



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ABAETETUBA
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA LINGUAGEM – FACL
TURMA DE LETRAS – LÍNGUA PORTUGUESA 2014

Cleide Loureiro Gonçalves

**TERMINOLOGIA DA MANDIOCA NA COMUNIDADE QUILOMBOLA OXÓSSI
DA RIBEIRA.**

Abaetetuba – PA

2018

Cleide Loureiro Gonçalves

**TERMINOLOGIA DA MANDIOCA NA COMUNIDADE QUILOMBOLA OXÓSSI
DA RIBEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado à Faculdade de Ciências da Linguagem – FACL da Universidade Federal do Pará – Campus Universitário de Abaetetuba, para obtenção do Grau de Licenciado Pleno em Letras: Habilitação em Língua Portuguesa.

Orientadora: Prof. Mc. Maria Adelina Rodrigues de Farias.

Abaetetuba – PA

2018

Cleide Loureiro Gonçalves

**TERMINOLOGIA DA MANDIOCA NA COMUNIDADE QUILOMBOLA OXÓSSI
DA RIBEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado à Faculdade de Ciências da Linguagem – FACL da Universidade Federal do Pará – Campus Universitário de Abaetetuba, para obtenção do Grau de Licenciado Pleno em Letras: Habilitação em Língua Portuguesa.

BANCA EXAMINADORA:

_____ - Orientador.
Prof.^a D. Maria Adelina Rodrigues de Farias. – FACL/UFPA.

_____ - Banca Examinadora.
Prof. Jaqueline

Data da aprovação: 29/ 06/ 2018

Conceito: EXCELENTE

Abaetetuba – PA

2018

DEDICATÓRIA

Essa dedicatória vai primeiramente ao maior percursor da minha vida, ao senhor nosso Deus, que me concedeu força e oportunidade e por ter me concedido sabedoria e capacidade para concluir meu curso. A minha amada comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira, pela oportunidade de cursar uma graduação na Universidade Federal do Pará, isso me orgulha muito.

Dedico também aos meus filhos, Miller Gonçalves Cirineu, Camilly Gonçalves Cirineu e Cauany Gonçalves Cirineu e ao meu esposo, Marcelo Valadares Cirineu que foram os meus maiores incentivadores nessa batalha e por terem acreditado em meu potencial. Vocês foram as melhores coisas que aconteceram em minha vida e agradeço pela dedicação, pelo companheirismo e todo amor.

A minha mãe Benedita Loureiro, que apesar de ser analfabeta, sempre nos incentivou a estudar para termos um futuro brilhante, obrigado pelo seu amor e dedicação. Ao meu pai Damásio Gonçalves, que me ensinou a lutar pelos meus objetivos e me ensinou sobre valores e respeito. A todos os meus irmãos, Cleiton, Clelson, Cléa, Cleise, Cleiseane, Kellyane, Damásio Júnior, Cleber, Kelton, Kelwin e Mário Cleber. Agradeço a toda a minha família pelo apoio nessa difícil jornada. Dedico também em memória a minha irmã Clícia e ao meu sobrinho Clewerton, já falecidos que também contribuíram para meu aprendizado.

Dedico também a um casal maravilhoso, Pastora Mercedes e Pastor Carlos, os quais acompanharam de perto minha trajetória e lutas, por serem conselheiros, amigos e incentivadores, por cuidarem de mim e da minha família ao longo de todo esse processo, e até mesmo pelas ajudas financeiras e pelo amor que os mesmos tem por cada um de nós, meu muito obrigado a esses pais espirituais que Deus conceda a graça de realizar todos seus sonhos.

A minha sogra Maria da Glória por ter sido uma mãe para mim e para os meus filhos durante todo esse processo. A minha cunhada Marcele e Nilda por me incentivarem sempre. Aos meus melhores amigos, Marcelo, Fátima, Aldair, Gerson, Elizandra, Jeferson, Clarice, Bia, Paulo Sérgio, Magu, Mayanne, Madson e Radilene, em especial, Tomaz Ramon e Elielson por me incentivarem a nunca desistir de meus objetivos e por me apoiarem sempre no decorrer do curso e também por me aturarem, a minha melhor amiga Renata por muitas das vezes me dá seu ombro amigo para chorar e pelo incentivo de nunca desistir.

Aos meus amigos da turma de Letras 2014, pela amizade de cada um e por estarmos juntos nessa jornada. Vocês sempre estarão nas minhas lembranças. E a todos que contribuíram, direta ou indiretamente para a minha formação. Amo todos vocês e tenho um respeito muito grande por todos.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus, o precursor da minha vida, por ter me concedido saúde, força, coragem, sabedoria e determinação durante minha árdua jornada. Agradeço aos meus filhos, Miller Gonçalves Cirineu, Camilly Gonçalves Cirineu e Cauany Gonçalves Cirineu, os meus maiores tesouros, obrigado pela compreensão de vocês no decorrer desses quatro anos e meio de ausência, principalmente por não estar presente nas festinhas de escola, em seus aniversários, em períodos de prova e por não estar presente muitas das vezes em datas comemorativas, vocês foram os principais motivos, no qual, encontrei coragem para enfrentar todas as dificuldades para estudar em outro município.

Agradeço imensamente ao meu esposo, Marcelo Valadares Cirineu, pelo incentivo desde o início até a reta final, ao aceitar e suportar a minha ausência no decorrer da semana, por ficar cuidando e educando nossos filhos sozinho, assumindo as responsabilidades que são minha e sua, e até mesmo por me consolar, quando me sentia fragilizada e incapaz de continuar essa jornada, sou grata a você e a cada dia que passa meu amor por você só aumenta, portanto, essa vitória não é só minha, é nossa meu amor. Sou grata sempre a minha mãe Benedita Loureiro e ao meu pai Damásio Gonçalves, os maiores responsáveis em me trazerem ao mundo e por me ajudarem a não desistir de meus sonhos e por me mostrarem o maior valor da vida, agradeço por me colocarem em suas orações e por estarem felizes com a minha vitória. Agradeço as minhas irmãs, que torceram por mim. Agradeço aos meus amigos e familiares, o meu muito obrigado à todos, pois vocês também fazem parte dessa vitória.

Agradeço ao grande amigo e irmão, Gerson pela sua verdadeira amizade e por ter ajudado a mim e a minha família nos momentos que mais precisamos, obrigado pela sua disponibilidade, respeito e amizade, você contribuiu também para a minha vitória e conquista, você é um amigo que quero levar para a vida toda, meu sincero agradecimento. Quero também agradecer a Pastora Mercedes e o Pastor Carlos, um casal que não mediu esforços para ajudar a mim e a minha família, admiro e tenho um imenso respeito por vocês, nunca irei esquecer o que vocês fizeram por nós, vocês fizeram parte da minha história acadêmica, meu muitíssimo obrigado.

Meus agradecimentos a minha orientadora, Maria Adelina Rodrigues de Farias, obrigado por ter acreditado no meu potencial e por ter aceitado ser minha orientadora, saibas

que admiro muito sua sabedoria e profissionalismo, por ter sido uma amiga, que Deus ilumine sempre seus passos. Meu muito obrigado a todos os meus informantes, que foram essenciais para a realização deste trabalho, agradeço imensamente cada um de vocês.

Agradeço à todos os professores que passaram pela minha turma e contribuíram para a nossa formação, agradeço em especial, a professora Sara que se tornou uma grande amiga e companheira, a professora Adelina, por ter se tornado minha amiga e orientadora, a professora Alessandra que me instigou de forma indireta a ter interesse em aprofundar o meu conhecimento neste trabalho, agradeço cada um de vocês por ter contribuído pra o nosso conhecimento e aprendizado na vida profissional. Aos funcionários da Universidade no geral, Gratidão aos funcionários, em especial, ao Edson e o Wagner, por todo o incentivo e ajuda, que Deus abençoe a todos. Aos meus colegas da turma de Letras 2014, pelos momentos felizes que passamos ao longo dos quatro anos e meio, pelas brincadeiras e palhaçadas, pelas discursões, pelo divergimento, pelo apoio nas dificuldades. Foi gratificante conhecer a todos, em particular, aos meus amigos de grupo de trabalho, Tomaz Ramon, Elielson e Rosileno pelo esforço e incentivo uns com os outros, agradeço pela vida de cada um de nós, pela nossa perseverança e lutas como grupo, em especial, a minha amiga e irmã Renata Ferreira pela paciência e companheirismo de todas as horas, pela força e por muitas das vezes termos uma a outra para cuidar devido a distância de nossas famílias, agradeço pelo seu ombro amigo, pelas palavras de incentivo e até mesmo por nossas divergências, obrigado por todos os momentos felizes que tivemos juntos e até mesmo pelo apoio nas dificuldades, você é uma amiga que quero levar para a vida toda.

Meu agradecimento vai a todas as pessoas que me ajudaram direta e indiretamente para a minha formação ao longo do curso, a todos, minha eterna gratidão.

TERMINOLOGIA DA MANDIOCA NA COMUNIDADE QUILOMBOLA OXÓSSI DA RIBEIRA

Cleide Loureiro Gonçalves¹

Universidade Federal do Pará

Campus Universitário de Abaetetuba

RESUMO

O presente trabalho, intitulado Terminologia da mandioca na Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira é um estudo terminológico, que tem como objeto de estudo a elaboração de um glossário terminológico ilustrativo, que objetiva mostrar organizadamente os conhecimentos de domínio de especialidade, além disso, tem como objetivo descrever e definir os possíveis termos da linguagem utilizada para a comunicação dos agricultores que trabalham no cultivo da mandioca, sendo esta a maior fonte de renda do Município, pois constitui um do principal produto agrícola que mais contribui para a subsistência e geração de renda da comunidade. Diante disto foram selecionados termos divididos em campos semânticos relacionados a tipos de mandioca, cultivo da mandioca, beneficiamento, instrumentos e derivados da mandioca, termos estes, levantados durante a pesquisa. A proposta utilizada para criação do corpus destaca o estudo de línguas de especialidades que contribui para o fenômeno das variações linguísticas terminológicas tendo como base as orientações teóricas metodológicas da Ciências do Léxico, autores como, BARROS (2004), FAULSTICH (1995), KRIEGER e FINATTO (2004). Assim como, identificação da natureza e delimitação dos corpus; pesquisa de campo com coletas de dados terminológicos, bem como técnicas de entrevistas com narrativas orais dos informantes, através de gravações em áudio acompanhados pelo uso de realia e Questionário Semântico-Lexical (QSL) que foi aplicado aos 5 informantes e capturas de fotos digitais para ilustração, e por fim, foi elaborado um glossário terminológico ilustrado que constitui 109 verbetes.

PALAVRAS-CHAVES: Terminologia da Mandioca, Termos, Agricultores, Glossário Terminológico Ilustrado.

¹ Graduanda do Curso de Letras- Língua Portuguesa da Universidade Federal do Pará- PA

ABSTRACT

The present work, titled Terminology of cassava in the Quilombola Community Oxóssi da Ribeira is a terminological study, whose object is the elaboration of an illustrative terminology glossary, which aims to show the knowledge of specialty domain in an organized, to describe and define the possible terms of the language used for the communication of the farmers who work in cassava cultivation, this being the largest source of income of the Municipality, since it is one of the main agricultural product that contributes most to the subsistence and income generation of the community . In view of this, we selected terms that were divided into semantic fields related to cassava, cassava cultivation, processing, and cassava derivatives and instruments, terms that were raised during the research. The proposal used to create the corpus emphasizes the study of languages of specialties that contributes to the phenomenon of terminological linguistic variations based on the theoretical methodological guidelines of the Lexical Sciences, such as BARROS (2004), FAULSTICH (1995), KRIEGER and FINATTO (2004). As well as, identification of the nature and delimitation of the corpus; field research with terminological data collection, as well as interview techniques with oral narratives of the informants, through audio recordings accompanied by the use of realia and Semantic-Lexical Questionnaire (QSL) that was applied to the 5 informants and digital photo captures for Finally, an illustrated terminology glossary constituting 109 entries was drawn up.

KEY WORDS: Mandioca Terminology, Terms, Farmers, Illustrated Terminology Glossary.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO

2. PRESSUPOSTOS TEÓRICOS: (CIÊNCIAS DO LÉXICO)

2.1. Sobre a Terminologia

2.2. Lexicologia

2.3. Lexicografia

2. 4. Terminografia

3. BREVE HISTÓRICO DO MUNICÍPIO DE MOJU E DA COMUNIDADE QUILOMBOLA OXÓSSI DA RIBEIRA

3.1. Contexto histórico e origem do Município de Moju

3.2. Da comunidade pesquisada

3.3. Do beneficiamento da Mandioca

4. METODOLOGIA DA PESQUISA DE CAMPO: COLETA DE DADOS E LEVANTAMENTO DO CORPUS

4.1. Universo da Pesquisa

4.2. Da seleção e estratificação social dos informantes

4.3. Levantamento e delimitação do corpus da pesquisa

5.DO GLOSSÁRIO TERMINOLÓGICO DA MANDIOCA

5.1. Glossário Ilustrativo

CONSIDERAÇÕES FINAIS

REFERÊNCIAS

ANEXOS

1. INTRODUÇÃO.

Atualmente na sociedade em que vivemos, cada grupo social emprega suas próprias linguagens e vocábulos, enriquecendo seu dialeto cada vez mais com a criação de novas palavras ao sistema lexical de língua. Sendo que, estes conhecimentos são repassados oralmente de geração em geração, através de uma terminologia especializada veiculada especificamente no discurso oral dos informantes, tendo em vista o contexto histórico, social, situacional e cultural de cada um deles, adequados pelos fatores sociais, idade, escolaridade e função.

Portanto, este estudo justifica-se por ter uma grande carência descritiva na linha de estudo da Terminologia da Mandioca e por se ter grande relevância cultural de preservar o linguajar dos agricultores. Diante disso, tornou-se necessário fazer um estudo sobre a Terminologia da Mandioca, tendo como objeto principal a elaboração de um glossário terminológico ilustrado da Terminologia da Mandioca na Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira- Moju, com o objetivo de mostrar de forma organizada e documentada os conhecimentos de domínio de especialidade, além disso, tem como objetivo descrever e definir os léxicos da linguagem utilizada para a comunicação dos agricultores que trabalham no cultivo da mandioca, , assim como possíveis termos e variantes terminológicas presente no mesmo.

O referido trabalho foi traçado primeiramente com o levantamento bibliográfico, tendo como base as orientações teóricas metodológicas da Ciências do Léxico, proposto por autores como, BARROS (2004), FAULSTICH (1998), KRIEGER e FINATTO (2004), em seguida foi realizada a pesquisa de campo com coleta de dados, bem como técnicas de entrevistas com narrativas orais dos informantes, através de gravações em áudio acompanhados pelo uso de realia e Questionário Semântico-Lexical (QSL) que foi aplicado aos 5 informantes e capturas de fotos digitais para ilustração, e por fim, foi elaborado um glossário terminológico ilustrado que constitui 109 verbetes.

Sendo assim, pretendemos com este trabalho fazer um levantamento do léxico específico do discurso oral dos produtores da mandioca para servir de subsídio aos estudantes e pesquisadores que tenham interesse em estudar a terminologia da mandioca, contribuindo também para com o estudo da Ciências do Léxico.

2. PRESSUPOSTOS TEÓRICOS: (CIÊNCIAS DO LÉXICO).

O presente estudo terminológico está fundamentado nas ciências do Léxico, a saber: a Terminologia que investiga os termos de uma área de especialidade, a Lexicologia que estuda o vocabulário (o léxico) geral de uma língua, a Lexicografia que registra isso em um dicionário

e a Terminografia se adequa a técnica de elaboração de um dicionário terminográfico, ou seja, trabalha o termo de especialidade de uma língua.

2.1. Sobre a Terminologia.

A **Terminologia** embora não fosse vista antes como uma ciência, ela já estava presente na humanidade, pois o homem já nomeava tudo o que estava ao seu redor, porém, a mesma ficou reconhecida como disciplina científica inicialmente na Alemanha com as contribuições do austríaco Eugen Wüster, que elaborou a Teoria Geral da Terminologia (TGT). Como afirma Barros.

A Terminologia é tão antiga quanto a linguagem humana. Desde os tempos remotos, o homem dá nome às coisas, aos animais, às plantas, às fontes naturais de alimentação e sobrevivência, aos instrumentos de trabalho, aos artefatos para a defesa pessoal, às peças do vestuário, em suma, à tudo que lhe está à volta. (BARROS, 2004. p. 28)

Já no Brasil, a Terminologia foi implantada nas universidades como disciplina científica a partir dos anos 80, formando muitos mestres e doutores para a realização de pesquisas e ministração de cursos de lexicologia e lexicografia. Nessa época poucas universidades exerciam estudos no âmbito da Terminologia, atualmente, inúmeras universidades exercem estudos nessa área, tornando os cursos de graduação como disciplina obrigatória, e em outras como atividades complementares.

A **Terminologia** é uma disciplina científica que tem como objetivo estudar o léxico de especialidade, ou seja, o conjunto de termos de especialidade de uma determinada língua (unidade lexical), trata-se do conhecimento de cada área do saber humano voltado a uma determinada profissão. Pode-se dizer que a terminologia busca o conceito de termos e unidades terminológicas, de forma a identificar os elementos constitutivos do glossário especializado da área, bem como os saberes culturais, em especial, dos agricultores, sobretudo por meio de uma terminologia própria que esse tipo de inscrição transporta seus conhecimentos (BARROS, 2004),

A terminologia entra em nova era. Nem bem começa a fixar-se como disciplina em universidades estrangeiras e nacionais, já exige uma releitura (...) os primeiros terminólogos registravam somente o uso aceito ou aprovado de um termo, o que correspondia a algo como uma forma recomendada. (...) Até pouco tempo, os dicionários e glossários registravam somente o uso da linguagem escrita, todavia, nesse momento em que a linguagem falada adquire importância por meio da mídia, é necessário investigar as formas faladas do léxico. (Faulstich, 1998, p. 281).

Apesar da Terminologia e a Lexicologia, serem próximas devido à grande área de análise (o léxico das línguas), no entanto, elas são diferentes pela especificidade de cada uma ter seus objetos de estudos. Barros (2004) atenta que, “a Lexicologia estuda a palavra no nível do sistema linguístico (língua global) e a Terminologia a estuda em nível das (s) norma (s) de universos de discursos especializados (línguas de especialidade)”.

2.2. Lexicologia.

A **Lexicologia** é uma ciência que estuda o vocabulário (o léxico) geral de uma língua pertencente ao senso comum, que tem como objeto de estudo a unidade lexical não especializada, ou seja, ela estuda o conjunto geral das palavras em uma determinada comunidade de falantes em várias perspectivas linguísticas, através da lexicologia é possível observar e descrever cientificamente os léxicos utilizados por um determinado grupo social. Sendo assim, Krieger & Finatto, (2004) diz que a Lexicologia é consensualmente definida como estudo científico do léxico, mais especificamente, das palavras de uma língua. Para Barros (2004) ele afirma que unidade padrão de estudo da Lexicologia é a palavra, o vocábulo, a lexia.

2.3. Lexicografia.

A lexicografia está voltada para a produção de glossários, ou seja, ao fazer dicionarístico, onde todos os termos de uma determinada área são manifestados pela organização linguística de uma comunidade ou um grupo social, portanto, a lexicografia se define como a arte ou técnica de elaborar dicionários ou glossários do léxico comum.

2.4. Terminografia.

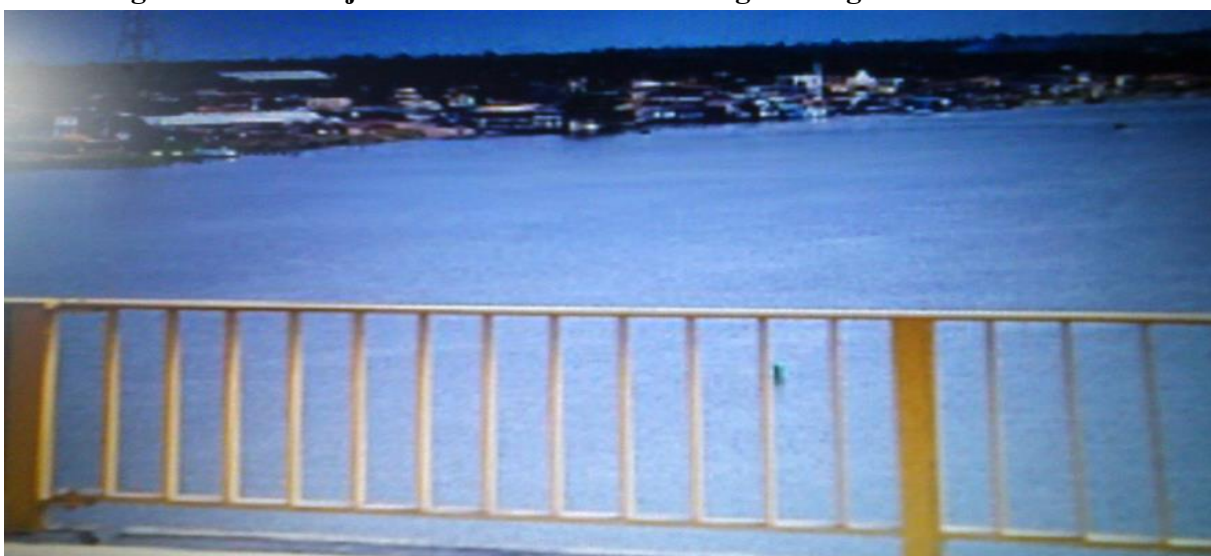
A Terminografia trabalha os termos de especialidade de uma língua e está voltada para a produção de glossários, dicionários técnicos ou terminológicos e bancos de dados. Sendo assim a Terminografia pode ser definida por Krieger e Finatto (2004) como:

Trabalho e técnica que consiste em recensear e em estudar termos de um domínio especializado do saber, em uma ou mais língua determinada, considerados em suas formas, significações e relações conceituais (onomasiológicas), assim como em suas relações com o meio sócio profissional. (Krieger & Finatto 2004, p.13)

3. BREVE HISTÓRICO DO MUNICÍPIO DE MOJU E DA COMUNIDADE QUILOMBOLA OXÓSSI DA RIBEIRA.

3.1. Contexto Histórico e origem do Município de Moju.

Figura 01: rio Moju ou “rio das cobras” na língua indígena.



Fonte: Cleide Loureiro 2018

A denominação de Moju adveio do principal rio que banha o Município, o Rio Moju, que na língua indígena significa “*rio das cobras*”, através da junção de mboia (cobra) e 'y (rio).

Segundo a história oficial do município, Moju foi fundado no dia 28 de agosto de 1856. Porém, seu surgimento foi gradativo, que ocorreu a partir de uma visita do Bispo D. Frei Miguel de Bulhões ao vale do Rio Moju em 1754, onde o mesmo hospedou-se no Sítio do Senhor Antônio Dornelles de Souza que lhe doou parte do Sítio para a construção da igreja do Divino Espírito Santo, (padroeiro do Município) com a finalidade de ganhar status de freguesia. Com sua decadência econômica e populacional perdeu seu título de freguesia até 1839.

Em 1856, foi elevada de freguesia do Divino Espírito Santo à categoria de vila, denominada como vila de Moju, em 1871 o Município passou a existir, tendo sido extinto novamente em 1887. Com as lutas políticas, Moju foi recriado em 1889 recobrando sua autonomia. Mais uma vez foi extinto em 1930, o município de Moju emancipou-se finalmente

pela lei estadual 8, de 31 de outubro de 1935. Atualmente conhecida como "Cidade das Palmeiras"" e aos habitantes locais dá-se o gentílico de “mojuenses”.

Figura 02: Orla da cidade de Moju



Fonte: Cleide Loureiro 2018

A sede do município de Moju é um município do norte brasileiro que está situado a margem direita do rio Moju, no estado do Pará, pertencente a Microrregião de Tomé-Açu. O Município de Moju localiza-se nas coordenadas geográficas: 01°53'02" de latitude Sul e 48°46'08" de longitude ao Oeste, estando a uma altitude de 16 metros do nível do mar. O município possui uma população estimada em 77.385 mil habitantes distribuídos em 9.094,135 km² de extensão territorial, ele faz limite com alguns municípios: Abaetetuba ao Norte, Breu Branco ao Sul, Acará e Tailândia ao Leste e Baião, Mocajuba e Igarapé-Miri ao Oeste.

Sobre a agricultura, Moju é um dos maiores produtores de mandioca do estado, comercializada na forma de raiz ou transformada em farinha de mesa, que se destina ao abastecimento local, aos municípios vizinhos e à região metropolitana de Belém. Contudo, Moju também avança com as empresas: Marboge, Sococo, Bio vale, Agropalma e Indústrias Madeireiras instaladas na cidade, além desses, o município conta com uma ampla rede de estabelecimentos das mais diversas atividades (comércio e serviços), gerando crescimento econômico para o município e para o Estado do Pará. Dentre os atrativos de Moju, se destaca o Balneário Levy com o conforto necessário para que a visita se torne uma excelente e inesquecível lembrança.

3.2. Da comunidade pesquisada.

Fonte: Cleide Loureiro 2018.

Segundo os moradores mais antigos (informantes), a origem do nome da comunidade é uma homenagem ao mestre Ribeira Teodósio Lopes, o maior responsável pela existência dos descendentes afro-brasileiro. Outros dizem que a origem deu-se devido a devoção pelo padroeiro São Sebastião da Ribeira e a outra versão é que durante a escravidão alguns escravos cansados de sofrer resolveram fugir e procurar um lugar para se instalarem, por ser uma área de terra firme e ficar distante do Engenho, resolveram fazer sua morada na região, onde hoje se localiza a comunidade, em que os mesmos nomearam como Ribeira por ser próximo ao Rio Moju e por ser um lugar de altitude.

Em 1991, os moradores não tendo nenhum conhecimento da história, resolveram fundar juntamente com a professora da época a Associação dos Moradores da Ribeira que iniciou apenas com 30 famílias. Após esse acontecimento, em 2000 a mesma evoluiu para Comunidade dos Moradores e Produtores Rurais da Ribeira. E por fim, a partir de estudos arqueológicos na comunidade comprovou se vestígios quilombolas, levando a um avanço significativo. A comunidade se tornou Comunidade Quilombola por via de suas histórias e seus achados arqueológicos, ficando reconhecida com uma alto definição quilombola intitulada no dia 26 de novembro de 2006 como Associação Quilombola Oxóssi da Ribeira.

Figura 04: 1º e 2º bloco da Escola São Sebastião da Ribeira.



Fonte: Cleide Loureiro 2018

Com o aumento da população e com a construção dos dois prédios da Escola São Sebastião muitas coisas mudaram, devido a mesma ser uma escola polo (Jardim ao Ensino Médio) que atende alunos de 10 comunidades ribeirinhas, o perfil da comunidade que antes era vista como uma vila calma e tranquila de se viver, atualmente vem sofrendo problemas de cunho social.

Figura 05: Posto de Saúde



Fonte: Cleide Loureiro 2018

A comunidade conta também com um Posto de Saúde que não funciona por falta de assistência médica diária. No que diz respeito ao desenvolvimento e evolução da comunidade, as casa que antes eram feitas de forma rudimentares estão sendo substituídas por casas de madeira ou tijolos, sendo que houve um aumento gradativo de construções de casa ao redor do vilarejo e com isso novas ruas vem surgindo.

No que se refere ao meio de transporte, com a abertura da Rodovia Quilombola que liga as várias comunidades até a Sede do município de Moju ou até a Alça Viária pela Rodovia Perna-sul até pegar a PA-252 ligando a alça viária à capital. Hoje na comunidade da Ribeira contém linha de ônibus que sai da Comunidade até chegar a Sede do município, para transportar passageiros e para comercialização de seus produtos agrícolas como; diversidade de frutas, farinha, açaí, dentre outros.

A área da comunidade é predominantemente formada por uma extensa área de terra firme e pequena área de várzea subdivididas em pequenas propriedades, cultivadas pelos próprios proprietários e suas famílias.

No que diz respeito ao meio de subsistência da comunidade, a mandioca é a maior fonte de renda do município, por ter terras férteis nessa região, é, geralmente, plantada nas partes de terra firme, e nas partes de várzea predominam o cultivo do açaí. Na época do plantio e da arrancação da mandioca, os lavradores costumam trocar dias de serviço entre parentes e vizinhos, usado como termo *mutirão* ou costumam empreitar a roça, atividades estas que permanecem até os dias atuais, com a mesma finalidade.

3.3. Do beneficiamento da Mandioca.

Figura 06: Mandioca



Fonte: Cleide Loureiro 2018

A produção da mandioca e a fabricação e produção da farinha na comunidade da Ribeira ainda é uma atividade bem rudimentar e tradicional, ou seja, todo processo é feito manualmente.

No que se refere ao processo do cultivo da mandioca, primeiramente escolhe-se a área para fazer a roça, depois de escolhido, roça e derruba, depois espera secar em mais ou menos dois meses, dependendo se é capoeira ou mata, depois disso queima e encuivara, depois queima a cuivara, após esse processo carrega a maniva para a roça e corta em pequenos pedaços, cava as covas com uma enxada, depois coloca a maniva na cova, depois de colocada cobre a maniva com a terra, plantando-a, após ser plantada, ela grela, depois de mais ou menos um mês faz a capina, depois de capinada, deixa passar mais dois ou três meses e faz outra capina denominada recapina, depois de oito meses ou um ano já está pronta para arrancar.

As etapas que compreendem a preparação da matéria prima para o beneficiamento fabricação e produção da farinha, faz-se da seguinte forma, primeiro aparar a maniva e arranca

a mandioca depois destoca e enche no paneiro para carregar até o poço para amolecer por quatro dias, após os quatro dias, volta na roça apara a maniva, arranca a mandioca, destoca, enche no paneiro novamente, dessa vez, para levar ao retiro (casa de farinha), depois disso, raspa e lava bem lavada para ralar no ralo ou triturar no catitú, enquanto isso, descasca e carrega a mandioca mole para ser amassada na masseira e misturada com a mandioca ralada ou triturada e depois coloca no tipiti para enxugar, depois de enxuta coa na peneira para então jogar na chapa para torrar a farinha, depois de torrada ela é colocada em uma caixa para esfriar e ser embalada e vendida para os atravessadores locais ou os agricultores levam para vender na feira da cidade de Moju ou na feira da cidade de Belém.

Nesta casa de farinha (retiro), eles utilizam apenas, a Chapa o rodo e o trabalho braçal para torrar a farinha. O tempo para a fabricação de farinha é maior nesse processo, ou seja, em um retiro manual o produtor gasta em média oito horas para produzir oito sacos de farinha de trinta quilos.

A utilização dessa prática cultural é a identificação e característica própria desse povo que traz consigo uma linguagem oral exprimindo e demonstrando um grande conhecimento sobre a cultura da mandioca em seu linguajar e que vem sendo conservado até os dias atuais, conhecimentos estes, que são repassados de geração em geração que contribui para a subsistência dos agricultores da comunidade e das demais comunidades deste município.

4. METODOLOGIA DA PESQUISA DE CAMPO: COLETA DE DADOS E LEVANTAMENTO DO CORPUS.

O referido trabalho foi traçado em três etapas, primeiro com levantamento bibliográfico, segundo, com a realização de pesquisa de campo onde foi feita a coleta de dados no período de abril de 2017 para elaboração do primeiro trabalho (a coleta de dados foi retomada no período de abril a maio de 2018) e no último passo foi realizada a descrição do corpus coletado com continuação da elaboração do glossário ilustrado.

4.1. Universo da Pesquisa.

A presente pesquisa foi realizada na Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira, localizada na zona rural do município de Moju-Pá, a margem direita do Baixo Rio Moju, no território de Jambuaçu na Rodovia dos Quilombolas, na qual, foi bem recebida por todos os informantes e acolhida pelo proprietário da casa de farinha, na pessoa do senhor José Gonçalves

da Silva, mais conhecido como “Tio Zé”, que aprendeu com seus pais a trabalhar desde pequeno na roça na produção de mandioca para a subsistência de toda sua família.

O interesse maior em desenvolver este trabalho de investigação surgiu a partir da proposta de trabalho da disciplina Introdução à Terminologia.

A escolha deste tema dá-se em virtude de ser uma prática bem antiga na comunidade e por ter uma grande riqueza de conhecimento linguístico existente no linguajar dos agricultores e pela diversidade de vocabulários que a terminologia da mandioca nos apresenta, levando a pesquisar a fundo o mesmo.

A escolha de tal retiro justifica-se pela prática de organização de cada indivíduo ter sua função que é aplicada de forma artesanal e pelos mesmos apresentarem uma linguagem rural que exprime seus conhecimentos sobre a cultura da mandioca com suas características próprias.

Nesta pesquisa detectamos, ainda, que os indivíduos utilizam diferentes termos através das diversidades sociais, culturais e linguísticas, isto é, eles são capazes de criar vários termos de mesmo conceito ou diversos conceitos de um único termo.

Sendo assim, este trabalho tem por objetivo realizar a descrição linguística dos termos empregados pelos moradores da Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira no que diz respeito a cultura da mandioca.

4.2. Da seleção e extratificação social dos informantes.

Para a seleção da identidade social desta pesquisa, foi necessário entrevistar 5 informantes, a saber: 01 roçeiro, 02 lavradores, 02 agricultores com as seguintes características sociais abaixo:

- Ser natural da Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira.
- Exercer a profissão há no mínimo 10 anos;
- Ser do sexo masculino e feminino;
- Possuir idade entre 30 a 65 anos;
- Escolaridade: alfabetizado, semialfabetizado e analfabeto;

Ficando dessa forma a estratificação social, conforme demonstra a tabela abaixo:

Tabela 01: Estratificação social dos informantes.

Profissão	Sexo	Idade	Tempo de profissão	Escolaridade
RC.	MASCULINO	33	25 ANOS	ALFABETIZADO
LV.		65	55 ANOS	
LV.		64	54 ANOS	
AG.		62	52 ANOS	
AG.	FEMININO	58	48 ANOS	ANALFABETO

Fonte: Tabela construída a partir de observação feita na comunidade pesquisada.

4.3. Levantamento e delimitação do corpus da pesquisa.

No que concerne o levantamento e delimitação do corpus da pesquisa de campo foram registradas em 05 (cinco) narrativas orais, onde cada narrativa corresponde a um informante entrevistado, aos quais foram utilizadas as seguintes técnicas de coleta de dados: gravações digitais em MP3 de narrativas orais dos informantes, aplicação de Questionário Semântico Lexical – QSL com adaptações no que diz respeito às perguntas relativas às atividades desenvolvidas pela comunidade com o uso de realia (fotografias) para obtenção dos dados; aplicação de fichas sociolinguísticas utilizadas no levantamento de dados sociais sobre os informantes no que diz respeito à idade, escolaridade, sexo, profissão, tempo de trabalho e local de origem (para estratificação social do informante); transcrições grafemáticas de trechos das narrativas orais dos informantes e capturas de imagens, fotos digitais para ilustração do glossário terminológico.

5.DO GLOSSÁRIO TERMINOLÓGICO DA MANDIOCA

O glossário está organizado em critérios adotados na constituição dos termos em microestrutura e macroestrutura.

Microestrutura.

Em relação a microestrutura do Glossário, a estrutura dos verbetes estão organizados em:

Verbete + Categoria gramatical + Definição + Remissiva + Contexto + Ilustração + Nota

- O **Verbete** é a unidade linguística que corresponde ao léxico especializado presente nas narrativas orais dos 05 informantes, termos presentes na fala dos agricultores.

- A **categoria gramatical** dos termos é indicada pelas seguintes abreviaturas: **S. T.:** Sintagma Terminológico (unidades terminológicas morfossintáticas); **s. f.:** Substantivo feminino; **s. m.:** Substantivo masculino e **v. t.:** Verbo transitivo.

- No que concerne a **definição lexicológica** foi adotada por compreensão composto por arquilexema + características específicas (traços distintivos que delimitam e especificam a realidade denominada pelo termo). Nessas definições, o arquilexema não pertence a terminologia em análise, mas se aproxima, do significado expresso na língua comum (português, língua geral).

Sendo assim, temos a seguinte organização:

Mão de Pilão. S. T. s. m.: Utensílio feito de madeira com formato cilíndrico, sendo uma das pontas finas para melhor aderência das mãos, utilizado para “socar a mandioca”.

- O sistema de **remissivas**, é usado para relacionar os termos na macroestrutura do dicionário. Sendo apenas um presente no glossário:

V.: (remete à variantes terminológicas lexicais e morfossintáticas);

- Referindo-se ao campo **contexto**, registramos em fonte Times New Roman 10 e espaçamento entre linhas 1,15, a transcrição grafemática parcial de trechos das narrativas dos informantes em que as lexias se destacam entre “<>” no meio de seu funcionamento lexical ou conceitual; O “()” é usado somente no discurso do pesquisador, quando necessário para a compreensão do verbete; Utilizamos o “(…)” para interromper o discurso do informante. No final do contexto, fizemos a estratificação dos informantes utilizando siglas, que indica as iniciais da profissão do informante, escolaridade e idade. Exemplificamos com a seguinte estrutura: (A. G., analfabeto, 54)

- Já a **ilustração** tem como objetivo mostrar o universo da cultural dos agricultores e auxiliar o consulente no entendimento e compreensão da definição lexicográfica e do referente nomeado pelo verbete.

Macroestrutura.

Na macroestrutura, a constituição de entradas do glossário em questão encontra-se estruturado em ordem alfabética e em campos semânticos. Ficando assim definido.

1. Tipos de mandioca: Neste campo semântico encontra-se os termos que nomeiam os tipos de mandioca utilizadas pelos agricultores rurais na Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira;

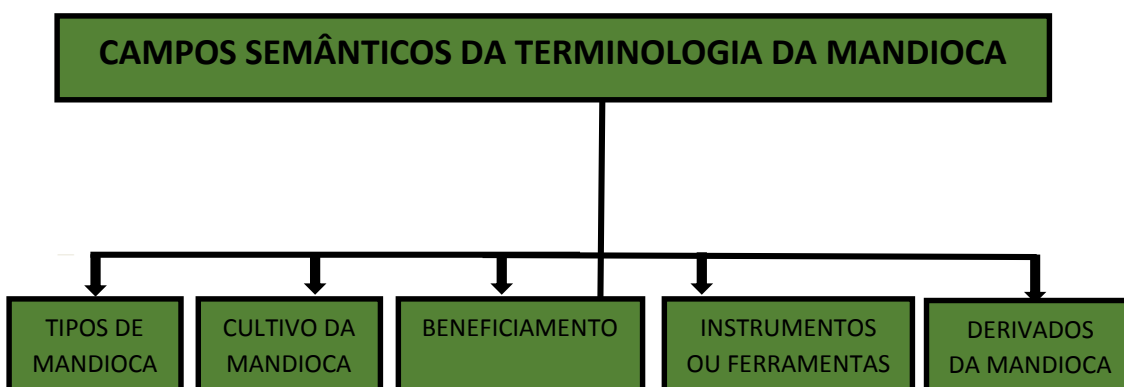
2. Cultivo da mandioca: Este campo semântico está relacionado ao processo que o agricultor faz para produzir a mandioca;

3. Beneficiamento: No que concerne este campo conceitual, o mesmo está relacionado ao processo de beneficiamento da mandioca até a produção da farinha;

4. Instrumentos ou ferramentas: O presente campo semântico, está relacionado aos utensílios de manutenção usados pelos agricultores;

5. Derivados da mandioca: Esse campo, e composto somente pelas denominações lexicais dos derivados presentes na fala dos informantes.

Figura 01: Macroestrutura



Variação terminológica lexical

No que se refere a Terminologia da Mandioca, os fenômenos de variações terminológicas são recorrente na fala do agricultores, como ilustra a tabela a seguir:

Tabela 02: Variantes Terminológicas Lexicais

VARIANTES TERMINOLÓGICA LEXICAIS	
Macaxeira	Macaxêra
Mandioca	Raíz, batata
Mandioca amarela	Mandioca aguada
Mandioca brandão	Mandioca barandon
Mandioca baruí	Mandioca aguada
Mandioca buiuçú	Mandioca aguada
Mandioca pacífica	Mandioca aguada
Mandioca pacuí	Mandioca aguada
Mandioca pretinha	Mandioca seca

Mandioca São Tomé	Mandioca santomé
Acha da maniva	Pauzinho da maniva
Caixa de farinha	Massêra
Capinar a roça	Limpar a roça
Cavar	Cavá
Cova	Buraco
Coivara	Cuivara
Coivarar	Cuivarar, encuivarar
Decotar a mandioca	Distocar
Derruba da roça	Roçar
Destocar a mandioca	Decotar
Encapar o poço	Forrar
Feixe de maniva	Fêxi de maniva
Mandioca ralada	Mandioca farelada
Maniva	Acha
Roça	Roçado
Toco de mandioca	Pé da mandioca, raiz da mandioca, tronco da mandioca
Amassar a mandioca	Misgalhar a mandioca
Amolecimento	molengar
Coador	cuiadô
Coar	Peneirar, cuar
cavar	cavá
Colocar massa no tipiti	Joga no tipiti
Descascador	Discascador
Raspa da mandioca	rapa
Resfriamento da farinha	Esfriar

Fonte: Tabela construída a partir dos dados extraídos dos informantes da comunidade pesquisada.

5. 1. Glossário Ilustrativo

Prefácio etnográfico.

Este glossário reúne 109 verbetes, termos e expressões, inclusive alguns já estão introduzidos em nosso vocabulário, usados em atividades com elevado grau de inter-relacionamento e integração, como é o caso da agricultura. Tem por objetivo auxiliar estudantes e pesquisadores que desempenham trabalhos profissionais ligados a elaboração, análise e pesquisa relacionados com estas áreas de conhecimento.

Os vocábulos foram selecionados e compilados por mim Cleide Loureiro Gonçalves, elaborando, assim, o termo, a definição, nota e ilustração de alguns verbetes retirado da linguagem oral utilizadas pelos agricultores.

Este Glossário foi produzido a partir de leitura de livros e artigos especializados e através de coleta de dados realizada em entrevistas com os agricultores da comunidade quilombola Oxóssi da Ribeira que trabalham com a mandioca. Para conceituação foram utilizados dicionários de língua Portuguesa e glossários de termos específicos e consulta a sites especializados na internet.

A Comunidade pesquisada fica localizada a margem direita do Baixo Rio Moju, no território de Jambuaçu na Rodovia dos Quilombolas, sendo que nela habitam mais de 57 famílias que sobrevivem do cultivo da mandioca e se tornou Comunidade Quilombola por via de suas histórias e seus achados arqueológicos, a escolha por este espaço se deu em virtude de ser natural dessa comunidade e por ter conhecimento na área.

A área rural é predominantemente formada por uma extensa área subdivididas em pequenas propriedades, cultivadas pelos próprios proprietários e suas famílias. Dentre esses lavradores, que vivem do ganho de suas próprias terras, os informantes são do sexo masculino e feminino pois, embora crianças também participem desse trabalho, os dados pesquisados poderiam ser menos completos, determinado pela própria condição imposta pela estrutura social. Foram entrevistados cinco informantes, sendo que, os mesmos nasceram e sempre viveram na região. Suas idades variam entre 30 a 75 anos, assim distribuídas: dois informantes de 30 a 45 anos; três de 50 a 75 anos. Um dos informantes é analfabeto e do sexo feminino e os demais são do sexo masculino. Dentre eles, cumpre destacar D. M. P., informante principal, pelo seu interesse, vivacidade e espírito de colaboração.

A mandioca é a maior fonte de renda do município, por ter terras férteis nessa região, é, geralmente, plantada nas partes de terra firme, e nas partes de várzea predominam o cultivo do açaí. Na época do plantio e da arrancação da mandioca, os lavradores costumam trocar dias de serviço entre parentes e vizinhos, usado como termo *mutirão* ou costumam empreitar a roça.

O *corpus* da pesquisa é de natureza exclusivamente oral (língua falada), (dados) coletados são veiculados exclusivamente por meio da língua falada, o que foge do uso da norma padrão da língua portuguesa considerada de menor prestígio social.

Na realização deste trabalho, foi muito bem acolhida pelo proprietário do retiro, na pessoa do senhor J. G., assim, como pelos informantes M. V.; D. M. P.; B.F. e A.J. foi de suma importância para o bom desenvolvimento da pesquisa que tiveram em cada entrevista a duração em média de 05 a 24 minutos de gravação, todos os registros foram usados com o objetivo de coletar termos.

Quanto ao Glossário, ele está estruturado em ordem alfabética em cada campo semântico e em sua microestrutura, a estrutura dos termos estão organizados em verbete, categoria gramatical, definição, remissiva, contexto, ilustração (quando estiver) e nota (quando for necessário), e em sua macroestrutura, ele está dividido em cinco campos semânticos: tipos de mandioca, cultivo da mandioca, beneficiamento, instrumentos ou ferramentas e derivados da mandioca, porém não há ilustração em todos os termos, pois segundo informações dos agricultores nessa época não se planta a mandioca devido o verão ser forte, caso contrário parte da plantação é perdida causando danos na produção, ou seja, nesse período estão fazendo derruba ou queima da área da roça e além disso, muitas roças feitas no verão passado estão maduras própria para a produção da farinha.

Tipos de mandioca

M

Macaxeira. s. f.: Espécie de batata leitosa, adocicada e comestível, de cor branca, envolvida por uma casca rugosa ou lisa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), com caule de cor avermelhado, produzida para o consumo do agricultor.

V. macaxêra

- a <macaxêra> é só pa cuzinhá, fazê bolu pa genti cumê (...) vendê as vez ela em panirinho, é pra isso. (A. G., analfabeto, 54)



NOTA: Possui vários tipos de *mandioca macaxeira nas cores branca e amarela* e são cultivadas para o consumo do agricultor ou comércio, sem a necessidade de produzir a farinha.

Mandioca. s. f.: Raiz da maniva semelhante a uma batata leitosa, de variadas cores e marcas, envolvida por casca rugosa ou lisa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), da qual se produz a farinha.

V. raiz

- a mandioca é uma raíz (...) (A. G., 4ª, 55)



Mandioca Amarela. S.T. s. f.: Espécie de mandioca, de cor amarela e produzida em grande escala, envolvida por uma casca lisa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), própria para produzir tucupi e para mistura da qual se produz a farinha de mistura.

V. mandioca aguada

- (E essa amarela?)

- essa <amarela> também ela é aguada, ela é boa pra tirá o tucupí [...] (A. G., analfabeta, 54)



NOTA: A *mandioca amarela* é adequada para a extração do tucupí e para a mistura da mandioca d'água, para que a farinha tenha melhor qualidade.

Mandioca Brandão. S. T. s. f.: Espécie de mandioca de cor branca, envolvida por uma casca rugosa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), da qual se produz a farinha.

V. Barandon

- (...) tinha <barandon> (...). (L. V., 2ª,64)



Mandioca Baruí. S.T. s. f.: Espécie de mandioca de cor branca, produzida em grande escala, envolvida por uma casca rugosa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), da qual se produz a farinha de mistura.

V. mandioca aguada

- a <baruí> é a mandioca aguada que ela dá muito tucupí, se ela fô pra água ela agua. (A. G., analfabeta, 54)



Foto da autora

NOTA: A *mandioca baruí* é própria para ralar e misturar com a mandioca d'água/e tirar o tucupi, quando é posta na água, perde maior parte de sua massa.

Mandioca Buiucú. S.T. s. f.: Espécie de mandioca de cor amarela e succulenta, envolvida por uma casca de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), da qual se produz a farinha e o tucupi.

V. mandioca aguada

- a buiucú também é pa mistura dessa pratinha que é a/ ela é seca e essa uma são mais tem mais água/ tucupi que é pra misturá nela que é pa liga né. (A. G., 4ª, 55)



Foto da autora 11:33 25/MAR/2017

NOTA: Utilizada também para a produção de farinha (por ter grande teor de água, é apropriada somente para o processo de ralagem para misturar com a mandioca d'água) pratinha.

Mandioca Pacífica. S.T. s. f.: Espécie de mandioca de cor branca, envolvida por uma casca rugosa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), da qual se produz a farinha.

V. mandioca aguada

- quando vai ralá a (...) e a <pacífica>. (L. V., 2ª,64)



NOTA: Mandioca utilizada somente para o amolecimento por ser uma mandioca com pouco teor de água (mandioca seca).

Mandioca Pacuí. S.T. s. f.: Espécie de mandioca de cor amarela, envolvida por uma casca lisa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), da qual se produz a farinha.

V. mandioca aguada

- quando vai ralá a <pacuí > (...) (L. V., 2ª,64)



Mandioca Pretinha. S.T. s. f.: Espécie de mandioca de cor branca e produzida em maior escala e com maior rentabilidade, envolvida por uma casca rugosa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), da qual se produz a mandioca.

V. mandioca seca.

- e a <pretinha> é misturado porque ela é uma mandioca seca que não dá quase tucupi né. (A. G., 4ª,55)



Foto da autora

NOTA: A *mandioca pretinha* é imprópria para ralar e própria para o processo de amolecimento devido ser uma mandioca com pouco tucupí.

Mandioca São Tomé. S.T. s.f.: Uma espécie de mandioca de cor branca, envolvida por uma casca lisa de duas camadas, casca interna (viva) e casca externa (morta), da qual se produz a farinha.

V. santomé

- (...) **tinha santomé, tinha (...).** (L. V., 2^a,64)



Foto da autora

Cultivo da mandioca

A

Acha da maniva. S. T. s. f.: Parte da maniva, normalmente aérea, compreendida entre a raiz e os ramos cortadas em pedaços, utilizada para plantar.

V. pauzinho da maniva

- porque a gente pranta aquele pozinho/ pedaço de pozinho desse tamanho, ela vai pra débaxo da terra, aí dé lá ela vai produzir (...). (L. V., 2ª,64)



NOTA: Cada brotinho que aparece visível na maniva pode germinar em árvores de maniveira.

Arrancar a mandioca S.T. v. t.: Ação de retirar a mandioca manualmente do solo utilizando a força.

(...) que é pa pudê arrancá nu limpo a mandioca. (A. G., analfabeta, 54)



C

Capinar a roça. S. T. s. f. v. t.: Ação de limpar ou retirar o mato do solo para ajudar no desenvolvimento da mandioca.

V. limpar a roça

- (...) vai capiná a roça pa limpa a maniva. (A. G., analfabeta, 54)



Foto da autora

NOTA: É necessário fazer no mínimo duas capina na roça para que a mandioca tenha um bom desenvolvimento.

Capoeira. S. f.: É o local onde se faz a derrubada de uma nova roça.

V.: capuêrinha

- (...) se fô capuêrinha a gente ispera secá(...). (A. G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

Carregar no paneiro. S. T. v. t.: Ação de carregar o paneiro na costa cheio de mandioca para o transporte da roça até o poço ou tanque.

- (...) aí sim pega um panêro pra colocar as batata dentro(...) aí do panêro vem trazendo e vem jogando, depositando dentro nesse poço(...). (A. G., alfabetizado, 62)



Cavar. v. t.: Ação de cavar o solo para plantar a maniva.

V.: cavá

- (...) aí vai pega a inxada vai cavá/vai cavá pra prantá a maniva (...).(A. G., analfabeta, 54)

Coivara. s. f.: Restos de gravetos empilhados com detritos ou paus médios não consumidos pelo fogo, a que se põe fogo novamente para plantar mandioca.

V. cuivara

- Tem a cuivara pra fazê, quando num queima bem a roça(...). (A. G., alfabetizado, 62)

Coivadar. s. f.: Ação de empilhar os troncos e galhos não queimados, para lançar fogo novamente para o preparo do terreno para a plantação de mandioca.

V. cuivadar, encuivadar

- si fica <cuivara> a gente faz, a cuivara e junta os pau pa montuá, pa queima, pa limpá a terra pa gente prantá(...). (A. G., analfabeta, 54)

Cova. s. f.: Abertura de um buraco feita no solo com o auxílio de uma enxada para plantar mandioca.

V.: buraco.

- cova da maniva(...) buraco da cova. (A. G., analfabeta, 54)

D

Decotar a maniva: Ação de retirar ou cortar a árvore da maniva do tronco

V.: distocar

- (O que é decotar?)

- Decotar é tirar as árvore grande e fica só os tronco pra poder arrancar (...). (A. G., alfabetizado, 62)



NOTA: Decotar é o termo usado para separar a árvore da maniva da raiz da maniva, porém, o mesmo é uma variante de destocar.

Derruba da roça. S. T.: Limpeza do local escolhido para fazer a roça.

V. roçar

- tem que roçar o ambiente que é pra prantá essa arvore (...). (A. G., 4ª,55)



Destocar mandioca. S. T. v. t.: Ação de remover a mandioca do tronco da raiz, através do corte do terçado.

V.: decotar

- (...) que é pa tirar as batata pa decotar (...). (A. G., alfabetizado, 62)



NOTA: Destocar é o termo usado para separar a mandioca da raíz, porém, o mesmo é uma variante de decotar

E

Encapar o poço. S. T. v.t.: Ação de arrumar as folhas no poço, para colocar a mandioca em cima para amolecer.

V.: forrar

- Forra esse lugar (...) cum folha de açai, cum folha de anajá, o que tivé pra gente fazê né (...).(A. G., alfabetizado, 62)

Encher o paneiro. S. T. v. t.: Preencher a superfície do paneiro com mandioca para carregá-lo até o poço.

- (...) pega um panêro pa colocá essas batata dentro (...). (A. G., alfabetizado, 62)



F

Feixe de maniva. S. T. s.m.: Grande quantidade de maniva, amarradas ao meio por uma envira ou cipó, para transportar a mesma até a roça para ser plantada.

- (...) carrega fêxe de maniva pra roça que tá limpa (...) pra prantá a maniva. (A. G., analfabeta,54)



L

Lavoura. f. m.: Preparo da terra com o objetivo de implantar a cultura da mandioca, realizado manualmente.

- (...) nós tira documento como lavrador que trabalha na lavoura. (A. G., analfabeta,54)

Limpar o poço. S. T. v. t.: Remover todas as folhas velhas e restos de resíduos de mandiocas.

- (...) vai ajeitar o lugar, limpar onde tem o poço (...). (A. G., alfabetizado, 62)

NOTA: Retirada das folhas velhas e restos de mandioca para colocar novas folhas e nova mandioca para amolecer.

Lavrador. s.m.: Profissional que se dedica a lavrar e cultivar a terra, responsável pelo cultivo da mandioca.

V. agricultor, roceiro

-É considero como <lavrador>, nós tira o documento da gente como lavrador. (L. V., 2ª,64)



M

Maniva. s. f.: Parte do caule da maniveira que possui pequenos brotos ou olho, capaz de germinar, utilizado para o plantio e formação da mandioca.

V. acha



P

Plantar maniva. S. T. v. t.: Ação de colocar dois pequenos pedaços de maniva dentro da cova e cobrir com terra.

- (...) limpa a terra pra gente prantá(...). (A. G., analfabeta,54)

Q

Queimar Roçado. S. T. v. t.: Ação de pôr fogo no roçado para a limpeza do local.

- (...) no máximo trinta dia, a gente queima (...). (A. G., alfabetizado, 62)

R

Roça. s.f.: Área que possui o plantio da mandioca.

V. roçado

- (...) roça é a terra que a gente faz roça, derruba(...). (A. G., alfabetizado, 62)



Roçado. s. m.: Área desmatada para o preparo da terra que irá receber o plantio da mandioca.

V. roça



Roçar. v. t.: Ação de cortar ou derrubar, na retirada das árvores ou vegetação.

- (...) aí a gente tem que roçar(...).(A. G., alfabetizado, 62)



S

Secagem da roça: É o período de mais ou menos 60 dias que o roçado leva para secar o mato.

- (...) aí de lá quando a gente roça, a gente ispera, se fô capôêrinha a gente ispera secá (...).(A. G., alfabetizado, 62)



T

Tarefa. s. f.: Área delimitada para o tamanho da roça que equivale a 50 m², quadrado.

- (...) a tarefa é uma base de metragem (...).(A. G., alfabetizado, 62)



NOTA: A tarefa também é uma modalidade de contrato de trabalho em que se calcula o salário pelo serviço executado; empreitada.

Toco de mandioca. s.m.: Peça da rama que restou no pé e que serve para o lavrador arrancar a mandioca e carregar o pé até o limpo para “destocar”.

V. pé da mandioca, raiz da mandioca, tronco da mandioca

- Ficar só os tronco pra pude arrancá, que é pa tirar as batata (...) (A. G., alfabetizado, 62)



Beneficiamento da mandioca

A

Amassador: Pessoa que tem a função de amassar a mandioca.

- (...) o amassado é o que amassa a massa pa liga né (...).(A. G., alfabetizado, 62)



Amassar a mandioca. S. T. v. t.: Amassar a mandioca mole até ficar homogênea, formando uma pasta ligada.

V. misgalhar a mandioca

- (...)amassa a massa pa liga né (...). (A. G., alfabetizado, 62)



Amolecimento. s. m.: É a ação de fermentação da mandioca para melhor manuseio da retirada da casca

V. molengar

- (...) depositar ela pa molengar (...).(A. G., alfabetizado, 62)



C

Casca da mandioca. S. T. s. f.: Parte branca e grossa da raiz da mandioca que está entre a pele e a massa, uma parte do vegetal constituída normalmente por tecidos fibrosos e células

reforçadas que fica por fora do cilindro do lenho, dividida em casca externa (morta) de cor acinzentada e fina, parte interna (viva) dependendo do tipo da mandioca, tem cores variadas, como branco, amarelo, vermelho e roxo.

- (...) serve a casca da mandioca pra porco pa boi (...). (A. G., alfabetizado, 62)



Coador s. m.: Pessoa que tem a função de coar a massa e colocar lenha embaixo do forno para a produção da farinha.

V. cuador

- O cuador ele é o trabalhador que faz a massa sê pronta (...).(A. G., alfabetizado, 62)



Coar. V. t.: Peneirar a massa da mandioca com o movimento circular.

V: Peneirar, cuar

- (Depois disso?)

- (Cua, cua pa podê jogá na chapa(...). (A. G., analfabeta, 54)



Foto da autora

Colocar farinha na caixa. S. T. v. t.: Ação de retirar a farinha do forno e colocar na caixa para o resfriamento.

V. massêra

- (...) vai pá tábua de mas/ na massêra pra esfriar (...). (A. G., analfabeta, 54)



Foto da autora

Colocar massa no tipiti. S. T. v. t.: É a ação de colocar a mandioca já amassada para exprimer.

V.: Joga no tipiti.

- (...) a genti joga no tipiti e coloca no pau pra ispremê. (A. G., analfabeta, 54)



Foto da autora

D

Descascador: s. m. Pessoa que tem a função de descascar a mandioca.

V. descascador

- (...) tem o descascador(...). (A. G., alfabetizado, 62)



Descascar a mandioca. S. T. v. t.: Tirar a casca da mandioca, quando a mesma está mole.

(...) tirá a casca pra tirá só a massa(...). (A. G., analfabeta, 54)



E

Espremer a massa. S.T. v. t.: Ação que o tipiti faz de comprimir a massa da mandioca.

- (...) coloca no pau pra ispreme no tipití



F

Fornada de farinha. S. T. s. f.: Medida de quatro tipitis para formar uma quantidade adequada de massa de mandioca levada ao forno.

- (...) medida de quatro tipití (...). (A. G., analfabeta, 54)



M

Mandioca mole. S. T. s. f.: Mandioca exposta na água para fermentar por tempo variado de mais ou menos 4 dias, somente para a produção da farinha grossa (farinha de mesa).

- (...) quando ela tá mole, descasca(...). (A. G., analfabeta, 54)



Mandioca ralada. S. T. s. f.: Mandioca dura, descascada, lavada, ralada no ralo ou triturada no catitú, prensada e peneirada, utilizada para extrair o tucupi e a tapioca e para fazer a farinha e o beiju.

- Mandioca dura que é lavada, ralada para misturar ou não com a mandioca mole (...). (R. C., alfabetizado, 33)



Mexedor. s. m.: Pessoa que tem a função de mexer a farinha para torragem.

- (...) o mexedô é o que trabalha na função de torrâ farinha. (L. V., alfabetizado, 62)



Foto da autora

Mistura de massa. S. T. s. f.: Junção da massa da mandioca d'água com a massa da mandioca ralada.

- (O que é essa mistura?)

- É a mistura das duas mandioca ralada né e a mole(...). (A. G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

R

Ralar a mandioca. S. T. V. i.: Passar a mandioca pelo ralador com movimento de vai e vem, para triturá-la e moê-la.

V.: farelada

- (...) você passa a mandioca no ralo ela fica farelada. (R. C., alfabetizado, 33)



Raspa da mandioca. S. T. s.f.: Casca retirada da mandioca dura.

V. rapa

- (...) ela vem na forma bruta, lá ela vai ser tirada a casca (...). (R. C., alfabetizado, 33)



Raspar mandioca. S. T. v. t.: Tirar a casca da mandioca dura com o auxílio do terçado ou raspadeira.

r tirada a casca da mandioca dura (...). (R. C., alfabetizado, 33)



Resfriamento da farinha. S. T. s. m.: Processo que se dá ao retirar a farinha do forno ou chapa, espalhando a na “caixa” para diminuir a temperatura.

V. esfriar

- (...) vai pá caixa pra esfriar (...). (A. G., alfabetizado, 62)



Retiro. s. m.: Casa de farinha que possuem características bem simples, construídas com estacas de madeiras, cobertas de palha ou telhas e sem paredes, o que facilita a circulação do ar e são localizados geralmente nas zonas rurais, utilizados para transformar a mandioca em farinha.

V: Casa de farinha, casa de torração de farinha.

- (Como se chama o local que se fabrica a farinha?)

- Casa de torração de farinha, o retiro. (A. G., alfabetizado, 62)



S

Saca de farinha. S. T. s. f.: Embalagem de plástico ou fibra que contém em seu interior 30 ou 60 quilos de farinha

V. fardo, pacote

- (...) pa isfriá a farinha e buta no saco. (A. G., analfabeta, 54)



NOTA: A saca de farinha também é denominada atualmente como fardo ou pacote, já, o alqueire era a denominação mais comum antigamente no meio da cultura da mandioca.

Socar a massa. S. T.: Ação de socar, triturar ou pilar a mandioca, à fim de chegar em uma massa consistente e de fácil manuseio

- (...) que é de soca a massa quando num tá bem mole, que é pa derrete bem a mistura. (A. G., alfabetizado, 62)



T

Torrar farinha. V. t.: Ressequir pelo calor do fogo a massa da mandioca no forno ou na chapa.

V. mexer farinha

- (...) joga na chapa pá torrã farinha(...).(A. G., analfabeta, 54)



Instrumentos e utensílios

A

Atravessador. s. m.: Comprador de farinha da região que compra do agricultor para revender em outra localidade.

V. marreteiro

- (Como se dá o processo de comercialização da farinha?)

- É atravessador que vem, marretêro que venho pur aqui né(...). (A. G., alfabetizado, 62)

NOTA: O marreteiro ou atravessador além de comprar ele revende a farinha para comprar outros produtos para os agricultores.

B

Balde de mandioca. S. T. s. m.: Utensílio de plástico com o feitiço de tronco de cone e alça com diversas utilidades, utilizado para carregar a mandioca mole do “poço” até o “retiro”.

- (...) descasca num balde carrega pão na massêra(...). (A. G., alfabetizado, 62)



C

Caixa de coar. S. T. s. f.: utensílio com divisão, um lado utilizado para colocar a massa espremida e o outro lado para colocar massa coada.

- (...) tem uma caixa de cuá mandioca, tem uma de butá a massa que tá inxuta e tem outra de cuá. (A. G., analfabeta, 54)



Caixa de farinha. S. T. s.f.: Instrumento utilizado para colocar a farinha torrada por um determinado tempo para diminuir a temperatura, para que a mesma seja embalada.

- (...) deposita na caixa pra isfriá. (A. G., alfabetizado, 62)



Carrinho de mão. S. T. s.m. Instrumento composto de uma caixa de pequena dimensões ou bacia, de uma ou duas rodas dianteira, provido de dois varais, empurrado por uma pessoa e usado para transportar mandioca da roça até o poço ou retiro.

- (...) a gente usa carrinho de mão pra coloca mandioca na água. (R. C., alfabetizado, 33)



Catitú. s. m.: Instrumento movido a gasolina ou a eletricidade, tendo um motor acoplado por uma correia a uma peça denominada rolete ou tarisca com o formato cilíndrico e fino nas duas pontas, feito de madeira e possui diversos dentes que trituram a mandioca transformando-a em massa.

- Hoje utilizam muito o catitú que é um instrumento de dentes afiados, utilizam com motor ou na eletricidade. (R. C., alfabetizado, 33)



Foto da autora

Catitú: motor rabudo



Foto da autora

Catitú: motor elétrico

Chapa. s. f.: Utensílio feito de metalon galvanizado com as laterais de madeira posto em cima de uma parede denominada “muralha”.

- Nós temos a nossa chapa (...). (R. C., alfabetizado, 33)



Foto da autora

E

Enxada: s.f. Instrumento de metal, ferro ou aço, de formato triangular e chato, ligeiramente afiado na base, manuseado por meio de um cabo de madeira colocado no vértice oposto, que serve para capinar ou revolver a terra, cavar sulcos, amontoamento de resíduos, homogeneízam mistura etc.

V. inxada

- (...) é uma espécie dum coisa parece um machado parece um inchó, tem que jog´á na terra pra cava o buraco. (A. G., analfabeta, 54)



Espremedor: s.m. É um instrumento com duas forquilhas e dois paus pregado de atravessado que sustenta outro pau onde se engata o tipiti tanto em baixo quanto em cima para espremer a massa.

V. espremedor

- (...) coloca no pau pra ispremer no espremedor. (A. G., analfabeta, 54)



F

Fardo de farinha. S. T. s. m.: Recipiente utilizado para transportar a farinha.

V. pacote de farinha.

- (...) a gente tira um pacote que dá pa fazê né, aí que é pra compra o café, o açuca, a bóia mesmo(...). (A. G., alfabetizado, 62)

Forno. s. m.: Utensílio redondo de metal posto em cima de uma parede denominado “muralha”

- (...) cua e joga no forno(...). (A. G., analfabetia, 54)



L

Lata. S. f.: Utensílio retangular de ferro utilizado para medir e tirar farinha da chapa.

- (...) a gente tira na lata e deposita na caixa pra esfriar. (A. G., alfabetizado, 62)



Lenha. s. f.: Material lenhoso fino ou grosso para o aproveitamento da produção de torra de farinha, utilizado normalmente como combustível.

- (...) a pessoa que tá cuando a massa, ele vai também coloca a lenha debaixo do forno (...). (A. G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

M

Machado. s. m.: Instrumento de ferro cortante com cabo de madeira, usado para cortar lenha e para derrubar as árvores do roçado.

- O machado é utilizado pra podê beneficiar a lenha(...). (R. C., alfabetizado,33)



Foto da autora

Mão de Pilão. S. T. s. m.: Utensílio feito de madeira com formato cilíndrico, sendo uma das pontas finas para melhor aderência das mãos, utilizado para “socar a mandioca”.

V. piquete, porrete

-Tem a mão de pilão que a gente suca a mandioca(...). (A. G., alfabetizado,62)



Masseira. s. f.: Utensílio feito de madeira cavada de forma côncava e rústica, elevada e sustentada por quatro troncos, utilizado para amassar a mandioca.

- Essa mandioca tá mole já, boa pra tirá pra leva pra massêra (...). (A. G., alfabetizado, 62)



Muralha. S f.: Muro tecido de pau e cipó, coberto de barro para a sustentação da chapa com um oco, para colocar lenha para torrar a farinha.

- A muralha é uma espécie de muro que dá sustentação pro forno(...). (R. C., alfabetizado, 33)



P

Paneiro. s. m.: Utensílio feito de talas com formato de telas, e sua forma é circular e cônica, utilizado para carregar ou transportar nas costas a mandioca até o retiro ou poço.

-(...) panêro é um instrumento feito de tala utilizado aqui para o transporte da mandioca. (R. C., alfabetizado, 33)



Peneira. s. f.: Utensílio feito de talas com aspecto de tela e forma quadrada, com bordas de madeira, utilizada para peneirar a massa da mandioca.

- (...) e a outra que tá seca é pa cua numa penêra. (a. G., analfabeta,54)



Poço de mandioca. S. T. s. m.: Local utilizado para colocar a mandioca de molho para amolecer

- (...) do panêro vem trazendo e jogando, depositando nesse poço(...).(A. G., alfabetizado, 62)



Pocoró de castanha. S. T. s.m.: Instrumento utilizado para evitar que a massa da mandioca caia do tipiti.

V. picoró

- (...) bota o pocoró na boca do tipiti que é pa podÊ ispreme a massa pra não caí a massa (...).(a. G., analfabeta,54)



R

Ralo. s. m.: Instrumento feito da chapa do alumínio com pequenos furos feito no mesmo para ralar a mandioca, com movimento de vai e vem.

- (...) a mandioca, ela fica farelada, ralada no ralo comum. (R. C., alfabetizado, 33)



Foto da autora

Raspadeira. s. f.: Instrumento feito de madeira com um ferro acoplado em uma das pontas, utilizado para raspar a casca da mandioca.

- (...) raspadeira (...) tem os lados afiado que é para remover a casca da mandioca (...). (R. C., alfabetizado,33)



Foto da autora

Rodo da brasa. S. T. s. m.: Instrumento de madeira de forma retangular chato, manuseado por meio de um cabo de madeira, utilizado para puxar brasa de baixo do forno ou chapa.

- (...) esse rodo serve pra tirá a brasa do forno (...).(a. G., analfabeta,54)



Rodo do forno. S. T. s.m.: Instrumento de madeira de forma retangular chato, manuseado por meio de um cabo de madeira, utilizado para movimentar a farinha.

- (...) o rodo que faz a farinha secá no forno(...). (A. G., alfabetizado,62)



S

Saco de farinha. S. T. s. m.: Embalagem feita de plástico, na qual se coloca a farinha de mandioca

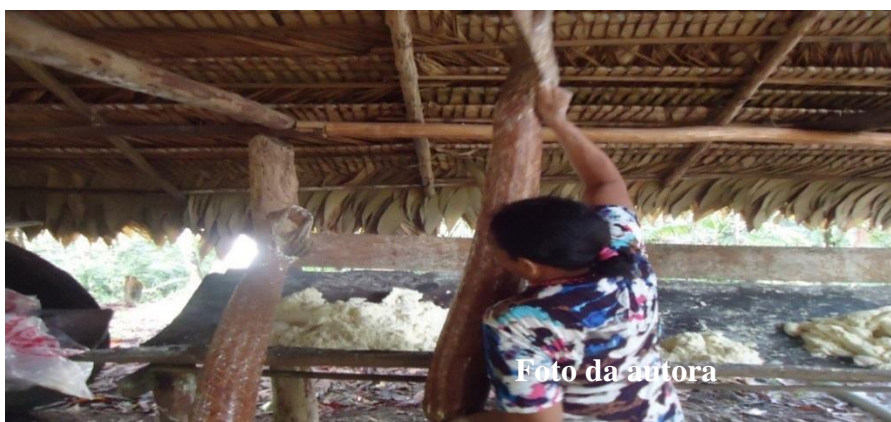
- (...)deposita numa saca que é pa podÊ fazê o transporte pra cas (...). (A. G., alfabetizado,62)



NOTA: Coloca se também a crueira para amolecer nesse tipo de saco.

Socar tipiti. S. T.: Ação de jogar o tipiti para cima em ritmo de vai e vem para preencher sua superfície de massa de mandioca.

- (...) soca bem o tipiti que é pra encher e sentá ele de massa (...). A. G., ANALFABETA,54)



T

Tanque para mandioca. S. T. s.m.: Reservatório destinado para colocar mandioca para amolecer.

- (...) se fô no poço e no poço, se fô pro tanque é pro tanque (...). (L. V., alfabetizado, 55)



NOTA: São feitos esses tipos de reservatório, quando não há igarapé ou nascentes por perto da casa de farinha (retiro).

Tarisca. s. f.: Rolo cilíndrico com pequenos dentes pertencente ao catitú, utilizado para triturar a mandioca.

- (...) a tarisca faz parte do catitú, ela que moi a mandioca(...). (L. V., alfabetizado, 54)



Terçado. s. m.: Instrumento utilizado para cortar, destocar e raspar a mandioca. e para roçar e capinar a roça.



Foto da-autora

Tipiti. s. f.: Utensílio com formato de cesto cilíndrico extensível, feito de palha, com uma abertura na parte superior e duas alças, usado para extrair, por pressão, o tucupi da mandioca.



Foto da autora

NOTA: Tipiti (*tipi* = espremer e *ti* = líquido, na língua tupi)

V

Vassoura de açai. S.T. s. f.: Utensílio amarrado ao meio usado para varrer a farinha da chapa ou forno, após a torra da farinha.

- (...) a vassoura do açai já utilizada é claro né, ela é limpa e presa ao meio (...) ajuda a tirara farinha de dentro do forno(...). (R. C., alfabetizado,33)



Foto da autora

Derivados da mandioca

B

Beiju. S.m.: Feito da massa ralada da mandioca espremida é coada, após torragem da farinha, é coada diretamente no forno e modelado por uma faca ou terçado.

V. bêtju chica

- (...) o bêtju, bêtju chica que chama (...). (A. G., analfabeta, 54)



Foto da autora

Bolo de macaxeira. S. T. s. m.: Culinária preparada com a raiz da macaxeira acrescida de alguns ingredientes.

- (...) tem a macaxêra também que a genti consome também ela no bolo(...). (A. G., alfabetizado,62)



Bolo podre. S. T. s.m.: Produzido a partir da mistura do leite com a farinha de tapioca.

- (...) bolo podre é feito também da tapioca cum leite (..). (A. G., analfabeta, 54)

C

Carimã. s. m.: Produto obtido a partir da fermentação de substância forte da mandioca mole denominada também como puba, produzida para alimentação de criança.

V: Puba.

- (...) aí faz carimã pra criança, é bom pa fazê mingau de criança de bebê (...). (A. G., analfabeta, 54)



NOTA: Produzida também para fazer bolo, mingau, papa e pamonha.

Crueira. S.f.: Resíduos de fabricação da farinha de mandioca mais grossos que não passam na peneiração.

V. cruêra, curêra

- (...) a cruêra a gente faz pa secá, pá suca no pilão (...). (A. G., analfabeta,54)



F

Farinha. s. f.: Substância em forma de pó obtida pelo processamento da mandioca para ser utilizada na alimentação.

- (...) a farinha a gente num faz muito assim né pa genti vendê, é po nosso consumo mais (...). (A. G., alfabetizado, 62)



Farinha amarela. S. t. s. f.: Substância em forma de pó obtida somente pelo processamento da mandioca amarela, para ser utilizada na alimentação.

- (...) já a farinha amarela é feita da mandioca amarela que é mais cara (...). (A.G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

Farinha d'água. S. t. s. f.: Substância em forma de pó obtida somente pelo processamento da mandioca mole, para ser utilizada na alimentação.

- (...) a farinha d'água é essa farinha que não faz mal pa nada(...).(A. G., alfabetizado, 62)

Farinha ralada. S. t. s. f.: Substância em forma de pó obtida pelo processamento da mandioca mole com o acréscimo da mandioca ralada, para ser utilizada na alimentação.

- (...) a farinha seca é só essa que a pessoa faz ralada(...).(A. G., alfabetizado, 62)

Farinha de Tapioca. S. T. s. f.: Substância em forma de pó obtida pelo processamento da goma de tapioca, para consumo dos agricultores.

- (...) da tapioca (...) faz a rinha (...).(A. G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

Goma. s. f.: Substância feita com água e tapioca, empregado no preparo de alimentos ou para engomar roupa.

- (...) a genti faz tacacá cum a goma também (...).(A. G., alfabetizado, 62)

M

Maniçoba. S.f.: Culinária preparada com as folhas retiradas da maniva, triturada e acrescida de carne suína temperada com alho, sal, louro e pimenta, cozida por aproximadamente oito dias

- (...) a folha dela também serve pa fazê a maniçoba



Mingau de crueira. S. T. s. m.: Alimento produzido a partir da secagem da crueira misturado com açai ou bacaba.

- (...) a cruêra (...)suca no pilão pa fazê o mingau (...). (A. G., analfabeta, 54)

Mingau de tapioca. S. T. s. m.: Alimento feito a partir da farinha de tapioca misturado com alguns ingredientes.

- (...) a gente faz mingau de tapioca também pá toma (...).(A. G., alfabetizado, 62)

T

Tacacá. S.m.: Caldo feito com a goma e o tucupi da mandioca com camarões e temperado com alho, sal e pimenta, no qual se adiciona o jambu.

- (...) faz o tacacá também, o tucupí a gente pega o jambú joga dentro pa fervê ele pa fazê o tacacá. G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

Talo. s. m.: Fibra dura e resistente no interior da mandioca, que é extraída quando se amassa a mandioca, serve como alimento para porco.

- (...) serve pa porco , pra tudo esse talo né(...).G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

Tapioca. s. f.: Fécula alimentícia extraída da mandioca ralada, o mesmo que goma seca utilizada para fazer beiju de tapioca e tacacá.

- (...) da tapioca faz o beju (...). (A. G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

Tucupi. s. m.: Produto de cor amarelada extraído da mandioca ralada de polpa amarela.

- (...) o tucupí a genti ferve aí bota pimenta dentro (...).(A. G., alfabetizado, 62)



Foto da autora

OTA: Espécie de molho feito com a água da goma mandioca e pimenta que acompanha vários pratos regionais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho apresentou uma descrição dos léxicos que compõe a Terminologia da mandioca na comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira, sendo assim, foram retirados das narrativas orais de 05 informantes alfabetizados e semialfabetizados, atuantes como agricultor a mais de dez anos, nascidos e criados na localidade.

A medida que o trabalho foi constituindo-se, percebeu-se que nessa área de especialidade, as variações terminológicas ocorrem em diferentes usos da diversidade social, pois sabemos que essa cultura pode ser influenciadas por outras culturas, portanto é importante preservar o falar de cada trabalhador no decorrer do tempo, para que não se perca essa riqueza que é própria de cada falante e que é de grande valor para as gerações futuras.

Durante as pesquisas constatou-se a importância da linguagem social e cultural dos informantes, portanto foi necessário fazer um levantamento dos termos presentes na vida de cada um desses trabalhadores, pois esse povo é representado pela expressão histórico e social de sua linguagem cultural.

Espera-se com este trabalho, contribuir para os estudos Terminológicos, que o mesmo possa servir de base a outros estudos relacionados a terminologia e para um melhor aprofundamento nessa área, pois este estudo nos oferece uma vasta probabilidade de pesquisa.

REFERÊNCIAS

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

BARROS, Lídia Almeida. **Curso Básico de Terminologia**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2004.

FAULSTICH, E.L. de J. Sócioterminologia: mais que um método de pesquisa, uma disciplina. In.: **Ciência da Informação / Terminologia: a disciplina da nova era**. Brasília, V.24, nº 3, 1995.

VASCONCELOS, Alessandra Martins Matos. **Glossário da terminologia do caranguejo: uma perspectiva socioterminológica**. Belém. Dissertação de Mestrado, 2000.

CORRÊA, Elcir Nunes. **Dicionário Terminológico da Carpintaria Naval de Igarapé-Miri**. Trabalho de Conclusão de Curso (UFPA). Abaetetuba, 2011.

(<http://www.muju.pa.gov.br/>)

<http://bambaequilombola.blogspot.com.br/>

https://pt.wikipedia.org/wiki/Moju_1/3

ANEXOS

QUESTIONÁRIO SEMANTICO- LEXICAL – QSL

01. O que é mandioca?
02. Como se chama o local que é cultivado a mandioca e qual sua área?
03. Como se dá o cultivo da mandioca?
04. E quais os processos da produção da mandioca?
05. Você conhece todos os tipos de mandiocas? Quais são?
06. E quais os tipos de mandioca mais utilizadas nessa região?
07. Como se chama a pessoa que trabalha com a plantação da mandioca?
08. E como se chama quem trabalha na produção da farinha e se há diferença nas funções de trabalhadores?
09. Quantas pessoas trabalham com você? E que tipo de função elas exercem?
10. Como se chama o local que se fabrica a farinha?
11. Essa mandioca é produzida manualmente ou existe outro processo de fabricação?
12. Como você chama o principal equipamento que você usa para a fabricação de farinha?
13. Existe um nome especial para farinha produzida nesse equipamento?
14. Descreva cada processo que a mandioca passa até chegar ao seu produto final? Explique cada processo na sequência?
15. Quais são os equipamentos, máquinas ou ferramentas utilizadas em todo o processo? Para que sevem? Como funcionam?
16. Que tipo de benefícios essas ferramentas trouxeram para o plantio da mandioca e para a produção de farinha?
17. Quais os produtos extraídos da mandioca? E que produtos são esses?
18. Que quantidade de mandioca você produz no dia? E quantas horas você leva para produzir essa quantidade?
19. Como se dá o processo de comercialização da farinha?

FICHA SOCIOLINGUÍSTICA DO INFORMANTE

Nome: Marcelo Valadares Cirineu		Sexo: F () M (X)	
Nascimento: 14/12/1984		Idade: 33 anos	
Alcunha (apelido): Zeca			
Local de nascimento: Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira		Estado civil: união estável	
Escolaridade do informante: Ensino médio completo			
Profissão do informante: Roçeiro			
Tempo de profissão: 25 anos		Endereço: Baixo Moju- Ribeira	
Local de moradia	Local da entrevista	Data da entrevista	
comunidade quilombola Oxóssi da ribeira	Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	08/04/2018	
zona rural	Zona rural	Duração: 24:23 m	
munícipio de Moju	Município de Moju	Hora: 16:00 hs	
cep: 68.450-000	UF: Pará	Entrevistador(a): Cleide Loureiro	
Há quanto tempo chegou a esta localidade? (caso não seja natural da localidade): Desde que nasceu			

FICHA SOCIOLINGUÍSTICA DO INFORMANTE

Nome: Amaro José Gonçalves da Silva		Sexo: F () M (X)	
Nascimento: 18/01 / 1953		Idade: 65 anos	
Alcunha (apelido): Bigode			
Local de nascimento: Comunidade da Ribeira		Estado civil: Casado	
Escolaridade do informante: Ensino Fundamental Incompleto			
Profissão do informante: Lavrador			
Tempo de profissão: 55 anos		Endereço: Baixo Moju- Ribeira	
Local de moradia	Local da entrevista	Data da entrevista	
Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	08/04/2018	

Zona rural	Zona rural	Duração:05:25 m
Município de Moju	Município de Moju	Hora: 08:00 hs
Cep: 68.450-000	UF: Pará	Entrevistador(a): Cleide Loureiro
Há quanto tempo chegou a esta localidade? (Caso não seja natural da localidade): Desde que nasceu		

FICHA SOCIOLINGUÍSTICA DO INFORMANTE

Nome: José Gonçalves		Sexo: F () M (X)
Nascimento: 03 / 09 /1954		Idade: 64
Alcunha (apelido): Tio Zé		
Local de nascimento: Comunidade da Ribeira		Estado civil: Casado
Escolaridade do informante: Ensino Fundamental Incompleto		
Profissão do informante: Lavrador		
Tempo de profissão: 54 anos		ENDEREÇO: Baixo Moju- Ribeira
Local de moradia	Local da entrevista	Data da entrevista
Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	08/04/2018
Zona rural	Zona rural	Duração: 12:36 m
Município de Moju	Município de Moju	Hora: 10:00 hs
Cep: 68.450-000	UF: Pará	Entrevistador(a): Cleide Loureiro
Há quanto tempo chegou a esta localidade? (Caso não seja natural da localidade): Desde que nasceu		

FICHA SOCIOLINGUÍSTICA DO INFORMANTE

Nome: Damázio Magalhães Paes		Sexo: F () M (X)
Nascimento: 11/12/19		Idade: 62 anos
Alcunha (apelido): Deda		
Local de nascimento: Comunidade da Ribeira		Estado civil: União Estável

Escolaridade do informante: Ensino Fundamental Incompleto		
Profissão do informante: Agricultor		
Tempo de profissão: 52 anos		Endereço: Baixo Moju- Ribeira
Local de moradia	Local da entrevista	Data da entrevista
Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	10/04/2018
Zona rural	Zona rural	Duração: 23:08 m
Município de Moju	Município de Moju	Hora: 09:00 hs
Cep: 68.450-000	UF: Pará	Entrevistadora: Cleide Loureiro
Há quanto tempo chegou a esta localidade? (caso não seja natural da localidade): Desde que nasceu		

FICHA SOCIOLINGUÍSTICA DO INFORMANTE

Nome: Benedita Ferreira		Sexo: F (X) M ()
Nascimento: 25/ 12/ 1960		Idade: 58 anos
Alcunha (apelido): Bena		
Local de nascimento: Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira		Estado civil: União Estável
Escolaridade do informante: analfabeta		
Profissão do informante: Agricultora		
Tempo de profissão: 48 anos		endereço: Baixo Moju- Ribeira
Local de moradia	Local da entrevista	Data da entrevista
Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	Comunidade Quilombola Oxóssi da Ribeira	10/04/2018
Zona rural	Zona rural	Duração: 15:42 m
Município de Moju	Município de Moju	Hora: 04:00 hs
Cep: 68.450-000	UF: Pará	Entrevistadora: Cleide Loureiro
Há quanto tempo chegou a esta localidade? (caso não seja natural da localidade): Desde que nasceu		