

A pimenta americana e o sistema-mundo: um estudo sobre o tráfico colombino da pimenta *Capsicum* na modernidade por meio da História da alimentação

The american pepper and world-system analysis: a study on the columbian exchange of Capsicum pepper in modernity through the History of food

Arthur Menozzo da Rosa,¹ UFPR

Resumo

O objetivo desse artigo é explorar as relações entre a pimenta americana (*Capsicum*) e a fome enquanto problema relacionado à desigualdade social e econômica. Para isso, o artigo faz o uso de estudos sobre o Sistema-Mundial Moderno e suas articulações históricas para apontar como a pimenta americana tornou-se elemento cotidiano das comensalidades de variados locais que passaram - ou ainda passam - por processos de pobreza e más condições alimentares. Esses locais, portanto, considerados como periferias globais, usam de um condimento relativamente barato para melhorar as condições palatares.

Palavras chave: Sistema-Mundial Moderno; História da alimentação; pimenta americana; História global.

Abstract

The aim of this article is to explore the relationship between American pepper (*Capsicum*) and hunger as a problem related to social and economic inequality. For this purpose, the article makes use of studies on the Modern World-System and its historical articulations to point out how the American pepper has become a daily element of the diners of various places that have gone - or still go through - processes of poverty and bad conditions food. These places, therefore, considered as global peripheries, use a relatively inexpensive condiment to improve palate conditions.

Keywords: Modern World-System; Food history; American pepper; Global history.

Introdução

O ato de comer, de alimentar-se, é, como ressalta Henrique Carneiro (2005), um ato que não delimita um significado por si só, não é algo que se passa sem atribuições de sentido ao ser humano - um ser que tem, entre seus espaços de vivência, o mundo social. Desta maneira, quando observado o “espaço social, essa realidade invisível” (BOURDIEU, 1996, p. 24), a comensalidade ganha uma nova gama de sentidos e significações, dos quais ajudam a explorar traços e entender vários aspectos presentes nas diversas sociedades ao longo da história.

Isto posto, “O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira

¹ Graduando em História – Bacharelado pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Email para contato: arthurmenozzodarosa@gmail.com. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3080743235033746>.

necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas” (CARNEIRO, 2005, p. 72). Ou seja, nas mais variadas formulações ontológicas em que as sociedades podem se reproduzir, a alimentação aparece como um ato cultural, que faz sentido dentro desse próprio círculo social.

Portanto, a intenção neste artigo é explorar os traços da pimenta (*Capsicum*)² em sua historicidade durante os períodos de tráfego comercial da era moderna praticado pelos europeus (mais especificamente, os ibéricos), especialmente em termos de longos períodos temporais. Passando desde o primeiro contato dos espanhóis com a planta, no Caribe, até a intensificação do domínio colonial nas outras partes do globo, por Portugal, a pimenta fez parte ativa no que é reconhecido como a primeira globalização, durante o intercâmbio colombiano; realizando, talvez, a maior e mais importante troca genética de plantas já ocorrida entre o Velho Mundo e os novos espaços que iam sendo ‘descobertos’ – isto é, em nível global.

Desta maneira, a pimenta americana foi e ainda é um condimento - ou vegetal - importante em locais colonizados que passaram, ao longo de seu processo a partir da modernidade, por crises de fome, econômicas e políticas e que são e foram marcados por presente, e em muitos casos gritante, desigualdade social. Assim, o que foi um intenso tráfico de mercadorias, culturas, conhecimento e saberes resultou em um processo de fixação de certos alimentos e condimentos por sociedades colonizadas em outras localidades fora do local de origem da planta. Para o desenvolvimento da hipótese de pesquisa, o Nordeste açucareiro enquanto espaço de ativo uso de mão de obra escrava será usado como delimitação geográfica para o prosseguimento inicial da pesquisa.

Sobre a origem da *capsicum*

A espécie *Capsicum* ainda é objeto de controvérsias acerca de sua exata origem domesticada no continente americano. Evidências sugerem que a domesticação tenha ocorrido há aproximadamente 5000 anos antes de Cristo (ANDREWS, 2000, p. 281). Desde discussões que afirmam sua origem na atual América do sul, na região amazônica, até as que afirmam como vinda das partes onde habitavam os povos mesoamericanos (KRAFT *et al*, 2014) ponto é que o nome do gênero divide-se em duas principais nomenclaturas.

A primeira, vinda do povo Arawak, originários do nordeste da América do sul, e que migraram, a partir de 1000 a.C., para as ilhas caribenhas, chamavam o vegetal de *aji* ou *axi*.

² Importante ressaltar, aqui, apesar da discussão mais à frente, que a pimenta especificada é a mesma utilizada na culinária mexicana, e não a pimenta-preta, originária da Ásia.

Quando Colombo estabeleceu contato com esses grupos, rapidamente o nome foi usado, chegando até a ter sua variação em espanhol, *aje*.³ Por outra variação, há a palavra “*chili*”, advinda do tronco linguístico *nahuatl*, e que foi aderido pelos ibéricos um pouco mais tarde, durante a expansão na América continental. Portanto, o que se pode concluir é que o alimento não era, de forma alguma, desconhecido pelo ser humano, e já era de cultivo doméstico há vários séculos antes da chegada no navegador genovês.

O intercâmbio colombiano

Como definido por Nunn e Qian (2010), “The Columbian Exchange refers to the exchange of diseases, ideas, food crops, and populations between the New World and the Old World following the voyage to the Americas by Christopher Columbus in 1492.”⁴ Com o primeiro contato, começa um tráfego de tradições e culturas alimentares e de cultivo que pode, talvez, ser considerado o mais importante de toda a história. Neste sentido, todo o Velho mundo, incluindo a Ásia e boas porções da África, tiveram suas tradições comensais modificadas por alimentos desconhecidos até então nessa porção terrestre. Deixando de lado a pimenta por um breve momento, se analisarmos atualmente as tradições nutritivas de alguns países europeus, é praticamente impossível pensar as culinárias irlandesa, alemã e eslávica sem a presença da batata⁵, ou os tomates na italiana - sendo ambos alimentos americanos. Logo, o intercâmbio causou grandes mudanças nas dietas em várias sociedades euro asiáticas e africanas.

Quando Colombo acabou chegando ao caribe, tentando encontrar outra rota para as Índias, o que o navegador procurava, além de metais, eram especiarias. Condimentos asiáticos cobiçados, como a canela e a pimenta-preta (*piper nigrum*), tinham que chegar à Europa passando por longas rotas, que cruzavam todo o Oriente-médio, e, nesse caminho, tinham usualmente grandes inflações de preço. Não bastasse o valor, uma aura do lucro e da posse tomava a imagem das terras longínquas de onde vinham esses produtos – e onde os habitantes poderiam parecer mais mito que realidade. A dificuldade de obter, tendo que atravessar extensas faixas marítimas e terrestres, de Malabar à Veneza, da Malásia até Londres, fazia com que o

³ Provável que, tendo esse nome em espanhol no período, a palavra ‘acarajé’ possa ter sido derivada desse nome, já que, como será visto, a África foi e ainda é um espaço importante de cultivo da pimenta. Mas isso, é claro, ainda permanece no reino da hipótese.

⁴ “O intercâmbio colombiano refere-se a um intercâmbio de doenças, ideias, cultivo de alimentos e populações entre o Novo mundo e o Velho mundo, a partir da viagem para as Américas realizada por Cristóvão Colombo, em 1492.” [tradução minha].

⁵ De acordo com Nunn e Qian, foi a batata um dos impulsionadores do crescimento urbano e industrial europeu, por ser um alimento que poderia suprir as necessidades alimentares e de nutrientes com grande eficácia.

desejo de posse e riquezas motivasse buscar maneiras alternativas de obter o produto (TURNER, 2004).

Desta maneira, quando Colombo chegou à América, pode não ter imediatamente encontrado os metais, mas encontrou um vegetal, que rapidamente assimilou à *pimenta*, a pimenta-preta vinda da Índia. Como coloca o navegador em seu diário de viagem, “There is also much axi, which is their pepper, which is worth more than pepper, and all those people eat nothing without it, for they find it very healthy. Fifty caravels could be loaded with it every year in that Espanola.” (COLOMBO, 1989, p. 151).⁶

O que se segue, que aqui, por razões de tamanho textual e tempo, obedece à uma narrativa idílica por necessidade. Após Colombo ver a pimenta *capsicum* crescendo livremente em quase todo o território insular e continental por onde trafegou, o produto foi logo exportado para outros cantos do mundo. O sucesso foi imediato. A facilidade com que o cultivo crescia em outros territórios, ou seja, sua adaptabilidade, fez com que, em aproximadamente cinco décadas após a primeira viagem colombina, o produto já estivesse na Europa e costa da África (em 1493) e em várias localidades das Índia, como na costa de Malabar (em 1542) (ANDREWS, 1993 apud NUNN; QIAN, 2010).

A expansão do produto foi tão rápida que, durante ainda alguns séculos, achou-se a espécie fosse nativa da Índia, como pode ser observado na obra do médico alemão Leonhart Fuchs, em 1542, e do botânico renascentista Pietro Andrea Matthioli, em 1569. Sua origem americana só foi descoberta no século XIX, por meio de estudos linguísticos de Alphonse de Candolle.

FIGURA 1 – PIPER INDICVM
PIPER INDICVM.



⁶ “Há também muita *axi*, que é a pimenta deles e é mais valiosa, e todas as pessoas não comem nada sem ela, pois acham-na muito saudável. Cinquenta caravelas poderiam ser carregadas todo ano em Espanola.” [tradução minha].

FONTE: Matthioli (1569, p. 400)

Apesar da rápida difusão na Europa, a espécie ficou, lá, inicialmente restrita à exibição em jardins. Mas, de maneira ou outra, foi, aos poucos, como era associada com a *piper nigrum*, sendo usada mais como um condimento do que vegetal fresco⁷. O tempero ficou marcado como um substituto mais barato do que a pimenta-preta, podendo ser usado por populações mais pobres e sem condições. Conforme o condimento alastrava-se, ao longo dos séculos, ganhava nomes locais e variedades de preparo, como o *pimiento*, na Espanha, *piment*, na França, *peperone*, na Itália, e *paprika*, nos Balcãs (ANDREWS, 2000, p. 281) – todos, claro, sempre associados ao uso da pimenta-preta (*piper nigrum*), isto é, um condimento ou tempero, e mais raramente como vegetal.

No que diz respeito à Ásia e África, apesar da descoberta europeia do vegetal ter sido espanhola, foram os portugueses quem de fato espalharam a espécie. Com a supremacia exercida por Portugal durante os séculos XV e XVI, o domínio colonial destinado à construção do império ultramarino e troca comercial favoreceu enormemente a difusão da *Capsicum* nos dois continentes.

Na África, os primeiros cultivos começaram logo cedo, especialmente na costa ocidental. Na Índia, após a tomada da costa de Malabar, região enriquecida de devido ao comércio da *piper nigrum*, o cultivo da pimenta americana introduzido realizou, em certa medida, um processo parecido com o europeu: a facilidade de plantio fazia com que fossem produzidas mais facilmente, o que gerou enormes quantias e tornou a espécie um condimento acessível para as populações empobrecidas e miseráveis. Desta maneira, um espaço com tradições alimentares de comidas picantes encontrou um substituto para a luxuosa e cara pimenta-preta. Em sociedades como a chinesa e ilhas asiáticas, como na atual Malásia e Molucas, o cultivo foi também introduzido, tendo aceitação das populações (ANDREWS, 1993). Mais tarde, a *Capsicum* iria trafegar pelas rotas que passavam pelo Oriente-médio até a Europa, e também marcaria sua presença nesses espaços comerciais, como na Anatólia.

Sob a ótica do colonialismo

Observando o movimento de difusão da *Capsicum* ao redor do globo, desde as viagens colombinas, a expansão na Ásia, e até o neocolonialismo, é possível observar a relação estreita que a espécie de planta teve com o colonialismo europeu sobre o mundo a partir do século XV.

⁷ Isto pois, enquanto vegetal, ia contra alguns dos preceitos da medicina galênica e da hierarquia cristã de alimentos.

De modo geral, formula-se a seguinte hipótese: em sociedades colonizadas no passado e marcadas pela intensa desigualdade socioeconômica, características de produtores primários e pressões coloniais – ou seja, periféricos nas relações capitalistas de produção –, a pimenta americana aparece como um produto que dá sabor ao paladar em um ambiente com uma cozinha que não tem espaço para elaborar-se com mais liberdade do que poderia. A necessidade prática urge sobre as possibilidades de escolhas em muitos casos notórios.

Partindo de uma compreensão da análise de sistemas-mundo, como a proposta por Wallerstein, pode-se observar como o uso do alimento em questão, como condimento ou não, ocorreu e marcou principalmente locais e sociedades que, desde a gênese do sistema capitalista, no final do século XV e começo do XVI, permaneceram historicamente na margem das relações de produção de capital, ou seja, eram e ainda são periféricos, em sua grande maioria. Em consequência, ficavam alocados em nível hierárquico mais baixo dentro do fluxo mercantil. Isto pois

as direções geográficas das cadeias mercantis não se estabeleceram de forma aleatória. Se as traçássemos todas em um mapa, perceberíamos que assumiram uma forma centrípeta. Seus pontos de origem foram múltiplos, mas seus pontos de destino tenderam a convergir para poucas áreas. Vale dizer, elas tenderam a se deslocar das periferias da economia-mundo capitalista para seus centros ou núcleos. [...] Falar de cadeias mercantis significa falar de uma divisão social estendida do trabalho, a qual, ao longo do desenvolvimento do capitalismo histórico, tronou-se cada vez mais funcional e mais ampliada geograficamente, e ao mesmo tempo cada vez mais hierárquica. Essa hierarquização do espaço na estrutura dos processos produtivos levou a uma crescente polarização entre as áreas centrais e periféricas da economia-mundo (WALLERSTEIN, 2001, p. 28).

Portanto, usando dessa perspectiva, é possível abordar alguns espaços historicamente periféricos, colonizados e hoje ainda em fase de desenvolvimento: a Índia, o litoral açucareiro, no Brasil, alguns países da costa ocidental africana, a China anterior ao século XX, além do próprio México, um dos berços da espécie. Busca-se, aqui, olhar para lugares que passaram por crises de fome, desigualdades e pauperizações durante seu histórico colonial e também como nação independente.⁸ Como forma de investigar tal ideia, o Nordeste açucareiro é passível de análise para estes fins.

Evidentemente que, ao analisar um círculo social e geográfico delimitado em relação à um sistema-mundo, não se pode esquecer dos fatores endógenos dessa mesma sociedade, ou seja, os aspectos internos que contribuem para um fenômeno ocorrer. Em vista disso, é

⁸ Como nação independente em sentidos político-formais, mas ainda sob jugo das centralidades da economia-mundo.

entendido aqui que os aspectos históricos internos são necessários para a compreensão, mas que, por análise da troca mercantil em grandes escalas, ambos aspectos precisam ser mesclados. É impossível, por exemplo, pensar a Índia sem pensar em castas hinduístas e todas suas consequências. Mas, quando olhando para o espaço a partir de uma ótica de sistema-mundo, há uma Índia que, além das questões internas, tem a pressão colonizadora externa, intensificando qualquer pauperização que já poderia existir.

Assim, parte-se por base da análise de Josué de Castro (1984), sobre o Nordeste açucareiro, em *A Geografia da Fome*, e da tabela fornecida pelos pesquisadores Nathan Nunn e Nancy Qian (2010), no artigo *The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas*.

Tabela 1: Os dez maiores produtores de pimenta seca no mundo⁹

<i>Chili Peppers, Dry</i>	
<i>Country</i>	<i>Production</i>
India	0.98
China	0.21
Pakistan	0.17
Bangladesh	0.14
Ethiopia	0.12
Viet Nam	0.08
Peru	0.06
Mexico	0.06
Myanmar	0.05
Nigeria	0.05

Fonte: Nuan e Qian (2010)

AN

O que pode ser observado, partindo por base dos dados, é a posição periférica na economia-mundo em que esses países, em grande parte, estão inseridos já desde seu passado colonial; além de serem, em quase todos os casos, localidades que, em algum momento, passaram por intensos episódios de violência, fome e morte. A Índia, com o domínio português e inglês; o Vietnã, com a França; a Nigéria e a China, também com os britânicos. Esses são só alguns dos acontecimentos históricos que podem ser descritos como violentos, famélicos e colonialistas. Desta maneira, onde tende a faltar comida ou nutrientes e a culinária anterior à chegada europeia não tem seu total de espaço de ação, não surpreende que um condimento tão barato e acessível seja muito plantado e usado na alimentação dessas sociedades relegadas à margem do sistema-mundo moderno.

No Brasil, mesmo não sendo um dos maiores produtores listados, é inegável a presença da pimenta no complexo alimentar do açúcar. Na divisão das áreas comensais propostas por

⁹ Dados em milhões de toneladas do ano 2000.

Josué de Castro, o nordeste açucareiro (a zona da mata nordestina) seria o enquadramento a ser usado aqui, pois é primeiro local da colonização da portuguesa. Nesse espaço, originalmente com bioma riquíssimo, a flora foi quase que totalmente varrida para o cultivo da cana-de-açúcar em forma de monocultura. Com o plantio, veio a degradação do solo, a falta de outras variedades de vegetais e, por via de conseguir uma mão de obra barata e numerosa, um intenso tráfico de escravos africanos, destinados ao trabalho compulsório nos engenhos.

Como ressalta Josué de Castro, a alimentação do negro escravizado e ainda mesmo do nordestino da zona da mata como um todo, após a abolição, sempre foi cerceada por carências de vitaminas em relação às suas dietas monótonas e com pouca variedade, sendo constituída basicamente de farinha de mandioca, feijão, charque ou toucinho e algum açúcar (CASTRO, 1984). Frutas, legumes, vegetais e leite eram produtos pouco consumidos. Isso se devia, na era escravista, à necessidade de alimentar o escravizado somente com comidas de potencial energético, para o trabalho braçal no engenho, sem a presença de vitaminas e demais componentes. Como pontua o autor, “dava-lhe maiores quantidades de combustível, sem nenhum cuidado pelos reparos necessários na máquina de combustão.” (*Ibidem*, p. 133)

Entre as diversas doenças e complicações que surgiam em decorrência das avitaminoses da população, uma das que não constavam tanto era o escorbuto – a carência extrema de vitamina C. A *capsicum* é um dos alimentos que, por peso, mais contém doses dessa vitamina entre todos os vegetais. Desta maneira, o consumo constante da pimenta ajuda a sanar ao menos uma das possíveis carências de vitaminas. Assim,

Uma das explicações que encontramos para o fato é a da influência preventiva desempenhada por alguns condimentos e ingredientes especiais que, entrando na cozinha do Nordeste em proporções algo exageradas, defendem os habitantes desta zona das avitaminoses endêmicas. Destes ingredientes destacamos principalmente o óleo de dendê e a pimenta, que são obrigatórios nos pratos típicos da chamada cozinha baiana, e que se consomem por toda a zona da mata, por toda esta larga área alimentar tão intensamente influenciada pelos costumes africanos. [...]

As pimentas das variadas espécies usadas, as nativas de que os índios se empanturravam e as trazidas pelos negros — a malagueta e a da costa ou Ataré, os pimentões — são todas muito ricas em ácido ascórbico, dos mais ricos vegetais do mundo. Essa cozinha baiana, tão impiedosamente condenada por médicos e cientistas até quase em nossos dias, exatamente por seu excesso de azeite e pimenta, mostra-se assim como uma tábua de salvação contra os perigos das avitaminoses A e C. Com os conhecimentos que hoje possuímos da riqueza vitamínica destes temperos, conclui-se que os abarás, e os acarajés, que as cozinheiras negras preparam afogando bolos de farinha de fubá e de feijão num banho apimentado de óleo de dendê, representam verdadeiros concentrados de vitaminas A e C. (*ibidem*, p. 154).

Logo, o que se percebe é um espaço em que, historicamente moldado pela monocultura açucareira e pela má alimentação decorrida desse processo, a pimenta americana aparece como uma opção acessível para o paladar de negros escravizados, que tentavam articular sua cozinha da forma como as possibilidades limitadas permitiam, haja visto às imposições feitas até mesmo para o consumo de frutas e açúcar (*Ibidem*, p. 146-147). Em consequente, as reminiscências históricas da escravidão após a abolição fizeram a alimentação marcar ainda características parecidas com as do seu passado escravagista na zona da mata nordestina.

Nesse enquadramento, o texto de Josué de Castro pode ser usado como uma potente fonte secundária sobre o uso da pimenta no Nordeste açucareiro durante uma longa duração temporal, mesmo após a abolição. Para além de uma mera descrição da situação nutricional e medicinal, o que o texto permite compreender também é a profundidade que a dada planta/especiaria adentrou na cultura comensal do recorte geográfico até o momento de sua escrita (e que inegavelmente continua até os dias atuais), significando inclusive, por vias não intencionais, a prevenção de doenças.

Como aponta Andrews (1999, pp. 3-62), a circulação da pimenta americana foi de rápido tráfego pelo mundo Atlântico, aparecendo em Guiné e Lisboa, e logo após indo em direção à costa brasileira nas regiões de plantio de açúcar durante o já durante os séculos XVI e XVII. Trabalhando em uma perspectiva de longa duração, com os devidos saltos temporais permissíveis para a percepção de processos históricos, a rápida circulação da pimenta americana nos espaços Atlânticos - através das culturas de plantio pantropicais (ALENCASTRO, 2019, p. 16) -, seu uso pelas populações escravizadas trazidas da costa ocidental africana e a perspectiva de Josué de Castro durante o século XX elucidam a hipótese da pimenta como elemento comensal em espaços de violências, fomes e pauperizações. Tal processo, portanto, pode ser observado por meio de descrições de viajantes (ANDREWS, 1999) e o texto de Castro, marcando a longa duração do fenômeno.

Considerações finais

A pimenta americana, *Capsicum*, em suas mais variadas seleções – malagueta, dedo-de-moça, pimentão, etc. -, ao ser transportada para outras localidades tropicais ao redor do globo, como a África e a Ásia, a partir da formação do sistema-mundial moderno, nos séculos XV e XVI, teve em muitos casos uma relação estreita com as atividades coloniais exercidas pelos países europeus. De maneira que ou se inserisse o cultivo ou a população propriamente aderisse,

o vegetal em sua forma de condimento teve e ainda tem um papel importante nas cozinhas das periferias da atual economia-mundo.

Certamente pode ser considerado um processo de longa duração, que já atravessa séculos de história. O tempero/condimento, sendo aderido pelos seres das mais variadas sociedades, principalmente dos trópicos do Sul Global, marca um modo de se alimentar que, por meio do intercâmbio colombiano e do sistema-mundo moderno, foi usualmente manifestado nesses espaços por meio da força colonizadora europeia em suas mais variadas formas – simbólicas, formais ou físicas. A zona açucareira, marcada pela constante presença do trabalho escravo, o qual marca ainda os aspectos de reprodução social na região ligados às violências e pauperizações, é um importante espaço de análise para a compreensão da pimenta americana enquanto ato comensal nas periferias do Sistema Mundial Moderno e poderá, portanto, auxiliar nos desenvolvimentos futuros da pesquisa.

Referências

- ALENCASTRO, Luis. F. de. (2019). **As três eras do Atlântico Sul**. *Revista USP*, (123), 13-28. <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9036.v0i123>, p.13-28.
- ANDREWS, Jean. Diffusion of Mesoamerican Food Complex to Southeastern Europe. **The Geographical Review**. Nova Iorque: Taylor & Francis, v. 83, n. 2, abril, 194-204, 1993.
- ANDREWS, Jean. Chilli Peppers. In: KIPLE, K.; ORNELAS, K. (Org.). **The Cambridge World History of Food**. Nova Iorque: Cambridge University Press, 2000. Pp. 281-288.
- ANDREWS, Jean. **The Pepper Trail: history and recipes from around the world**. Denton: University Of North Texas Press, 1999. 261 p.
- BOUEDIEU, Pierre. **Razões práticas: Sobre a teoria da ação**. Campinas: Papirus, 1996. p. 24.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**. [S.L.]: Editora UFPR, v. 42, n. 1, Junho, 71-80, 2005.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.
- COLOMBUS, Christopher. **The journal of Christopher Columbus**. Nova Iorque: Bonanza Books, 1989.
- KRAFT, Kraig H.; BROWN, Cecil H.; NABHAN, Gary P.; LUEDELING, Eike; RUIZ, José de Jesús Luna; D'EECKENBRUGGE, Geo Coppens; HIJMANS, Robert J.; GEPTS, Paul. Multiple lines of evidence for the origin of domesticated chili pepper, *Capsicum annuum*, in Mexico. **Proceedings Of The National Academy Of Sciences**, [S.L.], v. 111, n. 17, p. 6165-6170, 21 abr. 2014. *Proceedings of the National Academy of Sciences*. <http://dx.doi.org/10.1073/pnas.1308933111>.
- MATTHIOLI, Petri A. **Commentarii**. Veneza: Ex Officina Valgrifiana, 1569. Disponível em: https://books.google.com.br/books?id=BXnc7Bp0SAC&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false.

MCCABE, Ina B. **A History of Global Consumption: 1500 – 1800**. Nova Iorque: Routledge, 2014.

NUNN, Nathan; QIAN, Nancy. The Columbian Exchange: a history of disease, food, and ideas. **Journal Of Economic Perspectives**. Nashville: American Economic Assosiation, v. 24, n. 2, Maio, pp. 163-188, 2010.

TURNER, Jack. **Spice: The History of a Temptation**. Nova Iorque: Vintage Books, 2004.

WALLERSTEIN, Immanuel. **Capitalismo histórico e Civilização capitalista**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2001.