

## A AMÉRICA CONQUISTA O MUNDO: UMA HISTÓRIA DA DISSEMINAÇÃO DAS ESPECIARIAS AMERICANAS A PARTIR DAS VIAGENS MARÍTIMAS DO SÉCULO XVI

Fabiano Bracht\*; Gisele Cristina da Conceição; Christan Fausto Moraes dos Santos.

UEM - Universidade Estadual de Maringá, Maringá, PR.

**Resumo.** A partir do século quinze, observamos um fenômeno que teve, como uma de suas principais características, a disseminação do cultivo, comercialização e consumo de uma série de determinadas plantas. Apesar, de hoje a Historiografia dispor de um razoável volume de estudos publicados sobre as especiarias do Oriente, bem como o impacto econômico destas no Renascimento, uma questão ainda pouco abordada refere-se à disseminação e uso de algumas plantas americanas que, por sua vez, também se converteram em especiarias de considerável importância gastronômica e econômica.

**Palavras-chave:** Especiarias. Navegações. Novo Mundo. História da alimentação.

**America conquers the World: A History of spread of American spices from the navigations of the sixteenth century.** From the beginning of the fifteenth century, it is observed a phenomenon that had as one of its main features, the spread of trade, cultivation and consumption of some specific varieties of plants. Although, modern historiography has a reasonable volume of studies published about the spices of the East as well as the economic impact of these in the Renaissance, an issue still remains, that is related to the dissemination and use of some American plants which in turn have also become spices of considerable economic, cultural and gastronomical importance.

**Keywords:** Spices, Navigations. New World. History of food.

Poucas vezes nos atentamos para o grau de influência que as plantas exercem na cultura humana. Nomes como Marco Polo, Simbad, Cristóvão Colombo, Pedro Álvares Cabral e Vasco da Gama são lembrados, tanto na Literatura, quanto na Geografia e História, como homens que se aventuraram em terras distantes, redesenharam o mapa-múndi, descreveram homens de costumes exóticos e viram criaturas fantásticas. Nem sempre nos lembramos que todos estes personagens, fossem ficcionais ou históricos, tinham como grande motivador, a busca pelas desejadas especiarias. Não obstante, o aparente uso frugal que tais condimentos tinham na alimentação, o homem do Renascimento não mediu esforços para conseguir dispor em sua mesa e despensa estas sementes, frutos, verduras, legumes, cascas, polpas, raízes, rizomas, bulbos, tubérculos, talos, grãos, resinas, folhas, ervas e bagos conhecidos como especiarias.

Durante a maior parte da Idade Média, o comércio de aromas e sabores esteve, em menor proporção,

direcionado à Europa ocidental. Este panorama apenas passou a se alterar de forma lenta e gradual a partir do momento em que novos modelos organizacionais, gerados pelo fim do Império Romano no ocidente, se cristalizassem na infinidade de Estados ainda em formação, que caracterizaram os séculos posteriores ao tempo de Carlos Magno até o início da formação dos primeiros Estados nacionais em fins do século quatorze. Por essa época, primeiro com os italianos, depois a partir da ação de outros povos, o comércio das especiarias do Oriente se acomodou, cada vez mais, nas mãos dos negociantes ocidentais. Os aromas e cores destes ingredientes, é obvio, se fixaram por lá também.

No que se refere ao estudo destes intercâmbios botânicos implementados, em grande parte, pelas trocas comerciais, faz-se crucial que tenhamos em vista uma parte fundamental do processo. A partir de meados do século quatorze, e durante os dois séculos subsequentes, navegadores de praticamente todas as partes da Europa puseram-se a serviço da monarquia portuguesa. Ligados, intimamente, ao mar por questões históricas, culturais, políticas, comerciais e

\* E-mail: fabianobracht@yahoo.com.br

estratégicas, os portugueses estiveram entre os primeiros a explorar os oceanos. O moto deste fenômeno veio de múltiplos fatores tais como, o valor comercial das especiarias buscadas, o fervor religioso de uma Europa em expansão e a curiosidade dos primórdios da era das ciências no Renascimento, representadas, sobretudo, pela filosofia natural que, por sua vez, teve seu desenvolvimento acelerado pelas descobertas marítimas desse período.

Como já sabemos, as especiarias orientais fizeram parte da formação do mundo moderno através, principalmente, das relações mercantilistas e da construção de novos hábitos à mesa. No entanto, este fenômeno não restringiu seu alcance apenas às plantas da Índia, da China ou das ilhas Molucas. Num mundo cada vez mais esquadrihado pelos navios europeus, produtos dos mais variados e de toda parte chegavam a portos em diversos pontos do globo. Foi o início do processo que, em alguns séculos, possibilitou que plantas das mais variadas espécies e utilidades passassem a ser encontradas a muitos milhares de quilômetros dos seus locais de origem.

Neste contexto, não menos importante do que a propagação das especiarias orientais, através das relações mercantis, foi a disseminação das plantas originárias daquele Novo Mundo encontrado pelos europeus no final do século quinze. Com a sua grande extensão no sentido norte-sul, o continente americano apresentou aos europeus uma considerável variedade, tanto climática quanto biológica (DEAN, 1991). Nesta terra, os habitantes do velho mundo foram apresentados a um número de novas plantas e animais tão formidável quanto aquele encontrado no continente asiático. Entre as diversas plantas que, de alguma maneira, apresentaram aos europeus alguma utilidade imediata, muitas delas também ganharam os mares e disseminaram seus sabores e aromas para além do continente americano. Não foram poucas as plantas do Novo Mundo que obtiveram imenso sucesso ao serem aclimatadas na Ásia, África, Europa e Oceania. A própria goiabeira (*Psidium guajava* L), uma planta nativa das regiões tropicais das Américas, depois de introduzida, havia conseguido, em pleno século dezesseis, avançar até o interior do país que era, por excelência, a terra das especiarias no Oriente: a Índia. O historiador José Mendes Ferrão afirma que a goiaba, com seu sabor único, já fazia parte da mesa das elites indianas por volta de 1590 (FERRÃO, 1993). E ela não era a única.

Devido às similitudes climáticas, inúmeras plantas do Novo Mundo foram introduzidas com enorme sucesso em várias partes do continente asiático, em especial no subcontinente indiano. Foi para o território indiano de Goa, este de posse da coroa portuguesa, que foram transplantados, ainda no século dezesseis, plantas originárias do atual território do Brasil como o mamão (*Carica sp.*), mandioca (*Manihot esculenta*), pitanga (*Eugenia uniflora*) e caju (*Anacardium occidentale*) (DEAN, 1991). Aliás, o cajueiro é, hoje em dia, cultivado em grandes plantações na Índia, sendo este país, em 2005, o segundo maior produtor mundial, logo

atrás do Vietnã e à frente do Brasil, segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), sendo que, suas castanhas torradas, são exportadas para todo o globo.

A própria mandioca consiste em um extraordinário exemplo de globalização. Pode-se afirmar que ela constitui um incremento realmente importante na dieta de uma série de povos da África subsaariana. Este sucesso não foi gratuito, pois, segundo o botânico Manuel Pio Correia, a mandioca produz seis vezes mais matéria alimentar que o trigo por unidade de superfície. Paralelo a isso, a mandioca vicejou em ambientes e topografia onde o trigo encontrou suas limitações de adaptabilidade, principalmente em regiões tropicais de baixa altitude (CORREIA, 1984).

A lista de espécies do Novo Mundo que tiveram seu cultivo espalhado pelo globo, como resultado direto do processo iniciado pelos portugueses e suas navegações, nos deixa bem claro que, os sabores das especiarias orientais não foram os únicos que circularam nos navios dos europeus, de um lado ao outro dos oceanos. Foi justamente uma planta americana que logrou ser a mais bem sucedida em outras terras. O milho (*Zea sp.*) talvez tenha constituído um dos maiores casos de disseminação global dentre as plantas que cruzaram os oceanos. Sua capacidade de se adaptar aos mais variados climas, solos, quantidades de chuva e períodos de insolação transformou-o em uma das mais importantes fontes de carboidratos e amido nas dietas de praticamente todos os continentes. A grande adaptabilidade do milho fez com que seu cultivo se tornasse possível em diversas latitudes, chegando à África no século dezesseis e a Portugal, com certeza, antes do século dezoito (FERRÃO, 1993).

Outro vegetal de incomensurável valor nutritivo, comercial e cultural (que já foi incorporado aos cardápios típicos de várias partes do globo) é a batata (*Solanum tuberosum*). Originária dos Andes, sua cultura se difundiu na Europa no século dezenove, mas foram registradas, desde o século dezesseis, inúmeras tentativas de implantar sua cultura na Europa (READER, 2009). Ainda segundo José Mendes Ferrão, há registros de referências às batateiras na Irlanda, Itália e Espanha já no século dezesseis e na França do século dezessete. Parente próximo da batata “inglesa”, outra planta americana que se tornou um sabor comum nos dois lados de um oceano, foi a batata-doce (*Ipomoea batatas*) que, introduzida nas ilhas do Pacífico, chegou ao ponto de se tornar um dos pilares da dieta dos povos da Nova Guiné (FERRÃO, 1993). Jared Diamond é categórico ao discorrer sobre como a batata doce passou a compor a mais importante fonte de nutrientes dos povos agrícolas da Nova Guiné (DIAMOND, 2008).

Mesmo possuindo muitos apreciadores pelo mundo, as especiarias asiáticas canela (*Cinnamomum sp.*) e cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*), não foram os únicos ingredientes imprescindíveis em padarias, confeitarias e casas de doces europeias. Tão famosa por seu sabor, quanto por seu inconfundível aroma, essa especiaria,

que vem de um gênero de orquídea encontrada nas florestas da América Central e da Amazônia brasileira, é ingrediente típico de confeitos em um sem número de culturas espalhadas pelo mundo. Referimo-nos à baunilha (*Vanilla sp.*). Apesar de seu sabor passar a ser, rapidamente, apreciado pelo europeu, o gênero de orquídeas que dá origem a baunilha levou alguns séculos para ser produzido fora das florestas úmidas e quentes, de onde era nativo. Quando se levaram as primeiras mudas de orquídeas *Vanilla* para serem cultivadas nas estufas europeias, bem como para os jardins botânicos de aclimação, estas, apesar do desenvolvimento vegetativo, não davam origem as favas da qual se extrai o condimento. Levou algum tempo até que os europeus descobrissem que, apesar de haverem transportado a orquídea para a Europa e demais Colônias, haviam ignorado a importância de seus agentes polinizadores altamente especializados. A ausência, fora das florestas tropicais da América, dos insetos co-evoluídos com este gênero de orquídeas e, portanto, responsáveis pela reprodução e propagação das favas de baunilha foi um problema até 1836, quando Edmund Albius, um antigo escravo das ilhas Reunião, então Colônia da Companhia Francesa das Índias Orientais, descobriu um método prático de polinização artificial que, até o presente, é utilizado em todo mundo para se cultivar comercialmente as orquídeas que dão origem as favas de baunilha (FERRÃO, 1993).

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, painéis e pratos da Europa, África, Ásia e Oceania com as especiarias e plantas oriundas do Novo Mundo.

Como pudemos ver, inúmeras foram as plantas de origem americana que passaram a ser usadas, cultivadas e comercializadas em larga escala em diversas partes do mundo. No entanto, um certo grupo de plantas pouco estudado pela historiografia 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 (*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 dezesseis, ajudaram a lotar os tonéis das naus portuguesas, também são conhecidas popularmente como ardidadas, 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 dezesseis (SOUSA, 1938), era possível encontrar as chamadas pimentas ardidadas 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 Kronndl, 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). Um dos naturalistas mais famosos do século dezesseis, 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). O cronista português Gabriel Soares de Sousa descreveu após sua viagem pelo Brasil no século dezesseis de pronto, seis variedades assim como a maneira como eram utilizadas pelos indígenas, mestiços e Brancos daquela terra (SOUSA, 1938).

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). No Brasil uma espécie era levada pelos brancos, seca e moída, misturada ao sal, dentro do saleiro, servindo para o tempero dos mais variados alimentos (SOUSA, 1938). 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 *pimientos* 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). Isto significa que, como todo europeu do século dezesseis, Monardes, assim como Oviedo, era um hipocrático e, deste modo, classifica como medicamento tudo aquilo que pudesse ser ingerido e que tivesse ação sobre um dos quatro humores. Não admira que ele, assim como quase todos os cronistas e viajantes do século dezesseis que tiveram contato com

a *pimenta* do Novo Mundo, a considerassem uma droga poderosa.

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 dezessete, os pimentos americanos eram tão comuns entre os europeus, que estes já os utilizavam como plantas ornamentais.

Como, já em meados do século dezesseis, estes pimentos poderiam fazer parte das “tradicionalistas” cozinhas 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.

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 linguístico que muitos estudiosos da história das especiarias cometem. O historiador Luis Filipe Thomaz, especialista em história dos descobrimentos e da expansão portuguesa, nos lembra 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 farmacopeias 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 (*Syzigium aromaticum*) e noz-moscada (*Myristica fragrans*) ao realizarem a manobra da “volta do mar” aproveitaram para aportar no Brasil e, semanas depois, fazerem o mesmo em Cabo Verde. Dali até a costa da Costa da Malagueta africana são pouco mais que quinhentos quilômetros, uma distância pequena para os homens que ali aportavam e que eram acostumados a navegar milhares de quilômetros. O mesmo acontecia na viagem de ida para a Índia.

Para além de uma manobra que visava ventos favoráveis, o ziguezague 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). 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 apresentavam, 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). 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 beijos inchados (MACHADO, 1999).

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 C que uma laranja, os pimentos ainda são ricos em vitamina “A”, “B1”, “B2” e “E”, tem propriedades anti-inflamatórias, 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). 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. Thomaz 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 dezesseis, 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 linguísticos, a universalização de seu uso, nos traz 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 carotenoides, 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). 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 os globalizados 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 ideia 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 ajudaram a consolidar o mundo globalizado, tal consolidação não teria sido possível sem a disseminação dos elementos oriundos das floras americana e asiática.

Portanto, não é correto pensar, nem na história do mercantilismo, tampouco na história muitas 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

- BRASILEIRO, G.B. **Patologia Geral**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.
- CROSBY, A. **Imperialismo ecológico: A expansão biológica da Europa 900-1900**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- DEAN, W. **A botânica e a política imperial: a introdução e a domesticação de plantas no Brasil**. Rio de Janeiro: BPUC, 1991.
- DEAN, W. **A ferro e fogo: a história e a devastação da mata atlântica brasileira**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- DIAMOND, J. **Armas germes e aço: os destinos das sociedades humanas**. Rio de Janeiro: Record, 2008.
- FERRÃO, J, E, M. **A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1993.
- FUCHS L. **De Historia stirpium. officina Isingriniana**. Basileia, 1542.
- GÂNDAVO, P, M, de. **História da província de Santa Cruz**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980.
- GUERREIRO, I. Particularidades da vida no mar. Revista Oceanos, n. 38, p. 149-153, 1999.
- KRONDL, M. **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, n. 38, p. 107, 1999.
- MONARDES N, B. **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 beazar, 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.

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

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

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

READER, J. **Potato: a history of the propitious esculent**. New Haven: Yale University Press, 2009.

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

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.