

Revista
IDeAS

Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade

A carreira da malagueta: uso e disseminação das
plantas do gênero *Capsicum* nos séculos XVI e XVII

Christian Fausto Moraes dos Santos¹

Fabiano Bracht²

Gisele Cristina da Conceição³

Resumo

A partir do período das grandes navegações, podemos observar um fenômeno que teve como uma de suas características marcantes, a disseminação do cultivo, comercialização e uso de uma série de plantas. Apesar de atualmente haver um volume significativo de trabalhos publicados sobre as especiarias do Oriente, bem como o impacto econômico destas no Renascimento, uma questão resta ainda pouco contemplada; referimo-nos à propagação e uso de plantas

¹ Pós-doutor em História Social da Cultura pela UFMG e doutor em História das Ciências e da Saúde pela Fundação Oswaldo Cruz. Professor adjunto do Departamento de História da Universidade Estadual de Maringá. chfausto@hotmail.com

² Mestre em História pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá. fabianobracht@yahoo.com.br

³ Mestre em História pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá. giseleconceicao@gmail.com

*originárias do Novo Mundo que, por sua vez, também se converteram em especiarias de considerável importância cultural e econômica. Portanto, o objetivo deste trabalho é analisar, a partir dos textos de cronistas, médicos, herbaristas e filósofos naturais dos séculos XVI e XVII, a dispersão, uso e cultivo de espécies do gênero *Capsicum*, tanto no mundo atlântico quanto nas Índias orientais, promovidos pelas grandes viagens marítimas iniciadas pelos portugueses no século XV.*

Palavras-chave: *Grandes navegações, história da Ciência, intercâmbios botânicos, Índias orientais, gênero *Capsicum*.*

Abstract

*From the period of the Age of Discovery, we can observe a phenomenon that had as one of its remarkable characteristics, the spread of the cultivation, commercialization and use of a series of plants. Although currently there is a considerable volume of published works on the spices of the East as well as the economic impact of these in the Renaissance, a question remains rarely investigated, we are referring to the spread and use of plants from the New World which in turn also became spices of considerable economic and cultural importance. Therefore, the objective of this study is to analyze, from the texts of writers, physicians, herbaristas and natural philosophers of the sixteenth and seventeenth centuries, spread, use and cultivation of species of the genus *Capsicum*, in both the Atlantic and the East Indies, promoted the great sea voyages undertaken by the Portuguese in the fifteenth century.*

Key Words: *Discovery Age, history of Science, botanical exchanges, East Indies, *Capsicum* Genus.*

1. Introdução

Por que estudar a história das plantas? Uma das possíveis respostas à esta pergunta pode ser deduzida a partir da constatação de que a história do homem relaciona-se intrinsecamente com elas. Na medida em que o homem e suas culturas⁴ não estão desvinculados do meio

⁴ A palavra cultura está, desde a sua origem, também relacionada ao mundo agrícola e à vida no campo. Em latim o termo *culturae* designa a atividade da agricultura e deriva do verbo *colo* que significou, originalmente, “eu cultivo”. Posteriormente os dois termos passaram também a ser empregados para

natural, ambos estão em constante relação com todas as variáveis encontradas na natureza. Deste modo, uma história dos seres vivos é também, de certa forma, uma história do homem. Conforme notou Alfred Crosby, uma cultura humana não existe sem seus animais e plantas domesticados (CROSBY, 2011). Observada esta questão, as indagações que surgem dizem respeito à compreensão de como aspectos importantes das culturas humanas – comércio, gastronomia, medicina, agricultura e até as linguagens – foram construídos, também, a partir do conhecimento adquirido pelo *Homo sapiens* acerca do meio natural. É neste sentido que se torna cabível a inserção de uma perspectiva que contemple a relação entre o homem e os elementos do meio natural, do qual, entre outros, fazem parte aqueles seres vivos que classificamos atualmente como integrantes do Reino vegetal.

Ao longo de seu processo de expansão territorial, não importando se direcionarmos nosso foco para as culturas de caçadores e coletores ou para os povos que passaram pela revolução agrícola, os seres humanos, invariavelmente, se fizeram acompanhar de elementos bióticos provenientes, pelo menos, do último local que habitaram (DIAMOND, 2008). Desta forma, propomo-nos a estudar um dos períodos mais dinâmicos da modernidade no que se refere à disseminação de elementos do Reino vegetal, bem como as transformações que, conseqüentemente, se processaram na estrutura do conhecimento ocidental e nos aspectos culturais de diversas sociedades.

Os intercâmbios botânicos, ocorridos a partir do século XVI, estão conectados, de maneira intrínseca, à era dos descobrimentos. Este processo teve, entre suas características, a disseminação do cultivo, comercialização e consumo de uma série de elementos do Reino vegetal (FERRÃO, 1993). Tais elementos constituíam-se em uma grande variedade de sementes, frutos, verduras, legumes, cascas, polpas, raízes, rizomas, bulbos, tubérculos, talos, grãos, resinas, folhas, ervas e bagos de valor gastronômico, simbólico e medicinal, conhecidos, neste contexto, pelo nome genérico de especiarias (FERRÃO, 1999). O

representar a atividade do culto religioso ou, ainda, o ato de honrar o legado dos antepassados (WALTER, 1997; FERREIRA, 1995). Portanto, seja qual for o emprego escolhido para o uso da palavra cultura, ele se encaixa de maneira adequada ao propósito deste texto.

catalizador principal deste fenômeno, como é sabido, relaciona-se às especiarias orientais, especialmente as denominadas “quatro grandes” (NEPOMUCENO, 2005), o cravo (*Syzygium aromaticum*), a canela (*Cinnamomum zeylanicum*), a noz-moscada (*Myristica fragans*) e a pimenta (*Piper nigrum*).

Existe, hoje, um volume considerável de obras, tais como as de Rosa Nepomuceno (2005), Fabio Pestana Ramos (2004) e Michael Krondl (2008), publicadas sobre a disseminação das especiarias do Oriente. Grande parte destas obras tende a abordar o impacto econômico e cultural destas plantas no Renascimento.

Resta ainda uma questão relativamente pouco abordada. A história da disseminação e uso de plantas originárias do Novo Mundo ainda se configura enquanto um promissor campo de estudos. Isto se deve, em grande parte, ao fato de que estas se converteram em componentes importantes na formação de uma série de elementos culturais e estratégicos em diversos lugares do mundo (SANTOS; BRACHT, 2011).

Durante a era das grandes navegações, navios partiam dos mais diversos portos europeus. Embarcações armadas em Lisboa, Palos, La Rochelle, Dieppe, Honfleur, Londres e Amsterdã, passaram a transportar, ao longo das novas rotas comerciais em formação, pessoas advindas de praticamente toda a Europa ocidental. Galegos, portugueses, bascos, andaluzes, catalães, castelhanos, normandos, valões, flamengos, ingleses, alemães, italianos e holandeses cruzaram e esquadriharam os oceanos em embarcações que, por diversas ocasiões, não chegavam a ter mais de 15 metros de comprimento (BERNSTEIN, 2009).

Em resposta ao desafio de sobreviver às agruras das viagens marítimas, os indivíduos que participaram dos primeiros atos da expansão comercial europeia procuraram fazer uso de, virtualmente, toda estratégia possível para a conservação e manutenção dos hábitos e gêneros alimentícios oriundos da Europa. Este comportamento constituiu-se, em grande medida, na transposição e transformação gradual de padrões alimentares, técnicos e culturais, relativos à utilização de plantas (CROSBY, 2011). Durante este processo de expansão, se deu o contato dos diversos povos do continente europeu não

somente com outras culturas em diferentes partes do globo, mas também com uma considerável diversidade biótica como, por exemplo, aquela encontrada no continente americano. Neste âmbito, todo este conjunto de variáveis históricas e biológicas pode ser reconhecido como parte de um amplo complexo de expansões de fronteiras. Tais áreas limítrofes se configuraram tanto fisicamente, quando do contato do europeu com aqueles novos complexos naturais, quanto culturalmente, a partir dos saberes oriundos deste contato proporcionado pelo advento das grandes navegações (QUAMMEN, 2008).

A disseminação das plantas originárias do Novo Mundo foi de fundamental importância para construção de aspectos relativos às dinâmicas culturais de diversos povos ao redor do globo. Alguns desses elementos da flora americana, em grande medida aqueles que eram cultivados e ou explorados pelos povos indígenas, obtiveram sucesso ao serem transportados e transplantados pelos colonizadores a regiões com variações de temperatura, intensidade, tempo de incidência solar e índices pluviométricos tão diversos como o são o subcontinente indiano, o sul da Península Ibérica e o norte da Europa. Isso pode ser mais bem compreendido se procedermos a uma breve análise das características biogeográficas da América. Com sua considerável extensão ao longo do eixo longitudinal (DIAMOND, 2008), as Índias ocidentais extremamente variadas, tanto em suas características morfoclimáticas quanto bióticas (DEAN, 1997).

Esta diversidade, ao longo de centenas de milhares de anos, pelo menos a última dezena deles contando com a variável representada pela presença humana, favoreceu a evolução de uma grande quantidade de espécies. Os europeus, subitamente, tomaram conhecimento de variedades de plantas aparentemente incontáveis, as quais tiveram que ser inseridas em seu universo filosófico natural⁵. Dentro das perspectivas dos europeus quinhentistas, muitas dessas plantas

⁵ A filosofia natural era o estudo racional da natureza. Isto significa a natureza do ponto de vista de sua especificidade substancial e de suas propriedades, usando o pensamento meramente raciocinativo. Na condição de estudo da natureza, ocupava-se a filosofia natural amplamente dos corpos e da vida. Resulta, assim, haver um conhecimento racional da natureza, conhecimento que, em tal situação, tinha caráter filosófico (SANTOS, 2001).

possuíam características análogas àquelas que faziam das especiarias orientais itens tão apreciados. Desde o final do século XV e, ao longo da maior parte dos séculos XVI e XVII, aventureiros, colonizadores e outros personagens, buscaram, ao percorrerem as matas e florestas americanas, nomear, descrever e classificar plantas que pudessem curar, matar ou alimentar, nunca perdendo de vista o seu eventual potencial mercantil. A busca pelas especiarias havia se estendido às Índias ocidentais⁶ (KRONDL, 2008).

2. Os Frutos de *Capsicum*

A floresta de Mata Atlântica tem, entre suas características físicas mais visíveis, uma gigantesca diversidade de vida vegetal. A vista a partir da costa pode ter parecido, para os colonizadores quinhentistas, uma grande e caótica paisagem verde. Por outro lado, em diversos aspectos, isso se traduziu, também, em uma quantidade imensa de oportunidades e demandas. Os recém-chegados à América se depararam com o desafio de descobrir, dentro do que inicialmente parecia ser um exuberante jardim do Éden, o que lhes seria imediatamente útil e proveitoso, além de potencialmente lucrativo.

Grande parte do esforço para a apreensão e sistematização da flora do Novo Mundo deu-se norteado pelo princípio das similitudes. Isto significa que se buscavam, ao se analisarem as plantas, as características que permitissem o encontro de equivalentes (FOUCAULT, 2000), tanto em relação às plantas europeias e também às especiarias do oriente. Sob este aspecto, podemos considerar um grupo específico de plantas que, em termos historiográficos, é ainda relativamente pouco estudado. O estudo deste gênero de plantas, a partir de uma perspectiva histórica se justifica pela sua importância, não somente na construção de hábitos alimentares, mas também em um processo mais amplo de assimilação de elementos oriundos da flora americana. Isto inclui sua introdução nos compêndios médicos e

⁶ Tomar-se-á, neste artigo, a definição genérica e amplamente aceita, em senso comum, que compreende o uso do termo Índias ocidentais para designar o continente americano. Quando houver a necessidade de se tratar de uma região específica deste continente, ela será nomeada em particular.

herbários europeus no decorrer dos séculos XVI e XVII (DEBUS, 2002). As plantas às quais estamos nos referindo são as representantes do gênero *Capsicum* pimentas (*Capsicum sp.*). Nossa proposta é a de historicizar sua inserção no cotidiano europeu, africano e asiático. Para tal, abordaremos estas plantas americanas enquanto componentes da alimentação cotidiana, bem como sua importância nutricional para os navegantes e colonizadores do Novo Mundo.

Outro tema em nossa abordagem será o da importância do gênero *Capsicum* enquanto objeto de estudo de herbaristas do Renascimento, sua presença nas composições de sîmplices e mezinhas, prescritas por médicos e boticários em vários pontos do continente europeu, como tratamentos eficazes para toda uma gama de enfermidades. Desta forma, procuraremos analisar duas questões determinantes relativas à história deste grupo de plantas, ou seja, como se deu sua dispersão e de que forma elas se inseriram no universo da filosofia natural do Renascimento.

Os frutos do gênero *Capsicum* que, a partir do século XVI, ajudaram a lotar os tonéis dos navios europeus, também são conhecidos popularmente, entre outros nomes, como ardidás, dedo-de-moça, piri-piri, *tabasco*, *jalapeño*, pimentão e pimenta-doce. Estas plantas, também chamadas de pimentas e que não têm relação botânica próxima com a pimenta-negra (*Piper nigrum*), estiveram entre as primeiras especiarias americanas a serem dispersas para além de seus locais de origem. No porão dos navios que faziam comércio com as costas da América do Sul, junto com o pau-brasil (*Caesalpinia echinata*), desde o século XVI, era possível encontrar os frutos de *Capsicum* (STADEN, 1999). Essas plantas, da família das solanáceas (JOLY, 1991), são originárias (de maneira independente⁷) de diversas partes das Américas, tanto do Sul

⁷ Ao que indicam os estudos citogenéticos, a domesticação não se deu em um único ponto para depois os frutos haverem se dispersado. Ao contrário, é mais provável que a grande variedade de cultivares seja produto, justamente, do fato de as várias espécies terem surgido, em sua forma silvestre, dispersas por diversos lugares do continente americano. Ainda hoje subsistem espécies selvagens ou semidomesticadas na vertente oriental da região andina e na porção sudeste do litoral brasileiro. Sobre estes dois casos, estudos morfológicos

quanto Central e Antilhas. Os registros arqueológicos mais antigos dos *Capsicum* foram feitos no México e datam de aproximadamente nove mil anos. As pimentas também eram, possivelmente, cultivadas nos Andes peruanos por volta de 2500 anos a.C. Além de sua ampla distribuição silvestre, seu cultivo, por parte dos nativos americanos, ocorria provavelmente associado ao do milho (*Zea mays*), com o qual formava um importante complexo nutricional. Esta associação foi aparentemente comum aos hábitos alimentares de diversos povos pré-colombianos que habitaram a grande extensão longitudinal entre o sul do atual território dos Estados Unidos e a região central dos territórios da Argentina e do Chile (BARBIERI; NEITZKE, 2008). Sua distribuição, à época da chegada dos primeiros europeus, compreendia, portanto, não apenas ampla dispersão latitudinal, como também uma variação nas altitudes de suas áreas de incidência que iam do nível do mar até três mil metros⁸.

Atualmente, é bem difundida a informação de que o primeiro contato dos europeus com estes frutos se deu durante as viagens de Cristóvão Colombo ainda no século XV (FERRÃO, 1993). A partir daí, sabe-se que sua disseminação foi rápida, sendo vistos e, provavelmente, cultivados desde o século XVI na Europa, costa ocidental da África e em boa parte da Ásia (FERRÃO, 1993). Mais de uma variedade destes arbustos era, na mesma época, encontrada também em hortas e quintais na Península Ibérica (MONARDES, 1574), na Alemanha (FUCHS, 1542) e até mesmo na setentrional Inglaterra (GERARD, 1595). Um dos herbaristas mais afamados do século XVI, o alemão Leonhard Fuchs, em seu **De historia stirpium commentarii insignes** de 1542, desenhou e descreveu plantas deste gênero, sendo que em suas páginas estão presentes duas espécies, a *Capsicum annum* e a *Capsicum chinese*

indicaram resultados que sugerem origens distintas para as pimentas brasileiras e andinas (BARBIERI; NEITZKE, 2008).

⁸ O fato de as plantas do gênero *Capsicum* terem se desenvolvido e evoluído sob um amplo espectro de condições climáticas e biogeográficas conferiu a elas uma grande variabilidade. Para tal, foram determinantes os índices pluviométricos, médias de temperaturas, tipos de solo e tempo de incidência solar, que contribuíram para produzir diferentes variedades que puderam ser transplantadas e adaptadas relativamente bem em várias partes do globo (FERRÃO, 1993; ANDREW, 1999; BARBIERI; NEITZKE, 2008).

(FUCHS, 1542). Não obstante a sua presença em diversas partes do globo pouco tempo depois da chegada do europeu à América, os mecanismos que envolveram sua disseminação continuam sendo tema pouco compreendido pela historiografia, produzindo, assim, alguns equívocos.

3. A *pimenta de las Índias* e os sistemas de classificação do renascimento

Os elementos advindos da flora do Novo Mundo foram, paulatinamente, incluídos no conjunto dos conhecimentos europeus, relativos ao mundo natural. Entretanto, eles não foram simplesmente encaixados em um modelo explicativo e descritivo da natureza. Cada novo relato, descrição, cada nova planta, semente ou fruto do Novo Mundo que desembarcava nos portos, mesas e prateleiras de boticários europeus representava, em si, um novo e particular paradigma que desafiava aquela filosofia natural que se mantinha relativamente incólume desde o fim da Idade Média. Ora, somente da América portuguesa quinhentista, chegaram até a Europa mais de 800 descrições diferentes de plantas (SANTOS; BRACHT, inédito)⁹ que, por vezes, não conseguiam ser alocadas dentro

⁹ O escaneamento dos documentos da América portuguesa, no que se refere às descrições de plantas, faz parte de um amplo projeto ainda inédito, coordenado pelo Professor Doutor Christian Fausto Moraes dos Santos, da Universidade Estadual de Maringá que partiu do princípio de que a considerável população humana e a grande variedade de animais, que habitavam o Novo Mundo, estimularam os pensadores europeus, muitos deles clérigos, a formularem novas teorias ou reformularem outras antigas que fossem capazes de explicar a origem e a dispersão das espécies e que dessem conta da diversidade dos seres vivos ali encontrados e, também, se coadunassem com as imagens bíblicas do Éden, de Noé e de Babel, presentes na mitologia europeia, as quais frequentemente se amalgamaram às imagens produzidas sobre o Novo Mundo. Ao mesmo tempo, com tais descobertas, alguns conceitos físicos e climatológicos tiveram que ser paulatinamente descartados. De que maneira explicar que em

do princípio descritivo das similitudes. Tal impacto epistemológico seria sentido por quase toda modernidade, fazendo parte efetiva da grade de mudanças na estrutura da filosofia natural processada ao longo dos séculos XVI e XVII (DEBUS, 2002; FOUCAULT, 2000).

Segundo Alfred Rupert Hall, a influência da filosofia natural greco-romana havia sido peremptória durante a maior parte da baixa Idade Média, e um volume considerável da herança intelectual daquele período foi construído desde, pelo menos, o século XII, a partir de traduções baseadas diretamente nos originais gregos e latinos por eruditos que trabalhavam em Toledo e outros centros de saber europeus. No entanto, estas traduções tendiam a ter pouca circulação, e muito do conhecimento grego no campo dos estudos sobre a natureza permaneceu, de certa forma, esquecido. Foi apenas a partir do Renascimento que a redescoberta da língua grega na Europa ocidental ganhou um novo impulso e os eruditos passaram a ter contato com versões traduzidas, principalmente, do árabe de Arquimedes, Ptolomeu,

terras tão distantes da Europa existiam homens e animais tão diversos dos até então conhecidos? A explicação de que os anjos pudessem ter transportado os animais já no século XVI era considerada implausível, portanto, muito engenho teria que ser usado para se manter a atualidade das sagradas escrituras. Ajustar e reformular as teorias preexistentes à realidade encontrada nas terras exploradas pelos europeus após a grande expansão marítima da época moderna foi realmente uma missão complexa, que deixou um legado historiográfico fascinante. Nesse sentido, este projeto se dedicou ao estudo e à organização sistemática das descrições e relatos de animais e plantas presentes nas cartas, crônicas e tratados redigidos na América portuguesa quinhentista. A intenção é contribuir para com a investigação no campo da História das Ciências Naturais no Brasil e no Ocidente, mas também fornecer um instrumento de consulta e pesquisa a todos aqueles que se dedicam ao estudo da fauna e flora brasileiras. O resultado do projeto será publicado na forma de um dicionário que, atualmente, se encontra em fase final de edição (SANTOS; BRACHT, inédito).

Galeno, Platão, Aristóteles e Dioscórides. Esta redescoberta abriu caminho a novas perspectivas filosófico-naturais e lançou luz em problemáticas que ainda não haviam sido confrontadas, principalmente após o efeito catalisador das grandes descobertas marítimas e os novos biomas que se revelaram aos europeus (HALL, 1988). As pimentas constituíram, neste contexto, um dos inúmeros casos de inserção de novos elementos oriundos das Américas que contribuíram para formação de um novo paradigma no âmbito da filosofia natural.

Sendo assim, é fundamental que nos perguntemos sobre a forma como se processou a inserção das pimentas nos mecanismos de interpretação, compreensão e apreensão do mundo natural do início da idade moderna e, para tal, é preciso compreender os fatores que levaram os frutos dos *Capsicum* a adquirirem a nomenclatura pela qual se tornaram comumente conhecidos. Estas solanáceas foram nomeadas, pelo menos desde a segunda metade do século XVI, *pimenta* nos relatos portugueses; *pimienta* na Espanha de Monardes (1574); *Pfeffer* na Alemanha de Fuchs (1542) e Basilius Besler (1640); e *pepper* na Inglaterra de John Gerard (1595). A história da nomeação destas solanáceas no continente europeu foi, no século XIX, objeto de investigação (FICALHO, 1878). No entanto, mesmo os mais extensos e abrangentes trabalhos sobre o tema, como o de Luiz Filipe Thomaz (1999), não conseguem ir além do reconhecimento de que houve a transferência da nomeação dos frutos das especiarias orientais para as americanas. No entanto, o que poucos abordaram foi o modo como se deu o mecanismo pelo qual ocorreu o empréstimo linguístico que conferiu aos *Capsicum* seus nomes populares.

No início da Era Moderna, de forma notória no século XVI, o princípio das similitudes teve papel essencial na construção do conhecimento ocidental sobre o mundo, tanto em suas relações físicas, quanto no que concerne às questões metafísicas (FOUCAULT, 2000). Na concepção de realidade do homem quinhentista, toda a natureza dialogava consigo mesma. Havia uma complexa trama de relações e semelhanças. De maneira geral, podemos compreender que, para os indivíduos ligados ao paradigma renascentista, no que diz respeito à natureza, o próprio mundo era concebido como uma rede de conveniências. Dentro dos parâmetros estabelecidos por esta concepção, tudo na natureza tem um

propósito incorporado em sua ligação com o todo do universo. Neste contexto, a questão das analogias foi fundamental, pois o reconhecimento das semelhanças constituiu uma das formas recorrentes de assimilação, catalogação e descrição do novo.

Deste modo, podemos observar que dois caminhos foram trilhados no processo de evolução das línguas da Europa ocidental, não somente no que se refere às palavras que designam (até hoje) as pimentas asiáticas e africanas, como também as próprias pimentas americanas. Os vernáculos de origem ibérica, pimenta ou *pimienta*, derivaram do latim *pigmenta*, que significa pigmento ou cor (FERREIRA, 1995), ao passo que o italiano *peppe*, o inglês *pepper*, o alemão *Pfeffer* e o francês *poivre* derivam, segundo Francisco Manuel de Mello de Ficalho, primeiro do termo grego *πέπερι* e depois da palavra latina *piperi* que, por sua vez, têm origem no étimo sânscrito *pippali* (FICALHO, 1878), que era usado para designar o condimento derivado de plantas nativas dos domínios tropicais da Ásia que hoje classificamos como da ordem *Piperales* e família *Piperaceae* (JOLY, 1991). É provável, portanto, que a palavra *pippali* se referisse a espécies que, desde a Antiguidade, estiveram dentre as comercializadas com a Europa (FICALHO, 1878). Existe, entre os estudiosos do tema, quem afirme que o termo *pippali* originalmente não fosse utilizado para designar o condimento mais conhecido dos europeus, derivado da *Pipper nigrum*, mas sim duas especiarias, menos conhecidas na Europa, embora não incógnitas, a *Pipper longum* ou a *Pipper retrofractum* (THOMAZ, 1999). De qualquer forma, o nome se refere, importando pouco a especificidade botânica, a uma ou mais especiarias de propriedades análogas.

Tanto a designação pimenta quanto suas variantes – e análogas nas línguas europeias – foram empregadas para nomear produtos de origem vegetal que tinham, entre suas propriedades e como característica marcante, a pungência. Antes das viagens de Colombo, eram amplamente conhecidas e utilizadas na Europa ocidental diversas especiarias de origem asiática e africana. Deste modo, entre os condimentos originários das plantas da família das Piperáceas, o mais largamente difundido era o obtido a partir da moagem dos frutos maduros da *Piper nigrum* (JOLY, 1991), conhecido, desde a Antiguidade, como pimenta-negra ou simplesmente pimenta (FERRÃO,

1993). No entanto, com o início dos intercâmbios botânicos, que se deram após a descoberta da América ao final do século XV, as designações empregadas para as especiarias pungentes do Velho Mundo passaram a ser também utilizadas para nomear os frutos de *Capsicum* oriundos do Novo Mundo (THOMAZ, 1999).

4. A carreira das malaguetas

Não foi apenas a designação genérica que fundiu os antigos termos pimenta/*pimenta* e *pepper*/*Pfeffer*/*poivre* às novas especiarias ardentes originárias da América, e que fez parte da construção dos conceitos e saberes envolvendo pimentas e similitudes. A expressão malagueta, que teve seu significado alterado durante o século XVI, constitui um exemplo interessante acerca da forma como, de maneira específica, as palavras se ligavam aos objetos e estes a outros objetos (ROSSI, 2004). Talvez, neste ponto, resida o exemplo mais bem-acabado a respeito da maneira como agiu, dentro da estrutura de construção do conhecimento renascentista, o princípio que conectava as palavras às coisas (FOUCAULT, 2000). Para tal, tomaremos como ponto de partida o uso histórico da expressão malagueta para designar uma variedade específica da espécie *Capsicum frutescens*.

A palavra é antiga. Seu uso esteve associado na Idade Média a drogas de origem africana que, entre os séculos XIII e XV, eram transportadas desde a África subsaariana, através do deserto pelas cáfilas, caravanas de mercadores berberes, até os portos do Mediterrâneo, e daí para a Europa (FICALHO, 1878). Denominadas malagueta, ou *Grana Paradisi*, eram utilizadas pelos europeus em associação com outras especiarias como o gengibre (*Zingiber officinale*) e a canela (*Cinnamomum zeylanicum*). O mais provável, no entanto, é que, neste período, este nome designasse, nos mercados europeus, mais de um tipo de condimento. Entretanto, navegadores portugueses, no tempo do infante D. Henrique, tomaram contato, na costa ocidental africana, com uma especiaria específica. Ficalho a identificou, no final do século XIX, como *Amomum Granum paradisi* (FICALHO, 1878), mas os botânicos contemporâneos concordam ser ela uma planta da família *Zingiberaceae* e a denominam *Aframomum melegueta* (JOLY, 1991). Este conceito

parece ser consensual nos dias de hoje. Ferrão, uma referência quando se trata da história das plantas, chegou à mesma conclusão dos botânicos atuais (FERRÃO, 1993). De qualquer forma, aquela especiaria se tornou um item apreciado e de muito valor para os portugueses em fins do século XV e início do século XVI. A incidência do tráfico desta especiaria foi tamanha que o ponto final das rotas das caravanas que a traziam do Tumbuctu – na costa da África equatorial – foi batizada pelos lusitanos como Costa da Malagueta (FICALHO, 1878).

O fato é que a *Aframomum melegueta* era carregada, comercializada e consumida em grandes quantidades, principalmente pelos lusos. Como em outras zingiberáceas, o efeito pungente da malagueta é provocado pela presença de hexapanadol na composição do óleo essencial extraído de suas sementes (AJAIYEOBA; EKUNDAYO, 1999). O nome malagueta ficou, portanto, associado a uma substância picante vinda de terras distantes. A rota que se delineou é elucidativa, pois, ao longo do século XVI, enquanto o comércio da malagueta africana escapava das mãos dos portugueses (FICALHO, 1878), o fluxo dos pequenos e resilientes *Capsicum*, encontrados em abundância na América portuguesa, aumentava. O senhor de engenho e cronista Gabriel Soares de Sousa relatou existirem, na capitania da Bahia, seis castas diferentes (SOUSA, 1971). Pelas enormes quantidades deles, das quais os navios europeus faziam carga (STADEN, 1999), as pimentas americanas se tornaram não apenas objetos de grande oferta, como também substitutos quase que naturais, em uso e nome, para os grãos da zingiberácea africana. O historiador Luis Filipe Thomaz (1999) corrobora. Ele observa que o nome, já familiar, da malagueta de origem africana passou, com o tempo, para a nova especiaria americana, ou seja, para uma variedade dos diminutos e vermelhos *Capsicum frutescens* (THOMAZ, 1999). De fato, é interessante que John Gerard, ao escrever sobre a origem das pimentas, tenha afirmado serem essas plantas oriundas da Índia e da Guiné, chegando inclusive a nomeá-las como *Ginnie pepper* (GERARD, 1595). Ficalho também atentou para a questão de a nomenclatura francesa *poivre de Guinée* ter sido usada para designar os frutos *Capsicum*. Nos dias atuais, na sua forma moderna, a expressão inglesa *Guinea pepper* ainda é empregada para designar a africana *Aframomum melegueta* (BOSLAND, 1999). Desta

forma, o termo malagueta se consolidou como designador de pimentas a ponto de, em 1610, Ruy Díaz de Guzmán usar a palavra sem fazer nenhuma referência à zingiberácea africana, quando afirmou que os portugueses exploraram a costa do Brasil nos primeiros decênios do século XVI, por “[...] haber en aquella tierra mucho palo del Brasil, y malagueta [...]” (DÍAZ DE GUZMÁN, 1986, p. 59). Uma clara demonstração de que, no início do século XVII, o nome malagueta e o brasileiro pimenta já haviam se fundido.

5. Todos os ventos levam as Índias

A imagem que fazemos da cultura do subcontinente indiano e do sudeste asiático está, pelo menos para os ocidentais, ligada de forma indissociável ao uso do sabor pungente dos frutos do gênero *Capsicum*. Tal fato não deixa de ser, apesar de corriqueiro, de certo modo surpreendente. Afinal, quando estudamos a história das especiarias, o Oriente nos aparece como local de origem da maioria delas. Tais conceitos fazem com que pareça improvável que qualquer outro condimento viesse a fazer sucesso nas chamadas terras das especiarias.

As Índias orientais devem ser compreendidas a partir do ponto de vista da história do império ultramarino português e do comércio das especiarias nos séculos XVI e XVII. Este nome era dado a toda região que circundava o oceano Índico e sobre a qual a circulação de grandes embarcações era influenciada pelo regime das monções. Da forma como compreendiam os europeus, das Índias faziam parte os diversos portos e pequenos Estados do subcontinente indiano, os reinos e sultanatos das ilhas do arquipélago malaio (BETHENCOURT; CURTO, 2010), não podendo ser excluídos, no entanto, os entrepostos, boa parte sob o controle de governantes ou mercadores árabes, localizados entre o estreito de Ormuz e a costa oriental da África (PEARSON, 2010). Esta região era constituída de um grande número de comunidades mercantis. Seus portos, por vezes autônomos, por outras, governados por impérios distantes, fervilhavam com a atividade diária de comerciantes asiáticos, africanos e europeus. Alguns eram importantes centros produtores, não

obstante grande parte fosse constituída de empórios puros¹⁰, às vezes simples entrepostos.

Conectada pelo comércio, àquela vasta região entre a Indochina e a África não se aplica, para a análise histórica, os mesmos conceitos de Estado Nacional e nacionalidade válidos para a Europa do mesmo período. A circulação de produtos entre essas comunidades era, desta forma, relativamente independente das autoridades governamentais que comumente tinham por papel principal o de oferecer estrutura e condições às atividades dos mercadores, advindo suas receitas, principalmente, das taxas cobradas para o uso de tal estrutura (PEARSON, 2010). Possivelmente, a maior parte do comércio era feita por gente relativamente humilde, vendedores ambulantes que transacionavam produtos de baixo valor. Uma parte destes mercadores se distribuía ao longo das costas do Índico, outra parte se dirigia ao interior, afastados do alcance do controle português, capilarizando o alcance dos produtos que chegavam aos portos, por vezes, procedentes de terras distantes.

O alcance desta interiorização atingia, de fato, uma área extensa, tanto no sul e sudeste da Ásia, quanto no oriente da África (PEARSON, 2010). Uma parcela considerável deste universo complexo foi, durante todo o século XVI e boa parte do XVII, a principal fonte de rendimentos do império português, a ponto de, antes de iniciado seu declínio, em 1610, o comércio com a Índia representar dez vezes o volume do comércio com o Brasil (SCHWARTZ, 2010). Todo este tráfico, tanto o das mercadorias, quanto o das pessoas que as transportavam e garantiam sua segurança, era feito por via marítima. O movimento de navios entre a Europa e a Ásia era de caráter pendular e regulado pelo ritmo das monções. Conhecida como carreira das Índias (BOXER, 2002), esta rota, na qual muitos fizeram fortuna e outros tantos encontraram a ruína, era certamente uma das mais perigosas, insalubres e potencialmente lucrativas que se poderia trilhar naqueles tempos.

¹⁰ Deve-se compreender o termo “empório puro” como designando um entreposto comercial que não beneficia nem produz a maior parte dos bens que comercializa (PEARSON, 2010; SCHWARTZ, 2010).

As tripulações dos navios da carreira, ou qualquer outra embarcação que tentasse a travessia entre o Atlântico e o Índico através da rota do Cabo da Boa Esperança, estavam sujeitas a inúmeras enfermidades, que conferiam às viagens para a Ásia um índice de mortalidade de proporções tétricas. O percentual de vítimas das péssimas condições sanitárias e nutricionais chegava à metade do total das tripulações, como, por exemplo, quando da viagem da frota de 1576, na qual pereceram 1.500 dos 3.000 passageiros (GUERREIRO, 1999). Na grande lista de males que podiam acometer os navegantes estavam o mal das calmarias, o bibicho, as febres tropicais, malignas ou pleuríticas, o sarampo, as doenças venéreas, os males da pele e as diarreias, além do escorbuto (GUERREIRO, 1999), mal causado pela falta de ácido ascórbico (AA) ou, como este é popularmente conhecido, vitamina C. Seus sintomas são, mesmo quando somente descritos, de uma repulsão considerável: manifestações hemorrágicas, inchaço das gengivas, perda dos dentes, fadiga, lassidão, tonteira, anorexia e infecções, podendo levar à morte (BRASILEIRO, 1998).

Depois dos naufrágios, a deficiência de ácido ascórbico foi uma das principais responsáveis pelas mortes de marinheiros durante as longas viagens até as Índias, manifestando-se, principalmente, devido às dificuldades de renovação dos suprimentos alimentares. A doença era conhecida desde os tempos antigos e os portugueses cuidaram, estrategicamente, de garantir o consumo de frutos cítricos (*Citrus spp.*) como laranjas e limões a bordo de seus navios (CROSBY, 2011). De fato, estes frutos são ricos em vitamina C, que combate o escorbuto. Jean de Lery em 1556 (1961) e Gabriel Soares de Sousa em 1587 (1971) relataram a existência de inúmeras árvores de frutos cítricos na costa brasileira. Estes relatos corroboram com a passagem do texto de Alfred Crosby, na qual este autor menciona o espanto do jesuíta Joseph Acosta (2006) ao constatar a existência de verdadeiros “bosques de laranjeiras” ao longo das costas da América do Sul (CROSBY, 2011, p. 160-161). Tal fato denota uma ação estratégica, por parte dos portugueses, que visava manter seus navios abastecidos, sempre que possível, não apenas de frutas frescas de qualquer tipo, pois estas, certamente, eram

abundantes na costa brasileira, mas especificamente de limões, limas ou laranjas¹¹.

Originários do sudeste da Ásia, os cítricos encontravam-se também na costa da Gâmbia, na África ocidental (FERRÃO, 1993). Entretanto, nem sempre o sudeste da Ásia, a costa sul-americana ou a costa da Gâmbia estavam por perto. Além disso, os frutos cítricos são consideravelmente perecíveis. Neste momento, as pimentas americanas fizeram valer seu embarque nas naus portuguesas. Com uma concentração seis vezes maior de vitamina C que uma laranja, estes frutos ainda possuem a estratégica vantagem de também serem ricos em vitaminas A, B1, B2 e E, além de terem propriedades anti-inflamatórias, analgésicas, antibacterianas e energéticas (TALBOT; HUGHES, 2008).

Como se não bastassem os benefícios no combate ao escorbuto, a capsaicina constitui um eficaz remédio contra dores, principalmente por seu efeito depletor sobre a chamada substância “P”, um neurotransmissor que atua como um dos responsáveis pela sensação da dor. Esta droga também tem se revelado um eficaz profilático contra uma patologia que, com frequência, estava presente no cotidiano dos marinheiros. A psoríase, doença autoimune de manifestação cutânea que pode estar associada a uma grande gama de fatores, desde a artrite (comum em pessoas submetidas a excesso de carga nas articulações), até a elevada carga de estresse (situação também comum no cotidiano das naus), é eficazmente combatida pelos capsaicinoides (TALBOT; HUGHES, 2008).

Mas, talvez o efeito farmacológico mais importante da capsaicina – e não apenas nas viagens marítimas – esteja relacionado ao seu uso mais

¹¹ Além do fato de existirem “reservas vivas” de frutos cítricos ao longo da costa americana, há um aspecto que vem a colaborar com nossa hipótese de que, por observação direta, os navegantes quinhentistas compreendiam a importância do abastecimento dos navios com alimentos frescos como maneira de combater o escorbuto. O especialista em História da Medicina, João José Cúcio Frada, fez referência, em um artigo de 1989, a um relato anônimo escrito por um piloto da frota de Pedro Álvares Cabral. Neste relato, datado de 1507, o marinheiro de Cabral afirmou que os frutos (limões e laranjas), refrescos e outros mantimentos que lhes foram oferecidos pelo rei de Melinde, na costa oriental da África, haviam afastado a doença dos homens daquela expedição (FRADA, 1989, p. 9).

corriqueiro, qual seja, o de servir como condimento no preparo das refeições a bordo; aliás, este costume era muito comum entre os homens no mar e também entre os colonizadores na América portuguesa. Tal fato pode ser encontrado nos relatos de Gabriel Soares de Sousa:

À sombra destes legumes, e na sua vizinhança, podemos ajuntar quantas castas de pimenta há na Bahia, segundo nossa notícia; [...] as quais se comem em verdes, e, depois de maduras, cozidas inteiras com o pescado e com os legumes, e de uma maneira e de outra queimam muito, [...]. Costumam os portugueses, imitando o costume dos índios, secar esta pimenta, e, depois de estar bem seca, a pisam de mistura com o sal, ao que chamam juquiráí, na qual molham o peixe e a carne, e entre os brancos se traz no saleiro, e não descontenta a ninguém (SOUSA, 1971, p. 186).

É muito provável que os mesmos portugueses descritos por Sousa, em terra, fazendo uso de pimentas em sua alimentação, também o fizessem no mar, afinal, como verificamos anteriormente, é certo que elas eram utilizadas em ambos os lados do atlântico, portanto, é mais do que plausível concluirmos que também fossem consumidas durante a travessia. A dieta do marinheiro comum era constituída, após algum tempo de viagem, basicamente de biscoitos, pão e carne-seca. Claro que nem sempre todos estes itens estavam, ao mesmo tempo, disponíveis. Tais alimentos eram ricos em gordura e pobres em fibras. Este tipo de dieta provocava consideráveis prejuízos à saúde gastrointestinal dos marujos, malefícios estes que a ingestão de capsaicina podia ajudar a minorar, pois esta substância, quando ingerida, exerce efeitos significativos sobre a ativação dos nervos responsáveis pela motilidade gastrointestinal, ou seja, auxilia a digestão e reduz o desconforto causado pela prisão de ventre (TALBOT; HUGHES, 2008). No cotidiano insalubre, seja das viagens transatlânticas, seja durante a perigosa carreira das Índias, a comida apimentada a bordo, certamente, foi fundamental para aliviar as agruras da viagem.

Diversos historiadores se debruçaram sobre o problema da disseminação dos elementos da flora americana a partir das viagens marítimas europeias, com destaque para a participação portuguesa durante o século XVI (GUERREIRO, 1999; ANDREW, 1999; FERRÃO, 1993; BOSLAND, 1999; PATIÑO-RODRIGUEZ, 2002). Entre os pesquisadores mais cuidadosos, no referente à verificabilidade das informações, existe um denominador comum. O principal problema reside, justamente, na pequena disponibilidade, nas fontes documentais, de dados que permitam traçar um panorama mais preciso do caso específico da dispersão das solanáceas do gênero *Capsicum* nas Índias orientais. Um dos mais destacados pesquisadores no assunto, José Eduardo Mendes Ferrão, que certamente se preocupou com a já mencionada verificabilidade, chega, inclusive, a afirmar não haver encontrado referências sobre a forma como foi feita a difusão destas plantas (FERRÃO, 1993).

Vimos anteriormente que, na questão da introdução dos arbustos de pimentas no norte da Europa, o problema pode ser solucionado a partir dos relatos de cargas inteiras sendo feitas por navios normandos nas costas brasileiras. Com relação a Espanha e Portugal, são suficientes os dados fornecidos pela leitura dos cronistas, doutores e viajantes, da Península Ibérica e da América. Já no caso da carreira das Índias, para a qual é amplamente aceita a ideia de que havia uma clara proibição da Coroa portuguesa, no tocante às escalas na América portuguesa (BOXER, 2002) – um importante centro de origem e dispersão –, o rastreamento das pimentas se torna problemático. Apesar de existirem estudos laboriosos acerca das rotas trilhadas pelas pimentas no Oriente, inclusive com extensas especulações sobre como teriam se dispersado pelas Índias orientais (ANDREW, 1999), poucos se dedicaram a analisar os possíveis caminhos que as pimentas percorreram até as Índias. No entanto, o próprio Ferrão nos fornece, em seu livro *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses* (FERRÃO, 1993), uma parte do conjunto de ferramentas necessárias para trabalharmos esta questão. A outra parcela nos permite uma reflexão acerca do próprio consenso historiográfico que existe em torno da carreira das Índias e as escalas na América portuguesa. Um padrão é perceptível na dispersão de diversas plantas nativas das Américas a partir das navegações

lusitanas. O transplante de sementes, galhos e/ou mudas, ainda durante o século XVI, seguia da colônia portuguesa americana para outros domínios morfoclimáticos também sob o controle de Portugal, tanto na costa ocidental da África, quanto nas ilhas oceânicas do Atlântico, tais como Cabo Verde, São Tomé e Santa Helena (FERRÃO, 1993). Sob este aspecto, mesmo hoje, poucos estudiosos avançaram mais do que Ficalho ao final do século XIX, quando este autor, por inferência, afirmou terem sido as pimentas introduzidas na África pelos portugueses ainda durante o século XVI (FICALHO, 1878).

Apesar de já havermos afirmado aqui que John Gerard (1595) apontou a Espanha como sendo a origem das sementes de pimenta-da-guiné das quais os ingleses dispunham em 1595, discutimos também que a nomenclatura pimenta-da-guiné nos indica que, ao final do século XVI, as pimentas estavam suficientemente disseminadas, para que fosse possível a confusão sobre sua origem. Cabe agora nos atentarmos para o fato que é consensual na historiografia existente sobre o século XVI. Naquele período, a maior parte dos contatos europeus com a ampla área do continente africano que era genericamente denominada Guiné se dava através dos portugueses. Aliás, o próprio Ficalho corroborou tal ideia (FICALHO, 1878).

Além disso, Portugal, enquanto potência colonial, construiu paulatinamente no mundo atlântico, entre finais do século XV e início do XVI, uma intrincada rede mercantil, que envolvia tráfico de escravos, plantio de açúcar e transporte de um grande número de produtos que possibilitavam o manutenção da complexa operação logística que constituía o comércio entre a Europa, América e África (ALENCASTRO, 2010). Segundo Luiz Felipe de Alencastro, o próprio Golfo da Guiné serviu aos interesses de Portugal, no século XVI, como uma espécie de laboratório para o sistema escravista tropical. Parte desta estratégia consistia no transplante sistemático de plantas de um lado a outro do Atlântico, como, por exemplo, a brasileira mandioca (*Manihot esculenta*) que, uma vez em solo africano, seguiu rotas de comércio por rios e caravanas para o interior do continente (ALENCASTRO, 2010). As ilhas atlânticas e as costas da África ocidental eram, com frequência, pontos de escala dos navios da carreira das Índias. Nestes entrepostos, as naus procuravam se abastecer de víveres.

Sabemos que a germinação das sementes das pimentas, bem como sua reprodução, se dá em altas taxas, principalmente quando cultivadas em ambientes tropicais (BARBIERI; NEITZKE, 2008). Deste modo, se considerarmos o padrão, já verificado, do uso corriqueiro destas plantas pelos portugueses, é altamente provável que tivéssemos *Capsicum sp.*, a bordo também dos navios que se dirigiam ao Oriente. Neste caso, portanto, o Atlântico Sul pode ter se configurado como um grande ponto de encontro, um entroncamento com movimento intenso em suas águas, costas e ilhas. Quatro continentes distantes que praticamente se tocavam numa constante troca de elementos bióticos que ignorou as rupturas da Pangeia (CROSBY, 2011).

No entanto, não foi apenas a partir do cruzamento das rotas atlânticas que se fez a disseminação das pimentas da América para a Ásia. Neste ponto, cabe uma análise da questão da carreira das Índias e das escalas no litoral sul americano a partir de um princípio técnico de extrema importância, ou seja, um recurso náutico imprescindível para a transposição do Cabo da Boa Esperança. Era a chamada “volta do mar” (GUEDES, 1999, p. 14), cujo conhecimento estava, no século XVI, longe de ser uma exclusividade portuguesa, sendo conhecida pelo menos desde 1503 pelos franceses (GUEDES, 2002). Esta manobra, que aproximava os navios da costa brasileira, fazia com que muitos, pelos mais variados motivos, fizessem escala em algum ponto da extensa faixa litorânea, que se estendia entre as proximidades do Equador e as imediações do Trópico de Capricórnio. Alguns historiadores, dentre os quais Charles Ralph Boxer, afirmam, principalmente com base em documentos provenientes da *Junta da Real Fazenda do Estado da Índia* e do *Livro das Monções*, que havia recomendações expressas das autoridades portuguesas para que os navios em trânsito entre Portugal e as Índias evitassem fazer parada no Brasil.

Ao longo dos séculos XVI e XVII, documentos oficiais, emitidos tanto na Ásia quanto na Europa, proibiram a paragem na costa americana, recomendando que, para isso, os navios partissem tanto no período adequado, ajustado ao ciclo das monções asiáticas, quanto convenientemente providos de mantimentos e água. Um exemplo claro deste tipo de determinação está em uma ordem, dada em 1629 por Felipe III, rei de Portugal, ao conde de Linhares e vice-rei da Índia, a

qual proibia os navios da armada de pararem no Brasil ou em Angola, ainda que permitindo, em caso de extrema necessidade, a ancoragem na ilha de Santa Helena (ANÔNIMO, 1629). Em 1631, outra proibição do mesmo tipo explicava que um dos motivos do impedimento se devia à guerra contra os holandeses, pois alertava para o perigo de se encontrarem navios inimigos no Brasil (ANÔNIMO, 1631).

No entanto, tal ordem não se justificaria se a escala no litoral brasileiro não fosse um recurso frequente – para fazer aguada, executar reparos, fugir do mau tempo, levantar provisão de comida fresca ou todos ao mesmo tempo. De fato, desde o início do século XVI, o litoral da parte portuguesa da América do Sul foi convertido em ponto estratégico de abastecimento, na perspectiva de se amenizar as agruras da longa e perigosa jornada, da Europa para as Índias e vice-versa. Caso emblemático foi o de uma nau francesa que seguia para a Índia, entre 1503 e 1504, fazendo escala na América portuguesa, sendo depois forçada a retornar à França devido ao mau tempo (GUEDES, 2002). No ano de 1557, mais precisamente no mês de abril, partiu de Lisboa para Goa, sob o comando do Capitão-Mor D. Luis Fernandes de Vasconceloz, uma armada de cinco naus. A nau capitânia invernou na colônia americana de Portugal, após o que naufragou, indo parar os 60 sobreviventes, a bordo de um batelão, na ilha de São Lourenço. Outro navio, este capitaneado por Antônio Mendez de Castro, invernou em Melinde e a embarcação, comandada por João Roriz, invernou em Moçambique (ANÔNIMO, [17__]). As invernadas, inclusive as feitas no Brasil, que tão insistentemente a Coroa pretendia evitar, eram extremamente comuns, visto que dificilmente as frotas seguiam a recomendação de partirem, de Lisboa ou da Índia, no período adequado (BOXER, 2002).

Era corriqueiro, portanto, que frotas em direção ao Índico fizessem escala na América do Sul ou na África. Em 1557, uma expedição de jesuítas, que tinha como destino o reino do Monomotapa, onde os padres da companhia esperavam angariar almas para a Igreja e súditos para *el Rey*, passou seis meses na capitania da Bahia antes de seguir viagem até seu destino (MONCLARO, 1954). Alguns anos mais tarde, em 1600, uma nau vinda da Índia a Portugal também passou pela América portuguesa, onde seu conteúdo foi ilegalmente descarregado, chegando

ao reino repleta de produtos desta colônia, o que, é claro, gerou protestos por parte de seus contratadores (ANÔNIMO, 1600). Assim, a julgar pelo padrão, já verificado, de estarem as pimentas entre os víveres que eram carregados para dentro das embarcações, é extremamente provável que as sementes que disseminaram aquelas plantas no Oriente tenham partido diretamente do continente americano.

Em terras tropicais orientais os *Capsicum*, provavelmente, tiveram rápida difusão. Em um primeiro momento, chegaram como produto exótico, vindos de terras distantes para então serem transportados pelos vasos capilares do comércio ambulante de porto em porto, rua em rua, aldeia em aldeia. Uma coisa é certa: se eles inicialmente não eram, em pouco tempo, graças à sua resiliência, se tornaram um produto barato (FERRÃO, 1993). Logo após este estágio inicial, e provavelmente já tendo caído no gosto das populações há muito acostumadas à pungência, sua circulação deve ter sido intensa, de uma ponta a outra do grande território banhado pelas águas do Índico, que se estendia das Molucas a Madagascar. A partir deste ponto, sua circulação deixou de se dar, de maneira exclusiva, a bordo das embarcações portuguesas, passando então a constar da matalotagem de navios de inúmeras procedências. Imaginemos as miríades de pequenas embarcações a vela que frequentavam portos que, por sua vez, estavam conectados às rotas terrestres, e, desta forma, possibilitaram que as pimentas chegassem aos pontos mais longínquos, seguindo as antigas rotas das mesmas caravanas que, por séculos, transportaram tecidos, utensílios e especiarias (PEARSON, 2010). Tal dispersão, além da interferência antrópica, certamente contou com a contribuição de outros animais.

Quanto à polinização das pimentas, questão fundamental no que se refere ao sucesso reprodutivo de qualquer planta, esta se apresenta, no caso das solanáceas, como caracteristicamente melitófila (ROSELINO, 2007; ALBUQUERQUE; VELÁZQUEZ; VASCONCELOS-NETO, 2006), ou seja, a partir de insetos coletores de néctar, como as abelhas melíferas do gênero *Apis* e as pequenas abelhas sem ferrão dos gêneros *Melipona* e *Trigona*, presentes tanto nas Américas quanto na Ásia e Austrália. Estudos indicam que, assim como na América portuguesa, tanto abelhas melíferas quanto meliponídeos são visitantes frequentes das flores *Capsicum* na Ásia (HEARD, 1999).

Estudos indicam que a ação zoocórica (ornitocoria e quiropterocoria) é responsável pela dispersão das sementes de 83% das plantas da família das solanáceas (ALBUQUERQUE; VELÁZQUEZ; VASCONCELOS-NETO, 2006). De fato, no caso específico das pimentas, as aves podem ser consideradas, se excluídos os seres humanos, os principais agentes dispersores de suas sementes¹² (BARBIERI; NEITZKE, 2008). Na América, em seu bioma originário, Gabriel Soares de Sousa observou a existência de uma relação entre as pimentas e algumas espécies de pássaros:

Há outra casta [de pimenta], que chamam cuiepiá, a qual tem bico, feição e tamanho dos gravaços; come-se em verde, crua e cozida como a de cima, e como é madura faz-se vermelha, a qual queima muito; a quem as galinhas e pássaros têm grande afeição; e faz árvore meã, que em todo o ano dá novidade (SOUSA, 1971, p. 186).

Além dos pássaros nativos, Sousa observou que as galinhas domésticas (*Gallus gallus*) também se alimentavam dos frutos de uma planta do gênero *Capsicum*. Tais aves foram introduzidas na América pelos colonizadores europeus. Originárias do sudeste asiático, lá se encontram profusamente difundidas e domesticadas há muitos séculos (DIAMOND, 2008), o que torna efetivamente plausível a ideia de que tenham sido um dos principais agentes dispersores das pimentas a partir das áreas sob o controle português na Índia. Ou seja, os primeiros arbustos que germinaram, fossem em hortas de europeus ou indianos; de maneira descuidada ao longo das estradas e caminhos de caravanas, ou propositalmente semeados em aldeias pelo interior,

¹² Julga-se que as pimentas evoluíram para terem propriedades pungentes como uma estratégia para afastar os mamíferos, que, além de sentirem a ardência provocada pela capsaicina, têm sistemas digestivos capazes de digerir as sementes de pimentas. As aves, ao contrário, além de não sentirem a pungência, eliminam as sementes intactas ao final de seu processo digestivo, servindo como um eficiente agente dispersor (BARBIERI; NEITZKE, 2008).

foram, certamente, fonte de alimento, e conseqüentemente dispersos por aves.

De certa forma, a história da disseminação destes frutos demonstra que uma análise das características do Império que foi estabelecido pelos portugueses nos séculos XV, XVI e XVII não pode prescindir do estudo dos intensos intercâmbios bióticos processados, em boa parte, por estes. Assim, é pertinente que tenhamos a percepção de que o Império ultramarino, em suas relações comerciais a partir das rotas marítimas, foi também um importante mecanismo para a introdução de novas espécies nos quatro continentes que este interligava. O caso das pimentas no Oriente é, portanto, apenas um dentre os vários exemplos de disseminação de plantas que, de alguma maneira, se transformaram em especiarias, cultivos e elementos culturais, ainda hoje fundamentais aos povos mais diversos.

Fica evidente, portanto, que o estudo da história das plantas pode servir ao propósito da discussão envolvendo questões relativas à formação de um sistema intercontinental de comércio, do qual os produtos alimentícios são parte fundamental. Este sistema, que teve como um de seus mais importantes efeitos subjacentes o relativo incremento da diversidade alimentar ao redor do globo, contribuiu, e muito, para a formação e consolidação do fenômeno mercantilista.

6. Conclusões

Mesmo que a Europa tenha sido o centro nevrálgico deste sistema, a ideia de que as outras partes do mundo participaram de sua construção de maneira apenas secundária é, no mínimo, superficial. Assim, como é dado o fato de que partiram da Europa muitos dos elementos que, juntos, ajudaram a consolidar o mundo mercantil, não haveria tal mundo se não tivessem saído,

principalmente da Ásia e América, componentes naturais mais do que essenciais a esta construção.

Não há como conceber o período das grandes navegações sem incluirmos as variáveis históricas geradas pelas floras americana, africana e asiática, muito menos sem reconhecermos a importância dos usos, costumes e conhecimentos detidos pelos povos que as apresentaram aos colonizadores europeus.

A história da dispersão das plantas americanas pelo mundo, acompanhando o processo que deu às nações europeias a primazia sobre as rotas marítimas do globo, é uma história de grande capacidade de adaptação e domínio técnico. Isto ocorreu, na maioria das vezes, graças à promoção de um processo de antropização que superou variabilidade climática e físico-química (solo). No entanto, esta dispersão não pode ser considerada como fato isolado, ou seja, como produto apenas das relações mercantis, ou mesmo exclusiva da Idade Moderna.

O mesmo padrão de dispersão biótica que foi apontado por Jared Diamond (2008), ao longo dos eixos leste-oeste da dispersão humana, ocorrido na Antiguidade, pode ser verificado no estudo das disseminações botânicas da era das navegações. Ao longo dessas faixas latitudinais (eixos leste-oeste), a variabilidade tanto do clima quanto do tempo de incidência solar é menor do que nos eixos longitudinais norte-sul (DIAMOND, 2008). Povos que eram praticantes de vários tipos de cultivo e pecuária, como aqueles que se estabeleceram no Crescente Fértil, desde o fim da última glaciação, migraram por sucessivas gerações, expandindo a área na qual se fazia uso da agricultura. A difusão do tipo de agricultura e pecuária que eles praticavam se deu, principalmente, em direção aos territórios localizados a leste e a oeste de seu ponto original, no Oriente Médio (DIAMOND, 2008). Na maior parte dos casos, isto se deveu à maior facilidade de adaptação dos sistemas agrícolas, com suas plantas e animais

domesticados, à menor variabilidade climática dos eixos latitudinais. Durante os séculos seguintes à descoberta da América, a expansão biótica levada a cabo pelos colonizadores e suas navegações continuou a seguir o padrão leste-oeste, transportando plantas originárias do Novo Mundo para domínios morfoclimáticos similares. A mandioca, levada da América portuguesa para a África; a batata-doce, da América tropical para a Oceania; e as pimentas americanas, para o subcontinente indiano (SANTOS; BRACHT, 2011) são apenas alguns dos exemplos deste padrão.

Tal relação nos aponta a importância de compreendermos o princípio que implica reconhecer, como um dos campos de entendimento da história, a via de mão dupla que reside nas relações do homem com os domínios morfoclimáticos com os quais ele se depara. A partir deste princípio, é possível também afirmar a existência de uma relação direta entre homem, mundo natural, os consequentes desenvolvimentos de técnicas de sobrevivência, tecnologias e seus intrínsecos aspectos culturais. Tais questões nos permitem evidenciar uma rede de experimentações, saberes, usos práticos e significados simbólicos, por vezes calcados em necessidades cotidianas. Do mesmo modo, é válido afirmar que partiram da Europa muitos dos elementos que, juntos, ajudaram a consolidar as relações mercantis na modernidade.

Portanto, não é correto pensar a história do mercantilismo ou da filosofia natural renascentista 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.

7. Referências Bibliográficas

ACOSTA, Joseph. **Historia Natural y Moral de las Indias**. México: Fondo de Cultura Económica, 2006.

AJAIYEoba, E. O; EKUNDAYO, O. “Essential oil constituents of *Aframomum melegueta* (Roscoe) K. Schum. seeds (alligator pepper) from Nigeria”. In: **Flavour and Fragrance Journal**, v. 14, n. 2, p. 109-111, março/abril, 1999.

ALBUQUERQUE, Lidiamar B; VELÁZQUEZ, Alejandro; VASCONCELOS-NETO, João. “Composição florística de Solanaceae e suas síndromes de polinização e dispersão de sementes em florestas mesófilas neotropicais”. In: **Revista de Ciencia y Tecnologia de América**, v. 31, n. 11, p. 807-816, 2006.

ALENCASTRO, Luis Felipe de. “A Rede Econômica no Mundo Atlântico Português”. In: BETHENCOURT, Francisco; CURTO, Diogo Ramada (org.). **Expansão Marítima Portuguesa, 1400 – 1800**. Lisboa: Edições 70, 2010.

ANÔNIMO. **Pedido de não pagamento de direitos sobre a carga da Nau S. Martinho**. Fólio 01 Versu. Lisboa: Arquivo Histórico Ultramarino, 1600.

ANÔNIMO. 1629. “Carta de El Rey ao Vice-Rei da Índia e Conde de Linhares”. In: MATOS, Artur Teodoro de (org.) **Documentos Remetidos da Índia – Livro das Monções (1625-1736)**. Lisboa: Editora da Universidade Nova de Lisboa/Centro de Estudos de Além-Mar, 2001.

ANÔNIMO. 1631. “Carta de El Rey Filipe III ao Vice-Rei do Estado da Índia”. In: MATOS, Artur Teodoro de. (org.) **Documentos Remetidos da Índia – Livro das Monções (1625-1736)**. Lisboa: Editora da Universidade Nova de Lisboa/Centro de Estudos de Além-Mar, 2001.

ANÔNIMO. “Manuscrito do Século XVIII”. In: **Relaçam de Todas as Naos da Índia, e Armadas que Foram Desde o**

Anno de 1496, em que El Rey D. João II Mandou o Capitão Mor Bartolomeu Dias com Tres Vellas, até o Anno de 1653 com os Sucessos de Todas as Armadas, e Naos, Nomes Delas e dos Capitães, Governadores e VisoReys da India, que Para Lá Foram. Manuscrito série Azul, nº 312, Fólio 62 Recto. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa.

ANDREW, Jean. **The Pepper Trail: History and Recipes Around the World.** Denton: University of North Texas Press, 1999.

ARSLAN, D.; ÖZCAN, M.M. “Dehydration of red bell-pepper (*Capsicum annuum* L.): Change in drying behavior, colour and antioxidant content”. In: **Food and Bioproducts Processing**, n. 89, p. 504-513, setembro, 2010.

BARBIERI, R.L; NEITZKE, R.S. Pimentas do gênero *Capsicum* – cor, fogo e sabor. In: BARBIERI, R.L.; STUMPF, E.R.T. **Origem e evolução de plantas cultivadas.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p. 727-745.

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

BESLER, Basilius. **Hortus Eystettensis, sive, Diligens et accurata omnium plantarum, lorum, stirpium.** Nuremberg: 1640.

BETHENCOURT, Francisco; CURTO, Diogo Ramada. (org.). **Expansão Marítima Portuguesa, 1400 – 1800.** Lisboa: Edições 70, 2010.

BOXER, Charles Ralph. **O Império Marítimo Português 1415 – 1825.** São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

BOSLAND, Paul. The History of Chile Pepper. In: HANSON, Beth (ed.). **Chile Peppers: hot tips and tasty pics for gardeners and gourmets.** New York: Science Press, 1999.

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

Koogan, 1998.

COSTA, Cristóvão da. **Tractado Delas drogas, y medicinas de las Indias Orientales, com sus plantas debuxadas al biuopor Cristoval Acosta medico y cirurjano que las vio ocularmente.** Sevilha, 1568.

CROSBY, Alfred W. **Imperialismo Ecológico:** a expansão biológica da Europa, 900-1900. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

DEAN, Warren. **A ferro e fogo:** a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

DEBUS, Allen, G. **O Homem e a Natureza do Renascimento.** Porto: Porto Editora, 2002.

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

DÍAZ DE GUZMÁN, Raul. **La Argentina.** Madri: Información y Revistas LTDA, 1986.

DIAS, José Pedro Sousa. “O Odor e o Sabor da Farmacologia Galênica”. In: GUERREIRO, Inácio (org.). **A epopeia das especiarias.** Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1999.

FERRÃO, José Eduardo Mendes. **A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses.** Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1993.

FERRÃO, José Eduardo Mendes. “Principais Especiarias Tropicais”. In. GUERREIRO, Inácio (org.). **A epopeia das especiarias.** Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1999.

FERREIRA, Antônio Gomes. **Dicionário de Latim – Português.** Porto: Porto Editora, 1995.

FICALHO, Francisco Manuel de. **Memórias Sobre a Influência dos Descobrimentos dos Portuguezes no Conhecimento das Plantas:** Memórias Sobre a Malagueta. Lisboa: Tipographia da Academia, 1878.

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

FRADA, João José Cúcio. História, Medicina e Descobrimentos Portugueses. *Revista ICALP*, v. 18, p. 63-73, dezembro de 1989.

FUCHS Leonhardt. **De Historia stirpium.** Basileia: Officina Isingriniana, 1542.

GERARD, John. **The Herball or General Historie of Plantes.** Londres: John Norton, 1595.

GUEDES, Max Justo. Portugal e o Mar. In: **Revista Oceanos**, n. 38, p. 8-18, abril/junho, 1999.

GUEDES, Max Justo. “La Terre du Brésil: contrabando e conquista”. In: BUENO, Eduardo (org.). **Pau Brasil.** São Paulo: Axis Mundi Editora, 2002.

GUERREIRO, Inácio (org.). **A epopeia das especiarias.** Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1999.

HALL, Alfred Rupert. **A Revolução na Ciência 1500-1750.** Lisboa: Edições 70, 1988.

HEARD, T. A. The Role of Stingless Bees in Crop Pollination. In: **Annual Review of Entomology**, v. 44, p. 183-206, 1999.

JOLY, Aylthon Brandão. **Botânica:** Introdução à taxonomia vegetal. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1991.

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

LERY, Jean de. **Viagem à Terra do Brasil.** Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército – Editora, 1961.

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.** Sevilla, 1574.

MONCLARO, Francisco de. **Relação Feita pelo Padre Francisco de Monclaro, da Companhia de Jesus, da Expedição ao Monomotapa, Comandada por Francisco Barreto.** Lisboa: Junta das Missões Geográficas e de Investigações do Ultramar, 1954.

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

PEARSON, Michael, N. “Mercados e Comunidades Mercantis no Oceano Indico: Situar os Portugueses”. In: BETHENCOURT, Francisco; CURTO, Diogo Ramada (org.). **Expansão Marítima Portuguesa, 1400 – 1800.** Lisboa: Edições 70, 2010.

PATIÑO-RODRIGUEZ, Victor Manuel. **Historia y Dispersión de los Frutales Nativos del Neotrópico.** Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, 2002.

QUAMMEN, David. **O Canto do Dodô.** São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

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

ROSELINO, Ana Carolina. 2007. **Polinização em culturas de pimentão – *Capsicum annum* por *Melipona quadrifasciata anthidioides* e *Melipona scutellaris* e de morango – *Fragaria x ananassa* por *Scaptotrigona aff. depilis* e *Nannotrigona testaceicornis (Hymenoptera, Apidae, Meliponini)*.** Dissertação de Mestrado. Programa de

Pós-Graduação em Entomologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

ROSSI, Paolo. **A chave universal: Artes da memorização e lógica combinatória de Lúlio até Leibniz.** Bauru: Editora da Universidade do Sagrado Coração, 2004.

SANTOS, Christian Fausto Moraes dos; BRACHT, Fabiano. “Remédio ardido: Consumidos em todo mundo, os pimentos americanos salvaram a vida de muitos navegantes portugueses e espanhóis”. In: **Revista de História da Biblioteca Nacional**, n. 66, p. 70-75, 2011.

SANTOS, Christian Fausto Moraes dos; BRACHT, Fabiano. **Dicionário Botânico da Terra de Santa Cruz.** Inédito.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587.** São Paulo: EDUSP, 1971.

STADEN, Hans. **A verdadeira história dos selvagens, nus e ferozes devoradores de homens, encontrados no Novo Mundo, a América, e desconhecidos antes e depois do nascimento de Cristo na terra de Hessen, até os últimos dois anos passados, quando o próprio Hans Staden De Homberg, em Hessen, os conheceu, e agora os traz ao conhecimento do público por meio da impressão deste livro.** Rio de Janeiro: Dantes, 1999.

SCHWARTZ, Stuart B. A Economia do Império Português. In: BETHENCOURT, Francisco; CURTO, Diogo Ramada (org.). **Expansão Marítima Portuguesa, 1400 – 1800.** Lisboa: Edições 70, 2010.

TALBOT, Shawn; HUGHES, Kerry. **Suplementos Dietéticos para Profissionais de Saúde.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

THOMAZ, Luis Felipe. O nome das especiarias. In: GUERREIRO,

Inácio (org.) **A epopéia das especiarias**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1999.

WALTER, Henriette. **A aventura das línguas no Ocidente: origem, história e geografia**. São Paulo: Mandarim, 1997.

Artigo recebido para publicação em:

01 de junho de 2012.

Artigo aceito para publicação em:

05 de dezembro de 2012.

Como citar este artigo:

SANTOS, Christian Fausto Moraes dos; BRACHT, Fabiano; CONCEIÇÃO, Gisele Cristina da. “A carreira da malagueta: uso e disseminação das plantas do gênero *Capsicum* nos séculos XVI e XVII”. In: *Revista IDeAS – Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade*, Rio de Janeiro – RJ, v. 6, n. 2, p. 134-169, 2012.