

Estudo lexical dos termos da culinária em Bragança

Andréia da Silva Ribeiro¹

Raimunda Benedita Cristina Caldas²

RESUMO: Este estudo faz um levantamento dos termos lexicais encontrados na culinária em Bragança. Considera nas diferentes culturas e nas formas lexicais oriundas de diversos povos que habitaram a Amazônia a representação terminológica tanto na culinária de ocasiões, quanto na utilizada nos rituais. A pesquisa dos termos faz parte do Projeto “Vozes do Caeté”, desenvolvido no Campus de Bragança, cujo referencial teórico ancora-se na Terminologia (KRIEGER & FINATTO, 2004) e Socioterminologia (FAULSTICH, 1995).

PALAVAS-CHAVE: Termos da culinária bragantina; Socioterminologia; Léxico de especialidade.

Introdução

O léxico de uma língua é fundamental para a compreensão a respeito da formação de um determinado povo, pois pode ser compreendido como o “lugar do conhecimento, sob o rótulo sintético de palavras - os signos lingüísticos” (BIDERMAN, 1996), haja vista que é através dele que são registradas as informações e as marcas culturais deixadas pelos povos antigos às futuras gerações, e é também por meio desse poder de informações resguardada no léxico que é possível a atualização e transformação da cultura pelos povos da atualidade.

Esta investigação trata do léxico relacionado ao fazer culinário da região bragantina, sob os fundamentos da socioterminologia. O estudo socioterminológico envolve termos de especialidade em uma perspectiva social, já que língua e sociedade são indissolúveis. A especificidade do tratamento terminológico representa um conjunto léxico-semântico característico de determinados setores, área do saber, atividades, grupos de indivíduos etc., que elencam, constroem e desenvolvem em seu espaço de relação e convivência termos lexicais de uso especializado.

A partir dessa perspectiva este estudo procurou analisar termos atrelados ao cotidiano dos indivíduos do espaço onde ocorreu a pesquisa: região bragantina. Neste campo do saber a constituição de termos da culinária acontece de forma dinâmica devido à capacidade de criação e metamorfose na manipulação de novos e antigos pratos, haja vista que os termos que a permeiam

¹ Mestranda em Linguagens e Saberes na Amazônia, do Campus Universitário de Bragança. asr_letras@yahoo.com.br

² Doutora em Linguística. Professora do Campus Universitário de Bragança. criscaldas@ufpa.br

envolvem nomes de ingredientes, pratos, modo de preparo, de frutas, legumes, cereais, etc., além de termos ligados aos instrumentos de preparo.

A investigação lexical de termos da culinária na cidade de Bragança faz parte de estudos do Projeto “Vozes do Caeté”, desenvolvido no Curso de Letras, do Campus de Bragança, cujo propósito é reunir e registrar informações lexicais sobre a região.

A construção do saber culinário e suas representações no léxico de especialidade

A partir desses conhecimentos adquiridos, acumulados, repassados, e muitas vezes, reformulados, o referido trabalho se propõe investigar o léxico de especialidade que constitui os nomes de alimentos. Apesar das grandes transformações tecnológicas e da modernidade da sociedade contemporânea, os termos ainda permanecem vivos no cotidiano das famílias, sejam por meio da cultura de plantio e colheita, seja por meio dos consumidores que mantêm as formas do fazer e os hábitos dos povos que os antecederam.

O estudo terminológico na culinária bragantina visa explorar e registrar os termos de especialidade cultivados pelo falante desta região, que em meio a seu labor diário, ainda utilizam formas de fazeres e saberes tradicionais, tanto nos hábitos alimentares do cotidiano quanto em rituais da vida em sociedade. Nesse sentido, a região proporciona um leque de possibilidades de estudos nas mais diversas áreas do saber. No entanto, a presente investigação contempla especificamente para o município de Bragança e algumas amostras advindas de certas comunidades interioranas do município, detendo-se a investigar, por meio da pesquisa de campo, restritamente termos da culinária que se fazem presente em forma de produtos e alimentos.

As considerações versam a respeito da diversidade cultural envolvida na culinária da região bragantina, caracterizando a singularidade de certos hábitos alimentares em decorrência do contato com as diversas culturas, principalmente as indígenas e de conhecimentos desses povos que se mantiveram e que se adaptaram à modernidade.

Socioterminologia e o estudo dos termos da culinária

Os processos de constituição de termos ocorridos na especificidade da culinária da região do Caeté constituem-se no inventário histórico a respeito de como se deu a constituição e formação do léxico do próprio povo brasileiro.

A sociedade brasileira do século XXI, assim como muitas outras sociedades modernas mundo a fora, vive um período caracterizado por um processo acelerado de interação social

imposta, de forma mais acentuada, após a intensificação da chamada globalização. A partir desse processo de globalização as transformações ocorridas nas sociedades passaram a acontecer de forma mais dinâmica, o que gerou trocas de vários elementos específicos existentes entre culturas distintas.

É interessante perceber que essas trocas também ocorreram no nível da linguagem, de forma que termos lexicais foram compartilhados entre línguas distintas, e com o tempo esses termos acabaram incorporados ao léxico ou a terminologia de especialidades de forma natural, como se tais termos sempre tivesse pertencido à comunidade de fala que o adotou. Outro ponto importante que contribuiu para esse processo no século XIX até a contemporaneidade foi o desenvolvimento das ciências, vista a consideração sobre a terminologia

O crescimento exponencial das unidades terminológicas é um fenômeno diretamente resultante do acelerado avanço da ciência e da tecnologia que requer novas denominações para novas descobertas e invenções que se avolumam. A ampliação do conhecimento científico e tecnológico, [...], vem, portanto, afetar a composição das terminologias, sejam elas criações originais, sejam denominações já existentes que passaram a ser redefinidas, integrando novos campos e horizontes de conhecimentos. (KRIEGER E FINATTO, 2004, p. 26-27).

Os mesmos princípios de formação e constituição da terminologia ligada à ciência e à tecnologia, também foram os de constituição da terminologia ligada à culinária, visto que, com a aceleração do processo de globalização os povos de várias etnias passaram a interagir mais, e a partir daí surge a necessidade de conhecimentos em outras línguas de outros povos, na qual se quer manter relação social, cultural e econômica. Desse modo, as sociedades tiveram que se adequar às velozes mudanças e se familiarizar com termos utilizados para denominar certos produtos, ingredientes, pratos, instrumentos, etc., portanto, a constituição de terminologias em várias áreas do saber, muitas vezes, surge da necessidade de estreitar a comunicação entre países de língua diferentes.

No Brasil esse processo de interação social que gerou terminologias diversificadas, oriundas de várias línguas, ocorreu simultâneo ao processo de colonização, como expõe em seu artigo FAULSTICH (1998), “[...] a história da terminologia se confunde com a formação da sociedade brasileira por meio da mistura de falares dos habitantes naturais da terra e dos que para cá vieram.”.

Portanto, a comunidade linguística formada por indivíduos de diferentes culturas de falas moldam com o tempo suas próprias estruturas semânticas que “[...] são formadas pelos processos

vernaculares da derivação, da composição, da transferência semântica, das formações sintagmáticas, da redução e pelo empréstimo de outros idiomas. (ALVES, 2010, p. 32)”, conservando, entretanto, resquícios lexicais de sua língua primitiva.

Das línguas faladas por grupos étnicos que habitavam o território brasileiro no período colonial, o Tupi é bastante representativo. Sabe-se que existem muitas palavras de origem Tupi no vocabulário da língua portuguesa falada atualmente no Brasil, essa herança cultural nativa está presente nos termos dos discursos cotidiano das pessoas. É, portanto, um campo vasto para investigação cultural e terminológica o legado deixado pelas línguas indígenas, principalmente, na constituição de termos da fauna e da flora, visto que os conhecimentos nativos sobre a terra e seus elementos naturais foram de suma importância para os colonizados europeus, fato que gerou

A motivação dos falantes do português para adotarem termos da língua brasílica, da língua geral paulista, da língua geral amazônica ou o nheengatu é dada pela necessidade de denominarem objetos e realidades desconhecidas na tradição portuguesa, mas típica da natureza e da vida no Brasil. Assim é natural que a grande maioria dos termos de origem tupi pertença à linguagem setorial da fauna, flora, natureza e cozinha. (DIETRICH, NOLL, 2010, p. 90 - 91).

O termo na culinária de Bragança-PA

O estudo sobre os termos da culinária em Bragança remonta a história do lugar, conduzindo-nos à origem dos povos que habitaram a Amazônia. Assim, para tratar da influência dos termos Tupi nesta discussão precisamos associar os hábitos alimentares aos fatores de formação e manutenção desses hábitos.

O *locus* desta pesquisa é o município de Bragança, cidade considerada como uma das mais antigas do estado do Pará. Às margens do Rio *Caeté*, o rio mais importante da região, cujo nome advém da expressão indígena que significa “Mato de verdade”, as terras onde atualmente localiza-se Bragança, inicialmente, fora habitada por índios tupinambá.

Apesar de toda a modernidade vivenciada neste século, a cidade de Bragança ainda possui costumes e hábitos bastante tradicionais em alguns setores, como por exemplo: o trabalho com a agricultura, alimentação, religiosidade, etc. A cidade por anos sofreu com problema do isolamento³, que somente ao final do século XIX foi amenizado graças às imigrações esse espaço pouco a pouco está se preenchendo⁴.

³ Isto, possivelmente esteja relacionada à distância geográfica que dificultou, por muitos anos, a integração entre esta cidade e a capital do Estado, visto que, o percurso que liga as duas cidades se constituía nas palavras de Oliveira

Economia, culinária e terminologia

Com o intuito de tecer uma ligação pertinente entre economia, culinária e terminologia, ousou-se observar que os produtos fornecidos pela pesca e principalmente pela a agricultura bragantina são utilizados na produção de pratos consumidos pela população, que mantém costumes tradicionalmente indígenas tanto na produção quanto na forma de consumo e na manutenção de termos oriundos dessas práticas.

Bragança, atualmente, é considerada um dos maiores polos pesqueiros do Estado do Pará, além de ter sua economia voltada para as atividades da pecuária, da agricultura e do extrativismo centrada na extração de caranguejo, a partir da qual muitas famílias retiram seus sustentos, todas essas atividades são fornecedoras de matérias primas para comércio local.

Já a agricultura gira em torno dos produtos derivados da mandioca, sendo o cultivo da raiz uma das principais atividades das comunidades pertencente ao município, um ingrediente tipicamente da cultura indígena, que além de movimentar a economia é a base alimentar das famílias bragantinas. Logo, por parte do governo, a preocupação de acompanhar o desenvolvimento de práticas, áreas de plantio, área colhida, quantidade produzida e valores da produção, principalmente no quesito que se refere ao desenvolvimento rentável do produto.

O senso comum caracteriza o lugar como o de abundância de alimentos. Esses alimentos, por sua vez, estão associados em situações especiais às festividades, cerimônias e relações sociais específicas do povo bragantino. Assim, tomar mingau em velórios, beber ‘mandicuera’ em frente ao cemitério no dia de finados, servir banquetes com peixes e mariscos, regados à bebida do ‘cajuaçu’ concorrem com a reputação da boa farinha de Bragança.

Metodologia

Os termos de especialidade, objeto de estudo deste trabalho, foram coletados no município de Bragança-PA, com munícipes residentes na sede e em comunidades pertencentes à referida cidade, sem pretensões de abarcar na totalidade termos relacionados à culinária, mas tratar dos termos que forem mais significativos, ou seja, mais usual na comunidade.

(s/d), por um “vazio”, preenchido somente no final do século XIX início do século XX, com vinda de imigrantes, principalmente nordestino, para esta região.

⁴ Fato inicialmente ocorrido não apenas pela necessidade de ocupação, mas estimulado e impulsionado pelo escoamento da produção de alimentos produzido por essa região e destinado a capital, Belém.

No local onde foi aplicada a pesquisa de campo foram coletados informações que compreendem a termos que caracterizam produtos, alimentos, pratos de natureza diversa, etc., mas que, por vezes, circulam em meios condicionados ao calendário, ou seja, dependente de ciclos produtivos⁵.

As amostras coletadas correspondem a informações que representam informantes da sede e de outras comunidades interioranas de Bragança do Pará como: Tamatateua, Vila Q'era, Pratinha e Bacuriteua. Os informantes das comunidades acima citadas foram entrevistados na feira do agricultor, que ocorre aos sábados em uma área do sindicato rural de Bragança. Os informantes residentes na sede do município se constituem, em sua maioria, de donas de casas e ex-colonos.

Por se tratar de pessoas que trabalham com produtos alimentícios agrícolas ou estão constantemente em contato com as práticas culinárias, tais informantes apresentaram um potencial perfil para falar a respeito dos termos de práticas e produtos que permeiam a culinária local.

O critério utilizado para a escolha dessas comunidades, ao invés de tantas outras existentes na cidade de Bragança se deu pela escolha dos informantes. Ao passo que os informantes foram escolhidos por seu vínculo com a produção de alimentos (agricultores) ou mesmo pela própria manipulação desses produtos na preparação de pratos, ou seja, saberes culinários.

Os levantamentos de dados registrados foram colhidos por meio de entrevistas de campo que ouviu 14 informantes, e para tanto utilizou o método de gravações e conversas espontâneas de caráter informal⁶. E para o registro dessas informações se utilizou como recursos os seguintes instrumentos: caderneta de nota, gravadores e câmera fotográfica.

O saber tradicional no termo de especialidade

Parte da História da Alimentação abrange enredos variados, pois diz respeito ao tempo e ao espaço, relacionando o biológico e o cultural, o social e o econômico, o político e o religioso, as ciências e as técnicas, as atitudes e os comportamentos, as normas e representações. Portanto,

⁵ E esse fator é responsável por reger a produção, de forma praticamente a controlar a presença ou a ausência, elevação e queda do preço de determinado produto, isto, por conseguinte, irá influenciar os hábitos alimentares dos cidadãos.

⁶ Esta proposta metodológica teve por objetivo otimizar o registro das informações coletadas, de forma a primar pela espontaneidade das falas no momento em que as pessoas relatavam suas práticas e experiências com os saberes da terra.

as questões relacionadas à alimentação estão encadeadas a uma série de outras situações que dizem respeito à relação e ao desenvolvimento da sociedade. Porém, estudos que contemplem esse tema ainda não são muito comuns ou, muito menos, discutem termo de especialidade a partir dos saberes culinários.

Os hábitos alimentares e a conduta referente à comida estão além do biológico e do nutricional. O alimento forma um conjunto histórico, pois os modelos de constância e modificações nos costumes e práticas na cultura alimentar estão relacionados à dinâmica social. E, portanto, sofrem intervenções humanas, o próprio termo de especialidade na culinária, ou seja, o nome de determinado alimento não foge a essa máxima, visto que, com o passar dos anos, por exemplo, ingredientes e modos de preparo são alterados, o que pode ocasionar a atualização do termo. Os alimentos não são apenas produtos gustativos, estão muito além disso, comer, além de ser um ato nutritivo, é também um ato social, pois estabelecem caracteres voltados aos usos, costumes, comportamentos e ocasiões.

Contudo, o estudo da alimentação fixa-se nos meios de organização material e simbólica e nas amostras do poder nas sociedades. No campo dessas manifestações, as relações de cultura e poder acentuam a compreensão de que as variadas formas de representação social podem ser compreendidas como agentes num processo de construção de conduta, tradições e atitudes que se relacionam as tais manifestações de domínio, de poder.

Nesse sentido, o alimento possibilita a formação da identidade daquele que o degusta, ou seja, a ingestão de alimentos não está somente fechada ao mercado e aos sistemas econômicos globais da sociedade, mas também aos fenômenos tanto cultural como também linguístico, já que um termo empregado a determinado prato permite associação ao lugar de origem daquele alimento, um exemplo bem famoso disto é: falar em pizza é logo fazer menção à Itália. Trazendo a questão para o âmbito regional, a Macaxeira identifica o norte e o nordeste. Além do mais, outra questão a ser considerada é a escolha sobre qual termo usar (variação) ao evocar determinado vocábulo que denuncia, a qual região uma pessoa pertence, o exemplo anterior ilustra bem isto, pois macaxeira é um termo comum no norte e no nordeste, mas o mesmo produto é conhecido nas regiões sul e sudeste por outro termo, o aipim. Mas tanto um termo quanto outro se reporta ao mesmo produto e possui, no geral, a mesma finalidade alimentar, além disso, praticamente requer as mesmas práticas e técnicas de cultivo, manejo e de preparo dessa iguaria e, portanto, um saber compartilhado.

A influência dos hábitos gastronômicos dos nossos povos indígenas é sempre mencionada em boa parte da região norte, a saber, desde nosso chibé à tapiquinha a fonte alimentar vem da mandioca, raiz típica da Amazônia, de cuja tradição compartilha com frutos, frutas e folhas as mais exóticas combinações alimentares. Assim, foi-nos aguçado o interesse pelo estudo lexical dos termos da culinária em Bragança, especialmente pelos alimentos de origem indígena.

Os saberes agrícolas oriundos das culturas indígenas são um dos maiores legados deixados por esses povos para a identidade nacional, bem como, acompanhado a esses saberes os termos específicos que representam tal atividade. É válido observar que

Além da mandioca, cultivavam o milho, a batata-doce, o cará, o feijão, o amendoim, o tabaco, a abóbora, o urucu, o algodão, o carauá, cuias e cabaças, as pimentas, o abacaxi, o mamão, a erva-mate, o guaraná, entre muitas outras plantas. Inclusive dezenas de árvores frutíferas, como o caju, o pequi etc. Faziam, para isso, grandes roçados na mata, derrubando as árvores com seus machados de pedra e limpando o terreno com queimadas. (DARCY RIBEIRO, p. 31 e 32)

Os índios dominavam certas técnicas agrícolas que eram e ainda são utilizadas na manipulação da flora atualmente, principalmente, o cultivo de plantas e raízes para a produção de alimentos, a partir do processo de domesticação e manejo de determinadas raízes desenvolveram conhecimentos próprios e específicos para retirar os benefícios oferecidos pela natureza e também saber reconhecer os perigos presentes nos venenos de tais produtos, daí se construiu todo um saber cercado de cuidados no momento do preparo desses produtos, por exemplo, o caso da mandioca que mais tarde se tornará a base alimentar de muitas comunidades amazônicas, inclusive a bragantina.

Termos de especialidade: um olhar sobre a culinária na cultura da mandioca

Dentre a diversidade de alimentos na região bragantina destaca-se a mandioca enquanto cultura e identidade da influência Tupi. A cultura da mandioca inicia a partir do cultivo da planta *maniva*, de onde é retirada a raiz para a produção de alimentos; o manejo da raiz possibilita à produção de ingredientes que servem de base para o preparo de uma porção de iguarias, de cujo produto alimentar principal é a farinha. Este produto, conhecido também como farinha d'água, tornou-se indispensável na mesa do paraense, é uma das bases da economia do município de

Bragança, onde é reconhecida nacional e porque não dizer internacionalmente, como a melhor farinha do Brasil.

O cultivo deste produto é de fundamental importância para, praticamente, todo o Estado do Pará que estuda formas de promover estudos e meios para melhorar o plantio e a colheita desse produto. E para tanto, acompanha o desenvolvimento da cultura desse patrimônio nativo.

Para a produção da farinha, ou farinha d'água, são utilizados vários instrumentos, neles são observados termos específicos dessa cultura desde a retirada da raiz da maniva do solo até chegar aos mais variados produtos derivados desta planta, em muitas comunidades ainda são utilizados animais e **grajaus** para transportá-las até um reservatório de água, geralmente, corrente para ser posta de molho, depois de alguns dias de molho, até amolecer a raiz, retira-se a casca e depois o produto é depositada em uma espécie de **canoas** para ser amassada e depositada em **tipitis**. Nesse estágio é aparado o líquido que dará origem ao **tucupi** e também à **goma** – que é também denominada de fécula, aproveitada em pratos como o **tacacá**, a **tapioca**, a **farinha de tapioca**, **mingau**, além de outras finalidades. Retirado o líquido a massa é colocada em grandes peneiras, nas quais será amassada e peneirada, depois levada ao forno para ser torrada, chegando ao produto final, a farinha. Outra forma de fazer a farinha é ralar a raiz ao invés de por de molho, esse processo pode ser feito utilizando um ralo ou o **caititu**⁷, nessa forma de produção a farinha possui um sabor adocicado enquanto que na forma vista anteriormente possui um sabor azedo.

A Farinha é um produto tão apreciado na região que além da **farinha d'água** existem outras como, por exemplo, a **farinha com coco** – feito da farinha d'água e o acréscimo de coco ralado – muito apreciado acompanhado com café, **farinha seca** – farinha de coloração esbranquiçada – geralmente utilizada para fazer o **pirão escaldado** e a farinha de tapioca – feito com a fécula da mandioca. Além desta última, a fécula da mandioca, ou goma como é mais conhecida na região, é possível o preparo de pratos que são consumidos de forma tradicional ou mesmo misturados a outros ingredientes industrializados, o fato é que a goma é um ingrediente base para o preparo da **tapioca** – que quer dizer tirado do fundo - e também de uma das mais conhecidas iguarias do estado, o **tacacá**.

A tapioca tornou-se um produto bastante consumido na região do caeté, tanto para o consumo familiar quanto para a comercialização. Através dos anos, ganhou adaptações desde sua forma primitiva, feito pelos índios, quanto era somente preparada à goma, com o contato caboclo foi introduzido o sal em recipiente aquecido no fogo, até as formas modernas com o acréscimo

⁷ Instrumento de ralar raízes, muito semelhante a uma enghoca - instrumento de moer cana de açúcar.

de recheios dos mais variados possíveis, muitos preferem consumi-la salgada adicionando recheio queijo, coco, manteiga, requeijão, etc., outros optam pela forma doce preferindo adicionar como recheio chocolate, leite condensado, coco com açúcar, doce de leite, etc.

A **farinha d'água** depois de pronta serve também de base para outros alimentos que são preparados adicionando outros ingredientes como, por exemplo, a castanha de caju triturado ou socado em um **pilão**⁸ é chamada de **paçoca**, outro alimento feito com a farinha são os mais variados tipos de farofas, ou seja, a mistura de farinha com camarão, carne seca, carne bovina, charque, frango e sururu.

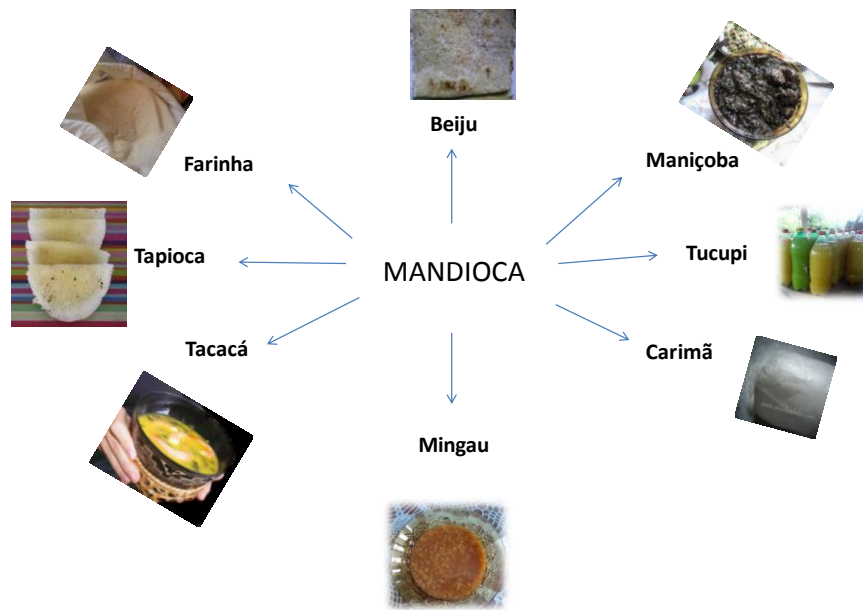
Além da farinha, a mandioca é a base para o preparo de **beiju**, **mingau de lopó** – feito da **massa puba**. O preparo do beiju requer uma técnica simples mais diferenciada, pois necessita do auxílio da folha de uma planta cujo termo é **sororoca** que envolve o beiju para ser assado na chapa quente do forno de fazer farinha.



Figura 3: Sororoca

Da planta maniva bem como de sua raiz, a mandioca se aproveita quase tudo, vários são os ingredientes que podem ser utilizados para o preparo diversos pratos culinários. O esquema a seguir demonstra, em linhas gerais, alguns tipos de pratos ou ingredientes feitos a partir deste produto.

⁸ Instrumento artesanal feito de madeira com formato semelhante a uma taça, em que um pedaço de madeira de pontas duplas chamado de mão de pilão é usado para tritura ou descascar algo.



Esquema 1 : Derivados da mandioca.

Este esquema demonstra algumas das diversas possibilidades culinárias pensadas com ingredientes extraídos da maniva ou da mandioca. Logo, tomando por base este estudo é possível inferir que a cultura local bem como a regional possui o hábito de consumir produtos derivados da mandioca. E este hábito tornou-se um fator identitário para a população amazônica, um elo que nos aproxima e conduz a uma relação de pertencimento.

Macaxeira: uma variedade da mandioca

Outra planta muito utilizada para receitas e pratos típicos é a **Macaxeira**, planta a qual a folha e a raiz são semelhantes à mandioca, mas que não possui toxinas e nem as mesmas qualidades para o preparo da farinha, no entanto, com ela podem ser preparadas várias iguarias como, por exemplo, bolos, beiju, escondidinho, sopa, pé de moleque, etc. Em Bragança é preparada também uma espécie de beiju com recheio de coco chamada de **bolsinha**. Além da raiz a folha da planta também pode ser utilizada para a produção da **maniçoba** uma iguaria muito apreciada pelo povo paraense.

Outra variedade de mandioca utilizada no preparo da mandicuera também pode ser encontrada em Bragança, conhecida pelo termo de mandiocaba.

A mandiocaba assim como a macaxeira é uma variedade de mandioca, no entanto possui características próprias que a difere das outras, pois esta raiz possui grande quantidade de líquido, coloração amarelada por dentro, além de ser uma raiz adocicada, cuja principal serventia culinária é o preparo do mingau de mandicuera.

O papel do saber e do fazer dos termos nas práticas sociais: elementos tradicionais e pós-modernos

A culinária regional mostra a relação cultura tanto do passado a do presente, a partir de uma dinâmica social que é manifestada através das lembranças dos alimentos e da arte de preparar determinados pratos, de acordo com o momento vivido, elevando o valor do bem cultural, ao mesmo tempo em que difunde o produto como cultura, principalmente quando está inserido no contexto do turismo.

Na região norte, por exemplo, a herança indígena é riquíssima na culinária paraense, principalmente na região bragantina. Essa herança é presenciada no saber e também no fazer dos alimentos, que influencia e ensina as gerações que vão surgindo, criando assim uma identidade própria da região, que ainda, involuntariamente, cultiva a tradição da cultura alimentar herdada dos indígenas, apesar das grandes mudanças que ocorrem na sociedade, na qual o ritmo agitado das grandes cidades, que impulsionadas pelo mercado de trabalho, não permite que faça uma alimentação adequada, por tanto o jeito é buscar refúgio nos alimentos industrializados tais como os *fastfood*, *drive-thru*, *self-service* entre outros. Nesse sentido, o papel do saber culinário e o tempo de preparo dos alimentos tornam-se importantes, tanto para uma boa alimentação, como também para a valorização cultural, no que diz respeito à cultura paraense. Percebe-se é que ainda continua viva nas famílias a importância de saber fazer esses alimentos e, dessa forma, esse conhecimento é passado de geração a geração, condizendo à tradição de comidas oriunda dos índios, que também da mesma forma os mais velhos passavam seus conhecimentos aos mais novos, relacionando as datas comemorativas, assim como também o período de determinados alimentos.

Apesar das grandes transformações que a sociedade vem sofrendo, a comida regional ainda resiste em meio a todas essas mudanças, de forma que se adequam a novo tipos de alimentos determinados pratos que não são pertencentes à região, mas que dividem a mesa da família bragantina com os alimentos região. Os ingredientes e modos adaptados tornam-se

valorizados e apreciados, seja pelos próprios moradores, como também pelas pessoas que visitam o estado, mais precisamente a região do Caeté.

Um dos exemplos da intervenção do “homem branco” na cultura alimentar deixada pelos índios é o caso da tapioca que era feita como se fosse um bolacha bem grande e era comida entre eles sem nada e o hoje é consumido em tamanho menor é envolvida na manteiga, coco, etc., e consumida com café. Outro exemplo, que por influência dos portugueses e com as mudanças da sociedade teve alteração na sua forma de ser feita é a **pamonha**, que era feita pelos índios com uma massa grossa e colocada na folha da bananeira, atualmente a pamonha é feita uma massa menos grossa é colocado açúcar e envolvida na própria palha do milho.

Entre esses alimentos, há também vários outros que são de origem indígena, assim como o preparo e consumo dos mesmos, que continuam na culinária atual, sendo ela o consumo da farinha de mandioca, que muito apreciada pela população paraense e bragantina, sendo consumida não somente na sua forma *in natura*, mas também no beiju, na **paçoca**, no **pirão**, com açaí, na farofa, etc.

Os termos de especialidade na culinária paraense não diferem muito da culinária ‘caeteuara’, contudo destacam-se alguns aspectos que a tornam mais exótica. A culinária bragantina herdada pelos índios e sem ter forte influência de outras culturas alimentares, embora com as mudanças ocorridas ao longo do tempo e também o acréscimo de alguns recursos para melhorar o sabor da comida, ainda conserva traços que são autenticamente indígenas, principalmente nos nomes das iguarias consumidas pela comunidade local e vizinhas. Os nomes ainda são mantidos como eram chamados pelos índios, às vezes ocorre algumas variações dependendo da origem dos moradores que geralmente são de outras regiões e trazem consigo o conhecimento e a cultura local e se difundem com a nova região que irá habitar, ocorrendo assim algumas mudanças nos nomes, porém o processo de produção e os ingredientes permanecem iguais, é o caso encontrado em Bragança que é **anxigu**, sendo que no Maranhão o nome dado a essa iguaria é **cuxá**, arroz com vinagreira.

Como ocorre em outras áreas do saber, inclusive na culinária, a experimentação e invenção exigem uma identificação para o novo prato e isso dará origem à constituição de um termo específico, que geralmente se constrói a partir da composição de um termo já existente, ou seja, reaproveitando o saber tradicional com toda a carga de informações que ele já possui, como, por exemplo, textura, sabor, origem, etc.

Destacamos alguns termos encontrados nesta pesquisa destacando dois grupos relacionados em comidas e bebidas. Entretanto, comidas e bebidas recebem tratamento na mesma categoria porque comemos **caldos** e bebemos **chibé**. A divisão entre sólido e líquido, categoria do português, nem sempre é plena nos hábitos alimentares, pois comer e beber corresponde a partir da herança Tupi uma mesma categoria de comer.

Os termos da culinária, a maioria de origem Tupi, *in natura* são apresentados a seguir com o propósito de apontarmos por meio das maneiras de preparo os termos que denominam os pratos a partir dos produtos de base.

Produtos *in natura*:



tucupí vinagreira jambu carimã macaxeira pupunha massa puba sururu



goma araruta mandiocaba milho quiabo açáí chicória maxixe caranguejo

Entre ingredientes e os produtos apontados concorrem os modos tradicionais do fazer, muitas vezes adaptados aos incrementos alimentícios oriundos da demanda de mercado.

Termos usados na preparação dos alimentos que necessitam de cozimento:

A preparação dos alimentos para compor os pratos culinários possui em todos os casos produtos com, ou pelo menos, um produto originário essencialmente da flora regional.

Até mesmo o processo de manipulação acaba por se traduzir em certo ritual de preparação. Um bom exemplo disto é a preparação de pratos de levam como ingredientes o **tucupí** em iguarias muito apreciadas em certos eventos, comemorações, comercialização, etc.. O fato é que, para que esse produto esteja à disposição para o consumo é necessário a atentar para algumas exigências, principalmente, para que o tucupí seja consumido, por exemplo, precisa antes de ser adicionado a algum prato, cozinhar e temperar. O cozimento revela o cuidado com a

eliminação do veneno contido nesse líquido – a ácido cianídrico⁹, o qual necessita de calor para sua dispersão.

O preparo de pratos a base de **tucupi**, geralmente conta com outro elemento vegetal, o **jambu**. Esses pratos são geralmente feitos em ocasiões, evento ou datas especiais; cozidos esses dois ingredientes juntos formam um molho que tradicionalmente vem acompanhado com carnes de **pato, peru, galinha ou porco**.

Pirão escaldado: termo usado para o artefato culinário preparado com o caldo de alguma carne (de marisco, peixes, aves, caças e gado) despejado sobre a farinha d'água.

Ensopado: termo que se refere ao caldo mais espesso sobre alguma carne.

Maniçoba: termo oriundo de *maniwa* – a planta + – *so'o* 'batido, moído', a 'folha da maniva moída' constitui um dos pratos que requer bastante atenção para seu preparo. A forma de preparo desta iguaria, nortista, merece atenção redobrada na hora do cozimento, pois é importante cozinhar a maniva durante oito dias. Além disso, escaldar as folhas depois de moída para retirar as impurezas é fundamental. Depois desse processo coloca-se para escorrer e em uma panela de porte grande deve ser colocada para cozinhar só com água por três dias. No terceiro dia coloca-se o toicinho e o pé de porco, o charque é colocado um dia antes de ficar pronto, a calabresa coloca-se no último dia de cozimento, tempera com uma cabeça de alho (dentes de alho amarrada em um tecido e preso por um fio feito uma poqueca), cebola, tomate, cheiro-verde. Quando pronto retirara a **poqueca**¹⁰ de alho.

Sopa: cozido na consistência de um mingau, contudo em Bragança costuma carregar pedaços de temperos e de carnes.

Mingau: este termo contempla uma ampla atividade em Bragança. O mingau costuma ser de origem vegetal, podendo servir como matéria para seu preparo: macaxeira, carimã, cureira (~carueira ~crureira), mandiocaba, cará, etc.

O mingau de mandicuera: constitui o mingau mais refinado no campo culinário, uma vez que feito da massa da **mandiocaba**, conhecida na literatura agrícola na Amazônia como mandioca doce, advém de uma espécie de mandioca que não serve para o preparo da farinha. Costuma ser um tubérculo de grande porte, de tamanho maior que a mandioca usada para farinha.



⁹ O (HCN)

¹⁰ Este termo varia com **moqueca** e remete ao artefato feito como uma papa.

A mandiocaba é destinada somente ao preparo do mingau. Embora tenha baixo índice de ácido cianídrico, também necessita de bastante cozimento para o preparo do mingau.

Talvez por isso a existência de uma grande variedade de tipos de mingau que pode ser preparado com produtos nativos dessa região, muitos deles a partir de raízes e tubérculos como, por exemplo, os mingaus preparados a partir de ingredientes derivados da mandioca, se pode citar: o **mingau da carimã** – espécie de farinha branca, feito preferencialmente de mandioca, mais pode ser feito com a macaxeira, dado a criança em fase de amamentação antes da introdução de alimentos sólidos; o **mingau de farinha de tapioca**, cuja mesma é preparado com a fécula da mandioca; o **mingau de massa puba** feito a partir da massa da mandioca lavada e sem o tucupi, para alguns se chama **lopó**; o **mingau de milho** muito apreciado na semana santa, eventos religiosos e festas juninas; além desse, ainda tem o mingau de cará, de arroz com jerimum, macaxeira, mandicuera e de farinha d'água.

Existem alguns alimentos muito semelhantes a mingau, mas também a sopa, e por isso possuem denominações próprias como é o caso da **mandicuera**, um prato doce, mas que sua aparência e composição se aproximam do preparo da sopa. Da mesma forma, também pode ser descrito o **caribé**, uma espécie de mingau feito de farinha d'água temperado com pimenta do reino, cheiro verde, cebola, óleo e sal, preferencialmente dado a pessoas enfermas, segundo a tradição serve para fazê-la suar e junto como suor liberar as impurezas e também recompor as energias do corpo.

Visto isto, é pertinente abordar a tênue diferencia concebida e percebida pelos bragantinos entre o que para eles seria o mingau e o que seria a sopa, justamente pela existência de pratos que ora tem características de mingau ora característica de sopa. Para muitos, o mingau é um prato preparado no fogo e que tem sabor doce, enquanto a sopa também é preparada no fogo, mas é de sabor salgado.

Termos usados na preparação dos alimentos secos

Os alimentos cujo preparo geralmente ocorre em contato direto com o fogo ou forno, são considerados alimentos secos, por não necessitar de líquido durante o processo de preparação. Os pratos secos preparados e encontrados com maior frequência são: a tapioca e o beiju já citados em tópicos anteriores; o Avoado, peixe gralhado, tradicionalmente consumido assim que sai do fogo; paçocas; farofas; e a moqueca.

A **moqueca** encontrada com o termo variante poqueca, foi registrada como definição para peixe temperado e enrolado em folha de **sororoca**¹¹ assado em brasa de fogo, enterrado no chão.

Termos referentes às bebidas na região bragantina

Em Bragança é possível encontrar variados tipos de frutas principalmente os da flora local que são herança dos povos indígenas que aqui habitaram por muito tempo, algumas frutas, além de ser utilizadas como sucos, são também muito apreciados para o preparo de sobremesas como, por exemplo, cremes, sorvetes, vinhos etc.

Das frutas, geralmente silvestres, é extraído o vinho e utilizado de várias maneiras como é o caso do **açaí**, que em tupi é *Yasaí*, um fruto muito apreciado pelos bragantinos e moradores da região. O vinho é consumido com farinha de mandioca, peixe assado, mais hoje também se toma com açúcar, farinha de tapioca, camarão, carne seca. Para muitos, consumir esse alimento é como um ritual, pois, após o almoço, tem que haver no mínimo um copo do vinho de açai para a refeição estar completa. Na época da entressafra do açai o produto de se destaca é o buriti ou a variante buriti cujo termo em tupi é *mbyrytí*. Ambos são produtos de grande apreço local, bem como, constituem valor comercial.

O **cupuaçu** é um fruto muito apreciado na região é, que em tupi é *kepu* que significa "que parece com cacau" e *uasu* é "grande", sendo esse fruto utilizado na produção de sucos, vitaminas, bolos como é caso da “Maria Isabel”, doces, bombons, cremes, mais também tem finalidade terapêutica, pois suas amêndoas são usadas para as dores abdominais.

O **Caju** outro fruto muito apreciado nas localidades pertencentes ao município, dele é aproveitado à polpa para ser consumido como suco, e doces ou mesmo comido e também as castanhas, sendo elas assadas e feito paçoca. (www.bibvirt.futuro.usp.br).

O **bacuri** de origem tupi **iwaku'ri**, significa que cai logo que amadurece, por ser um fruto de árvore muito alta que não permite saber quando o fruto já está bom para o consumo, que pode ser comido, mais é muito apreciado na forma de sucos, cremes, bombons e doces.

Outro fruto da região é o **murici** que tem como variante **muruci**, fruto pequeno de cor amarela, que tem o nome de origem tupi-guarani que foi traduzida como “árvore pequena”, a polpa pode ser utilizada em sucos, sorvetes, geleias, vinhos, e devido suas propriedades, pode ser usado também como uso terapêutico no combate de bronquite e tosses.

¹¹ Uma planta de porte pequeno, cujo suas folhas se assemelham as da bananeira.

Entretanto, as frutas na região não se resumem somente a essas, há uma variedade de frutos, que eram cultivados pelos indígenas que habitavam no norte paraense, principalmente na região bragantina e seus arredores, porém, com as mudanças sociais, sendo essas as construções de casa, estradas etc., muitos desses frutos foram desaparecendo, de modo que a sociedade atual não pôde usufruir dessas iguarias.

Outro sabor degustado em forma de bebida é o cajuaçu, feito de um fruto do mesmo nome, esse fruto pode ser encontrado em algumas áreas da região do salgado, mais é em Bragança que ele se destaca no período de janeiro a fevereiro, época da safra.

O cajuaçu é uma fruta de cor vermelha cujo termo que o nomeia vem do tupi *aka'yü*; a acp. de 'ano de idade ou de existência' origina-se prov. da contagem indígena do ano, relacionada à frutificação do *caju*; ver *caju*-; f.hist. a1576 *cajú*, a1586 *caju*, c1590 *cain* (Houaiss, 2010). Caju vem acrescido pelo sufixo “açú”, que significa “grande”, porém seu tamanho não é normalmente maior que as demais variedades da fruta, muito provavelmente esse “açú” seja uma mensura ao elevado teor ácido e por isso é que se recomenda não comê-lo *in natura* em grande quantidade porque o consumo da fruta resseca e pode causar irritações na região da boca. Contudo, em forma de bebida tornou-se muito apreciado pelos moradores locais e também pelos turistas que vem a cidade no período de carnaval. Cajuaçu, a bebida, é preparado coma fruta batida e acrescida à aguardente, leite condensado ou açúcar, assim é muito similar a uma espécie de batida¹², essa bebida possui grande potencial para embriagues, porque o caju tem um alto teor de fermentação, faz com que as pessoas se embriaguem mais facilmente.

Termos de pratos especiais

O consumo de pratos de especialidade em Bragança geralmente é comum em residências cercado pelo ambiente familiar ou vendidos em feiras de alimentação realizadas por agricultores, ou são comercializados em quermesses e banca de vendedores autônomos. Raros são os casos de vendas desses pratos em restaurantes da cidade.

Pratos que possuem tucupi e o Jambu, geralmente, são apreciados em ocasiões de comemoração: galinha, peru, pato e porco no tucupi, além da famosa iguaria, Tacaca; com a fécula ou goma como é conhecido esse produto na região, é comum o preparo de **tapioca**, **farinha de tapioca**, **mandicuera** e o **tacacá**; do milho faz-se: **canjica**, **mingau**, **pamonha**; Da maniva é comum fazer a **maniçoba**, da mandioca a **farinha d'água com coco**, **mingau**, **beiju**, da mandiocaba: **mandicuera** e o **doce**.

¹² Bebida alcoólica – cachaça com suco de fruta.

Há termos de pratos que correspondem à fusão de nomes em línguas diferentes, como as sobremesas, pelo fator de que os termos que as nomeiam são, geralmente, importados de línguas estrangeiras como se pode observar em alguns exemplos que demonstram esse fenômeno: o termo **sufê de macaxeira** é composto por uma palavra francesa, “sufê”, que corresponde à característica do prato, já o termo do produto principal que compõe o prato, “macaxeira”, oriunda do tupi “maka’sera”; o termo, **torta de cupuaçu** é formado por “torta” do latim *torta* que quer dizer bolo chato e do termo cupuaçu de origem tupi *kupu-nasu* que significa “que parece com cacau grande”; o termo **creme de bacuri** é composto pelo termo creme, do francês *crème* e bacuri do tupi *iwaku’ri*; **sorvete de açaí** é composto pelo termo sorvete do francês *sorbet*, e do termo açaí do tupi *yasaí*; **suco de maracujá**, o primeiro termo vem do latim *sucus* e o segundo do tupi *mara-kuya* que foi traduzido como ‘alimento na cuia’.

A culinária nos rituais

Na região do caeté, onde foram colhidas as amostras desta pesquisa, o consumo de determinado produto alimentício está ligado a dois tipos de fenômenos: o do ciclo de produção e o dos rituais. Portanto, tais consumos estão condicionados a questões naturais e culturais.

Essa questão pode ser vista também como resultado da atuação humana sobre a natureza, mas que é diretamente influenciada pela própria natureza, visto que é pertinente levar em consideração as estações do ano, o clima, o solo, etc. que interferem no processo de cultivo da produção agrícola, ou seja, a ação humana sobre a natureza e vice-versa. E, por conseguinte, o consumo de determinado alimento está relacionado ao ciclo produtivo, mas que muitas vezes, estão ligados a algum tipo de ritual, ambos relacionados ao calendário.

Na Semana santa o calendário ocidental é de um feriado religioso, em que muitos não consomem carne vermelha, preferindo a ingestão de peixes. Daí o consumo de peixes preparados de várias formas e gostos, por exemplo, a caldeirada (do peixe que preferir), a moqueca, peixe assado, frito, de forno;

O **beiju** é também bastante apreciado neste período, seu preparo pode ser de **mandioca** ou de **macaxeira**, doce ou salgado, com coco ou sem coco;

O bolo de macaxeira e a **tapioca** também se fazem presente, esta última pode ser consumida na versão tradicional com manteiga, coco ou na versão mais moderna em que são adicionados outros produtos, como, por exemplo, queijo, chocolate, etc.

Em junho os festejos juninos representam um show à parte, existem várias comidas típicas da época. Por conta dos cultos aos santos, principalmente nos interiores as pessoas sentam ao redor das fogueiras para conversar, contar “causo” e tomar mingau, seja de milho, tapioca, ou o arroz doce com **jerimum**; também são consumidos neste período os produtos derivados da **macaxeira**: suflê, escondidinhos e bolos, etc.; O **tacacá** é também presença constante.

Os pratos mais desejados são aqueles que possuem como ingredientes o **tucupi** e o **jambu**. A procura por esses dois produtos valorizam seu preço por essa época, que com eles podem ser preparados galinha, porco, peru e pato no **tucupi**; além da tradicional **maniçoba**.

Em Finados há o costume de fazer a *mandicuera*, produto vendido no dia dois de novembro – dia de finados no portão dos cemitérios, e também em dias específicos na feira livre de Bragança; em Vila C’uera¹³ (ou Vila Quiéra) este produto ganhou notoriedade já que produtores rurais investiram no cultivo da mandiocaba para o preparo e a comercialização da mandicuera, Além da mandicuera é comum também o hábito da comercialização de outros tipos de mingaus.

Além das tradicionais comidas e guloseimas que são preparadas nestas épocas, nesta região tem-se o hábito do **tucupi com jambu** cultivados no círio, mais também o preparo de pratos doces como, por exemplo: doces, suflês, tortas, cremes, sucos, etc.

Além dos alimentos preparados frequentemente em períodos específicos, existem também os que são, quase sempre, consumidos em decorrência do estado de enfermidade é o caso do **caribé** e da **crista de galo** – ovo cozido em caldo temperado. Outro alimento bastante consumido na região do caeté, assim como em outras regiões do estado, é o **chibé**, principalmente, acompanhado com peixe assado e camarão, assim como também o **tacaca**, que independente da época ou da estação do ano, é consumido todos os dias no final da tarde.

Considerações

Os saberes perpassados de gerações a gerações por meio do léxico e das práticas sociais permitem a repetição, a construção e transformações de muitas áreas de conhecimento, isto é uma realidade que reflete a dinâmica da vida em sociedade. O saber culinário, mais que qualquer outro, compartilha essa dinamicidade instável, talvez por essa razão, ocorra à fluidez de uma

¹³ Nesta comunidade segundo o morador Pedro Matos (agricultor morador de Vila C’uera) pesquisadores da EMBRAPA estudaram a composição de substâncias e nutrientes encontrados na mandiocaba além de acompanhar todo o processo de produção e preparo da mandicuera descobriram que também é possível a fabricação de doce a partir deste tubérculo.

gama de termos de especialidade, além do mais é um campo que se alimenta de outros, visto que, a produção que lhes abastece é retirada de vários outros setores, como por exemplo, agricultura, pecuária, pesca, extrativismo, indústria e caça.

A pesquisa enfatiza o saber culinário que ainda se mantém vivo no dia a dia das famílias bragantina, que mesmo envolvidas com as mudanças do mundo moderno, mantém suas características herdadas de um povo que já não encontramos frequentemente em nosso meio, mas que seus conhecimentos e ensinamentos estão presentes na culinária, tanto no que está relacionado ao preparo como nos termos usados nos mais variados pratos que são consumidos diariamente, como o caso da farinha, da tapioca ou aqueles que são saboreados apenas em momentos festivos, que são marcados pelo consumo de alimentos que fazem parte da cultura popular e que descreve a importância da terminologia na construção de conhecimento e entendimento do processo de formação de uma língua e suas origens.

Referências

ALVES, Ieda Maria. [et al]. *Estudos lexicais em diferentes perspectivas* [recurso eletrônico]. São Paulo: FFLCH/USP, 2010.

_____. *A Renovação Lexical nos domínios de especialidade*. Cienc. Cult. vol.58. n.2 São Paulo Apr./June 2006.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. *Léxico e Vocabulário Fundamental*. Alfa. São Paulo, 1996.

DIETRICH, Wolf e NOLL, Volker. *O Português e o Tupi no Brasil*. São Paulo, contexto 2010.

FAULSTICH, Enilde. “A Socioterminologia na Comunicação Científica e Técnica” [em linha], 2006. [acesso em 03-01-2010]. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v58n2/a12v58n2>

_____. “Socioterminologia: mais que um método de pesquisa, uma disciplina” [em linha], 1995 [acesso em 03-01-2010]. Disponível em: <http://revista.ibict.br/index.php/ciinf/article/view/486/441>

_____. “Base metodológica para pesquisa em socioterminologia: termo e variação”. Brasília: Centro Lexterm, 1995.

_____. “Da linguística histórica à terminologia”. *Investigações* (7). Recife, Universidade Federal de Pernambuco, p.71-101, 1997.

_____. “Entre a sincronia e a diacronia: variação terminológica no código e na língua”. *Actas da VI Riterm*, Havana, Cuba, 1998a.

KRIEGER, Maria da Graça & FINATTO, Maria José Bocorny. *Introdução à terminologia: teoria e prática*. São Paulo: Contexto, 2004.

RIBEIRO, DARCY. *O Povo Brasileiro - A formação e o sentido do Brasil*. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

ABSTRACT: This study performs a survey of lexical terms found within the culinary of Bragança - Pará. It takes into account the terminological representations of both the occasional and the ritual cooking in different cultures and in the lexical forms stemming from diverse peoples who have inhabited the Amazon region. The research of the terms integrates the Project "Vozes do Caeté", developed in the Campus of Bragança, whose theoretical references are anchored in the Terminology (KRIEGER & FINATTO, 2004) and Socioterminology (FAULSTICH, 1995).

KEYWORDS: Bragança's culinary terms; socioterminology; Specialized lexicon