DOCUMENTO - 26

"**MEMÓRIA** sobre o peixe pirarucú, de que já se remeteram dois da vila de Santarém, para o Real Gabinete de História Natural; e agora se remetem mais cinco desta vila de Barcelos, os quais vão incluídos nos cinco caixões que constituem a sexta remessa do Rio Negro.". Barcelos, 30/04/1787. 9 p. Original. Manuscrito. Sem autor. Consta anotação: Drummond nº39. Traz no princípio a descrição científica em latim do peixe. Coleção Alexandre Rodrigues Ferreira. Proveniente da Coleção Lagos. CEHB nº11.656. ABN v.1, p.119.

21,2,026.

241

N.º 39

Drummond.

BIBLIOTECA NACIONAL Rio de Janeiro

Memoria

Sobre o Peixe Pirá-urucú, de que já se remetterão dous da Villa de Santarem, para o Real Gabinête de Historia Natural; e agora se remettem mais cinco desta Villa de Barcellos, os quais vão incluidos nos cinco Caixoens, que constituem parte da Sexta Remessa do Rio Nêgro.

Barcellos 30 de Abril de 1787.

1)

Pisces
Lin. System. Nat.
Abdominales.
Paraensibus Pirá-urucú.

Caput.

depressum, declive, corpore angustius, nudum, loricatum, scabrum, hinc, inde longitudinaliter, radiatum, radiis, scabris, distinctis, dichotomis. Gsadscendens.

Oculi. pone rictum, supra angulos oris, magni, rotundi, distantes. . .

Nares. foramina quatuor, rotunda, anterioribus e cute communitentaculatis.

Dentes. in maxillis simplici serie, ossei, distincti, obtusi, superioribus maioribus: minutissimi in palato, confertissimi. Incisores maxillæ superioris longioris; molares inutra que breviores.

Lingua. osse scatensligulato, subtús lævi, concavo; supra plano, denticulato, den-

denticulis, confertis, acutis.

Opercula. ossea, lamellata, lõgitudinaliter radiata, radiis, scabris, distinctis, interdum dichotomis.

Membrana Branchiostega radiis 9–10, osseis, planis.

Truncus.

Corpus. elongatum, teres, novem pedale, et ultra. Crassities quatuor pedum; pondus non raro 200 libras, et ultra.

Linea lateralis, curva, e singulis excavationibus, in squamis singulis.

Squamæ magnæ, fixæ, ossæ, scabræ, rhombeæ, marginibus membranaceis, Kermesino colore pictis, unde Saraenibus **Pirá-urucú**. Lixa, quædasunt, Tornariorum, pro radendis lignis.

Artus.

Pinnæ Pectorales, abdominalibus longiores, latiores, undecim-radiatæ, radiis osseis, muticis.

——— Abdominales remotæ, quinque

quinque vel sex radiatæ.

Pinnæ Dorsalis. solitaria, supra caudam, paulo longior Anali, utraque ad caudam excurrens. D. radiis 40, A. paulo minus.

———— Caudalis parva, integra, rotunda, radiis 28 —

Piscis pulcher, valens, edulis, victus non tenuis, nec saporis delicati. Victitat Insectis, Vermibus, Fluvialibus, Pisciculis. Fœminæ ova ab ipsis deposita, imo et [illegible] [illegible]los exclusos sub operculis fovent.

Habitat in Flumine Amasonico, et in Cæteris confluentibus.

Descriptionem, si vacet animus imposterum perficiam.

Pelo nome de Pirá-urucú, que em ambas as Capitanias do Estado do Grão Pará, se dá a este Peixe, pertendem os Indios significar a idéa que se lhes excita do Urucú; quando observaõ a côr de que saõ pintadas as membranas das margens exteriores das escamas delle &c. dizendo entre si o mesmo, que entre nós significa Peixe pintado de Urucú. Assim se chama hũa Arvore do Paiz, que já á muito hé conhecida pelos Botanicos da Europa, debaixo da denominaçaõ de... Bixa orellana; de cujas sementes se extrahe a fecula chamada Urucú entre os nossos Droguistas, ou Achiote entre os Francêzes: Quazi todo o Gentio se pinta com ella, e talvez, que por esta razaõ, reflectindo elle na pintura do Peixe, lhe desse o nome que hoje em dia se lhe conserva.

Os Naturaes quanto á côr interna que tem o Peixe, e bem se mostra nelle, depois de sêr esfollado, o distinguem em branco, e amarello. Elle se sustenta de Insectos, e Vermes fluviateis, e de outros Peixes, como saõ a Pescada, a Arauaná, o Tucunaré, a Tarayra, o Pirá-pucú, e outros que lhes eu tenho achado no ventriculo. As femeas dezovaõ pelo principio da enchente, e o modo porque o fazem naõ deixa de sêr

no-

notavel. Enfiaõ a Cauda contra a correnteza do Rio, e abrindo os operculos das branchias, assim como a Gallinha abre as azas, para agazalhar os filhos, esperaõ que para dentro delles se recolhaõ os óvos, que decem com a correnteza, e se naõ tresmalhaõ. De baixo dos operculos se agazalhaõ, e sahem os filhos transformados em peixes, os quaes em pequenos sempre andaõ juntos a os cardumes, óra sôltos, óra pegados ao dorso da Mãy, sem nunca perderem o tino de se abrigarem debaixo dos seus operculos, logo que se assustaõ, ou se ve-em perseguidos pelos outros Peixes, que os devoraõ. Ha ova, que tem o comprimento de 3 palmos: cada ôvo faz o volume de hum graõ de chumbo grosso; porem nem de todos elles chegaõ a sahir os filhos, porque nem todos entraõ para de baixo dos operculos, nem muitos delles deixaõ de sêr perseguidos, e devorados pelos outros peixes. Com tudo em ambas as Capitanias hé tanta a sua quantidade, que delle pela maior parte se fazem as provizoens de Peixe sêcco, e demora, para os fornecimentos das Canôas de viagem, o segundo para as mêzas particulares, quando naõ há fresco. Em todo o tempo se pescaõ, porem o veraõ hé o mais proprio, tanto porque elles ficaõ nos Lagos; como porque entaõ se salgaõ, e seccaõ me-

melhor ao Sol.

Pescaõ-se por differentes modos, pr. que ou se pescaõ a Lanzol, ou se harpôão, ou se lhes armaõ as rêdes, ou as tapagens: o mais commum hé harpoalos: para harpoeiras se preferem as cordas da entre casca do Castanheiro novo, porque o Pirá-urucú hé Peixe alentado, e furioso, e para o harpoar com successo, se necessita, de braço, e de harpoeira forte: elle tambem hé dos maiores peixes do Estado: chega a ter 3 varas de comprimento, sobre huma, e dois palmos de grossura: o ferro do harpaõ deve sêr mais comprido, q̃ o do Peixe Boy, para lhe profundar bem o dorso, visto que os seus musculos dorsaes saõ flacidos, e molles; e elle escapa se a harpoadella hé superficial: a que se faz sobre o lômbo naõ hé mais bem succedida; quanto mais se lhe approxima para a cauda, tanto mais seguro fica o Peixe, porque a tem musculosa, e como nella tem a sua maior força, em se lhe esgotando o sangue, a perde com facilidade.

Naõ há rêde de fiado de algodaõ, que sustente a sua força: por esse motivo as que se fazem para a sua pesca, saõ da entrecasca da Catanha-pirera

pirêra, ou de Embira pirêta, com malha de palmo de largura. Os Cacurys, ou Tapagens que se lhes armaõ, devem sêr fortes para elle os naõ quebrar com a força dos seus repellões. Quanto a os usos dieteticos hé peixe salvage, de pouco, ou nenhum sabor; come-se cozido, assado, frito, e de escabeche, em quanto fresco. Há peixe q dá duas arrobas delle salgado, alem de huma delle secco. Primeiramente se esfolla o Peixe, espolpa-se todo elle, e se retalha em mantas para as salgarem: com hum alqueire de Sal moido, naõ costumaõ salgar menos de 20 arrobas: naõ lhe expremem o óleo como em outras partes se faz ao peixe q se há de conservar para mantimento, espremendo-o em Imprensas q há para similhante uso. Por falta desta cautella lhe succede o mesmo que ao Peixe Boy; e vem a sêr, q naõ se lhe tendo dado o Sal preciso, e deixando-se lhe o óleo, que taõ promptamte se rancifica, em bem pouco tempo, adquire huma côr, cheiro, e sabor, que ou se naõ devem tolerar, ou a tolerar-se, naõ há mais remedio que padecer porforça as camaras de sangue, a corrupçaõ, e outras enfermidades que naõ tardaõ muito em accometter os Indios remeiros nas viagens mais dilatadas: o Peixe bem salgado, e sêcco hé o bacalhau do Estado, assim como o

peixe-

o peixe-boy de moira alguem tanto imita ao Tiim do Reyno.

Osso da Lingua do Pirá-urucú he o rallo com que os Naturaes costumaõ rallar o Guaraná, o Cravo, a Nóz musca-chata, e as escamas saõ a principal Lixa dos Torneiros, Carpinteiros, e de todos os outros Artistas desta Classe.

Barcellos 30 de Abril de 1787.