

## AFRICANIDADES NA PAISAGEM BRASILEIRA

## AFRICANITIES IN THE BRAZILIAN LANDSCAPE

## AFRICANIDADES EN EL PAISAJE BRASILEÑO

Sílvio Marcus de Souza Correa <sup>1</sup>

### RESUMO:

As paisagens do Brasil foram marcadas desde o período colonial por vários componentes alienígenas. Entre eles, destacam-se as plantas de origem africana e asiática. O presente estudo trata de evidências da melancia (*Citrullus lanatus*) nos arredores de São Salvador da Bahia. Integrada à dieta alimentar dos brasileiros desde o século XVI, ela “africanizou” a paisagem baiana, embora sua posterior expansão pelo território nacional tenha ocorrido devido a vários fatores internos; inclusive, ao seu “abrasileiramento”. No entanto, o olhar dos viajantes europeus distinguia, ainda no século XIX, os elementos exóticos da paisagem brasileira, como as bananas, as mangas e as melancias, apesar de sua “naturalização” no ambiente e na percepção dos brasileiros em relação à paisagem.

**Palavras-chave:** história da paisagem. migração de plantas. Salvador da Bahia

### ABSTRACT:

Since the colonial period, the landscapes of Bahia have been marked by various foreign characteristics, among which plants of African and Asian origin stand out. The present study deals with the evidence of watermelon (*Citrullus lanatus*) in the outskirts of São Salvador da Bahia. As an integral component of the Brazilians' diet since the XVI century, it “africanized” the Bahian landscape, although its subsequent expansion on the national territory occurred due to various internal factors, including its “Brazilianization”. Nevertheless, still in the XIX century, the view of the European travelers distinguished the exotic elements of the Brazilian landscape, such as bananas, mangos and watermelons, despite their “naturalization” on the area and on the perception of the Brazilians in relation to the landscape.

**Keywords:** Landscape history. Plant migration. Salvador da Bahia

### RESUMEN:

Los paisajes de Brasil fueron marcados desde el periodo colonial por varios componentes alienígenas. Entre ellos, se destacan las plantas de origen africano y asiático. El presente estudio trata de evidencias de la sandía (*Citrullus lanatus*) en

<sup>1</sup> Doutor em Sociologia pela Westfälische-Wilhelms-Universität Münster, pós-doutorado na Université du Québec à Rimouski (UQAR) e no Institut National de la Recherche Scientifique (INRS) em 2005. Desde 2009 atua como professor adjunto junto ao departamento de História da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Suas pesquisas mais recentes têm como temáticas migrações, identidades e meio ambiente com ênfase no “mundo atlântico”. E-mail: [silviocorrea@cfh.ufsc.br](mailto:silviocorrea@cfh.ufsc.br)

los alrededores de San Salvador de Bahia. Integrada a la dieta alimentar de los brasileños desde el siglo XVI, ella “africanizó” el paisaje bahiano, aunque su posterior expansión por el territorio nacional haya ocurrido debido a varios factores internos; inclusive, a su “enbrasileñamiento”. Sin embargo, la mirada de los viajeros europeos distinguía, aún en el siglo XIX, los elementos exóticos del paisaje brasileño, como las bananas, las mangas y las sandías, a pesar de su “naturalización” en el ambiente y en la percepción de los brasileños en relación al paisaje.

**Palabras clave:** Historia del paisaje. Migración de plantas. Salvador de Bahia.

## INTRODUÇÃO

A predominância africana na paisagem do Brasil oitocentista é unânime nos relatos de viajantes europeus. Nas cidades, os trabalhadores africanos ou crioulos pululavam nos portos, nas ruas, dentro das casas. Também nos arrabaldes e nas fazendas não tinha como não repará-los, pois lá estavam eles no eito dos roçados, dos canaviais e dos cafezais. Mas a africanização das paisagens brasileiras não se deu apenas pelo predomínio da população de origem africana. Plantas africanas como as musáceas, cucurbitáceas e herbáceas foram onipresentes na paisagem agrária do Brasil.

Além do meio rural, muitas plantas alienígenas embelezavam as cidades do Brasil. Aliás, o urbano tinha muito de agrário. Cópia de animais pelas ruas, estradas de chão até no centro do burgo, onde havia uma ou outra rua ladrilhada, fontes jorrando água em várias praças e a abundância de roças e pomares nos seus arredores eram elementos naturais de grande expressividade nas paisagens urbanas do Brasil oitocentista.

Assim como no seu relato de viagem, as pinturas do holandês Quirijn Maurits Rudolph Ver Huell (1787-1860) demonstram essa quase indistinção entre as paisagens agrárias e urbanas em Salvador da Bahia. No seu relato, o pitoresco contraste das casas brancas com o verde escuro das árvores, “que em toda parte emergiam por entre as edificações”, sugere uma paisagem de elementos culturais e naturais coalescentes (HUELL, 2007, p. 118). Assim também as torres brancas das igrejas se coadunam às copas verdejantes do arvoredos. Havia ainda o contraste entre elementos da natureza. Em Itaparica, o viajante observou que “em toda parte brilhavam as laranjas douradas em meio ao verde escuro da folhagem; elegantes palmeiras embalavam inúmeras coroas férteis de encontro a um límpido céu azul (Idem, p.211).” Escusado lembrar que Gregório de Matos Guerra já louvara em

poema as belezas da ilha de Itaparica, onde “o melão de ouro, a fresca melancia, que vem no tempo, em que aos mortais abrasa o sol inquisidor de tanto oiteiro (MATOS, 1992).<sup>2</sup>”

Nessas paisagens é indelével o elemento africano. Como observou de chofre o viajante holandês Ver Huell no seu primeiro dia em Salvador: “Homens negros quase inteiramente nus logo nos cercaram. O idioma que se falava por aqui e mais tantas outras coisas exóticas ao nosso redor causaram em mim um forte estranhamento” (HUELL, 2007, p. 119). O viajante alemão Robert Avé-Lallemant (1812-1884) fez o seguinte comentário quando da sua estada na capital baiana.

Se não se soubesse que ela fica no Brasil, poder-se-ia tomá-la sem muita imaginação, por uma capital africana, residência de poderoso príncipe negro, na qual passa inteiramente despercebida uma população de forasteiros brancos puros. Tudo parece negro: negros na praia, negros na cidade, negros na parte baixa, negros nos bairros altos. Tudo que corre, grita, trabalha, tudo que transporta e carrega é negro (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p.22).

Também nas pinturas de Jean-Baptiste Debret (1768-1848) sobre o cotidiano do Rio de Janeiro, a população negra está por toda parte. Além disso, o pintor francês destacou o orientalismo no Rio de Janeiro nas vestimentas, nos ornamentos, nas maneiras, na comida e também o africanismo em várias cenas urbanas ou nos arrabaldes da capital imperial.

Além da visibilidade da população africana e crioula na paisagem humana do Brasil, sua cultura era percebida pelos estrangeiros por meio de outros sentidos que a visão. Pela audição, alguns viajantes apreciaram o som das palavras e das canções dos vendedores ambulantes ou dos trabalhadores, em geral, escravos de ganho.

“Os *ganhadores*, por sua vez, eram escravos que, em troca de uma pequena remuneração, levavam com dificuldade sobre os ombros – ou a cabeça – toda espécie de produtos. A cada segundo, terceiro ou quarto passo, eles sempre emitiam um brado: este som era apenas uma parte da canção que era reproduzida em conjunto, quando eles levavam uma carga pesada ao lado dos seus companheiros. Nestes casos, cada um deles, na sua vez, entoava uma palavra daquele cântico (HUELL, 2007, p. 152).”

Mas essas “cidades negras” tinham muito mais africanismos que suas gentes<sup>3</sup>. Durante sua estada em Salvador, o holandês Ver Huell provou de bananas,

<sup>2</sup> Em outros poemas satíricos do « Boca do inferno » a melancia também aparece, por exemplo, quando da má compra do fruto por um pardo de nome Lopo Teixeira ou do desenfado do poeta com Henrique da Cunha.

melancias, comidas preparadas de origem africana, etc. A paisagem afro-oriental da Bahia também foi várias vezes registrada em seu relato de viagem. Em Montserrat, ele concordou com o seu anfitrião “que a vida neste local devia ser realmente feliz: debaixo da sombra das laranjeiras e mangueiras floridas, escutando o fremir dos coqueiros misturando-se ao tenro marulho das ondas [...]” (HUELL, 2007, p. 124-125).

Além da parte áudio-visual da paisagem, tem-se também uma olfativa. O mesmo viajante destacou os cheiros das comidas, preparadas ao ar livre e que exalavam pelas ruas estreitas da cidade. Além de méis africanos, alimentos de origem indígena eram preparados por mãos africanas como o amendoim assado na brasa ou o milho pipocado na areia quente (Idem, p.163).

A alimentação dos escravos e dos colonos concorreu para a permuta no campo alimentar entre a África e o Brasil, pois boa parte dos vegetais foi trazida e aclimatada para alimentar a população da sociedade colonial. Pelo gosto dos portugueses já acostumados com as delícias do Oriente, plantas de origem asiática também foram trazidas para o Brasil. Houve ainda a introdução de plantas européias, imperativo alimentar dos colonos e senhores brancos. Os primeiros cronistas como Pero Magalhães de Gandavo e Gabriel Soares de Sousa reportaram sobre as plantas de origem européia e aquelas já aclimatadas no continente africano ou na ilha de São Tomé.

A sociologia da alimentação no Brasil, tanto de Gilberto Freyre quanto de Câmara Cascudo, já demonstrou as diferentes permutas no campo alimentar, sendo que a mandioca recebeu atenção especial desde os relatos dos primeiros cronistas. Entre as frutas, a permuta foi marcada pelos ananases que os portugueses levaram para a África e Ásia e pelas bananeiras que de lá vieram. Além do seu nome africano, a banana aparece nos relatos quinhentistas como “figo da Índia”. Também o amendoim se africanizou, assim como a melancia se abrigou.

A melancia chegou ao Brasil no século XVI, sendo amplamente plantada e apreciada pelos indígenas como era pelos africanos (CAMARA CASCUDO, 2004, p. 643). Mas poucas informações se têm sobre as primeiras espécies de melancias e como se deu sua dispersão inicial na América portuguesa. Gilberto Freyre e Luís da

---

<sup>3</sup> Sobre a influência africana na cultura urbana dessas “cidades negras”, cf. FARIAS, Juliana B. et al. *Cidades Negras. Africanos, crioulos e espaços urbanos no Brasil escravista do século XIX*. São Paulo: Alameda, 2006.

Câmara Cascudo destacaram o protagonismo português na permuta alimentar entre a África e o Brasil.

Os portugueses já conheciam muitas plantas africanas desde a sua experiência “pré-brasileira” naquele continente. Pelo seu baixo custo, pela sua fácil adaptação ou pela sua rentabilidade, muitas plantas africanas foram introduzidas no Brasil pelos portugueses. Não se pode olvidar que muitas herbáceas e frutíferas foram trazidas pelas suas funções terapêuticas e propriedades medicinais. A melancia era conhecida pelas suas propriedades diuréticas e vermífugas.

## DA ÁFRICA PARA A BAHIA

Originária da África, a melancia é uma fruta rasteira, da mesma família vegetal do pepino e da abóbora. Pelo seu teor de água e de sacarose e pelas suas propriedades de vitaminas e sais minerais, a melancia tem alto valor nutricional, o que contribuiu para a dieta alimentar das populações do Brasil desde os tempos coloniais. Porém, a melancia nunca teve o lugar de destaque nos relatos quinhentistas que receberam ananases e bananas.

Uma das dificuldades em identificar as primeiras descrições da melancia é porque alguns relatos mencionam melões, sem distingui-los. Na língua inglesa e alemã, a melancia é denominada melão d'água. Os portugueses também chamavam a melancia de melão da Índia. Já na língua francesa, a melancia é chamada de *pastèque*, cuja raiz etimológica é a mesma para as denominações do fruto nas línguas árabe e persa. Essas evidências lingüísticas permitem inferir que a melancia percorreu caminhos diferentes até chegar ao Brasil no século XVI. Nessa época, a melancia já era descrita pelo flamengo Jan v. Linschoten em seu relato sobre as Índias portuguesas ou orientais:

Na Índia encontram-se igualmente muitos melões, mas não tão bons como em Espanha, pois são vulgarmente comidos com açúcar, para terem delas alguma doçura. Mas há uma outra espécie parecida com os melões, que são chamadas patecas ou angúrias ou melão-da-índia; por fora são verde-escuras e por dentro brancas, com pevides pretas. São muito aquosas, mas duras ao trincar, e tão húmidas que ao comê-las uma pessoa fica logo com a boca cheia de água, e muito doces. São extremamente frias e refrescam muito, pelo que são frequentemente comidas depois do meio-dia, para refrescar (LINSCHOTEN, 1999, p.213).

Apesar de sua origem africana, a melancia chegou ao Brasil por via indireta. Provavelmente, as primeiras sementes vieram de Portugal. Pero Magalhães de R. Inter. Interdisc. INTERthesis, Florianópolis, v.7, n.1, p. 96-116, jan./jul. 2010

Gândavo se referiu aos melões e pepinos entre as “frutas do reino” que medram no Brasil (GANDAVO, 1989, p. 84). Já Gabriel Soares de Sousa mencionou melancias quando tratou das cucurbitáceas trazias da Espanha (SOUSA, 1989, p. 109-110).

Nos arredores do Castelo Del Mina, na Costa do Ouro, um português comentou que havia “uma infinidade de frutas saborosas, apetitosas e refrescantes, sendo algumas comparadas com peras, ameixas bem amarelas, abóboras e melões” e “outras muito mais que por não saber a que as compare, não as escrevo, e todas comem os negros” (BALLONG-WEN-MEWUDA, 1993, p. 125).

No século XVI, os portugueses já transportavam melões de uma para outra região da África. Na *Relação do Reino do Congo e Terras Circunvizinhas* (1591), tem-se referência aos “melões açucares” que medram nas ilhas atlânticas. No Congo, Duarte Lopes distinguiu melões e melancias, pepinos e abóboras (PIGAFETTA; LOPES, 1989, p.63). Tem-se informação de melancias na Ilha de Luanda e para Benguela quando da chegada de P. César de Menezes (MAESTRI, 1978, p. 106). Melancias podem estar implícitas nos relatos dos padres A. Cadornega e Manuel de Matos quando se referem aos melões cultivados em Angola.

É bem provável que a melancia fizesse parte deste processo de domesticação e banalização do longínquo<sup>4</sup>. Aliás, a melancia já era conhecida dos gregos e romanos pelo comércio com o Egito. Assim, desde o tempo dos romanos ou mais tarde dos mouros, a Península Ibérica já contava com rica variedade de melões. O périplo africano incrementou a variedade de cucurbitáceas na alimentação dos portugueses e, posteriormente, daqueles que colonizaram o Brasil.

Mas se a melancia não aparece muito na documentação quinhentista, isso pode estar relacionado à preferência descritiva pelas frutas nativas. Informou um dos primeiros cronistas da América portuguesa, Pero Magalhães de Gandavo, que frutas do reino como “melões, pepinos, romãs e figos de muitas castas” cresciam sem prejuízo (GANDAVO, 1989, p. 84-85). No caso das “frutas do reino”, inclusive daquelas já aclimatadas como a melancia, os relatos quinhentistas fazem pouco caso. Já as plantas nativas como o algodão ou o tabaco e exóticas como a canafístula ou as bananas receberam uma maior atenção dos cronistas.

---

<sup>4</sup> Sobre a domesticação e a banalização de plantas africanas nos primeiros relatos de viagem à Guiné, cf. HENRIQUES, Isabel de Castro; MARGARIDO, Alfredo. *Plantas e Conhecimento do Mundo dos Séculos XV e XVI*. Lisboa: Alfa, 1989, p.45-96.

Outro problema pode estar relacionado à classificação do mundo botânico de então<sup>5</sup>. No século XVII não havia ainda um sistema único de taxonomia do reino vegetal<sup>6</sup>. Para as frutas, Galeno havia dividido em dois tipos quanto à sua procedência: as frutas de ervas, ou seja, plantas rasteiras como melões, pepinos e abóboras; e, as frutas de árvores. As primeiras eram de mais difícil digestão. Daí uma série de superstições e tabus alimentares em torno de algumas delas<sup>7</sup>. Acreditava-se que comer melancia quente resultava em “esquentamento” (CAMARA CASCUDO, 2004, p. 760). Por esse nome conheciam os escravos a blenorragia (Idem, p.211).

Entre os primeiros cronistas, a melancia foi apresentada dentro da antiga classificação de Galeno. Gabriel Soares de Sousa se valeu dessa divisão para tratar de árvores e de ervas frutíferas. Mas sobre as primeiras, subdividiu-as entre aquelas próximas e longe do mar. Em *Notícias do Brasil*, o capítulo “em que se diz das sementes de Espanha que se dão na Bahia e como se procede com elas” se inicia com as cucurbitáceas.

“Pepinos se dão melhor que nas hortas de Lisboa e duram quatro e cinco meses e dão novidade que é infinita sem serem regados nem esterçados. Abóboras das de conserva se dão mais e maiores que nas hortas de Alvalade, das quais se faz muito uso e as aboboreiras dão sempre uma novidade perfeita. Melancias se dão maiores e melhores que onde se podem dar bem em Espanha, das quais se fazem latadas que duram o Verão verdes, dando sempre novidades e faz-se delas conserva mui substancia. Abóboras de Quaresma, a que chama de Guiné, se dão na Bahia façanhosas de grandes e muitas e muito gostosas cujas pevides e das outras abóboras e melancias se tornam a semear e nada se rega (SOUSA, 1989, p.109).

Para as frutas, a classificação de Galeno foi utilizada ainda pelo jesuíta Fernão Cardim. Mas a melancia não consta na parte “das ervas que são fruto e se comem” no relato do jesuíta. Provavelmente, optou-se em tratar somente de ervas nativas.

---

<sup>5</sup> Sobre a classificação das plantas nos séculos XV e XVI, cf. HENRIQUES, Isabel de Castro; MARGARIDO, Alfredo. *Plantas e Conhecimento do Mundo dos Séculos XV e XVI*. Lisboa: Alfa, 1989.

<sup>6</sup> Para o reino animal também não havia um sistema único. Na entomologia, por exemplo, os estudos de Maria Sybilla Merian dariam uma importante contribuição no final do século XVII. Cf. DAVIS, Natalie Z. *Nas Margens*. Três mulheres do século XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p.132-188.

<sup>7</sup> Em *O crime do Padre Amaro*, Eça de Queiroz registrou o tabu alimentar de beber água depois da melancia. Apud CÂMARA CASCUDO, Luís. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004, p.759.

Alguns tratados de botânica destacavam apenas as frutas nativas ou aquelas que ainda não tinham sido classificadas ou eram de taxonomia duvidosa. Em *Theatrum Rerum Naturalium Brasiliae* (1648), Christian Mentzel fez importantes ressalvas sobre a classificação botânica à época. Ao apresentar sua amostra de imagens vegetais (*icones vegetabilium*), Mentzel adverte que “não tratamos aqui de todas as plantas, nem fornecemos as imagens de todas elas. Propomos apenas as de uma região do Brasil, e, ainda assim, talvez somente de algumas ou até de pouquíssimas das existentes, sendo isto quanto nos foi possível obter.” Comenta ainda que nem mesmo a Piso e a Marcgraf “que foram os primeiros a recolhê-las sob auspícios do Ilustríssimo Príncipe Maurício de Nassau” foi possível conhecer todas as plantas do Brasil.

A ausência da melancia nas imagens vegetais feitas por Albert Eckhout seria por um critério seletivo, de amostra, do naturalista que organizou o livro? Ou seria ainda devido ao critério de plantas nativas versus plantas exóticas? Mentzel salienta ainda que “nem todos os autores que tratam dos Vegetais brasileiros seguem o mesmo método, também não foi possível atermo-nos a precisos limites em tão grande obscuridade de nomes.” O organizador do *Teatro das Coisas Naturais do Brasil* supõe que Willem Piso seguiu um método em sua *História Natural das Coisas do Brasil*, já Georg Marcgraf seguiu outro, pois tratou primeiro das herbáceas e gramíneas, depois das árvores e das frutas.

O naturalista Georg Marcgraf informou ser a melancia, “suculentíssima e de bom sabor”. Chamava-se *jæe* em Pernambuco (CAMARA CASCUDO, 2004, p. 643). A melancia faz parte da paisagem na tela *Vista de Olinda* (1662) de Frans Post (POST, 1662). Também Joan Nieuhof comentou que o “melão d’água” faz parte dos vegetais da alimentação básica do povo (NIEUHOF, 1981, p. 336).

## **A FRESCA E DELICIOSA MELANCIA**

A popularidade da melancia entre os escravos era notória. “A melancia era disputada. Muito difícil defender dos escravos um roçado de melancia (CAMARA CASCUDO, 2004, p. 211).” Por isso, talvez, devia-se tomar cuidado ao caçar nas proximidades de um roçado de melancia, pois podia-se atingir um negro comilão escondido entre os arbustos. Ao menos, foi isso que aconteceu quando o viajante holandês Ver Huell estava num campo de melancias, “refrescando-se com uma



daquelas deliciosas frutas”, quando um dos seus companheiros ingleses alvejou com sua espingarda de caça um negro que estava atrás de um pequeno arbusto (HUELL, 2007, p. 213).

A melancia passou a ser cultivada em roças de escravos africanos, indígenas e caboclos. Pelas mãos desses agricultores a melancia chegava a outras bocas. Entre outras, as dos senhores que saboreavam o fruto à sombra das varandas da casa-grande ou dos estrangeiros em viagem.

Embora a melancia agradasse senhores e escravos, o jeito como se comia a melancia poderia acusar o status social. Durante sua estada em Salvador da Bahia, o holandês Ver Huell teve que comer apenas um pedaço de melancia com farinha de mandioca, “semelhante ao que comem os portugueses necessitados” (Idem, p. 162). Em outra ocasião, o mesmo viajante comentou o pequeno almoço dos tripulantes numa embarcação rumo a Salvador, sendo que a maior parte deles contava apenas com melancia e farinha de mandioca (Idem, p. 196).

Comer frutas com farinha de mandioca era habitual na Bahia. Câmara Cascudo informa que se passava as frutas na farinha para diminuir a suculência. Essa forma enfarinhada de comer as frutas não teria a ver com distinção social (CAMARA CASCUDO, 2004, p. 764). Aliás, num almoço após a festa do Bonfim, o viajante holandês Ver Huell comentou que a sobremesa se compunha de “frutas e doces, com os quais também se comia de vez em quando um bocado de farinha de mandioca seca” (HUELL, 2007, p. 235).

Mas se a melancia também integrava a mesa dos afortunados, ela não faltava na mesa dos pobres. Em Santo Amaro, comentou o viajante:

Fomos bater à porta de uma casa pobre, onde um mulato idoso recebeu-nos muito atenciosamente [...] O bom homem e a sua família ofereceram-nos um jantar frugal: peixe seco com farinha de mandioca, melancia e outras frutas, além de um gole de água limpa (Idem, p. 183).

Em comparação aos frutos da terra, a melancia tem um lugar secundário nos relatos de viagem. No entanto, sua predominância na paisagem agrária do Brasil foi tão marcante quanto das bananeiras. Nas roças no meio do mato, as covas da mandioca nativa dividiam o espaço com a planta rasteira de grandes pepônios verdes.

“O fresco e agradável amanhecer e a soberba região em que nos encontrávamos [Santo Amaro (BA)] fizeram-nos optar por tomar um atalho pelos campos de cana-de-açúcar, mandioca, melancia e um denso arvoredo (Idem, p. 183).”

Em Itaparica, a fruta africana estava entre plantas de origem asiática e americana. “A ilha, por sua vez, é extraordinariamente fértil, retalhada por plantações de mandioca, cana-de-açúcar, campos de melancia e ipecacuanha, alternados por soberbo arvoredo” (Idem, p. 213).

## EM TORNO DA DIVERSIDADE DA MELANCIA

Mesmo com toda a diversidade genética do reino vegetal, alguns especialistas tendem a reduzir a história das migrações de plantas. O estudo do germoplasma da melancia (*Citrullus lanatus*) tem sido realizado por especialistas da área das ciências biológicas. Nesta literatura, em geral, afirma-se que a melancia é uma fruta introduzida no nordeste do Brasil, por escravos oriundos da África (FERREIRA, et al, 2003, p. 438-442; ROMÃO, 1995; ROMÃO, 200, p. 207-213). Assim, ignora-se totalmente a permuta afro-européia realizada pelos portugueses, bem como a importância dos indígenas e caboclos para a dispersão da melancia no hinterland do Brasil.

Antes de tratar dos caminhos e dos atores da dispersão da melancia pelo território brasileiro, cabe lembrar que, além das melancias de polpa vermelha e de sumo doce, foram trazidos para o Brasil outros tipos de melancias. De polpa branca, baixo teor de sacarose, mas com elevado teor de matéria seca, têm-se as melancias forrageiras. Essas melancias eram alimentos para os africanos que comiam suas sementes por ser vermífugos. Porém, por ela ser pouco palatável, a melancia de polpa branca passou a ser alimento para animais, se tornou forrageira no Brasil.

As melancias forrageiras foram muito disseminadas. Pelo cruzamento com outras espécies, elas acabaram “se naturalizando”, tendo uma ampla variabilidade genética. Pela sua rusticidade, as melancias forrageiras suportam altas temperaturas e áreas secas. Seu poder de conservação é maior do que o da melancia de polpa vermelha.

No caso da *Citrullus lanatus*, sua diversidade genética se deve à grande amplitude de germoplasma trazido de diferentes partes da África, além dos

processos de migração e fluxo gênico que ocorreram ao longo dos séculos (FERREITA, et al, 2002, p. 963-970; ROMÃO, 2000). Porém, pouco se sabe sobre as técnicas de conservação e armazenamento das sementes para evitar sua deterioração durante a travessia e garantir a germinação das sementes. Devido às condições de altas temperaturas e umidade da travessia atlântica, talvez houvesse já uma técnica de envelhecimento acelerado das sementes (BHERING, 2003, p. 1-6). Para Meeuse, a melancia (*C. lanatus*) seria originária da África austral, enquanto Keay e Hepper localizam como centro originário a África setentrional. Já Mallick e Masui acreditam que a melancia seja originária da África central (MEEUSE, 1962, p. 1-111; MALLICK; MASUY, 1986, p. 251-261; KEAY; HEPPEL, 1985, p.570-574).

As melancias também foram parar na Índia, China e Japão.<sup>8</sup> Isso demonstra o quanto a migração das melancias não se reduz às rotas do comércio de escravos. Sem olvidar a intensa permuta de alimentos afro-asiáticos pelo Índico antes da Carreira das Índias, sabe-se que os portugueses chegaram ao Japão na segunda metade do século XVI. Mas não era preciso ir até lá para levar melancias e outras frutas tropicais. Em Macau, japoneses vinham mercadejar com os portugueses, o que inquietava os chineses. Assim como o chumbo e outros metais saíam da China por mãos portuguesas que repassavam aos japoneses os valiosos metais, frutas de origem africana ou americana poderiam também chegar ao Japão pela mesma rota comercial da qual Macau se tornara um importante entreposto (CHEONG, 1996).

Cabe lembrar que melões já medravam no Japão quando os portugueses lá chegaram. Em seu tratado sobre os costumes no Japão (1585), o jesuíta Luís Fróis informou que japoneses e europeus se diferem até na forma de cortar e de comer melões(FROIS, 1994, p.74). Do século XVI há registro de melões no reino de Ormuz, conforme relato traduzido da língua árabe para a portuguesa:

Também lhe vêm muitos melões em duas temporadas que são muito bons, das listras e maneira dos de Abrantes. Uns vêm de quinze de Março por diante até quase todo Abril; depois vêm outros que duram de Julho até Setembro. Há também muita fruta que lhe vem da Pérsia e Arábia, a que chamam mangas, que é mui boa fruta.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Melancias japonesas foram introduzidas no Brasil por imigrantes nipônicos a partir das primeiras décadas do século XX.

<sup>9</sup> *Primeiros Escritos Portugueses sobre a China*. Tratado da China de Galote Pereira – Cousas da China e do Reino de Ormuz por Gaspar da Cruz. Lisboa: Alfa, 1989, p.181.

Embora o comércio transatlântico de escravos tenha favorecido a permuta de plantas entre a África e o Brasil, a história da migração da melancia se fez também por outros caminhos.

## **A EXPANSÃO DA MELANCIA PELO BRASIL**

Para o pesquisador Roberto Romão, o estudo da dinâmica evolutiva da melancia no nordeste brasileiro deve levar em conta os seguintes componentes: a) históricos (a permuta de plantas entre Brasil e a África e a colonização do nordeste); b) genéticos (a dormência de sementes, a hibridação introgressiva, a explosão de frutos, seleção natural e artificial); c) ecológicos (a dispersão de sementes por animais, o consumo de frutos pelo agricultor na própria roça, o banco de sementes no solo, a exposição a diferentes tipos de ambientes, etc.). Estes fatores são importantes para o estudo do processo de seleção, manutenção e amplificação da variabilidade da melancia nas condições de cultivo tradicional no nordeste brasileiro (ROMÃO, 2000, p. 207-213).

Se os especialistas destacam a variedade genética e o sucesso da hibridação das melancias para explicar o sucesso de sua expansão pelo território nacional, não se pode esquecer um fator antropológico determinante, ou seja, que vários grupos étnicos em diferentes ecossistemas adotaram a melancia em sua dieta alimentar.

No Brasil do século XVII, havia três centros de dispersão de melancias. O mais antigo era a Bahia. Da Península Ibérica vieram as primeiras sementes que, provavelmente, se misturaram com outras vindas diretamente da África quando se intensificou o comércio de escravos. Com o “trato dos vivos” se ampliou a permuta de plantas no mundo atlântico, sendo americanizada a paisagem africana, especialmente com ananases e mandioca (ALENCASTRO, 2000, p. 89-95). Ao mesmo tempo, a paisagem da América portuguesa era africanizada por musáceas, cucurbitáceas, entre outras plantas.

Também o reino vegetal do Brasil holandês se africanizava. Os jardins do conde Maurício de Nassau eram providos de “todas as variedades de plantas, frutas, flores e verduras que a Europa, a África ou ambas as Índias poderiam proporcionar”

(NIEUHOF, 1981, p. 45). Assim, Pernambuco era outro centro de dispersão da melancia. Provavelmente, foi dessa matriz que os tapuias se valeram para levar a melancia ao sertão brasileiro.

O terceiro centro seria a capitania de São Vicente. Desde o tempo dos jesuítas, o intercâmbio entre as missões de Piratininga e Salvador permitiu o cultivo de diversas hortaliças e frutas vindas da Península Ibérica, inclusive daquelas já aclimatadas na própria Europa ou em São Tomé. Essa última era um verdadeiro laboratório tropical de aclimação de plantas vindas de outras partes da África e do Oriente (ALENCASTRO, 2000, p.63-69).

Os estudos genéticos das melancias permitem aos historiadores refazer parcialmente o mapa de sua dispersão. Da Bahia, a melancia foi cultivada em todas as demais regiões do Brasil. Embora o nordeste continue sendo o maior produtor de melancias, o fruto conquistou todas as regiões. Isso implica uma boa capacidade de aclimação. Todavia, a adaptação exige uma mudança genética que foi possível pelos diversos pontos de dispersão secundária e variedade que se logrou durante séculos de fluxos permanentes.

Além das sementes trazidas do reino, outras chegaram diretamente da África. Durante a União Ibérica (1580-1640), a fruta já se encontra em Pernambuco. Como os holandeses também se meteram no tráfico de escravos, é provável que no jardim botânico de Nassau, onde havia centenas de espécies de plantas africanas, novas variedades de melancias foram aportadas da África central. A conexão escravista entre Rio de Janeiro e Luanda deve também ter favorecido a introdução de melancias. No século XVIII, a melancia já se encontra difundida em Minas Gerais. Ao menos, quilombolas plantavam a fruta em suas roças. Em 1767, um documento sobre a destruição de um quilombo na freguesia de Pitangui informa que no local havia quatorze ranchos de capim e plantas da roça que tinham fabricado de milho, feijão, algodão, melancias e mais fruta (GUIMARÃES; GOMES, 1996, p. 147-148). No entanto, o naturalista alemão Maximiliano von Wied não registrou melancias entre vários grupos indígenas da região sudeste. Mencionou melancias apenas no mercado da capital do Império (WIED, 1989, p. 26).

Ao contrário dos “botocudos”, os negros fujões foram vetores da dispersão da melancia pelo sertão brasileiro. Conforme depoimento de uma afro-descendente de quilombolas do baixo Amazonas, quase fronteira com o Suriname, as mulheres

recolhiam, antes da fuga, sementes de melancia, maxixe, tabaco e outras plantas (REIS; GOMES, 1996, p. 481).

Quilombos em várias regiões, em diferentes ecossistemas, foram verdadeiros laboratórios para o cruzamento de espécies de melancias, para sua seleção artificial e amplificação de sua variedade. Mas nem todo o quilombo tinha melancia. Do quilombo São Sebastião, localizado no Maranhão, uma descrição detalhada do século XIX informa que havia “grande bananal e diversas árvores frutíferas, muita plantação de fumo pelos quintais, assim como de ananases, bastante mandioca, algodão, e uma bonita e grande criação de galinhas e patos” (ASSUNÇÃO; REIS; GOMES, 1996, p. 457).

As melancias foram também plantadas por algumas mãos indígenas. Desde o início da colonização, os “índios mansos” passaram a plantar melancias em suas roças. Bahia e São Vicente foram os principais focos de radiação. Mais tarde, os tapuias devem ter conhecido a melancia por intermédio dos holandeses. Assim, os indígenas concorreram com os africanos no plantio e dispersão das melancias pelo Brasil. No século XIX, a expedição científica sob o comando do príncipe prussiano Adalberto encontrou melancias às margens do Xingu.

Pouco depois desembarcamos em duas roças que se seguiam uma após outra na margem oposta. Na primeira delas adquirimos uma provisão de farinha e um belo pato, e na segunda pudemos prover-nos de um número não pequeno de melancias, que daqui por diante foram o único consolo para nossos estômagos arruinados pela mandioca (BRASIL, 2002, p. 153).

O terceiro agente da dispersão pelo sertão brasileiro seria o caboclo. Nas roças do interior brasileiro até hoje é comum encontrar bananeiras, mandiocas e melancias dividindo o espaço cultivado pelos caboclos.

Se em algumas regiões do interior do Brasil, a melancia medrou tardiamente, em outras ela acompanhou a expansão territorial da América portuguesa. Na primeira metade do século XVIII, o mestre-campo André Ribeiro Coutinho informou que, na Capitania Del Rey, eles plantaram “muita balancia, muita abóbora, muito legume, muita hortaliça” (COUTINHO; in CESAR, 1981, p. 111). Nota-se que nesta parte meridional eram os portugueses os cultivadores das cucurbitáceas de grandes pepônios verdes e polpa vermelha. Por conseguinte, nas cidades do Rio de Janeiro, Desterro e de Laguna já cultivavam melancias em seus arredores. No século XIX, tem-se um novo ator do cultivo e dispersão da melancia. Trata-se do colono europeu no Sul do Brasil. Em *Praktischer Ratgeber für den deutschen Kolonisten in Brasilien*

(Conselhos Práticos para os Colonos Alemães no Brasil) informa-se a melhor época para o plantio das melancias. Nas informações aos colonos sobre medidas e unidades, constam em torno de 80 unidades por carro de melancia.<sup>10</sup>

## O EXOTISMO AFRO-ORIENTAL DA PAISAGEM DA BAHIA

No início do século XIX, a cidade de São Salvador da Bahia apresentava vários atributos que tiravam a atenção dos viajantes europeus. Entre eles, destacavam-se seus arredores. Na roça de Dona Maria Volante, o holandês Ver Huell admirou aquela “região selvagem do Brasil, soberba e pitoresca”, cujas espécies de origem africana e asiática se destacavam.

Laranjeiras, carregadas com flores e frutos ao mesmo tempo, espalhavam-se entre umbrosas e altivas mangueiras. Vegetais exuberantes cobriam o chão; coqueiros e tamareiras, os seus troncos ornados com plantas trepadeiras, elevavam as suas férteis coroas acima das outras árvores (HUELL, 2007, p. 139).

Durante um passeio em Montserrat, o viajante anotou:

Não longe do local de desembarque, próximo à praia, havia uma roça – ou casa de campo – localizada debaixo da sombra de inúmeras árvores frutíferas: laranjeiras, mangueiras, coqueiros e bananeiras. De vez em quando, podíamos notar alguns escravos que nos observavam com curiosidade. (Idem, p. 123)

Ao percorrer o vale, já percebia o andarilho o aroma das flores das mangueiras e avistava a jaqueira, com seus grandes frutos ligados diretamente ao tronco.

Além destas árvores, também encontrávamos aqui conjuntos de laranjeiras com flores e frutos dourados e as elegantes bananeiras com as suas largas folhas. Este belo espécime vegetal, por sinal, de acordo com os mitos asiáticos e citados por certo erudito, seria oriundo das margens do Eufrates ou mesmo dos pés do Himalaia (Idem, p. 148).

Nota-se que o viajante contemplativo não toma as musáceas por nativas, embora não tenha feito nenhum comentário sobre as origens asiáticas de outras árvores frutíferas. Escusado lembrar que as frutas mais características da Índia estavam aclimatadas no Brasil. Assim, a estada brasileira era a ocasião para muitos europeus provarem a manga, a jaca, o jambo, o tamarindo, além de muitos condimentos orientais e africanos (CAMARA CASCUDO, 2004, p. 627). Como escreveu o viajante holandês Ver Huell ao entrar na Bahia de Todos os Santos:

<sup>10</sup> *Praktischer Ratgeber für den deutschen Kolonisten in Brasilien*. São Paulo: EDANEE, s/d  
R. Inter. Interdisc. INTERthesis, Florianópolis, v.7, n.1, p. 96-116, jan./jul. 2010

Contudo, não demorou muito e encostavam ao nosso lado pequenos barcos com frutas e outros víveres, de forma que, em pouco tempo, a abundância reinava a bordo. Foram-nos ofertadas bananas (que jamais havíamos provado antes), deliciosos ananás e laranjas (HUELL, 2007, p. 118).

Mas antes da degustação desses frutos, a visão antecipava o deleite diante da paisagem exótica, formada por elementos de origem africana e oriental.

[...] em breve, iríamos ver uma terra descrita pelos viajantes como uma das mais belas mais férteis do mundo. De fato, quanto mais nos aproximamos do cabo, mais a atraente costa alegrava os nossos olhos. Em toda parte, as elegantes palmeiras de coco – que até então eu jamais havia visto – exibiam-se por cima do frondoso arvoredor” (Idem, p. 117).

Pela sua erudição naturalista, pode-se inferir que o viajante holandês conhecia o livro do seu compatriota Jan v. Linschoten que trata, entre outros temas, dos frutos da Índia portuguesa (LINSCHOTEN, 1999). Ver Huell podia reconhecer e identificar as palmeiras e demais árvores tão copiosamente descritas pelos holandeses desde o século XVII. Assim, antes da sua retina registrar essas plantas *in locus*, ele já tinha suas imagens na memória. Isso não impede um fascínio diante da natureza tropical.

A paisagem era, portanto, encantadoramente bela ao nosso redor. Aqui nos cercava as mais variadas formas de plantas, muitas das quais jamais havíamos visto antes. Que fraca idéia da majestade do reino vegetal tropical havia dado o nosso mostruário! (HUELL, 2007, p. 183)

Também na Cidade Baixa, as bananeiras predominavam na paisagem. Como observou o viajante holandês, há bananeiras “em todo o canto por entre as casas da encosta da montanha”(Idem, p. 137). Além da visibilidade dessas plantas, muitas delas exalavam aromas pelas ruas da cidade como, por exemplo, as laranjeiras de uma alameda próxima da Praça São Pedro, no sul da cidade (Idem, p. 154). Na ilha de Cajaíba, a paisagem afro-oriental era fascinante aos olhos dos viajantes europeus.

Caminhando sob a agradável sombra das mangueiras, jaqueiras, limoeiros e outras árvores seguimos em frente até um ponto onde finalmente sentamos sobre a grama. O fresco ventinho do mar balançava os coqueiros e soprava através dos manguezais que cobriam a praia rochosa até certa distância mar adentro (Idem, p. 219).

No relato de viagem do holandês, as sonoridades, os aromas e a vista dos elementos afro-orientais foram sempre constantes. Nas proximidades da Igreja do Bonfim, a paisagem foi registrada por todos os sentidos do viajante:

A noite estava deliciosa; as estrelas cintilavam num céu completamente limpo. Uma leve brisa sussurrava por entre as elevadas mangueiras que escureciam o caminho e balançava os inúmeros coqueiros existentes na



praia, onde quebravam as ondinhas marulhantes. O ar estava repleto do aroma das mangas e das flores das laranjeiras. (Idem, p. 225)

O próprio espectador tinha consciência do pitoresco daquele lugar, onde elementos de origem africana e asiática se coadunavam na natureza brasileira.

Ao nosso redor, uma rica vegetação; as palmeiras embalavam-se na leve brisa noturna e as largas folhas das bananeiras pareciam feitas de prata. [...] O ar estava agradável e fresco e repleto com os balsâmicos aromas das laranjas, mangas e flores; nas proximidades, o ribeirão marulhava placidamente. Era um quadro, portanto, mais do que digno do pincel de um Claude Lorrain. (Idem, p. 227)

No início do século XIX, frutas de origem asiática ou africana já eram consideradas como frutos da terra por muitos brasileiros, pois coqueiros, bananeiras, mangueiras e tamareiras já faziam parte desde muito tempo da paisagem tropical do Brasil. No entanto, muitos viajantes europeus, especialmente aqueles com formação naturalista como Ver Huell, Spix e Martius e Avé-Lallemant, podiam discernir plantas nativas e exóticas. Assim, um roçado com melancias e mandioca era algo duplamente exótico para os olhos acurados de alguns viajantes contemplativos.

Assim com o holandês Ver Huell, outros viajantes que estiveram no Brasil no século XX, como os alemães Freyreis, Avé-Lallemant e Canstatt, distinguem as plantas exóticas das nativas nos seus respectivos relatos sobre a paisagem brasileira, especialmente, os naturalistas como o francês Auguste Saint-Hilaire ou os alemães Spix e Martius. Se para o olhar estrangeiro, as melancias, as mangas, as jacas e as bananas ainda eram exóticas, para os brasileiros essas frutas já faziam parte da “paisagem cultural” desde o século XVI.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os especialistas brasileiros das áreas das ciências biológicas e agrônômicas afirmam em uníssono que foram os escravos africanos que introduziram a melancia no Brasil. Ignoram assim a experiência ibérica com a fruta africana. A Ibéria já conhecia a melancia desde os tempos dos romanos e deve ter recebido ainda novas espécies com os mouros durante séculos de intercâmbio com a África setentrional. O périplo africano incrementou a diversidade das cucurbitáceas na Península Ibérica.

Na América portuguesa há registro de melancias na Bahia desde o século XVI. Posteriormente, outras melancias chegaram diretamente do continente africano. No século XVII, a melancia já tinha ultrapassado as fronteiras da província baiana.

Em Pernambuco medrava a planta rasteira de pepônios verdes. Mas se a melancia já era conhecida dos holandeses antes de sua experiência brasileira, ela deve ter se expandido ainda mais por mãos batavas.

No século XIX, a melancia já se encontra no Norte, quase na fronteira com o Suriname, até o Sul do Brasil. Ela é plantada inclusive por imigrantes alemães. Tanto a melancia de polpa vermelha quanto a melancia de polpa branca foram cultivadas nas colônias alemãs. Cruas, a primeira serviu de alimento humano e a segunda para os porcos. Em conserva, a segunda também foi consumida pelos colonos.

Apesar da amplificação de sua variedade e da sua dispersão, a melancia continuou por mais de quatro séculos a integrar a paisagem afro-oriental da Bahia.

Embora “naturalizada” no Brasil desde os tempos coloniais, a melancia era ainda vista como exótica pelos viajantes europeus do século XIX. O holandês Ver Huell foi um deles. Durante sua estada em Salvador, o viajante soube apreciar o exotismo daquela paisagem, suas cores, cheiros e sabores. Deixou um relato riquíssimo para uma história da sensibilidade, mas também para uma história da paisagem do início do século XIX.

## REFERÊNCIAS

ALENCASTRO, Luís F. **O trato dos viventes: Formação do Brasil no Atlântico Sul.** São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagens pelas Províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe (1859).** Belo Horizonte/Itatiaia; São Paulo/Edusp, 1980.

BALLONG-WEN-MEWUDA, J. **São Jorge da Mina (1482-1637)** Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1993, p.125.

BHERING, Maria Carmen et al. Avaliação do vigor de sementes de melancia (*Citrullus lunatus* Schrad.) pelo teste de envelhecimento acelerado. **Revista bras. Sementes**, v. 25, n. 2, p. 1-6, 2003.

BRASIL: **Amazonas-Xingu** (pelo Príncipe Adalberto da Prússia) Brasília: Editora do Senado, 2002.

CÂMARA CASCUDO, Luís. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Global Editora, 2004.

CHEONG, Fok K. **Estudos sobre a instalação dos portugueses em Macau.** Lisboa: Gradiva, 1996.

COUTINHO, André Ribeiro. Carta a um amigo datada de setembro de 173.

DAVIS, Natalie Z. Nas Margens. **Três mulheres do século XVII.** São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FARIAS, Juliana B. et al. **Cidades Negras.** Africanos, crioulos e espaços urbanos no Brasil escravista do século XIX. São Paulo: Alameda, 2006.

FERREIRA, Maria Aldete J.F.; QUEIROZ, Manoel Abílio de; BRAZ, Leila T.; VENCOSKY, Roland. Correlações genótípicas, fenotípicas e de ambiente entre dez caracteres de melancia e suas implicações para o melhoramento genético. **Hortic. Bras.** [online]. v. 21, n. 3, p. 438-442, 2003.

FERREIRA, Maria Aldete Justiniano da Fonseca et al. Capacidade de combinação em sete populações de melancia. **Pesq. agropec. bras.** [online]. v..37, n.7, p. 963-970, 2002.

FROIS, Luís. **Traité de Luís Fróis, S.J.(1585) sur les contradictions de moeurs entre Européens & Japonais.** Paris: Ed. Chandeigne, 1994.

GANDAVO, Pero de M. **Historia da Província de Santa Cruz.** Lisboa: Alfa, 1989.

Guilhermino. **Primeiros cronistas do Rio Grande do Sul (1605-1801).** Porto Alegre: Edições URGs, 1981.

GUIMARÃES, Carlos M. Mineração, Quilombos e Palmares. Minas Gerais no Século XVIII. In: REIS, João J.; GOMES, Flávio dos Santos. **Liberdade por um fio.** História dos Quilombos no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

HENRIQUES, Isabel de Castro; MARGARIDO, Alfredo. **Plantas e Conhecimento do Mundo dos Séculos XV e XVI.** Lisboa: Alfa, 1989.

HUELL, Q. **Minha primeira viagem marítima (1807-1810).** Salvador: EDUFBA, 2007.

KEAY, W.J. & HEPPER, F.N., **The flora of west tropical Africa.** London: Royal Botanic Gardens, 1985.

LINSCHOTEN, Jan H. v. Van. **Itinerário, Viagem ou Navegação de Jan Huygen van Linschoten para as Índias Orientais ou Portuguesas (1596).** Lisboa, 1999.

MAESTRI, Mário J. **A agricultura africana nos séculos XVI e XVII no litoral angolano.** Caderno 04. Porto Alegre: IFCH/UFRGS, 1978.

MALLICK, M.F.R. & M. MASUI, 1986. Origin, Distribution and Taxonomy of melons. **Science Horti**, v.28, p. 251–261, 1986.

MATOS, G. de. **Obra Poética.** Rio de Janeiro: Editora Record, 1992.

MEEUSE, A.D., The Cucurbitaceae of Southern Africa. **Bothalia**, v.8, p. 1–111, 1962.

NIEUHOF, Johan. **Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil**. Belo Horizonte; Ed. Itatiaia/São Paulo: Edusp, 1981.

PIGAFETTA, F.; LOPES, Duarte. **Relação do Reino do Congo e das Terras Circunvizinhas**. Lisboa: Alfa, 1989.

PRAKTISCHER Ratgeber für den deutschen Kolonisten in Brasilien. São Paulo: EDANEE.

PRIMEIROS Escritos Portugueses sobre a China. Tratado da China de Galiete Pereira – Cousas da China e do Reino de Ormuz por Gaspar da Cruz. Lisboa: Alfa, 1989.

ROMÃO, R. L. **Dinâmica evolutiva e variabilidade de populações de melancia *Citrulluslanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai. em três regiões do Nordeste brasileiro**. 1995. 75 f. Dissertação (Mestrado) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, 1995.

ROMÃO, Roberto L. **Northeast Brazil: A secondary center of diversity for watermelon (*Citrullus lanatus*)**. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 2000.

SOUSA, Gabriel S. **Notícias do Brasil (1591)**. Lisboa: Alfa, 1989, p.109-110.

WIED, Maximiliano v. **Viagem ao Brasil**. Belo Horizonte/Itatiaia; São Paulo/Edusp, 1989.

Dossiê:

Recebido em: 20/05/2010

Aceito em: 17/06/2010