
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

A CULTURA DA CARNE DESIDRATADA
NO
RIO GRANDE DO NORTE



JAMES CARLOS DA SILVA ARAÚJO

Natal/RN

2003

Aos Professores Walner Barros Spencer e Cláudia Lago pelo prazer que sempre tiveram, de mostrar para seus alunos, os benefícios morais e intelectuais que trazem a pesquisa histórica.

AGRADECIMENTOS

“Quem já teve um professor de verdade? Um professor que vê um aluno como material bruto, mas precioso, uma jóia que, com perícia, pode ser polida e brilhar?” Através desse trecho do livro *A última grande lição - o sentido da vida*, de Mitch Albom, agradeço a todos os mestres do ensino que já passaram em minha vida. Porém, para a lapidação da consciência universitária, devo os mais sinceros agradecimentos, primeiramente ao Professor Wicliffê de Andrade Costa, por ter acreditado na realização deste trabalho. A Aurinete Girão, pela sua força de vontade de manter-se lúcida e feliz diante do chamado Divino para levar o seu companheiro. A Francisco Fernandes Marinho, pelo carinho que ainda cultiva por todos do Curso de História, mesmo estando aposentado. E, sem mais especificações, a todos do corpo docente de História, o meu muito obrigado.

Aos companheiros de curso - Zaira, Wagner, Édem, Adriana, Rosana, Alenuska e Abrahão, pela composição forte de grupo que tivemos, durante a realização de todos os trabalhos acadêmicos.

Quero reconhecer também as valiosas colaborações dos funcionários e bolsistas do Núcleo de Estudos Históricos (NEH).

Ao Banco do Nordeste pelos empréstimos de livros.

A Douglas Araújo e Oswaldo Lamartine pôr terem trazido um pouco mais de esclarecimento para o meu trabalho.

Por fim, gostaria de agradecer à minha mãe, irmãos, Louise Leiros e amigos por terem sido sempre os meus maiores incentivadores e sustentáculo espiritual.

SUMÁRIO

I • INTRODUÇÃO	5
II • A CONSERVAÇÃO DA CARNE	10
1. Os Modos Primitivos de Conservação da Carne	11
2. Os Tipos de Fabricação de Carnes Conservadas	15
III • AS OFICINAS DE CARNE	19
1. O Fluxo Colonizador	20
2. As Oficinas de Carne do Rio Grande do Norte	23
IV • OPULÊNCIA E DECADÊNCIA DA INDÚSTRIA DA CARNE NO RIO GRANDE DO NORTE	24
1. Os Entraves Políticos	26
2. As Secas	30
3. As Oficinas e a Questão de Grossos	32
V • CONCLUSÃO	36
VI • FONTES E BIBLIOGRAFIA	38

I - INTRODUÇÃO

Embora não sendo natural do Brasil, o boi assumiu grande importância na colonização deste País. Além de produto básico de alimentação, servia como força motriz nos engenhos de açúcar e meio de transporte.

Subsidiador da fixação do homem em todos os momentos, o gado bovino passou a ser um obstáculo ao desenvolvimento econômico da colônia, quando a cana-de-açúcar brasileira ganhou o mercado europeu. O gado, criado extensivamente, necessitava de cerca de dez hectares de terra para a criação de uma única rês. Ao mesmo tempo, para se ter uma produção em larga escala, a cana-de-açúcar precisava também de muito espaço para a rotatividade do terreno no plantio. Não tendo alternativa, os criadores de gado rumaram em direção ao interior, com o incentivo de doações de terras (sesmarias). Essas sesmarias logo foram transformadas em fazendas, já que estas não requeriam muitos investimentos, e se espalharam por todo o interior do Nordeste. Sempre margeando os rios, os colonizadores chegam às ribeiras dos rios Açu e Mossoró. Com a existência de boas pastagens e a facilidade de aquisição de sal, esses homens não tiveram dúvidas em instalarem suas fazendas nestas ribeiras.

Matéria-prima em abundância, vento e sol constantes, baixa umidade do ar e costas favoráveis à cabotagem, o norte-rio-grandense, a partir de 1740, despertou – depois dos cearenses – para a importância da fabricação da carne desidratada em grande escala, para fins de comercialização. Surgiam as oficinas de carne do Rio Grande do Norte.

O interesse por esse tema começou quando a empresa Camar Correia, ao pretender construir uma Usina Termoelétrica no Vale do Açu, requisitou a consultoria do professor Walner Barros Spencer. O objetivo da consultoria era o cumprimento das determinações legais da Constituição da República Federativa do Brasil, que, no seu título oitavo – Da Ordem Social, apresenta as disposições de como devemos dispor do meio ambiente. Na instalação de obra ou atividade potencialmente causadora de significativa degradação do meio ambiente, é incumbência do Poder Público, fazer estudo prévio de impacto ambiental. De acordo com a Resolução 001, de 23 de janeiro de 1986, do CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente), desse estudo deverá resultar um relatório de impacto ambiental (o RIMA)

que será apresentado e submetido, por fim, à aprovação do órgão estadual competente. No artigo sexto, desta mesma Resolução, exige-se que no estudo de impacto ambiental conste um diagnóstico sobre o meio socioeconômico, destacando a presença, ou não, de sítios e monumentos arqueológicos, históricos e culturais da comunidade. Como desfecho para o relatório apresentado à empresa Camar Correia, o professor Walner Barros Spencer afirmou ser possível a construção da Termoaçu, pois na área onde será erigida a usina foram encontrados somente vestígios de construções modernas; e na área das oficinas de carne, a sondagem de subsolo apresentou apenas restos de cultura material (louças do século XIX e vidros). Nenhuma estrutura mais significativa, como as ruínas da povoação chamada Oficinas, foi encontrada. Na verdade, os vestígios desse povoado dificilmente seriam encontrados no local de origem de suas edificações, em virtude da enchente de 1924, descrita por Manuel Rodrigues de Melo em *Várzea do Açu: paisagens, tipos e costumes do Vale do Açu*.¹

Ao fazermos parte do grupo de alunos que auxiliava o professor Spencer nos seus estudos sobre Arqueologia, tomamos conhecimento do projeto da Termoaçu e embora não tenhamos realizado os trabalhos de campo, tivemos acesso ao relatório final. A partir de então, cresceu o interesse de pesquisar as oficinas de carne da Ribeira do Açu.

Definido o tema, partimos para o estudo bibliográfico, objetivando a definição da importância dessas oficinas para a economia do Rio Grande do Norte. Inicialmente, tivemos acesso à obra de Douglas Araújo - *O desenvolvimento do abate de bovinos no RN e suas relações de trabalho*, tese de mestrado em Ciências Sociais, que foi nos dando o direcionamento para a melhor compreensão do tema. O título de maior importância para o nosso trabalho foi *As oficinas ou charqueadas no Ceará*, de Valdelice Carneiro Girão, que, embora não esteja tratando das oficinas norte-rio-grandenses, nos fez ver quão aproximadas são as histórias das fábricas de carne desidratadas das antigas Capitâneas do Ceará e Rio Grande do Norte, e assim nos deu maiores explicações sobre a existência das mesmas.

É comum nos livros de história do Rio Grande do Norte encontrarmos referências sobre as oficinas, porém sempre em breves comentários. O nosso trabalho foi, por conseguinte, enveredando para uma coleta de informações nos títulos de temas aproximados, como secas, sal, economia, pecuária, história dos municípios etc. Por isso, não utilizamos fontes primárias no corpo do trabalho. Porém, faremos referência, numa nota de rodapé, a Tavares de Lyra, em *Questão de limites entre os Estados do Ceará e Rio Grande do Norte*. Isto

¹ MELO, Manuel Rodrigues de. *Várzea do Açu: paisagens, tipos e costumes do Vale do Açu*. 3. ed. São Paulo: IBRASA; [Brasília]: INL, 1979. p. 223.

se faz necessário por se tratar de uma publicação, pela Coleção Mossoroense, de um relatório preliminar, exigido pela Câmara dos Deputados para a arguição da defesa do Rio Grande do Norte na chamada Questão de Grossos.

A relevância acadêmica do tema advém da proposta de reunirmos o máximo de informações pertinentes ao assunto, para podermos contribuir com a preservação da memória dessas oficinas, que tanto forneceram carne para os centros econômicos de maior importância para a economia colonial – como Bahia, Recife e Minas Gerais. Além disso, cabe aos trabalhos acadêmicos, o esclarecimento dos equívocos ainda persistentes no censo comum. A desidratação da carne em larga escala, por exemplo, pensa-se ter sido iniciada nas salgadeiras do Rio Grande do Sul, tirando, dessa forma, o mérito dos cearenses, que muito antes de chegarem a esse último Estado, repassaram a proposta dessas fábricas, para o Rio Grande do Norte e Piauí.

Estudar a cultura da carne-seca, carne-do-Ceará, ou carne-de-charque é a proposta maior deste trabalho. Busca-se saber se da mesma forma que a pecuária, o comércio da carne-do-Ceará foi uma de atividade de segunda grandeza (subsidiária), ou se ele se tornou o sustentáculo da economia norte-rio-grandense durante o século XVIII, assumindo, por conseguinte, o posto de produto de primeira grandeza, voltado para o abastecimento do mercado europeu, assim como aconteceu com o açúcar e o algodão.

Utilizamo-nos do termo cultura para poder nos referirmos às oficinas de carne não só pela sua importância no processo de fixação do colonizador europeu no interior nordestino, e do valor destas para a economia norte-rio-grandense, mas também para poder expor todo o complexo de padrões de conservação da carne, proporcionando assim o entendimento das diversas nomenclaturas utilizadas (jabá, carne-seca, carne-do-Ceará, carne-de-vento, carne-do-sertão, carne-do-Sul) para nos referirmos a tão conhecida carne-de-charque.² Para tal intento fizemos uso das nomenclaturas e das explicações trazidas por todos os autores consultados da nossa bibliografia. No entanto, para a resposta que propomos, foram decisivos Luís da Câmara Cascudo, *Dicionário do folclore brasileiro*, dois sites da Internet³ e Valdelice Carneiro Girão.

A abordagem que demos a este trabalho não suprimiu o estudo sobre o processo de ocupação e fixação dos colonizadores pelo interior. Porém, como este assunto já foi bastante

² Somente depois que o cearense José Pinto Martins, pressionado pela seca, foi para o Rio Grande do Sul e instalou uma pequena fábrica de carnes nas proximidades da cidade de Pelotas, a carne-do-Ceará popularizou-se como a carne-de-charque.

³ <http://www.cosmo.com.br/revistacp/2003/04/02/materia_rcp_54206.shtm>. Acesso em: 25 maio 2003;
<http://www.sadia.com.br/br/receitas/receitas_pratodia_dica_7061.asp>. Acesso em: 27 abr. 2003.

explorado, tanto pelos historiadores tradicionais,⁴ como pelos mais recentes,⁵ tivemos o cuidado de enveredar mais pela análise de como se deu a implantação das oficinas de carne do Rio Grande do Norte, procurando reconstituir os seus momentos de opulência assim como os fatores que foram determinantes para a decadência das mesmas. Mencionaremos ainda a importância da preservação da carne no mundo colonial e quais eram as formas de conservação mais usuais, procurando determinar como funcionava o fluxo de carne conservada no Brasil durante o século XVIII.

O nosso corte temporal será delimitado pelo século XVIII, por ter sido neste período que se iniciaram e declinaram as atividades das oficinas de carne do Rio Grande do Norte.

A maior dificuldade encontrada na realização deste trabalho foi a carência de descrições específicas sobre as oficinas e as formas de abate e preparo da carne desidratada pela forma do charque. Somente em *Sertões do Seridó*, de Oswaldo Lamartine, encontramos o depoimento do vaqueiro Francisco Lins de Oliveira e do fazendeiro José Braz Galvão, ambos do Rio Grande do Norte, descrevendo o abate do bovino, mas o preparo que ele nos traz é o da carne-de-sol. Sobre o preparo da carne-do-Ceará, nada encontramos. Tentamos ainda conversar com o próprio Oswaldo Lamartine, mas, das formas de preparo de carnes conservadas, ele nos informou que só havia tomado conhecimento dessa que havia descrito na obra citada. Por conseguinte, a menção que fazemos às formas de preparo das carnes desidratadas não tem o detalhamento das maneiras como abatiam, cortavam e manejavam as mantas de carne, até o processamento final para a comercialização. A diferenciação técnica terá um caráter mais geral nas suas explicações, pois o que queremos é mostrar que realmente devemos tratar com zelo as diversas nomenclaturas dadas às carnes desidratadas.

Face a essas considerações, dividimos o trabalho em três partes. Na primeira, tratamos da conservação da carne, abordando desde os modos mais primitivos até os tipos de fabricação de carne desidratada comercializados durante o século XVIII. No momento seguinte, falaremos de como e onde se instalaram as oficinas de carne do Rio Grande do Norte, depois da determinação real do afastamento da criação de gado das cercanias dos engenhos de açúcar. Por fim, as atenções voltar-se-ão para os fatores responsáveis pela ascensão, declínio e fechamento das oficinas de carne. Neste também mencionaremos a questão de limites entre o Rio Grande do Norte e o Ceará, querela que aponta para a grande

⁴ LYRA, A. Tavares de. *História do Rio Grande do Norte*; MEDEIROS FILHO, Olavo de. *Velhos inventários do Seridó*; SIMONSEN, Roberto Cochrane. *História econômica do Brasil: 1500/1820*.

⁵ A'RBOCZ, István I. Lászlo. *Ensaio sobre a história econômica do Rio Grande do Norte*; GIRÃO, Valdelice Carneiro. *As oficinas ou charqueadas no Ceará*; MONTEIRO, Denise Mattos. *Introdução à história do Rio Grande do Norte*; SUASSUNA, Luiz Eduardo Brandão; MARIZ, Marlene da Silva. *História do Rio Grande do Norte Colonial: (1597/1822)*.

importância que tiveram as oficinas de carne-do-Ceará para a economia de ambos os Estados, na época Capitâneas.

II – CONSERVAÇÃO DA CARNE



O estímulo maior de toda humanidade sempre foi a necessidade.

Foi pela necessidade que o homem começou a estudar formas de caçar animais para o seu consumo próprio. Por esta mesma razão, a população dos grupos iam aumentando, e, com isso, crescia também a quantidade de carne a ser consumida.

É certo, que de um animal de grande porte como um mamute, ou uma preguiça gigante, muita carne seria extraída. Porém, como guardar o excedente? Claro, que a princípio, essa concepção de guardar o alimento não existia. Se precisasse, caçaria outra vez. Mas nas regiões mais frias, vieram os invernos rigorosos; e nas mais áridas, as estiagens prolongadas – as secas.

Então, por que não pensar numa maneira de se fazer uma reserva dessa carne, ainda nos períodos de boas pastagens?

Foi a necessidade e a observação empírica, da própria natureza, que fizeram o homem pensar em conservação de alimentos para os períodos de maiores dificuldades.

A esse respeito, mas já tratando do século XVIII, Andrade e Castro, no prefácio de *As oficinas ou charqueadas no Ceará*, apresenta os motivos para se ter a formação de oficinas de carne, tanto no Nordeste como no Rio Grande do Sul.

Segundo Andrade e Castro, as duas regiões têm problemas com as variações climáticas: o Rio Grande do Sul com o inverno; e o Nordeste com as longas estiagens das secas. Por isso, ambas necessitavam ter desenvolvido técnicas de favorecimento à estocagem alimentícia.¹

A conservação de alimentos, então, é uma prática que nasceu da necessidade do homem de sobreviver às modificações que a natureza foi lhe trazendo ao longo do seu processo evolutivo, para poder simplesmente perpetuar a sua espécie.

A natureza foi, é de se imaginar, quem apontou ao homem o jeito de fazer durar mais, sem se estragar, as comidas de que carecia. Talvez frutos dessecados ou a carne de bichos sepultados nos bancos de sal – dizem os livros – é que abriram os olhos do homem para o b-a-bá da conservação dos alimentos.²

¹ CASTRO, Francisco Alves de Andrade e. In: GIRÃO, Valdelice Carneiro. *As oficinas ou charqueadas no Ceará*. Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto, 1984. p. 28.

² FARIA, Oswaldo Lamartine de. *Sertões do Seridó*. Brasília: Senado Federal, 1980. p. 60.

Em virtude disso, procuraremos fazer uma abordagem no sentido de trazer um pouco mais de detalhes acerca dos modos mais primitivos de conservação da carne, por ser a matéria-prima das oficinas de carne. Outro tema importante, neste capítulo, é a compreensão dos tipos de conservação da carne, e suas respectivas nomenclaturas, para cada procedimento técnico utilizado na fabricação das mesmas.

1. OS MODOS PRIMITIVOS DE CONSERVAÇÃO DA CARNE

A Arqueologia, na sua busca incessante de saber um pouco mais sobre nós mesmos e sobre o nosso passado, através de um estudo interpretativo dos artefatos e/ou dos vestígios orgânicos e ambientais,³ nos trará alguns exemplos de como pode se efetivar a conservação de materiais em regiões de constituições climáticas diametralmente opostas. Com isso, poderemos também perceber com que tipo de materiais uma população poderia dispor, na sua região, para conservar alimentos.

Segundo Collin Renfrew e Paul Bahn, a conservação de materiais orgânicos é determinada pelo clima e pelo produto que o esteja envolvendo. Para ele, se o vestígio orgânico estiver sob a ação de componentes como minério de ferro, sal ou óleo, esses vestígios, muito provavelmente, serão conservados. Como exemplo, ele cita o caso da preservação de um rinoceronte inteiro, em Starunia, na Polônia, em virtude da combinação acidental de óleo e sal, que envolveu todo o cadáver deste animal, evitando assim a ação de decomposição das bactérias.⁴

Um outro exemplo de conservação de materiais orgânicos é o dos achados congelados da Sibéria. Eram mamutes (animais da mega-fauna, isto é, animais de grande porte que chegaram a coabitar com os hominídeos há milhares de anos atrás; não devemos confundir-los com os dinossauros, pois estes não chegaram a ter contato com os hominídeos, ancestrais dos *Homo sapiens sapiens* – atuais seres humanos) encontrados no permafrost (solo permanentemente congelado). “As infelizes criaturas caíram, provavelmente, em fendas na neve e foram enterradas pela lama no que se tornou um gigantesco congelador.” Renfrew comenta que a preservação foi tão boa que os cães tiveram de ser mantidos afastados das carcaças, pois para estes a carne estava ainda muito palatável.⁵

³ Artefatos são objetos usados, modificados ou produzidos pelo homem tais como instrumentos de pedra, cerâmica e armas de metal; os vestígios orgânicos e ambientais, não-artefatos (ou ecofatos), incluem não só ossos de animais e restos de plantas, mas também solos e sedimentos. A esse respeito leia: RENFREW, Collin; BAHN, Paul. *Archaeology: theory, methods and practice*. Chicago (EUA): Thames and Hudson, 1991. p. 42.

⁴ Id., *ibid.*, p. 51.

⁵ RENFREW, C.; BAHN, P. *Arqueology: theory, methods and practice*. p. 56.

A preocupação com o armazenamento de alimentos foi se acentuando, a partir do momento em que os homens aprenderam a multiplicar a sua força através do esforço cooperativo. Inevitavelmente, a caça e o consumo aumentaram pelo desenvolvimento da caça especializada em manadas de renas, cavalos, bisões, etc. E, matando muitos animais, a conservação da carne por um longo período se tornou indispensável à sobrevivência desses grupos de homínídeos.

Facilitada pelo clima seco e frio do final do Paleolítico, a conservação se fazia pela secagem, defumação ou congelamento em covas feitas na terra (o subsolo, no clima periglacial, era permanentemente gelado). Covas como estas, cobertas por um teto sustentado por presas de mamutes, foram descobertas na Europa central e oriental. Em outros lugares, encontraram-se carcaças inteiras, cobertas de pedras, jazendo em antigos lagos que, gelados no inverno, poderiam também servir de depósitos.⁶

Quanto ao consumo posterior ao processo de conservação, Flandrim e Montanari afirmam que a carne era consumida seca ou reidratada através da fervura, fazendo a água entrar em ebulição com a colocação de pedras aquecidas em recipientes de madeira, de cascas ou de peles de animais.⁷

O retorno aos primeiros tempos da história do homem, mais precisamente ao Paleolítico Superior, isto é, entre 40.000 – 10.000 a.C., que fizemos anteriormente, permite-nos inferir que, muito provavelmente, esta preocupação com a conservação de alimentos perpassou os séculos que antecederam ao XVIII, período do nosso corte cronológico.

Consultando ainda Flandrim e Montanari, avançaremos no tempo até chegarmos ao Antigo Egito. Aqui, eles afirmam que “Os lombos de vaca ou de vitela eram assados no forno ou grelhados, ao passo que as partes menos valorizadas eram cozidas. Às vezes, secava-se a carne para que fosse conservada por mais tempo.”⁸

Oswaldo Lamartine também corrobora com este pensamento, acerca dos egípcios, quando fala sobre o processo de moqueamento (tipo de conservação de carne utilizado pelos indígenas brasileiros, do qual trataremos com mais detalhes no decorrer deste mesmo capítulo): “o comércio de peixe salgado e defumado já era feito no Antigo Egito; sabe-se também que muito antes de Cristo, os fenícios mandavam a Jerusalém peixes salgados e defumados.”⁹

⁶ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da alimentação*. 3. ed. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998. p. 46.

⁷ Id., *ibid.*, Loc. cit.

⁸ Id., *ibid.*, p. 74.

⁹ FARIA, Oswaldo Lamartine de. *Sertões do Seridó*. p. 61. No que diz respeito aos fenícios, o título FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*, tem no seu capítulo cinco o título

Ao atingirmos o mundo clássico, teremos uma certa desvalorização da carne. Neste novo ordenamento social, que se constituíam as civilizações antigas do Mediterrâneo, a agricultura era a prioridade, e, inclusive, tinha-se o pão como o símbolo da civilização, da distinção entre o homem e o animal. Para estes povos, aqueles que não se dedicavam à agricultura eram selvagens, bárbaros.¹⁰ Daí o título de bárbaros, aos povos que viviam nas montanhas, longe da estrutura agrícola e sempre ocupados com atividades belicosas. Fala-se ainda que estes ditos bárbaros eram apreciadores da carne animal, e que nas suas andanças constantes, transportava-se mantas de animais no lombo dos cavalos, sem nenhum tratamento adequado para a conservação deste alimento.

Na Idade Média, por sua vez, o símbolo do guerreiro será a carne, e não mais o pão, como fora na Antiguidade.

Saindo, então, do “Mundo Antigo”¹¹ e adentrando no nosso Brasil, trataremos dos processos de conservação da carne dos autóctones brasileiros: os índios.

Mesmo tendo uma sociedade muito bem organizada, com uma hierarquia superior, mentores espirituais, divisões de tarefas, ritos, crenças, os indígenas não possuíam valores voltados para a captação de lucros, em nenhum dos seus afazeres. Tudo o que se colhia, caçava ou pescava, dizia respeito ao bem estar de todo grupo. Por isso, não se interessavam em produzirem excedentes. Caso coletassem muitos frutos, ou sementes, obtivessem muito êxito na caça, ou pesca, a consciência do grupo voltava-se, simplesmente, para o consumo imediato. Claro, que a experiência de saber que despense muita energia, e separação dos guerreiros, do grande grupo, notadamente os fizeram armazenar a carne, com o intuito de ter sempre à mão a ração dos guerreiros, para posteriores investidas de caça ou de guerra contra grupos rivais.

Ao tratar da história da alimentação dos indígenas, Cascudo menciona o moquém¹² como a solução para esse problema de estocagem do excedente da caça, advertindo, porém, para o fato de que este tratamento destina-se à conservação do alimento e não ao preparo para consumo imediato. “Quando se diz *carne de moquém* refere-se a uma maneira de defendê-la

de *Os fenícios e os cartagineses* – por GIAMMELLARO, Antonella Spanò. Neste, faz-se apenas comentários acerca da criação de gado, mas nada sobre algum tipo de conservação de carne.

¹⁰ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). Op. cit., p. 110-111.

¹¹ Os historiadores passaram a falar de Mundo Antigo, quando se “descobriu” uma nova extensão de terras no além-mar, em decorrência do processo de expansionismo marítimo impulsionado pelos portugueses, em virtude da inviabilização do comércio, pelo Mar Mediterrâneo, graças à conquista de Constantinopla, em 1453, pelos turcos.

¹² Segundo Hans Staden, a esse preparo de carne dá-se o nome de *Mockaein* do tupi mbocaen, que significa tostar, secar ao fogo. “Chamavam os selvagens *mocaen* (grifo do autor) ao aparelho feito de varas que servia de grelha. A carne assada no *mocaen* tomava-lhe assim o nome.” STADEN, Hans. *Viagem ao Brasil*. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras: Imprensa Nacional, 1988. p. 166.

do apodrecimento, e não a uma forma de apresentá-la para comer.”¹³ Isto porque, com tal preparo, a carne só vai estar um pouco assada. Caso se tencionasse o consumo posterior, esta deveria ir ao lume novamente.

Para explicar o moquém, Cascudo cita o cronista Jean de Lery:

A carne do tapiruçu tem quase o mesmo gosto da do boi; os selvagens a preparam a sua moda moquando-a; os americanos enterram profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e à altura de dois pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância uma da outra, formando uma grelha de madeira e que chamam boucan. Têm-no todos em suas casas e nele colocam a carne cortada em pedaços, acendendo um fogo lento por baixo, com lenha seca que não faça muita fumaça, voltando a carne e revirando de quarto em quarto de hora até que esteja bem assada. Como não salgam suas viandas para guardá-las, como nós fazemos, esse é o único meio de conservá-las.¹⁴

A esse último esclarecimento, Manoel Correia de Andrade, citando Gabriel Soares de Souza, tece um comentário contrário a essa afirmação de Jean de Lery:

Gabriel Soares de Souza (no "Tratado descritivo do Brasil em 1587") afirma que havia abundância de peixes e de peixe boi que eram muito pescados e caçados pelos indígenas tapuias e potiguares. Certamente, havendo sal e abundância de pescados os indígenas já utilizavam na conservação de seus alimentos, embora de forma bastante primitiva.¹⁵

Em si tratando do processo de moqueamento, Jean de Lery o descreveu com muita propriedade. Porém, a afirmação de Gabriel Soares de Souza, no que tange a utilização do sal no processo de conservação de alimentos por parte dos indígenas, apresenta-se mais coerente com a realidade, já que esse produto (o sal) era abundante em toda cercania desta capitania do Rio Grande.

Uma outra especialidade dos indígenas era o preparo da paçoca.¹⁶ Esta era considerada a "ração dos guerreiros", pois alimentou não só os indígenas, mas os vaqueiros, os comboieiros,

¹³ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983. p. 99.

¹⁴ Id., *ibid.*, p. 98.

¹⁵ ANDRADE, Manuel Correia de. *O território do sal: a exploração do sal marinho e a produção do espaço geográfico no Rio Grande do Norte*. Natal: UFRN – CCHLA, 1995. p. 25.

¹⁶ Paçoca vem de *paçoc* – esmigalhar, desfiar, esfarinhar. Segundo Cascudo, é preparada com carne assada e farinha de mandioca, piladas conjuntamente. Sobre este assunto ver: CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. p. 164; e *Dicionário do folclore brasileiro*, também do mesmo autor, p. 656. Ainda sobre a paçoca, devemos um esclarecimento, pois esta pode ser tanto de carne como de peixe. No caso desta última, o nome mais correto é piracuí. Em termos de preparo, a paçoca de peixe se inicia com o moqueamento, depois o peixe é posto para secar, em seguida, pilado e, por fim, é ralado nas urupemas, ou urupembas – peneiras de fibra vegetal. Para maiores detalhes sobre o piracuí consulte: CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. p. 719; e FARIA, O. Lamartine de. *Sertões do Seridó*. p. 63.

e, até mesmo os bandeirantes, nos caminhos pelas caatingas do sertão nordestino.

Tendo percorrido desde os momentos mais antigos da escada evolutiva do homem, percebemos a grande importância, que sempre teve, e tem, a conservação de alimentos, e, no nosso caso mais específico, a conservação da carne. No século XVIII, período limite do nosso corte cronológico, teremos outras formas de tratamento das carnes para sua desidratação. Observam-se variações na terminologia, dentre as quais muitas dizem respeito à mesma forma de preparo. Identificar as formas de preparo e variações de nomenclatura serão, portanto, os objetivos a serem alcançados no tema seguinte.

2. OS TIPOS DE FABRICAÇÃO DE CARNES CONSERVADAS

A preocupação com a conservação da carne é de fato muito antiga. O processo, porém, é muito variado, dependendo sempre das condições climáticas referentes a cada região: se é uma área muito fria ou muito seca. A partir de agora, a nossa preocupação será somente com as formas de desidratação da carne, pela salga, sol e vento.

Essas condições específicas são determinadas, na verdade, exatamente pelas próprias características gerais, e climáticas, da região Nordeste: terra seca, farta de sol e com baixa umidade atmosférica. Tendo as condições ideais e a matéria-prima (o gado), ficou fácil o desenvolvimento de uma indústria voltada para o beneficiamento da carne através do processo de desidratação. Surgiram as primeiras oficinas de carne no Ceará, posteriormente, no Rio Grande do Norte e Piauí. A essa disseminação da técnica de beneficiamento da carne devemos as variações de nomenclaturas utilizadas para nos referirmos à carne desidratada fabricada no Ceará, pois em cada região dessas antigas Capitânicas, atuais Estados brasileiros, tínhamos variações lingüísticas trazidas pelos regionalismos culturais.

É assim que nos explica Câmara Cascudo:

Carne-do-Ceará. O atual charque ou jabá, carne-do-Rio-Grande (R. G. do Sul), onde é fabricada em sua maioria. Foi, de fins do séc.XVII em diante, indústria comum na região das salinas do Rio Grande do Norte e Ceará (Camucim e Aracati) e na povoação de Oficinas, no primeiro Estado. A carne, aberta em mantas e posta em salmoura, secava ao sol, sendo vendida para todo o Norte. Em 1746 era abundante a exportação de carne-seca de boi do Ceará (Pereira da Costa, **Vocabulário Pernambucano**, 202).[...]. Em 1821 o nome charque populariza-se. Mary Graham, visitando o comércio de comestíveis do Recife, escreve: “vi e provei hoje carne-seca, o charque da Sul América espanhola; parece, quando pendurada em mantas

nas portas das lojas, com pedaços de couro grosso esfarrapado; preparam-na cortando a carne em longas tiras, limpas dos ossos, que são ligeiramente salgadas, compridas e secas ao ar.” Carne-do-Sertão, Carne-Seca, Carne-de-Vento, Carne-de-Sol: carne em mantas, salgada e exposta ao ar para enxugar e secar. Resiste menos que a carne-do-Ceará, charque ou jabá.¹⁷

Sobre o jabá (do tupi *yabá*, que quer dizer fugir, esconder-se), Cascudo diz que é um alimento muito utilizado no Norte e Centro do país; que é o principal alimento do seringueiro nordestino nos altos rios. Ele cita Raimundo Morais (*O Meu Dicionário de Cousas da Amazônia*) para explicar a diferença de nomenclaturas: “A carne-seca do Ceará é chamada granja. E a da Amazônia, de sol.”¹⁸

Vamos ter, no entanto, uma pequena discordância de nomenclaturas quando consultamos Oswaldo Lamartine. Para ele, carne-do-Ceará é a mesma coisa que carne-de-charque ou jabá; e carne-de-Sol, o mesmo que carne-do-Sertão e que carne-seca.¹⁹ Em virtude desse desencontro de informações, consultamos outros títulos sobre a história do Rio Grande do Norte para verificarmos quais termos deveríamos utilizar para as carnes fabricadas nas oficinas do Rio Grande do Norte, Ceará, Piauí e Rio Grande do Sul.

Como resultado, percebemos que na grande maioria dos títulos os autores se utilizam dos termos carne-seca e charque. Os autores consultados foram Paulo Pereira dos Santos, Tavares de Lyra, Caio Prado Júnior, Valdelice Carneiro Girão e István A’rboz.²⁰ Manoel Dantas, por sua vez, determina que carne-de-sol é uma espécie de charque.²¹ O impasse continua.

Vamos, então, tentar esclarecer essa questão através das explicações técnicas do processo de desidratação das carnes.

Começaremos pelas explicações da fabricação da carne-de-sol:

As mantas, depois de salgadas, são empilhadas, sobrepostas, na sombra – em local ventilado. Só depois que toma o sal, i. é, que o mesmo se derrete – são levadas ao sol e estendidas em varões ou arames, mantendo-se a parte mais gorda para o lado de cima. Essa operação é feita nas primeiras horas

¹⁷ CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. p. 248.

¹⁸ Id., *ibid.*, p. 465.

¹⁹ FARIA, Oswaldo Lamartine de; AZEVEDO, G. de. *Vocabulário do criatório norte-rio-grandense*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1966. p. 44-45.

²⁰ A’RBOZ, István I. L. *Ensaio sobre a história econômica do Rio Grande do Norte*. Natal: Ed. Universitária da UFRN, 1986. p. 21; GIRÃO, V. C. *As oficinas ou charqueadas no Ceará*. p. 28. LYRA, A. Tavares de. *História do Rio Grande do Norte*. 3. ed. Natal: Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte, 1998. p. 191; PRADO JÚNIOR, Caio. *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. 23. ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1997. p. 196; SANTOS, Paulo Pereira dos. *Evolução econômica do Rio Grande do Norte (século XVI ao XXI): 500 anos de história do Rio Grande do Norte*. 2. ed. Natal: Departamento de Imprensa do Estado, 2002. p. 82 e 85.

²¹ DANTAS, Manoel. *O Rio Grande do Norte*. Natal: A República, 1918. p. 45.

da manhã, de vez que o gado é sempre abatido ainda com escuro. Com ½ dia de sol, de superfície já queimada (seca), a manta é virada com parte gorda para baixo – permanecendo no estaleiro até as primeiras horas da noite, quando é de novo empilhada para voltar a ser estendida na manhã seguinte. Essa operação é repetida por 3 a 4 dias – dependendo da intensidade do sol e do vento. A carne está pronta para o mercado quando bem enxuta e antes de ficar quebradiça.²²

Já em relação à descrição da técnica de beneficiamento da carne-do-Ceará, não encontramos relatos em nenhum título. Porém, ao consultarmos a Internet, encontramos no site da Sadia um artigo intitulado de *Carne Seca, Carne de Sol e Charque. Qual a diferença?*

Neste, confirma-se que a diferença está basicamente na técnica de preparo.

Todas são feitas com carne bovina, sendo que a carne de sol, depois de cortada, é ligeiramente salgada e exposta ao sol forte. Como exige um clima muito seco, o preparo da carne de sol só é possível nas regiões semi-áridas do Nordeste. A secagem é rápida, formando uma espécie de casca protetora que conserva a parte de dentro da carne úmida e macia. Dos três tipos de carne desidratada, é a que cozinha com maior rapidez.

Já a carne seca, também conhecida como carne-de-vento, carne-do-sertão, carne-do-Ceará, carne-do-Sul, ou jabá (do tupi yaba ou jabau, que significa fugir, esconder-se), é esfregada com mais sal e empilhada em lugares secos. As "mantas" de carne são constantemente mudadas de posição, para facilitar a evaporação. Em seguida elas são estendidas em varais, ao sol, até completar a desidratação.

O charque, típico da região Sul do Brasil (o nome vem do dialeto quíchua xarqui, língua dos índios que habitavam a região dos Andes), é preparado de modo similar ao da carne seca. O diferencial está na maior quantidade de sal e de exposição ao sol ao qual o charque é submetido, o que lhe garante uma maior durabilidade.²³

Sobre o charque, Andrade e Castro deixa implícito que somente o nome mudara, passando de carne-do-Ceará para charque:

E foi José Pinto Martins, cearense do Aracati, proprietário de uma oficina que, devido a escassez de gados no Ceará, provocada pelas secas, resolveu transferir-se para o Rio Grande do Sul, introduzindo ali, em 1780, a referida indústria, que tomou o nome de charque ou **charqui**, de proveniência quíchua, palavra originária dos Andes, introduzindo-se pelo Prata no vocabulário nacional. Para muitos este vocábulo de origem incerta parece provir da língua árabe, onde **cherca** equivale a carne salgada e **charraca** tem o significado de “secar ao sol carne salgada”.²⁴

²² FARIA, O. L. de; AZEVEDO, G. de. *Vocabulário do criatório norte-rio-grandense*. p. 44.

²³ Este artigo não possui autoria definida. Disponível em:

<http://www.sadia.com.br/br/receitas/receitas_pratodia_dica_7061.asp>. Acesso em: 27 abr. 2003.

²⁴ CASTRO, Francisco Alves de Andrade e. Prefácio. In: GIRÃO, V. C. *As oficinas ou charqueadas no Ceará*. p. 26.

Também pela internet, coletamos mais um relato interessante:

A carne-seca é desidratada sob o sol. A carne-de-sol, curiosamente, é preparada sob a lua. A carne é salgada e prensada no sol até ficar bem seca. A carne-de-sol é fresca e nasceu da necessidade de conservar o alimento numa época em que não havia geladeira. Ela fica estendida em um varal, à noite, ao vento.²⁵

Por isso, a carne-de-sol também é conhecida como carne serenada.

Diante do exposto, é inegável que existem as diferenças regionais de nomenclaturas, porém mais importante que a diferença de nomenclaturas é a modificação na forma de beneficiamento da carne. Todas recebem sal para sofrerem o processo de desidratação, mas varia a quantidade. Assim como varia o tempo de exposição da carne ao sol. Isso também é fácil de se perceber, por ser distinta a intenção de utilização ao término do preparo. A carne-de-sol é dedicada ao consumo mais imediato; já o charque, o intuito maior é o armazenamento para uma eventual estiagem prolongada. Não digo que não possa ser consumida após o beneficiamento, mas é que tinham mais segurança, no século XVIII, de ter esse tipo de carne armazenada por mais tempo, sem o risco de apodrecimento.

A partir de agora, utilizaremos a seguinte nomenclatura: quando estivermos nos referindo à carne desidratada nas oficinas do Ceará, Rio Grande do Norte e Piauí – que foram as pioneiras – o termo será carne-do-Ceará; por sua vez, o termo será modificado para carne-de-charque, quando a técnica for levada para o Rio Grande do Sul, onde a própria denominação de oficina assumirá a identificação de charqueada. Talvez seja apropriado ainda, explicarmos que, durante o século XVIII, a Capitania do Rio Grande do Norte, continuava dependente, administrativamente, da Capitania de Pernambuco, e sua identificação ainda era de apenas “Rio Grande”. O termo “do Norte” só virá com a sua independência, isto é, durante a segunda década do século XIX (a esse respeito, trataremos com mais detalhes no capítulo quarto, deste mesmo trabalho). Entretanto, valer-nos-emos do termo Rio Grande do Norte para facilitar a identificação do leitor, pois, em alguns momentos, precisaremos nos referir também ao Rio Grande do Sul. Por seguirmos esse padrão de nomenclatura, utilizar-nos-emos também do termo Capitania do Ceará, e não do Siará Grande, que seria o mais correto.

²⁵ COSTA, Júlio César. *Cozinha – sob o sol, sob a lua*. Disponível em: <http://www.cosmo.com.br/revistacp/2003/04/02/materia_rcp_54206.shtm>. Acesso em: 25 maio 2003.

As oficinas de carne

III - AS OFICINAS DE CARNE

Sendo a conservação da carne um dos maiores sustentáculos alimentícios nos períodos de estiagens, sua produção em larga escala poderia trazer muito retorno financeiro. Provavelmente pensando assim, surgiram as primeiras oficinas de carne. Mas não foi só isso o que estimulou a estruturação das oficinas. Já havia um fornecimento constante de cabeças de gado para as áreas de cultivo da cana-de-açúcar, principalmente Bahia e Pernambuco, para se ter renovada a força motriz das moendas, para o transporte de mercadorias e, também, para o fornecimento de carne verde.

De todas as regiões de criatórios do Nordeste, a de maior fornecimento de gado em pé era a Capitania do Rio Grande do Norte, ficando a Capitania do Ceará sempre em desvantagem nos lucros. Essa desvantagem aumentava ainda mais quando, ao se transportar o gado em boiadas, sempre acontecia de alguns animais morrerem pelo caminho, em virtude das longas jornadas. Esta quando não matava, deixava o gado muito estropiado, estragando o couro e tornando o gado muito magro. Como conseqüência, tínhamos o valor de venda de cada rês muito abaixo do valor comercial. Vendia-se quase que a qualquer preço.

Abater o gado, desidratar sua carne através do sal, sol e vento, parecia ser mais viável. Além disso, o fazendeiro, com os abates, poderia comercializar o couro do animal, que era de grande valor comercial para exportação, chegando a valer – o couro em cabelo –, em 1710, segundo Antonil, 50% do preço do boi.²⁶

Surgiram então, por volta de 1740, no arraial de São José do Porto dos Barcos, que mais tarde foi elevado à categoria de vila, com o nome de Santa Cruz do Aracati, em 1747, as primeiras oficinas de carne do país.²⁷

Segundo Renato Braga, o Ceará possuía condições que favoreciam o nascimento desta indústria: o sol em abundância, o sal encontrado com facilidade, os ventos constantes e as facilidades no embarque.²⁸

²⁶ ANTONIL, André João. Apud SIMONSEN, R. C. *História econômica do Brasil (1500/1820)*. 5. ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1967. p. 168.

²⁷ É digno de nota, a referência que faz o autor Manuel Rodrigues de Melo em *Várzea do Açú: paisagens, tipos e costumes do Vale do Açú*. p. 219, quando ao falar da povoação de Oficinas, menciona que a mesma teve essa denominação “por ter sido o primeiro lugar (grifo nosso), no Brasil, onde se praticou a fabricação da carne-seca, de-sol, ou de-charque, por associação designada do-Ceará.

²⁸ BRAGA, Renato. Apud GIRÃO, V. C. *As oficinas ou charqueadas no Ceará*. p. 105.

Os documentos analisados não indicam o nome do idealizador da técnica. Renato Braga diz apenas que “um anônimo teve a idéia genial de industrializar a carne desses rebanhos costeiros”. Também não é conhecido o ano de instalação das primeiras salgadeiras na Capitania do Siará Grande.²⁹

É interessante percebermos que com o desenvolvimento dessa indústria foram surgindo também os núcleos urbanos e um inevitável mercado de consumo interno, pouco desenvolvido anteriormente. “Tudo girava, portanto, em função daquelas fábricas (grifo do autor) e da comercialização dos seus produtos. A própria estrutura urbana da Vila obedeceu ao interesse comercial das carnes-secas.”³⁰

Mas, além do Ceará, as oficinas de carne tiveram grande participação no desenvolvimento da economia de outras Capitânicas, como foi o caso do Piauí.

Estas, segundo Renato Braga, se estabeleceram, inicialmente, no lugar chamado Porto dos Barcos ou Feitoria, e, posteriormente, na margem direita do rio Parnaíba. Aqui também não se tem precisa a data de fundação destas oficinas, mas esse autor afirma que se deu antes de 1750.³¹

1 - O FLUXO COLONIZADOR



Sabemos que para toda indústria funcionar é necessário que se tenha matéria-prima. Para as oficinas de carne, esta era o boi.

O boi vai ser de grande importância em todos os instantes da colonização do Brasil, embora nunca tenha assumido uma posição de destaque para a economia metropolitana. “No período em que nos fixamos, exercia a criação de gado, na economia social, uma importância bem maior do que hoje. De fato, antes da era da máquina, o gado bovino, cavalar e mular, além de produto básico de alimentação, servia como agente motor e meio de transporte.”³²

Mas este animal não é natural do Brasil. Quem estimulou a vinda do gado bovino para cá

²⁹ BRAGA, Renato. Apud GIRÃO, V. C. *As oficinas ou charqueadas no Ceará*. p. 106. Embora não se saiba a data precisa da instalação dessas salgadeiras, a autora argumenta que elas já existiam antes de 1740. Para tal afirmação, ela se utiliza de testemunhos escritos (referentes à construção da igreja matriz de Aracati) e relatos de Sebastião da Rocha Pita em *História da América portuguesa*.

³⁰ Id., *ibid.*, p. 113.

³¹ Id., *ibid.*, p. 128.

³² SIMONSEN, R. C. *História econômica do Brasil: 1500/1820*. p. 150.

foi, segundo Simonsen, a D. Ana Pimentel, esposa e procuradora de Martim Afonso de Sousa, em 1534.³³

Andrade é dá opinião de que por não se ter muitos portugueses na colônia brasileira nos seus primeiros anos de contato com essa nova terra, as necessidades alimentares eram supridas pelas idas e vindas das naus portuguesas. Somente quando se desenvolveu a cultura da cana-de-açúcar foi que se teve a preocupação de se importar animais (entre eles os bovinos) e vegetais para subsidiarem os engenhos, já que houve grande fluxo de mão-de-obra, principalmente escrava, para esta colônia. Segundo ele, esta importação de animais se efetivou desde a primeira metade do século XVI.³⁴

Por ser criado extensivamente³⁵ o número de cabeças de gado aumentou significativamente. Inevitavelmente, precisava-se de mais espaço, mas, ao mesmo tempo, a cana-de-açúcar passava pelo processo de expansão de sua produtividade, e, também, necessitava de se ter sua área de plantio aumentada. Criou-se o impasse. Nesse processo extensivo “eram necessários dez hectares de terra, para a criação de uma única rês.”³⁶ Não se tinha outra alternativa. O gado deveria sair do litoral e rumar para o interior, para dar vazão ao aumento das áreas de cultivo da cana. Para regulamentar esse intento foi redigida uma Carta Régia, em 1701, proibindo a criação de gado a menos de 10 léguas da costa.

Andrade explica que a penetração dos criadores de gado para o interior foi determinada também pela invasão holandesa. Este fato, na verdade, só serviu como catalisador, acelerando o processo, pois, antes da invasão acontecer, os portugueses já tinham iniciado a interiorização. Terminada a estada holandesa, os portugueses retomaram esse fluxo de colonização, com o incentivo de doações de sesmarias, principalmente para baianos e pernambucanos.

Esta expansão foi muito favorecida pelas condições naturais e econômicas. Do ponto de vista natural, o clima semi-árido dificultava a proliferação de verminoses e epizootias; além disso, havia uma pastagem natural boa para o gado, no período das chuvas, e “ilhas” úmidas nas margens dos rios e nas

³³ SIMONSEN, R. C. *História econômica do Brasil: 1500/1820*. p. 151. Ainda sobre quando veio o gado para o Brasil, Paulo P. dos Santos em *Evolução econômica do Rio Grande do Norte (século XVI ao XXI): 500 anos de história do Rio Grande do Norte*, p. 49, afirma que o nosso gado teria vindo junto com o nosso primeiro Governador Geral, Tomé de Souza, em 1549, quando se inicia o sistema de governadoria-geral, por determinação real, em virtude do fracasso das capitânicas hereditárias.

³⁴ ANDRADE, M. Correia de. A pecuária e a produção de alimentos no período colonial. In: SZMERECSÁNYI, Tamás (Org.). *História econômica do período colonial*. 2.ed. São Paulo: HUCITEC/Associação Brasileira de Pesquisadores em História Econômica/EDUSP/Imprensa Oficial, 2002. p. 100-101.

³⁵ Sobre a forma como eram criadas as cabeças de gado, Caio Prado Júnior em *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. 23. ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1997. p. 193, evidencia que o gado recebe tratamentos muito rudimentares e primitivos, vivendo estes “à lei da Natureza”, isto é, pastando, tão somente, algumas ervas ralas e folhas tão grossas, que possuem a consistência de couro.

³⁶ MEDEIROS FILHO, Olavo de. *Velhos inventários do Seridó*. Brasília: Senado Federal, 1983. p. 16.

serras para onde ele poderia ser levado no período seco. Do ponto de vista econômico, contavam os pecuaristas com um mercado certo na área agrícola, que seria abastecido de carne, couro e de animais de trabalho;³⁷

Mas esse adentrar dos colonos não foi assim tão simples, devido à presença indígena nesses territórios.

Os fazendeiros precisavam fixar seus currais em algum lugar que tivesse pasto amplo para o gado. Melhor lugar não tinha do que as várzeas dos rios. No entanto, a fertilidade dessas áreas já havia atraído os indígenas, muito antes desses colonizadores.

Temendo serem aprisionados, como muitos – em decorrência da prática comum de obtenção de mão-de-obra escrava – expulsos da sua própria terra e ainda pressionados pela fome das estiagens prolongadas sempre recorrentes, os bandos indígenas começaram a se organizar. Tal fato culminou com a chamada *Guerra dos Bárbaros*, ou *Revolta do Gentil Tapuia*, ou ainda *Confederação dos Cariris*.

Essas guerras eram chamadas pelos colonizadores de “guerras justas”, e os “índios bárbaros” aprisionados, segundo a legislação portuguesa, poderiam ser escravizados ou vendidos como escravos – assim como seus descendentes –, ao contrário dos “índios mansos”, ou seja, os já batizados e, portanto, já supostamente submetidos à colonização que perante a lei, não poderiam ser escravizados. Assim, no Rio Grande, ao se iniciarem os anos de 1680, os oficiais das ordenanças passaram a ser permanentemente designados para frentes de conquista nas “ribeiras” dos rios Ceará-Mirim, Assu, Apodi e Jaguaribe, este último no atual estado do Ceará.

[...]

No processo de colonização, portanto, o poder das armas e a apropriação de terras caminharam lado a lado.³⁸

Essa revolta das tribos indígenas do sertão nordestino se iniciou em 1680 e perdurou até os idos de 1720, quando, realmente, se efetivou a colonização do interior, tendo a pecuária como o seu esteio econômico.

³⁷ ANDRADE, M. Correia de. A pecuária e a produção de alimentos no período colonial. In: SZMERECSÁNYI, Tamás (Org.). *História econômica do período colonial*. p. 102.

³⁸ MONTEIRO, Denise Mattos. *Introdução à história do Rio Grande do Norte*. Natal: EDUFRN – Editora da UFRN, 2000. p. 58-59.

2 – AS OFICINAS DE CARNE DO RIO GRANDE DO NORTE

O processo de expansão dos rebanhos bovinos, povoando o interior do Rio Grande do Norte, se orientou pelos vales dos rios Açu e Mossoró, sob a influência de pernambucanos, baianos e, posteriormente, de correntes migratórias de paraibanos e paulistas.

Com a existência de boas pastagens e a facilidade de aquisição de sal, esses fazendeiros não tiveram dúvidas em instalarem suas fazendas de criação de gado, nessas ribeiras.

Tendo matéria-prima em abundância, vento e sol constantes, baixa umidade do ar, e costas favoráveis à cabotagem, só faltava o despertar para a fabricação da carne desidratada em grande escala, para fins de comercialização. E não tardou. Depois do grande impulso dado por Aracati, na Capitania do Ceará, a técnica de preparo dessas carnes desidratadas chegou às ribeiras do Açu e Mossoró.

A Capitania do Rio Grande do Norte, dispoendo de grande potencial pecuário e das melhores salinas do Brasil, não poderia ficar indiferente à exploração das carnes secas. Muitas foram as oficinas que centralizavam o comércio de carne e couros na Ribeira do Açu. E na foz do Mossoró, também, foram instaladas fábricas pelo rico fazendeiro sargento-mor Antônio de Souza Machado. E tudo indica que este fazendeiro levou da Ribeira do Jaguaribe à do Apodi a técnica de preparo das carnes.³⁹

Mesmo sendo considerada pela metrópole uma atividade de segunda grandeza (subsidiária), o comércio de carnes desidratadas valorizou muito a criação de gado. Para o Rio Grande do Norte, esta atividade passou a ser o sustentáculo da sua economia, durante o século XVIII. E em pouco tempo de funcionamento, as oficinas do Açu e Mossoró passaram a canalizar para os seus abatedouros boa parte de todo o criatório norte-rio-grandense.

³⁹ SANTOS, P. Pereira dos. *Evolução econômica do Rio Grande do Norte (século XVI ao XXI): 500 anos de história do Rio Grande do Norte*. p. 84.

*A Opulencia e Decadencia
da Industria da carne
no Rio Grande do Norte*

IV - OPULÊNCIA E DECADÊNCIA DA “INDÚSTRIA DA CARNE” NO RIO GRANDE DO NORTE

Em fins do século XVII, a economia açucareira teve grande queda nas suas exportações. Isso em virtude da concorrência do açúcar antilhano, comercializado pelos holandeses, antigos parceiros dos portugueses na empresa açucareira. Passava-se de um estado de alta rentabilidade, para uma situação em que até mesmo em relação aos bens de consumo imediato, como a alimentação – que sempre eram importados, até mesmo da metrópole, pois, para os grandes latifundiários não valia a pena este tipo de investimento, já que isto não lhe traria retorno financeiro algum – precisava-se diminuir gastos, tendo agora que serem produzidos internamente, na colônia.

Num efeito inverso, a criação de gado crescia, resultante do aumento vegetativo da população animal, assim como do aumento da produção do setor de subsistência.⁴⁰

Tanto nos domínios dos engenhos como no das fazendas, praticavam-se essas atividades subsidiárias, provendo a subsistência desses meios rurais, sem a menor necessidade de se recorrer às importações. O que não era verdade para as populações urbanas.

Segundo Caio Prado Júnior, o fato de se atribuir à agricultura de subsistência um papel secundário criou problemas de abastecimento alimentar nos núcleos de povoamento mais denso. Esta situação tornou-se ainda mais crítica no século XVIII, quando esses centros adquiriram mais importância, principalmente com o advento da mineração. Este autor ressalta que o problema já existia desde o princípio da colonização, e esta era também uma preocupação do próprio rei de Portugal, que chegou a intervir, através de determinações legais, obrigando os latifundiários a plantarem mandioca e outros alimentos. Mas estas determinações nunca foram acatadas, o que continuava a gerar fome entre a população. “A população colonial, com exceção apenas das suas classes mais abastadas, viverá sempre num crônico estado de subnutrição.”⁴¹ Isso dava vazão ao desenvolvimento do criatório de gado bovino. À medida que cresciam os grandes centros, aumentava o consumo de alimentos,

⁴⁰ Caio Prado Júnior em *História econômica do Brasil*, p. 41, explica que como o Brasil, enquanto Colônia, foi, desde o princípio, constituído para fornecer produtos de expressão econômica para os europeus, todas as outras atividades que fossem desenvolvidas economicamente eram consideradas acessórias, ou subsidiárias. Isto é, existia unicamente para tornar possível a realização do objetivo principal, que era a atividade voltada à exportação, que nesse caso de exemplificação é a economia açucareira.

⁴¹ Id., *ibid.*, p. 43.

assumindo a carne um papel de grande relevância na dieta das maiores aglomerações. Na verdade, foram o comércio e o consumo de carne os maiores propulsores da pecuária.

A amplitude do comércio da carne pode ser avaliada por este desfilar ininterrupto de boiadas que perambulam pela colônia e que os viajantes de princípios do século passado [séc. XIX] assinalam a cada passo em seus diários. Mais de 20.000 bois, chegados de um sertão remoto, eram consumidos anualmente só na cidade da Bahia. Em São Luís do Maranhão, também vindos de longe, abatiam-se 6.000 por ano, em princípios do século passado. Belém do Pará, com 13.000 habitantes apenas, em 1828, consome 11.000 cabeças.⁴²

No século XVIII, a comercialização de carne atingiu o seu apogeu comercial, quando o gado do sertão nordestino torna-se o responsável pelo abastecimento, sem concorrência, de todos os centros populosos do litoral, desde o Maranhão até à Bahia. Além disso, é nesse período que começa o povoamento das minas, ficando a população destas dependente da carne produzida nas indústrias do interior do Nordeste, por causa da despreocupação da população em produzir alimentos, fato já observado nas áreas de plantio de cana-de-açúcar. Não era coincidência, tanto a cana-de-açúcar como o ouro eram produtos nobres, voltados às exportações. Não sobrava tempo, nem área disponível, para os donos de engenho e mineradores se preocuparem com a produção de gêneros alimentícios.

Um dos maiores motivos da própria expansão marítima comercial sempre foram os metais preciosos. Na colonização do Brasil a descoberta destes só se concretizou nos últimos anos do século XVII, graças às descobertas feitas pelas bandeiras paulistas.⁴³ Mas quando isso aconteceu, as demais atividades – voltadas para a exportação – entraram em franco declínio comercial. Até mesmo o açúcar, “nervo econômico da colonização”, como afirma Caio Prado Júnior,⁴⁴ ficou esquecido.

Depois dos primeiros achados das Minas Gerais (na atual cidade de Ouro Preto), as descobertas de minério de ouro se multiplicaram, e com isso, desenvolveram-se – na mesma velocidade – as cidades. Proporcional a esse crescimento vegetativo aumentou a fome, nessas cidades das Minas Gerais. Era o grande estímulo que a pecuária nordestina precisava para se desenvolver ainda mais.

⁴² PRADO JÚNIOR, Caio. *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. p. 186.

⁴³ As **entradas e bandeiras** eram expedições oficiais ou particulares, enviadas por governadores ou organizadas por conta própria, de fundamental importância para a expansão territorial e desenvolvimento da economia colonial. Foram organizadas com maior frequência no século XVII, tendo como principais objetivos o reconhecimento territorial, a captação de mão-de-obra indígena, a submissão ou eliminação de tribos hostis e a procura de metais preciosos.

⁴⁴ *Id. História econômica do Brasil*. p. 56.

Sem uma organização de retaguarda e em terras reconhecidamente pobres, sobre os xistos da fome, como os classificou um eminente geólogo nacional, padeceram os primeiros mineradores angústias sem par.

Em 1701 a crise de subsistência foi de tal ordem que os exploradores abandonaram as catas, fugindo para as matas em busca de alimentos, de onde só regressaram quando houve melhor serviço de abastecimento. Em 1703 repetiu-se a carência. Estas se sucederam parcialmente, pelos anos a fora, em Goiás e Mato Grosso.⁴⁵

Essa grande procura por alimentos só começou a ser amenizada quando as boiadas dos criadores do vale do São Francisco e sertões do Nordeste passaram a abastecer as mesas dos mineradores de Mato Grosso, Goiás e Minas Gerais. No entanto, ao se transportar o gado para esses mercados consumidores mineiros, perdia-se cerca de 50% da boiada. Além disso, o gado restante apresentava-se estropiado pela viagem prolongada. Nessas condições, não tinha condições de ser entregue o gado aos seus compradores. Foram surgindo, então, pelos chamados “caminhos de gado” as fazendas de engorda, para o restabelecimento tanto do vaqueiro como da boiada.⁴⁶ Esses núcleos deram origem também a feiras e povoados.

Mas esses estabelecimentos de engorda do gado, muitas vezes, acabavam até mesmo comprando a boiada estropiada, a baixos valores. O que representava prejuízo para os fazendeiros nordestinos. Em desvantagem ficava sempre o Ceará, por ter esta Capitania um menor número de cabeças de gado. Objetivando a superação dessa vantagem norte-riograndense, os cearenses de Aracati passaram a trabalhar a técnica de beneficiamento da carne, desidratado-a através da salga e exposição ao sol e vento, numa tentativa de obtenção de maiores lucros. Deu tão certo, que Rio Grande do Norte também passou a trabalhar em larga escala tal técnica de desidratação da carne. O lucro passava a ser real. Pouco do que se produzia era perdido; podia-se transportar sem maiores dificuldades – e medo de perdas – a mercadoria, por embarcações, desde as oficinas até o mercado consumidor. Antes de chegar ao destino final, a carne era deslocada para o porto de Recife, já que Pernambuco – durante o século XVIII – ainda administrava a Capitania do Rio Grande do Norte.

1 – OS ENTRAVES POLÍTICOS

Por toda a apresentação feita anteriormente, de condições de favorecimento pelo

⁴⁵ SIMONSEN, R. C. *História econômica do Brasil: 1500/1820*. p. 287.

⁴⁶ No caso do Rio Grande do Norte, Denise Mattos Monteiro, em *Introdução à história do Rio Grande do Norte*, p. 83, menciona Caicó, Mossoró e Currais Novos, como exemplos da intervenção das boiadas no surgimento de cidades.

ambiente, conformação hidrográfica favorável à cabotagem, muito sal, sol e vento constantes e pelo desenvolvimento da própria pecuária, em virtude, principalmente, do aumento de mercado consumidor com o descobrimento e a exploração do ouro em Minas Gerais, ficava fácil vislumbrar um desenvolvimento ainda maior da economia criatória norte-rio-grandense. Porém isso não se concretizou. O que tivemos, nos últimos anos do século XVIII, foi exatamente o contrário: as oficinas de carne entraram em franco declínio. Não foi tão somente uma crise, mas o fim.

Essa situação, na verdade, começa a se desenhar desde o início do século XVIII, em janeiro de 1701, quando, por uma carta régia, o Rio Grande do Norte saiu da dependência administrativa da Bahia para ser capitania subalterna de Pernambuco, com a justificativa de que a capitania norte-rio-grandense seria melhor administrada, mediante a proximidade territorial existente entre elas. Segundo Suassuna e Marlene Mariz, essa medida provocou muitos protestos do Senado da Câmara de Natal e dos Capitães-mor locais, por causa do autoritarismo imposto pelo Governo de Pernambuco.⁴⁷

Embora se dissesse que a atual subordinação da capitania se daria nas mesmas condições da anterior, ao governo da Bahia, o certo é que não havia limites ao poder de ação do Governo de Pernambuco. CASCUDO (1955), chega a afirmar que “essa subalternidade retardou o desenvolvimento do Rio Grande”. Das sugestões administrativas enviadas ao rei, para melhoria da capitania como escolas, fortins, medidas militares, disciplinas dos índios, setenta por cento foram negadas tendo em vista o parecer negativo do Governo de Pernambuco.⁴⁸

Tavares de Lyra ainda fala sobre a existência de outras cartas régias, dentre as quais a de 19 de julho de 1704, declarando que a situação de subordinação da Capitania do Rio Grande do Norte à Capitania de Pernambuco deveria acontecer nas mesmas condições de quando estava sujeita ao governo da Bahia.⁴⁹

Por causa dessa dependência, todo o comércio de exportação e importação dos produtos para a Capitania do Rio Grande do Norte fazia-se através de Pernambuco. E muitas vezes os navios de pequeno porte⁵⁰ que faziam a cabotagem de Natal a Recife transportando a carne das oficinas, só conseguiam chegar depois que os navios de grande porte haviam partido,

⁴⁷ SUASSUNA, Luiz Eduardo; MARIZ, Marlene da Silva. *História do Rio Grande do Norte: colonial (1597/1822)*. Natal: Natal Editora, 1997. p. 124.

⁴⁸ Id., *ibid.*, Loc. cit.

⁴⁹ LYRA, A. Tavares de. *História do Rio Grande do Norte*. p. 159.

⁵⁰ Sobre as pequenas embarcações que faziam o transporte de mercadorias, principalmente postas de carne, Valdelice C. Girão (*As oficinas ou charqueadas no Ceará*) explica, que estas embarcações possuíam o nome de sumacas, derivado do termo holandês “schamake”. Era um antigo navio a vela usado na costa do Brasil, que tinha uma capacidade de carregamento de aproximadamente 80000 quilos de carne seca, o que equivaleria a duas mil reses (p. 106).

forçando os empresários a armazenarem os seus produtos nos galpões do próprio porto de Recife, mediante pagamentos muito altos, à espera de um novo embarque. Mesmo assim, o embarque muitas vezes demorava a acontecer e os produtos armazenados se perdiam. E quando se perdia a embarcação e não havia mais armazéns disponíveis, vendia-se a mercadoria a preços muito reduzidos, na tentativa de diminuir os prejuízos.

Outro desconforto enfrentado pelos donos das oficinas de carne era o sistema tributário do período colonial.

O primeiro destes impostos era o dízimo pago ao Rei. De tudo que fosse produzido, inclusive gêneros do próprio consumo, a décima parte deveria ser destinada ao Rei. Outro imposto cobrado era a alcavala, que consistia na cobrança ao vendedor pelas suas vendas ou trocas realizadas nas imediações da Capitania. Já a portagem era efetuada sobre as embarcações – tanto de mar como de rios –, pagando-se nos próprios portos, e sobre o tráfego nas estradas, passagens de pontes, balsas etc. Também cobrava-se uma taxa fixa sobre engenhos, molinetes, oficinas, fábricas, açougues etc. Devemos ressaltar ainda a cobrança da finta: um tributo extraordinário requisitado sempre que se precisasse cobrir despesas que não estavam previstas no orçamento. Correspondia ao valor de um por cento dos rendimentos de cada proprietário de fazenda de gado.

Dos tributos existentes esses eram os que mais estavam ligados às oficinas de carne. Outras tributações existiram, mas não se faz necessário abordarmos neste trabalho.

Além das cobranças de impostos, foi exigido dos proprietários das oficinas a aceitação de um contrato que determinava o estanco do sal. Sobre esse assunto Tavares de Lyra apresenta a cláusula nona do alvará de 7 de dezembro de 1758, estabelecida em garantia desse contrato. Esta dispunha:

Que fossem tombadas, à custa da Fazenda Real, conservando-se os tombos nos juízos das respectivas provedorias, todas as salinas existentes no Brasil, a saber: nas capitânicas de Pernambuco, Rio Grande do Norte e Rio de Janeiro (em Cabo Frio);

Que os provedores procedessem, de três em três anos, à necessária vistoria e que, no caso de acréscimo no todo ou em parte, fizessem demoli-lo logo, à custa de seus donos;

Que os moradores pudessem usar do sal produzido pela natureza ou pela indústria, em suas capitânicas; mas, de nenhuma sorte, exportá-lo para qualquer outra, sob pena de multa e perda da embarcação para o contrato do estanco.⁵¹

⁵¹ LYRA, A. Tavares de. *História do Rio Grande do Norte*. p. 192.

Essas determinações foram de grande prejuízo para a economia da Capitania do Rio Grande do Norte, porém a mais prejudicada foi a Capitania do Ceará, pois esta só poderia adquirir o sal que vinha da metrópole, encarecendo consideravelmente o produto. Com essas determinações, a metrópole determinava o monopólio de uma série de produtos e impedia que a Colônia concorresse com o sal metropolitano, que vinha de Figueira e Setúbal. Tal atitude provocou até mesmo motins, como o apelidado de Maneta – que ocorrera na Bahia. O desconforto comercial sentido pelos cearenses foi tamanho, que eles passaram a pôr em dúvida as divisas territoriais com o Rio Grande do Norte, por esta capitania possuir grandes reservas de sal. O que não deu em nada. Vale lembrar ainda que esse contrato de estanco do sal só durou até 1801. Oficialmente, porque este não era respeitado na sua totalidade. “Sabe-se, baseado em documentos oficiais, que o sal produzido em Itamaracá era comercializado para as capitanias vizinhas de Pernambuco e Paraíba, na segunda metade do século XVIII.”⁵²

A ordem para extinção das oficinas, por sua vez, veio do Governador de Pernambuco. A princípio parece difícil conceber isso, mas teve uma razão muito forte para tal.

Mesmo sendo menores que as do Ceará, as oficinas do Açú e Mossoró provocaram uma séria crise no abastecimento de carne verde não só da população de Recife, como também das outras populações da faixa canavieira. Isso ocorreu porque toda a criação de gado bovino do sertão norte-rio-grandense, que enviava anualmente cerca de 15 a 16000 reses somente para Pernambuco,⁵³ agora estava sendo direcionada para as oficinas. Com a justificativa de coibir a crise de abastecimento, em 1788, o capitão-general de Pernambuco proibiu a continuidade das oficinas de carne do Rio Grande do Norte.⁵⁴

Valdelice C. Girão nos traz as informações contidas no ofício de 11 de maio de 1789:

Na expedição de 23 de maio de 1788 [...] já tive a honra de Representar a V. Ex^a q' em razão de ocorrerem mais prontamente às grandes faltas de Carne fresca q' havia muitos annos se experimentavão nesta Praça, Eu ~~tinha tomado~~ a resolução de prohibir a matança dos gados nos Portos do Assu, e Mossoró pelos motivos q. a isso memoverão, [...] deixando livres para semelhantes

⁵² ANDRADE, M. Correia de. *O território do sal: a exploração do sal marinho e a produção do espaço geográfico no Rio Grande do Norte*. p. 30.

⁵³ GUERRA, Otto. Apud SANTOS, Paulo Pereira dos. *Evolução econômica do Rio Grande do Norte (século XVI ao XXI): 500 anos de história do Rio Grande do Norte*. p. 67.

⁵⁴ Faz-se mister a apresentação das afirmações trazidas por Manuel Correia de Andrade, em *O território do sal: a exploração do sal marinho e a produção do espaço geográfico no Rio Grande do Norte*, p. 29, por ele divergir do que fora esclarecido anteriormente. Ele afirma que foram proibidas de funcionar as oficinas do Rio Grande do Norte e da Paraíba, por estas estarem próximas à região açucareira de Pernambuco, podendo assim enviarem o gado vivo de que tanto necessitavam. Isto nota-se muito coerente. No entanto, a data de expedição desta proibição, de 1785, não condiz com a apresentada pela documentação e comentários feitos por Valdelice C. Girão e tantos outros autores que escreveram sobre a historiografia norte-rio-grandense.

tráfico as Oficinas q. vão da Villa do Aracati para o Norte [...] não duvido que alguns donos das Fazendas situadas nos sertões vizinhos daquelas Oficinas, pretendão com suas queixas dar vulto aos prejuízos q. figurão receber os creadores como já afizerão em outro tempo...⁵⁵

Ainda a respeito de se ter decretado o fim da fabricação de carnes desidratadas nas oficinas do Rio Grande do Norte, Dr. Otto Guerra chama a atenção para um fato muito curioso e importante para o melhor entendimento do decreto do Governador de Pernambuco: “Um boi de dez arrobas, reduzido a carne seca, dava, apenas, duas arrobas, o que significava baixar o subsídio (ou imposto) de mil e setecentos réis em cada rês, para trezentos e vinte réis.”⁵⁶ Muito provavelmente esse fora o maior motivo pelo qual a administração de Pernambuco resolveu proibir o funcionamento das oficinas de carne norte-rio-grandenses.

2 – AS SECAS



Além das dificuldades trazidas pelo fisco, monopólios, dificuldades de transporte – quer em terra, quer no mar – as oficinas de carne ainda enfrentaram os entraves naturais, como as secas.

As secas só passaram a entrar no relato histórico dos portugueses depois que se efetivou a penetração dos colonos nas terras de criar. Por isso a escassez de documentação durante o século XVII. O homem ainda não havia se instalado definitivamente nessas terras do interior nordestino. No século XVIII, porém, as concessões de datas e sesmarias já tinham se efetivado, assim como o crescimento dos rebanhos e a instalação dos núcleos populacionais. Nesse período, o índio acuado pela seca procurava o que comer e encontrava animais dispostos em currais. Era a caça mais fácil que eles já tiveram. Cria-se um embate. E quando aperta este conflito com os indígenas, os portugueses começaram a relatar estes fatos e, inevitavelmente, acabaram denunciando as secas nos seus relatórios, ao formalizarem os seus pedidos de ajuda ao Rei, através de documentos oficiais.

A primeira grande crise nos Estados nordestinos remete-se aos anos de 1723 - 1727.

⁵⁵ Carta do Governador D. Thomaz José de Melo ao Sr. Martinho de Melo e Castro, “sobre repetir a carta q. se havia dado a Respeito da Resolução q. se tomou de se proibir a matança dos gados nos Portos do Assu e Mossoró e mostrar o consumo q. tiverão as carnes secas vindas do Certão”. 1788. *Correspondência da Corte*. Masso 55. 1789-1791, APEP. In: GIRÃO, Valdelice Carneiro. *As oficinas ou charqueadas no Ceará*. p. 120.

⁵⁶ SANTOS, Paulo Pereira dos. *Evolução econômica do Rio Grande do Norte (século XVI ao XXI): 500 anos de história do Rio Grande do Norte*. p. 84.

A irregularidade climática se estendeu por todas as províncias brasileiras, “secando as águas, estragando os frutos, esterilizando as lavouras e matando os gados”.⁵⁷

O período de 1771 a 1780 deixou marcas ainda mais profundas na economia pecuarista. Foi nesse momento que aconteceu a chamada seca dos três setes (1777-1778). Segundo Phelippe Guerra e Theopilo Guerra, a mortandade nos gados foi tão grande no Seridó que os proprietários que recolhiam de quinhentos a mil bezerros, só conseguiram um máximo de quatro.⁵⁸ Joaquim Alves afirma que houve vítimas humanas nesta seca pela falta de alimento. “Mas dos rebanhos ficaram apenas as sementes para repovoar os campos, quando o inverno voltasse.”⁵⁹ Em 1790-1793, o mesmo não aconteceu. Nestes anos, dos períodos que se destinavam ao inverno, tiveram apenas chuvas finas e muito escassas, nos anos de 1790, 1791 e 1793. Nada em 1792. Acabaram-se os mantimentos e o gado. Famílias inteiras migraram e morreram pelas estradas.

As secas de 1777-1778, 1790-1793 são apresentadas, no relato histórico da Capitania [do Ceará], como a causa única dos primeiros impasses desenvolvimentistas do criatório do Ceará, e pela falência das charqueadas.⁶⁰

Essas estiagens prolongadas não atingiram somente as oficinas de carne do Ceará. As do Rio Grande do Norte também já não conseguiriam, em 1794, fabricar a carne desidratada, porque aqui também não mais existiam cabeças de gado.⁶¹

Em meio à crise que se instalou nas oficinas do Nordeste, em decorrência das secas, o cearense José Pinto Martins emigrou para o Rio Grande do Sul, onde nas margens do Rio Pelotas, em 1780, ele instalou a primeira indústria de carne desidratada do Rio Grande do Sul. Com um gado de melhor porte, não demorou muito para que o charque gaúcho dominasse todo o comércio de carne seca do país, inclusive alcançando o Nordeste, de onde havia surgido tal técnica de beneficiamento para a conservação da carne.

Mas não foram somente as secas, os entraves políticos causados pela metrópole e pela administração pernambucana, e o desenvolvimento das charqueadas do Rio Grande do Sul que determinaram o fim das oficinas de carne do Rio Grande do Norte. O cultivo do algodão também foi determinante, graças à grande procura deste produto no mercado europeu,

⁵⁷ ALVES, Joaquim. *História das secas (séculos XVII a XIX)*. 2. ed. Mossoró: ESAM, 1982.p. 37.

⁵⁸ Id., *ibid.* p. 50.

⁵⁹ Id., *ibid.* p. 51.

⁶⁰ GIRÃO, V. C. *As oficinas ou charqueadas no Ceará*. p. 127.

⁶¹ BRAGA, Renato. Apud ARAÚJO, Douglas. *O desenvolvimento do abate de bovinos no RN e suas relações de trabalho*. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 1990. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). p. 56.

preocupação em se estabelecer, desde o início da criação dos Estados envolvidos, os limites territoriais certos e fixados. É tanto, que não se sabia dos limites territoriais do Ceará, nem quando, por Carta Régia, em 13 de fevereiro de 1699, ele foi elevado a “vila e termo”.⁶⁶

A necessidade de formulação das primeiras petições a El-Rei para a fixação de limites surgiu junto com a criação da vila de Aquirás, no início do século XVIII. Porém, nesta ocasião, os pedidos foram indeferidos.

Nos idos de 1747 e 1787, foi a vez da Câmara de Aracati reclamar a delimitação do seu território, abrangendo na sua petição uma parte do território norte-rio-grandense, incluindo aí a área de Grossos. Desta vez, o pedido foi acatado através da Carta Régia de 17 de dezembro de 1793. No entanto, como os pedidos formulados por Aracati interferiam não só nos limites do Rio Grande do Norte, mas também nos de Aquirás, a Carta Régia vinha com uma ressalva de que se alguma das partes protestasse, o parecer final submetia-se à decisão real. Aquirás e Açú protestaram, ficando o caso sem solução, até que o ouvidor substituto Manoel Leocádio Rademaker deu ganho de causa para a vila de Aracati, sob a intermediação do seu escrivão Manoel Martins Braga no ano de 1801. Essa determinação vai ser colocada em dúvida, porque mais uma vez não houve nenhuma demarcação, continuando o Rio Grande do Norte com a posse do terreno reclamado, “... que vai desde a banda oriental do rio Jaguaribe até Mossoró, extremas da Capitania do Ceará, e desde a barra do dito rio até Passagem das Pedras, incluindo Jupi e Caatinge do Góes.”⁶⁷

Os anos se passaram e somente em 1894 o Ceará entrou com uma ação, no Supremo Tribunal, contra o Rio Grande do Norte, agora como “conflito de jurisdição”, até que se transformou em ação de limites. A situação acirrou-se quando dois deputados cearenses apresentaram à sua Câmara um Projeto de Lei de número 5, em 13 de julho de 1901, elevando Grossos a vila e termo. Seis dias depois a resolução foi sancionada pelo presidente Pedro Augusto Borges. Tal situação revoltou a população norte-rio-grandense, fazendo-se armarem as duas cidades. Felizmente, nenhum conflito sangrento se sucedeu. A 24 de julho de 1903 foi dado ganho de causa novamente para o Ceará, e, mais uma vez o laudo foi contestado. No ano seguinte, Pedro Velho convidou seu colega de bancada no Senado, Rui Barbosa, para defender as *Razões Finais* do processo, como patrono.

Seguiu-se a decisão do Augusto Pretório, que, em 3 acórdãos de 30 de setembro de 1908, 2 de outubro de 1915 e 17 de julho de 1920, deu ganho de causa ao nosso Estado e ao seu glorioso advogado, Rui Barbosa, cujos argumentos plenamente aceitou, firmando, de uma vez por todas, os

⁶⁶ LIMA, Nestor dos Santos. *Três estudos mossoroenses*.

⁶⁷ Id., *ibid.*, p. 58.

incontestáveis direitos do Rio Grande do Norte, à área territorial, que se estende entre a linha ideal que continua a do *divortium aquarum* proveniente das serras ao sul, até alcançar o Morro do Tibau, insignificante promontório à beira do Atlântico, cinco lagoas ao norte da barra do rio Mossoró, em Areia Branca.⁶⁸

⁶⁸ LIMA, Nestor dos Santos. *Três estudos mossoroenses*. p. 61. Para informações mais detalhadas sobre o estudo do processo, cito como fonte: LYRA, A. Tavares de. *Questão de limites entre os Estados do Ceará e Rio Grande do Norte*. Coleção Mossoroense, 1990.

Conclusao

V – CONCLUSÃO

Ao lembrarmos que desde o início de sua colonização, o Brasil teve sua economia voltada para os interesses de Portugal, podemos entender o porquê de termos sempre dois setores bem distintos de produção. O primeiro, e o mais importante durante todo o período colonial, é o dos produtos de exportação, de grande expressão econômica, voltados para o abastecimento do mercado europeu, como foi o caso do açúcar e do algodão. O outro é o das “atividades acessórias cujo fim é manter em funcionamento aquela economia de exportação. São sobretudo as que se destinam a fornecer os meios de subsistência à população empregada nesta última, e poderíamos, em oposição à outra, denominá-la *economia de subsistência*.”⁶⁹ É neste último que se enquadra a pecuária.

Neste mesmo patamar de economia de subsistência ficou a carne-do-Ceará, apesar dela ter se tornado um gênero de fundamental importância para o consumo colonial, e de ter dado um grande salto qualitativo para a economia das regiões onde tivemos o fabrico dessas carnes desidratadas, como foi o caso do Ceará, Rio Grande do Norte e Piauí. No entanto, devemos lembrar que nesse período, século XVIII, o que mais importava era o lucro, e não o produto comercializado. E isso foi determinante para o fechamento das oficinas de carne do Rio Grande do Norte. Não foram somente as secas de 1777-1778 e 1790-1793, e a concorrência do charque do Rio Grande do Sul, que puseram fim às oficinas. Mas os incentivos devotados à cultura do algodão, em virtude das novas necessidades do mercado europeu – as indústrias têxteis, principalmente da Inglaterra –, que deveriam ter sido direcionados para o soerguimento das oficinas.

Este trabalho também buscou resolver a problemática trazida pela diversidade de nomenclaturas atribuídas à carne-do-Ceará. E como resultado observamos que essa variação surgiu, graças às diferenças lingüísticas encontradas em todo o território brasileiro, em virtude dos regionalismos culturais. Concluimos, então, que o ideal seria chamarmos de carne-do-Ceará, àquela fabricada tanto nas oficinas do Ceará, como nas do Rio Grande do Norte e Piauí. Somente quando abrem as salgadeiras do Rio Grande do Sul, em 1780, é que devemos tratar a carne desidratada como sendo o charque, já que foi a partir daí, que este nome se popularizou. O mesmo tratamento deve ser dado aos locais de preparo da carne. Isto é, quando

⁶⁹ PRADO JÚNIOR, Caio. *História econômica do Brasil*. p. 41.

se tratarem das edificações que iniciaram o processo de desidratação em larga escala, devemos chamá-las de oficinas, fábricas, ou salgadeiras; às do Rio Grande do Sul, o ideal é que sejam chamadas de charqueadas. Mas claro, que esse trabalho não tem o interesse de pôr fim a esta discussão, principalmente no que diz respeito à nomenclatura, porque, como já dissemos, muitas são as variações lingüísticas, e, por conseguinte, outras denominações podem ter sido, ou são utilizadas para se referir à carne desidratada e suas oficinas, sem que o nosso trabalho de pesquisa as tenham alcançado.

VI - FONTES E BIBLIOGRAFIA

FONTES

•LYRA, A. Tavares de. **Questão de limites entre os Estados do Ceará e Rio Grande do Norte**. Mossoró: Vingt-un, 1990. (Coleção Mossoroense, série B – nº. 815).

BIBLIOGRAFIA

•ALVES, Joaquim. **História das secas (séculos XVII a XIX)**. 2. ed. Mossoró: ESAM, 1982. (Coleção Mossoroense, v. 225).

•ANDRADE, Manuel Correia de. **O território do sal: a exploração do sal marinho e a produção do espaço geográfico no Rio Grande do Norte**. Natal: UFRN – CCHLA, 1995. (Coleção Mossoroense, série B – nº. 848).

•ARAÚJO, Douglas. **O desenvolvimento do abate de bovinos no RN e suas relações de trabalho**. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 1990. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Depto. de Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

•A'RBOCZ, István I. Lászlo. **Ensaio sobre a história econômica do Rio Grande do Norte**. Natal: Ed. Universitária da UFRN, 1986.

•CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Ediouro, [19--].

•_____. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983. (Reconquista do Brasil: nova série; v. 79).

•DANTAS, Manoel. **O Rio Grande do Norte**. Natal: A República, 1918. (Coleção Mossoroense – série C – v. 460).

•FARIA, Oswaldo Lamartine de. **Sertões do Seridó**. Brasília: Senado Federal, 1980.

•_____; AZEVEDO, Guilherme de. **Vocabulário do criatório norte-rio-grandense**. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1966.

•FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação**. 3. ed. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.

•GIRÃO, Valdelice Carneiro. **As oficinas ou charqueadas no Ceará**. Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto, 1984.

-
- LIMA, Nestor dos Santos. **Três estudos mossoroenses**. Mossoró: ESAM, 1982. (Coleção Mossoroense, v. 190).
 - LYRA, A. Tavares de. **História do Rio Grande do Norte**. 3. ed. Natal: Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte, 1998.
 - MEDEIROS FILHO, Olavo de. **Velhos inventários do Seridó**. Brasília: Senado Federal, 1983.
 - MELO, Manuel Rodrigues de. **Várzea do Açú: paisagens, tipos e costumes do Vale do Açú**. 3. ed. São Paulo: IBRASA; [Brasília]: INL, 1979.
 - MONTEIRO, Denise Mattos. **Introdução à história do Rio Grande do Norte**. Natal: EDUFRN, 2000.
 - PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo: colônia**. 23. ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1997.
 - _____. **História econômica do Brasil**. 27. ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1982.
 - RENFREW, Collin; BAHN, Paul. **Archaeology: theorys, methods and pratices**. Chicago (EUA): Thames and Hudson, 1991.
 - SANTOS, Paulo Pereira dos. **Evolução econômica do Rio Grande do Norte (século XVI ao XXI): 500 anos de história do Rio Grande do Norte**. 2. ed. Natal: Departamento de Imprensa do Estado, 2002.
 - SIMONSEN, Roberto Cochrane. **História econômica do Brasil: 1500/1820**. 5. ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1967.
 - STADEN, Hans. **Viagem ao Brasil**. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras: Imprensa Nacional, 1988. (Coleção Afrânio Peixoto, v. 9).
 - SUASSUNA, Luiz Eduardo Brandão; MARIZ, Marlene da Silva. **História do Rio Grande do Norte Colonial: (1597/1822)**. Natal: Natal Editora, 1997.
 - SZMERECSÁNYI, Tamás (Org.). **História econômica do período colonial**. 2. ed. São Paulo: Hucitec: EDUSP, 2002.

ENDEREÇOS ELETRÔNICOS

<http://www.cosmo.com.br/revistacp/2003/04/02/materia_rcp_54206.shtm>. Acesso em: 25 maio 2003.

<http://www.sadia.com.br/br/receitas/receitas_pratodia_dica_7061.asp>. Acesso em: 27 abr. 2003.



JAMES CARLOS DA SILVA ARAÚJO

**A CULTURA DA CARNE DESIDRATADA
NO RIO GRANDE DO NORTE**



Monografia apresentada à disciplina Pesquisa Histórica II, ministrada pela Professora Denise Mattos Monteiro, do Curso de História da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, sob a orientação do Professor Wicliffe de Andrade Costa.

NATAL/RN

2003

A conservação da carne