

NOTICIA SOBRE O UARANÁ

APRESENTADA

AO ILLM. E EXM. SR. CONSELHEIRO

Dr. Manoel Pinto de Souza Dantas,

DIGNISSIMO MINISTRO E SECRETARIO DE ESTADO DOS NEGOCIOS DA
AGRICULTURA, COMMERCIO E OBRAS PUBLICAS,

POR

J. M. da Silva Coutinho.



RIO DE JANEIRO.
TYPOGRAPHIA NACIONAL,
Rua da Guarda Velha.

1866.

JOHN BROWN & COMPANY

NEW YORK

1857

NO. 10

NEW YORK

1857

Noticia sorbe o Uaraná, apresentada ao Illm. e Exm. Sr. conselheiro Dr. Manoel Pinto de Souza Dantas, dignissimo ministro e secretario de estado dos negocios da agricultura, commercio e obras publicas, por J. M. da Silva Coutinho.

I.

Uaranazeiro; sua cultura; fabricação do uaraná; vantagens da industria; melhoramentos.

Ha tres especies de uaranazeiro na provincia do Amazonas, mas só a *Paullinea sorbilis* é cultivada nas vizinhanças da villa de Maués, e aproveitada pelos indios, no estado silvestre. Compõe-se de duas variedades, distinctas pelo caule, mais fino e flexivel em uma que em outra, e por isso elevando-se mais ou menos em abandono ou apoiadas. Cresce naturalmente na região comprehendida pelo Tapayó e os rios Mamuri, Andirá e Maués, que desaguão no canal Tupynambarras, onde observei-a.

A especie immediata só é aproveitada em caso de necessidade. Pouco differe da primeira, quanto á forma geral, mas distingue-se bem em relação ao fructo, que é muito amargo e raro. As folhas são menores.

A terceira especie, chamada pelos indios *uaranárana* (uaraná falso), tem o fructo ainda mais raro, miudo e amargoso, sendo, além disso, coberto de pellos. Esta especie cresce em toda provincia: encontrei-a em Villa Bella, Manaus e na primeira cochoeira do Hyupurá.

Grande espaço occupa a paullinea sorbilis de caule fino e flexivel, e se os galhos forem mergulhados, bastará uma semente para constituir a maior fazenda.

Verdadeira trepadeira, o uaranazeiro, arriado ás arvores corpulentas, eleva-se á altura de cincoenta palmos, proxivamente, estendendo os galhos ás plantas vizinhas, sem contudo lhes prejudicar o desenvolvimento. E' assim que ella se acha no estado silvestre, tornando-se por isso difficil a colheita. Tambem não são abundantes os fructos.

Cultivado e sem apoio, o uaranazeiro fórma uma esphera de basta folhagem com doze a quinze palmos de raio. Se não ha o cuidado de podal-o, e as plantas distão pouco, em breve se abração todas, formando uma latada rasteira. A colheita então é por demais custosa; a limpeza do terreno intermediario, porém, tem facilitado o ingresso da sauba em alguns lugares.

Custosa e um pouco arriscada é ainda a colheita neste ultimo caso. As cobras procurão abrigo sob as folhas seccas que tapizão o solo, junto ás plantas, e vergados os ramos mais compridos, beijão ordinariamente a terra. O collector tem de curvar-se muitas vezes, e, penetrando per entre a folhagem, arrisca-se á dentada das cobras.

Suspensos em girãos os galhos, como se faz com a vinha, cessão estes inconvenientes, economisa-se o trabalho da limpeza do terreno. Assim disposta, a lavra apresenta um aspecto encantador. Formando uma alameda continua, nem o sol incommoda o lavrador, não brotão facilmenteervas damninhas, na posição natural o homem faz a colheita e para longe fogem as cobras, achando-se limpo o terreno.

Quando estive pela primeira vez em Maués, aconselhei aos lavradores que adoptassem o systema dos girãos, attentas as vantagens que ficão expostas; mas alguns objectarão, dizendo, que talvez a planta sem apoio desse maior quantidade de fructos. Em fins do anno passado reconheci que tal presumpção não tinha fundamento. Eotão a safra foi pequena, as plantas em abandono não derão fructos em abundancia. Ao mesmo tempo algumas que descansavão em girãos, no rio Paricatuba, estavam carregadas, contrastando com as outras. Informáráo-me que estas plantas nunca fallhárão, não acontecendo o mesmo ás que jazem em abandono, sendo a produção minguada, se não corre bem a estação.

Assim, pois, além das vantagens que enumerarei, tem o systema dos giráos uma outra de grande alcance, que é garantir o lavrador dos desfalques a que está sujeito presentemente.

Quando a estação é favoravel, talvez que as plantas em abandono dêem mais que as suspensas; porém, a differença provém de não lhe chegarem terra ao pé.

Em abandono, o uaranazeiro tem junto uma camada de folhas seccas, que lhe augmenta o viço, resultando dahi maior abundancia de fructos. Artificialmente chega se ao mesmo resultado, e sem grande esforço.

Já disse que a planta em abandono fórma uma meia esphera de doze a quinze palmos de raio. Desta maneira o ar não pôde girar livremente sob a copa. Quando as primeiras chuvas prolongão-se demasiadamente, ou cahem antes da época costumada, grande parte das flores se perdem, em consequencia da humidade que soffoca por assim dizer a planta, difficil como é o movimento do ar. Este inconveniente desaparece quando ellas se achão suspensas em giráos, porque a ventilação é completa.

Até certo tempo, só parte da safra era aproveitada, e assim pouco importava ao lavrador que fosse ella maior ou menor. Hoje, porém, a alza do preço do uaraná tem despertado muita actividade, e o melhoramento vai sendo devidamente apreciado. Comtudo, a variedade de culturas é um obstaculo ao progresso da lavoura no Amazonas, ao menos da maneira por que se pratica. Sem o menor inconveniente podia o fazendeiro de uaraná plantar mandioca, milho, feijão, arroz; porém, occupar-se ainda com o tabaco, a canna e o cacão em lugares distantes duas e tres leguas, é realmente querer tudo para não ter nada. Dahi resulta a imperfeição da industria, a difficuldade de aperfeiçoar-se qualquer cultura, a peraa de tempo, o atraso da lavoura, que ainda mais se aggrava com a falta de braços e machinas que os substitua.

As outras vantagens dos giráos são consideraveis, e os lavradores adoptarão sem duvida o melhoramento, por seu proprio interesse, agora que o consumo da droga vai se estendendo tanto e avultando o preço. De 1862 a 1863 o uaraná triplicou de preço em Maués.

O uaranazeiro propaga-se por intermedio do galho ou da semente. As plantações fazem-se por meio de mudas, como acontece com o café. O intervallo entre as plantas não deve ser menor de quarenta palmos. Presentemente aproveita-se as roças velhas para cultura, capinando-se duas vezes por anno. De tres para quatro annos o uaranazeiro começa a dar fructos, e dahi por diante é podado annualmente, da mesma maneira que se pratica com a vinha.

Em Julho desenvolve-se o pendão floral, e em Novembro, mais ou menos, estão os fructos

sazonados. Começa então a fabricação dos pães.

Uma arvore bem tratada dura mais de quarenta annos, e pôde dar oito libras annualmente, sendo o preço actual de cincoenta mil réis (50\$000) a arroba.

Um terreno de 250 braças de frente e outras tantas de fundo accomoda 3.969 pés de uaraná, guardando entre si a distancia de quatro braças. Em lugar de oito libras, que pôde dar cada planta, supponhamos que se colhem apenas quatro, contando com todas as circumstancias desfavoraveis. Temos assim uma produção certa de 15.876 libras, ou 493 arrobas. Como já vimos, o preço actual é de 50\$ a arroba, mas façamos a conta por metade, para mais segurança. A cultura, pois, do uaraná em um quadrado de 250 braças de face dá annualmente 12:325\$, ainda no caso do preço reduzir-se à metade do que hoje tem, e sendo a estação completamente desfavoravel.

O municipio de Maués, a freguezia de Andirá e as terras onde vivem os indios maués, em numero maior de tres mil, produzem quando muito 900 arrobas annualmente. Por aqui se pôde fazer idéa da imperfeição da industria. Quasi o dobro pôde-se obter em um quadrado de 500 braças de face; isto é, 1.705 arrobas, ainda fazendo-se a conta com 3 1/2 libras por cada pé.

Sem o trabalho da plantação annual, como acontece com outros generos, a despeza da produção do uaraná reduz-se à da colheita e preparação da droga, que tem lugar somente durante dois mezes no anno, Novembro e Dezembro, ficando assim disponivel a mór parte do tempo para o lavrador empregar em outros trabalhos.

O uaranazeiro exige terra meio arenosa e secca, justamente a que convém a muitas plantas do paiz, algodão, mandioca, milho, feijão, etc. Na mesma região podem ser todas cultivadas, o estabelecer-se o lavrador, sem o inconveniente da moradia em lugares humidos. São assim as terras banhadas pelos rios Canuman, Abacaxis, Paracuny, Apocuetáua, Maués, Andirá e Mamurú, que desaguão no canal Tupynambaranas, e de outros lugares do Pará e Amazonas.

Colhe-se o uaraná quebrando-se os cachos, quando a mór parte dos fructos estão meio sazoados, ou escolhendo-os, no caso contrario, sendo conduzidos á casa em uma especie de cestos, a que no Amazonas da se o nome de *paneiro*.

Em cochos cheios d'agua fria deita-se os fructos, para mais facilmente extrahir-se-lhes o pericarpo, e limpos que sejam são levados ao fogo. O melhor uaraná se obtem com o fructo meio sazoadado, e assim convém fazer a escolha para não depreciar-se a totalidade do producto. Nos mesmos fornos que servem na fabricação da farinha torra-se o uaraná a fogo

lento, passando depois ao pilão para ser moído. Aqui é preciso o maior cuidado, porque se as sementes não ficão igualmente torradas altera-se a qualidade da droga. Até agora os fabricantes de Maués não attendião a este preceito, empregando conjunctamente os fructos mais ou menos torrados. O tenente João Cavalcante, que é um dos melhores fabricantes, começou o anno passado a aperfeiçoar a industria, imaginando um meio engenhoso para chegar ao fim desejado. É sabido que deitanno-se grande porção de sementes no forno nem todas recebem o mesmo grão de calor. Quando umas se achão convenientemente torradas, outras exigem ainda algum aquecimento; e se as primeiras continuão no forno até que a torrefacção das segundas seja completa, adquirem calor demaziado, ficando queimadas. O tenente João Cavalcante preparou uma peneira de folha de Flandres, tendo os orificios uma grandeza sufficiente para passarem os fructos convenientemente torrados, indo de novo ao forno os que ficarão na peneira em razão de terem maior diametro, consequencia de não se acharem convenientemente contrahidos pelo calor. Tira-se o tegumento do grão, depois de torrado, deitando-os em esteiras e comprimindo-os entre as mãos. Este trabalho grosseiro, pôde ser executado facilmente por meio de uma pequena machina.

No mesmo dia da colheita devem-se torrar os fructos, pois do contrario alterão-se, e o producto é muito ordinario logo que começa a fermentação.

Em 1863 algumas pessoas disserão-me na villa de Maués, que era preciso preparar tambem os pães no dia da colheita. Em o anno passado, assistindo eu ao fabrico, reconheci não ser necessario tanta pressa. O melhor uaraná, que alli observei foi preparado com os sementes torradas muitos dias antes. Assim, pois, não ha o menor inconveniente em guardal-as durante algum tempo, resguardadas da humidade. E o pedido de sementes que tem vindo de França é a melhor prova do que digo.

Em grandes pilões são os fructos reduzidos a pó, deitando-se depois um pouco d'agua fria e continuando o soque até que a massa adquira a consistencia pastosa. Termina a operação quando ella não apresenta a menor fenda, sendo dobrada entre as mãos, o que se consegue activando muito o soque, ou melhor desenvolvendo bastante calor, sem o que fende-se no centro e damifica-se em pouco tempo. É neste estado que se lhe dá a forma de pães, com que entra no mercado, passando depois duas horas ao sol para ser posta no fumeiro onde adquire consistencia.

Todo trabalho é braçal e por consequencia penoso e demorado. Como os indios, nos tempos primitivos, assim fazem hoje os civilizados: a industria não deu um passo.

A cavidade dos pilões tem seis pollegadas de diametro e 14 a 18 de comprimento. De sete a oito palmos são os soquetes, cujo diametro é de tres a quatro pollegadas, e fazem-se de prauuba, por ser madeira pesada. Escolhe-se para os pilões o louro, itáuba, sucupira ou outra qualquer madeira forte.

O fumeiro tem dous andares, formados de talas de paxiuba (palmeira). Sobre varas collocão se as talas, distando entre si uma pollegada, e segurão-se com cipó. O primeiro fica acima do solo sete palmos, e o segundo dista do primeiro oito. Ordinariamente arnão-se no fundo da cozinha, e são cobertos de palha. No primeiro andar são postos os pães frescos, e ali se conservão 15 dias; passão depois ao segundo, onde ficão 25 ou 30. O fogo deve ser um pouco forte no principio da operação.

Ainda mesmo bem amassado, o uaraná detriroa-se facilmente, quando não é sufficientemente curtido.

Conhece-se o uaraná bem fabricado, não fendido no centro, pelo som que produz o choque dos pães. A tal respeito o cuyabano dá lições aos habitantes de Maués.

Em 1863 aconselhei aos fabricantes que emprega-sem o moinho do café na trituração das sementes, o pedi á presidencia do Amazonas que mandasse pôr alli algumas dessas machinas de maiores dimensões, a fim de fazer-se o ensaio. Em fins do anno passado tive a prazer de ver uma funcionando proveitosamente, dizendo-me o proprietario que obtinha com ella o dobro do producto.

Posto que o moinho abrevie muito o trabalho, contudo não pôde-se ainda dispensar o pilão, pois é o unico meio de tornar a massa pastosa, depois de misturada com agua.

O forno cylindrico tambem seria de grande proveito na fabricação do uaraná, evitando o trabalho da separação das sementes mais ou menos torradas, e a demora do aquecimento inevitavel em forno de barro.

O emprego do despoldador, que serve para o café, economisaria igualmente muito tempo e trabalho, fazendo augmentar muito a produção em beneficio do fabricante.

No Amazonas, porém, é muito difficil melhorar-se a industria, em geral, sem o auxilio do governo. Os lavradores ou fabricantes não pedem por si só aperfeiçoar o trabalho. Ordinariamente baldos de recursos, sem relações fóra da provincia e mesmo na capital; não tendo noticia sequer dos mais insignificantes melhoramentos, continuão na rotina, tão prejudicial a seus interesses, que são tambem os do Estado.

Não sou de opinião que o governo auxillio directamente a lavoura; entendo mesmo que este meio, longe de trazer beneficios, pôde acerretar muitos males. Mas entre o auxillio directo e o abandono absoluto ha um meio termo que nas circumstancias em que se achão

muitos lugares do Brasil, entre elles o Amazonas, pôde ser adoptado com proveito, e sem gravame dos cofres publicos.

A concessão de machinas aos lavradores, que desejarem possuil-as, pelo preço dos mercados productores, com augmento somente do frete, quando vierem do estrangeiro, e sem esse acrescimo, transitando dentro do paiz nos barcos das companhias subvencionadas, sendo pagas parcialmente, capital e juros da lei, com um decimo da produção annual, por exemplo, é um grande beneficio em relação ao fim que se obtém, custando entretanto muito pouco ao governo.

Os maiores lavradores de uraná, por falta de braços e machinas, perdem uma parte consideravel da safra. Nem podem completar a colheita, nem tão pouco a preparação dos fructos. Guardados á sombra, alterão-se estes promptamente, e o producto é máo quando não se torrão no mesmo dia.

Julgo que no estado presente, e mesmo em outro mais prospero, os lavradores lucrariam muito seccando ao sol os fructos que não pudessem aproveitar, da mesma maneira que se faz com o café. Concluida a colheita e fabricação do uraná fresco, collocão-se em covas pouca profundas os fructos seccos, lançando-se depois um pouco de terra em cima. Logo que elles se fossem entumescendo, o que era facil verificar, seriam preparados para a confecção dos pães.

Lembro este processo baseado na experiencia dos indios. Quando chega o tempo da germinação, ou quando lhes falta a droga, vão elles á roça e apanhão os fructos que cahirão na occasião da safra. A droga preparada com o fructo assim entumescido dizem todos sera melhor. Artificialmente consegue-se o mesmo resultado, e aproveitão-se os fructos perdidos.

O uraná entra tambem no mercado sob a fórma de diferentes animaes. Todos conhecem as *figuras de uraná*. Para este effeito é preciso que a massa seja bem fina, sendo peneirada antes de misturar-se com agua. Francisco Pedro de Souza foi o autor desta industria, e ainda hoje é o melhor fabricante. Grosseiramente preparão os indios algumas figuras.

Além da semente, utilisão-se os indios e alguns mestiços da flôr e raiz do uranaizeiro.

Depois de assadas na cinza quente, socão-se as flôres com a farinha da tapioca e preparão-se pequenos pães, que são levemente curtidos no funeiro. Os indios chamão a este producto — *uraná putera* (flôr de uraná). Consume-se em pouco tempo, em razão de ter pouca duração.

Se os pães ou a droga preparada com o fructo acaba-se antes da época das flôres, arrancão-se as raizes, e depois de raladas, toma-se o pó dissolvido n'agua.

II.

O uranaizeiro dos indios é o mesmo dos civilizados; lugares proprios para cultura; creença infundada a tal respeito; propriedades da droga; como usão os indios; consumo em geral; commercio e exportação para Mato Grosso; vantagens da industria; lenda do uraná.

Depois que desenvolveu-se a procura do uraná nas vizinhanças da villa de Maués, alguns fabricantes, levados pela avidez do lucro, falsificárão a droga, introduzindo-lhe a farinha de tapioca.

Além disso, outros motivos concorrerão para que a droga se depreciasse. Os fructos do uranaizeiro amadurecem quasi ao mesmo tempo, e de seu immediato tratamento depende a boa qualidade do producto, como já fiz notar.

Não dispondo de meios aperfeçoados, os lavradores que cultivão a planta veem-se quasi obrigados a fabricarem em diversos dias a colheita de um só, e, o que é peor, misturão os fructos novos e velhos, pensando desta maneira evitar o damno. A prompta alteração dos fructos determina a necessidade de serem despolidos e torrados no mesmo dia.

Nas *terras* (1) os indios aproveitão-se da produção silvestre, sendo a cultura insignificante. A colheita diaria é por isso muy limitada, e assim podem preparar-a toda.

O uraná de melhor qualidade é o que se fabrica com o fructo meio sazonado. Aos indios, que colhem pouco, é facil fazer a escolha, mas não acontece o mesmo aos plantadores civilizados.

Tudo isso deu em resultado o descredito do uraná de Luzela, como ainda hoje chamão os cuyabanos a villa de Maués. O preço era muy inferior ao das *terras*, e alguns negociantes, que fazião compras em Maués, apresentavão a droga como producto das *terras*, para obterem melhor preço. Uaná de Luzela e uraná ordinario, são synonymos entre os cuyabanos. A planta porém é tão boa em uma como em outra parte, e tudo depende da fabricação dos pães.

Ultimamente a alta do preço e o desenvolvimento da procura, fez com que os fabricantes do Maués aperfeçoassem um pouco o seu trabalho, e o producto melhorou consideravelmente. Já em 1862 a droga preparada pelo tenente João Cavalcante foi reputada tão boa ou melhor que a dos indios.

O uranaizeiro não cresce exclusivamente em Maués e suas vizinhanças, como erradamente se acredita; pôde ser cultivado com proveito em todo Amazonas e mesmo em algumas pro-

(1) Região occupada pelos indios Maués.

vincias do Sul do Imperio. Em Manaus e no alto Hyupurá encontram-se as duas especies inferiores, e pessoas de credito affirmão-me que tambem existe no Atumam. Em frente de Manaus, no lugar de Hyanuay, um lavrador cultivava o uaraná de primeira qualidade, tendo em vista alguns pães no mercado, fabricados por elle. E', pois, infundada a crenga que a planta dos indios é melhor que a dos civilizados, que a região de Maués é a unica em que ella póe medrar.

O uaraná é muito alimenticio, e nem póe deixar de ser assim, contendo amido em tão grande quantidade. Do fructo extrah-se uma bella tinta amarella, e a droga misturada com agua é empregada vantajosamente nas moléstias abdominaes. Em França está-se applicando o uaraná contra nevralgias, e consta-me que com feliz resultado, mas não sei de que maneira. Que o ensaio tem sido bom; prova-o o augmento dos pedidos de sementes que de lá tem vindo. Supponho que ao principio amargo, que contém o fructo, é devida a sua efficacia nas moléstias intestinaes.

Os indios Maués tomão o uaraná de uma maneira extraordinaria, aproveitando o fructo, a flôr e a raiz, como vimos.

Os Mundurucus do rio Maués têm ultimamente cultivado a planta, e usão tambem da droga, porém, não tanto como os seus vizinhos. Os Maués póe-se dizer que só tomão *agua branca*, como chamão ao ponche.

No centro da choupana senta-se a dona da casa, ao pé de um alguidar cheio d'agua, trazendo o pão de uaraná e uma pedra (conglomerato) com a superficie incrustada de fragmentos de quartz. Com as mãos, introduz a pedra e pão n'agua. Faz a pedra vezes de ralo, e dissolve a que seja certa porção da massa, uma ou outra vez destacada com interstícios da pedra com os dedos, tomão os indios em grandes cujas o ponche. Muitas vezes durante o dia repetem a beverage, começando logo ao despontar da aurora.

O uaraná supprime todo e qualquer alimento, passando os indios alguns dias somente com *agua branca*, se falla a caça; mas oem por isso emmagrescem; e sempre fortes, parecem nutridos da melhor carne.

No Pará e Amazonas usão os civilizados da lingua do piráurucu para rabarem o uaraná, e ordinariamente adoção o ponche.

O uso desta droga tem-se estendido consideravelmente. Limitado a principio ao dominio dos Maués, passou rapidamente a todo o valle do Amazonas, a Mato Grosso, Bolivia, Goyaz, e aos setões de Minas, Maranhão e Piahy. Em Mato Grosso, porém, foi onde o consumo mais se desenvolveu, sendo alli o uaraná o genero que obtinha maior preço no mercado, mesmo superior ao do sul, antes das communicações pelo Paraguay.

Não é possível determinar-se a época em

que começou o commercio do uraní entre Mato Grosso e o Amazonas, se foi a principio transportado pelo Madeira ou Tapayó. O descobridor deste rio, capitão João de Souza e Azevedo, desceu em 1747. Diz Southey (1) que elle voltou pelo mesmo rio levando generos de commercio, mas que não continuou a navegação em consequencia do obstaculo das cachoeiras, apesar de ser por ali o caminho duzentas e tantas leguas mais curto que o do Madeira. Affirma, porém, o autor do dictionario topographico do Brasil, que Azevedo regressou pelo Madeira.

A côrographia braslica, uma das fontes mais puras de nossa historia, refere que o primeiro carregamento de mercadorias que subiu a Mato Grosso, pelo Tapayó foi em 1812; porém, nada accrescenta sobre o destino de Azevedo, depois de chegar ao Pará. Não sei, pois, com que fundamento o dictionario topographico assevera ter elle voltado pelo Madeira. Esta asserção, entretanto, não deixa de ter fundamento, por que foi em 1749, isto é, dois annos depois da viagem de Azevedo, que subiu o Madeira uma expedição mandada pelo governo para verificar as noticias dadas por Manoel Felix de Lima, que por elle havia descido pela primeira vez em 1742. E' muito provavel que Azevedo, aproveitando a occasião, acompanhasse a expedição, não se aventurando só pelo Tapayó.

Os indios Maués, bravios e desconfiados, não apparecerão ao capitão Azevedo, e nem elle deu noticia dessa tribo, a quem devemos a descoberta do uaranazeiro.

Depois de 1749 desenvolveu-se a navegação do Madeira, sempre contrariada pelos Muras e Mundurucus.

Em 1780, mais audaciosos que d'antes, apresentarão se os indios, e tão energicamente perseguirão os viajantes, que a navegação foi declinando, quasi extinguindo se pouco tempo depois.

E' muito provavel que durante esse periodo fosse levado o uaraná a Mato Grosso.

O enfraquecimento ou quasi extincção dos transportes pelo Madeira não era pequeno mal para as duas provincias limitrophes. Foi por isso que o conde dos Arcos, avaliando bem das vantagens da navegação, mandou em 1805 o capitão Manoel José Xavier Palmeirim complimentar o governador de Mato Grosso, e pedir-lhe favorecesse os transportes entre as duas provincias.

A attenção do conde dos Arcos foi despertada pela viagem de João Viegas, que no mesmo anno de 1805 descera ao Pará pelo Tapayó. Vê se pois que não se tratava agora do Madeira.

Do Rio de Janeiro recebia Mato Grosso os generos de que precisava, com enorme sacri-

(1) H. do Brasil—T. V. pag. 400.

ficio. Trancado por assim dizer o Madeira, e com mais fortes cadêas o Paraguay, procurou o commercio expandir-se pelo Tapayó, caminho 132 leguas mais curto que o do Rio de Janeiro, sobre ser mais commodo, apezar das cachoeiras do rio.

Em 1812, sete annos depois da missão do capitão Palmeirim, partito de Cuyabá Antonio Thomé da França aguas abaixo pelo S. Lourenço, subindo depois o Paraguay até a barra do Sipotuba, pelo qual navegou em quanto lhe permittirão as aguas. Da cabeceira deste rio varou as canoas para as do Sumidouro, e por elle continuou a viagem, entrando no Arinos, Tapayó e Amazonas, chegando finalmente ao Pará. No anno seguinte voltou França pelo mesmo caminho á Mato Grosso, levando um carregamento de generos de commercio, primeiro que por elle subio.

No tempo da viagem de França já o uaraná era conhecido em Mato Grosso, e foi então levado pelo Tapayó, cuja navegação augmentou ainda mais depois da mudança da capital para Cuyabá.

Como no Madeira, tambem oppunhão-se aqui os indios aos transportes, e raro foi o camarada da *carreira do Pará* que não experimentasse a flecha do Tapayuna.

Em Mato Grosso o uaraná teve tanta acceitação, que tornou-se em breve genero de primeira necessidade, como o café no Rio de Janeiro e Minas, e o mate no Rio-Grande do Sul e Paraná.

No Amazonas só os indios Maués alimentavão-se com uaraná. Como refresco era usado pelos colonos, ou na qualidade de medicamento contra molestias abdominaes, e ainda hoje assim acontece.

Não foi certamente esta droga o movel das transacções pelo Tapayó; porém depois occupou um lugar tão impartante, que podia considerar-se alma do commercio.

E' muito curioso o facto de ter-se constituido o uaraná genero de primeira necessidade entre o povo civilisado de Mato Grosso, lugar adverso ao uaranazeiro, e não no proprio berço, onde como tal só é considerado pelos Maués.

Como no Madeira e em outros rios do interior do paiz, executava-se a navegação no Tapayó em canoas grandes, feitas de um só pão, a que os indios denominarão *ubás* e nós tambem por esse nome conhecemos-as. A sua lotação media era de 400 arrobas.

Em Novembro ordinariamente descião os combois de Mato Grosso, trazendo couros e outros generos do paiz, poucos. O ouro amodado ou bruto era o principal agente das transacções.

As *monções* transpunhão todas as cachoeiras no Arinos e Tapayó, terminando a viagem em Itaituba, que demora cinco leguas aquiem da primeira cachoeira. Não chegavão a Santarém, por ser perigosa e demorada a viagem

em taes barcos, na parte inferior do rio, descedendo os negociantes em igarités apropriadas. Alguns vão á Belém provêrem-se de louça, sal e ferramentas, outros em Santarém mesmo realisavão o negocio.

Do Itaituba os cabos e camaradas mais diligentes penetravão nas terras dos Maués, ordinariamente pela bacia do Jacaré, a fim de comprarem uaraná aos indios, por conta dos patrões, e por sua propria tambem.

Os patrões concedião aos cabos e camaradas um pequeno espaço nas canoas, para acomodarem alguns generos. A unidade, ou termo de comparação dos volumes chamavão elles *praça vazia*, e era equivalente a 16 palmos cubicos, proximoamente. O cabo tinha duas praças vazias, e o camarada uma.

Demasiadamente trabalhosas, por causa das cachoeiras, erão as viagens, tendo de lutar além disso os viajantes contra os indios Tapayunas, Apicás e outros. No fim de algum tempo domavão-se os ultimos, mas os Tapayunas perseverarão na aggressão com energia.

Esperão elles os combois na margem direita do Arinos, ora no lugar do Mamão, ora no Barraço Vermelho, onde o passo é mais estreito. Inesperadamente apparecião no alto da ribanceira, e tamanho era o furor com que atacavão, que alguns negociantes virão-se obrigados a pontar pequenos canhões na prôa da canoa da frente, para varrerem a margem, e assim poderem passar.

Os Apicás estão hoje estabelecidos a quem da fôz do Arinos, nas proximidades da cachoeira do Taquaralsinho; plantão mandiôca, milho e feijão, favorecendo muito as viagens, pois alem dos viveres que fornecem, prestão-se ao trabalho da varação das canoas nas cachoeiras.

Contão-se 49 cachoeiras e correntezas no Arinos e Tapayó até Itaituba. Em 5, conforme a estação, e preciso passar cargas e canoas por terra. Por aqui se pôde fazer idéa do trabalho que tinhão os viajantes.

A exportação do uaraná foi crescendo á medida do consumo em Mato-Grosso, e nos ultimos tempos, independentes das monções, descião alguns negociantes exclusivamente para comprarem a droga. A gente do Tapayó dava a esses homens o epitheto de *igariteanos*, pelo motivo de andarem em igarités, contra o costume geral.

O commercio do sal, louça e outros generos cessou, logo que foi aberto o Paraguay, porém o uaraná só por si manteve as relações entre o Amazonas e Mato Grosso. Não existisse o uaraná, que de todo cessarião as communicações; e quando as circumstancias nos obrigassem a frequentar de novo esse caminho, teriamos de empreheender custosos trabalhos, e talvez mesmo que elle não nopudesse aproveitar.

Por amor do uaraná muitos cuyabanos ficaram residindo no Tapayó, depois de extinc-

la a carreira de Mato-Grosso, constituindo uma colonia importante nas vizinhanças de Itaituba, e que muitos serviços tem prestado, estabelecendo a lavoura e ereação, e disciplinando os indios, para o que têm especial talento. Erão estes, e assim alguns naturaes que então penetravão nas terras, para negociarem com os indios, vendendo depois o uaraná aos mercadores que descião de Mato-Grosso. Quando o uaraná dos indios não era sufficiente, chegavão certos compradores ás vizinhanças de Maués, occultando-se alguns para se esquivarem ao pagamento dos respectivos direitos.

Nos ultimos annos um ou outro negociante de Mato-Grosso vai directamente a Maués, atravessando pelas terras dos indios, do porto do Mambuhy para alguns affluentes do Uaranátuba, onde difficilmente conseguem canoas para chegarem á povoação de Maués. Com muito trabalho regressão por ahi com as mercadorias, preferindo os maiores compradores dar volta pelo Amazonas, subindo depois o Tapayó, apesar dos perigos e trabalhos das cachoeiras Maranhãozinho, Maranhão-Grande, Coatá e Apuhy, principalmente, e da perda de tempo, que é inevitavel. Da villa de Maués ao porto do Mambuhy, pelo Amazonas, não se gasta menos de 20 dias, não contando o tempo gasto na passagem das cachoeiras, que depende da quantidade do carregamento. Pelas terras a viagem é apenas de 10 dias, e pôde ser feita em meuos. Aqui porém o transporte é mais custoso. Poucos indios habitão nas proximidades do caminho do Mambuhy, e mal se prestão ao serviço. As cabeceiras do Mayurú, Embetuy e Mirity, que são povoadas, ficão mui distantes, e nem são melhores os habitantes dessas paragens, ao contrario distinguem-se pela ogerisa que votão á sociedade. Quando fiz a minha viagem pelas terras apenas consegui quatro Maués para a condução de viveres ao Mambuhy, á força de carinhos e presentes, além de generosa paga.

Muito precario o commercio do uaraná nas terras, sobre ser nemamente encommodado, hade necessariamente passar á villa de Maués, que offerece garantias, como vai acontecendo. O aperfeicoamento do fabrico, os commodos que se encontrão em um lugar civilisado, são causas poderosas que concorrem á mudança.

A escassez dos viveres nas terras obriga os negociantes a enormes despezas, tendo pago alguns quatro e seis mil réis por uma gallinha. A farinha levão elles do Tapayó, pois com difficuldade conseguem este genero entre os indios. Muitos têm passado tres dias e mais alimentando-se apenas com farinha e agua, não andando bem segura a vida entre um povo supersticioso, que passa o tempo sonhando com feitiços, e mata sem o menor escrúpulo.

Extremamente vingativo, traiçoso e indolente, o Maué foi encontrado em suas cabanas

pelos colonos. Os descimentos fizerão desenvolver aquellas tendencias; o desertor e o região malvado, completarão a obra da natureza.

Para o homem que vem da sociedade olha o Maué de envez, desconfiado, receiando a perseguição. Tanto quanto tememos as feras bravias, teme-nos elle a nós.

Sentindo profundamente semelhante desgraça, atravessei a região occupada por estes indios, vigiado attentamente, como se fôra inimigo perigoso. Por todo caminho encontrei espiões; por duas vezes os desgraçados procurarão mover-me á luta disparando espingardas nas vizinhanças de meu pouzo. Muitos assassinatos tem-se alli dado por diversas vezes; e nem ha como penetrar a justiça nesse intrincado labyrintho, só conhecido de seus habitantes.

A abertura de uma estrada, que ligue o porto do Mambuhy ás cabeceiras do Uaranatuba, affluente do Maués, é, pois, o complemento necessario para que o commercio do uaraná se concentre na villa de Maués. Esta obra só pôde ser executada com proveito estabelecendo-se missões nos portos de Mambuhy e Uaranatuba, pois sem ellas não se obtem os meios de transportes nem se conserva o caminho em bom estado. A distancia é apenas de 12 leguas.

Presentemente descem do Mato Grosso seis igarités, termo médio, em Dezembro, voltando em Fevereiro. Os negociantes trazem ouro em obra ou moeda, e tambem papel do governo para a compra do uaraná. De quinze dias são as melhores viagens na descida, e de vinte cinco subindo-se o rio.

Nos ultimos tempos aperfeicoou-se muito o caminho que vem da Diamantina ao porto do Rio Preto, affluente do Arinos, onde embarcão os negociantes. A distancia é de quatro leguas, segundo me informarão, e transpõe-se facilmente, mesmo em carros.

Ainda em 1862 vendeu-se o uaraná em Maués a 30\$000 a arroba. Em 1863 subio a 40\$000, e presentemente está a 50\$000 na porta do fabricante, prova exuberante do aperfeicoamento da droga.

No Tapayó vende-se a droga a 80\$ e mais, chega a 200\$ na Diamantina, e a 240\$, termo médio, em Cuyabá, tendo já se vendido a 300\$. Depois da invasão paraguaya constame que se vendeu a 500\$.

Da Diamantina espalha-se o uaraná por toda provincia, retalhando-se a medida que se affasta do centro, e proporcionando emprego a muita gente.

A's ultimas camadas sociaes chega apenas o pó. Como acontece com o mingão no Pará, o aluá na Bahia, e a cangica em outras provincias, vende-se em Cuyabá o pó do uaraná, ou melhor os ponches a 80 e 120 rs. cada um. O copo em que se prepara é igual a 1/4 dos ordinarios, e nem ha cuyabano que faça uzo de maior vazilha.

O uaraná em pão ou ralado, a latá com assucar refinado, o copo, a grosa, e a colher de prata com o cabo lavrado, classico instrumento para a preparação do ponche, acompanhão ordinariamente o filho de Mato Grosso quando se affasta de casa, são objectos indispensaveis de seu trem de viagem.

Sem carne e farinha podem elles andar, nunca sem uaraná.

Desde o cidadão mais elevado até o ultimo pastor todos tomão o ponche, e sem elle difficilmente podem passar. O bom uaraná é o melhor presente, assim como a melhor offerta do hospede que deseja obsequiar. Vem logo cedo a beberage á cama, e durante o dia repete-se muitas vezes.

Satisfactoriamente tem-se desenvolvido a proveitosa cultura do uaranazeiro em Maués, Andirá e suas vizinhanças. A alça do preço ultimamente veio fortalecer a louvavel resolução dos habitantes adoptando uma industria que os felicita, sob o ponto de vista moral e economico.

Effectivamente, a recompensa do trabalho é superior a que se obtem na extracção da seringa, e assim tem obstado a que uma grande parte da população abandone seus estabelecimentos e familias, indo tentar fortuna em logares invios, fora do alcance da justiça e da religião. Escravos de uma divida que nunca se extingue, lá tem ficado muitos trabalhadores, presos por longos annos, passando por diversas mãos, como mercaderia, cujo valor é representado pelo debito.

Povo e governo devem olhar para o uaranazeiro como symbolo da civilisação nessa parte do Amazonas, e não simplesmente na qualidade de instrumento de lucros pecuniarios.

Na Mundurucania foi o uaraná que minorou o grande mal da extracção das drogas silvestres. Muito feliz seria o povo se em outros logares houvesse um equivalente dessa planta.

A propagação de tão util vegetal, e o aperfeiçoamento da industria, é pois, de grande utilidade, pagando largamente os seus beneficios qualquer esforço que fôr empregado.

O uaranazeiro é arvore sagrada dos indios Maués, e por elles venerada, como a tamarreira entre os arabes. Ella lhes fornece alimento, e meios de curar as molestias; repara e sustenta o organismo. Correspondente a taes beneficios é a origem que lhe attribuem, elevada e bella, como se creara a imaginação de um povo na infancia, aquecido ao sol do equador.

Eis a lenda do uaraná.

Na primitiva aldeia havia um casal notavel pelas virtudes. Refugio dos infelizes, era a sua choupana como a fonte onde se ia buscar a consolação. De tão bons pais sahio um filho ainda melhor. Já aos 6 annos o menino fazia prodigios tantos, que merecia a adoração de todos. Chuvas abundantes vianhão reverdecer as plantas, que definhavão, se elle implorava esse beneficio; como anjo da paz, fazia cessar as desavengas, e mantinha a união do povo; muitos doentes forão curados ao simples contacto de sua mão; uma aureola de felicidade em fim parecia cereal o. transmittindo-se a todos que se approximavão. Tanta ventura porém causa inveja ao anjo máo (Jurupary), que protestou aniquillar o seu rival. Durante muito tempo a vigilancia do povo impediu que elle realizasse tão negro projecto; mas um dia, por fatalidade, o bom menino, sem ser visto, trepou em uma arvore para colher os fructos, Jurupary aproveitou a occasião, e transformando-se em uma cobra, lança-se ao pescoco do menino, matando-o immediatamente. Pouco tardou que não fosse apercebida a falta, e prestes correu a noticia, pondo a tribo em movimento. Freneticamente forão deypassados todos os recantos, encontrando-se finalmente o corpo da creança, de olhos abertos e semblante tão sereno, que parecia rir-se para quem o contemplava. Mas pouco durou a illusão; dissipou-se o ultimo lampejo, e a verdade foi como um raio que fulminou a tribo. A esperança fugio de todos corações, e nem havia mais que esperar, morta a causa da felicidade geral. Era um castigo tremendo, que condemnava o povo a eterna desventura. Uma descarga electrica veio suspender a lamentação, e succedeu-lhe profundo silencio. A mãe do menino tomou a palavra, e assim fallou aos indios estupefactos: Tupam, sempre bom, veio consolar-nos nesta grande afflicção, reparando a perda que acabamos de soffrer. Meu filho resussitará sob a forma de uma arvore, que ha de constituir o nosso alimento e união, curando-nos tambem todos os males do corpo. Mas é preciso que seus olhos sejam plantados.

Eu não posso executar esta operação; fazei-a vós, como ordena Tupam. Taes palavras produzirão grande impressão. Ninguem se resolvia arrancar os olhos do menino, sendo preciso recorrer-se á sorte, como decidirão os mais velhos. O logar da plantação foi regado com as lagrimas de todos, e alli de sentinella ficarão os maiores da aldeia. No fim de alguns dias brotou o uaranazeiro.

Rio de Janeiro, 2 de Setembro de 1866.

J. M. da Silva Coutinho.