

TRABALHO ESCRAVO NAS CHARQUEADAS DO PIAUÍ: uma aproximação

Solimar Oliveira Lima*

Os bois chegavam cedo. Na escuridão da madrugada eram guiados por homens e tochas para a cancha de matança. Pancada na cabeça, facada na nuca. Aos urros caíam e ainda quase vivos eram esfolados. Mãos hábeis separavam a carne dos ossos. Cortes precisos retalhavam os pedaços. Amanhecia. Outros urros dos animais, outras carnes desossadas. Novos cortes e retalhos. Os dias passavam-se assim. Trabalho ininterrupto, sem descanso.

Eram as charqueadas ou oficinas de carne seca. Sua principal atividade era a produção de carne salgada. A matéria prima, o gado bovino. A finalidade comercial, a exportação. Charquear e exportar trouxe ao Piauí, em particular à cidade de Parnaíba, riqueza e opulência. Entretanto, a história das oficinas de carne seca é semi-conhecida.

Fontes disponíveis no Arquivo Público do Piauí apontam que as charqueadas de Parnaíba, a exemplo de outros pólos produtores de charque no país, concentravam um grande número de escravaria. Sobre tudo, foram unidades produtivas que se assentavam na exploração intensiva do trabalho excedente. As extenuantes jornadas e a intensidade da produção faziam com que, nos quadros da economia colonial, o trabalhador escravizado se configurasse como única solução de mão-de-obra.

As referências historiográficas, entretanto são imprecisas ou carentes de respaldo científico. Odilon Nunes (1966), em *Pesquisas para a História do Piauí*, por exemplo, apresenta as charqueadas parnaibanas como uma atividade próspera e lucrativa. Todavia, em alguns pontos as afirmações mais confundem que esclarecem. O autor aponta o fazendeiro e negociante João Paulo Diniz como o pioneiro da técnica de charquear na região. Teria fundado, em 1770, oficinas a 80 léguas da foz do rio Parnaíba e exportado seu produto para Pará, Pernambuco, Bahia e Rio de Janeiro. Documentos sobre a fundação de Parnaíba indicam que antes de 1762 já existiam charqueadas no povoado onde mais tarde seria edificada a cidade. No ano atribuído, por Nunes, à fundação das oficinas de João Paulo, o Porto das Barcas já recebia, inclusive segundo o mesmo autor, de 16 a 17 navios em busca de couro e carne salgada.

Autores como Pereira da Costa (1974), em *Cronologia Histórica do Estado do Piauí*, e Porto (1974), *Roteiro do Piauí*, atribuem a Domingos Dias da Silva a primazia das oficinas em Parnaíba. Lusitano, teria chegado ao Piauí em 1758, procedente do Rio Grande do Sul, estabelecendo-se à margem esquerda do rio Igarapé, chegando a implantar seis unidades produtivas. Domingos Dias veio de uma região onde

charquear era prática largamente difundida desde os primórdios do século XVI. Mário Maestri (1984), renomado autor gaúcho, em *O escravo no Rio Grande do Sul*, salienta que existem referências a charqueadas no Rio Grande do Sul, antes mesmo de sua fundação oficial. Os primeiros estabelecimentos sulinos são caracterizados como extremamente rústicos, sem instalações especiais. A produtividade era pequena, assim como também eram insignificantes o consumo e a exportação. Porém, de 1780 em diante, processa-se uma verdadeira revolução no processo produtivo das oficinas gaúchas, com a introdução da técnica de charquear como ato industrial. Façanha atribuída ao negociante português José Pinto Martins que se tornou o primeiro grande produtor na região de Pelotas.

O lusitano José Martins, antes de tornar-se industrial de charque no sul, foi fabricante de carne seca no Nordeste. Suas oficinas localizavam-se na cidade de Aracati, Ceará. Este pólo charqueador fora até o final do século XVIII importante centro exportador para o mercado nacional e internacional. De acordo com Mário Maestri (1984), as secas de 1777, 1779 e 1792 foram responsáveis pela escassez de matéria prima e a consequente decadência da produção cearense. Foram as mesmas estiagens que levaram o lusitano a emigrar para Pelotas.

Embora não possa fazer afirmações peremptórias, é possível que Domingos Dias tenha feito em Parnaíba o mesmo que seu patrício em Pelotas. Tenha sido responsável pela introdução da técnica de charquear como ato industrial. As informações historiográficas sobre Parnaíba fornecem indícios para a constatação de que antes da chegada de Domingos Dias já havia oficinas operando na região. Se ele realmente chegou no Porto das Barcas em 1758, é pouco provável que em apenas quatro anos o Porto fosse capaz de produzir e exportar em escala significativa para o mercado internacional. Dadas as dificuldades e controle das relações comerciais coevas, a introdução deste escondido pólo produtor na rota nacional e internacional do comércio exigiria, de certo, um período maior de maturação.

Por outro lado, se o investidor português dirigiu-se para o Piauí na ânsia de produzir charque é porque, salvo engano, algumas referências deveria ter. Não só sobre a abundância de matéria prima, mas, sobretudo das prováveis experiências exitosas de produção. Neste particular, não por demais leviano afirmar que o sucesso da produção de charque no Estado vizinho tenha incentivado a produção parnaibana. É possível que Domingos Dias tenha sido realmente precedido por outros produtores, que

operavam em oficinas rústicas com pequena produtividade. A julgar-se pela prosperidade dos cofres de Domingos Dias parece claro que não se tratava de mais um proprietário de oficinas de carne seca. Das suas charqueadas brotaram grandes fazendas, casas comerciais e embarcações que, pelo mar, ligaram a recôndita Parnaíba à opulência nortestina e à Corte portuguesa.

O falecimento do patriarca Domingos Dias, em 1793, deixara saudades e muitos bens que permaneceram não divididos legalmente até 1833. Contudo, a posse da maioria do dote ficara com o filho mais velho, Coronel Simplicio Dias da Silva, convertendo a administração e rendimentos em uso próprio. O outro filho, Tenente Coronel Raimundo Dias da Silva, muito pouco desfrutou de seu legado. Simplicio Dias abriu na Vila diversas vendas e lojas. Sob sua administração, as fazendas multiplicaram-se. Intensificaram-se as transações comerciais com o resto do país e exterior. Entretanto, as charqueadas faliram. A plantação e beneficiamento de algodão em pequena escala, figurava como atividade produtiva principal, quando da partilha dos bens entre os herdeiros dos Coronéis Raimundo e Simplicio, falecidos em 1812 e 1829, respectivamente.

Miridan Knox (1973), em *O Piauí na primeira metade do século XIX*, atribui a falência das charqueadas parnaibanas ao distanciamento da cidade de outras regiões da Província, as comunicações precárias, as secas, as perdas dos mercados mineradores e mesmo a falta de apoio governamental. Além das causas econômicas, parecem pesar sobre a falência dos Dias da Silva o fausto em que viviam, sobretudo Simplicio Dias. O Coronel seria um homem refinado, amante das artes e excentricidades. Dentre muitas ações, se não for folclore historiográfico, teria presenteado a D. Pedro I com um cacho de bananas, em tamanho natural, feito em ouro e pedras preciosas e manteria entre seus trabalhadores escravizados uma banda de músicos qualificados para o ofício em Lisboa e Rio de Janeiro. A propósito, no testamento da família em 1833, figuram trabalhadores escravizados indicados como músicos.

Voltemos às charqueadas. Em 1770, quando da transferência da sede da Vila de Parnaíba do povoado Testa Branca para o Porto das Barcas, o então Governador Botelho de Castro ordenou a transferência das charqueadas para lugares mais distantes da povoação. O motivo da ordem de afastamento parecia persistir no início do século XIX. Havia uma preocupação dos vereadores não só em manter as oficinas distantes, como também bois, seus excrementos e carochos

de algodão. A sujeira e o mal cheiro eram constantes na Vila. As charqueadas além de fétidas, chegavam a ser macabras. Referindo-se às charqueadas Ester Gutierrez (1993, p. 230), autora sulina, assim descreve o espaço charqueador em *Negros, charqueadas & Olarias: um estudo sobre o espaço pelotense*: "Os vapores emanados das águas e detritos parados dissipavam pelos ares os cheiros nauseabundos dos sangues putrefatos, dos excrementos apodrecidos, das víceras decompostas pelo forte calor do sol, nos dias de safra. E as nuvens de fumaças, que saíam das fornalhas, exalavam o cheiro das gorduras ferverdas e dos ossos carbonizados".

Voltemos às charqueadas de Parnaíba. Sobre tudo, aos estabelecimentos dos Dias da Silva. Segundo a historiografia, das seis oficinas fundadas pelo patriarca Domingos Dias em 1758, restava a metade em 1813. As demais foram falindo aos poucos, em 1820, 1824 e 1827. De suas fazendas faziam seguir as reses para o fabrico de charque. Utilizavam preferencialmente os bois, as fêmeas eram mantidas para reprodução. A matéria prima era complementada por animais provenientes do Longá, Piracuruca e Valença. Também segundo a historiografia, o Porto das barcas abatia em 1762 cerca de 13 mil reses. Em 1781 a média anual foi de 40 mil. No ano de 1827, na última charqueada dos Dias da Silva a falir, abatia-se de 6 a 8 mil bois. É indiscutível que a quantidade de abates é significativa. A estes números deve-se agregar os das exportações de animais da região. Parnaíba seria responsável por um quarto da oferta piauiense; numa produção mínima estimada entre 140 a 160 mil reses.

A consequência era que carne verde ou fresca em Parnaíba era um produto escasso. As autoridades da Vila buscavam garantir o abastecimento, legislando sobre as vendas no açougue público. Era comum arrematar-se, por um determinado período, a exclusividade sobre o negócio. Contudo, devido a concorrência sofrida pela carne salgada, poucos se mostravam interessados na atividade. Quase sempre, para garantir produto aos contratantes do açougue, as autoridades através de "derrama" forçavam o fornecimento de gado. Assim, cada fazendeiro era obrigado, de acordo com sua produção, a entregar uma determinada quantidade de animais, em um determinado mês do ano. Além da quantidade a ser entregue era também estipulado o preço a ser cobrado pelos criadores. Eles tinham que entregar as reses na Vila ao arremate do açougue para que houvesse os talhos nas quartas e sábados, como era o costume. O consumo médio por mês, por exemplo, em 1799, foi de 80 animais, o que dá um total de 960 reses abatidas por ano. Não há dúvida que se trata de uma quantidade insignificante frente a produção das charqueadas. Considerando-se o ano de 1781, no qual são apontados 40 mil bois abatidos, o consumo de carne fresca em 1799 representa menos da metade do total abatido mensalmente nas charqueadas.

As oficinas de carne seca de Parnaíba salgavam, em 1781, cerca de 110 bois por dia.

Falta-me documentos para descrever o processo produtivo das charqueadas parnaibanas. Apelo, mais uma vez, para as informações sobre o Sul. O viajante francês Nicolau Dreys (1990, p.98-9), *Notícia descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*, relatou com bastante propriedade as charqueadas gaúchas no início do século XIX. Sobre as produções mais sistematizadas assim se referiu: "retalhado o boi, levam-se as mantas (assim se chamam as partes musculares) para o salgadeiro, e não há nada mais guarnecido de todos os lados, até mesmo o chão, de folhas de Butiá que escondem o hediondo da morte (...). Depois de salgada, a carne empilha-se ali mesmo para se lhe extrair a umidade, a qual corre com sal derretido e supérfluo num reservatório inferior onde se lançam subsequentemente as costelas, as línguas e as outras partes que se quer conservar na salmoira (...). Esgotada que seja, a carne é levada do salgadeiro para os varais, assim se denomina uma grande extensão de terreno plantado de espeques arruados, de 4 a 5 palmos de altura, atravessados por varas compridas em que se sustentam as mantas para secarem-se pela ação do sol e dos ventos; quando se receia alguma chuva repentina, o toque de uma campainha chama, pra os varais, todos os negros da charqueada, e cousa curiosa é ver como num instante a carne amontoadá por porções nos mesmos varais se acha escondida debaixo de couros que não permitem o menor acesso às águas do céu. Estando a carne perfeitamente seca, é disposta em forma de grandes cubos ablongos assentados num chão artificial, levantado de três a quatro palmos, para dar passagem ao ar; nesse estado, cobrem-se ainda de couro para esperar o embarque."

Se informações sobre as charqueadas de Parnaíba parecem raras, quase inexistentes são os relatos sobre a presença de seus trabalhadores escravizados. As fontes indicam, entretanto, que o cativo e a labuta diária eram a base do diversificado complexo produtivo dos Dias da Silva que era constituído por criação, espaço fabril e transporte. A estes espaços, com atividades e ocupações específicas, agregavam-se olarias, alambique e "engenhos de moer sal" ou salinas. Um complexo produtivo sulino, segundo Ester Gutierrez (1993), possuía, em média, entre 30 e 150 cativos ocupados em tarefas ligadas a produção do charque e os serviços domésticos: carneador, servente, salgador, descarnador, graxeiro, sebeiro, charqueador, aprendiz, tripeiro, marinho, carpinteiro, cozinheiro, sapateiro, alfaiate, carreteiro, ferreiro, barbeiro, pedreiro, padeiro, pexeiro, lustrador, serrador, engomador, correeiro, campeiro, roceiro, oleiro, chimango, tanoeiro, boleiro, carroceiro, lavadeira, costureira e mucamas.

A historiografia, sem referência documental, aponta que os Dias da Silva, no apogeu produtivo do charque, chegaram a ter cerca de 1.800 cativos distribuídos pelas diversas atividades. É

"...oleiros, correeiros, tecelões, copeiros, marceneiros, ourives, pescadores, padeiros, ensacadores, tocadores, costureiras, rendeiras, lavadeiras, engomadeiras. Condenados ao trabalho, miseráveis trabalhadores permaneceram, ainda por um longo tempo, sustentando a parasita e decadente família."

certo, contudo, que o plantel era expressivo. Em 1833, em pleno processo de decadência econômica, ainda dispunham dos serviços de 426 trabalhadores. As evidências que dispomos, a partir do inventário da família, apontam com rigor que a maioria dos homens e mulheres haviam vivenciado os tempos do charque. O plantel era formado, predominantemente, pelos chamados "velhos" por possuírem 36 e mais anos. Do total de trabalhadores, 58% encontravam-se nesta faixa etária. Considerando somente os homens (353), 60% estavam com mais de 36 anos, sendo 50% com idade de 50 a 85 anos. As mulheres (73) apresentavam a mesma tendência, mais da metade, 52%, tinham de 50 a 70 anos.

O viajante Dreys afirma que "uma charqueada bem administrada é um estabelecimento penitenciário". O comentário referia-se à disciplina e rigor nas charqueadas de Pelotas. Sob o ritmo do trabalho imposto pelos feitores, os escravos labutavam nos dias mais quentes cerca de 12 horas, da meia-noite ao meio-dia. Nas charqueadas de Parnaíba, certamente o trabalho não era diferente. É crível que a exploração fosse mais intensificada, considerando que os dias do Nordeste são quase todos muito quentes. Passadas as extenuantes jornadas do charque, restaram a família Dias da Silva trabalhadores "velhos" e "muito velhos". Homens e mulheres "defeituosos", "doentes", "paralíticos", "cegos", "rendidos da virilha", trabalhadores "sem préstimos" e "sem valor". Mas a labuta não findara. Os cativos velhos e doentes continuaram partilhando duras jornadas como plantadores de algodão, carpinteiros, vareiros, cozinheiros, alfaiates, calafates, marinhos, ferreiros, vaqueiros, sapateiros, pedreiros, serradores, tanoeiros, barbeiros, oleiros, correeiros, tecelões, copeiros, marceneiros, ourives, pescadores, padeiros, ensacadores, tocadores, costureiras, rendeiras, lavadeiras, engomadeiras. Condenados ao trabalho, miseráveis trabalhadores permaneceram, ainda por um longo tempo, sustentando a parasita e decadente família ●

* Solimar Oliveira Lima é professor do DECON/UFPI, Doutor em História pela PUCRS, Pesquisador do IFARADÁ/Núcleo de Pesquisa sobre Africanidades e Afrodescendências