



Hortaliças no Brasil: 500 Anos de Sabor, Aroma e Saúde

A Horticultura Brasileira alia-se, nesta edição, ao ímpeto celebratório dos 500 anos do Brasil, retratando a evolução do cultivo e uso das hortaliças, da chegada Cabral ao litoral sul da Bahia, em 22 de abril de 1500, até os dias de hoje.

Com a expansão dos contatos intercontinentais, em pouco tempo o panorama alimentar do velho mundo experimentaria uma revolução sem precedentes na história da humanidade, através da introdução de recursos vegetais exógenos tais como o milho, a batata, o cacau, as pimentas *Capsicum*, as abóboras, o feijão, o amendoim, o abacate, o tomate e muitas outras espécies. Há quem afirme que a introdução desses “novos” alimentos na culinária universal, produziu mais riqueza para a Europa do que a exploração de ouro e de pedras preciosas, alvo prioritário das expedições ultramarinas de lusos e espanhóis.

Na cultura alimentar dos indígenas, tal qual Caminha relata a El-Rei, em maio de 1500, as hortaliças não tinham nenhum papel destacado, salvo o uso de pimenta que era condimento essencial e de inhame, que mais tarde ficou se sabendo que era, na verdade, a mandioca. Em meados do século XVI, quando a Coroa de Portugal decidiu efetivamente tomar posse e colonizar as novas terras distantes, há relatos de que os padres jesuítas tiravam, para o sustento, verduras, legumes e “cheiros” das hortas que mantinham ao lado das igrejas. Os europeus que chegavam à Bahia no início dos tempos colônias, também, traziam sementes de olerícolas, indispensáveis à cozinha portuguesa, para plantar nas hortas ao redor de suas moradias. Gabriel Soares de Souza, em seu “Tratado Descritivo do Brasil” (1587), assinala que, na Bahia, em 1557, “as hortaliças são de fazer inveja às melhores de Portugal”. O jesuíta Fernão Cardim, em sua viagem de 1583-1585, de Pernambuco a São Vicente, relata que “nas hortas dos colégios e residências da

Companhia de Jesus haviam em cultivo numerosas espécies hortenses de Portugal. Para o pesquisador Luis da Camara Cascudo, o português levou a horta para onde vivia, sendo um disseminador incomparável de espécies olerícolas.

A expansão da agromanufatura do açúcar no século XVII intensificou o tráfico de escravos trazidos da África desde o período pré-colonial e que só terminaria três séculos mais tarde. Durante todo esse tempo, foram sendo incorporados ao regime alimentar do brasileiro, diversos ingredientes indispensáveis na alimentação dos escravos, muitos deles trazidos de suas regiões de origem na África, entre os quais diversas olerícolas: quiabo, maxixe, feijão *Vigna*, inhame, cará, jiló, bredo (caruru), vinagreira ou quiabo-da-guiné, entre outras. Logo os quitutes africanos ou africanizados, preparados pelas negras escravas, foram introduzidos nas mesas senhoriais da colônia. Para Gilberto Freyre, os escravos foram os reais agentes da originalidade da comida do período colonial sendo a cozinha baiana a mais influenciada pelas raízes afro.

A chegada do século XIX trouxe grandes transformações nos modos e costumes vigentes na colônia. Com efeito, a transferência para o Rio de Janeiro da família real e de 15.000 nobres portugueses, em 1808, e a abertura dos portos do país estimulando a vinda de europeus de variadas etnias, acabaram introduzindo novos gostos e hábitos na dieta alimentar, especialmente do centro-sul. Com o processo de europeização da cozinha colonial, intensificaram-se o cultivo e uso de hortaliças no país.

Em 1850 é aprovada a lei que põe fim ao tráfico de escravos que trabalhavam arduamente nas lavouras de café, o principal produto de exportação do Brasil. Para garantir a mão-de-obra empregada nas fazendas de café, foi incentivada a vinda de imigrantes europeus e, mais tarde, japoneses. Assim, a cozinha brasileira começou a sofrer influências marcantes de italianos, alemães, espanhóis, japoneses entre outros povos que aqui aportaram. É importante ressaltar que as hortaliças estavam sempre presentes nas receitas mais tradicionais e típicas da cozinha dos imigrantes. Mas, lamentavelmente, apesar da diversidade de espécies olerícolas introduzida nesses 500 anos, o consumo *per capita* de verduras e legumes no Brasil (34 kg/comensal) é, ainda, muito inferior se comparado ao de países do mundo desenvolvido (80-100 kg/comensal/ano). Digno de pesar, também, é a perda do hábito de consumo das hortaliças nativas e introduzidas, ditas não-convencionais, de grande importância na cultura alimentar, sobretudo, da parte norte do país.

Foram cinco séculos de intenso intercâmbio de alimentos, incluindo hortaliças e condimentos, entre portugueses, indígenas, africanos e vários grupos étnicos

da Europa e Ásia que aqui chegaram, mais recentemente, e fincaram raízes. Com todas essas influências e em vista das peculiaridades regionais existentes, nossa arte de comer foi elaborando, ao longo desses 500 anos, um mosaico culinário exuberante e personalíssimo com pratos saborosos, cheirosos e nutritivos.

(Paulo César Tavares de Melo, PhD Fitomelhorista, IICA/Embrapa Hortaliças)

Nossa capa:

Flavio Tavares é considerado um dos mais importantes artistas, tipicamente brasileiros vivos. Nesta tela ele expressa toda sua arte e criatividade retratando a atmosfera idílica do encontro da esquadra de Cabral com os nativos nas praias do sul da Bahia, adornado pela exuberância da flora tropical e das hortaliças nativas e introduzidas ao longo de 500 anos de história do Brasil.

A revista Horticultura Brasileira é indexada pelo CAB, AGROBASE, AGRIS/FAO, TROPAG e sumários eletrônicos/IBICT.

Programa de apoio a publicações científicas



Horticultura Brasileira, v. 1 nº1, 1983 - Brasília, Sociedade de Olericultura do Brasil, 1983

Quadrimestral

Títulos anteriores: V. 1-3, 1961-1963, Olericultura. V. 4-18, 1964-1981, Revista de Olericultura.

Não foram publicados os v. 5, 1965; 7-9, 1967-1969.

Periodicidade até 1981: Anual.
de 1982 a 1989: Semestral
a partir de 1999: Quadrimestral

1. Horticultura - Periódicos. 2. Olericultura - Periódicos.
I. Sociedade de Olericultura do Brasil.

CDD 635.05

Tiragem: 1.000 exemplares