisa e ceroulas, alpargatas nos pés, espingarda ao ombro, espada ao lado suspensa por um boldrié, e uma faca de caça à cintura. É um homem robusto e bem-feito, com cerca de 40 anos de idade, e sua pele não exposta era tão quanto a dos europeus, mas o rosto, o pescoço e as pernas eram de um moreno-escuro (KOSTER, 2003, p.130).*

Qual era o tesouro que enchia essas sacas tão duramente defendidas, que tinham feito esse sertanejo, proprietário de terras, viajar centenas de léguas até o litoral? Era nada mais, nada menos do que a rainha dos alimentos produzidos em terras brasílicas: a farinha de mandioca.

---

[3] O termo Crioulo ou Criollo era utilizado para identificar pessoas nascidas nas colônias ibéricas.

[4] Ver Dicionário Moraes, 1931:”Bruaca, s.f. Mala de coiros crus, com sua tapadura do mesmo, cosida nos quatro cantos, em que se carregarão as coisas, pendendo por aselhas das cangalhas: usa-se no Brasil.”

Também chamada de farinha de guerra, utilizada pelos soldados portugueses. A maní[5] tão venerada e utilizada pelos habitantes nativos e que foi tão generosamente utilizada para matar a fome dos colonizadores europeus, tanto nas américas quanto em terras de África[6].

E por que os governantes puniam quem transportasse grandes quantidades?

Tal costume se dava, durante as terríveis secas, que assolavam Pernambuco, como a que ocorreu entre 1791 a 1793. Na opinião de José Bernardo Fernandes Gama, uma maior presença das autoridades sempre era necessária:

> *Não havia farinha de mandioca suficiente, e os atravessadores, cujos corações não palpitam quando o seu semelhante sofre, fizeram enriquecer-se à custa da desgraça publica; mas o General, refreando tanta maldade, conseguiu que a farinha nunca excedesse o preço de cinco mil réis o alqueire, embora o seu preço normal fosse bem menor [2 mil réis]. Tres annos durou esta calamidade, augmentada ainda pela falta do sal, que chegou a vender-se por vinte mil-réis o alqueire; e se não fossem as, embora violentas, providencias de D. Thomaz [José de Mello], devemos confessar, que grande numero de victimas infallivelmente teria sido sacrificado pela avareza dos monopolistas (GAMA, 1848, p.369).*

Koster sentiu na pele o que Rachel de Queiroz descreveu em *O Quinze*, adentrando os sertões do Siará Grande:

> *A seca [1816] fora tamanha que a fome já ameaçava, e a miséria seria excessiva se não houvesse chegado um navio do sul carregado de farinha de mandioca. O preço comum é de 640 réis por alqueire[7], mas a carga desse navio foi vendida a 6$400 o alqueire. O fato demonstra que a escassez era verdadeiramente angustiosa (KOSTER, 2003, p.182).*

Quando esteve no Recife, entre 1816 e 1817, Tollenare (2011, p.49), capitalista francês, também já a precificava, calculando assim: "um alqueire que peza 4 arrobas ou 128 libras vende-se de 10 a 12 patacas —20 a 24 francos— ou seja 4 soldos a libra, preço equivalente ao do pão que come o povo em França; é verdade que a farinha de trigo vinda dos Estados-Unidos é vendida por perto de 10 soldos a libra".

Substituindo o pão de trigo europeu Koster (2003, p.97), comia seus derivados, tapioca, beijus e doces, só não se acostumando com o pirão:

> *Por ceia puzeram deante de mim carne-sêca e farinha de mandioca, tornada em papa, que chamam Pirão e tambem biscoitos-duros (bolachas) e vinho tinto. Não era suficientemente brasileiro para comer o pirão, preferindo a*

[5] Esse tesouro branco era chamado de Maní, uma alusão à indígena que havia se transformado em alimento para salvar o seu povo, como relatam diversas lendas nativas dos povos originários. Classificada e apropriada pelos europeus como *Manihot esculenta*

[6] Ver **O Trato dos Viventes:** *formação do Brasil no atlântico sul*, Luiz Felipe Alencastro, 2000.

[7] O alqueire, como medida de granéis sólidos, poderia variar dependendo da região.

> *bolacha e a carne, o que estarreceu o anfitrião Os doces, servidos depois, eram como sempre, deliciosos, conforme o habito das familias dessa ordem. O rico homem brasileiro tem tanto orgulho dos seus doces quanto o cidadão inglês de sua mesa ou dos seus vinhos".*

Mal sabia ele que tal prato representaria o discurso egoísta da elite conservadora, passando a inspirar um dito popular da época: "Farinha pouca, meu pirão primeiro".[8]

A PRODUÇÃO DOS MANTIMENTOS, ANTES DE KOSTER E SUAS INTEGRAÇÕES ATLÂNTICAS

Em *O Trato dos Viventes* (2000, p. 93), conta Luiz Felipe Alencastro, que os jesuítas, também homens de ciência e de negócios, já no século XVI, foram os principais responsáveis por essa dinâmica das trocas transatlânticas entre faunas e floras, viabilizando as manutenções e adaptações necessárias para o seu desenvolvimento.

Os inacianos, a partir de suas bases como São Salvador do Congo, contribuíram para a disseminação no continente africano de novos mantimentos e drogas que realimentaram o tráfico de corpos e almas.

Levada para Angola, ali a mandioca era *mhombo*, sendo as folhas também consumidas, e além de alimento para os soldados, também reforçou a dieta dos escravizados nas travessias transatlânticas:

> *Nos tumbeiros, a mandioca constitua um componente importante da alimentação dos marinheiros e dos africanos. Dava-se diariamente a cada escravo, nas travessias seiscentistas, 1,8 litro de mandioca, um quinto de litro de feijão ou milho, farinha feita de* ***emba*** *(coquinho da palmeira dendê), peixe seco ou salgado, carne de boi, baleia, hipopótamo ou elefante (ALENCASTRO, 2000, p. 252).*

Deixando esses produtos garantidores da subsistência, também chamados de víveres ou mantimentos, nativos e exóticos, em segundo plano, como dizia Ambrósio Brandão, nos seus *Diálogos das grandezas do Brasil*, "pela pouca curiosidade e indústria dos que a habitam (MELLO, 1966, p.61)

Era necessário garantir a subsistência dos soldados, marinheiros e escravizados, porém os olhares capitalistas dos plantadores voltavam-se, apenas, para às drogas & minas, como denominava André João Antonil ainda em 1710, na sua *Cultura e Opulência do Brasil por suas drogas e minas*.

---

[8] Imortalizado na composição *Meu pirão primeiro* de Bezerra da Silva. "Farinha pouca, meu pirão primeiro / Este é um velho ditado do tempo do cativeiro".

No século XVII, nos tempos de Nassau, já era apontada a falta de víveres e mantimentos produzidos por lavradores e roceiros locais, como indicam Del Priore & Venâncio (2006, p. 21), mais de um século depois, o mesmo Antonil, administrador do engenho Ceregipe do Conde, já se queixava da sua carência, tendo os governadores que obrigar por leis os proprietários a "plantar mil covas de mandioca, por cada escravo que possuísse empregado na cultura da terra".

Essa prática, quase uma permanência, sempre fez com que a segurança alimentar, desde a época das colônias e passada a modernidade, não fizesse parte de um planejamento estratégico do futuro Estado-Nação, e que, talvez, nunca chegasse a ser uma federação verdadeira.

Apesar de Koster informar que uma espiga de milho podia constituir o almoço de um escravo (KOSTER,2003, p.464), quando conheceu uma zona de produção algodoeira mais afastada do litoral, em 1812, já nos sertões das recém-criadas vilas de Limoeiro e Paudalho, nas grandes praças, havia uma preferência pela farinha de mandioca, ficando o milho em segundo plano, sendo mais utilizado como ração animal.

Isso é comprovado por Del Priore & Venâncio (2006, p. 23), quando dizem que "porém, ao contrário da mandioca, o milho demorou a conquistar o paladar português. Seu primeiro uso foi para engordar galinhas, cabras, ovelhas e escravos". Além de ser considerado bom para "mingau de cachorro", era frequentemente associado à alimentação animal.

No entanto, tanto a mandioca, quanto o milho, eram utilizados na elaboração de bebidas alcoólicas pelos indígenas, geralmente para utilização em rituais de combate.

> *Havia também o beiju-açu, grande, que alimentava cinco pessoas, e, deixado fermentar, servia ao preparo de uma bebida estimulante chamada caxiri, e de outra, o tarubá, que, tomada em excesso, embriagava. A catimpuera, feita de macaxeira cozida e amassada, era depois termperada com água e mel de abelhas. Quando usavam gengibre e mel, produziam a caiçuma. Além dessas bebidas, havia o aluá, a chicha e o cauim ou cauim-etê (bebida forte), feito da mandioca cozida e mastigada pelas jovens. [...] outra bebida era o caracu, feito de farinha de mandioca misturada com a farinha de milho, que parecia vinho e era servido morno, com sabor picante e agradável (REIFSCHNEIDER, 2010, p.25).*

Retornando a obra citada de Alencastro, percebemos que ele já mostra que o trio: milho, feijão e mandioca, juntamente com outros artigos utilizados como mantimentos, já haviam transposto, há muito, as fronteiras transatlânticas, no século XVI, possivelmente sofrendo hibridizações e devidas adaptações.

Além disso, a farinha-de-guerra, fornecida pela mandioca, desde o surgimento da capitanias, era a base do pagamento dos antigos terços, agora regimentos de linha, implantados nas colônias portuguesas americanas, prosseguindo nessa prática até o século XIX, como constatou o próprio Koster:

> *A tropa regular consiste em dois regimentos de infantaria, que formarão juntos uns 2.500 homens, mas seu efetivo raramente chega a 600, apenas o suficiente para fazer o serviço obrigatório no Recife, Olinda e fortalezas. A paga é menor de 2 3/4d por dia, uma porção de farinha de mandioca, semanalmente (KOSTER, 2003, p.78).*

Talvez a mandioca tenha prevalecido pelo hábito de que, caso fossem plantadas as covas e abandonadas por um motivo de força maior, as raízes permaneciam protegidas no solo até um novo período chuvoso e, sendo plantada ao longo das trilhas, garantia alimento aos viajantes desprevenidos.

Além das farinhas, também eram elaborados mingaus, beijus e biscoitos, tanto com a goma decantada, quanto com a massa grossa hidratada.

Dos derivados da mandioca, não sabemos se Koster comeu o puqueca, beiju feito com pimenta e enrolado com folhas de bananeira; ou o curuba quando conheceu a castanha dos cajus; havia ainda o curuba, o tinin, o cariamã e o marapatá, que existiam na época, como indica Reifschneider (2010, p.25).

O REFORMISMO ILUSTRADO PORTUGUÊS ACELERA AS DIVERSIFICAÇÕES

Parece até que depois da chegada da família real portuguesa à colônia do Rio de Janeiro, com a intensificação na produção de novas drogas & minas disponibilizadas pela Reformismo Iluminado, para exportação e reexportação, a fome que volta e meia assombrava as metrópoles europeias, também agravava-se dentro da população local, em especial para os trabalhadores escravizados.

Mesmo apontando esta permanência, não podemos deixar de anotar que preocupação com a preservação dos recursos estratégicos em confronto com à simples atividade exploratória, foi também assimilada na Capitania de Pernambuco onde o governador da época esmerava-se em conciliar o suprimento das necessidades do reino com as da população.

Desde o início do reinado de D. Maria I, José César de Meneses, no cumprimento das ordens da Secretaria de Estado da Marinha e Ultramar, recomendava às Câmaras de

Olinda, Recife e de outros municípios que dessem particular atenção às culturas do algodão e do arroz. As câmaras obedeceram à recomendação e executaram uma campanha de informação, objetivando aumentar o plantio do algodão.

> *Considerando a Câmara desta vila [do Recife] que dilatada a planta do arroz e algodão nesta capitania se formaria destes dois géneros um ramo de comércio tanto ou mais importante que o do açúcar pela manifesta experiência de sua maior produção, comodidade da colheita, e pronto consumo com o seu transporte para a Europa, onde pelo uso comum se tem feito o primeiro género necessário, e a indústria tem dado valor ao segundo (SOUZA, 2002, p.156).*

Quem sobrevive não é necessariamente o mais forte, ou o mais inteligente, os portugueses entenderam, rapidamente, e trataram de adaptar-se aos alimentos locais. Como já vimos, um pouco antes de Koster desembarcar em Pernambuco, em 1798, o governador Tomaz José de Mello, já demonstrava essa preocupação pela segurança alimentar, recomendada pela administração da corte de Maria I, desde 1777, conforme indica George Cabral de Souza apud Pereira da Costa:

> *Quando havia farinha a vender-se no mercado da praça [da Polé], soltava-se um foguete do ar, que servia como de começo da sua venda; e por esse fato denominou o povo a farinha que se vendia de farinha de foguete (SOUZA, 2002, p.154).*

Em 1785, conta o mesmo Souza (2002, p.153), que a câmara municipal da vila do Recife determinava através de edital:

> *que nenhum lavrador **que tivesse menos de 6 escravos**, plantasse canaz de assucar ou algodão do mesmo modo que todo senhor de engenho lavrador declarar [sic] fosse obrigado a plantar tanto mandioca que com hua tersa parte do seo rendimento pudessem sustentar suas famílias e fabricas.*

No caso do arroz, e também do algodão, é interessante notar como o avanço dessas culturas nas capitanias do norte, pode estar relacionado à prematura presença de tratantes travestidos de homens de letras, já na época pombalina, como relata o anglo-lusitano.

> *Há 60 anos (1750) não exportavam algodão [...] e hoje o número de sacos exportados anualmente, é entre 40 e 50 mil, pesando, na média, 180 libras cada um. A quantidade de arroz que colhe é avultada, mas o açúcar necessário para o consumo da província é trazido dos portos do sul.[...] O algodão e o arroz são expedidos de São Luís [do Maranhão] em barcos de 25 a 30 toneladas (KOSTER, 2003, p.238).*

A presença do arroz selvagem na dieta local pernambucana, já era notada bem antes, em 1618, pelo judeu frequentador da cidade de Olinda e do engenho Camaragibe, Ambrósio Brandão: “o mantimento que ocupa o segundo lugar [...] é o arroz, que nesta província se

produz em muita abundância à custa de pouco trabalho; mas os seus moradores, por respeito da mandioca, [...] plantam muito pouco" (MELLO, 1966, p. 119).

George Cabral de Souza também lembra que o acúmulo de capitais, externos e internos, buscava outras oportunidades de lucratividade:

> *Os grandes homens de negócio procuraram diversificar suas atividades econômicas. A disponibilidade de recursos para o reinvestimento em outras atividades indica que havia uma acumulação local de capitais que, se por um lado eram empregados em atividades menos lucrativas, mas importantes socialmente, por outro serviam para incrementar os ganhos explorando outras possibilidades de produção e circulação. Braudel destaca que o grande comerciante estava praticamente obrigado a diversificar suas inversões pois ter dinheiro era importante, mas não era tudo na atividade de um homem de negócio. Ainda que fossem secundárias, a existência de outras atividades nos mostra que o cenário econômico do Pernambuco colonial compreendia bem mais do que somente açúcar (2019, p.119).*

O mesmo pesquisador, baseando-se em historiadores britânicos como Russel-Woods, relata que a diversificação de produtos saídos de terras brasílicas tinha evoluído a olhos vistos:

> *Em 1749 chegaram de Pernambuco, Rio de Janeiro e do Grão-Pará e Maranhão um total de 35 produtos diferentes, de açúcar a cascos de tartaruga, de madeiras a diamantes. No final do século XVIII eram 125 tipos diferentes de mercadorias, incluindo 27 distintos produtos alimentares e bebidas, 24 tipos de peles e couros, 29 diferentes produtos de extração vegetal e outros 44 tipos diversos de mercadorias que englobavam produtos de origem animal, madeiras e metais preciosos, entre outros (SOUZA, 2012, p.183)*

Como justificar esse processo de diversificação na produção agro-pecuária colonial brasílica na época joanina? Diante da conjuntura da época, Arruda (1980, p. 612) faz alguns questionamentos, aos quais ele mesmo responde: " Se o ouro estava em fase de declínio e o açúcar conhecia uma leve ascenção, [...] Como se explica o salto de 3 milhões e 200 mil esterlinos [libras ou *pound sterlings*], em 1796, para 3 milhões e 800 mil em 1807? Só há uma resposta. Uma diversificação".

Concordando com Souza e Arruda, Del Priore & Venâncio (2006, p.102), inclusive, sugerem que a partir da segunda metade do século XVIII o aumento da população nas grandes cidades europeias, as crises do metalismo, os desdobramentos da Revolução Industrial, em curso, entre outras razões, forçaram a busca por alternativas econômicas diversas do açúcar que reinava até então. Afinal: aqueles que defendiam a economia política fisiocrata seriam tratantes ou homens de letras?

> *A falta de informação em que se encontravam mergulhados os primeiros colonizadores, resultado do temor das autoridades frente à circulação de "idéias que pudessem ser contrárias ao interesse do Estado", começa a ser substituída por novas políticas de exploração de produtos naturais, em parte inspiradas em noções racionalistas de ilustração ibérica. O interesse pela terra e seus frutos, sua exploração e rendimento torna-se assunto obrigatório. (DEL PRIORE & VENÂNCIO, 2006, p. 103)*

Era em busca dessas novidades, e de novas oportunidades de ganhos, que os "viajantes" estrangeiros se dispunham a cavalgar milhas ou léguas, sob a umidade das matas tropicais ou sob o sol escaldante dos sertões.

Arruda elenca no mínimo 25 produtos que eram exportados pelas colônias portuguesas na América, entre 1796 e 1810:

Essas dependências típicas das colônias em relação aos grandes centros consumidores europeus eram registradas ainda nos tempos de Antonil. Os senhores de engenhos queriam explorar ao máximo os seus fatores de produção então não alimentavam nem as terras pobres, com fertilizantes, nem os trabalhadores escravizados adequadamente.

Koster, quando ainda visitava engenhos de terceiros, identificava essa diferença na prática:

> *Não creio que a alimentação fornecida aos escravos seja em suficiente quantidade e com virtudes proporcionalmente nutritivas em relação ao trabalho que exige deles. [...] a parte vegetal dos alimentos negros é especialmente constituída pela farinha de mandioca. A parte animal é geralmente* ***carne do Seará****, carne salgada que vem do Rio Grande do Sul e, às vezes, o peixe salgado a substitui (KOSTER, 2003, p.523).*

Assim como ele, em 1821, quando percorreu algumas vendas e empórios em Pernambuco, achando-os até parecidos com estabelecimentos ingleses, Maria Graham (1990, p.158) conheceu esse processo preservador da carne do Seará, jabá, carne seca ou charque, carne salgada sulamericana, do quéchua *ch'arqui.*

Não só a charque, até 1790 bem mais abundante nas capitanias do norte, como também o trigo, começaram a ser trazidas, através, tanto da cabotagem marítima intercolonial, oriundas das capitanias de São Pedro do Rio Grande e do Santíssimo Sacramento, quanto dos Estados Unidos da América do norte.

Como resultado do abate do gado *Vaccum*, (*Bos taurus* ou *Bos taurus aquitanicus*, a subespécie *Bos taurus indicus*, somente começou a ser introduzida, no Rio de Janeiro, em 1813, a partir da Índia), além da carne verde, da charque ou carne do Ceará que serviam como mantimentos para abastecimento brasílico, temos vários subprodutos, Arruda (1980, p.349) costuma unificar estes derivados chamando-os de *Courama*. Porém havia grandes

diferenças de produção entre as províncias, quantitativas e qualitativas, entre as diversas formas de exportá-los.

Os couros crus "em pelo ou cabelo", de classe superior, eram reexportados principalmente para a Itália, os de segunda categoria, serviam como "rôlo" para cobrir as cordas de fumo, sempre umedecidas com melaço. Alguns couros já recebiam uma certa preparação com taninos nativos, chamavam-se "atanados". As "meias-solas", eram retiradas dos couros com imperfeições e, finalmente, saiam de Pernambuco os derivados de couro trabalhados mais valiosos do Brasil: as "vaquetas" (ARRUDA, 1980, p 349).

Voltando ao caso do fumo, principalmente na Bahia, veremos que a sua conexão com a pecuária foi um sucesso de hibridização cultural. Nesse sentido, a utilização do boi e dos seus derivados (courama), foi crescente em função da difusão da agricultura tabaqueira.

Boxer (2000, p. 250), aliás, informa que todos os rolos de fumo brasileiro exportado para Lisboa eram envolvidos em pele (couro) – em uma média de vinte e sete mil e quinhentos rolos quando o ano era bom – além da vasta quantidade de peles exportada para a manufatura de calçados.

Como também relata Kenneth Maxwell in *Marquês de Pombal: paradoxo do Iluminismo*, "o monopólio do tabaco brasílico, forneceu à coroa uma importante fonte de renda, durante todo o século XVIII, composto essencialmente de impostos coletados no comércio tabagista (MAXWELL, 1996, p.40)".

Antes de serem enroladas, já na Bahia do início do setecentos, as cordas de fumo, depois de curadas, eram meladas e posteriormente enroladas, inicialmente em torno de uma estaca cujos vãos iam sendo preenchidos com folhas de urucuri, para depois serem cobertas com folhas de caravatá secas e amarradas com embiras, só aí eram encapadas com couro e costuradas (ANTONIL, 2007, pp. 190-191).

Maxwell não deve ter se preocupado com a obra de Antonil e seus tantos detalhes, quando afirma apenas que os rolos de couro de vaca eram envolvidos em melaço, procedimento também utilizado em colônias francesas antilhanas, porém como continua explicando aquele frade jesuíta, havia uma certa especialização para estes últimos benefícios.

Depois de "ajuntadas" as três bolas de tabaco para serem guardadas no "tendal", assim procedia-se:

> *Tempera-se a calda [que escorre] do mesmo tabaco com seus cheiros de erva-doce, alfavaca e manteiga de porco; e quem faz manojos de encomenda bota-lhe almíscar ou âmbar se o tem; e por esta calda misturada com mel de açúcar (quanto mais grosso melhor) se passa a mesma corda de tabaco*

> *uma vez, e logo se fazem os rolos do modo seguinte (ANTONIL, 2007, p.190).*

José Jobson de A. Arruda, in *O Brasil no Comércio Colonial,* 1986, mostra que os grandes lucros dos tratantes estavam nas reexportações para a Europa e não, propriamente, no mercado interno metropolitano de Lisboa. Os principais portos que recebiam esses produtos reexportados eram Hamburgo, Gênova e Amsterdam.

Conclui o autor, que dos 13 produtos elencados, responsáveis por 82,5% do volume e do valor global das exportações no período supra considerado, os derivados da cana-de-açúcar continuavam sendo os mais numerosos, sendo responsáveis por 36,0% da balança comercial. "Por ordem de importância temos: açúcar branco, algodão, açúcar mascavado, couros secos, arroz, tabaco, cacau, café, vaquetas, aguardente, couros salgados, meios de sola e atanados (ARRUDA, 1980, p. 351)".

No próximo artigo pretendemos mostrar que mesmo diante de toda esta diversificação, somente um produto poderia justificar a presença de tantos estrangeiros em terras brasílicas, o ouro branco que segundo Sven Beckert foi primordial na criação do "chão de fábrica": o algodão.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANTONIL, André João. **Cultura e Opulência do Brasil por suas Drogas e Minas**. Introdução e notas por Andrée Mansuy Diniz Silva. São Paulo: EDUSP, 2007.

ARRUDA, José Jobson de Andrade. **O Brasil no comércio colonial**. São Paulo: Ática, 1980.

BOXER, Charles Ralph. **O império marítimo portugûes (1415-1825).** Lisboa: edições 70, 2018.

CÂMARA, Manuel de Arruda da. **Obras Reunidas (c.1752-1811)**. Coligidas e com estudo biográfico de José Antônio Gonçalves de Mello. Recife: FCCR, 1982.

DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO, Renato. **Uma história da vida rural no Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

GAMA, José Bernardo Fernandes. **Memórias históricas da Provincia de Pernambuco**, precedidas de um ensaio Topographico-Historico. TOMO IV. Pernambuco: Typographya M. F. de Faria, 1848.

GRAHAM, Maria. **Diário de uma viagem ao Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1990**.**

KIDDER, Daniel P. **Reminiscências de viagens e permanências nas províncias do Norte do Brasil**: compreendendo notícias históricas e geográficas do Império e das diversas províncias. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo, EDUSP, 1980.

KOSTER, John Theodore. **A short statement of the trade of gold bullion:** with an attempt to shell that bank notes are not depraciated. Londres: ,1810

KOSTER, Henry. **Como melhorar a escravidão**. Natal: EDUFRN, 2003

_____ **Viagens ao nordeste do Brasil**. Vol. I e II. Tradução de Luis da Câmara Cascudo em 1942. Recife: ABC Editora, 2003.

LUSTOSA, Isabel. **O jornalista que imaginou o Brasil**: tempo, vida e pensamento de Hipólito da Costa (1774-1823). Campinas: Editora da UNICAMP, 2019.

MELLO, José Antonio Gonsalves de. **Obras Reunidas de Manuel Arruda da Câmara**.

MEUNIER, Isabelle Maria Jacquelline; SILVA, Horivani Conceição Gomes da. **Horto Del'Rey Olinda, Pernambuco**: História, estado atual e potencialidades da cobertura vegetal de uma área verde urbana (quase) esquecida. Piracicaba: REVSBAU, v.4, n.2, p.62-81, 2009

REIFSCHNEIDER, José Becker (org.). **Novos ângulos da história da agricultura no Brasil**. Brasília: EMBRAPA, 2010.

RUSSELL-WOOD, A.J.R. **Histórias do Atlântico Português**. 2ª ed. São Paulo: UNESP, 2021.

SOUZA, George Félix Cabral de. **Comerciantes de escravos em Pernambuco**: (c1660-c1760). Aproximação a um grupo mercantil colonial. Recife: revista CLIO, v.37, jul-dez, 2019.

_____ **Tratos & Mofatras**: o grupo mercantil do Recife colonial (c.1654-c.1759). Recife: Universitária UFPE, 2012.

_____ **Os homens e os modos de governança**: a câmara municipal do Recife do século XVIII num fragmento da história das instituições municipais do império colonial português. Recife: UFPE. Dissertação de mestrado em história, 2002.

TOLLENARE, L.F. de. **Notas Dominicais**. Recife: EDUPE, 2011.

VILAR, Pierre. **Ouro e Moeda na história (1450-1920)**. São Paulo: Paz e Terra, 1981.

WALLERSTEIN, Immanuel. **Capitalismo histórico e civilização capitalista**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2001.

_____ **O universalismo europeu**: a retórica do poder. São Paulo: Boitempo, 2007.

_____ **Utopística, ou, as decisões históricas do século XXI**. Petrópolis: Vozes, 2003.