

O aroma desejado por toda a Europa:
exploração, comércio e extinção do
pau-cravo amazônico (*Dicypellium*
caryophyllaceum) a partir do século XVIII

The aroma desired by all of Europe:
exploration, trade and extinction of the
Amazonian Rangpurwood (*Dicypellium*
caryophyllaceum) from the 18th century
onwards

Nathália Moro¹

Christian Fausto²

Submissão: 14/02/2023

Aceite: 04/02/2024

Resumo

Ao pensarmos na floresta amazônica enquanto espaço de estudos e reflexões, comumente, dialogamos acerca das atividades extrativistas atuais. Embora tais debates sejam indispensáveis, é importante relembrarmos que as práticas exploratórias na Amazônia são muito mais antigas e trágicas do que nos parecem à primeira vista. Ao longo desse artigo, apresentaremos o processo de exploração e extinção de uma das espécies que mais traduz o que foi a extração depreciativa e colonizatória da atual Amazônia brasileira. Conhecido popularmente como pau-cravo e encontrado em abundância durante o século XVIII, atualmente, o *Dicypellium caryophyllaceum* ocupa a lista de espécies brasileiras ameaçadas de extinção. Nossa intenção com esse estudo é compreender o imenso impacto que a colonização portuguesa provocou sobre a floresta amazônica desde o período setecentista. Para isso, contamos com uma série de registros do período que nos revelam a história dessa exploração. Cartas, tratados, relatos de viajantes e documentos oficiais são algumas de nossas fontes. Ao lado delas, várias referências bibliográficas nos ajudam a compreender como e por que as "especiarias da terra" atingiram valores tão elevados e movimentaram tanto o mercado do Velho Mundo.

Palavras-chaves: floresta amazônica; Pau-cravo; colonização; século XVIII; extinção de espécies.

Grande área: História.

Áreas: História Ambiental; História Natural; História da Alimentação.

Abstract

When we think about the Amazon forest as a space for studies and reflections, we commonly dialogue about current extractive activities. Although such debates are essential, it is important to remember that exploratory practices in the Amazon are much older and more tragic than they seem at first glance. Throughout this article, we will present the process of exploitation and extinction of one of the species that most translates what was the derogatory and colonizing extraction of the current Brazilian Amazon. Popularly known as pau-cravo and found in abundance during the 18th century, *Dicypellium caryophyllaceum* is currently on the list of Brazilian endangered species. Our intention, with this study, is to understand the immense impact that Portuguese colonization had on the Amazon rainforest since the 18th century. For this, we have a series of records from the period that reveal the history of this exploration. Letters, treaties, travelers' reports and official documents are some of our sources. Beside them, several bibliographical references help us understand how and why the "land spices" reached such high values and moved the Old World market so much.

Keywords: amazon rainforest; *Pau-cravo*; colonization; XVIII century; species extinction.

Major area: History.

Areas: Environmental History; Natural History; Food History.

“A árvore do cravo do Pará”

Embora tenham sido ofuscadas pelas atividades extrativistas dos séculos XIX e XX, as primeiras práticas exploratórias da Amazônia foram igualmente trágicas para o cenário ambiental (Cleary, 2001, p. 84). A percepção equivocada de que todo produto não-madeireiro é sustentável traz alguns problemas. Ainda que as árvores não sejam cortadas e que se extraía apenas uma parte delas, como seus frutos, óleos ou cascas, a oferta de produtos naturais não consegue atender o crescimento do mercado comercial. O resultado é que, com o passar do tempo, o aumento desigual de demanda e de oferta tende a proporcionar o colapso da economia extrativista (Homma, 2014, p. 18). Por isso, apesar de a coleta dos produtos amazônicos ser reconhecida, atualmente, como sinônimo de um manejo sustentável, é importante lembramos que essa não foi a realidade da maior parte da sua história. Bem mais próxima de uma “mineração à céu aberto”, a exploração das especiarias guiou a colonização europeia tanto pelas várzeas dos rios quanto pelo interior das florestas. Exploradas excessivamente, as preciosas “drogas do sertão” precisavam ser buscadas cada vez mais longe por colonizadores e missionários (Cleary, 2001, p. 85).

Denominado pelos setecentistas de pau-cravo, craveiro, cravo-da-terra, do-Pará ou do-Maranhão (Daniel, 1976a, p. 320; Ferreira, 1983, p. 693-694; Ferreira, 1802 *apud* Lima, 1953, p. 383; Moraes, 1860, p. 515; Noronha, 1997, p. 19), o *Dicypellium caryophyllaceum* está entre as espécies amazônicas mais impactadas pela colonização europeia. Três séculos de exploração foi o tempo necessário para que a planta, encontrada em abundância no século XVIII pela região do baixo Amazonas e seus afluentes (rio Tocantins, Tapajós e Xingu), ocupasse um lugar na lista de espécies brasileiras ameaçadas de extinção.

Apesar de ter sido um tema pouco debatido anteriormente, o interesse por estudos sobre o pau-cravo e seu papel na história, economia e cultura amazônicas vêm crescendo e ganhando destaque entre pesquisadores brasileiros, como Rafael Chambouleyron. Em suas análises recentes, o historiador tem se dedicado a explorar o processo de comercialização dessa planta nos séculos XVII e XVIII, destacando sua importância dentro de uma perspectiva global e conectada. Ao contrário da visão anterior que retratava

a Amazônia colonial como isolada e periférica, Chambouleyron argumenta que a exploração do cravo do Maranhão só pode ser compreendida dentro de uma rede de conexões que abrangem o Atlântico, as rotas comerciais transatlânticas e as próprias conexões dentro da região amazônica. Essa abordagem amplia nossa compreensão da história econômica e social da Amazônia, demonstrando como a região estava integrada aos fluxos globais de comércio e produção desde os tempos coloniais (Chambouleyron, 2022).

Podendo atingir até 20 m de altura, o pau-cravo está presente na Amazônia em florestas do Brasil, Equador e Peru (Salomão; Na, 2012, p. 48). A espécie pertence à família Lauraceae que engloba árvores e arbustos providos de aromas preciosos e óleos essenciais. Dos numerosos ramos da saem folhas simples, esparsas e elípticas que podem chegar a 13 cm de comprimento e 43 mm de largura. Sua casca, bastante valiosa e cobiçada, é fina e possui uma cor violeta bem escura. A espécie arbórea de porte médio ainda apresenta flores e frutos pequenos e muito perfumados (figura 1) (Cncflora, 2012; Quinet, 2006, p. 543; Salomão; Na, 2012, p. 48).

Figura 1 – Folhas, flores e frutos (imaturos) do pau-cravo



Fonte: Salomão e Na (2012)

Desde o século XVIII, a exploração da espécie esteve, justamente, ligada ao fato de que ela pode ser empregue e comercializada nos mais diversos setores, como alimentação, tinturaria, perfumaria e produção de medicamentos. Além de condimento, o pau-cravo era usado como tônico, carminativo (facilitava a eliminação de gases) e estimulante gastrointestinal. O corante preto, extraído de suas árvores, também podia ser utilizado para tingir roupas de algodão dos escravizados. Já sua madeira amarelada, compacta e resistente permitia que fosse empregue na construção civil e naval (Salomão; Na, 2012, p. 48), embora os relatos indiquem que os colonizadores extraíssem e aproveitassem apenas a casca das suas árvores (Donini; Fiori; Santos, 2016, p. 2). O maior atrativo da espécie, contudo, continuava sendo seu aroma. Além de denominar a planta, o cheiro expelido pelo pau-cravo chamou a atenção dos colonizadores e caracterizou sua intensa exploração (Itto, 1999). Enquanto o padre jesuíta João Daniel (1976a, p. 391-392) descrevia o “cheiro muito suave” do bálsamo do cravo, o arquiteto italiano Landi agradecia aos céus, dizendo: “Bendita seja por todos os tempos esta planta, por ser um aroma tão desejado em toda a Europa.” (1772, p. 101 *apud* Papavero *et al.*, 2002, p.124-125).

O cheiro era uma característica tão marcante do pau-cravo que o filósofo natural Alexandre Rodrigues Ferreira o incluiu entre as árvores da colônia que, devido às suas “infinitas partículas aromáticas”, contribuíam para “corrigir e embalsamar o ar”. De acordo com ele, esta melhora da atmosfera só acontecia quando havia chuvas e ventos. Na ausência destes, a temperatura aumentava e todos ficavam expostos à terríveis cheiros, como o que “[...] a terra exhala de si [...] e da fermentação que padecem os corpos [...]”. Ferreira também atribuía diversas doenças, como desinterias e diarreias de sangue, às mudanças climáticas (Ferreira, 1983, p. 748). Atualmente, sabemos que não é o ar que causa a degradação dos alimentos, mas sim os microrganismos presentes nele. Embora respostas como essa só viessem a ser encontradas no século XIX com a Revolução Pausteriana, Ferreira já observava alguns pontos importantes para a conservação dos alimentos. Nos trópicos, o calor excessivo e a alta umidade eram os responsáveis pelas comidas não resistirem por muito tempo (Conceição; Santos, 2011, p. 3).

Entre o cravo e a canela

Encontrar substitutos na América para as especiarias orientais era como encontrar um verdadeiro tesouro. Mais do que um, o pau-cravo podia suprir dois dos valiosos produtos para o Velho Mundo. Por um lado, sua casca possui cheiro e sabor tão próximos aos da canela (*Cinnamomum spp.*) que Landi chegou a descrevê-la como “[...] aquela que nas nossas partes se chama canela condimentada [...]” (1772, p. 101 *apud* Papavero et al., 2002, p. 124-125). Por outro, sua inflorescência se apresenta como uma boa substituta ao cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*), ao mesmo tempo em que suas folhas também podem ser usadas no lugar das do cravo oriental para produzir chá (Salomão; Na, 2012, p. 46). Tais semelhanças despertavam a atenção de filósofos naturais, missionários, botânicos e colonizadores. As discussões sobre as duas variedades de cravo serem ou não da mesma espécie estiveram presentes durante todo o século XVIII e estenderam-se até o XIX. João Daniel (1976a, p. 397-398) foi um dos setecentistas que descreveu a planta amazônica como a mesma que a da Índia. Apesar da proximidade, havia a preocupação em separar todas as espécies que eram nativas “da terra” das que eram importadas de outros locais “do reino”.

O nome científico que usamos hoje para denominar o pau-cravo só ficaria conhecido em 1866 após a revisão da família Lauraceae, iniciada pelo naturalista alemão Carl Friedrich von Martius e incluída no livro *Flora brasiliensis* pelo botânico suíço Carl F. Meissner. Considerado uma variedade do cravo oriental, inclusive por Linnaeus, o pau-cravo foi incluído na família das mirtáceas à princípio. O primeiro nome dado à planta, *Myrtus caryophyllata*, foi questionado e alterado no século XIX pelo médico português Antonio Correa de Lacerda. Ao notar que se tratava de uma espécie nova, ele transferiu o pau-cravo para a família das lauráceas e o “rebatizou” de *Laurus paraensis*. Apenas alguns anos depois é que a planta, finalmente, receberia o nome que conhecemos hoje (Salomão; Na, 2012, p. 48).

Embora concordasse com o termo *Myrtus caryophyllata*, empregado no XVIII, Alexandre Rodrigues Ferreira (1802 *apud* Lima, 1953, p. 383) já lançava alguns questionamentos. Após receber um ramo da “árvore do cravo do Pará” desprovida de flores e de frutos, o filósofo natural escreveu as seguintes palavras: “Não duvidarei [...] de aventurar-me a dizer, que a Arvore do Cravo

do Pará, nem he a mesma, nem variedade mui proxima da Espece do Cravo da India [...]”. Mesmo que a nomenclatura da espécie tenha sido alterada posteriormente, é interessante notarmos a importância que estudos como esse tiveram para construção dos saberes atuais.

No século XVIII, o mundo começava a ser observado e classificado a partir da taxonomia dos seres vivos. Assim como diferenciava o cultivo do extrativismo, denominando os seus produtos, respectivamente, de “manso” e “bravo”, Ferreira também se preocupava em deixar claro quais eram as plantas da colônia e quais haviam sido trazidas de fora. Isso nos permite compreender exatamente ao que ele estava se referindo em suas descrições. Ao relatar, por exemplo, que “Os cravos do reino não floresceram [...] e d’elles não houve mais trato, nem disposição [...]” Ferreira (1983, p. 736) estava informando que a planta oriental não tinha obtido o sucesso esperado na colônia. Grande parte dos desafios impostos à colonização do Novo Mundo estavam, justamente, na necessidade de identificação de elementos que tornassem a adaptação e a transposição de técnicas, condições e cultivos possíveis. Pretendia-se que aspectos encontrados na metrópole fossem levados à colônia (Conceição; Santos, 2011, p. 2). As tentativas de plantio do cravo oriental surgem, nesse sentido, como um esforço para que a especiaria tão valiosa também pudesse ser produzida no Novo Mundo. Com o resultado frustrado, os colonizadores passariam a aproveitar a planta que mais se aproximava da que eles já conheciam.

Outra experiência ruim no cultivo de cravo também aparece nos documentos escritos pelo governador do Grão-Pará e Maranhão (1751-1759) Francisco Xavier de Mendonça Furtado. Diferente de Ferreira, o governador não deixou claro qual espécie estava observando. Seu relato apenas nos revela que as plantações de cravo, recomendadas pela própria majestade, não haviam obtido “efeito algum” devido à “[...] obstinada ignorância das miseráveis e infelizes gentes que se acham estabelecidas destas partes” (Mendonça, 1963c, p. 1158). Mesmo não especificando a planta a que estava se referindo, Furtado segue a justificativa que sempre empregou para explicar todos os fracassos agrícolas. Grande crítico dos missionários e das expedições em busca de especiarias (Mendonça, 1963b, p. 738-739), atribuía os péssimos resultados dos cultivos à falta de interesse dos moradores. Para ele, os “frutos do mato”, como o cravo, copaíba, baunilha e puxeri, seriam de maior

utilidade se fossem cultivados, pois assim, evitariam todos “[...] os perigos de ir buscar estas drogas entre Gentios [...]” (Mendonça, 1963a, p. 203). Através de sua atuação, Furtado visava assentar um duplo domínio soberano: sobre a natureza, compreendida como exótica, grandiosa e de gigantes potencialidades econômicas; e sobre as populações humanas, vistas como selvagens, bárbaras e “civilizacionalmente” inferiores (Domingues, 2019, p. 132).

Embora não saibamos a qual cravo Furtado estava se referindo, a certeza que temos, após analisar os registros históricos, é de que o pau-cravo não foi beneficiado através do cultivo como outras drogas. A explicação para sua exploração extrativista, provavelmente, está no fato de que seu cultivo não era tão viável como a das demais espécies. O porte da árvore do pau-cravo deve ser levado em conta. Plantas que demandam um longo período até a obtenção do produto econômico, geralmente, têm menos chances de serem cultivadas. Além disso, o fato de serem encontradas em abundância na natureza também favorece a atividade extrativista (Homma, 2014, p. 17-18). Com certeza, essa era a realidade do pau-cravo no século XVIII. Localizado em grande quantidade pelas margens dos rios amazônicos, foi amplamente descrito pelas fontes do período setecentista, chegando a ser considerado por João Daniel (1976a, p. 397-398) como a planta que competia com o cacauero no quesito de abundância.

“Abundam essas terras de cravo e outras drogas”

Os rios amazônicos foram um dos elementos que mais chamaram a atenção dos setecentistas. A variedade de espécies presentes em suas margens fascinava e despertava os interesses colonizatórios. Com as empreitadas em busca do pau-cravo, eles tornaram-se o cenário de diversos relatos. Os mais descritos, obviamente, eram aqueles dos quais se podiam extrair as maiores riquezas. Além do rio Amazonas, alguns de seus afluentes, como Tapajós, Xingu, Madeira e Negro (figura 2), aparecem com frequência nas descrições do período.

Figura 2 – Mapa da bacia hidrográfica amazônica



Fonte: Banco de informações e mapas dos transportes da Secretaria Executiva do Ministério dos Transportes (apud Cruz, 2018, p. 141)

O volume de relatos indicando quais as margens de rios que possuíam o pau-cravo em grande quantidade não deixam dúvidas de que essa árvore podia ser vista com facilidade em suas navegações. Durante cada empreitada que realizavam, os europeus encontravam novos locais de exploração. Em seu *Roteiro da viagem da cidade do Pará até as últimas colônias dos domínios portugueses em os rios Amazonas e Negro*, José Monteiro de Noronha chamou a atenção dos navegantes para alguns rios que possuíam o pau-cravo em abundância. Os dois primeiros eram o Pacajá e o Anapu, que aparece descrito na fonte como Guanapu. Embora fornecessem muitos indivíduos da espécie vegetal, eles apresentavam uma navegação “[...] trabalhosa, em razão de algumas cachoeiras e recifes de pedras”. Outros rios descritos por Noronha foram: o Jarauçu, Uruará, Maués, Uatumã, Xingú, Curuá, Arinos, Trombetas e Tocantins. De acordo com o vigário, podia-se encontrar pau-cravo em abundância nas terras próximas a todos eles. As dificuldades, entretanto, seriam maiores no caso do rio Tocantins, visto que seus arredores eram povoados por diferentes nações indígenas que, segundo Noronha, não

Nathália Moro, Christian Fausto { O aroma desejado por toda a Europa: exploração, comércio e extinção do pau-cravo amazônico (*Dicypellium caryophyllaceum*) a partir do século XVIII }

possuíam nem “[...] paz nem comércio com os brancos” (Noronha, 1997, p. 10–11, 19, 24, 26–28, 30, 32–33).

Outro religioso preocupado em relatar a presença da planta foi João Daniel. Ele observara a espécie em grande quantidade no rio Cupari e nas demais localidades por onde passava, sempre deixando claro quão valioso era encontrar drogas como essa. O jesuíta nos revela que no Pará havia comentários entre os moradores de que a cidade poderia ser chamada de Porto do Ouro em razão dos viajantes que desciam pelo Amazonas e Madeira para as minas do Mato Grosso (atuais estados de Rondônia, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul). Apesar da empolgação dos habitantes, ele afirmava que a cidade não precisava de uma nova designação. Para o padre, ela já era uma das mais opulentas “[...] pela cópia, e preciosidade dos seus gêneros cacau, salsa, cravo, café, [e] paos preciosos [...]” (Daniel, 1976a, p. 59, 284–285). Temos notícia, a partir do relato de Mendonça Furtado, de que o rio Madeira, além de conectar duas capitanias importantes, também possuía uma feitoria de cacau e cravo. Na propriedade, o dono João de Souza de Azevedo contava com a mão de obra de 1 feitor e de negros escravizados (Mendonça, 1963b, p. 536).

José Gonçalves Fonseca foi mais um dos responsáveis por registrar os locais em que a espécie podia ser encontrada. Os rios Jarauçu (escrito como Jarauku), Tapajós e Xingu aparecem em sua *Navegação feita da cidade do Gram Pará até a bocca do rio da Madeira*. Dos três rios citados, os dois últimos eram os que apresentavam maiores dificuldades a quem quisesse conquistar suas riquezas. Fonseca alertava que, enquanto a extração de pau-cravo no Tapajós era “[...] perigosa em razão de muito gentio bravo, que infesta o seu districto [...]”, no Xingu havia “[...] formidáveis cachoeiras, [que] embaraça[vam] a navegação aos moradores do Pará [...]”. Para vencer o curso dos rios, os missionários utilizavam o conhecimento de indígenas aldeados sobre a hidrografia local. Eles eram quem exploravam o Xingu, desfrutando “[...] annualmente das Suas margens grande porção de cravo, que serve ao commercio [...]” (Fonseca, 1826, p. 7–8, 14). A presença dos missionários no Xingu também despertou a atenção de Mendonça Furtado. Em cartas escritas no Pará, entre dezembro de 1751 e janeiro de 1752, ele salientava o poder que os religiosos possuíam sobre os indígenas da região e citava as petições que recebia dos mesmos para que ninguém além deles entrassem “[...] no dito

rio a colher esta importante droga [...]”. A fim de que os missionários não se tornassem os únicos “senhores” da especiaria local, o governador defendia a ideia de que os indígenas também deviam estar à disposição dos moradores e que estes, por sua vez, não podiam ser impedidos de explorarem as drogas (Mendonça, 1963a, p. 144, 217).

É importante lembramos de que tais observações foram feitas por Mendonça Furtado quando os funcionários da Coroa portuguesa ainda buscavam uma forma de controlar as atividades dos missionários sobre o comércio das drogas do sertão, anos antes do surgimento da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão em 1755 e da expulsão dos jesuítas em 1759. Os documentos produzidos pelo governador deixam claro que o poder dos missionários foi sendo combatido com o passar dos anos. Em 6 de setembro de 1757, Furtado orgulhava-se em afirmar que os habitantes locais tinham conhecido a diferença entre seu governo e o anterior, “dos Padres”, após informar os resultados obtidos no negócio da cidade de Borba: um pouco de cravo e mais de 700 arrobas de cacau. Defendendo, claramente, a ideia de que sua administração trouxera desenvolvimento para a região, o governador declarou que os indígenas teriam ficado muito bem providos (Mendonça, 1963c, p. 1139, 1156).

Cravo grosso, cravo fino

Os registros históricos são bem específicos ao informar qual parte do pau-cravo era a mais valiosa e cobiçada. De coloração violeta escura (Salomão; Na, 2012, p. 48), sua casca chamava a atenção de todos que a observavam (figura 3). Por apresentar características tão marcantes, como coloração e aroma, ela chegou a ser empregada como parâmetro de comparação no relato de outras espécies. Landi, por exemplo, utilizou sua tonalidade como referência ao descrever o tronco de uma goiabeira (*Psidium guajava*) (1772, p. 11 *apud* Papavero *et al.*, 2002, p. 68). Na Europa, a casca do pau-cravo podia ser comercializada de duas formas. A primeira delas, denominada de cravo grosso, consistia na casca “[...] da árvore cortada, e lançada por terra sem mais trabalho, e mestria do que enrodilhá-la em compridos canudos, [...]”. Já a segunda, denominada de cravo fino pelos europeus e *taguari* pelos indígenas, recebia um cuidado maior durante o processo. O trabalho mais atento refletia nos valores elevados a que era vendida. Tratava-se da mesma

casca. A diferença era que o cravo fino, como o próprio nome revela, era mais delicado e mais bem preparado. Para chegarem a tal resultado, os exploradores raspavam tanto sua casca que a deixavam “[...] na fineza pouco mais de papel [...]” (Daniel, 1976a, p. 398, 1976b, p. 62). Devido sua semelhança com a canela, o cravo fino também aparece denominado como “canelina” nas descrições (Moraes, 1860, p. 547).

Figura 3 – Tronco e casca do pau-cravo



Fonte: Salomão e Na (2012).

O modo de extração da casca do pau-cravo foi motivo de observação e de diversos escritos. Após afirmar que da “[...] mesma [planta] tira-se tanto o [cravo] grosso como o fino [...]”, Landi relatou o processo realizado pelos exploradores da seguinte forma: “Abrem a casca ao longo do pé, e cortam-na ainda no interior do comprimento dos canudos que querem fazer, depois destacam-na, esfregam-na com as mãos, deixam-na secar à sombra, e assim está feito”. O arquiteto italiano denominava o cravo grosso e o cravo fino, respectivamente, de canela condimentada e canela condimentada fina. Para ele, enquanto as cascas que produziam a primeira variedade não eram “[...] mais grossas que o pescoço de um homem magro [...]”, as que originavam a

segunda podiam ser comparadas ao “[...] pulso da mão [...]” (Landi, 1772, p.101 *apud* Papavero *et al.*, 2002, p. 124-125). Ambas eram exportadas em grande volume para a Europa (Daniel, 1976a, p. 398). Como diria o padre José Xavier de Moraes, admirado com a abundância de tantas riquezas que podiam ser comercializadas, o “autor da natureza” parece ter lhes reservado uma enorme “regalia” no Amazonas (Moraes, 1860, p. 547).

Embora a maioria dos setecentistas utilizasse os termos “cravo grosso” e “fino”, alguns preferiam denominar a casca do pau-cravo como “canela”, deixando claro qual parte da espécie estavam comercializando. Outros elementos da planta podiam ser sim explorados, mas esse parece não ter sido o foco dos colonizadores. Segundo João Daniel (1976a, p. 391-392, 397-398), diferentemente do que acontecia na Índia, onde a flor do craveiro era extraída e comercializada, no Amazonas, aproveitava-se apenas “[...] a casca das árvores, e não a flor, que desprezam, e se perde pelos matos [...]”. A afirmação do jesuíta parece condizer com a realidade do século XVIII. Além de referirem-se o tempo todo à casca do pau-cravo, as descrições do período sempre retratavam a forma como ela deveria ser extraída e comercializada. Tudo indica que, de fato, os colonizadores aproveitavam apenas o envoltório do pau-cravo, deixando os demais produtos para trás (Donini; Fiori; Santos, 2016, p. 2). A abundância de gêneros, responsável por enriquecer não apenas o Amazonas, mas a Europa como um todo (Daniel, 1976a, p. 56-57), acabara resultando em desperdício.

Ainda em 1752, três anos antes da criação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado (Mendonça, 1963a, p. 283-284) já se preocupava em comercializar a espécie de forma mais efetiva. Suas recomendações eram de que a Coroa portuguesa estabelecesse “[...] que nenhum navio pudesse tomar mais das duas partes da sua carga de cacau e café [...]”. A terceira fração da embarcação deveria ficar reservada ao cravo e demais produtos valiosos. O governador pretendia, com tal medida, aumentar a variedade das drogas exportadas e controlar os preços a que eram vendidas. João Daniel (1976a, p. 417) nos confirma a informação de que as expedições adentravam as matas em busca de drogas específicas. Sem perder tempo procurando por diversas especiarias, segundo o jesuíta, os colonos buscavam “[...] a um [só] gênero principal; [...] [indo] uns [...] determinadamente a cacao, outros só a cravo, e outros só a salsa [...]”.

Para Mendonça Furtado, era indispensável que os fretes de produtos tão importantes como estes fossem regulados, já que, ficando “[...] no livre arbítrio dos capitães dos navios [...]”, acabavam sendo vendidos pelo valor que estes consideravam os mais adequados (Mendonça, 1963a, p. 283-284).

A Companhia Geral surge a partir da necessidade de aumentar o controle sobre o comércio do Norte da colônia que sofria com um conjunto de atos irregulares. Os fretes, que tanto preocupavam o governador, rapidamente, foram organizados. A taxa era cobrada sobre os principais produtos transportados do Brasil (ou de Cabo Verde) para Lisboa. Pertencentes aos integrantes da Companhia ou enviados pelo sistema de consignação, produtos como algodão, cacau, café, cravo fino e cravo grosso deveriam pagar suas tarifas de fretes (quadro 1) (Carreira, 1988a, p. 49; 195).

Quadro 1 - Tarifas de frete de alguns dos produtos enviados nos navios da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão

Produtos	Tarifa de frete (réis por arroba)
Algodão em rama	1000
Cravo fino e grosso	700
Cacau e café	400

Fonte: Carreira (1988a, p. 195).

Além dos fretes, outras despesas deveriam ser pagas, proporcionalmente, à quantidade de produtos extraídos. Uma delas era o dízimo. Por volta de 1787, Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 659) descrevia o cravo como um dos gêneros, cujo dízimo, estabelecido pelo Frei Miguel de Bulhões desde 26 de março de 1754 - quando este era bispo do Pará -, deveria ser pago. Diversos encargos recaíam sobre os produtos amazônicos vindos da América portuguesa. Dentre as despesas de origem, vários pagamentos além do dízimo destacavam-se. Entre outros, havia a comissão da Companhia de 4 a 8%; os gastos com sacaria e ensacamento que variavam de 60 a 80 réis por arroba; os direitos alfandegários de 5 a 7%; e o valor de 30 réis por saca pago ao mercado paraense do Ver-o-Peso. Assim que as drogas desembarcavam na Casa da Índia em Lisboa, mais despesas eram cobradas. Os direitos

alfandegários eram ainda mais altos no Velho Mundo: costumavam variar de 13 a 18% (Carreira, 1988a, p. 189). Todos os anos, segundo La Condamine (2000, p. 112), um grande comboio de produtos úteis chegava do comércio direto entre Pará e Lisboa. Não por acaso, na lista do explorador francês, a casca do pau-cravo aparece como o primeiro gênero integrante desse comércio. Citada com frequência nos registros das embarcações, conhecidos como livros de Entradas, Carregação e Diários, ela estava, de fato, entre os onze principais produtos vindos do Maranhão e do Pará (Carreira, 1988a, p. 20).

Réis a que se vendiam o cravo

As oscilações de preços estiveram presentes durante todo o período de atuação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão. No entanto, para Antônio Carreira, os aumentos mais significativos aconteceram no Pará durante o último período de atividade da empresa, apelidado por ele de “comércio livre” e caracterizado pela cobrança dos dividendos. Entre 1779 e 1785, o cravo fino paraense apresentou uma variação tão grande de preços que 1 arroba, vendida à princípio por 4\$000 réis, chegou a atingir o valor de 8\$700 réis. Os dados do Maranhão para esse momento quase não são citados, já que as transações da Companhia nessa capitania haviam praticamente cessado desde 1778 (Carreira, 1988a, p. 204, 210).

As tentativas de controle só demonstram como as variações de preços eram reais. Em uma de suas cartas, escrita em Barcelos na data de 19 de fevereiro de 1786, Alexandre Rodrigues Ferreira revelou que seus correspondentes em Lisboa o informavam de que o cravo havia sido vendido a 9\$600 réis. Embora não dê maiores detalhes, deixando de registrar a quantidade de gênero que fora vendido a esse valor e não especificando se o produto comercializado era o cravo grosso ou o fino, através do relato, o filósofo natural aproveitava para reafirmar suas convicções. Ele considerava perigoso que as povoações dependessem de um “comércio incerto” ao invés de contarem com o “[...] lucro certo [...] da cultura de suas terras”. A lei da oferta e da procura, responsável pelas grandes flutuações de preços, podia causar tanto o sucesso quanto o fracasso do comércio de drogas. Como diria em uma de suas passagens mais conhecidas: “[...] a riqueza, ou pobreza das povoações pende da riqueza ou pobreza do mato” (Ferreira, 1983, p. 120, 119).

Assim como todos os produtos cobiçados, o pau-cravo também foi alvo de desvios e contrabandos na colônia. O próprio Carreira (1988a, p. 204-205), analisando as documentações da Companhia, chegou a afirmar que havia ficado com a impressão de que se colocavam despesas hipotéticas sobre os produtos a fim de obterem maiores lucros. Ainda no século XVIII, João Daniel informava que os sertanejos não se contentavam apenas com os quintos que lhes eram pagos pelos serviços prestados. Em caráter de denúncia, o jesuíta afirmava que os indígenas estavam sendo obrigados a trabalharem até mesmo nos dias proibidos (domingos e demais dias santos para Igreja Católica). Além de apropriarem-se de todo o lucro das empreitadas, os colonos, segundo Daniel, tomavam para si todos os canudos e fragmentos de cravo grosso ou fino que não atingissem a medida adequada instituída para o comércio (Daniel, 1976b, p. 67).

A ganância pelo gênero deve-se aos valores a que era comercializado. Tanto o cravo grosso quanto o fino ocupam o sexto lugar na lista dos onze principais gêneros exportados pela Companhia Geral. O trabalho realizado por Antônio Carreira, responsável por levantar a quantidade e os valores obtidos com a venda de tais produtos, nos ajuda a ter uma dimensão da exploração da espécie amazônica:

Quadro 2 – Quantidade e preço do cravo grosso e fino exportado do Pará e Maranhão pela Companhia Geral

Companhia					
Pará		Maranhão		Total	
Arrobas	Valor em Lisboa	Arrobas	Valor em Lisboa	Arrobas	Valor em Lisboa
41.052	243.568\$	916	4.844\$	41.968	248.412\$

Fonte: Carreira (1988a, p. 199).

Ao analisar o quadro anterior, percebemos que o Pará se destaca pela quantidade de droga exportada. As arrobas oriundas dessa capitania foram muito superiores às que eram produzidas no Maranhão. Embora não possua autoria e nem data, um documento da Companhia nos revela que havia uma

preferência pelos produtos paraenses. De acordo com o registro histórico, nenhum navio que fazia a primeira escala no Maranhão queria receber os gêneros dali. Ao que tudo indica, os comandantes preferiam aguardar a chegada até o Pará, onde, finalmente, recebiam os produtos que seguravam seus fretes: o cacau, o cravo e o café (N. N. *apud* Carreira, 1988b, p. 64-65). Uma das explicações do período para a menor contribuição do porto do Maranhão com a venda das drogas era de que suas atividades estavam mais voltadas ao comércio do ouro em pó (Castro *et al.* *apud* Carreira, 1988b, p. 93).

Ao escrever sobre a capitania, José Xavier de Moraes informava que a opulência de seu comércio consistia na troca de peças ou rolos de panos de algodão pelo ouro. Fora esse produto, o padre considerava que apenas três navios seriam o suficiente para carregar os gêneros maranhenses que consistiam em: “[...] sua carga de sola, madeira de lei, couros, algodão, algum arroz, pouco cravo, pouca copahyba, e algumas baunilhas [que eram] as melhores de todo o Estado” (Moraes, 1860, p. 17). A informação que Antônio Carreira (1988a, p. 199) nos apresenta é de que até mesmo o valor obtido com a venda do ouro em pó era maior na capitania paraense do que no Maranhão.

Seguindo os dados apresentados, podemos afirmar que cerca de 97,81% de todo cravo grosso e fino vendido pela Companhia vinha do Pará. Dali, as duas qualidades do gênero também saíam de forma consignada: 1.539 arrobas de cravo fino e grosso foram exportadas do Pará através do regime de consignação. Essa quantia teria resultado em 11.026\$ após ser vendida. Se somarmos o total enviado de forma convencional pela empresa com os números enviados através do sistema de consignação, obteremos o resultado de 43.507 arrobas do gênero exportadas para o Velho Mundo. A quantidade se torna ainda mais surpreendente quando convertida. Considerando cada arroba como 14,688 kg e cada 1000 kg como 1 t, obtemos o impressionante valor de cerca de 639,03 toneladas de cravo amazônico embarcadas em navios rumo à Europa durante os anos de atuação da Companhia (Carreira, 1988a, p. 198; Silva, 2004, p. 133).

Os setecentistas parecem não ter exagerado ao afirmarem que a planta podia ser avistada com frequência e abundância ao redor dos rios amazônicos. Um combo de atrativos fizera com que a espécie fosse explorada até sua

exaustão. Cor, aroma, sabor; provenientes de uma única árvore. O que podia ser mais valioso e cobiçado do que isso?

“Bendita seja por todos os tempos esta planta”

Além de suas semelhanças com o cravo-da-índia e com a canela, o valor atribuído ao pau-cravo devia-se ao fato de que esta droga podia ser empregue na culinária, tinturaria e medicina das mais diferentes formas e com os mais diversos fins (Donini; Fiori; Santos, 2016, p. 2; Zoghbi; Salomão; Guilhon, 2013, p. 19). Segundo João Daniel, ao adentrarem às matas, muitos preferiam colher o cravo ao cacau por conta de seu “[...] precioso óleo, ou bálsamo [...]”, citado como um dos dez principais e mais valiosos em sua descrição. Para o jesuíta, apenas os “[...] muitos, e mui preciosos [...] bálsamos do Amazonas [...] bastavam a fazer mui rico, e precioso o seu tesouro.” (Daniel, 1976a, p. 390, 398).

O valor atribuído a tais produtos devia-se aos seus usos. Empregue em diversas práticas medicinais setecentistas, o óleo essencial extraído do pau-cravo é composto por cerca de 95,5% de eugenol, também encontrado no cravo-da-índia. Atualmente, sabemos que essa substância possui várias propriedades biológicas. Além de combater inflamações e reduzir a percepção da dor, ela atua como fungicida, anticarcinogênica, antialérgica, antimutagênica, antioxidante e inseticida (Hoffmann, 2001, p. 29; Zoghbi; Salomão; Guilhon, 2013, p. 19). Isso explica por que, durante o século XVIII, o bálsamo do pau-cravo fora um dos utilizados no tratamento de feridas (Donini; Fiori; Santos, 2016, p. 2).

Através da prática e de experimentos, os setecentistas iam descobrindo quão útil lhes podia ser a espécie amazônica. Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 759) citou o uso do óleo de cravo ao falar sobre a cura da “corrupção” dos dentes. Podemos imaginar como um produto capaz de amenizar a dor e a inflamação era de grande serventia para quem sofria com problemas dentários. Apenas com a adição de novos ingredientes, um único bálsamo podia dar origem a diversas variedades. Era comum que misturassem as flores do cravo com outras espécies como a casca preciosa - *Aniba canelilla* (Kunth) Mez - e o puxeri, por exemplo. Assim, devido à “[...] grande extensão, [...] de matas de cravo [...]”, diferentes substâncias podiam ser criadas e testadas (Daniel, 1976a, p. 390, 391-392).

Apesar de aparecer nas fontes como uma parte da espécie muito utilizada na produção dos bálsamos, segundo Daniel, a flor do pau-cravo continuava sendo desperdiçada no interior das matas devido o pouco interesse em coletá-la de forma efetiva. Ao invés de mandarem expedições voltadas a sua extração, os exploradores aproveitavam apenas algumas flores que podiam ser encontradas pelo caminho durante a procura por outras drogas, como o cacau. De acordo com o jesuíta, os

[...] missionários [...] podiam aproveitar muitas preciosidades mandando [...] os índios, que de sua natureza são fura matos a extraí-las, e passá-las aos brancos; porque por pouco que colha cada um, como são muitas povoações, haverá de tudo muita abundância, que possam remeter a Europa, onde são mui precisas (Daniel, 1976b, p. 63).

Para que pudessem extrair diferentes especiarias, João Daniel defendia a importância dos barcos comuns. Em seu entendimento, além de aumentarem a comunicação e tornarem mais fácil a condução das drogas para as povoações, o fornecimento de embarcações adequadas que pudessem substituir as utilizadas pelos nativos, chamadas de “canoinhas pequenas”, devia aumentar e diversificar a “fatura de víveres”. A implantação de mercados locais também era defendida por ele como forma de incentivo à busca pelas drogas do sertão. O jesuíta acreditava que, a partir dessas feiras, seria possível controlar melhor o comércio e os preços a que as especiarias eram vendidas. Os bálsamos aparecem com frequência nesses relatos, afinal, se conseguissem explorar gêneros diversos, os setecentistas, conseqüentemente, também poderiam produzir diferentes substâncias valiosas à época. A preocupação de Daniel ia muito além das pequenas flores de cravo abandonadas mata adentro. O jesuíta sabia, literalmente, quanto se perdia deixando-as para trás (Daniel, 1976b, p. 154-155, 373-375, 367).

Perfumam, temperam e curam

As práticas curativas do século XVIII não foram as únicas a contarem com a presença ilustre do pau-cravo. Suas propriedades, seu aroma e seu sabor também eram muito explorados nas cozinhas do Novo e do Velho Mundo. Empregado como tempero, o famoso “cravo-da-terra” podia ser adicionado tanto aos pratos líquidos quanto aos sólidos. Ao descrever, por exemplo,

o preparo do tucupi, um caldo amarelado extraído e preparado a partir da mandioca brava (*Manihot utilíssima*), Alexandre Rodrigues Ferreira (1983, p. 693-694, 698) informava que era comum o “adubarem” “[...] com o sal, com a pimenta, e com o cravo-da-terra [...]”. Segundo o filósofo natural, este último, costumava ser ralado pelos nativos com o osso da língua do pirarucu, também empregado para esmigalhar outras especiarias como a noz-moscada, o guaraná e o puxeri (Ferreira, 1972, p. 16). Espinhosa, óssea e áspera, sua língua, de fato, era muito eficiente como ralador (Fiori; Santos, 2015, p. 40).

O uso da especiaria também foi observado por Ferreira no preparo de outros pratos valiosos do Norte da colônia. Conservados em salmouras feitas com sal, vinagre ou limão, cravo e pimenta, os lombos do peixe-boi eram considerados “o atum do Estado” e vendidos por preços que variavam de 640 até 3\$000 réis. As linguças, cujos preços iam de 800 a 3\$200 réis, também eram temperadas com os mesmos ingredientes. Produzidas a partir das tripas de peixe-boi e enchidas com ventrecha - nome dado à posta do peixe, localizada após a cabeça -, se fossem bem temperadas, as linguças eram consideradas pelo filósofo natural tão boas quanto as de Portugal (Ferreira, 1972, p. 61-62, 199-200).

As adaptações faziam parte do cotidiano na América portuguesa: na falta de uma especiaria, os colonos utilizavam outra e seguiam com a produção. Isso explica por que em alguns momentos vemos os setecentistas citando o uso de especiarias do reino e, em outros, de drogas da terra. Ao serem transportados ao Velho Mundo, os produtos americanos se tornavam uma nova fonte de sabores. Desde que o gosto por diferentes alimentos e temperos fora introduzido na Europa, uma dieta mais diversificada já havia se tornado possível do outro lado do Atlântico (Franco, 2004, p. 115). Contudo, o destaque dos produtos luso americanos capazes de substituírem as drogas orientais aconteceu, de fato, a partir do século XVII, após a tomada holandesa de regiões importantes para a produção de especiarias e da implantação de uma política agressiva e monopolista de controle de preços sobre gêneros importantes como a pimenta, o cravo e a noz-moscada (Cardoso, 2015, p. 118).

A substituição não era apenas gustativa. No caso do pau-cravo, devido seu cheiro incrível, também passou a ocupar o lugar de outros ingredientes aromáticos. João Daniel relatou que, para “[...] exalar um fragantíssimo

cheiro, sem necessidade dos célebres pivetes do Reino”, bastava colocar apenas algumas flores de cravo em um recipiente com água em cima do braseiro. O termo empregado pelo padre, “pivete”, deve ser considerado aqui como qualquer substância capaz de exalar aroma a partir de sua queima. Embora reconhecesse que o perfume extraído do pau-cravo podia substituir muito bem os aromas utilizados na Europa, Daniel fazia um apelo para que os europeus deixassem a espécie americana reservada aos usos medicinais e à preparação de tintas. Segundo o jesuíta, plantas semelhantes podiam ser usadas para perfumar e temperar, mas a preciosa casca do cravo devia ser, majoritariamente, destinada a esses dois empregos (Daniel, 1976a, p. 345)

Os setecentistas não se equivocaram em suas comparações. Em 2013, após estudarem, pela primeira vez, a composição química de óleos essenciais extraídos das folhas e dos galhos do pau-cravo, os cientistas Maria Zoghbi, Rafael Salomão e Giselle Guilhon conseguiram confirmar as aproximações da espécie com outras especiarias. Os três descobriram que os odores exalados pelo pau-cravo, de fato, são muito semelhantes aos da canela, ao mesmo tempo em que seu sabor se aproxima muito ao do cravo-da-índia. Após diversos experimentos, a presença de 36 compostos foi encontrada nos óleos essenciais. Embora o produto tenha sido produzido em maior quantidade a partir das folhas da espécie, os pesquisadores constataram que também é possível extrair o óleo de outras partes da planta, como de seus galhos finos ou grossos. Assim como a madeira do tronco, que já havia sido estudada anteriormente, tanto as folhas quanto os galhos do pau-cravo foram capazes de produzir óleos ricos em eugenol (Zoghbi; Salomão, Guilhon, 2013, p. 19-21).

Isso explica por que a planta se tornou, cada vez mais, valiosa e procurada no século XVIII. Qualquer que fosse a parte extraída e beneficiada da espécie, os colonizadores conseguiam obter um óleo com qualidades extremamente preciosas. Some-se a isso o perfume e o tempero e teremos uma espécie explorada, praticamente, até sua extinção.

Uma breve história da extinção

A preocupação com a intensa exploração do pau-cravo amazônico, sem uma reposição para a natureza, fora observada e descrita pelos colonos ainda no período setecentista. Eles não precisaram aguardar mais de três séculos

de uma extração exorbitante para notarem que a ocorrência da espécie começara a diminuir.

Enquanto Landi (1772, p.101 *apud* Papavero *et al.*, 2002, p.124-125) afirmava que, apesar de abundantes, essas plantas não eram encontradas em todos os lugares, Alexandre Rodrigues Ferreira (1802 *apud* Lima, 1953, p. 383-384) buscava na memória a vez em que, catorze anos antes, havia encontrado muitos pés “[...] da árvore do cravo do Pará [...]” quando passava pelo rio Madeira. Mesmo não tendo conseguido colher amostras da espécie porque, naquela época, as árvores não apresentavam nem flores e nem frutos, o filósofo natural advertia a importância de coletá-las para o estudo. Duas explicações são possíveis para o fato de Ferreira ter avistado indivíduos da espécie desprovidos de suas flores e frutos. A primeira delas é que ele pode ter chegado na região antes da floração das árvores e a segunda, bem mais provável, é de que outros exploradores já haviam passado por ali anteriormente. Mais adiante, vemos a preocupação do filósofo natural em incentivar o plantio de drogas, como o pau-cravo, que eram apenas colhidas mata adentro a partir de viagens longas, arriscadas e custosas (Ferreira, 1784 *apud* Lima, 1953, p. 122). Suas recomendações e justificativas eram plausíveis. Os colonos, entretanto, continuariam explorando a espécie a partir do extrativismo até o momento em que isso não fosse mais possível.

Dentre todas as fontes históricas que analisamos, os escritos de João Daniel são os que nos demonstram melhor como o desperdício e a falta de um manejo adequado ocorriam durante a exploração do pau-cravo. Após descrever várias vezes que partes da árvore, especialmente suas flores, eram abandonadas no interior das florestas, o jesuíta dedicou-se a escrever sobre a grande diminuição da espécie. Em suas palavras, nas matas que antes “[...] estavam cheias de cravo, agora apenas se vê alguma amostra das suas árvores [...]”. A dificuldade em localizarem indivíduos da espécie em abundância, como acontecia nos primeiros anos de colonização, para Daniel, estava relacionada ao fato de que os colonos, após “[...] lhes despirem a dita casca, corta[va]m as [suas] árvores [...]”. O jesuíta finaliza seu relato informando que quem quisesse obter o gênero deveria procurá-lo pelo interior das matas, já que as florestas mais densas e os locais mais afastados dos portos, das povoações e das missões ainda apresentavam a espécie em maior quantidade. Os perigos, contudo, também seriam maiores. Além de lidarem com os “índios bravos”,

os colonos deviam estar preparados para enfrentarem os bichos e “[...] as matas do Amazonas [que] são quase impenetráveis [...]”. Assim, quanto mais demoradas fossem as expedições, maiores seriam os problemas encontrados (Daniel, 1976a, p. 397-398, 1976b, p. 62).

De acordo com o agrônomo Alfredo Homma (2014, p. 19), é possível pensarmos em três fases distintas quando analisamos o extrativismo enquanto um ciclo econômico. A primeira fase ocorre a partir do momento em que os recursos naturais passam a ser vistos como recursos econômicos. Esse é o pontapé inicial para o crescimento da extração. A segunda fase começa quando o limite da capacidade de oferta é atingido. Com a diminuição dos estoques disponíveis, ocorre o aumento no custo de extração, já que as regiões mais cobiçadas se tornam cada vez mais difíceis de serem exploradas. Por último, o declínio da extração caracteriza a terceira fase a partir do momento em que as reservas se esgotam, mas a demanda continua aumentando. Nesse caso, o plantio pode surgir como uma alternativa para que a planta não desapareça. Entretanto, esse caminho nem sempre é viável para todas as espécies. É necessário que uma tecnologia de domesticação esteja não apenas disponível, mas que também seja economicamente viável.

Se pensarmos nas descrições setecentistas, podemos visualizar a segunda fase do extrativismo. A diminuição das reservas naturais e as empreitadas cada vez mais longas e custosas, descritas por Daniel, nos revelam que a capacidade de oferta da espécie já havia começado a ser atingida.

Da mesma forma como o padre jesuíta, outros viajantes também relataram a distância crescente entre as povoações e as árvores do cravo-da-terra. Após recordar as expedições rápidas aos sertões, realizadas nos primeiros anos de exploração efetiva, Alexandre Rodrigues Ferreira lamentava, em 1786, afirmando que “[...] já hoje estão estas drogas tão longe de nós [...]”. A fim de melhorar a “multiplicação e conservação” da espécie, o filósofo natural recomendava que o cravo não fosse extraído de árvores novas. Nesse mesmo documento, Ferreira nos informa que, “[...] para se não [d]estruir mais do que se aproveita [...]”, em 22 de março de 1683, a Coroa portuguesa havia confirmado o alvará em que qualquer pessoa ficava proibida de retirar a casca do pau-cravo próximo aos rios Capim e Tocantins durante o tempo de 10 anos. As árvores novas não poderiam ser nem cortadas e nem bulidas,

“[...] sob pena de perderem o cravo, que trouxessem, [...] [ficando] a metade para a fazenda real e a outra metade para os denunciantes [...]” Aqueles que descumprissem as regras também poderiam ser “[...] degradados por trez annos para a fortaleza de Vera-Cruz do Itapucurú.” (Ferreira, 1983, p. 125-127, 146-147).

É importante deixarmos claro que a preocupação com a espécie no século XVIII estava relacionada às questões econômicas e não ambientais. Não podemos ser anacrônicos em nossas análises. As fontes que estudamos aqui retratam uma exploração colonizatória, na qual o principal objetivo era justamente extrair todas as riquezas possíveis das terras da colônia. Isso significa que, ao descreverem que a quantidade do pau-cravo decaía a cada expedição, os colonos preocupavam-se com a diminuição da espécie enquanto um recurso econômico e com os maiores gastos que teriam, caso optassem por continuarem buscando-a. Como vimos anteriormente, o cuidado com o controle de preços a que as drogas eram vendidas foi registrado em praticamente todas as descrições setecentistas. Os colonos estavam atentos as altas e baixas apresentadas pelas especiarias da terra (Ferreira, 1983, p. 215-216).

Além de garantirem preços bons para a venda de seus produtos, eles também se preocupavam com as despesas que teriam para encontrá-las. Quanto menores fossem os gastos, maiores seriam os lucros. Perder a espécie amazônica, no contexto da época, era o mesmo que perder o equivalente a duas especiarias preciosas: o cravo e a canela. Os valores atingidos pelos produtos extraídos de suas árvores e a quantidade de pau-cravo exportada ao Velho Mundo deixam claro que se tratava de uma espécie cobiçada, visto o “excesso de ambição” dos colonos, como denominou Francisco Xavier de Mendonça Furtado (Mendonça, 1963c, p. 903).

“Virá tempo, em que já se não achem com tanto cortar”

João Daniel não poderia ter feito uma previsão mais certa para o futuro da espécie amazônica. Após alertar sobre os perigos e dificuldades encontrados na busca pelo pau-cravo, ele deduziu que, em algum momento, os colonos não teriam mais nenhuma árvore para derrubar. Os acontecimentos descritos pelo padre não eram nenhum pouco positivos. Em suas palavras, tamanha

exploração haveria “[...] de fazer totalmente estéril destas tão nobres, e ricas plantas, como já a experiência o tem mostrado nos rios, em cujas margens eram todas as matas cravo, e mais cravo; e agora apenas com muita diligência se acha já üa planta [...]”. Daniel propunha que os colonos não derrubassem as árvores para retirarem suas cascas e que também aproveitassem as flores que se perdiam pelas matas (Daniel, 1976b, p. 62, 331-332). Infelizmente, tais recomendações não parecem ter sido levadas em conta.

O cenário atual é bem diferente do século XVIII quando a espécie se espalhava pela região do baixo Amazonas e seus afluentes, como o rio Tocantins, Tapajós e, especialmente, Xingu. De acordo com a lista oficial de espécies brasileiras ameaçadas de extinção, aprovada pelo Ibama (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis), atualmente, o *D. caryophyllaceum* está ameaçado de extinção e apresenta um grande risco de desaparecimento na natureza (Salomão; Na, 2012, p. 48; Zoghbi; Salomão, Guilhon, 2013, p. 19).

As atividades econômicas desenvolvidas a partir do comércio dessa especiaria nos permitem compreender quão grande foram os impactos colonizatórios sobre a maior floresta equatorial do mundo. Assim como essa espécie, inúmeras outras foram e ainda são exploradas sem um manejo adequado. A exorbitante quantia de, aproximadamente, 639,03 toneladas da droga amazônica exportada pela Companhia para a Europa no período setecentista (Carreira, 1988a, p. 198; Silva, 2004, p. 133) explica por que as matas repletas com suas árvores eram cada vez menos encontradas durante as expedições.

Como o jesuíta havia previsto, a derrubada de extensas matas de cravo terminou em um trágico cenário. Em 2012, após pesquisadores do Museu Emílio Goeldi realizarem estudos nas áreas de ocorrência da espécie - citadas nos documentos históricos -, Rafael Salomão e Nelson de Araújo Rosa (2012, p. 46-48) informaram que apenas duas populações do pau-cravo haviam sido encontradas. Ambas estavam no Pará: a primeira, com cerca de 20 indivíduos, em Vitória do Xingu - onde houve a implantação da usina hidrelétrica de Belo Monte - e a segunda, com 189, em Juruti, próximo à divisa com o Amazonas.

Finalizada em 2015, a construção da usina hidrelétrica de Belo Monte, desde o princípio, causou grandes críticas. De forma geral, os debates sobre essa

matriz energética no Brasil são enormes. Apesar de gerarem mais de 60% da energia do país, as usinas hidrelétricas são questionadas por apresentarem grandes impactos ambientais e sociais. Além de prejudicarem a conservação de espécies, como o pau-cravo nesse caso, a instalação das barragens afeta completamente a vida de populações ribeirinhas retiradas de suas terras (Alves; Hage; Pereira Júnior, 2018, p. 49). Neste ano, em 2021, a usina de Belo Monte e o próprio Ibama, novamente, se tornaram alvos de críticas após discutirem um novo manejo do rio Xingu a fim de aumentarem sua vazão. Pesquisas em torno da Volta Grande do Xingu vêm confirmando que, desde 2015, quando a usina bloqueou seu principal reservatório, o rio tenta sobreviver, apresentando um volume de água muito menor do que possuía em condições naturais (Belo Monte, 2021; Borges, 2021). As polêmicas continuam rodeando as atividades da usina enquanto os impactos socioambientais permanecem fazendo parte do cotidiano da região. Aparentemente, três séculos ainda não foram o bastante para aprendermos algumas lições.

O cenário em Juruti parece apresentar melhores condições à população de pau-cravo. Desde 2008, um projeto de conservação e viabilidade de espécies ameaçadas foi criado no município. Através do convênio entre o Museu Paraense Emílio Goeldi (MPEG), Ominia Minérios/Alcoa e Fundação de Amparo e Desenvolvimento da Pesquisa (FADESP), o projeto objetiva estudar e conservar o pau-rosa (*Aniba rosaeodora*), o pau-cravo (*Dicypellium caryophyllatum*), a castanheira (*Bertholletia excelsa*) e a maçaranduba (*Manilkara huberi*). Em 2007, a primeira espécie foi considerada “em perigo” enquanto as outras três entraram na categoria “vulnerável” de espécies ameaçadas, apresentando alto risco de extinção na natureza. Diante disso, a unidade de conservação de Juruti passou a estudar a preservação das espécies a partir de um monitoramento em parcelas; da implantação de um banco de germoplasma *in situ*; do estudo fenológico e fitoquímico das plantas; e da confecção de um inventário e mapeamento das árvores matrizes. A retirada de mudas também auxilia no processo de preservação das espécies (Gomes, 2012, p. 16-17).

Apesar dos pesquisadores da área insistirem em afirmar que o pau-cravo se trata de uma espécie florestal de amplo interesse aos programas de conservação (Zoghbi; Salomão; Guilhon, 2013, p. 19), as medidas de preservação atuais são irrisórias quando comparadas com a exploração

que o assolou. Devemos nos lembrar de que a maior parte da mão de obra indígena das reduções e aldeamentos – cerca de um terço dos homens – era utilizada especificamente nas viagens de coleta das drogas do sertão (Roller, 2013, p. 207).

Embora gêneros amazônicos cultivados tenham se destacado no comércio do período, a exploração extrativista sempre esteve presente e movimentou a economia do Norte da colônia. A dificuldade em encontrarmos pesquisas e dados atuais sobre o manejo e a preservação de espécies ameaçadas de extinção demonstram como o assunto é tratado com descaso e pouca relevância em nosso país. Caminhamos a passos lentíssimos. Mais estudos e projetos precisam ser financiados e incentivados para que o pau-cravo não passe a habitar apenas a memória dos historiadores. A falta de informações interfere significativamente na escassez de interesse pela conservação da espécie. Como disse Yuval Noah Harari (2018, p. 84), “[...] se soubéssemos quantas espécies já erradicamos, poderíamos ser mais motivados a proteger as que ainda sobrevivem.”. Esperamos que, de alguma forma, essa pesquisa contribua em nossas motivações.

Referencias

ALVES, Lucas dos Santos; HAGE, Sara Nayara da Silva; PEREIRA JÚNIOR, Antônio. A Usina Hidrelétrica de Belo Monte (Altamira, Estado do Pará, Norte do Brasil), o reassentamento urbano coletivo e a avaliação de impactos ambientais. *Revista Brasileira de Gestão Ambiental e Sustentabilidade*, João Pessoa v. 5, n. 9, p. 49-74, 2018. Disponível em: <http://revista.ecogestaobrasil.net/v5n9/v05n09a04.html>. Acesso em: 28 maio 2021.

BELO MONTE: comunidades indígenas sentem os impactos da redução da vazão do Xingu. *G1*, São Paulo, 21 mar. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/fantastico/noticia/2021/03/21/usina-de-belo-monte-comunidades-indigenas-sentem-os-impactos-da-reducao-da-vazao-do-xingu.ghtml>. Acesso em: 28 maio 2021.

BORGES, André. Ibama faz acordo com Belo Monte e partilha de água muda nesta semana. *CNN Brasil*, São Paulo, 8 fev. 2021. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/business/2021/02/08/ibama-faz-acordo-com-belo-monte-e-partilha-de-agua-muda-nesta-semana>. Acesso em: 28 maio 2021.

CARDOSO, Alírio. Especiarias na Amazônia portuguesa: circulação vegetal e comércio atlântico no final da monarquia hispânica. *Revista Tempo*, Niterói, v. 21, n. 37, p. 116-133, jun. 2015.

CARREIRA, Antônio. *A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão: o comércio monopolista: Portugal-África-Brasil na segunda metade do século XVIII*. São Paulo: Editora Nacional, 1988a. v. 1.

CARREIRA, Antônio. *A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão: o comércio monopolista: Portugal-África-Brasil na segunda metade do século XVIII*. Documentos. São Paulo: Editora Nacional, 1988b. v. 2.

CHAMBOULEYRON, Rafael. O «cravo do Maranhão» e a Amazônia global (séculos XVII-XVIII). *Revista de Índias*, Madrid, v. 82, n. 285, p. 329-361, 2022.

CLEARY, David. Towards an environmental history of the Amazon: from prehistory to the nineteenth century. *Latin American Research Review*, Pittsburgh, v. 36, n. 2, p. 64-96, 2001.

CNCFLORA – CENTRO NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DA FLORA. *Dicypellium caryophyllaceum*. Centro. Rio de Janeiro: Nacional de Conservação da Flora, 2012. Disponível em: http://cncflora.jbrj.gov.br/portal/pt-br/profile/Dicypellium_caryophyllaceum. Acesso em: 19 abr. 2021.

CONCEIÇÃO, Gisele Cristina da; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. As técnicas, a tecnologia e as estratégias de sobrevivência nos primórdios da América Portuguesa. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 26., 2011, São Paulo. *Anais* [...]. São Paulo: ANPUH, 2011.

CRUZ, Murilo Medici Navarro. *Geografia: pré-vestibular*. São Paulo: Poliedro, 2018.

DANIEL, João. *Tesouro descoberto no rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1976a. v. 1

DANIEL, João.. *Tesouro descoberto no rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1976b. v. 2.

DOMINGUES, Ângela. Sem medo de Deus ou das justiças: os poderosos do sertão e o discurso colonial de Francisco Xavier de Mendonça Furtado para os indígenas do Grão-Pará (segunda metade do século XVIII). In: DOMINGUES, Ângela; RESENDE, Maria Leônia Chaves de; CARDIM, Pedro (org.). *Os Indígenas e as Justiças no Mundo Ibero-Americano (Sécs. XVI-XIX)*. Lisboa: Centro de História da Universidade de Lisboa, 2019.

DONINI, Cinthia V. Zúniga de Souza; FIORI, Marlon Marcel; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. Até a última árvore: extração, tráfico e consumo de pau-cravo (*Dicypellium caryophyllaceum*) na Amazônia do século XVIII. In: SEMINÁRIO NACIONAL DE HISTÓRIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA, 15., 2016, Florianópolis. *Anais* [...]. Florianópolis: [s. n.], 2016. p. 1-9.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. *Viagem Filosófica ao Rio Negro*. Belém: Círculo do Livro: Museu Emílio Goeldi, 1983.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. *Viagem Filosófica pelas capitâneas do Grão Pará, Rio Negro Mato Grosso e Cuiabá: Memórias: Zoologia; Botânica*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1972.

FIORI, Marlon Marcel; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. *A carne, a gordura e os ovos: colonização, caça e pesca na Amazônia*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2015.

FONSECA, José Gonsalves. Navegação feita da cidade do Gram Pará até à bocca do Rio da Madeira pela escolta que por este rio subio às Minas do Mato Grosso, por ordem mui recommendada de Sua Magestade Fidelissima no anno de 1749, escripta por Jose Gonsalves da Fonseca no mesmo anno. In: COLLECÇÃO de noticias para a historia e geografia das nações ultramarinas, que vivem nos dominios portuguezes, ou lhe são vizinhas. Lisboa: Academia Real das Sciencias, 1826. v. 4, n. 1.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 3. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

GOMES, Vitor Hugo Freitas. *Modelagem de distribuição de espécies comerciais da flora ameaçadas no estado do Pará: um enfoque sobre as unidades de conservação*. 2012. 51 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

HARARI, Yuval Noah. *Sapiens: uma breve história da humanidade*. 38. ed. Porto Alegre: L&PM, 2018.

HOFFMANN, Fernando Leite. Fatores limitantes à proliferação de microrganismos em alimentos. *Brasil Alimentos*, [s. l.], n. 9, p. 23-30, jul./ago. 2001.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. Extrativismo vegetal ou plantio: qual a opção para a Amazônia? *In: HOMMA, Alfredo Kingo Oyama (ed.). Extrativismo vegetal na Amazônia: História, ecologia e domesticação*. Brasília: Embrapa, 2014.

ITTO, Rolac. Projeto: extrativismo não-madeireiro e desenvolvimento sustentável na Amazônia. *Banco de dados Non Wood*, [s. l.], v. 31, 1999.

LA CONDAMINE, Charles Marie de. *Viagem na América Meridional descendo o Rio Amazonas*. Brasília: Senado Federal, 2000.

LIMA, Américo Pires de. *O doutor Alexandre Rodrigues Ferreira: documentos coligidos e prefaciados por Américo Pires de Lima*. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, 1953.

MENDONÇA, Marcos Carneiro de. *A Amazônia na era Pombalina: correspondência inédita do Governador e Capitão-General do Estado do Grão Pará e Maranhão Francisco Xavier de Mendonça Furtado, 1751-1759*. São Paulo: Carioca; IHGB, 1963a. v. 1.

MENDONÇA, Marcos Carneiro de. *A Amazônia na era Pombalina: correspondência inédita do Governador e Capitão-General do Estado do Grão Pará e Maranhão Francisco Xavier de Mendonça Furtado, 1751-1759*. São Paulo: Carioca: IHGB, 1963b. v. 2.

MENDONÇA, Marcos Carneiro de. *A Amazônia na era Pombalina: correspondência inédita do Governador e Capitão-General do Estado do Grão Pará e Maranhão Francisco Xavier de Mendonça Furtado, 1751-1759*. São Paulo: Carioca; IHGB, 1963c. v. 3.

MORAES, José Xavier de. *História da Companhia de Jesus na extincta Província do Maranhão e Pará, pelo padre José Xavier de Moraes*. Rio de Janeiro: Typographia do Commercio de Brito e Braga; Travessa do ouvidor, 1860. Da mesma companhia. n. 17.

NORONHA, José Monteiro de. *Roteiro da viagem da cidade do Pará até as últimas colônias dos domínios portugueses em os rios Amazonas e Negro*. Rio de Janeiro: SBPC, 1997.

PAPAVERO, Nelson; TEIXEIRA, Dante M.; CAVALCANTE, Paulo B.; HIGUCHI, Horário. *Landi: fauna e flora da Amazônia brasileira*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Brasília: Ministério da Ciência e Tecnologia, 2002.

QUINET, Alexandre. Lauraceae na Reserva Biológica de Poço das Antas, Silva Jardim, Rio De Janeiro, Brasil. *Rodriguésia*, Rio de Janeiro, v. 57, n. 3, p. 543-568, 2006.

ROLLER, Heather Flynn. Expedições coloniais de coleta e a busca por oportunidades no sertão amazônico, c. 1750-1800. *Revista de História*, São Paulo, n. 168, p. 201-243, 2013.

SALOMÃO, Rafael de Paiva; NA, Rosa. Pau-cravo: “droga-do-sertão” em risco de extinção. *Ciência Hoje*, Rio de Janeiro, v. 49, n. 289, p. 46-50, jan. 2012.

SILVA, Irineu. *História dos pesos e medidas*. São Carlos: Ed. UFScar, 2004.

ZOGHBI, Maria das Gracas Bichara; SALOMÃO, Rafael de Paiva; GUILHON, Giselle Maria Skelding Pinheiro. Leaf essential oils of *Dicypellium caryophyllaceum* (Mart.) Nees (Lauraceae): an almost extinct species in the Amazon. *American Journal of Essential Oils and Natural Products*, Rohini, v. 1, n. 2, p. 19-23, 2013.

Notas

1 Mestrado em História pela Universidade Estadual de Maringá / Doutoranda em História pela Universidade Estadual de Maringá

<https://orcid.org/0000-0002-5944-3151>

2 Doutorado em Ciências, sub-área História das Ciências e da Saúde pela Casa de Oswaldo Cruz - FIOCRUZ

<https://orcid.org/0000-0002-7537-4547>