O SABOR QUE ARDE NA HISTÓRIA: A pimenta-malagueta e seus usos medicinais e culinários dos povos africanos escravizados

Sara Spohr Stracke[1]
Emanuely Aires Prauchner[2]
Tailur Mousquer Martins[3]

Instituição: Escola Estadual de Ensino Fundamental Padre Traezel - Cerro Largo, RS.

Modalidade: Relato de Pesquisa.

Eixo Temático: Ciências da Natureza e suas Tecnologias.

1. Introdução:

Esta pesquisa investiga a origem da pimenta-malagueta, sua importância cultural e medicinal, presente na cultura e na alimentação de diversos povos, sendo utilizada tanto na culinária, quanto em práticas tradicionais de saúde. Sua história está relacionada aos conhecimentos transmitidos por povos africanos ao longo das gerações, contribuindo para preservação de saberes e tradições. O objetivo principal deste trabalho foi compreender a sua origem e herança direta, conhecer também seus usos na medicina, e na culinária popular dos povos africanos provenientes da escravidão, pois apesar de sua relevância histórica e cultural, muitas pessoas desconhecem sua origem e os benefícios que ela proporciona para a sociedade.

2. Procedimentos Metodológicos:

A abordagem do estudo foi qualitativa, com o objetivo de compreender a origem da pimenta-malagueta e analisar sua relevância cultural, histórica e medicinal. Para a realização do estudo, foram utilizadas pesquisas em livros, sites e estudos acadêmicos. Inicialmente, foram levantadas informações sobre a origem e a trajetória histórica da pimenta-malagueta, considerando sua disseminação por diferentes regiões e sua importância ao longo do tempo. Em seguida, foram analisados seus principais usos culinários, destacando sua presença em pratos e tradições gastronômicas de diferentes culturas e regiões.Também foram investigados os usos tradicionais da pimenta-malagueta na área da saúde, buscando compreender sua utilização em práticas populares e seus possíveis benefícios medicinais descritos na literatura. Dessa forma, a pesquisa procurou reunir e analisar diferentes perspectivas sobre a pimenta-malagueta, valorizando seus aspectos históricos, culturais, gastronômicos e medicinais.

[1] Sara Spohr Stracke aluna do 9° ano do ensino fundamental - (sara-stracke@estudante.rs.gov.br).
[2] Emanuely Aires Prauchner aluna do 9° ano do ensino fundamental - (emanuely-aprauchner@estudante.rs.gov.br)
[3] Tailur Mousquer Martins, Professor de Ciências da Natureza e Mestre em Educação nas Ciências - UNIJUÍ (tailur-mmartins@educar.rs.gov.br)

3. Resultados e Discussões:

Muito antes da escrita e das grandes civilizações, as pimentas já faziam parte da alimentação dos povos das Américas, deixando vestígios preservados por milênios que hoje revelam sua longa história de domesticação e consumo.

Na América do Sul, pesquisadores identificaram grãos de amido de *Capsicum sp.* em pedras de moagem e panelas recuperadas de pisos de casas no sudoeste do Equador, dotando-as de cerca de 6.000 anos atrás. Esses restos microfósseis estão entre os mais antigos vestígios de pimenta documentados na região. Além disso, embora muitos registros da Mesoamérica se concentrem no cultivo de abóbora, milho, mandioca e outros, sem mencionar especificamente as pimentas, um estudo arqueológico demonstrou, por meio de microfósseis, que o uso de pimentas na Mesoamérica remonta a cerca de 400 a.C.

Durante a colonização da América, os navegadores europeus, em especial os espanhóis e portugueses, buscavam desesperadamente alternativas para as caras especiarias asiáticas (como a pimenta-do-reino), depararam-se com uma abundância de plantas do gênero *Capsicum* amplamente cultivadas e consumidas. Depois, no Brasil os portugueses rebatizaram o fruto nativo de "malagueta" devido à sua forte ardência, uma associação direta a uma especiaria africana que já conheciam, a *melegueta* (*Aframomum melegueta*). E o sucesso do fruto foi imediato: os colonizadores integraram a pimenta à sua própria culinária e, por meio do sistema de trocas globais das Grandes Navegações, transformaram-na em uma das mercadorias mais valiosas da época, dispersando-a rapidamente para suas colônias na África e na Ásia, alterando permanentemente a gastronomia e comércio mundial.

O uso atual da pimenta-malagueta combina relevância socioeconômica com aplicações que vão da alta gastronomia à biotecnologia agrícola. Na culinária, ela atua como um pilar de identidade, sendo o ingrediente indispensável para a pungência e o sabor marcante de pratos icônicos, e além dos pratos tradicionais ela consolida-se na indústria de condimentos gourmets, geleias agridoces e molhos artesanais de exportação que valorizam a biodiversidade nacional. Suas propriedades químicas ganham destaque na medicina natural e na farmacologia, onde a alta concentração de capsaicina e antioxidantes confere ao fruto um papel terapêutico essencial, atuando no estímulo metabólico, na proteção cardiovascular e na composição de formulações analgésicas para o alívio de dores musculares. Essa versatilidade se estende ainda para o campo da agricultura ecológica, onde o extrato concentrado da pimenta funciona como um defensivo e repelente natural altamente eficaz para o controle de pragas em hortas e pequenas plantações, reafirmando o valor econômico, prático e cultural dessa planta no cotidiano contemporâneo.

4. Conclusão:

Com a realização deste trabalho, foi possível ampliar os conhecimentos sobre a pimenta-malagueta, compreendendo sua origem, história e diferentes formas de utilização ao longo do tempo. Além de sua importância na culinária, destacam-se também seus usos em práticas populares e sua presença na cultura e no cotidiano de diferentes povos. Dessa forma, percebe-se que a pimenta-malagueta vai além de um simples ingrediente, representando um

alimento de grande importância cultural e histórica, cuja disseminação contribuiu para sua valorização e presença em diversas regiões e tradições.

5. Referências:,

BLOGGER.COM. **PIMENTA MALAGUETA** . Disponível em: http://pimentaswebblogspot.com/2010/04/pimenta-malagueta.html. Acesso em: 02 jul. 2026.

CHILI BROTHERS PIMENTAS. **PIMENTA MALAGUETA: Grande Especiaria da Gastronomia Brasileira.**Disponível em: https://youtu.be/9i0FVfjY4wU?si=qswVDmSpBKWimeZ8 . Acesso em: 02 jul. 2026.

PASCHOINI, Genaro. **O Mundo das Pimentas: Uma jornada.** Editora Dialética. Acesso em 2 jul, 2026.

TENCHINI,Adriana. **Pimenta Malagueta.** Adriana Tenchini, 2025. Disponível em: https://adrianatenchini.com.br/. Acesso em: 02 jul. 2026.

WESTWING.**Pimenta Malagueta: sabores, usos e benefícios.** Disponível em: https://www.westwing.com.br/guiar/pimenta-malagueta/. Acesso em: 02 jul. 2026