

# Elementos da Economia

Jaqueline Fonseca Rodrigues  
(Organizadora)



**Atena**  
Editora

Ano 2018

Jaqueline Fonseca Rodrigues  
(Organizadora)

# Elementos da Economia

Atena Editora  
2018

2018 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Geraldo Alves e Natália Sandrini

Revisão: Os autores

#### Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília  
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa  
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná  
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista  
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia  
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense  
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista  
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

#### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

E38	Elementos da economia / Organizadora Jaqueline Fonseca Rodrigues. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2018.  Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-015-5 DOI 10.22533/at.ed.155182012  1. Economia. 2. Economia – Política e governo. I. Rodrigues, Jaqueline Fonseca.  CDD 330.2
-----	---

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2018

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

## APRESENTAÇÃO

Antes de efetuar a apresentação do volume em questão, deve-se considerar que por ser a Economia uma ciência que consiste na análise da produção, distribuição e consumo de bens e serviços, tendo como escopo uma linhagem social, pois estuda as relações de eficiência através da escolha dos agentes econômicos (unidades familiares, unidades empresariais, governo e resto do mundo) os quais observam e analisam as restrições que estes enfrentam.

Por não levarem em conta os impactos sociais das escolhas econômicas efetuadas, muitas falhas podem surgir, provenientes de decisões políticas oriundas de estudos econômicos. Em seu amplo estudo econômico as políticas micro e macroeconômicas acabam estendendo-se para outras partes do contexto social os quais não foram inseridos em momentos decisórios da formulação e aplicação de estas.

Percebe-se que é de extrema relevância a inserção de questões que englobem aspectos sociais e setor público, no sentido de constituir uma sociedade que possua justiça, igualdade, bem-sucedida e deste modo organizada.

Diante dos contextos apresentados, o objetivo deste livro é a condensação de extraordinários estudos envolvendo a sociedade e o setor público de forma conjunta através de ferramentas que os estudos econômicos propiciam.

O principal destaque dos artigos é uma abordagem de Elementos de Economia, através da apresentação do tratamento de políticas públicas, agricultura familiar, economia solidária e fundos de investimento, destacando as aplicações práticas e metodológicas, além da contribuição para que se interprete as relações econômicas, sociais e de cunho político.

A seleção efetuada inclui as mais diversas regiões do país e aborda tanto questões de regionalidade quanto fatores de desigualdade promovidas pelo setor econômico brasileiro.

Deve-se destacar que os locais escolhidos para as pesquisas apresentadas, são os mais abrangentes, o que promove um olhar diferenciado na ótica da ciência econômica, ampliando os conhecimentos acerca dos temas abordados.

A relevância ainda se estende na abordagem de teorias inerentes à gestão pública, envolvendo a Lei de Responsabilidade Fiscal, apresentando questões sociais e de cunho do setor público.

Finalmente, esta coletânea visa colaborar ilimitadamente com os estudos Econômicos, Sociais e de Políticas Públicas, referentes ao já destacado acima.

Não resta dúvidas que o leitor terá em mãos extraordinários referenciais para pesquisas, estudos e identificação de cenários econômicos através de autores de renome na área científica, que podem contribuir com o tema.

Jaqueline Fonseca Rodrigues  
Mestre em Engenharia de Produção pelo PPGEP/UTFPR

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>1</b>
A EXTRAÇÃO DE PEDRAS PRECIOSAS NA COMUNIDADE JÚLIO BORGES DE SALTO DO JACUÍ/RS	
Carine Dalla Valle Andrea	
Cristina Dorr	
<b>DOI 10.22533/at.ed.1551820121</b>	
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	<b>18</b>
A FEIRA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA E SUA POLÍTICA PÚBLICA EM LAGES, (SC): UMA ANÁLISE A PARTIR DA PERCEPÇÃO DOS FEIRANTES	
Geraldo Augusto Locks	
João Eduardo Branco de Melo	
Juliano Branco de Moura	
Maria Aparecida da Fonseca	
Elisângela de Oliveira Fontoura	
<b>DOI 10.22533/at.ed.1551820122</b>	
<b>CAPÍTULO 3</b> .....	<b>34</b>
A MANTEIGA DE OVOS DE TARTARUGA UM PRODUTO RENTAVEL NO ALVORECER DA PROVINCIA DO AMAZONAS 1822 – 1856	
Michele Lins Aracaty Silva	
Raimundo Alves Pereira Filho	
<b>DOI 10.22533/at.ed.1551820123</b>	
<b>CAPÍTULO 4</b> .....	<b>49</b>
DIFERENÇAS NOS NÍVEIS DE ESCOLARIDADE POR FAIXA ETÁRIA: UMA ANÁLISE A PARTIR DAS LIBERDADES INSTRUMENTAIS DE AMARTYA SEN	
Amanda Guareschi	
Indaia Dias Lopes	
Alessandra Biavati Rizzotto	
<b>DOI 10.22533/at.ed.1551820124</b>	
<b>CAPÍTULO 5</b> .....	<b>62</b>
DO EU PARA O NÓS: A ECONOMIA COMPARTILHADA/ COLABORATIVA E O FUTURO DA PROPRIEDADE INDIVIDUAL	
Michele Lins Aracaty Silva	
Rute Holanda Lopes	
Matheus Teixeira de Almeida	
Francilene da Silva Franco	
<b>DOI 10.22533/at.ed.1551820125</b>	
<b>CAPÍTULO 6</b> .....	<b>84</b>
EM MEIO AO SEMIÁRIDO, GOTEJOS DE ESPERANÇA: OLHARES SOBRE A AGRICULTURA FAMILIAR IRRIGADA NA COMUNIDADE DOS COLONOS, NO MUNICÍPIO DE CRUZETA – RN (2014).	
Kayck Danny Bezerra de Araújo	
Fernando Bastos Costa	
Vinícius Klause da Silva	
Fernanda Ferreira Lemos do Nascimento	

<b>CAPÍTULO 7 .....</b>	<b>98</b>
O IMPACTO DOS GASTOS DISCRICIONÁRIOS DO GOVERNO BRASILEIRO NA TAXA DE JURO	
<a href="#">Wagner Eduardo Schuster</a>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.1551820127</b>	
<b>CAPÍTULO 8 .....</b>	<b>113</b>
O VALOR ECONÔMICO DE UM BANCO DE TEMPO: UMA ANÁLISE DO BANCO DE TEMPO - FLORIANÓPOLIS	
<a href="#">Michele Romanello</a>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.1551820128</b>	
<b>CAPÍTULO 9 .....</b>	<b>125</b>
OS IMPACTOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA PARALISAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA AVÍCOLA NO MUNICÍPIO DE MIRIM DOCE – SC	
<a href="#">Rosani Losi</a>	
<a href="#">Márcia Fuchter</a>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.1551820129</b>	
<b>CAPÍTULO 10 .....</b>	<b>140</b>
PROGRESSO TÉCNICO INDUZIDO E A RELAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO CRESCIMENTO	
<a href="#">Ediane Canci</a>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.15518201210</b>	
<b>CAPÍTULO 11 .....</b>	<b>158</b>
RELAÇÕES ENTRE A TAXA DE JUROS E O PATRIMÔNIO LÍQUIDO DOS FUNDOS DE INVESTIMENTO	
<a href="#">Wagner Eduardo Schuster</a>	
<a href="#">Marcos Paulo Albarello Friedrich</a>	
<a href="#">Marco Antonio Montoya</a>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.15518201211</b>	
<b>CAPÍTULO 12 .....</b>	<b>173</b>
REVOLUÇÃO INDUSTRIAL NA INGLATERRA: BERÇO DE TRANSFORMAÇÕES SOCIOECONÔMICAS QUE INFLUENCIARAM TODA A HUMANIDADE	
<a href="#">Eduardo Cezar de Carvalho Souza</a>	
<a href="#">Michele Lins Aracaty e Silva</a>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.15518201212</b>	
<b>CAPÍTULO 13 .....</b>	<b>192</b>
VANTAGENS E DESVANTAGENS DA LEI DE RESPONSABILIDADE FISCAL NO BRASIL	
<a href="#">Michel Richard Costa de Quadros</a>	
<a href="#">Nelson Guilherme Machado Pinto</a>	
<a href="#">Daniel Arruda Coronel</a>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.15518201213</b>	
<b>CAPÍTULO 14 .....</b>	<b>205</b>
AMBIENTE EXTERNO E INTERNO DE ESTABELECIMENTOS AGROPECUÁRIOS NA PERSPECTIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DO RIO GRANDE DO SUL	
<a href="#">Luis Augusto Araújo</a>	
<a href="#">Claudimir Rodrigues</a>	
<a href="#">Elizabeth Catapan</a>	
<a href="#">Reney Dorow</a>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.15518201214</b>	

**CAPÍTULO 15 ..... 228**

MUDANÇAS NO PADRÃO DE CONSUMO ALIMENTAR NA PERSPECTIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DO SUL DO BRASIL

Luis Augusto Araújo  
Antônio Marcos Feliciano  
Marcelo Alexandre de Sá,  
Léo Teobaldo Kroth,

**DOI 10.22533/at.ed.15518201215**

**SOBRE A ORGANIZADORA..... 242**

## A MANTEIGA DE OVOS DE TARTARUGA UM PRODUTO RENTAVEL NO ALVORECER DA PROVINCIA DO AMAZONAS 1822 – 1856

### **Michele Lins Aracaty Silva**

Doutora em Desenvolvimento Regional/ UNISC.  
Docente do Curso de Ciências Econômicas/  
UFAM. E-mail: michelearacaty@ufam.edu.br;

### **Raimundo Alves Pereira Filho**

Bacharel em Ciências Econômicas pela  
Universidade Federal do Amazonas. E-mail:  
dinhoalves7@gmail.com1

**RESUMO:** presente artigo sistematiza a produção da manteiga de ovos de tartaruga no início da Província do Amazonas. Sua utilização foi destacada na culinária como azeite para fritura, conservante, combustível na iluminação das casas e produto terapêutico. Para analisar a cadeia produtiva foi necessário demonstrar o produto, a utilização, o processo produtivo e a distribuição da manteiga de tartaruga, para isso fora preciso descrever o produto e sua utilização pela população amazonense no início do Império no Amazonas; bem como apresentar a cadeia produtiva ou processo produtivo através do conhecimento da matéria-prima, os utensílios, a mão-de-obra e o tempo necessário para a produção; e finalmente verificar a distribuição do produto, sua tributação e exportação para a Província do Pará. Foi delimitado o tempo compreendido de 1822 a 1856, tendo como

espaço a Província do Amazonas. A presente pesquisa foi descritiva como uma abordagem qualitativa usando a pesquisa bibliográfica como procedimento técnico. Pôde-se concluir que a fabricação da manteiga de tartaruga no início do século XIX foi uma atividade sazonal de importância ímpar para a economia da Província, pois na cadeia produtiva era utilizado diversos utensílios que agregavam valores e empregavam quase toda a mão-de-obra das vilas na época da produção e que, depois de distribuída, gerava não só tributos para a província local mais também um excedente que era exportado para a Província do Pará.

**PALAVRAS-CHAVE:** História Econômica; Província do Amazonas; Manteiga de tartaruga.

### **INTRODUÇÃO**

A manteiga de ovos de tartaruga foi utilizada na Capitania de São José do Rio Negro, na Comarca do Amazonas e na província do Amazonas de modo constante na culinária, como combustível, remédio e como produto de exportação para a Província do Grão-Pará. Sua utilização e produção são citadas pelos viajantes que percorreram seu território nos séculos XVIII e XIX e sua comercialização é atestada pelos relatórios enviados, primeiramente à província



do Grão Para e depois ao Império.

Se por um lado os viajantes e memorialistas enumeram a utilização e a produção de forma esporádica, por outro, os relatórios informam o lado financeiro da produção da manteiga de ovos de tartaruga. O presente artigo apresenta de forma ordenada o produto, a cadeia produtiva, a utilização e a exportação da manteiga de tartaruga.

Tendo como objetivo demonstrar o produto, a utilização, o processo produtivo e a distribuição da manteiga de tartaruga no início da época imperial no Amazonas. Buscando descrever o produto e sua utilização pela população amazonense no início do Brasil Imperial; apresentar a cadeia produtiva ou processo produtivo através do conhecimento da matéria-prima, os utensílios, a mão-de-obra e o tempo necessário para a produção da manteiga de tartaruga; verificar o impacto na renda, na arrecadação e na exportação da manteiga de tartaruga na primeira metade do século XIX na Província do Amazonas.

Foi fixado o período compreendido entre 1822 a 1856 por estar inserido no que a historiografia tradicional chamou de decadência após o ciclo agrícola e início da expansão gutífera na Amazônia. A escolha tem seu fundamento por dois motivos: primeiro por ter acontecido no momento em que a visualização do produto se fez mais nítida, sem a sombra da economia pombalina e ainda não obscurecida pelo ouro negro emergente dos seringais; segundo, pela fixação do espaço e autonomia da província do Amazonas.

Os historiadores que estudaram esse período, ou por centrarem seus estudos na economia da província do Pará ou por darem pouca importância a produtos que sempre estiveram presentes no cotidiano, em detrimento a outros exigidos não só pelo comércio externo, mas também para o consumo interno, deram pouca importância à produção e à comercialização de produtos oriundos da região como a manta do pirarucu, a mixira, a conserva de peixe-boi e a manteiga de tartaruga

Para melhor compreensão da sistematização o trabalho foi dividido em quatro partes, na primeira parte é feito um breve relato sobre a condição econômica da província, na segunda destacamos o produto e sua utilização, na qual a historização se faz presente como meio necessário para enfatizar a importância do produto na vida amazônica. O produto é exposto de forma que se percebam as diversas faces da utilização milenar na culinária, na medicina indígena, no uso como combustível e até como material conservante. A terceira parte abordou a produção que foi destacada desde preservação do ano anterior do tabuleiro, passando pela coleta da matéria prima, sua inserção no processo produtivo dentro da fabrica-canoa, tempo, embalagem e teste de qualidade. Finalizando a sistematização do artigo foram expostos os valores obtidos com a produção dos ovos de tartarugas e sua importância para a sociedade manauara do início da província.

## ASPECTOS HISTÓRICOS REGIONAIS

A economia da nascente da Província do Amazonas continuava a mesma do fim da época colonial, com uma agricultura sem grandes produtos que ensejasse um crescimento lucrativo, a manufatura reduzida a bens consumidos dentro da província, restando somente a atividade extrativista, tanto animal quanto vegetal, como provedora de renda para população das cidades e vilas.

Para Arthur Reis (1944, p.46) o governo português não soube aproveitá-lo, ou melhor, ignorou o grande crescimento havido após o Governo de Lobo D'Almada, o gado dos campos de boa vista brotando, as fabricas em pleno funcionamento e na agricultura “Em 1775, havia por exemplo, 220.920 pés de café, 90.350 de cacau, 47.700 de tabaco, 870 de algodão. Em 1818, o tabaco cotava-se a Cr\$ 8.000 a arroba, o café a Cr\$ 3.200, o cacau Cr\$ 1.600, um pote de manteiga de tartaruga comprava-se a Cr\$ 3.200, um alqueire de farinha a Cr\$ 200”. (Reis, 1966, p 171).

Toda essa efervescência foi diluída, segundo Reis, pelo desinteresse português após o período pombalino, Spix (1981, pg. 140) chegando a Manaus em 1818 relata o comercio como relativamente muito insignificante, a existência de apenas duas fabricas uma de fiação de algodão e outra de olaria e a total falta de perspectiva econômica.

Enquanto a futura província decaía onde “estavam fechados quase todos os estabelecimentos manufatureiros; a lavoura sofria os efeitos de uma sensível paralisação do trabalho; nos pesqueiros diminuíram também a atividade. As rendas como que sumiam”, a Província do Pará ao contrario, segundo Santos (1980, pg. 22 -28), entra o século XIX sob um signo feliz e após uma pequena crise entre 1806 e 1819 cresceu novamente sob a égide do cacau.

É nesse panorama que alguns produtos extrativistas animal e vegetal se destacaram e serviram de âncora econômica para a população da recém-criada Província do Amazonas, antes do boom da borracha se destacaram o pirarucu e a manteiga de tartaruga.

### A MANTEIGA DE TARTARUGA

A manteiga de ovos tartaruga era um produto gelatinoso de cor amarelo escuro adicionado em potes utilizados na culinária, como combustível e medicamento pela população que habitava a Amazônia pré-colombiana. Esse produto é mencionado pelos cronistas dos primeiros viajantes que percorrerem o interior da Amazônia desde Capitão Altamirano até o Barão de Santa - Anna Nery.

A manteiga chegava aos consumidores acondicionados em potes de barro fabricados na própria comunidade e para preenchê-los eram necessárias grandes quantidades de ovos de tartarugas em 1820, assim se expressa um naturalista “De diversos colhedores práticos, que exploram as praias no Solimões, ouvi os seguintes números reduzidos; para um pote (que contem igualmente umas 25 botijas), calculam-

se os ovos de 16 covas (supondo-se uma média de 100, perfazem 1.600 ovos) ”. (SPIX, 1981 p.166).

Na culinária, a manteiga de tartaruga era utilizada não só no preparo de alimentos como frituras, tempero e omeletes, mas também como conservante. O peixe, juntamente com a tartaruga, eram os principais alimentos da população do Alto e Médio-Solimões e uma das maneiras de consumi-los era através da fritura, na falta de outro óleo era a banha de peixe-boi e a manteiga de ovos tartaruga que serviam para esse fim. Da mesma forma, era utilizada na fritura da carne de caça e da própria tartaruga. (FERREIRA, 1972, p.27)

A mexira “é a comida conservada na manteiga de tartaruga ou banha de peixe-boi – ou de peixe - carne e da própria tartaruga. Depois de assada ou moqueada comem-na no tucupi, isto é, fervida no molho feito de mandioca cozida, ou a põem em mexira, afogando-a na própria banha” (VERISSIMO, 1970, p.54.), antes o naturalista baiano já nos informava com mais detalhes sobre a produção de mexira de tartaruga, neste caso utilizando a banha de peixe-boi como variante (FERREIRA, 1972, p.35),

Também dela se fazem provisões de conserva de manteiga de peixe-boi no tempo de maior carestia, que é nos meses de março até julho, quando o rio está cheio. Retalham em pedaços compridos a ventrecha de tartaruga, colocam-na para cozinhar em uma panela temperada com sal, retirando-a a seguir para escorrer a água adquirida. Passa-se a frigar depois, divididos em postas menores, na manteiga de peixe boi, e assim frita conserva-se dentro de potes.

Desse modo, podiam conservar por meses a carne imersa nessa manteiga e consumi-la quando necessário.

A tradição oral legou os conhecimentos terapêuticos da cura de doenças usando animais – a Zooterapia -, tal aplicação da manteiga de tartaruga foi constatada primeiramente pelo naturalista Humboldt e ainda hoje é utilizada em algumas comunidades da Amazônia. A manteiga e a banha de tartaruga eram utilizadas como medicamento contra dor de garganta, reumatismo, puxar baque, inchaço, picada de bicho, para estancar e tratar de ferimento, entre outras (SANTOS, 2011, p.2.).

No início da Amazônia Imperial o querosene ainda não era o combustível que se empregava na iluminação das casas e sim a manteiga de ovos de tartaruga, “na iluminação de casas, de igrejas, e de edifícios públicos, em muitos povoados do Rio Negro e do Solimões, utilizava-se a manteiga de tartaruga, embora ela produzisse uma luz inferior àquela do óleo de Andiroba” (BRUNO, 1992), entre 1755-1823 segundo o autor. O naturalista Spix alerta, entretanto, que a manteiga de tartaruga “utilizada na iluminação era a de pior qualidade” (SPIX, 1981, p.164), outro naturalista comenta “A manteiga é empregada no interior para iluminação e que começa a ser exportada” (Neri, 1979, p.71) tudo corroborando que a utilização da manteiga de tartaruga foi amplamente usada como combustível durante toda a época colonial e início da Amazônia imperial.

No seu relato, da expedição de Ursua e Aguirre pelo rio Amazonas ocorrida em

1559, liderada pelo Capitão Altamirano, foi encontrado o primeiro registro da utilização da manteiga de tartaruga como condimento alimentar (PORRO, 1992 p.97):

Sáimos desse povoado e navegamos pelo rio abaixo por sete dias sem dar em qualquer outro de importância, pegava-se muito peixe por esse tempo, por ir o rio sereno e muito largo, encontrávamos nas praias desse grande rio imensa quantidade de ovos de tartaruga e de icoteas que levamos a comer, e não havia senhor de manteiga nem de azeite porque eles as tinham.

Outros viajantes que depois fizeram o mesmo trajeto relatam a grande quantidade de tartaruga existente e a utilização de seus ovos para a confecção de manteiga, assim descreve La Condamine em sua descida pelo Amazonas “Há as de tamanhos diferentes, e de diversas espécies, e em tão grande quantidade que elas sós e mais os ovos poderiam abastecer os moradores daquelas margens” (LA CONDAMINE, 2000, p.105), outro naturalista assim se expressava sobre a utilidade da jurararetê “é um animal utilíssimo entre os animais úteis do Para, pois além de ser a carne cotidiana das mesas dos portugueses e das dos índios das povoações, onde se come cozida, assada e frita ou ensopada, se tira também o importantíssimo produto chamado manteiga de tartaruga”. (FERREIRA, 1972, p.37). Sobre sua importância na alimentação a produção de ovos de tartarugas o experiente naturalista relata “chamam-nas de “gado do rio”, por ser o manjar de carne mais comum em todo o curso do Amazonas, e um, ou diversos, pratos dessa carne não faltam em mesa bem servida”, espantado com a colheita e a fabricação assim se expressou “pela primeira vez, deparou-se nos o espetáculo da colheita dos ovos de tartaruga e o preparo deles em manteiga de tartaruga”, (SPIX, 1981, p.167), em 1859 outro observador expõe que “milhares de tartarugas afluem, à noite e, sobretudo antes do amanhecer, as areias secas e quentes, para pôr e enterrar os ovos. Os números desses ovos são enormes” (AVE-LALLEMANT, 1980, p.86), após essas desovas era feita amanteiga de tartaruga que Bates (1979, p.242): assim descreve em sua produção:

A destruição de ovos de tartaruga realizada dessa maneira todos os anos é espantosa. Pelo menos 6.000 jarros, contendo cada um três galões de óleo, são exportados anualmente do Alto-Amazonas e do Madeira para o Pará, onde ele é usado para iluminação, fritura de peixe e outros fins. Calcula-se que outros 2.000 jarros, aproximadamente são consumidos pelos habitantes dos vilarejos à beira do rio.

Desse modo fica constatado que a manteiga de tartaruga tinha uma utilidade ímpar na sociedade indígena e que foi incorporada no modo de vida dos europeus que se estabeleceram na Amazônia após a colonização.

## **A CADEIA PRODUTIVA DA MANTEIGA DE TARTARUGA**

A cadeia produtiva da manteiga de tartaruga presente no início do Amazonas Imperial com certeza não era a mesma existente durante a expedição de Ursua no início do século XVI, mas sua essência se manteve. Talvez a grande mudança tenha

sido no controle da produção e na distribuição do produto. Nos parágrafos seguintes examinaremos como a cadeia produtiva se apresentava no início do século XIX.

A matéria prima principal era o ovo de tartaruga, de preferência aquele que possuía mais gema que clara, a água servia como material secundário, a praia como fornecedora e local de estoque da matéria prima; a canoa como recipiente da primeira fase da transformação dos ovos em manteiga; os caldeirões como o segundo e finalmente o pote servindo como embalagem. A mão-de-obra direta era composta por grande parte da população da vila ou cidade mais próxima, sendo a mão-de-obra indireta composta pelos representantes da câmara municipal da cidade.

As tartarugas desovam na Amazônia nos meses de outubro, novembro e dezembro no Alto e Médio-Solimões, logo, essa era a época da produção da manteiga de tartaruga, a qual Spix (1981 p. 163) presenciou e assim descreve a postura:

Quando se julgam em segurança, começa a desova. À noite, em geral com luar, vem então do rio emergindo um bando após outro. As fêmeas caminham no centro, os machos, menores e muito menos numerosos, seguem ao lado, em proteção... Arribando a ilha, o bando trata logo da postura com incrível rapidez, a praia é toda revolvada, e o pó escurece o horizonte. Alternando ativas as patas traseiras, a tartaruga cava, jogando para fora à areia, coloca-se a prumo no buraco e põe os ovos (cujo menor numero é 64 e no máximo 140, na media deve-se calcular 100). Ao passo que se apoia nas patas dianteiras, recobre-os com areia enxuta e calca-a firme, dando em cima com a couraça do peito. Cada fêmea precisa de cerca de três a quatro horas para que sua tarefa seja realizada.

Assim a natureza servia a matéria prima para o processo produtivo da manteiga de tartaruga. Estava pronto e estocado o elemento essencial da produção, a espera da primeira operação; a colheita.

O processo da colheita começa muito antes do tabuleiro estar cheio. Na verdade, começava no ano anterior quando um terço dos ovos postos era preservado para manter a reprodução do plantel.

A fase pré-operacional da colheita começava com a eleição pela câmara municipal do Capitão de praia que, sabendo por vigias da provável data da desova, expedia um edital fixando-o geralmente na parede da igreja convocando a população para se inscreverem na lista de coletores de ovos. O recrutamento dessas mãos-de-obra era feito comumente por família.

No dia anterior a data aprazada a grande maioria da população seguia em procissão em suas canoas rumo às praias, acampavam a certa distancia para não afugentar as tartarugas, apenas os vigias chegavam perto das praias onde subiam em suas esperas para informar o momento do começo da coleta. Bates (1979, p.243), descreve a coleta da matéria prima da seguinte forma:

Na manhã do dia 17, cerca de 400 pessoas estavam reunidas nas bordas do banco de areia, tendo cada família armado um abrigo tosco e provisório. Grandes tachos de cobre, para o preparo do óleo, e centenas de jarros de barro vermelho estavam espalhados pela areia.

A escavação do “tabuleiro”, a coleta dos ovos e a purificação do óleo levaram

quatro dias. Tudo foi feito de acordo com o sistema estabelecido pelos antigos governadores, provavelmente a mais de um século. Primeiramente, o comandante anotou os nomes de todos os chefes de família e o número de pessoas que cada deles pretendia empregar nas escavações; em seguida recolheu uma taxa de 140 reis por cabeça só então todos tiveram permissão para se dirigir ao tabuleiro. [...] Um breve momento foi feito nas horas mais quentes do dia, e ao cair da noite os ovos foram transportados, dentro de cestos, para as chocas. No fim do segundo dia, esgotou-se o tabuleiro; grandes pilhas de ovos, alguns com mais de um metro de altura, podiam ser vistas ao lado de cada choca de palha, representando o produto do trabalho de toda a família.

Ocorrida à coleta dos ovos, as famílias passavam a produção. Se optassem em ter mais produção deixavam os ovos ao sol maturando por quatro dias para depois começarem o processo produtivo. No entanto, com este processo, a manteiga fica com mau cheiro e um pouco rançosa. Mas na maioria das vezes, as famílias começavam a produção imediatamente após a coleta dos ovos, mesmo porque em oito dias ele viria a estragar.

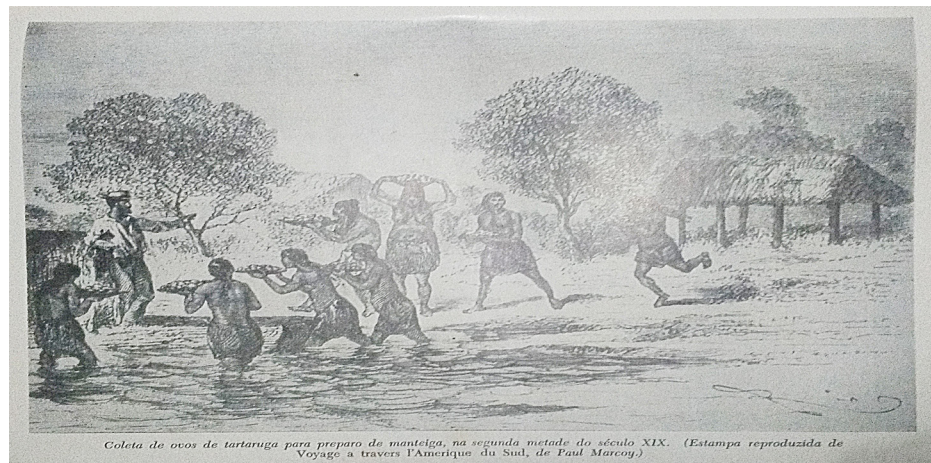


Figura 01 - Coleta de Ovos de Tartaruga

Fonte: Bruno (1992, p.129)

A primeira fase da produção consiste em esmagar com os pés os ovos dentro de uma canoa previamente preparada para isso e “sobre os ovos pisados lançam água, que depois de bem mexida e incorporada com eles deixa sobrenadar o óleo” (FERREIRA, 1972, p.39) reforçando e detalhando a atividade assim relatou Spix (1981.p.164), após a colheita na madrugada e já no amanhecer,

De manhã cedo, os botes, bem calafetados, enchem-se ate ao meio com ovos, que são quebrados, com tridentes de pau semelhante aos nossos focados, e, finalmente, esmagados com os pés. Como os ovos contem pouca clara e muita gema, a mistura parece uma papa amarela, na qual sobrenadam pedaços de cascas. Deita-se água por cima, e fica essa massa exposta à ação do sol tropical, que já ao cabo de três a quatro horas, faz subir a superfície o óleo gorduroso por ser o ingrediente mais leve (Repete-se em cada canoa o processo de esmagar, mexer e colher duas a três vezes), obtendo com isso a maior parte do óleo.

Essa primeira operação, efetuada por três ou mais pessoas dentro da canoa, durava algumas horas, daí a necessidade do revezamento. Enquanto se aguardava a gordura boiar, cuidavam-se da alimentação, com peixes, tartarugas e seus ovos.

Sobrenadando o óleo amarelo, após vários esmagamentos, ele era transportado em cuias ou conchas para um recipiente – o tacho na época de Ferreira (1972) e caldeirão no de Spix (1981) iniciando a segunda fase do processo produtivo com a fervura da mistura em fogueiras previamente acessas. Retornemos a Spix na descrição sobre essa fase: “Despeja-se em grandes caldeirões de cobre ou ferro, colocados sobre um fogo brando, onde, durante algumas horas, era mexido, espumado e clarificado, com o que a parte coagulante se precipita. A parte líquida cuidadosamente retirada, é segunda vez cozida sobre fogo ainda mais brando, ate não formar mais bolhas alguma, quando então toma cor e consistência de banha derretida. ” (SPIX, 1981, p.164). Finalizando essa etapa o produto era colocado em panelões para que esfriasse e adquirisse mais consistência.



Figura 02 - Processo Produtivo da Manteiga de Tartaruga

Fonte: Spix, (1981, p.177)

O passo seguinte era o acondicionamento na embalagem. O pote de barro era onde a manteiga de tartaruga era armazenada e vendida. Uma fábrica desses potes fundados em 1781 ate 1859 ainda existia em Manaus. Sua capacidade e selagem foram assim descritas: “A manteiga de tartaruga de tartaruga, depois de esfriar, é guardada em grandes potes de barro, de boca grande e contendo umas 60 libras, fechados com folhas de palmeiras ou entrecasca de arvores, e assim são despachados” (SPIX, 1981, p.164)

## A DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO

A distribuição da manteiga de tartaruga produzida na Província do Amazonas tinha duas destinações; uma pequena parte era estocada pelos produtores e outra era destinada a comercialização. No final do século XVIII eram os pesqueiros da Fazenda Real que produziam para as tropas e o regatão comercializava para o particular (VERISSIMO, 1970, p.103), o governador ou a câmara da vila através do seu Capitão de Praia servia de regulador do mercado e arrecadador de imposto no século XIX. Boa parte da produção comercializada era exportada para a Província do Pará.

A produção era realizada no ultimo quadrimestre do ano e como seu consumo

tanto na culinária como na iluminação durava o ano todo era necessário um estoque considerável de potes de manteiga de tartaruga. Assim a população que participava da empreitada se abastecia, esses trabalhadores no início da época imperial eram compostos por grande parte da população das vilas que circundavam as praias assim um viajante observou “além disso não falta muito para a época de apanhar ovos e fabricar manteiga de tartaruga e, então, só as mulheres ficam nos povoados” (AGASSIZ, 1972, p.220) já no final do século XIX eram descritos da seguinte maneira (Veríssimo,1970, p.56):

Em certas regiões do Alto Amazonas, no Juruá, no Tefé, no Purus, no Rio Negro como no Solimões e no Maués [...] a fabricação da manteiga de tartaruga, feita nas mesmas praias em que desovam, dá lugar a consideráveis e pitorescas aglomerações dessa gente semi-selvagem que forma a população ribeirinha, tapuios e mamelucos, a que se junta o regatão, que os explora, geralmente um português, mais também espanhol, boliviano e peruano e alguns outros mestiços, curibocas, cafuzes, preferindo vida solta e livre desses sertões à mais regular e metódica das porções mais civilizadas.

Essa mão de obra direta além, de ficarem com uma parte da produção para uso próprio, recebia em troca de seu trabalho rolos de panos de algodão na época pombalina, machados, e outras mercadorias como observou Tenreiro Aranha Apud (Loureiro, 2007, p.219),

Segundo Tenreiro Aranha, elas viviam 1852, dividida em bandos que todos os anos iam às grandes praias, com excessos e bacanais, fazer a distribuição dos ovos de tartarugas e o fabrico das manteigas [...] tudo o que retiravam ou destruíam, era para o regatão, a troco do aguardente, com que os regalavam, e de uma calça e camisa de riscado caseiro, não se fazendo mais telhas e tijolos, para as construções, observando-se, por toda parte o aniquilamento dos serviços rurais e dos ofícios mecânicos.

Os pesqueiros reais existiam desde século XVII “eram três em 1687 os pesqueiros certos mantidos pela fazenda real para sustento da tropa do Rio Negro e para a mesa de demarcação, o primeiro e mais antigo, o do Caldeirão, o do Puraquecoara no Amazonas e do Rio Branco” (VERISSIMO, 1970, p.104). Outros autores alegam que além de servir as tropas os pesqueiros reais aproveitavam o excedente para comercializar a preço de custo o pescado e a manteiga de tartaruga, assim defende (BRUNO, 1992, p.76) “desde fins do século dezoito, desenvolveram-se muito os chamados pesqueiros reais, que garantiam as necessidades de abastecimento da região e deixavam sobras de pescado para exportação”. Essa afirmação contradiz Veríssimo que afirmara que os pesqueiros se extinguíram em 1775 (VERISSIMO, 1970, p.112).

O regatão não só adquiria os potes de manteigas de tartarugas como se instalava na praia vendendo ou trocando todo tipo de mercadoria de roupa, sabão, sapato, pólvora, botinas, comida, aguardente, além e claro das ferramentas necessárias as atividades dos ribeirinhos, fazendo do lugar uma verdadeira feira. Essa personagem comum e necessária nos sertões amazonidas fora assim descrita (Salles, 1973, p.157):

O regatão é um elemento de regateio, corporificado em um berço, desde da canoa



mais modesta até o navio movido a motor e que efetua o comércio nos rios da região. O negócio se realiza a troco de mercadorias, na mais primitiva forma do comércio. O dinheiro corre na capital e nas cidades. Nos barracões, nos beiradoes, nos altos rios, nas vilas, os negócios se efetuam diferentemente. No escambo. Na troca. Na permuta, pura de mercadorias e bugigangas. Muito mais bugigangas.

A maioria dos regatões utilizava pequena canoas e comercializava por conta própria ou a mando de firmas da capital, o certo é que eles eram os verdadeiros comerciantes dos potes de manteiga de tartaruga, “assim, camponeses-caboclos e comerciantes locais (regatões e aviadores) se desenvolveram como uma unidade estrutural – parte do mesmo processo evolutivo ao longo da segunda metade do século XVIII, vindo a se tornar a base da economia extrativa a partir de então” (COSTA, 2012, p.17). A exportação para a Província do Pará, no entanto, ficava a cargo dos comerciantes das vilas ou da capital a exportação para a Província do Pará.

O estado - comarca ou província - estava presente nessa atividade com poder de polícia e órgão arrecadador de tributos. Era ele que planejava, coordenava e supervisionava a cadeia produtiva da fabricação de manteiga de tartaruga, como também cobrava os devidos tributos tanto da produção em si, quanto das atividades meios como a utilização de canoas pelos produtores. O fluxograma abaixo resume a repartição oficial, fora os descaminhos, dos potes de manteiga de tartaruga.

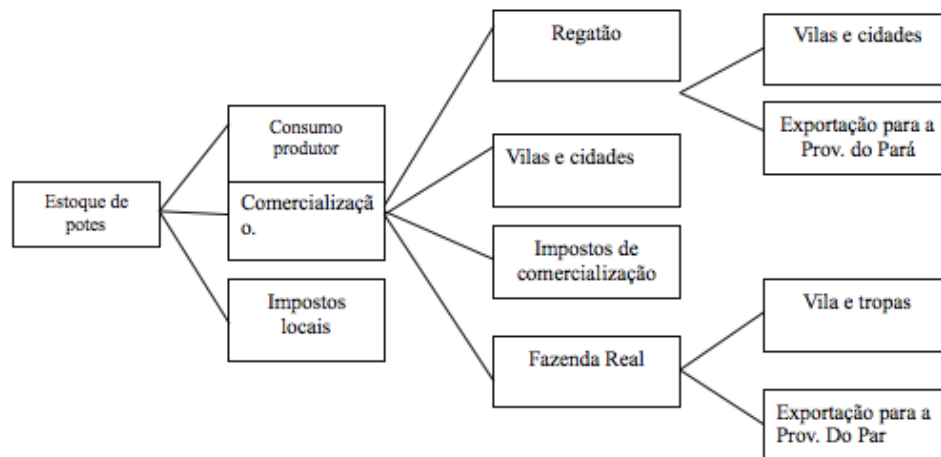


Figura 03 - Distribuição dos Potes de Manteiga de Tartaruga

Fonte: Próprio autor

O governo intervia na atividade desde época colonial quando as praias reais eram propriedades do estado, passando no império a província a ser a detentora do poder de organizar a fabricação da manteiga de tartaruga “dantes eram a extração dos ovos e fabrico da manteiga, consoantes determinações saltares do governo colonial, ainda em vigor mito tempo depois, precedidas e acompanhadas de formalidades legais. ” (VERISSIMO, 1972, p.56), o autor ainda cita que em algumas praias a fabricação era somente do estado.

O poder estatal também intervia para manter a ordem e vigiar as praias como informa o Barão de Santa - Anna Nery “ordena as municipalidades de ocupar as praias

durante os quatro meses de água baixa, por um pequeno destacamento de policia, e prevê penas severas para as contravenções constatadas” (NERI, 1979, p.119).

A tributação do produto se dava de duas maneiras e com dois fatos geradores. A primeira era arrecadada antes do início da fabricação e atingia os proprietários das canoas e os membros que participariam da atividade tendo como fato gerador a posse da canoa e a segunda, a presença na praia, sendo a primeira taxa paga na coletoria do município e a segunda na própria praia para pagar o custeio com os vigias. A segunda maneira era quando era feita a exportação. Em cada praia eram reservados 10 por cento do tabuleiro para o estado e dessa produção ainda eram retirados (Ferreira, 1972, p.57):

Desta manteiga, desde tempo das Demarcações de 1775, percebiam, como propina, os governadores todo o preciso para as luzes de sua residência, cada sargento quatro potes, todos os alferes ou tenente seis, doze cada capitão, o doutor ouvidor-geral, o almoxarife e o escrivão da fazenda e o cirurgião da capitania e o mesmo para cada um dos vigários, geral e particular da vila, o qual percebia outros tantos para a lâmpada da matriz.

A exportação do excedente para a Província do Para - e ate para a cidade de São Luis no Maranhão onde conforme lista de preços do final do século XVIII era cotado o Pote a 1\$200 réis (Lima, pg.88. 2006) - foi de uma magnitude impar no início da província, dados coletados por Loureiro (2007) na obra O Amazonas na Época Imperial nos mostra que a exportação do pote da manteiga de tartaruga, que na época era taxada a 1\$000, na indústria extrativista animal no período de 1853 a 1864 só perdia em valores para o pirarucu, sendo, portanto, um produto rentável para a Província do Amazonas nesse período.

#### INDÚSTRIA EXTRATIVA ANIMAL

VALOR (RÉIS)	1853	1855	1856	1857	1859	1860	1861	1862	1863/64	1866/67	1869/70
Azeite Animal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30.881.125
Azeite de Peixe	-	-	-	-	-	-	-	-	260.000	13.974.000	-
Banha de Tartaruga	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Banhas	-	-	6.000	-	-	-	-	-	-	-	-
Cera de Abelha	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12.000
Couros Silvestres	12.220	8.160	8.220	27.040	14.880	93.760	148.000	204.400	604.700	2.502.400	660.900
Grude de Peixe	7.280	12.905	24.200	2.800	-	-	-	-	-	-	22.500
Manteiga de Peixe-boi	11.658.800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Manteiga de Tartaruga	16.328.000	34.446.000	42.630.000	31.552.000	10.221.000	23.704.000	30.480.000	26.708.000	10686.000	-	-
Mixira	1.148.000	2.424.000	4.544.000	4.970.000	1.145.000	2.484.000	4.736.500	8.646.000	1.421.000	10.241.000	4.029.500
Ovos de Tartaruga	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ovos de Tracajá	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8.000
Pássaros Empalhados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.000	-
Pato Salgado	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Peixe-boi Seco	111.300	-	681.500	810.140	55.500	240.000	160.000	-	-	162.000	-
Penas de Pássaros	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pirarucu	70.139.220	140.799.060	146.615.100	114.857.448	152.493.700	218.000.000	209.027.833	168.332.230	221.220.40	297.820.000	395.102.590
Tambaqui	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tartaruga	-	17.600	132.000	87.500	38.000	35.000	79.000	20.000	-	-	-

Tabela 01 - Indústria Extrativa Animal

Fonte: Loureiro, (2007, pg. 294).

As exportações da Província do Amazonas no ano de 1855 foram do montante de 398.604\$166 Réis sendo que dois setores se destacaram a da Indústria Extrativa Animal que correspondeu a 44.50 por cento e a Indústria Extrativa Vegetal com 44,32 por cento do total como mostra o gráfico abaixo.

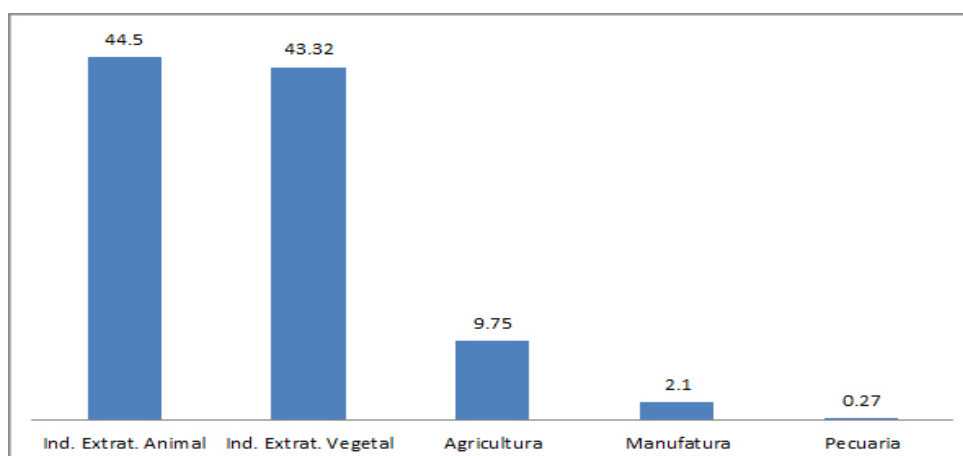


Gráfico 1 - Exportação da Província do Amazonas 1855

Fonte: Próprio autor

Ver-se que a atividade extrativista prevalecia em oitenta e oito por cento durante o período e que considerável parte desse percentual provinha de quatro produtos, o pirarucu e a manteiga de tartaruga no setor animal, respondendo por setenta e nove e dezenove por cento respectivamente, respondiam por noventa e oito por cento de toda a indústria extrativa animal. A borracha e a castanha no setor vegetal, com trinta e cinco e trinta e três por cento respectivamente, respondiam por sessenta e oito por cento de toda a indústria extrativa vegetal.

No ano de 1856 a exportação do pote de manteiga de tartaruga para a província do Pará atingiu seu ápice tanto na quantidade quanto no preço no quadro da Indústria Extrativa Animal totalizando 42.630.000 Réis, perdendo somente para exportação do Pirarucu em plena ascendência. Se comparado com a Indústria Extrativa Vegetal, ultrapassa a castanha que naquele ano representou a importância de 34.136.130 reis e só perde para a insurgente borracha. Por outro lado, o valor exportado supera em muito a soma de todos os produtos Manufaturados de 9.658.660 reis e dos oriundos da Pecuária no valor de 726.780 reis perdendo por pouco para a soma dos produtos da Agricultura que somou 45.394.530 reis segundo os dados coletado por Loureiro (2007).

Pela distribuição de sua produção, pela absorção de mão de obra local e sua posição no ranking de produtos exportados infere-se quão importante foi à fabricação da manteiga de tartaruga no início da Província do Amazonas.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS.

A produção da manteiga de tartaruga no Amazonas Imperial representou uma

fonte de renda para a população da província que a utilizava, embora remontasse a era pré-colombiana tinha suas peculiaridades no início da província, sua produção requeria matéria-prima perene e utensílios específicos, a necessidade de mão-de-obra era esporádica e contava com quase todo o contingente das vilas, sua distribuição tinha um aspecto comercial, mais também utilizava o escambo e até o pagamento em espécie.

Ficou demonstrado, portanto, que a manteiga de tartaruga foi largamente utilizada pela população no período em análise. Não somente como era utilizada pelos índios na culinária, mas indo além e servindo de combustível e medicamentos, desde sua utilização como colônia até a calefação de canoas.

A busca pela sistematização da cadeia produtiva foi conduzida de maneira que se percebesse todo o emaranhado de ações da preocupação da reposição da matéria prima, da sutileza dar uma aparência de igualdade entre os membros da empreitada, passando pelos ritos pré-estabelecidos da autoridade municipal e da população, da utilização de cada utensílio e sua maneira de uso. O tempo descrito - o tempo da matéria prima, o tempo de produção e o tempo da validade sincronizando-se com o tempo do caboclo geravam uma produção entrecotadas e languidas mais continua no tempo das secas vindas depois das enchentes.

Foi constatado que o produto acabado repartia-se entre a municipalidade e os produtores, os regatões que se estabeleciam in-loco praticavam o escambo levando boa parte da produção para comercializar nas redondezas e com os comerciantes das cidades, que por sua vez além de fornecer aos cidadãos, exportava para a Província do Pará.

A exportação do pote da manteiga de tartaruga para a província vizinha no início do Amazonas Imperial ultrapassou em muito outros produtos e setores da economia impondo sua importância como produto rentável dentro de um período em que a economia Amazonense era rotulada de decadente.

## REFERÊNCIAS

AGASSIZ, Jean Louis Rodolph. Viagem ao Brasil 1865-1866. Brasília, DF. Senado Federal Conselho Editorial. 2000.

AVE-LALLEMANT, Robert. No rio Amazonas (1859). Belo horizonte, MG. Editora Itatiaia. 1980.

BATES, Henry Walter. Um naturalista no rio Amazonas. Belo Horizonte. Ed. Itatiaia. 1979.

BRUNO, Ernani Silva. História do Brasil Geral e Regional – Amazônia. São Paulo, SP. Editora Cutrix Ltda. 1992.

BORGES, Ricardo. Construção econômica da Amazônia. Belém – PA. IDESP – Instituto do desenvolvimento econômico-social do Para. 1970.

COSTA, Francisco de Assis. A economia Colonial do Grão-Pará; uma avaliação Crítica (1920 – 1822). Campinas. SP. Revista Economia e Sociedade, II.21, N.1 (44), 2012.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Viagem Filosófica pela capitania do Grão Para, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá. Brasília, DF. Conselho Federal de Cultura. 1972.

LA CONDAMINE, Charles-Marie de. Viagem na America Meridional descendo o rio Amazonas. Brasília, DF. Senado Federal. 2000.

LIMA, Alam José da Silva Lima. Do dinheiro da terra ao bom dinheiro. Moeda Natural e moeda metálica na Amazônia colonial (1706-1750). Dissertação de Mestrado em História, Universidade Federal do Pará. 2006.

LOUREIRO, Antonio Jose Souto. O Amazonas na época Imperial. Manaus. AM, Editora Valer. 2007.

NERI, Frederico Jose de Santana, Barão de Santana. Os Pais das Amazonas – Barão de Santa- Anna Nery. Belo Horizonte. Editora Itatiaia. São Paulo. 1979.

PORRO, Antônio. As crônicas do Rio Amazonas. Notas etno-históricas sobre as antigas populações indígenas da Amazônia. Petrópolis, RJ. Vozes, 1999.

REIS, Arthur César Ferreira. Aspectos da experiência portuguesa na Amazônia. Manaus, Governo do Estado do Amazonas, 1966.

\_\_\_\_\_, O processo histórico da economia amazonense. Rio de Janeiro, Imprensa

Nacional, 1965.

SALLES, Waldemar Batista. O Amazonas, o meio físico e suas riquezas. São Paulo. SP. L.

Oren Editora Ltda, 1973.

SANTOS, E. A. A utilização da banha da tartaruga pelos riberinhos de três comunidades

de Macapa-Ap, X Congresso de Ecologia do Brasil, São Lourenço – MG. 2011.

SANTOS, Roberto. História Econômica da Amazônia (1800 – 1920). São Paulo. SP.

T.A. Queiroz, Editor, Ltda. 1980.

SPIX, Johann Baptist Von. Viagem pelo Brasil 1817-1820. Belo horizonte, MG. Editora

Itatiaia. 1981.

VERISSIMO, Jose. A pesca na Amazônia. Belém, PA. Universidade Federal do Pará.

1970. WALLACE, Alfred Russel. Viagens pelos rios Amazonas e Negro. Belo Horizonte, MG. Editora Itatiaia. 1979.

Agência Brasileira do ISBN

ISBN 978-85-7247-015-5



9 788572 470155