

# AFROS & AMAZÔNICOS



## CASTANHA-DO-PARÁ OU CASTANHA-DO-BRASIL: UMA SEMENTE AMAZÔNICA, MUITAS HISTÓRIAS E MUITOS NOMES

*Brazil Nut or Pará Nut: An Amazonian Seed, Many Stories, and Many Names*

*Dante Ribeiro da Fonseca\**

**Resumo:** Até algumas décadas atrás, a semente da castanheira era predominantemente identificada no Brasil como castanha-do-pará ou simplesmente castanha. No entanto, desde sua descoberta pelos ibéricos, outras denominações foram atribuídas a ela, tanto no Brasil quanto no exterior, reflexo de sua longa história no extrativismo e de sua importância econômica e cultural. Na década de 1950, o governo brasileiro oficializou a designação castanha-do-brasil, baseando-se na denominação utilizada em países de língua inglesa (Brazil nut). A partir de então, estabeleceu-se um debate sobre qual seria o nome mais adequado para a semente, considerando aspectos históricos, geográficos e identitários. Este trabalho tem como objetivo investigar o que há de fundamentação sólida nessas afirmações, a fim de determinar qual nome seria mais apropriado sob os pontos de vista histórico e geográfico, contribuindo para uma melhor compreensão da trajetória dessa semente emblemática da Amazônia.

**Palavras-chave:** Castanha-do-brasil; Economia extrativista; Amazônia.

### Introdução

Pomposa como uma fidalga silvestre, abre o seu chapéu-de-sol verde por cima do nível ondulante e superior da floresta, indicando logo mesmo em zonas baixas, que no seu pé existe um terreno que não alaga nas maiores inundações. (MORAIS, 2013, p. 55).

A árvore cuja descrição poética transcrevemos acima é a castanheira. Possui tronco que se destaca por seu porte alto e esbelto, coroado por uma copa espraçada cujo conjunto, como bem lembrou Raimundo Moraes, lembra uma sombrinha. Até poucas décadas atrás a semente desta árvore era identificada predominantemente no Brasil com o nome de castanha-do-pará ou simplesmente castanha, apesar de que desde sua descoberta pelos ibéricos foram-lhe atribuídas outras denominações, resultantes de sua longa história no extrativismo vegetal.

Também no estrangeiro, encontramos em alguns países esta castanha com a designação de *Brazil nut*. A tradução desta denominação em língua portuguesa é castanha-do-brasil ou, às vezes, noz-do-brasil, embora como no Brasil possua também no exterior diversos outros nomes. Em que pese esta multiplicidade de designações, foi a tradução do nome em língua inglesa, a saber: castanha-do-brasil, que ficou estabelecida oficialmente pelo governo brasileiro nos anos de 1950, medida aplicada supomos em razão do comércio, já que o inglês é língua de predominância comercial universal (SALOMÃO, 2014, p. 259). Esta decisão não considerou o fato de que próximo àquele ano, em 1942, declarava um pesquisador: “A castanha no comércio brasileiro hoje é conhecida como Para chestnut ou, traduzido, castanha do Pará ...” (SCHREIBER, 1942, p. 1)

Para que o nome desta castanha não possa gerar confusões, pois existem vários nomes para a mesma castanha e várias castanhas com outros nomes. Para que, enfim, não restem dúvidas sobre qual espécie estamos falando, dentre a variedade

\* Professor Titular do Departamento de História da Fundação Universidade Federal de Rondônia (UNIR), sócio efetivo do Instituto Histórico e Geográfico de Rondônia (IHGRO) e da Academia de Letras de Rondônia (ACLER) e sócio correspondente do Instituto Geográfico e Histórico do Amazonas (IGHA).



de castanheiras encontradas na Amazônia, a designação *Brazil nut* refere-se à mesma castanha-do-pará, conforme podemos constatar na seguinte passagem: “Encontram-se na floresta o castanheiro, do qual se obtém, para a exportação a noz do Brasil (castanha do Pará) (...) (AKERS, 1913, p. 48). O nome traduzido do inglês tem sido crescentemente adotado dentro do Brasil, principalmente nos meios comerciais, em detrimento do nome mais tradicional anteriormente mencionado.

A mudança, como era de se esperar, acirrou uma disputa já existente quanto ao gentílico da semente. É do Brasil ou é do Pará? Adicionalmente, ao nível da botânica questiona-se se a semente é uma castanha (grego = *kástanon*; e do latim = *castânea*) ou uma noz? Questão que preferimos abandonar em razão do foco do trabalho<sup>1</sup>.

É então mais recentemente que a adoção no Brasil da tradução para o português do nome em inglês da semente tem despertado polêmicas a respeito da denominação mais adequada a ser usada. É fato que castanha não é encontrada nativa em todos os estados brasileiros e também que dela não se registra ocorrência apenas no Pará, mas também em outros estados brasileiros que compõem a Amazônia legal.

Conforme afirmava um investigador da Amazônia brasileira no início do século XX: “A árvore da castanheira do Brasil (*Bertholletia excelsa*) floresce abundantemente em todos os districtos visitados no decurso da minha investigação sobre os recursos dessa vasta região.” (AKERS, 1913, p. 56). Em outras palavras, nas unidades políticas então existentes naquela região: Amazonas, Pará e Acre. A maior parte das áreas onde ocorrem as castanheiras ficam na Amazônia brasileira, com

1. N. do A.: De qualquer modo, vale registrar que em publicação de 1942, constante no trabalho intitulado “The Amazon Basin Brazil nut industry”, seu autor, Schreiber, faz a seguinte afirmação: “(...) castanha do Para or, translated, Para chestnut, although it is not related to the chestnut group.” (Schreiber, 1942, p. 1).

especial destaque para o baixo Amazonas (Pará), nos rios Tocantins, Moju, Jari, Trombetas, Tapajós, Xingu. Também ocorre no estado do Maranhão. No estado do Amazonas encontramos a castanheira nos rios Amazonas, Madeira, Negro, Purus e afluentes. Também no Estado do Acre nos rios Purus, Acre, Iaco e Abunã e no Mato Grosso no rio Araguaia (NEVES, 1938 e MULLER; FIGUEIREDO; KATO, 1995, citados por PARDO, 2001, p. 4).

Também é fato que a castanheira existe em outros países, que conosco compartilham a Hileia Amazônica. De fato, a castanha-do-pará é encontrada em toda esta região natural, não somente no Brasil, mas nas áreas do alto rio Orinoco (Venezuela) e alto rio Beni (Bolívia), tendo suas ocorrências também, Colômbia e no Peru (NEVES, 1938 e MULLER; FIGUEIREDO; KATO, 1995, citados por PARDO, 2001, p. 4). Assim, a semente não poderia ter a denominação do Brasil porque existe também em outros países, e não poderia ser nomeada do Pará, porque ocorre também em outros estados amazônicos. Alguns dizem que se chama “do Pará” porque anteriormente toda a região Amazônica era o Pará ou Grão-Pará. Deixemos para depois o exame desta questão.

O que conduz este pequeno trabalho é investigar o que há de conhecimento sólido nessas assertivas que autorizem a adoção de um ou outro nome, que seja mais adequado sob o ponto de vista histórico e geográfico.

### A castanheira, descrição

A castanheira, como é tradicional e comumente denominada na Amazônia, produz um invólucro resistente geralmente denominado ouriço.<sup>2</sup> Este é assemelhado

2. “Fruto, um pixídio imperfeito, vulgarmente denominado de “ouriço”, esférico ou levemente depresso, com mesocarpo extremamente duro, constituído de células pétreas (esclereídos); parte superior com uma região diferenciada correspondendo a zona calicar; ápice com um orifício circular, cêrca de 1 cm de diâmetro, sítio do rudimentar opérculo, imergido quando o fruto já bastante velho.” (CAVALCANTE, 1972, p. 52).



ao coco seco, porém inexistente nele a palha que envolve este último, assim como as paredes são mais grossas e rugosas que aquele. É neste invólucro natural onde estão depositadas suas sementes, em números variáveis de pouco mais ou menos dez a vinte. É árvore típica de terra firme, ou seja, não ocorre em áreas alagadas ou alagadiças e chega a alcançar 50 metros de altura. Suas árvores podem ser encontradas dispersas nas florestas ou aglomeradas em manchas denominadas castanhais.

Pertence a árvore à família das *Lecythidaceae*, seu nome científico é *Bertholletia excelsa* H. B. K. (Humboldt, Bonpland e Kunth), atribuído pelo naturalista alemão barão Humboldt (Friedrich Heinrich Alexander) depois da realização de uma viagem de pesquisas pela América do Sul entre 1799 e 1804, onde conheceu a árvore no alto Orinoco. O nome científico deriva de uma homenagem ao químico francês Claude-Louis Berthollet (*Bertholletia*), combinado com a menção ao seu alto porte (*excelsa*). A classificação botânica foi feita pelo alemão Carl Sigmund Kunth.

### Os registros coloniais: o nome e o mercado da castanha

No que tange ao primeiro registro da árvore pelo europeu, devemos esclarecer que sempre é muito arriscado determinar a primícia de qualquer fenômeno. Normalmente em História, quando falamos sobre a primeira vez de qualquer evento ou fenômeno, devemos deixar claro que se trata apenas do primeiro registro que conhecemos sobre o assunto, pois nunca poderemos ter certeza de que não haja outro registro anterior. Assim é com a descoberta da castanheira pelos colonizadores europeus, mormente em razão de que nem sempre as descrições encontradas nestes registros permitem que concluamos, sem sombra de dúvida, tratar-se da árvore pesquisada.

De todo modo neste, como em outros casos, repetem-se as máximas do epistemólogo Karl Popper, na medida em

que todo o conhecimento não é somente incompleto, mas além disto, e também por isto, provisório. Embora cronistas e viajantes ibéricos na América do Sul tenham registrado desde o século XVI a existência, naquele continente, de árvores que produziam castanhas e nozes nas florestas da Amazônia, nem sempre é possível dizer inequivocamente se estes frutos eram as sementes da *Bertholletia excelsa*. Isto ocorreria em razão da descrição imprecisa, em alguns registros, das árvores encontradas e de seus frutos. Também ausência de um nome comumente aceito entre os colonizadores, espanhóis ou portugueses, para os frutos desta árvore contribuíam para as dúvidas. Faremos então apenas breves menções aos primeiros registros de árvores que produziam castanhas, tentando descobrir entre elas a *Bertholletia*. Outro alerta que devemos fazer é que estas menções são apenas exploratórias e longe estão de esgotar toda ou mesmo grande parte das fontes que podem trazer mais informações sobre o tema.

As castanheiras iniciam a serem descobertas já nas primeiras décadas de exploração da América do Sul pelos espanhóis. Em 1567 o conquistador Juan Álvarez Maldonado partiu para a exploração do território colonial espanhol, passando pela vertente dos Andes em direção à Amazônia. Desta viagem resultou a “Relación de la jornada y descubrimiento del río Manu (hoy Madre de Dios)” (MALDONADO, 1899). Quando se encontrava o explorador nas proximidades daquele rio, perguntou a um nativo sobre a existência de castanhais na área, pois os víveres da expedição escasseavam. O nativo mostrou-lhe onde estavam os castanhais<sup>3</sup>, permitindo-lhe en-

3. “(...) y estando aqui pregunto el gobernador por las almendras a un yndio y le dixo que estavan cerca y por esto el gobernador mando a seis españoles con el yndio por guia que fuesen por almendras, fueron y en dando en los almendrales acudieron los cristianos al almendra y el yndio quando los vio ocupados se huyo por la montaña sin que le pudiesen aver. Ay aqui grandísima suma de almendras, (...)” (MALDONADO, 1899, p. 36).



tão constatar a enorme quantidade deles.<sup>4</sup> Transferiu então o explorador a expedição para o local indicado pelo nativo e enviou um grupo para coletar as castanhas.<sup>5</sup> É bem possível que estes castanhais fossem compostos pela *Bertholetia excelsa*, pois a área do rio Madre de Dios, sabemos, é rica em sua ocorrência. Contudo, a inexistência na “Relación...” de uma descrição da planta e de seus frutos faz duvidar da exata natureza daqueles castanhais. Ainda, é de se notar que o fato de o conquistador supor a existência de castanhas comestíveis na área que explorava revela já seu conhecimento do produto.

A descrição mais precisa que encontramos, pois permite a identificação mais segura do vegetal, está na obra do padre, José de Acosta (1540-1600), publicada primeiramente em Sevilha no ano de 1590. Em seu escrito, o clérigo declara não conhecer o nome da árvore que encontrou no Peru. Assim, deu aos seus frutos o nome da região onde a encontrou: “almendras de Chachapoyas” ou seja: castanhas-de-chachapoyas.<sup>6</sup> De fato, a descrição do padre confere com as principais características da árvore: a grande altura de seu tronco, sua copa espraiada e os ouriços que guardam as castanhas.<sup>7</sup> É, com o talvez que a

4. “(...) y lo que mas es grandísima suma de almendras pinas (...)” (MALDONADO, 1899, p. 51).

5. “(...) y pasaron la ropa [sic] con las canoas a los almendrales con proposito de ynvernar alli y esperar quel tiempo diese lugar para lo que pretendían hazer que era entender y calar la tierra y estando aqui enbio el governador un caudillo con trece personas negros y mestizos por almendra (...)” (MALDONADO, 1899, p. 36).

6. Chachapoyas foi fundada em 05 de setembro de 1538 com o nome de San Juan de la Frontera de Chachapoyas. Está situada entre os Andes e a Floresta Amazônica e é a capital do departamento peruano do Amazonas.

7. “Pero en razón de almendra, y aún de fruta cualquiera, todos los árboles pueden callar con las «almendras de Chachapoyas», que no les sé otro nombre. Es la fruta más delicada y regalada y más sana de cuántas yo he visto en Indias. Y aún un médico docto afirmaba que, entre cuantas frutas había en Indias y España, ninguna llegaba a la excelencia destas almendras. Son menores que las de los Andes que dije, y mayores —a lo menos, más gruesas— que las de Castilla. Son muy tiernas de comer, de mucho jugo y substancia, y como mantecosas y muy suaves. Críanse en unos árboles altísimos y de

prudência torna inevitável, a primeira descrição e nome da castanha da *Bertholetia excelsa*.

Na América Portuguesa encontramos o registro do frei Cristóvão de Lisboa sobre as castanhas na sua obra “História dos animais e árvores do Maranhão”, escrito entre 1625 e 1631.<sup>8</sup> Também João Felipe Bettendorff (1625-1698) que chegou na Amazônia portuguesa em 1661 se refere ao produto como “castanhas-da-terra” (2010, p. 313) ou simplesmente castanhas (2010, p. 34). Por exemplo, relata a existência dos castanhais no rio Tocantins (2010, p. 29), área que do século XIX em diante seria importante produtora das castanhas da *Bertholetia excelsa* para a exportação. Também Mauricio de Heriarte, que escreveu em 1662 a obra “Descrição do estado do Maranhão, Pará, Corupá e Rio das Amazonas” menciona existir a doze léguas de Curupá (Maranhão) o rio Paranaíba em área de muita floresta onde se encontram as “(...) castanhas que se criam nos montes são melhores que as nozes e amêndoas.” (HERIARTE, 1874, p. 33). Em outro momento, referindo-se a uma área que inicia na boca do rio Negro e se estende por coisa de setenta léguas pelo rio Amazonas acima, revela a abundância dos castanhais (HERIARTE, 1874, p. 47). Compreende-se o tardio dos relatos sobre a castanheira no Brasil, em relação aos colonizadores espanhóis, se considerarmos que a Amazônia passou a ser efetivamente colonizada pelos portugueses apenas a partir de 1616.

Consultando a obra “A Amazônia na Era Pombalina” (MENDONÇA, 2005, 3

grande copa, y como a cosa preciada la naturaleza les dio buena guarda: están en unos erizos, algo mayores y de más puntas que los de castañas. Cuando están estos erizos secos, se abren con facilidad y se saca el grano. Cuentan que los micos — que son muy golosos desta fruta, y hay copia dellos en los lugares de Chachapoyas del Pirú (donde solamente sé que haya estos árboles) —, para no espinarse en el erizo y sacarle la almendra, arróndolas desde lo alto del árbol recio en las piedras y, quebrándolas así, las acaban de abrir y comen a placer lo que quieren.” (ACOSTA, 2008. p. 129).

8. A maior parte das informações contidas sobre esse ponto foram obtidas no trabalho acadêmico de Almeida (2016).



vols.), que é uma compilação da correspondência do governador e capitão-general do Estado do Grão-Pará e Maranhão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, entre 1751 e 1759, encontramos poucas vezes a palavra castanha e nenhum registro do nome castanha-do-pará, ou qualquer outro que se refira especificamente à *Bertholetia excelsa*.

No rol das exportações da Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão, extinta em 1775, não encontramos a menção ao produto (ALMEIDA, 2016, p. 7). A exploração comercial do fruto, com destino ao mercado externo, na Amazônia portuguesa data apenas do final século XVIII. Assim, esta exportação parece ter sido, naqueles primeiros anos, bastante tímida. Um estudo publicado em 1915 revela que ano a ano, de 1773 até 1818 os principais produtos exportados do Pará para Portugal foram: algodão, arroz, cacau e café (BARATA, 1915, pp. 3 – 10). Nesta estatística certamente estava também incluída a produção da capitania do Rio Negro, subordinada ao Pará neste período. Destacamos então o fato de que a castanha não é citada no estudo, em nenhum dos anos relacionados, dentre os principais produtos de exportação do Pará, o que não significa que necessariamente fosse um produto ausente da pauta de exportações daquela capitania. Situava-se a castanha, naquele momento, possivelmente, no rol de uma variedade de produtos secundários como: o cravo fino e grosso, a canela, a salsaparrilha, o urucu e outros (BARATA, 1915, p. 10).

### O consumo da castanha no Brasil

As sementes oleaginosas que a *Bertholetia excelsa* produz, são secularmente conhecidas e utilizadas como importante recurso alimentar pelos habitantes da região amazônica, seu *habitat* nativo, desde antes da chegada do colonizador de origem europeia.

Como é fácil perceber nos registros até agora utilizados, a castanha foi empregada desde o princípio da colonização

como alimento para o europeu, o que de imediato estimulou seu extrativismo para o consumo no mercado interno amazônico. Assim é que no registro das viagens do ouvidor Sampaio pela Amazônia, realizadas nos anos de 1774 e 1775, o produto aparece nas listagens das coletas dos moradores da região (ALMEIDA, 2016, p. 8). Pela mesma época 171 alqueires de castanhas são relacionados entre os gêneros de colheita dos moradores da Capitania de São José do Rio Negro (DIAS, 1970, p. 40). Tais registros indicam que, como os nativos, a população colonial da Amazônia continuou a consumir de diversas formas as castanhas-do-pará na sua alimentação.

Mas se o produto foi imediatamente adotado pelo colonizador ibérico na Amazônia, o mesmo não aconteceu com o restante do Brasil. Dos dados fornecidos por Franz Keller (1875, p. 117), a primeira evidência refere-se a ínfima exportação dos produtos amazônicos para o restante do país, se comparada com os valores dispendidos pelos principais países exportadores. Em 1869 países da Europa e os Estados Unidos eram os principais importadores dos produtos do Pará, do total comercializado naquele ano, participaram: os Estados Unidos (41,95%); a Inglaterra (35,06%); a França (13,66%); Portugal (3,67%); a Alemanha (3,53%) e as demais províncias brasileiras (2,15%). Os seis principais produtos exportados naquele ano pelo Pará foram borracha (82,83%), cacau (10,96%), couro cru (3,56%), cola de peixe (0,93%), óleo de copaíba (0,88%) e pele de veado (0,85%). Duas observações impõem-se: a primeira é a quase absoluta superioridade da goma elástica, como produto de exportação, e a segunda a ausência das castanhas, dentre os principais produtos da pauta de exportações naquele ano. Vê-se então que naquele ano, em relação aos principais exportadores, a castanha era ainda um produto de menor importância no Pará e que o consumo dos produtos da Amazônia pelo restante das províncias era muito pequeno.



Por outro lado, a ênfase na castanha como produto alimentício, quando tratamos do seu consumo no mercado interno brasileiro, se dá em razão de sua utilização nula como matéria-prima industrial, pois o processo de industrialização no Brasil ainda não havia iniciado naquela altura. A própria menção ao produto indica sua utilização para a culinária. Além de ser ingerida crua e assada, pode se fazer dela doces e confeitos, leite e óleo, produzidos artesanalmente na Amazônia do período para o consumo doméstico. Contrariamente, é bem possível, que parte indeterminada da castanha exportada tivesse utilização fabril: “(...) como perfumaria para amaciar o cabelo, e serve também para fabrico de sabões duros, e para luz. (CBEU, 1867, p. 72).

Abrimos aqui um parêntese para registrar que encontramos em alguns autores outra utilidade produzida pela *Bertholetia excelsa*, cuja menção é recorrente nas obras estudadas. A Comissão Brasileira na Exposição Universal de 1867, registrou este produto: “Da arvore do castanheiro tira-se estopa muito boa, que é empregada no calafeto das embarcações. Nas provincias do Amazonas e Pará quasi não se emprega outra estopa para esse fim.” (CBEU, 1867, pp. 71-72). George Earl Church, concessionário da construção da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré, refere-se a estopa retirada da castanheira para calafetar suas embarcações danificadas no rio Madeira<sup>9</sup>, fica claro adiante que esta castanheira é a *Bertholetia excelsa* (CHURCH, 1875, p. 31). O mesmo aconteceu com Keller.<sup>10</sup>

9. No século XIX George Earl Church atestou o uso da estopa feita a partir da casca da castanheira: “The canoes of the expedition were all more or less in a defective condition owing to the passages over the rocks. They required indispensable repairs; consequently an appropriate place was selected to haul them out of the water and caulk them with oakum of the country, which the chestnut trees of the neighbouring forest gave in abundance.” (CHURCH, 1875, p. 18).

10. Como a maioria das nossas canoas eram tudo, menos à prova d’água, após três meses de trabalho árduo, e especialmente depois de sere, repetidamente arrastadas por terra sobre troncos e pedras, resolvemos calafetá-las antes de prosseguirmos. A Castanheira (*Bertholetia excelsa*), cujo fruto é conhecido na Europa pelo nome de

Resta questionar sobre o resultado do extrativismo deste produto da castanheira (a estopa) sobre a diminuição do número de espécimes ao longo do tempo.

No período da Independência (1822) observou-se o crescimento do sentimento nativista no Brasil que, em diversos campos da cultura, buscava distinguir o “nacional” do “português”. Buscava a personalidade própria da jovem nação, aí incluída a alimentação, ou seja, produtos e receitas que subsidiassem uma culinária identificada plenamente com a “Pindorama”. É necessário aqui esclarecer que não se tratava de inventar uma culinária nacional, mas de registrar e valorizar receitas desenvolvidas a partir de uma realidade própria ao longo de mais de trezentos anos de colonização. Esses processos de busca identitária, aplicados à alimentação tiveram, contudo impacto apenas regional. A manifestação da elite Imperial tentava dar consequência ao complexo de Policarpo Quaresma, já que a base da população praticava então cotidianamente esta culinária.

Sendo assim, é necessário investigar a penetração do produto nas demais regiões do país durante o século XIX. Se levarmos em conta os dois mais conhecidos manuais de culinária do Segundo Reinado, poderemos afirmar que apenas naquele período aparecem em algumas receitas o item castanha-do-pará. Estas obras revelam um pouco da lenta dinâmica de assimilação deste produto às receitas culinárias no restante do território nacional.

Os primeiros livros de culinária produzidos e publicados no Brasil foram antecidos por obras portuguesas. A “Arte

Castanha do Pará, nos forneceu o material necessário; e, como havia muitas dessas árvores gigantescas erguendo-se altas e retas como colunas, nossos mojos tiveram poucos problemas para coletar uma quantidade suficiente de sua casca. Eles primeiro fizeram com um machado duas incisões horizontais com um intervalo de 7 pés um do outro e, em seguida, com cunhas de madeira afrouxou uma tira de casca de cerca de 2½ pés de largura. Com a continuação da batida a casca externa é separada do liber, e este último é reduzido a um feixe de fibras macias, que, depois de lavado e seco no sol, estão aptos para uso. (KELLER, 1875, p. 74).



de cozinha”, de Domingos Rodrigues, publicado em 1680, é considerado o primeiro livro de culinária produzido em Portugal, foi objeto de mais duas edições durante a vida do autor (1637-1719), em 1683 e em 1698. No século seguinte teve ainda cinco edições em Portugal nos anos de 1732, 1741, 1758, 1765 e 1794. O autor, mestre de Cozinha de Sua Majestade, rei de Portugal, trabalhou para aquela casa real durante vários reinados, tendo, ao lançar a primeira edição de seu livro, 29 anos de experiência como cozinheiro.

O segundo livro de culinária a ser produzido em Portugal foi publicado cem anos depois da primeira edição da “Arte de cozinha”. Trata-se do “Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha, onde se ensina pelo methodo mais facil” de Lucas Rigaud, que se declara “Hum dos chefes de cozinha de Suas Magestades Fidelíssimas”, publicado em Lisboa no ano de 1780. Afirma o autor ao leitor da obra que viajou por diversas cortes europeias no exercício do seu ofício, tendo se animado a escrever a obra em razão dos erros encontrados na “Arte de cozinha”.

Seja como for, é fato que o livro de Domingos Rodrigues mereceu mais uma edição portuguesa em 1821, a última, conforme declarado na obra. No entanto, registra-se no Brasil uma edição posterior, lançada em 1838 e baseada na edição de 1732 que os especialistas consideraram a mais completa.

Talvez pela proximidade com a publicação da primeira obra de culinária produzida e impressa no Brasil, o “Cozinheiro imperial”, cuja primeira edição é de 1840 (ANÔNIMO), a “Arte de cozinha” não tenha merecido no Brasil outras edições. Talvez o desejo de incorporar a estas obras as receitas nacionais tenha desestimulado publicações de culinária em tudo portuguesas, estimulando a busca por aquelas também mestiças, mas com outras matrizes. No “Cozinheiro imperial” não há maiores indicações sobre os ingredientes utilizados nas receitas nele contidas. Em inúmeras

destas receitas há a indicação do uso de castanhas e amêndoas, sem explicitar, contudo, seu tipo. Depois desta edição, foram feitas outras em 1843, 1852 e 1859, seguindo até a 10ª edição, publicada em 1887 (R.C.M.).<sup>11</sup>

Na advertência contida nesta última edição, o leitor é informado que uma ou duas publicações sobre a arte culinária existentes no Brasil até então, não passavam de compilações daquelas publicadas em Portugal. Como consequência as receitas, o modo de seu preparo e os produtos nelas utilizados imitavam a cozinha portuguesa. Sendo assim a obra se propõe a inovar apresentando: “As mais modernas

---

11. N. do A: encontramos na página da biblioteca virtual Brasileira e Guita José Mindlin o seguinte comentário: “O COZINHEIRO IMPERIAL OU A NOVA ARTE DA COZINHA foi publicado pela primeira vez nos anos 1840 pela Livraria Universal de Eduardo e Henrique Laemmert. O livro foi um sucesso editorial, tanto que, no pequeno mercado brasileiro do século XIX, em cerca de 20 anos, teve 10 edições. Temos na Brasileira USP duas delas: a segunda, de 1843, e a décima, de 1887. O autor não assina o livro e coloca apenas suas iniciais, R.C.M., nas páginas iniciais. Em 1887, o livro foi complementado por uma emenda modernizada de Constança Oliva de Lima. Na época, não era exatamente de bom tom um homem aventurar-se pelo mundo das panelas e caçarolas. É provavelmente por tal razão que o livro deve ter permanecido anônimo. Mas R.C.M. não era apenas um gourmet de quitutes especiais, mas também um gourmet de livros. Isso mesmo. O livro O cozinheiro imperial é uma compilação praticamente completa dos dois outros livros portugueses clássicos de cozinha, a Arte de Cozinha, de Domingos Rodrigues, publicado em 1680, e o Cozinheiro Moderno ou a Nova arte de cozinha, de Lucas Rigaud, cozinheiro de D. Maria I, editado um século depois. O mais interessante, no caso deste livro, é pensarmos nas razões de se editar um volume no Brasil com o título cozinheiro imperial”. Nação jovem, com apenas cerca de 20 anos de idade, e com um monarca ainda em formação, o Brasil dos anos 1840 precisava afirmar-se como império. Nada melhor do que tomar “emprestado” maneiras e modos das cortes europeias, ou melhor, de Portugal, para a corte de uma jovem nação. Seríamos, desta maneira, na visão de R.C.M., mais comprometidos com o projeto de um império se nos comportássemos exatamente como um; como aquele que nos deu origem, ou seja, Portugal. Por esta razão estão elencadas as receitas com produtos que não se encontravam no Brasil da época, como alcaparras ou couves-de-bruxelas. O consumo exótico destes produtos nos validaria como um “império” ou como uma corte que sabia “como se comportar” no complexo jogo das nações.” Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828>. Acesso em 04/10/2023.



e *exquisitas*<sup>12</sup> receitas, para com perfeição e delicadeza se prepararem diferentes sopas e variadíssimos manjares de carne de vacca, vitella, carneiro, porco e veado; de caris, vatapás, carurús, angus, moquecas e diversos quitutes de gosto *exquisito* (...)” (R.C.M.).

Ao cardápio desta nova edição foram então acrescentadas receitas de origem africana ou indígena assimiladas pelo colonizador no Brasil como: vatapás, carurus, angus, moquecas, inexistentes naquela edição de 1840. Também de ingredientes, como o azeite de dendê, o quiabo que, embora africanos, passaram a fazer parte das receitas brasileiras, compondo com artigos de proveniência europeia e indígena uma culinária mestiça e nacional.

Tomemos como exemplo a receita do “Bacalhau cozido à brasileira e à portuguesa”, sobre a base do peixe de tradicional consumo ibérico cozinham-se os quiabos, maxixes, jilós e bananas da terra. Apesar do esforço em adicionar à obra pratos e ingredientes nacionais, o Pará e o Amazonas, assim como o Maranhão, não são prestigiados nesta obra sequer com uma receita. Embora sejam enumeradas em muitas receitas as castanhas, não se distingue de qual semente se trata e artigos alimentares como o tucupi e o cuxá (ou vinagreira) estão ausentes, e logo suas receitas do tacacá (Amazonas e Pará) e do arroz de cuxá (Maranhão), menos ainda dos pratos das províncias do atual Centro-Oeste brasileiro. Assim, o esforço de integrar a culinária nacional à obra reduz-se basicamente a atual região nordeste, especialmente a Bahia.

12. Itálico do autor. Chamo a atenção para o fato de que palavra *exquisito* como aqui usada praticamente caiu em desuso no português falado atualmente no Brasil, embora, e com o mesmo sentido, seja ainda usado na língua espanhola. Na nona edição do “Diccionario Portuguez-Latino para uso das escolas de todos os reinos e senhorios de Portugal” (FONSECA, 1879), cuja primeira edição data do reinado de Dom José I (1750 – 1777), encontramos a seguinte definição: “Exquisito, TA, adj. § 1.o *excellente, delicado* (...) § 2.o *Em outra signif. v. Exacto, Selecto.* § 3.o *Em S. Moral, Elegan, tis, Delicatus. Exquisitus, a, um. Cic. Homem de um juízo –, Judicio exquisito (...)*”. Difere de *esquisito*, ainda em uso corrente, que significa estranho.

Já o “Cozinheiro Nacional” (ANÔNIMO), foi obra que iniciou a ser publicada no final do século XIX, embora a edição que acessamos não apresente o ano de publicação. Dizia explicitamente em seu alvissareiro subtítulo: “Collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeas”. Declara no seu prólogo, ao leitor porventura esperançoso de encontrar ali a culinária nacional, que: “Não iremos por certo copiar servilmente os livros de cozinha que pullulão nas livrarias estrangeiras (...)”, ao contrário, pretende apresentar em tudo a cozinha brasileira. Para tornar mais claro esta ambiciosa profissão de fé, completa ainda no prólogo:

Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o titulo “nacional” á nossa obra, julgamos ter contraído um compromisso solemne, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira, isto é: indicarmos os meios por que se preparão no paiz (...) imensos vegetaes e raizes que a natureza com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado; (...) inteiramente diferentes dos da Europa, em sabor, aspecto, fórma e virtude, e que por conseguinte exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiaes, (...) que são reclamados pela natureza, pelos costumes e occupações dos seus habitantes. (ANÔNIMO).

Mas, deste protocolo de boas intenções não resulta um *vade mecum* das receitas e produtos alimentícios nacionais. Incompleta tentativa, do esforço resulta em apresentar-nos algumas receitas, mas principalmente ingredientes utilizados fora da Corte Imperial brasileira e seu entorno, como um estranho, aos amazônidas urbanos de hoje, jacotupé ou jacatupé, que é receitado para a preparação de saladas, e também um nordestino cuscuz (prato marroquino elaborado originalmente à base de trigo integral) cuja adaptação conduziu ao uso da farinha de milho no seu preparo, ou seja, foi adaptado ao produto nacional. Também no livro encontramos a receita de um bacalhau à mineira, cujo único item nacional é a aguardente de cana (denominada popularmente cachaça ou parati), onde se ferve o bacalhau.



Há inclusive uma lista contendo algumas frutas, legumes e verduras e em uma coluna ao lado seus sucedâneos nacionais. Por ela sabemos que o sucedâneo nacional para as castanhas-sapucaias, castanhas-do-pará e mindubiranas é o pinhão, produto da araucária ou pinheiro-do-Paraná (*Araucaria angustifolia*), embora ambos (castanhas e pinhões) sejam em tudo completamente diferentes na forma, textura, cor e sabor. Do mesmo modo informa o substituto nacional para as amêndoas, nozes e avelãs europeias, são os amendoins, também bem diferentes um dos outros. Apresenta-nos diversas as receitas que contém a castanha-do-pará, mas ausenta-se a receita mais famosa com este produto, o pirarucu no leite de castanha-do-pará. Aliás, também o pirarucu seco, de farto consumo por todos os setores sociais da Amazônia no século XIX, está ausente destas obras.

De qualquer modo nossa semente foi, por esta obra, inserida na culinária nacional, pelo menos na culinária das elites. E, de fato, esta edição do “Cozinheiro Nacional” deve ser posterior a 1850, pois que já cunha o nome castanha-do-pará. Assim, de um modo geral, para as obras analisadas vale a análise de Schwarcz:

O segredo era introduzir as receitas europeias, principalmente francesas e italianas, mas acrescentar a elas temperos brasileiros. Também para os nobres daqui a saída foi semelhante: um sistema europeu com o qual combinou-se um tempero brasileiro. “Mandioca brasileira, batata europeia; taroba brasileira, alcachofra europeia; bananas, maçãs; amendoim, sapucaias, castanhas-do-pará, mindubirana, brasileiros — amêndoas, nozes, avelãs europeias; jiló brasileiro, berinjela europeia”, assim se deu a lógica de substituição de ingredientes europeus por tropicais. (SCHWARZ, 1998, p. 320).

Bem, dizem que de boas intenções há um lugar repleto. Contudo, devemos considerar que o conhecimento do Brasil naquela época era ainda muito precário. Além disto, o mercado interno iniciava a se desenvolver, assim como os investimentos em ferrovias e empresas de navegação, que baratearam e aceleraram o processo

de circulação de mercadorias, que antes circulavam com maior custo e dificuldade. Esta lentidão no processo de integração das várias regiões do país, criava problemas para a elaboração de um manual de culinária que se constituísse minimamente como expressão da riqueza e da variedade da cultura gastronômica nacional, expressa, como ainda hoje, pelos sabores regionais, isto ainda levaria mais de cem anos.

Por outro lado, é importante aqui acrescentar que a lógica da substituição dos produtos importados pelos produtos nacionais, como vimos, conduzia à constituição de um novo paladar, próprio e brasileiro, ou abasileirado, caracterizado principalmente pela profusão de misturas das mais diversas origens, processo cuja incipiência esses manuais de culinária, com muito esforço, conseguiram registrar. Essa dinâmica distinguia-se socialmente, sendo uma na elite e outra no seio do povo e a diminuição do isolamento entre ambos os setores da sociedade também levou tempo.

Assim, é de se destacar, parecer evidente que o consumo das elites sociais era dirigido, pelo menos em parte, por essas publicações, por corresponderem aos requisitos de *finesse*, de bom gosto e da novidade exigidos socialmente. Diferentemente das classes menos favorecidas, preocupadas principalmente em saciar a fome, se possível com um alimento saboroso e economicamente acessível. Há então um fenômeno contraditório, pratos populares em uma região somente poderão ser consumidos por uma elite em outra, dada a carestia que adquiriu ao serem transportados. Daí se deduz que a opção por estas receitas não estava igualmente dada nas diversas classes sociais, principalmente se levarmos em conta que este processo se dava no seio de uma sociedade escravocrata.

O consumo de alimentos de uma maneira geral estava limitado ao poder aquisitivo do consumidor. Assim, a restrição ao uso de certos produtos culinários pelas classes populares foi satisfeita por um amplo leque de frutos naturais disponíveis à



baixo custo na sua região de consumo. De fato, a mestiçagem culinária foi inicialmente obra desses estratos da população: homens livres pobres e escravos, cujas receitas os manuais procuraram captar e adaptar ao gosto das elites. A massa de vatapá feita com fubá, substituído pela farinha de trigo, é um exemplo desta dinâmica. De outro modo, para as classes de menor poder aquisitivo restava a culinária regional, que melhor se adaptava aos preços dos itens que compunham as receitas regionais. A castanha-do-pará, desde que crescentemente demandada para o comércio exterior certamente não foi incorporada ao cardápio da alimentação popular de nenhuma outra região do país devido ao seu preço e raridade nestas regiões, exceto aquela de sua origem. Também não seguiu o mesmo roteiro do café, cujas plantações iniciais no Grão-Pará no século XVII, deram vez, após a popularização mundial do produto no século XIX, ao Ciclo do Café, capitaneado pelas províncias do sul do país, Minas Gerais e São Paulo. O café passou de um consumo restrito ao norte do Brasil no século XVIII, à condição de uma bebida de consumo nacional, seguindo o percurso de outra bebida consumida nacionalmente já naquele século XVIII, a aguardente de cana.

A castanha-do-pará foi, na Amazônia, produto de um extrativismo tanto de subsistência quanto destinado aos mercados urbanos, até sua ascensão como produto de exportação. Quanto ao seu consumo pelas elites sociais, foi limitado o acesso ao produto e às poucas receitas disponíveis fora da atual região do Norte do Brasil através dos manuais. No início do século XX surge um novo manual, cujo título já sugere a origem das receitas: *O cozinheiro popular ou manual completíssimo da arte da cozinha*<sup>13</sup>, que teve sucessivas edições até o ano de 1973.

13. A.S.Q. *O cozinheiro popular ou manual completíssimo da arte da cozinha* (1917). 7. ed. Rio de Janeiro: Quaresma & C. livreiros, 1929.

### O século XIX: os nomes da castanha

A partir do final do século XVIII, embora timidamente, alguns tipos de castanhas amazônicas passam a compor sua pauta de exportações há porém que se ponderar que trata-se, em maior quantidade, da castanha objeto do presente estudo, combinada, em menor escala, com outros tipos de castanhas. O nome de castanha-do-pará, surge apenas no Segundo Reinado, mas o nome da castanha em inglês foi cunhado no final do século XVIII, em razão da entrada das sementes no mercado internacional. Já no final do século XVIII o registro do termo *Brazil nut* é encontrado em anúncio de venda no jornal inglês *Hampshire Chronicle*, de 16.04.1796 (ALMEIDA, 2015. p. 9). Mas, um rápido golpe de vistas em obras de viajantes do século XIX, que tratam da Amazônia, jornais e catálogos nacionais elaborados para as exposições internacionais, faz constatar a notável ausência de uniformidade na denominação de nossa castanha, que repete a diversidade de nomes utilizados no Brasil.

Spix e Martius, que visitaram a Amazônia na segunda década do século XIX, referem-se ao produto como castanha-do-maranhão, tanto aos frutos das árvores encontradas no rio Madeira (vol. 3, 2017, p. 419), como aos mesmos do rio Negro (vol. 3, 2017, p. 225). Na página 177 da mesma obra referem-se novamente às castanhas-do-maranhão, pois informam a existência de um "(...) *Vaso para fumo, dos mundurucus, de um fruto imaturo de castanheiro (Bertholettia excelsa)*." Não era incomum este nome para os frutos da *Bertholettia*, pois o encontramos em vários relatórios de presidentes de província: "Fructos que se podem guardar por muito tempo: pinhão, amendoa da Europa, amendoa de sapucaia, nóz, castanha do Maranhão, todas as qualidades de côcos, amendoa de chica, &c." (LISBOA, 1850, p. 8). Provavelmente este sim, um nome mais antigo, derivado do extinto Estado do Maranhão e Grão-Pará (1621-1751). O Maranhão nunca foi um grande produtor desta castanha, mas é bem possível que ela tenha sido conheci-



da pelo europeu primeiramente ali. Reforça esta suposição a seguinte passagem: “A castanha foi originalmente chamada de castanha do Maranhão porque foi exportada inicialmente pelos portos daquele estado.” (Schreiber, 1942, p. 1). É bom registrar que décadas antes da ocupação francesa do Maranhão (1612), denominada França Equinocial, mercadores daquele país já comercializavam produtos florestais com os nativos daquela área, conforme declarou o chefe indígena Japi-açu: “(...) franceses que conosco negociam há quarenta e tantos anos (...)” (D’ABBEVILLE, 1945, p. 63). Em que pese o fato de no capítulo XXXVIII, que trata “Das cousas que se encontram comumente na Ilha do Maranhão e circunvizinhanças e em primeiro lugar das árvores frutíferas” (D’ABBEVILLE, 1945, p. 167), não haver mencionado vegetal que lembre a castanheira, há ainda a possibilidade de neste comércio os franceses terem conhecido o produto.

Além de castanha-do-maranhão, outros nomes também são encontrados em periódicos nacionais: “A Gazeta Oficial”, editada em Belém do Pará, em seu número 100, de 9 de setembro de 1858 anuncia a venda de quatro produtos, a castanha-da-terra e a mesma em ouriços, castanha-de-andiroba e a castanha-de-sapucaia. A distinção da castanha-da-terra e da mesma em ouriços, além do anúncio de venda da castanha sapucaia e castanha-de-andiroba, permitem-nos concluir que se trata da castanha-do-pará.

Se mencionada nas fontes apenas como castanha, e esta é a maior parte das menções que encontramos ao produto dentro da Amazônia, podemos distingui-la em razão de que, quando há outra castanha citada geralmente é a castanha-sapucaia. Este é o caso da Mensagem de 7 de setembro de 1922 do Governador do Pará ao Congresso Legislativo daquele estado. Naquela mensagem informa que foram exportados por aquela província em 1921 174.517 hectolitros de castanhas, dos quais alerta: “Nos hectolitros exportados da produção paraense estão incluídos 47 de

castanha sapucaia” (CASTRO, 1922, p. 23). A generalização de seu nome como castanha possivelmente se dá em razão de ser encontrada em maior quantidade, portanto concorrer com maior peso na exportação do produto na Amazônia. Outro aspecto que permite fácil identificação do produto é que o nome da castanha-sapucaia (*Lecythis pisonis*), apesar de ser o mais citado depois da castanha, não possui variação<sup>14</sup> nas fontes consultadas<sup>15</sup> e distingue-se da castanha, conforme abaixo:

“Castanha-sapucaia – (*Lecythis paraensis*) – Indivíduo botânico entroncado, vargeiro<sup>16</sup>, de larga sombra, comum no baixo Amazonas. (...) O ouriço, cor de gesso-creme, que lhe guarda os frutos fusiformes em ambas as extremidades e pregueados ao comprido como se fossem encarquilhados em um tom claro, tem a forma de um cone truncado e não despenca ao ficar maduro, passando o ano no respectivo galho”. (MORAES, 2013, p. 55-56)<sup>17</sup>

Por outro lado, a castanheira-da-sapucaia cresce, contrariamente à castanha-do-pará, em ambiente alagadiço, sua árvore é menor e seu ouriço têm o formato cônico.

Entre outros, Akers nos permite uma clara distinção entre os dois tipos de castanha que eram comercializadas nos mes-

14. Com a excessão que transcrevemos a seguir: “Nos Estados Unidos a Sapuicaya, conhecida como castanha do Paraizo, é muito apreciada.” (AKERS, 1913, p. 58).

15. Conforme Cavalcante, 1972, existem três espécies que produzem a castanha da sapucaia: a sapucaia propriamente dita (*Lecythis usitata*), a *Lecythis emepeensis* (sapucaia-do-Amapá) e a *Pachylecythis egleri* (sapucaia grande).

16. N. do A.: vargeiro, próprio das zonas alagadiças, de várzea.

17. “Até bem pouco tempo a castanha de sapucaia do comércio pertencia à espécie botânica *Lecythis paraensis* Huber, uma árvore de porte mediano, característica das matas de várzea alta e de terra firme do baixo Amazonas. Uma outra espécie, *L. usitata* Miers, também ocorrendo do baixo Amazonas ao estuário em matas de terra firme, distinguia-se daquela pelos frutos e sementes menores, com pouca cotação comercial. Estudando a família *Lecythidaceae*, Knuth (1939: 63), reduziu a espécie de Huber à categoria de variedade de *L. usitata*, baseado no fato de que o tamanho e a forma dos pixídios variam consideravelmente até na mesma árvore” (CAVALCANTE, 1972, p. 81).



mos lotes, perceptíveis no subtítulo de seu estudo: “Aspectos característicos do vale do alto do Amazonas com um breve relatório sobre a produção das castanhas do Pará e da sapucaya” (AKERS, 1913, p. 48). Os exploradores (melhor diríamos espíões) norte-americanos Herndon e Gibbon apresentam em seus trabalhos maior uniformidade, denominam a castanha de *Brazil nut* (GIBBON, 1854, pp. 233 e 280; HERNDON, 1854, pp. 245, 266). É Herndon ainda que na página 267 identifica os nomes de *Brazil nut* e castanha-do-maranhão como um mesmo fruto. Oito anos após a publicação de Herndon alertou o presidente da província do Amazonas para a impropriedade desta última denominação, segundo ele utilizada nas províncias do sul do Brasil (CUNHA, 1862, p. 5), não explica, porém, a razão da sua objeção, mas é permissível suspeitar que se dá em razão do nome castanha-do-pará já ser usado naquele início dos anos de 1860.

Apesar desta suspeita, em outras fontes nacionais como o “Catalogo Oficial da Exposição Internacional do Porto em 1865”, não há qualquer menção ao produto. Interessante notar que em obra publicada em 1866, dedicada à exposição de 1867 há uma parte sobre oleaginosas, mas não cita a castanha-do-pará (NETTO, 1866). Contudo, em outra obra, também dedicada a esta última exposição, intitulada “O Império do Brasil na Exposição Universal de 1867 em Paris” podemos ler:

Castanhas do Pará. Semente do fructo da arvore vulgarmente conhecida com o nome de castanheiro. É preparada para ser levada ao mercado quebrando o ouriço, que ordinariamente contém 12 a 25 castanhas, as quaes sem mais processo algum são ensacadas e oferecidas a granel. (CBEU, 1867, p. 71).

Em que pese a afirmação de que o nome castanha-do-maranhão: “(...) foi abandonado pouco depois de 1850 (...)”, tendo adquirido predominância o nome castanha-do-pará (Schreiber, 1942, p. 1), é o primeiro registro deste nome que encontramos em nossa pesquisa. Novamente aqui socorremo-nos da força do hábito

para explicar o fenômeno, pois o simples nome de castanha continuaria a ser usado ainda por muito tempo. Assim, nas publicações oficiais relativas às exposições internacionais de 1873 na Áustria (IMPÉRIO do BRAZIL, 1873) e 1876 na Filadélfia (CREBPIE, 1876), não há menções específicas à castanha-do-pará, embora no segundo evento a comissão da Província do Pará tenha exposto diversos tipos de castanhas e, certamente, entre elas o fruto do castanheiro.

Na obra de Church encontramos uma referência importante, pois permite-nos suspeitar da popularização da vinculação da castanha ao Pará. Refere-se à castanha (*chesnut*), como a mesma *Pará nut*, frutos da *Bertholetia excelsa* [sic] (CHURCH, 1875, p. 50). Isto significa que o nome castanha-do-pará (*Para nut*) era também utilizado nos países de língua inglesa naqueles anos de 1870. Mais adiante se refere à castanha como *Brazil nut* (CHURCH, 1875, pp. 145, 154), ou simplesmente castanha (*chesnut*) (CHURCH, 1875, p. 154, 177), referindo-se indistintamente ao mesmo produto. Franz Keller, que viajou pelo rio Madeira nos anos de 1860, também nomina a semente como *Para nut* (KELLER, 1875, p. 33), depois *Brazil nut* (KELLER, 1875, pp. 71; 117), identificando-as inequivocamente como fruto da *Bertholetia excelsa* (KELLER, 1875, p. 122). A utilização do nome *Pará nut* por estes dois autores revela que já na segunda metade do século XIX não era estranho aos estrangeiros a associação da castanha à província do Pará. Porém, já avançado o século XIX continuamos a ver nos jornais de 1880 a referência à castanha-da-terra, vendida ainda a granel e também em ouriço.

Na primeira edição de sua obra “Le pays des Amazones, l’El-dorado, les terres a Caoutchouc”, publicada em Paris em 1885, Frederico José de Santa-Anna Nery denominou a castanha-do-pará como as castanha ou noz do Brasil (Les châtaignes ou noix du Brésil), afirmando ser este produto a maior exportação da Amazônia



após a goma elástica.<sup>18</sup> Com o passar do tempo o nome de castanha-do-pará, vai se tornando mais constante nas fontes. O próprio Santa-Anna Nery lança quatro anos depois, na mesma cidade da obra anterior, o livro “Le Brésil en 1889”, onde denomina castanhas-do-pará, aos frutos da *Bertholetia excelsa* (p. 218). Devemos destacar que na edição francesa de “Le pays des Amazonas...” o autor adota o nome noz ou castanha-do-brasil (SANTA-ANNA NERY, 2018, p. 202), reproduzindo o nome dado pelos ingleses à semente no século XVIII. Na tradução desta obra para o português, realizada por Ana Mazur Spira a semente é denominada castanha-do-pará. Esta foi a opção mais evidente para a tradutora, talvez por desconhecer a sutileza do arcabouço histórico por detrás das duas denominações.

Para a Exposição Universal de Saint Louis, realizada em 1904 nos Estados Unidos, foram enviados produtos do estado do Amazonas, no catálogo respectivo podemos observar a castanha-do-amazonas a granel, ou seja, fora do ouriço e a castanha-da-sapucaia em ouriços (RAMOS; CUNHA JÚNIOR (org.), 1904, p. 21). Certamente, o fato de o catálogo ter sido elaborado no estado do Amazonas influenciou a adoção deste nome para os frutos da *Bertholetia*.

Em uma tabela contendo os principais produtos de exportação do Brasil, cuja primeira publicação é datada de 1908, encontramos a castanha denominada como castanha-do-pará (CIB, 1986, p. 291). Mas o hábito de se referir ao produto como apenas castanha estava ainda bem arraigado, pois em 1920 na Mensagens do Governador do Pará para a Assembleia a denomina apenas castanha, largamente produzida na região, ao fruto da *Bertholetia excelsa*. Na obra “O Brasil Econômico em 1920 – 1921” (DQEIBOPT, 1922), dos produtos apresentados à exposição realizada em Londres em junho de 1921,

18. “Mais le produit forestier dont l’exportation est la plus considérable, après le caoutchouc, bien entendu, c’est le Châtaignier du Brésil. Cette Myrtacée, du genre *Bertholetia excelsa*, se fait véritablement toute à tous” (SANTA-ANNA NERY, 1885, p. 183).

é definido o fruto da *Bertholetia excelsa* como possuindo o nome vulgar de castanha-do-pará. Em obra para outra exposição encontramos que: “Além desses e de muitos outros, desnecessário era dizel-o, os visitantes não podiam deixar de notar o mostruário de uma coisa que faltou durante a guerra — as castanhas do Pará.” (DQEIBOPT, 1922, p. 43). Na maioria das fontes, porém, jornais, revistas, relatórios oficiais, dentro e fora da Amazônia, os frutos da *Bertholetia* eram denominados simplesmente como castanha, este costume avançou até meados do século XX.

Queremos dizer com isto que a denominação castanha-do-pará é encontrada nas fontes impressas apenas eventualmente neste período. Por exemplo, Raymundo Moraes (1872 —1941) em “O meu dicionário de cousas da Amazônia”, obra cuja primeira edição é de 1931, refere-se à castanha-do-pará em suas duas formas. No texto, Moraes utiliza a denominação que, tudo indica, naquele momento parecia ser a mais comum: “(...) recorta-se no tom verde-glaucos a muralha de colinas povoadas de castanha (*Bertholetia excelsa*)” (MORAES, 2013, p. 28), como o outro nome, “castanha-do-pará – (*Bertholetia excelsa*)” (MORAES, 2013, p. 55).

Vemos então, com base no material empírico estudado, que o nome castanha-do-pará é acusado nas fontes pesquisadas apenas na segunda metade do século XIX e está consolidado já na terceira década do século XX. Continua, entretanto, a conviver com outras denominações da semente.

### O século XIX, incremento da produção

Nesta parte do estudo utilizarei quantidades e valores de produção exportação e recolhimento fiscal dos principais produtos amazônicos e especialmente da castanha. A utilização destes dados quantitativos tem o objetivo apenas de ilustrar o crescimento da produção à luz do mercado extrativista/exportador da Amazônia. Não tem, contudo, o objetivo de se tornar um estudo estatístico sobre o tema.



Durante a segunda década do século XIX, entre 1848 e 1892, houve um incremento na exportação de alguns produtos regionais, especialmente o cacau e peles de animais. Também o comércio exterior da castanha-do-pará vai se desenvolver rapidamente neste período (COSTA, 2012, p. 23). Esta evolução, contudo, não será tão rápida. Assim que, entre os anos de 1857 e 1858, continuaram os mesmos produtos a compor os principais itens da pauta de exportações do Pará (BARATA, 1915, p. 32). Isto não significa, entretanto, que a castanha não fosse coletada, no relatório de 1857 declarou o presidente da província do Amazonas que: “ (...) os braços applicam-se principalmente á colheita da castanha e drogas medicinaes, á extracção de oleos e da borracha. (AMARAL, 1858, p. 51).

Anos depois é registrado o avanço da exportação de castanhas pela Amazônia, situando-as dentre os mais importantes dos itens da pauta. Assim, já no exercício de 1863 a 1864 a província do Pará exportou 18.862 alqueires do produto, enquanto que a mesa de renda de Manaus acusou a exportação de 9.276 alqueires (CBEU, 1867, pp. 71-72), totalizando aproximadamente o valor de 97:145\$400. Em 1867 apontava o presidente da província do Pará, ser o cacau o mais importante produto da agricultura daquela província. Contudo, anotava já o crescimento em importância de outro produto extrativo: “Este ultimo producto, a goma elastica merece especial menção. As rendas e o commercio da Provincia tem achado nella a principal e a mais abundante fonte de sua riqueza e a alta industria tem della tirado vantajosos recursos nos paizes estrangeiros.” (LAMARE, 1867, p. 11).

A Tabela 1 demonstra o crescimento na exportação da castanha-do-pará entre 1847 e 1867:

*Tabela 1 – Exportação de castanha pela Provincia do Pará durante os ultimos 20 annos decorridos por quinquênios, com designação de suas quantidades e valores*

Annos	Castanha		
	Alqueires	Ouriços	Valor

1847-1848	28.023		33:289\$700
1848-1849	41.594		60.483\$840
1849-1850	69.319		65.835\$040
1850-1851	83.433		87.874\$100
1851-1852	72.532		53.251\$450
1.º Quinquennio	294.901		300.734\$130
1852-1853	79.628		110.380\$100
1853-1854	55.181		100.588\$400
1854-1855	67.155		216.121\$300
1855-1856	36.186		82.467\$300
1856-1857	41.781		175.645\$106
2.º Quinquennio	279.931		685.202\$206
1857-1858	88.844		290.638\$600
1858-1859	84.068	15.000	169.831\$945
1859-1860	43.988	19.778	220.436\$080
1860-1861	57.533	35.183	238.728\$720
1861-1862	50.480	8.204	182.200\$325
3.º Quinquennio	324.914	78.165	1.101.835\$670
1862-1863	69.834	930	207.637\$990
1863-1864	55.437		196.923\$100
1864-1865	69.345	25	273.777\$475
1865-1866	2.926	110	11.844\$600
1866-1867	86.667		394.596\$600
4.º Quinquennio	284.211	1:065	1,084.779\$765

Fonte: LAMARE, 1867, p. 20

Outro relatório de presidente da província do Pará, também do ano de 1867, acusa o incremento notável do comércio na província do Pará. Evidentemente este crescimento muito se deveu ao comércio de exportação, que no 1.º semestre de julho a dezembro de 1866 totalizou o valor de 2,633:004\$961, em contrapartida atingiu a soma de 2,015:821\$175 apenas no 1.º trimestre de 1867. A exportação cresceu devido a grande produção de borracha, cacau e castanha, os três principais produtos exportados pelo Pará naquele ano (vide Tabela 2), em tal proporção que havia escassez de vapores para o seu transporte (VELLOZO, 1867, p. 24).

*Tabela 2: Três principais produtos exportados do Pará no primeiro semestre de 1867*

Generos	Quantidades	Valores
Borracha	84:583 @ 16 lbs	1,401:3393\$846
Cacau	49:708 @ 24 lbs	342:8293\$182
Castanha	22:130 alqueires	116:127\$300

Fonte: VELLOZO, 1867, p. 22.



Quando se tratava da exportação do produto considerada ao nível nacional, a dinâmica da produção apontava “(...) que alguns d’esses gêneros, taes como cacao, herva matte, ouro em barra e castanhas do Pará tiveram um extraordinario augmento (...)” (IBGE, 1986, p. 290), Evidentemente a borracha já liderava a pauta de exportações com grande diferença de valores apurados em relação aos demais produtos, e continuaria assim, até a segunda década do século XX. Embora inferior ao cacau em valores exportados, a castanha se constituiria, particularmente na virada do século XIX para o século XX, em importante produto de exportação, conforme demonstra a Tabela 3.

*Tabela 3 – Brasil: Valores em papel moeda da exportação do cacau e da castanha-do-pará (1870-1905)*

Anos	Cacau (\$)	Castanha-do-Pará (\$)
1870-71	1.560.000	323.100
1871-72	1.899.100	321.000
1872-73	1.507.700	443.700
1873-74	1.359.600	533.700
1874-75	816.000	615.700
1901	18.424.958	1.599.476
1902	20.691.613	3.271.288
1903	20.415.376	3.768.270
1904	21.716.343	2.153.222
1905	15.759.000	3.517.587

Fonte: IBGE, 1986, p. 291.

A castanha, apesar deste crescimento, não se apresentava naquele momento entre os seis maiores itens de exportação do Brasil. Contrariamente a borracha, que perseguia celeremente o título de segundo maior item de exportação nacional, atrás apenas do café.

O crescimento das exportações ocorria também com o contributo dos países produtores de castanha limítrofes ao norte do Brasil: Bolívia, Colômbia (Nova Granada), Peru e Venezuela, que encontravam mais fácil escoamento de sua produção nas áreas amazônicas pelo porto de Belém. Em 1869 movimento de importação e exportação destas republicas, transportado pelas embarcações da Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas, atingiu os

valores de 662:934\$900 de exportações, que somados a 731:964\$380 das suas importações totalizaram 1,394:899\$280 (ALBUQUERQUE, 1870, p. 71).

Como podemos ver na Tabela 4, o Peru liderava tranquilamente este movimento de exportação e importação das republicas vizinhas ao Amazonas pelo Brasil. Além disto, todas estas repúblicas compartilhavam com o Brasil a Hileia Amazônica e, assim, possuíam repositórios de castanhas em suas florestas, que pela maior facilidade eram exportados através do rio Amazonas e seus afluentes.

*Tabela 4 – Repúblicas limítrofes com o Brasil: mercadorias transportadas pela Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas (1869)*

Estados	Importação (\$)	Exportação (\$)	Totais (\$)
Peru	624:309\$820	587:461\$000	1.211:770\$820
Bolívia	80:305\$740	47:532\$900	127:838\$640
Venezuela	25:700\$000	27:941\$000	53:641\$000
Nova Granada	1:648\$820	\$	1:648\$820
Total	731.964\$380	662:934\$900	1.394:899\$280

Fonte: ALBUQUERQUE, 1870, p. 71.

A goma elástica e o café representavam 79,4% das exportações brasileiras entre 1901 e 1910 distribuídas assim: 27,9% para a primeira e 51,5% para o segundo (BUESCU, 1988, p. 94). Este significativo segundo lugar na pauta de exportações brasileira sofreu um duro golpe a partir de 1912, ocasionado pela queda dos preços internacionais do produto. Com a queda dos preços da goma elástica na Amazônia, os produtores voltaram-se crescentemente para outras opções oferecidas pelo extrativismo e demandadas pelo mercado internacional.

Em que pese o prenúncio da crise do sistema gumífero, um fator estrutural ainda presente apresentava forte concurso contra o extrativismo da castanha. Trata-se da absorção da mão de obra exclusivamente na coleta da goma elástica traduzida pelo sistema do barracão, tal como praticado no sistema gumífero. Assim declarou um observador do início do século XX:

Praticamente todo o empreendimento no Tapajóz se limita á producção da

borracha. Claramente se vê um trecho de terra cultivado, a menos que não seja de cana de assucar, plantada com o fim de fabricar aguardente para vender aos trabalhadores dos seringaes. Em resposta á minha pergunta sobre os pequenos esforços feitos para produzir géneros alimentícios, informaram-me de que os pedidos dos agente e proprietários no Pará eram sempre de borracha e mais borracha, e que nenhuma fórmula de cultivo de terra era encourajada pelos chefes. O numero de pequenos proprietários no Tapajóz é muito limitado, e os donos de grandes propriedades acham que seriam prejudicados nos lucros do armazém si permitissem aos trabalhadores cultivar mandioca, milho e feijão. Neste districto, sabe-se, existem, em quantidade, arvores de castanha crescendo na floresta; mas a colheita e exportação desse valioso producto são quasi inteiramente descuradas. (AKERS, 1913, p. 36).

Em 1922 acusava o presidente do estado do Pará a precaríssima situação da goma elástica, para a qual somente via solução através do desenvolvimento de uma indústria nacional de artefatos de borracha, destinados ao mercado interno e à exportação (CASTRO, 1922, p. 32). Conforme se pode concluir da Tabela 5, acompanhava o contexto de crise das exportações da borracha também uma forte crise no setor cacauero. A castanha, contudo, apresentava expansão nos direitos recolhidos em sua exportação, iniciando a ocupar um papel de destaque nas exportações do extrativismo amazônico que perdura até os dias atuais.

Tabela 5 -Pará: direitos de exportação recolhidos no triênio 1919-1921

Produtos	1919	1920	1921
Borracha	3.076:611\$326	1.418:602\$101	767:047\$538
Castanha	528:8924189	599:207\$700	841:182\$230
Cacau	266:597\$407	108.679\$746	77:284\$380

Fonte: CASTRO, 1922, p. 31

Assim é que, naquele ano, entre tantas lástimas, podia ainda comemorar o governador do Pará:

Dos nossos productos nativos, é incontestavelmente a castanha, no momento, o mais precioso, o mais altamente cotado nos mercados consumidores, que absor-

vem toda a produção. E neste sentido as nossas possibilidades são quasi infinitas tal a abundancia de castanheiras em vastas extensões de florestas virgens. (CASTRO, 1922, p. 32)

Era então o Pará, no ano de 1921, o maior produtor e exportador de castanhas do Brasil, conforme podemos constatar na Tabela 6:

Tabela 6 – Pará: Exportação de castanhas em 1921 segundo as diversas procedências

Exportação em 1921 (diversas qualidades e procedencias, hectolitros)	193.074	
Valor oficial		5.171:632\$540
Pará, hectolitros	174.517	
Amazonas, hectolitros	7.474	
Acre Federal, hectolitros	10.742	
Mato-Grosso, hectolitros	541	
Observação. Nos hectolitros exportados da produção paraense estão incluídos 47 de castanha sapucaia.		

Fonte: CASTRO, 1922, p. 23

É de se ressaltar contudo que apesar de ser a castanha produzida pelo Pará a esmagadora maioria do produto, contribuíram também os estados brasileiros do Amazonas, o Acre e o Mato Grosso. Toda esta castanha encontrou seus maiores consumidores nos Estados Unidos, Inglaterra e Alemanha (CASTRO, 1922, p. 24).

### O nome e a castanha

Nomes são importantes, eles nos fornecem o sentido do pertencimento e da identidade. Não é sem razão que quando convivem diversos sujeitos homônimos, além do sobrenome, muitas vezes o prenome destes indivíduos vem acompanhado do nome do pai ou da mãe, do lugar de nascimento, da atividade profissional. Enfim, é composto de variadas formas indicando algo a que ele esteja ligado. Todos estes complementos, que seguem ao prenome fornecem o sentido de pertencimento (fulano de sicrano) e ambos fazem parte de sua identidade. Também pela mesma razão há uma certa resistência popular em



adotar novos nomes em substituição aos antigos. Por exemplo quando se trata da toponímia urbana, muitas vezes passam-se décadas antes que o nome popular de um lugar, ou o nome pelo qual tradicionalmente a população o conhecia, seja de fato substituído pelos moradores daquele local por outro nome oficial. Não reconhecer um nome é não admitir que ele pertence ao seu mundo.

Conforme pudemos observar no estudo acima, apesar de escalarmos apenas uma pequena parte de fontes documentais, à castanha que estudamos foram atribuídos pelos estrangeiros, indígenas e brasileiros diversos nomes e todos eles forneceram-nos certo sentido de pertencimento e identidade em tempos e lugares diferentes.

Desde sua descoberta pelo colonizador europeu a castanha recebeu diversas denominações não científicas: castanha-da-terra, castanha-da-Amazônia, castanha-do-Acre, noz-amazônica, tururi, tocari, júvia (em Mato Grosso) e castanha-do-Pará, entre outros. Também existem diversas denominações para o produto no estrangeiro: *Brazil nut*, *Brasilian-she noot*, *Brazil nut tree* (em inglês); noix du Bresil, noix de Pará, chatâigne du Brésil (em francês); nuez amazónica, nuez boliviana, almendra del Beni (Departamento boliviano que faz fronteira com o Brasil no estado de Rondônia), almendro (em espanhol); ingie noto, inginoto, iubia, iuvia, juvia, kokelero, noce del Brasil (este último em italiano); Pará noot, Pará nuts, Paranuss (em alemão) (CANOVAS, 2023; CAVALCANTE, 1996). Pardo, acrescenta ainda os seguintes nomes praticados no Brasil: castanha-do-brasil, castanha, castanha-verdadeira, amendoa-da-américa, castanha-mansa e Nuez del Brasil praticado no estrangeiro. Quanto aos nomes indígenas, repete alguns já acima citados, mas acrescenta o grupo ou local onde o nome é praticado: *eraí* para os caruahis, *iniá* para os índios chipayas e *tocary* para os parecís. No vale do orenoco era conhecida como *tucá*, *turury*, *uá*, *yuvia* ou *juvia*, *nhá* e *niá* (PARDO, 2001,

p. 4). Estas duas últimas denominações são encontradas também em Spix e Martius, que informam sua origem indígena.<sup>19</sup> Uma simples consulta na internet permite-nos constatar que não há uniformidade na apresentação do produto, podendo, no mesmo país receber nomes diferentes nas suas embalagens. Contudo, em diversas destas designações a castanha é vinculada ao Pará como: noix de Pará, Pará noot, Pará nuts, Paranuss, além de castanha-do-pará.

A castanha-do-pará inicia a ser assim alcunhada na segunda metade do século XIX. É descrita em uma obra sobre os produtos brasileiros apresentados na Exposição Universal de 1867 em Paris, onde esta pesquisa deparou com o primeiro registro do nome (CBEU, 1867, pp. 71-72). Desde então este nome foi crescentemente usado, inclusive no restante do Brasil, conforme pudemos ver em vários documentos convivendo, no entanto, com a simples designação de castanha. Coincide com o surgimento deste nome o crescimento de suas exportações na segunda metade daquele século e foi adotado também no estrangeiro.

Então, com base nesta pesquisa preliminar, podemos concluir que o nome castanha-do-pará foi adotado bem tardiamente, na segunda metade do século XIX, no momento em que a produção de castanha inicia a crescer mais consistentemente. A hipótese de que o nome castanha-do-pará deriva do nome pelo qual era conhecida a região Amazônica no período colonial: Grão-Pará (ou simplesmente Pará), sofre então um duro revés. Isto porque, quando o nome castanha-do-pará passou a ser usado (embora não exclusivamente, repetido), já não existia mais o Grão-Pará como capitania conforme foi sua última condição no período colonial.

19. "As plantas oleosas aqui são as mesmas como em Maranhão. Só desejo ainda mencionar aqui as amêndoas da castanha-do-maranhão, na língua indígena, nhá ou niá" (vol. 3, p. 223).



Instituído pela carta régia de 13 de junho de 1621, o Estado do Maranhão e Grão-Pará foi composto por estas duas capitanias, sendo a capital São Luiz do Maranhão e ficando o Grão-Pará como capitania subalterna, com capital em Belém. Possuía governo próprio e distinto do restante do Brasil, a saber: do Estado do Brasil. Contrariamente a este último, que era governado por um vice-rei, o Estado do Maranhão e Grão-Pará era governado por um capitão-general, que enfeixava em si as funções civis e militares do governo. Sob a mesma base geográfica foi criado posteriormente, em 1751, o Estado do Grão-Pará e Maranhão, quando então ocorreu a mudança da capital, de São Luiz para Belém.

A Capitania de São José do Rio Negro, atual estado do Amazonas, foi criada em 1755 com parte da Capitania do Grão-Pará, a qual era subordinada. Em 1772 as capitanias daquele Estado (Pará e Maranhão) foram separadas definitivamente, continuando subalterna à capitania do Pará a capitania de São José do Rio Negro. Com a Independência do Brasil (1822) as antigas capitanias passaram à condição de províncias. Algumas das antigas capitanias subalternas foram emancipadas mais tardiamente, este é o caso de São José do Rio Negro que passou à condição de província em 1850. De fato, afirmava Albuquerque em 1894: “Consoante já tive ocasião de dizer, antes de 1852 a Amazonia constituía uma unica conscripção politico-administrativa, e por isto só depois desta época figura a provincia do Amazonas (...)” (ALBUQUERQUE, 1894. p. 129), ou seja o que se chamava Amazônia em 1894, de 1823 até 1852 era apenas a província do Pará.

É então que durante o transcurso da segunda metade do século XIX ocorrerão no Grão-Pará diversos eventos que conduzirão a uma nova concepção de Amazônia (SANTOS, 2023, p. 5). Já em 1860 declarava um estudioso ser o antigo Estado do Maranhão a colônia portuguesa denominada do Norte ou Amazônica (MORAES; AL-

MEIDA, Tomo Primeiro, 1860, p. III). Apesar do ato de retrodição cometido pelo autor, a passagem ainda é válida para afirmar que já naquele ano de 1860 a região era identificada como Amazônica.

O primeiro evento, já citado, é a emancipação da comarca do Alto Amazonas, antiga capitania subalterna de São José do Rio Negro, e sua elevação à condição de província com o nome de Amazonas. A criação da província do Amazonas foi um marco no rompimento da unidade que representava a existência da grande província do Grão-Pará. Este fato, alavancou os discursos dos representantes destas províncias nas Câmaras do Império, dando maior nitidez às percepções da região como Vale do Amazonas ou Região Amazônica (SANTOS, 2023, p. 13).<sup>20</sup> Outro evento importante foi a dinâmica que culminou com a abertura do Amazonas à navegação internacional, em 1867, questão que se arrastava desde a década anterior. Conforme afirma Santos:

Os deputados paraenses no parlamento brasileiro, a partir da década de 1860, inspiraram-se pelo debate da abertura do rio Amazonas à navegação internacional, que herdava outro debate sobre os interesses americanos nesse assunto, motivo pelo qual a nomenclatura Vale do Amazonas passou a circular, sendo recepcionada pelas elites políticas, que passaram a chamar essa parte do Brasil não mais de Grão-Pará, mas sim de Vale do Amazonas ou de região amazônica. (SANTOS, 2023, p. 14).

Mesmo nos títulos das obras publicadas sobre a região torna-se mais frequente a nova denominação, por exemplo: “O valle do Amazonas: estudo sobre a livre navegação do Amazonas: estatística, produções, commercio, questões fiscaes do valle do Amazonas” (BASTOS, 1866); “Lembranças e curiosidades do Vale do Amazonas” (SOUSA, 1873) ou “O valle do Amazonas e

20. Como bem observou Márcio Souza: A Amazônia então não era uma fronteira: este é um conceito que foi inventando pelo Império e retomado pela República. (SOUSA, 2002, p. 32).



os apontamentos para o Dicionário Geográfico do Brasil” (TAPAJÓS, 1888).

Já o Barão de Marajó (Jose Coelho da Gama e Abreu) adota plenamente o novo nome da região, já não é mais o Grão-Pará, mas conforme acusa no título de sua obra: “A Amazonia, as províncias do Pará e Amazonas, e o governo central do Brasil” (ABREU, 1883). Explicita ainda o mesmo autor, em outro título: “As regiões amazonicas: estudos chorographicos dos estados do Gram Pará e Amazonas” (ABREU, 1895). Para que não reste a menor dúvida, na sua obra de 1883 registrou o barão de Marajó que: “A região amazonica ou Amazonia, como modernamente lhe têm chamado alguns, referindo-se aos territorios reunidos de ambas as províncias [Pará e Amazonas]” (ABREU, 1883, p. 7). Também Santa-Anna Nery, em 1889, segue por um caminho próximo, afirmando que: “O imenso território do Brasil pode ser dividido em dez zonas agrícolas que são: I. A Amazoniana, compreendendo as províncias do Pará e do Amazonas (...).”<sup>21</sup>

A ideia de regionalização do espaço físico nacional teve suas primeiras propostas a partir da segunda década do século XX. Destarte, não existiu, em todo o período anterior a divisão do território nacional em regiões como as conhecemos modernamente. As capitânicas do Grão-Pará e Maranhão compunham um Estado no período colonial. Pelo exposto, quando se supõe que o nome da castanha-do-pará, não se deriva do atual estado do Pará, mas do antigo Estado do Grão-Pará e Maranhão, que corresponderiam à Região Amazônica de hoje, há aqui dois equívocos. O primeiro é que não se pode afirmar com propriedade que o antigo Estado é hoje denominado Amazônia, pois não era uma região no sentido das modernas regiões brasileiras; o segundo é que a atual Ama-

21. “L’immense territoire du Brésil peut être divisé em diz zones agricoles, qui sont: I. La zone Amazonienne, comprenant les provinces de Pará e de l’Amazonie (...)” (SANTA-ANNA NERY, 1889, p. 215). N. do A.: Note-se ainda que no tempo dessa publicação não havia ainda clara a distinção entre agricultura e pecuária.

zônia, enquanto região, não compreende o Maranhão, exceto naquela área abrangida pela Amazônia Legal.

Em outras palavras, quando falamos hoje em Amazônia, estamos nos referindo ao conceito moderno de região, quando falávamos de Grão-Pará estávamos nos referindo a um Estado, uma divisão colonial para fins de governo. O moderno conceito de região, busca apropriar-se de um conjunto de características econômicas, culturais, físicas e sociais dos estados que lhe permitam pertencer a esta unidade. É necessário então ressaltar que a ideia de região, tal como a compreendemos hoje, inexistia absolutamente no período anterior à regionalização do Brasil.

Em razão destas considerações podemos então elaborar outra hipótese: que o nome castanha-do-pará é realmente designado para se referir àquela província. Tal fenômeno pode, também como hipótese, encontrar sua explicação no fato de que era por aquela província que o produto saía da Amazônia em maior quantidade, encontrando seu destino nos portos nacionais e estrangeiros. Nestes portos o produto era conhecido pelo seu último porto de origem, o porto do Pará. Assim é que certo presidente da província do Amazonas, após relacionar os produtos do extrativismo realizado naquela província, concluiu: “(...) taes os artigos de sua mais consideravel exportação para a do Pará, d’onde alguns são condusidos para fora do Imperio” (PENNA, 1853).

Como explicar então a existência de denominações que identificam a castanheira com outros lugares da Hileia Amazônica? Parece aqui que estas denominações têm relação com aspirações identitárias apenas. No caso do Brasil, os demais estados que atualmente compõem a região norte devem entrar em nossas considerações, mesmo vindo a existir após o século XX, ou seja, inexistiam quando o nome castanha-do-pará foi cunhado.

Nos dias de hoje a castanha é extraída em todos os estados da Amazônia Bra-



sileira. No Pará, ao sul do baixo Amazonas, Guamá, Capim, Acará, Moju, Tocantins, Oeiras, Jacundá, Camaraipi, Anapu, Pacaja, Xingu, Curua de Santarém, Tapajós. No norte do baixo Amazonas: Araguari, Maraca, Cajari, Jari, Paru, Maicuru, Curua de Alenquer, Rio Branco (distrito de Óbidos), Curucamba. Trombetas e afluentes: lago do Sapucaia, Jamunda (margem esquerda), Juruti. Amazonas, regiões e rios: sul do alto Amazonas: Uicurapa, Andira, Maçari, Maues, Apucuhitaua, Abacaxis, Canuma, Autaz, e lagos. Purus e tributários, principalmente Aiapua. Todos os afluentes do Solimões no sul entre o Madeira e o Jutai, principalmente o Madeira e seus Aripuanã, Mariapaua, Matura, Atininga, Jatuarana, Capana, Marmelos, Uruapiara, Acara, Baetas, Três Casas, Cunian, Maici, Jamari, Machado, Jaci-Paraná e Abunã. Manacapuru, Anana, Badajoz, Caiçara, e Tefé. Alto Amazonas, norte, Jamunda (margem direita), Urubu, Uatuman, Negro, Branco, todos os afluentes do Solimões, ao Norte entre o Negro e o Japurá. Acre e tributários. Bolívia: Guaporé e Beni (Schreiber, 1942, p. 21). No século XX, foram criados na Amazônia, os territórios do Acre, Guaporé, Amapá e Roraima, com exceção do último território, todos, hoje estados, produzem a castanha.

Quanto aos países limítrofes outro tipo de consideração deve ser feita. A castanheira tem seu *habitat* na região amazônica desde as Guianas, sendo encontrada também no sudeste da Colômbia, sul da Venezuela, no Alto Orinoco, leste do Peru, no Departamento de Madre de Dios e norte da Bolívia, no Departamento de Pando, cobrindo uma área de 325 milhões de hectares dos quais 300 milhões estão situados em território brasileiro. Desde já, então, podemos descartar a propriedade em denominá-la castanha-do-pará, já que o meio onde suas árvores têm ocorrência está dividido em diversos países. Compreende-se então, em razão de que a quase totalidade da área de castanhais que ocupa, que a produção da castanha-do-brasil possui enorme preeminência em relação aos

outros países, que conosco compartilham a Hileia Amazônica.

Finalmente devemos ainda considerar que, embora o Brasil ocupe a maior parte das áreas de castanhais da Amazônia, e que grande parte destas áreas esteja no Pará, a castanha não é exclusivamente do Pará e nem especificamente do Brasil. O lugar do pertencimento da árvore é a Amazônia natural, que não coincide as barreiras nacionais e estaduais. O nome da região foi adotado por alguns de nossos vizinhos, por exemplo o estado do Amazonas, na Venezuela e o departamento do Amazonas na Colômbia. Assim, sua identidade deve ser dada pelo nome castanha-da-amazônia, que abrigará a castanha-do-maranhão, do Acre, do Pará, da Bolívia, enfim, de todos os países que compartilham a floresta amazônica, habitat nativo da *Bertholetia excelsa*. Por todas estas razões, terminamos concordando com a seguinte afirmação de Carvalho a respeito da denominação castanha-do-brasil:

Essa denominação vem, nos últimos anos, sendo contestada por organizações não governamentais e por outros países produtores, que têm, sem sucesso, proposto o nome de castanha-da-amazônia. (J. E. U. Carvalho, comunicação pessoal, 19 de junho de 2013, citado por SALOMÃO, 2014, p. 259)

## Referências

ABREU, Jose Coelho da Gama e (Barão de Marajó). **A Amazonia, as provincias do Pará e Amazonas, e o governo central do Brazil**. Lisboa: Livraria Antiga e Moderna, 1883.

ABREU, Jose Coelho da Gama e (Barão de Marajó). **As regiões amazonicas: estudos chorographicos dos estados do Gram Pará e Amazonas**. Lisboa: Imprensa de Libanio da Silva, 1895.

ACOSTA, José de (1540-1600). **Historia natural y moral de las Indias**. Madrid: Casa de Alonso Martin, 1608.

ACOSTA, José de (1540-1600). **Historia natural y moral de las Indias**. Colección



de Acá y de Allá. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2008.

AKERS, Charles Edmond. **Tradução devidamente autorizada do relatório sobre o Valle do Amazonas sua industria da borracha e outros recursos por C. E. Akers.** Rio de Janeiro: Typographia do Jornal do Commercio, 1913.

ALBUQUERQUE, Diogo Velho Cavalcante de. **Relatório apresentado á Assembleia Geral Legislativa na segunda sessão da décima quarta legislatura pelo ministro e secretario de estado dos negocios da agricultura, commercio e obras publicas Diogo Velho Cavalcante de Albuquerque.** Rio de Janeiro: Typographia Universal de E. & H. Laemmert, 1870.

ALBUQUERQUE, Luiz R. Cavalcanti de. **A Amazônia em 1893.** Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1894.

ALMEIDA, José Jonas. **Do extrativismo à domesticação: as possibilidades da castanha-do-pará.** Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Econômica do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Doutor em História. São Paulo: 2015.

ALMEIDA, José Jonas. **Os Primórdios da Exploração da Castanha-do-Pará.** In: XXIII Encontro Estadual de História da ANPUH, 2016, Assis (SP). Anais do XXIII Encontro Estadual de História, 2016.

AMARAL, Angelo Thomaz do. **Falla dirigida [sic] á Assembléa Legislativa Provincial do Amasonas em o 1.o de outubro de 1857 pelo presidente da provincia.** Rio de Janeiro: Typographia Universal de Laemmert, 1858.

ANÔNIMO. **Cozinheiro imperial.** Rio de Janeiro: Typographia de Laemmert, 1840.

ANÔNIMO. **Cozinheiro nacional.** Rio de Janeiro: Garnier, s/d.

ANÔNIMO. **Doceiro nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces.** 4. ed. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1895.

BARATA, Manoel (1841-1916). **A antiga produção e exportação do Pará: estudo histórico-econômico.** Belém: Typographia da Livraria Gillet, 1915.

BASTOS, Aureliano Cândido Tavares. **O valle do Amazonas: estudo sobre a livre navegação do Amazonas. estatística, produções, commercio, questões fiscaes do valle do Amazonas.** Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1866.

BETTENDORFF, João Filipe. **Crônica da missão dos padres da Companhia de Jesus no estado do Maranhão.** 1a ed. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010.

BUESCU, Mircea. **O reerguimento econômico (1903-1913).** Revista de Informação Legislativa, Brasília, ano 25, no. 99, jul./set. 1988.

CAMPOS, Eduardo. **A Descoberta do Sabor Selvagem (A Culinária Brasileira do “Cozinheiro Nacional”).** Fortaleza: Programa editorial casa de José de Alencar-UFC, 2000.

CÂNOVAS, Raul. **Bertholletia excelsa.** Jardim Cor, Paisagismo e Jardinagem. Disponível em: <http://www.jardimcor.com>. Acessado em 24/09/2023.

CASTRO, Antonio Emiliano de Sousa. **Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo, em 7 de setembro de 1922 pelo governador do estado do Pará.** S/l: s/d, 1922.

**Catalogo official da Exposição Internacional do Porto em 1865.** Porto: Typographia do Commercio, 1865.

CAVALCANTE, Paulo Bezerra. **Frutas comestíveis da Amazônia.** 6. ed., publicações avulsas no. 17. Belém: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia/ Museu Paraense Emílio Goeldi, 1972.

CBEU – COMMISSÃO BRASILEIRA NA EXPOSIÇÃO UNIVERSAL. **O império do Brazil na Exposição Universal de 1867 em Paris.** Rio de Janeiro: Laemmert, 1867.

CHURCH, George Earl. **Explorations made in the Valley of the River Madeira**



from 1749 to 1868. Published for the National Bolivian Navigation Company, 1875.

CIB – CENTRO INDUSTRIAL DO BRASIL. **O Brasil suas riquezas naturais suas industrias: volume II Industria Agricola.** Rio de Janeiro: M. Orosco & C., 1908. Edição fac-similar, IBGE, 1986.

COSTA, Francisco de Assis. **Formação rural extravista na Amazônia: os desafios do desenvolvimento capitalista (1720 – 1970).** Belém: NAEA, 2012.

CREBPIE – COMMITTEE REPRESENTING THE EMPIRE OF BRAZIL AT THE PHILADELPHIA INTERNATIONAL EXHIBITION. **Catalogue of the Brazilian section by Brazil. Comissão, Exposição Universal, Philadelphia, 1876.** [from old catalog]. Philadelphia: Hallowell & Co., 1876. Commission for the Province of Para.

CUNHA, Manoel Clementino Carneiro da. **Relatorio apresentado à Assembleia Legislativa da Província do Amazonas pelo exm.º senr. dr. presidente da mesma província na Sessão Ordinaria de 3 de Maio de 1862.** Pará: Typographia de Frederico Carlos Rhossard, 1862.

D'ABBEVILLE, Claude. **História da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão.** Biblioteca Histórica Brasileira, direção de Rubens Borba de Moraes, volume XV. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1945.

DIAS, Manuel Nunes. **A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão.** 2o. vol. Belém: UFPA, 1970.

DQEIBOPT – DELEGAÇÃO NA QUINTA EXPOSIÇÃO INTERNACIONAL DE BORRACHA E OUTROS PRODUCTOS TROPICAES. **Realizada em Londres, em Junho de 1921. O Brasil Economico em 1920 – 1921.** Rio de Janeiro: Typographia do Anuario do Brasil, 1922.

FONSECA, Pedro Jose da. **Diccionario Portuguez-Latino para uso das escolas de todos os reinos e senhorios de Portugal.** 9ª. edicao. Lisboa, 1879.

GIBBON, Lardner. **Exploration of the valley of the Amazon, made under direc-**

**tion of the Navy department by Lewis Herndon and Lardner Gibbon, lieutenants United States Navy. Vol. 2. by lieut. Lardner Gibbon.** Washington: Robert Armstrong Public Printer, 1854.

HERIARTE, Mauricio de. **Descrição do estado do Maranhão, Pará, Corupá e Rio das Amazonas [1662].** Vienna D'Austria: Edição por conta do Editor, 1874.

HERNDON, William Lewis (1813-1857). **Exploration of the valley of the Amazon, made under direction of the Navy department by Lewis Herndon and Lardner Gibbon, lieutenants United States Navy. Vol. 1. by lieut. Herndon.** Washington: Robert Armstrong Public Printer, 1854.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **O Brasil e suas riquezas naturais: indústria extrativa.** Séries Estatísticas Retrospectivas, vol 2, tomo 1. Rio de Janeiro: 1986.

IMPÉRIO DO BRAZIL. **O império do Brazil na Exposição universal de 1873 em Vienna d'Austria.** Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1873.

KELLER, Franz. **The Amazon and Madeira river: sketches and descriptions from the note-book of an explorer.** New edition with sixty-eight illustrations on wood. Philadelphia: J. B. Lippincott & Co., 1875.

LAMARE, Joaquim Raimundo de. **Administração da Província do Pará. Relatório apresentado Assembleia Legislativa Provincial por S. Exc.a o Sr. Vice-Almirante e Conselheiro de Guerra Joaquim Raimundo de Lamare, Presidente da Provincia, em 15 de Agosto de 1867.** Pará: Typographia de Frederico Rhossard, 1867.

LISBOA, Pedro de Alcântara. **O Auxiliador da Industria Nacional. Periodico da Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional. No. 2, junho de 1850, nova série, vol, V.** Rio de Janeiro: Typographia Brasileira de F. M. Ferreira, 1850.

MAGALHAES, Sonia Maria de. **O cozinheiro popular, a Livraria Quaresma e a divulgação da culinária brasileira no iní-**



cio do século XX. História Unisinos, vol. 23, núm. 2, pp. 270-283, 2019.

MALDONADO, Juan Álvarez. **Relación de la jornada y descubrimiento del río Manu (hoy Madre de Dios) en 1567**. Publicación Luis Ulloa. Sevilla: Imprenta y Lit. de C. Salas, 1899.

MENDONÇA, Marcos Carneiro de. **A Amazônia na era pombalina: correspondência do Governador e Capitão-General do Estado do Grão-Pará e Maranhão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado: 1751-1759**. 2ª. ed., 3 vols. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2005.

MORAES, José de.; ALMEIDA, Candido Mendes de. **Memórias para a história do extinto estado do Maranhão cujo território compreende hoje as províncias do Maranhão, Piauí, Grão-Pará e Amazonas. Tomo Primeiro, História da Companhia de Jesus na extinta província do Maranhão e Pará pelo padre José de Moraes da mesma companhia**. Rio de Janeiro: Brito & Braga, 1860.

MORAES, Raymundo. **O Meu Dicionário de Cousas da Amazonia**. 2 volumes. Rio de Janeiro: Oficinas Graphicas Alba, 1931.

MORAIS, Raimundo. **O meu dicionário de cousas da Amazônia**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013.

MULLER, C.H.; FIGUEREDO, F.J.C.; KATO, AK. **A cultura da castanha-do-brasil**. Brasília: EMBRAPA, Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental, 1995.

NETTO, Ladisláu. **Apontamentos sobre a colleção das plantas economicas do Brasil para a exposição internacional de 1867**. Paris: J. B. Baillièrre e filhos, 1866.

NEVES, C.A. **A castanheira do Pará**. Revista de Agricultura, v. 13, n. 1/2, p. 463-476, 1938.

PARDO, Median de. **Estrutura genética de castanha do brasil (Bertholetia excelsa H.B.K) em floresta e em pastagens no leste do estado do acre**. Dissertação (mestrado). Piracicaba: Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, 2001.

PENNA, Herculano Ferreira. **Falla dirigida á Assembléa Provincial do Amazonas no dia 1.o de outubro de 1853, em que se abriu a sua 2a sessão ordinaria, pelo presidente da provincia; o conselheiro Herculano Ferreira Penna**. Amazonas: Typographia de M. S. Ramos, 1853.

R.C.M. **Cozinheiro imperial**. 10ª. Edição. Rio de Janeiro: Laemmert & C., 1887.

RAMOS, Bernardo D'azevedo da Silva; CUNHA JÚNIOR, Manoel Francisco da (orgs). **Catalogo dos productos enviados pelo estado do Amazonas. Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da America do Norte)**. Manaus-Brasil, 1904.

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha, onde se ensina pelo methodo mais facil**. Lisboa: na Offic. Patriarc. de Francisco Luiz Ameno, 1780.

RODRIGUES, Domingos (1637-1719). **Arte de cozinha dividida em quatro partes**. Rio de Janeiro: Tipografia de J. J. Barroso, 1838.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha**. Lisboa: Offic. da Viuva de Lino da Silva Godinho, 1821.

SALOMÃO, Rafael de Paiva. **A castanheira: história natural e importância socio-econômica**. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Nat., Belém, v. 9, n. 2, p. 259-266, maio-ago. 2014.

SANTA-ANNA NERY, Frederico José de (1848-1901). **Le Brésil en 1889**. Paris: Librairie Chales Delagrave, 1889.

SANTA-ANNA NERY, Frederico José de (1849-1902). **Le pays des Amazones, l'El-dorado, les terres a Caoutchouc**. Paris: Frinzine, 1885.

SANTA-ANNA NERY, Frederico José de (Barão de Santa-Anna Nery (1848-1901). **O país das Amazonas**. tradução de Ana Mazur Spira. 3. ed. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2018.

SANTOS, Roberg Januário. **O fim do Grão-Pará e a institucionalização da região amazônica: o papel dos liberais paraenses na mudança do status regional**



no século XIX. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum., Belém, v. 18, n. 1, 2023.

SCHREIBER, Walter R. **The Amazon Basin Brazil nut industry**. Office of Foreign Agricultural Relations Collection. Washington: U.S. Department of Agriculture, 1942.

SCHWARCZ, Lília Moritz. **As barbas do imperador: D. Pedro II, um monarca nos trópicos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

SOUSA, Francisco Bernardino de. **Lembranças e curiosidades do Vale do Amazonas**. Belém: Typographia do Futuro, 1873.

SOUZA, Márcio. **Amazônia e modernidade**. Estud. av., São Paulo, v. 16, n. 45, Aug. 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php>. Acesso em: 15 mar. 2015.

SPIX, Johann Baptist von (1781-1826); MARTIUS, Carl Friedrich Philipp von (1794-1868). **Viagem pelo Brasil (1817-1820)**. Edições do Senado Federal. 3 vols., vol. III. Tradução de Lúcia Furquim Lahmeyer. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2017.

TAPAJÓS, Torquato (1853-1897). **O valle do Amazonas e os apontamentos para o Dicionario Geographico do Brazil**. Rio de Janeiro: Typographia de Serafim José Alves, 1888.

VELLOZO, Pedro Leão. **Relatorio com que o excellentissimo senhor presidente da província passou 11 administração da mesma ao excellentissimo senhor 1.º Vice-Presidente Barão do Arary, No dia 9 de abril de 1867**. Para: Typographia de Frederico Rhossard, 1867.

----//----

**Abstract:** Until a few decades ago, the seed of the Brazil nut tree was predominantly identified in Brazil as castanha-do-pará or simply castanha. However, since its discovery by the Iberians, other names have been attributed to it, both in Brazil and abroad, reflecting its long history in extractive activities and its economic and cultural importance. In the 1950s, the Brazilian government officially adopted the designation castanha-do-brasil, based on the term used in English-speaking countries (Brazil nut). Since then, a debate has emerged about which

name would be most appropriate for the seed, considering historical, geographical, and identity-related aspects. This work aims to investigate the solid foundations of these claims in order to determine which name would be more appropriate from historical and geographical perspectives, contributing to a better understanding of the trajectory of this emblematic Amazonian seed.

**Keywords:** Brazil nut; Extractive economy; Amazon.

**Resumen:** Hasta hace algunas décadas, la semilla del árbol de castaña se identificaba predominantemente en Brasil como castanha-do-pará o simplemente castaña. Sin embargo, desde su descubrimiento por los ibéricos, se le han atribuido otras denominaciones, tanto en Brasil como en el exterior, reflejo de su larga historia en actividades extractivas y de su importancia económica y cultural. En la década de 1950, el gobierno brasileño oficializó la designación castanha-do-brasil, basándose en el término utilizado en países de habla inglesa (Brazil nut). A partir de entonces, se estableció un debate sobre cuál sería el nombre más adecuado para la semilla, considerando aspectos históricos, geográficos y de identidad. Este trabajo tiene como objetivo investigar los fundamentos sólidos de estas afirmaciones, con el fin de determinar qué nombre sería más apropiado desde los puntos de vista histórico y geográfico, contribuyendo a una mejor comprensión de la trayectoria de esta emblemática semilla amazónica.

**Palabras clave:** Castaña de Brasil; Economía extractiva; Amazonía.

*Recebido em: 25 de setembro de 2024.*

*Aceito em: 10 de outubro de 2024.*