

Pimentas - um tempero pra lá de antigo*

Rosa Lía Barbieri

Pesquisadora da Embrapa Clima Temperado
barbieri@cpact.embrapa.br

Elisabeth Regina Tempel Stumpf

bolsista Pós-Doutor Junior do CNPq

Muito antes da chegada de Colombo às Américas, as pimentas do gênero *Capsicum* (que incluem a pimenta vermelha, a pimenta-de-cheiro e a pimenta malagueta) já eram amplamente usadas nas Américas Central e do Sul, no Caribe e no México. Os registros mais antigos do cultivo de pimenta são encontrados em sítios arqueológicos em Tehuacán, no México, e datam de cerca de 9 mil anos. Frutos de *Capsicum* eram usados pelos astecas para condimentar uma bebida à base de sementes de cacau, o *tchocoatl*, precursor do chocolate.

No Brasil, na época da chegada dos europeus, o cultivo de pimentas era prática comum entre os indígenas. Interessantes relatos sobre as pimentas cultivadas pelos índios brasileiros no século 16 foram feitos pelo alemão Hans Staden. Após o naufrágio do navio em que viajava, ele foi aprisionado pelos índios no litoral fluminense, vivendo entre os tupinambás de 1547 a 1555. Staden relatou suas aventuras e a rotina dos indígenas com os quais conviveu em um livro, publicado na Alemanha, em 1557. Neste livro, descreveu as pimentas que os selvagens plantavam para comer, uma amarela e outra vermelha, comparando seus frutos, quando verdes, aos frutos da roseira de espinhos. O autor relata que os índios as colhiam quando maduras e as secavam ao sol. Ele também registrou a maneira como as pimentas eram usadas para expulsar os inimigos. Os índios faziam grandes fogueiras e, quando o vento soprava, colocavam ali grandes porções de pimenta, cuja fumaça, atingindo as cabanas, obrigava os adversários a fugir. Seus relatos descrevem ainda o comércio entre índios e franceses, cujos navios aportavam na costa brasileira em busca de produtos locais. Além do cobiçado pau-brasil, os franceses levavam pimentas, macacos e papagaios, dando, em troca, “presentes” duvidosos, como facas, machados, pentes, guizos, anzóis, pano ordinário e espelhos. As pimentas eram plantas muito valorizadas entre os indígenas, geralmente ficando em segundo lugar apenas quando comparadas aos principais produtos - o milho e a mandioca. As pimentas também desempenhavam um importante papel nas cerimônias religiosas e mitos.

O primeiro registro europeu sobre as pimentas do gênero *Capsicum* aparece em uma carta escrita

em 1493, por um espanhol, que relatava que Cristóvão Colombo havia encontrado uma planta cujos frutos eram bastante consumidos pelos nativos e que era picante como a pimenta-do-reino ou pimenta-preta (*Piper nigrum*). A pimenta-do-reino, de origem asiática, já era amplamente usada pelos europeus muito antes da época das grandes navegações.

Na Europa, o primeiro impacto que as plantas levadas por Colombo causaram foi devido à estética dos frutos, com cores e formatos atraentes, passando então a ser cultivadas com fins ornamentais. Após poucas décadas, no entanto, a utilidade dos frutos na culinária foi reconhecida, e seu cultivo se disseminou pela região mediterrânea. As “novas” pimentas se disseminaram muito rapidamente através das rotas de especiarias da Europa para a África, Índia, China e Japão. O novo condimento foi incorporado quase instantaneamente na culinária de diversos países da Europa, da África e da Ásia. Mesmo no Oriente, apesar de ser a terra das especiarias e onde parecia difícil aceitar uma nova substância picante, *Capsicum* atingiu uma grande difusão. Lá foi chamada de “pimenta dos pobres”, por ser incomparavelmente mais barata do que a pimenta-do-reino e ter semelhante sabor, ardente e picante.



Pimentas vermelhas do gênero *Capsicum*. (Foto: Rosa Lía Barbieri)