

A Dispersão dos Pimentos Americanos e a Disseminação de seu Uso a Partir da Expansão Marítima Europeia

Fabiano Bracht¹

Resumo: A partir dos primórdios do século XV, com o advento da expansão marítima europeia, teve lugar o desenvolvimento de um processo histórico no qual, ocorreu a disseminação de uma série de produtos de origem vegetal conhecidos pelo nome genérico de especiarias. Uma parte primordial deste processo encontra-se na questão da disseminação das plantas e seus derivados que por suas características aromáticas, usos gastronômicos ou propriedades medicinais, formaram um componente importante do desenvolvimento das rotas comerciais. As especiarias orientais fizeram parte da formação do mundo moderno através, principalmente, das relações mercantilistas e da construção ou formação de novos elementos e padrões culturais, em vários graus de mistura ou de hibridização, em ambos os lados da fronteira. No entanto, este fenômeno não restringiu seu alcance apenas às plantas originárias do Oriente. Não obstante ao fato de que atualmente a historiografia contar nos dias atuais, com uma quantidade razoável de estudos publicados a respeito deste processo, assim como diversos trabalhos publicados sobre o impacto econômico e cultural das especiarias no âmbito cultural da Idade Moderna, um aspecto permanece relativamente pouco estudado. Tal aspecto relaciona-se à disseminação do uso de plantas originárias da flora americana, incluindo aí, várias dessas plantas que, também se converteram em variáveis que exerceram influência na construção de padrões culturais em vários lugares do mundo.

Grande variedade de plantas de origem americana vem, desde então, fazendo parte do cotidiano de uma série de povos ao redor do globo. Neste contexto, os pimentos do Gênero *Capsicum* (*Capsicum sp.*), constituíram alguns dos elementos mais importantes, não apenas por seus usos na culinária e seu valor nutricional, mas também a partir de seu uso medicinal, corriqueiro tanto entre sábios quanto entre pessoas comuns.

O objetivo deste trabalho é, portanto, propor uma abordagem à História do mercantilismo, da expansão europeia e dos contatos de diversos povos do continente europeu com outras tantas culturas diferentes de inúmeras partes do globo, em que estejam incluídas as variantes históricas geradas pela disseminação dos pimentos de origem americana, procurando reconhecer a importância dos usos, costumes, estratégias e conhecimentos práticos que fizeram parte do cotidiano das pessoas que vivenciaram o período histórico da expansão marítima europeia e a construção dos impérios coloniais, bem como as trocas e processos de hibridização resultantes dos encontros gerados por esse desenvolvimento.

Palavras Chave: Grandes Navegações; Pimentos do Novo Mundo; Especiarias; Intercâmbios Botânicos.

Desde os primeiros anos do século XV, a partir do advento da expansão marítima e comercial europeia, podemos observar a ocorrência de um fenômeno histórico, que teve, dentre suas mais notórias características, a disseminação do cultivo, tanto para fins comerciais, quanto para propósitos nutricionais, de uma série de determinados elementos do Reino Vegetal. Existe hoje, um volume considerável de estudos a respeito dessa dispersão biótica, assim como diversos trabalhos publicados sobre o impacto econômico e cultural destas plantas no universo cultural da Idade Moderna. Apesar disso, um ponto resta ainda relativamente pouco estudado. Este ponto é referente à disseminação e uso de plantas originárias da biota do novo mundo. Várias dessas plantas que, inclusive, também se converteram em componentes de verificável importância na formação de uma série de elementos culturais em diversos lugares do mundo.

Como uma parte do próprio processo de expansão marítima, navios que partiram dos mais diversos portos europeus, tais como Lisboa, Palos, La Rochelle, Londres e Amsterdã, passaram a transportar, ao longo das novas rotas comerciais em formação, pessoas advindas de praticamente todos os ambientes culturais da Europa Ocidental. Galegos, portugueses, bascos, andaluzes, catalães, castelhanos, franceses, valões, flamengos, ingleses, alemães, italianos e holandeses cruzaram os oceanos em embarcações que em diversas ocasiões não chegavam a ter mais de 15 metros de comprimento (BERNSTEIN, 2009). Para poderem garantir a própria sobrevivência, na construção de suas experiências cotidianas (CERTEAU, 1998), os navegadores dos primeiros tempos da expansão comercial europeia procuraram fazer uso de todo tipo de táticas que fosse possível, no que se refere à estratégia de conservação e manutenção dos gêneros alimentícios oriundos de seu ambiente na Europa. Em parte como consequência das dificuldades impostas pelas características das viagens marítimas no que tange à sua vivência diária, tanto no século XV, quanto no século XVI, desenvolveram-se entre navegadores e colonizadores europeus, uma série de práticas cotidianas (CERTEAU, 1998) que mais tarde seriam essenciais para o próprio processo de expansão e fixação dos europeus nas novas terras alcançadas. Este comportamento se constituiu, em grande medida, na paulatina adaptação e transformação dos padrões alimentares, técnico-tecnológicos e culturais, relativos à utilização de plantas e seus derivados. O processo da expansão europeia, os contatos de diversos povos do continente europeu com outras tantas culturas diferentes de inúmeras partes do globo e a miríade de trocas de experiências, táticas e estratégias cotidianas (CERTEAU, 1998) deflagraram inúmeros novos processos de trocas culturais (BURKE, 2008: 151 - 57).

Neste âmbito, todo este conjunto de variáveis históricas pode ser reconhecido como tendo feito parte de um amplo complexo de fronteiras (BURKE, 2008: 152). Tais fronteiras se configuraram entre, o homem e o mundo natural (THOMAS, 2010), entre o conhecimento europeu e o novo conhecimento adquirido a partir dos contatos estabelecidos desde o advento das navegações e principalmente entre os vários complexos culturais que se encontraram dentro deste processo produzindo vários graus de fusão diferentes (BURKE, 2003: 55).

Um dos componentes mais fundamentais deste processo relaciona-se à disseminação de uma série específica de plantas, que por suas características aromáticas, usos gastronômicos ou propriedades medicinais, foram desde tempos muito remotos, e em especial no início da era Moderna, parte essencial no desenvolvimento das redes de comércio (KRONDL, 2008) e no estabelecimento dos contatos que proporcionaram o fomento de trocas e a formação de híbridos culturais identificáveis (BURKE, 2003).

Durante a maior parte do período anterior ao das grandes navegações o comércio de aromas e sabores esteve direcionado às terras europeias em apenas uma fração minoritária. No entanto, com o início do processo de formação dos primeiros Estados Nacionais e da consolidação da afirmação do papel da burguesia mercantil na condução dos interesses comerciais e sua consequente interferência na transformação dos padrões culturais em fins do

século XIV. Por essa época, primeiro a partir da ação das repúblicas comerciais e marítimas do Mediterrâneo, depois a partir da inserção das nações banhadas pelo Atlântico, o Canal da Mancha e o Mar do Norte, o comércio das especiarias do Oriente passou, cada vez mais, às mãos dos negociantes ocidentais. Os aromas e cores destes ingredientes se fixaram por lá também (BERNSTEIN, 2009).

As especiarias orientais fizeram parte da formação do mundo moderno através, principalmente, das relações mercantilistas e da construção ou formação de novos elementos e padrões culturais, em vários graus de mistura ou de hibridização, em ambos os lados da fronteira. No entanto, este fenômeno não restringiu seu alcance apenas às plantas originárias do Oriente. Num universo em que o próprio complexo de fronteiras em formação era cada vez mais ampliado pela crescente circulação de indivíduos, produtos dos mais variados, e de toda parte, chegavam a portos em diversos pontos do globo. Foi a partir desse processo de trocas cotidianas, que as especiarias passaram a fazer parte da vivência diária de indivíduos que permaneciam meses viajando, dentro de um navio. Indivíduos estes que muitas vezes, desconheciam a procedência daquelas plantas repletas de virtudes.

A partir deste ponto, apesar de a disseminação das especiarias asiáticas, através das relações mercantis, constituir um tema amplamente explorado pela historiografia em diversos trabalhos, tais como os de Rosa Nepomuceno (NEPOMUCENO, 2005), Fabio Pestana Ramos (RAMOS, 2004), e Michael Kronl (KRONDL, 2008), devemos reconhecer que, a disseminação das plantas encontradas no Novo Mundo, foi também de importância crucial para a formação de inúmeros aspectos culturais de vários povos ao redor do Globo (BERNSTEIN, 2009).

Com considerável extensão longitudinal (DIAMOND, 2008), as Índias Ocidentais se configuraram diante dos europeus repletas de variedades, tanto morfo-climáticas quanto bióticas (DEAN, 1996). Em contato com esta nova diversidade, os futuros colonizadores tomaram conhecimento de um número considerável de novas plantas e animais. Muitas dessas novas plantas possuíam características análogas a aquelas que eram apreciadas nas especiarias orientais, e como era comum ao homem do final do século XV e início do XVI, foi na busca e no reconhecimento das similaridades que se classificaram como úteis um grande número de plantas (FOUCAULT, 2000).

Como veremos, aos poucos, a noz-moscada (*Myristica fragans*), pimenta-do-reino (*Piper nigrum*), cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*) e canela (*Cinnamomum sp.*) tiveram de dividir espaço nas prateleiras, panelas e pratos da Europa, África, Ásia e Oceania com as especiarias e plantas oriundas do Novo Mundo. Uma importante variedade de plantas de origem americana vem sendo cultivada e comercializada em escala comercial e de subsistência em vários lugares da Terra. No entanto, certo Gênero de plantas da família *Solanaceae* (BARBIERI, 1998) permanece relativamente pouco estudado pela historiografia e, no entanto, foi igualmente importante na composição tanto dos hábitos culinários, quanto das balanças comerciais das nações envolvidas na formação do comércio mundial. Estamos nos referindo aos pimentos do Gênero *Capsicum* (*Capsicum sp.*), e a seu uso, não somente enquanto ingredientes culinários, mas também como importantes recursos vitamínicos no cotidiano dos navegantes da era moderna.

Os pimentos do gênero *Capsicum* que, a partir do século XVI, ajudaram a lotar os tonéis das naus portuguesas, também são conhecidas popularmente como ardidãs, dedo-de-moça, *piri-piri*, *tabasco*, *jalapeño*, pimentão e pimenta doce, estes pimentos, quase sempre erroneamente chamados de pimentas e que não tem qualquer relação botânica com a pimenta-do-reino, estiveram entre as primeiras especiarias americanas que invadiram e conquistaram os pratos e solos europeus, africanos e asiáticos. Nos porões dos navios portugueses, junto com o Pau Brasil, desde o início do século XVI (SOUSA, 1938: 66), era possível encontrar as

chamadas pimentas ardidas (DEAN, 1991) nativas do Brasil, cultivadas no México e Antilhas na costa ocidental da África, Europa e boa parte da Ásia.

O especialista em história da culinária, Michael Krondl, nos adverte que, hoje, é difícil saber se os pimentos que pululavam nas hortas espanholas quinhentistas eram da variedade doce (pimentões, pimenta doce) ou ardida (dedo-de-moça, de cheiro). Provavelmente eram de ambas e, certamente, eram do gênero *Capsicum* (KRONDL, 2008: 182-84). Um dos naturalistas mais famosos do século XVI, o alemão Leonhard Fuchs em seu *De historia stirpium commentarii insignes* (Comentários notáveis sobre a história das plantas) de 1542, desenha e descreve várias espécies do gênero *Capsicum*. Nas versões coloridas de sua obra encontramos pimentos vermelhos e verdes. Em suas páginas também podemos ver pimentos nos formatos dedo-de-moça e rolhas de champagne, estes últimos muito nos lembram, as popularmente chamadas, no Brasil de pimentas doces verdes (FUCHS, 1542: 419). O cronista português Gabriel Soares de Sousa descreveu após sua viagem pelo Brasil no século XVI de pronto, seis variedades assim como a maneira como eram utilizadas pelos indígenas, mestiços e Brancos daquela terra (SOUSA, 1938: 185-86).

O cronista espanhol Gonzalo Fernández de Oviedo em seu *Sumário de La Natural Historia de Las Índias*, afirma que os conquistadores espanhóis, em 1514, já haviam sido conquistados pelo sabor marcante dos pimentos mesoamericanos, adotando os mesmos em suas refeições. Segundo Oviedo, a *pimienta* das Índias Ocidentais tinha grandes qualidades medicinais, pois, sendo uma especiaria que aquece quem a come, é muito conveniente enquanto alimento a ser ingerido no inverno. O cronista chega mesmo a afirmar que, quando utilizada para temperar peixes e carne, ela conseguia ser melhor que pimenta-do-reino (*Piper nigrum*) (OVIEDO, 1996: 171). No Brasil uma espécie era levada pelos europeus, seca e moída, misturada ao sal, dentro do saleiro, servindo para o tempero dos mais variados alimentos (SOUSA, 1938: 185). Nicolau Monardes em sua obra *Primera, segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, editada em 1580, será outro que irá comparar o pimento americano com a asiática pimenta-do-reino. Ele chega a dizer que as *pimientas* das Índias Ocidentais (ou seja, do Novo Mundo) são mais aromáticas e de melhor gosto que a *pimienta* do reino das Índias Orientais. O pimento americano, na opinião de Monardes, desbancava a principal especiaria buscada no Oriente. Monardes afirmava que, como droga, ou seja, como medicamento a *pimienta* do Novo Mundo tem qualidades de “*compleição quente em terceiro grau*” (MONARDES, 1574: 24-25). Isto significa que, como todo europeu do século XVI, Monardes, assim como Oviedo, era hipocrático-galênico e, deste modo, classifica como medicamento tudo aquilo que pudesse ser ingerido e que tivesse ação capaz de equilibrar um dos quatro humores. Não admira que ele a considerasse uma droga poderosa, da mesma forma como também o fizeram vários outros os cronistas e viajantes do século XVI que tiveram contato com a *pimienta* do Novo Mundo.

Imaginemos o espanto destes homens ao colocarem na boca, pela primeira vez, aquele pequeno fruto, que poderia levar um homem adulto a ter a impressão de estar com um pedaço de brasa incandescente na boca! No século XVI, os pimentos americanos eram tão comuns entre os europeus, que estes já os utilizavam como plantas ornamentais (MONARDES, 1574: 24).

Como, já em meados do século XVI, estes pimentos poderiam fazer parte das culinárias, e, portanto das culturas, alemã, espanhola, italiana e portuguesa? O que não podemos esquecer é que rotas do comércio, àquela época, eram muito mais complexas e sofisticadas do que costumamos imaginar, e é possível que mudas ou sementes destes pimentos possam ter chegado à Alemanha através do importante eixo comercial Brasil/Lisboa/Antuérpia, ou mesmo vindo do Caribe via Espanha (KRONDL, 2008).

Até o presente momento, evitamos, até aqui, usar o termo *malagueta* para designar uma das espécies mais famosas de pimentos da variedade ardida. O propósito disso está na necessidade de se elucidar um erro botânico e lingüístico que muitos estudiosos da história das especiarias cometem. O historiador Luis Filipe Thomaz, especialista em história dos descobrimentos e da expansão portuguesa, nos lembra de que a pimenta que dá o nome àquela costa ocidental da África, ou seja, a malagueta, não é um pimento e nem mesmo pertence ao gênero *Capsicum*, pertencendo antes ao gênero *Aframomum*. Nativa da África há registros da mesma em tratados de geografia e farmacopéias hispano-árabes, desde o século doze e treze. Os portugueses a chamavam também de "grãos do paraíso", pois o formato de seu fruto lembra o de uma cápsula oca com grãos picantes dentro, ou seja, morfologicamente, a pimenta malagueta original não se parecia muito com o pimento ardido americano. Há ainda o fato que, da malagueta africana, só se aproveitava sua semente (THOMAZ, 1999). O que se seguia era que as primeiras naus portuguesas de velas quadradas, ao voltarem de Goa e Cochim na Índia, com seus porões repletos de especiarias asiáticas como pimenta-do-reino (*Piper nigrum*), canela (*Cinnamomum sp.*), cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*) e noz-moscada (*Myristica fragans*) ao realizarem a manobra da "volta do mar" aproveitaram para aportar no Brasil e, semanas depois, fazerem o mesmo em Cabo Verde. A distância dali, até a Costa da Malagueta africana é de pouco mais que quinhentos quilômetros, uma longitude pequena para os homens que ali aportavam e que eram acostumados a navegar milhares de quilômetros. O mesmo acontecia na viagem de ida para as Índias Orientais.

Para além de uma manobra que visava ventos favoráveis, o zigzague proporcionado pela "volta" também propiciava o reabastecimento da água e alimentos necessários já que a falta de escala representava uma ameaça à sobrevivência da tripulação (GUERREIRO, 1999: 149-153). Nesse ínterim, pimentos brasileiros como o dedo-de-moça, de cheiro, olho de bode e o vermelho *frutescens* subiam a bordo das naus portuguesas e, semanas depois, desembarcavam na africana Costa da Malagueta ou na indiana Goa, dependendo do sentido tomado pela embarcação. Mas os marinheiros não embarcavam os pimentos encontrados na costa da América Portuguesa somente por causa das belas e variadas cores que seus frutos apresentam, ou porque seu sabor dava um certo incremento culinário a insossa dieta básica em alto mar. Naquele período, a ração diária de um marinheiro consistia em biscoitos, água, lentilhas, favas, cebolas, mel, açúcar, uvas passas, marmeladas, queijos, azeitonas, porcos, cabras, carneiros e aves (GUERREIRO, 1999: 150). Evidentemente que os produtos mais frescos eram consumidos primeiro, principalmente a carne em pé, ou seja, porcos, cabras, carneiros, aves e, ao fim de muitos meses em alto mar, até mesmo ratos mais desavisados poderiam compor a cota diária de proteína a ser consumida. Entretanto, pior do que comer um alimento de sabor pouco atraente era consumir um alimento de pouco valor nutritivo, calórico e, principalmente, vitamínico. Além dos, não raros, problemas com motins, péssimas condições de higiene, a situação se tornava ainda mais calamitosa quando os suprimentos essenciais começavam a faltar. Disso, a consequência mais nefasta para os marinheiros era o aparecimento de variadas doenças, entre elas, uma os assombrava de maneira espetacular, o escorbuto ou, como chamavam os marinheiros portugueses, doença dos beiços inchados (MACHADO, 1999: 107).

O escorbuto é causado pela falta de ácido ascórbico (AA) ou vitamina C. Seus sintomas são manifestações hemorrágicas, inchaço das gengivas, perda dos dentes, fadiga, lassidão, tonteira, anorexia e infecções, podendo levar à morte (BRASILEIRO, 1998). Essa doença foi a principal causadora de mortes de marinheiros, depois dos naufrágios, durante as longas viagens até as Índias e manifestava-se devido às dificuldades de renovação dos suprimentos alimentares durante as viagens. A doença era conhecida desde os tempos antigos, os marinheiros já sabiam que o consumo de frutos cítricos (*Citrus sp.*) como as laranjas e os limões tinham efeitos fitoterápicos contra o escorbuto. Originários do sudeste da Ásia os

cítricos encontravam-se também na Costa da Gâmbia, na África Ocidental. Entretanto, nem sempre o sudeste da Ásia ou a Costa da Gâmbia estavam por perto. Além disso, os frutos cítricos são consideravelmente perecíveis. Neste momento, os pimentos americanos fizeram valer seu embarque nas naus portuguesas. Com uma concentração seis vezes maior de vitamina C² que uma laranja, os pimentos ainda são ricos em vitamina “A”, “B1”, “B2” e “E”, tem propriedades antiinflamatórias, analgésicas, antibacterianas e energéticas. Como se não bastasse, a capsaicina, substância presente nos pimentos responsável pelo ardor, ou pungência, é amplamente utilizada em cremes contra artrite (KRONDL, 2008: 289). Além disso, a sensação de “queimação na boca” causada pelo consumo dos pimentos, faz com que o cérebro procure combater esse alarme, disparado pelas papilas gustativas, liberando a endorfina, causando uma sensação de bem-estar que poderia ser, para aqueles marinheiros, a única em alto mar.

O que aconteceu depois é que os pimentos americanos do gênero *Capsicum* foram apresentados aos pratos, paladares e solos africanos. Estes caíram no gosto e na agricultura do continente negro e, gradativamente, começaram a substituir a malagueta africana (*Aframomum melegueta*) a ponto desta, hoje, haver se tornado uma espécie pouco cultivada em seu próprio continente de origem. Luis Filipe observa que o nome, já familiar, da malagueta de origem africana, hoje rara, passou, com o tempo, para a nova especiaria americana, ou seja, o diminuto e vermelho *Capsicum frutescens*. Nesse meio tempo os pimentos já estavam desembarcando também em portos da Ásia e, como já apontavam médicos e botânicos do século XVI, em praticamente toda a Europa (THOMAZ, 1999).

Chamar um pimento, nativo das Américas, de pimenta malagueta é hoje, tão comum, que dizer o contrário soa até mesmo estranho. Do ponto de vista botânico, pode-se achar errôneo chamar o brasileiro *Capsicum frutescens* de pimenta malagueta, mas, historicamente, não há nada de errado em um fenômeno biogeográfico que nos dá importantes informações acerca da história do Gênero de uma planta americana que é hoje, simplesmente, a mais consumida no mundo. A mescla de significados lingüísticos, a universalização de seu uso, nos trás mais um daqueles exemplos de que a globalização vem nos acompanhando há algum tempo.

Ainda com referência aos pimentos e pimentões, globalizaram-se não somente seus princípios corantes de origens carotenóides, mas também o gosto pela capsaicina. Afinal, o que seria da tradicional cozinha húngara sem o pimentão em pó chamado de páprica, das generosas caçarolas espanholas cheias de *paella*, na falta dos pimentões de diversas cores, do popular *peperone* italiano sem o pimento que lhe dá o sabor e cor marcantes e característicos. Sem nos esquecermos, ainda, do famoso pimento desidratado preparado no sul da Itália chamado *calabresa*. Ou mesmo das receitas mexicanas que se utilizam do jalapeño, um pimento verde e comprido que ganhou este nome por ser muito cultivado na região de Jalapa, no México, e que todos pensam ser um ingrediente autêntico de *burritos*, *tortilhas* e *nachos*, mas que é nativo do interior do Estado de São Paulo, no Brasil (NEPOMUCENO, 2005: 64). O que dizer então daquele pote de conserva, que os nativos do Reino Unido e Alemanha tanto gostam, cheio de pepinos – estes originários da Índia – e pimentos vermelhos das Américas? Tal iguaria de anglo-saxões e alemães seria inviável sem a difusão dos pimentos americanos.

Fica evidente, portanto, que o estudo da história das plantas, que desde tempos longínquos acrescentaram riqueza às culturas alimentares e farmacêuticas dos mais variados povos e culturas, pode servir muito bem ao propósito da elucidação das questões envolvendo a formação do sistema mundial de comércio, do qual os produtos alimentícios são parte fundamental. Este sistema, que teve como um de seus mais importantes efeitos subjacentes, a relativa homogeneização das culturas alimentares ao redor do globo contribuiu, e muito para a formação e consolidação do capitalismo em escala mundial.

Assim, mesmo que tenha sido a Europa o centro nevrálgico deste sistema, a idéia de que as outras partes do mundo participaram de sua construção de maneira secundária é no mínimo desprovida de fundamento lógico. Assim, como é verdadeiro que partiram da Europa muitos dos elementos que juntos ajudaram a consolidar o mundo globalizado, não haveria tal mundo se não houvessem partido dos outros continentes, principalmente da Ásia e da América, componentes mais do que essenciais da sua construção.

Portanto, não é correto pensar, nem na história do mercantilismo, tão pouco na história da maior parte das culturas do mundo sem que estejam incluídas as variantes históricas geradas pelas plantas americanas, africanas e asiáticas, e muito menos sem reconhecer a importância dos usos costumes e conhecimentos práticos dos povos que as apresentaram aos europeus.

Referências:

BARBIERI, Rosa Lia; STUMPF, Elisabeth Regina Tempel; editores técnicos. *Origem e evolução de plantas cultivadas*. Brasília: EMBRAPA, 2008.

BERNSTEIN, William. *Uma mudança extraordinária: como o comércio revolucionou o mundo*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

BRASILEIRO, G.B. *Patologia Geral*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

BURKE, Peter. *O que é História Cultural?* Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2008.

BURKE, Peter. *Hibridismo Cultural*. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2003.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.

DEAN, Warren. *A botânica e a política imperial: a introdução e a domesticação de plantas no Brasil*. Rio de Janeiro: BPUC, 1991.

DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da mata atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DIAMOND, Jared. *Armas germes e aço: os destinos das sociedades humanas*. Rio de Janeiro: Record, 2008.

FOUCAULT, Michel. *As Palavras e as Coisas - Uma arqueologia das ciências humanas*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FUCHS Leonhardt . *De Historia stirpium. officina Isingriniana*. Basileia, 1542.

GUERREIRO, Ignácio. *Particularidades da vida no mar*. Revista Oceanos, Lisboa, n.38, Abril/Junho 1999.

HOWARD L. R. et al. Provitamin A and Ascorbic Acid Content of Fresh Pepper Cultivars (*Capsicum annuum*) and Processed Jalapeños. Boston: *Journal of Food Science*, Volume 59, Março de 1994.

KRONDL, Michael. *O sabor da conquista: Veneza, Lisboa e Amsterdã na rota das especiarias*. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 2008.

MACHADO, R.S. Das Barcas aos Galeões. *Revista Oceanos*, Lisboa, n.38, Abril/Junho 1999.

MONARDES Nicolas Bautista. *Primera, segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en medicina; Tratado de la piedra bezaar, y dela yerva escuerçonera; Dialogo de las grandezas del hierro, y de sus virtudes medicinales; Tratado de la nieve, y del beuer frío*. Sevilha, 1574.

NEPOMUCENO, Rosa. *O Brasil na rota das especiarias*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 2005.

OVIEDO, Gonzalo Fernades de. *Sumario de la natural historia de las Índias*. Cidade do México: Fondo de Cultura Economica, 1996.

THOMAS, Keith. *O Homem e o mundo natural*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

THOMAZ, Luis Felipe. *O nome das especiarias*. In: A epopeia das especiarias. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1999.

RAMOS, Fábio Pestana. *No tempo das especiarias: O império da pimenta e do açúcar*. São Paulo: Contexto, 2004.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.

¹ Graduado em História, pela Universidade Estadual de Maringá. Tem experiência na área de História, com ênfase em História do Brasil, atuando principalmente no seguinte tema: América Portuguesa, século XVI, História das Ciências. Atualmente aluno do programa de pós-graduação em História (Mestrado), na Universidade Estadual de Maringá e integrante do Laboratório de História Ciências e Ambiente.

² É razoável supor que, à bordo dos navios, os pimentos fossem muitas vezes consumidos depois de desidratados. No entanto, isso não significava que eles se tornavam ineficazes do ponto de vista nutricional. Estudos comprovam que os pimentos do Gênero *Capsicum*, mesmo após desidratados, ainda mantêm cerca de 75% da concentração original de vitamina A e aproximadamente 25% do total inicial de ácido ascórbico (HOWARD, 1994).