

# **A DISSEMINAÇÃO E USO DE PLANTAS DO NOVO MUNDO NO SÉCULO XVI: A DIFUSÃO DE ELEMENTOS DA FLORA AMERICANA A PARTIR DA EXPANSÃO MARÍTIMA EUROPÉIA.**

**FABIANO BRACHT<sup>1</sup>**  
**CHRISTIAN FAUSTO MORAES DOS SANTOS<sup>2</sup>**

**Palavras Chave:** Grandes Navegações; Plantas do Novo Mundo; Intercâmbios Botânicos.

Durante o renascimento comercial, que transformou a Europa a partir do final da Idade Média, é possível se verificar, adentrando a modernidade, a existência de um fenômeno que viria se tornar uma das mais claras marcas do mercantilismo. A disseminação do cultivo, comercialização e consumo de uma série de determinadas plantas, oriundas das mais variadas partes do globo, nem sempre sendo esta dispersão diretamente ligada ao seu valor comercial. Já há algum tempo, os Historiadores tem se dedicado ao estudo desse fenômeno, e dispomos nos dias de hoje, de um razoável volume de estudos publicados sobre as especiarias do Oriente, e sobre seu impacto econômico no Renascimento. No entanto, ainda há uma questão pouco abordada. Desde os primeiros contatos dos europeus com o continente americano, o fenômeno da disseminação de plantas refere-se também a uma série de plantas americanas que, por esta ação, também se converteram em elementos de considerável importância cultural e econômica.

O uso de elementos do Reino Vegetal é tão comum em nosso cotidiano, que poucas vezes nos atentamos, tanto para a origem das plantas que estamos utilizando, quanto para a influência que elas exercem sobre nossa cultura e a preponderância que

---

<sup>1</sup> Possui graduação em História pela Universidade Estadual de Maringá (2008). Atualmente é professor de: História- Nobel Sistema de Ensino. Mestrando em História pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá. Atua também como pesquisador da Área de História das Ciências, fazendo parte do grupo de pesquisas do Laboratório de História, Ciências e Ambiente da Universidade Estadual de Maringá.

<sup>2</sup> Possui graduação em História e mestrado em Geografia pela Universidade Estadual de Maringá (2002). É doutor em História das Ciências e da Saúde pela Fundação Oswaldo Cruz (2005). Atualmente é professor não titular da Universidade Estadual de Maringá e coordenador do laboratório de História, Ciências e ambiente. Tem experiência na área de História, com ênfase em História das Ciências e América Portuguesa.

tiveram em nossa História. Nomes como Marco Polo, Henrique o Navegador, Cristóvão Colombo, Bartolomeu Dias, Pedro Álvares Cabral e Vasco da Gama são lembrados, em diversos campos do conhecimento, como homens que se aventuraram em terras distantes, descreveram povos de costumes exóticos e viram criaturas fantásticas. Nem sempre nos lembramos de que todos estes personagens tinham como grande motivador, a busca por aqueles desejados e valiosos produtos de origem vegetal, conhecidos pelo nome genérico de especiarias. Tais produtos tinham grande importância na alimentação do homem do Renascimento, que não mediu esforços para conseguir dispor em sua mesa e despensa destas sementes, frutos, verduras, legumes, cascas, polpas, raízes, rizomas, bulbos, tubérculos, talos, grãos, resinas, folhas, ervas e bagos.

O universo cultural europeu contou com as especiarias desde a antiguidade greco-romana. Durante a maior parte da Idade Média, no entanto, o comércio de aromas e sabores esteve, em menores proporções, 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 desde o fim do Império Romano no Ocidente, se cristalizaram 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 as repúblicas italianas, depois a partir da ação de outros povos, o comércio das especiarias do Oriente se acomodou, em volume crescente, nas mãos dos negociantes ocidentais que, por um breve período, chegaram inclusive a dominá-lo. Foi a partir deste comércio, em parte também movido pelo combustível da fé, que o poderio europeu se expandiu primeiro para o Mediterrâneo, depois para o Atlântico e finalmente ao Índico e Pacífico (BERNSTEIN, 2009). Deste modo, esta expansão humana na Modernidade, em grande parte, motivada pelas trocas comerciais, originou outro fenômeno igualmente importante, o dos intercâmbios botânicos.

A partir de meados do século quatorze, e de maneira mais intensa 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, geográficas, culturais, políticas, comerciais e estratégicas, os portugueses estiveram entre os primeiros a explorar os oceanos. O moto deste fenômeno veio de múltiplos fatores tais como, o alto valor comercial das especiarias buscadas e o

já mencionado fervor religioso de uma Europa em expansão. Havia também, ao mesmo tempo como motor e produto desta expansão, a curiosidade quase epidêmica dos primórdios da era das ciências no Renascimento, representadas, sobretudo, pela filosofia natural que, por sua vez, teve seu desenvolvimento potencializado pelas descobertas marítimas desse período.

Constitui tema relativamente bem abordado, o fato de que 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, China ou 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 por este caminho que, em alguns séculos, plantas das mais diversas espécies e utilidades passaram 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 encontradas naquele Novo Mundo com o qual se depararam os europeus pela primeira vez ao final do século quinze, a América. Com a sua grande extensão no sentido norte-sul, o continente americano apresentou aos colonizadores uma considerável variedade, tanto climática quanto biológica (DEAN, 1991). Nesta terra, os humanos oriundos do velho mundo tomaram contato com novas, fauna e flora, tão variadas quanto aquelas encontradas nos continentes asiático e africano. Diversas plantas, de alguma maneira, apresentaram aos europeus, a partir da apreensão do saber dos nativos da terra, 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. O exemplo da goiabeira (*Psidium guajava L*) é emblemático, afinal, esta pequena árvore nativa das regiões tropicais das Américas, depois de introduzida no Oriente, havia conseguido, em pleno século dezesseis, avançar até o interior do país que era, por excelência, a terra das especiarias: a Índia.

Um interessante relato acerca da presença destas e de outras plantas americanas em solo asiático foi produzido pelo viajante e cartógrafo holandês Jan Hujghen van Linschoten que esteve nas Índias Orientais, a serviço da monarquia portuguesa. Em

Goa, onde trabalhou como guarda livros do Arcebispo português (WINCHESTER, 2004: 40-41) ele relatou ter visto árvores de goiaba (LINSCHOTEN, 1598: 31).

Devido às similitudes climáticas, inúmeras plantas do Novo Mundo tropical foram introduzidas com sucesso em várias partes do continente asiático, em especial no subcontinente indiano. Goa foi a porta de entrada na Índia, para onde foram transplantadas, ainda no século dezesseis, plantas originárias da América como o mamão (*Carica sp.*). O próprio van Linschoten, ao relatar, em 1583, a presença destas plantas, que ele sabia serem americanas, em território indiano, escreveu que “*Também há uma fruta proveniente das Índias Espanholas, trazida pelos espanhóis via Filipinas ou pelos portugueses a partir de Málaca, que se chama Papaia(...)*.” (op. Cit.: 35)”. Van Linschoten também mencionou, em seus relatos, o caju (*Anacardium occidentale*), ao qual, por sua relativamente ampla disseminação, ele dedicou um pequeno capítulo de seu relato de viagem, publicado em 1595, traduzido para o inglês em 1598 e que alcançou, naquele período, grande popularidade. 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, dispostos no sítio eletrônico, da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), sendo que, suas castanhas torradas, são exportadas para todo o globo. Warren Dean em um artigo sobre a Botânica e a política imperial portuguesa, menciona que ainda que podiam ser encontradas no Oriente a mandioca (*Manihot esculenta*) e a pitanga (*Eugenia uniflora*) (DEAN, 1991: 216-228). O alcance da disseminação e variedade de elementos da biota americana presentes nas terras indianas impressiona. Van Linschoten, afirmou também ter visto em Goa o ananás (*Ananas comosus*). Aparentemente, o fruto do ananaseiro era, ao final do século dezesseis, extremamente comum, ao ponto de van Linschoten tê-lo classificado junto ao já referido caju brasileiro, como uma das cinco principais frutas da Índia. (LINSCHOTEN, 1598: 36, 37).

A própria mandioca (*Manihot esculenta*) consiste em um considerável exemplo de disseminação. Podemos afirmar que ela constitui um incremento realmente importante na dieta de uma série de povos da África subsaariana. O historiador José Eduardo Mendes Ferrão, chega a afirmar que, no século dezesseis, a mandioca já havia sido aclimatada na África através de mãos portuguesas (FERRÃO, 1993: 102). Este

sucesso não foi gratuito, pois 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: 72-73).

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 demonstra que os sabores das especiarias orientais não foram os únicos que circularam nas naus europeias, de um lado a outro dos oceanos. Neste ponto, observamos ter sido uma planta americana que logrou ser uma das mais bem sucedidas em terras exóticas. 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 a variados climas, solos, pluviosidade 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: 111-122).

Outro caso de um vegetal do Novo Mundo que adquiriu considerável importância do ponto de vista comercial e gastronômico é o da 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 no Velho Mundo (READER, 2009: 3-61). Ainda podemos encontrar 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 em pratos de vários continentes, foi a batata-doce (*Ipomoea batatas*) que, introduzida nas ilhas do Pacífico, provavelmente a partir das Filipinas, chegou ao ponto de se tornar um dos pilares da dieta dos povos da Nova Guiné (FERRÃO, 1993: 66-68). 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: 149-153).

Saiu da América também o recurso que possibilitou aos europeus uma grande vantagem na paulatina dominação do continente africano. As quineiras (*Cinchona ledgeriana* e *Copaifera officinalis*), gêneros de árvores da qual se extrai da casca o mais

eficaz remédio contra a malária (*Plasmodium sp.*), que tanto impossibilitou a expansão europeia nas terras quentes desde o tempo das cruzadas (CROSBY, 1993: 67-68). Seu uso tornou-se conhecido dos europeus, que o apreenderam dos indígenas, antes mesmo do século XVII, sendo disseminado, provavelmente, pelos jesuítas até mesmo nos confins do Oriente. No século XIX, seu plantio foi efetivado pelos holandeses na Indonésia, na Argélia e em Madagascar pelos franceses, no Congo pelos belgas, em Tanganica pelos alemães e, na Índia, pelos britânicos. Estes últimos tomaram a frente da disseminação do quinino de tal maneira, que o medicamento a base deste alcalóide acabou ganhando, em Portugal, o nome de “água da Inglaterra” (FERRÃO, 1993: 130).

A busca por plantas de propriedades terapêuticas e que também pudessem render boas somas sendo comercializadas, logo levou os europeus a espalharem pelo mundo, através de seus navios e rotas comerciais, uma planta que era amplamente utilizada em quase todo o continente americano pelos povos indígenas, o tabaco (*Nicotiana sp.*). Inicialmente o seu uso foi difundido por se acreditar em suas propriedades terapêuticas. Na sua Crônica do sereníssimo rei D. Manuel, Damião Goes assegurou que o Betume (como também era conhecido o tabaco), poderia ser usado no tratamento de “*apostemas ulcerosas, fistolas, carangueijas, pólipos frenesis y outros muitos causos*” (GOES, 1749: 69).

No século dezesseis não era rara a existência, na Europa, de compêndios de medicina assinados por famosos doutores que apregoavam o uso do tabaco para a cura das mais variadas moléstias. Não foram poucos os Filósofos, Doutores e Médicos da Europa que ficaram entusiasmados com as novas possibilidades que se abriam para a prática da medicina por conta da disseminação de elementos botânicos de um lado a outro do globo. Homens como o filósofo e herbarista alemão Leonhardt Fuchs, o botânico francês Charles l’Ecluse e o médico português Garcia da Orta foram entusiastas dos novos componentes do Reino Vegetal que estavam chegando de lugares distantes e exóticos, entre eles o Novo Mundo. Um dos maiores divulgadores das propriedades medicinais das plantas americanas foi o médico de Sevilha Nicolas Bautista Monardes. Hipocrático, estudioso da obra de Dioscórides e das medicinas grega e árabe, este médico andaluz, ainda ligado de diversas formas ao saber aristotélico publicou uma série de obras a respeito das “*maravilhas medicinais*” que chegavam à Espanha, pela porta aberta para o Atlântico que era a cidade de Sevilha (BOXER,

1963). Em uma obra publicada em 1574, Monardes relatou a presença do tabaco enfeitando jardins e em hortas cultivadas para fins medicinais por toda a Espanha, onde, ao que tudo indica, a planta do tabaco encontrou condições propícias ao seu desenvolvimento. Ele a identificou como sendo original do México, local este no qual “(...) *os nativos há tempos a utilizavam como medicamento*” (MONARDES, 1574: 41). Monardes era um entusiasta do uso medicinal do tabaco. Nesta mesma obra que foi, posteriormente, traduzida para o latim por Charles L’Ecluse e para o inglês, por John Frampton, com o título “*Joyfull News out of the New Found World*” (BOXER, 1963), Monardes incluiu entre os males passíveis de serem combatidos a partir das propriedades quentes e secas do tabaco, além de todo tipo de ferida de guerra, o mal do catarro, vertigens, infecções nos olhos, enxaqueca, algo nos olhos descrito de maneira próxima à catarata, surdez, dores de dentes, podridão das gengivas, asma, reumatismo, tosses de vários tipos, dores de estômago, síncope, cólica, hidropisia, vermes, hemorróidas, dores uterinas, ciáticas, tumores, picadas de cobras, envenenamento, úlceras, hemorragias, varizes, sarna e outros tipos de doenças de pele, escrófulas e gangrena (MONARDES, 1574: 41-50).

Não obstante a veracidade dos efeitos da versátil droga americana, seu uso logo se tornou comum, tanto entre a nobreza quanto a plebe, dado que era freqüente os colonos e navegantes em transito entre o Novo e o Velho Mundo fazerem uso da erva, independente de seu propósito. Foi, provavelmente, desta forma, que o alcalóide depois conhecido como nicotina, fez seus primeiros dependentes entre os europeus. No século dezessete, missionários e navegantes já haviam introduzido o uso do tabaco no oriente longínquo, incluindo Japão e China. A partir daí, os próprios orientais devem ter se encarregado de sua disseminação, pois o hábito de aspirar fumaça era, há muito tempo, popular entre os asiáticos (FERRÃO, 1993: 136).

Mesmo possuindo muitos apreciadores pelo mundo, as especiarias asiáticas canela (*Cinnamomum sp.*) e cravo-da-índia (*Syzigium aromaticum*), não foram os únicos ingredientes imprescindíveis em padarias, confeitarias e casas de doces do européias. 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 da planta, 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 (op. cit. 72).

Todos os elementos descritos neste artigo fazem parte, de alguma maneira, da História de inúmeros povos, e constituem, ainda hoje, elementos fundamentais a uma série de culturas. Não há como negar, que 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. Tal adaptação se deu, muitas vezes, graças a promoção de um processo de antropização que superou variabilidade climática e físico-química (solo). No entanto, esta dispersão não pode ser considerada como um fato isolado, produto apenas das relações mercantis, ou exclusiva da Idade Moderna.

O mesmo padrão de dispersão biótica que foi apontado por Jared Diamond, ao longo dos eixos Leste-Oeste da dispersão humana, ocorrido na antiguidade, pode ser verificado no estudo das disseminações botânicas da era pós-advento 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 praticantes de vários tipos de cultivo e pecuária primitivos, como aqueles que se estabeleceram no Crescente Fértil desde o fim da última glaciação migraram por sucessivas gerações, expandindo a área na qual se praticava agricultura. A



permanência 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 (op. Cit.: 110-112). 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 morfo-climáticos similares. A mandioca, levada do Brasil para a África, a batata doce da América tropical para a Oceania e os pimentos Americanos para o subcontinente indiano (SANTOS; BRACHT, 03/2011: 70-74) são apenas alguns dos exemplos deste padrão. Tal relação nos direciona para a compreensão do princípio que implica em se reconhecer como um dos campos de entendimento da História, a via de mão dupla que reside nas relações do homem com os domínios morfo-climáticos com os quais ele se depara. A partir deste princípio é possível também afirmar existente, a relação direta entre o homem, o mundo natural que o circunda, suas técnicas de sobrevivência, suas tecnologias e seus aspectos culturais. Tais questões, longe de serem associadas a uma perspectiva determinista, nos permitem evidenciar uma rede de experimentações, saberes, usos práticos e significados, por vezes, calcados em necessidades cotidianas.

### **Bibliografia.**

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

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

BESLER, Basilius. **The Book of Plants.** Colônia: Taschen, 2007.

BOXER, Ralph Charles. **Two pioneers of tropical medicine:** Garcia d'Orta and Nicolás Monardes. Londres: Hispanic & Luso-Brazilian Councils, 1963.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV – XVIII.** Tomo I. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. São Paulo: Martins Fontes editora, 1995.

CORREIA, Manuel Pio. **Dicionário das plantas úteis do Brasil e das plantas exóticas cultivadas.** Rio de Janeiro: IBDF, 1984. Volume 6.

CROSBY, Alfred. **Imperialismo ecológico:** A expansão biológica da Europa 900-1900. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

- DEAN, Warren. **A botânica e a política imperial**: a introdução e a domesticação de plantas no Brasil. Rio de Janeiro: BPUC, 1991.
- DEAN, Warren. **A ferro e fogo**: a história e a devastação da mata atlântica brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- DIAMOND, Jared. **Armas, germes e aço**: os destinos das sociedades humanas. Rio de Janeiro: Record, 2008.
- DIFFIE, Bailey; WINIUS, George. **Foundations of the portuguese empire 1415-1580**. Mineapolis: UNIVERSITY OF MINNESOTA PRESS, 1985.
- EDLER, Flavio Coelho. **Boticas & Pharmacias**: Uma história ilustrada da farmácia no Brasil. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2006.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador. Uma história dos costumes**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1994. vol. 1.
- FERRÃO, José Eduardo Mendes. **A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1993.
- FRANÇA, Félix Humberto; LOPES, Carlos Alberto; FERREIRA, Márcio Elias; OLIVEIRA, Alexandre Borges de; SILVA, Ariádne Maria da; RIBEIRO, Cláudia Silva da Costa; LOPES, Daíse; CRUZ, Débora Maria Rodrigues; MARQUES, Diana Marliete Carneiro; REIFSCHNEIDER, Francisco José Becker; BUSO, Glauca Salles Cortopassi; POZZOBON, Marisa Toniolo; RESENDE, Renato de Oliveira; CARVALHO, Sabrina Isabel Costa de; PINHEIRO, Vera Lúcia; CASALI, Vicente Wagner Dias. **Capsicum**: pimentas e pimentões no Brasil. Brasília: EMBRAPA, 2000
- FUCHS Leonhardt . **De Historia stirpium. officina Isingriniana**. Basileia, 1542.
- GÂNDAVO, Pêro Magalhães de. **História da província de Santa Cruz**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980.
- GÂNDAVO, Pêro Magalhães de. **Tratado descritivo do Brasil**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980.
- GOES Damião de. **Primeira parte da chronica Del Rey Dom Manuel**. Lisboa, 1749.
- GUERREIRO, Ignácio. **Particularidades da vida no mar**. Revista Oceanos, Lisboa, n.38, Abril/Junho 1999.
- KRONDL, Michael. **O sabor da conquista**: Veneza, Lisboa e Amsterdã na rota das especiarias. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 2008.
- LERY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil**. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1960.
- LINSCHOTEN, Huyghens van. **The Voyage of John Huyghens van Linschoten to the East India**: from the old English translation of 1598. Hakluyt Society, Londres, 1898.
- LORENZI, Harri; BACHER, Luis Benedito; LACERDA, Marco Túlio Côrtes de; SARTORI, Sérgio Fernando. **Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas**: de consumo in natura. Nova Odessa: INSTITUTO PLANTARUM DE ESTUDOS DA FLORA LTDA, 2006.
- MACHADO, R.S. **Das Barcas aos Galeões**. Revista Oceanos, Lisboa, n.38, Abril/Junho 1999.

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

MORISON, Samuel Eliot. **Portuguese voyages to America in the 15<sup>th</sup> century.** Cambridge: Harvard University Press, 1940.

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

ORTA, Garcia da. **Colóquio das simples e drogas da India.** Lisboa: Imprensa Nacinal, 1895.

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

PELT, Jean-Marie. **Especiarias & Ervas Aromáticas: história, botânica e culinária.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

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

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

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

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.** Revista de História da Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro, n.66, p. 70-74, Março 2011.

SCHIEBINGER, Londa. **Plants and Empire: colonial Bio prospecting in the Atlantic World.** Cambridge: Harvard University Press, 2004.

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

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

STADEN, Hans. **Duas viagens ao Brasil.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1976.

WINCHESTER, Simon. **Krakatoa: o dia em que o mundo explodiu.** Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 2004.