



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE BRAGANÇA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LINGUAGENS  
E SABERES NA AMAZÔNIA



ANDRÉIA DA SILVA RIBEIRO

## **A TERMINOLOGIA DA CULINÁRIA NOS RITUAIS EM BRAGANÇA-PA:**

A Alimentação como Representação Simbólica e Identitária de uma Sociedade

BRAGANÇA – PA

2016

ANDRÉIA DA SILVA RIBEIRO

**A TERMINOLOGIA DA CULINÁRIA NOS RITUAIS EM BRAGANÇA-PA:**

A Alimentação como Representação Simbólica e Identitária de uma Sociedade

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Linguagem e Saberes na Amazônia da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Linguagem e Saberes na Amazônia.

Linha de Pesquisa: Leitura e Tradução Cultural

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Raimunda Benedita Cristina Caldas.

BRAGANÇA – PA

2016

ANDRÉIA DA SILVA RIBEIRO

**A TERMINOLOGIA DA CULINÁRIA NOS RITUAIS EM BRAGANÇA-PA:  
a alimentação como representação simbólica e identitária de uma sociedade**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Linguagem e Saberes na Amazônia da Universidade Federal do Pará, como requisito para obtenção do título de Mestre em Linguagem e Saberes na Amazônia.  
Área de concentração: Leitura e Tradução Cultural

Aprovada em: 08/ 01/2016

**BANCA EXAMINADORA:**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Raimunda Benedita Cristina Caldas (Orientadora)  
Campus Universitário de Bragança/UFPA

---

Prof. Dr. Francisco Pereira Oliveira (Membro Externo)  
FACED / CampusUniversitário de Bragança/UFPA

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Tabita Fernandes da Silva (Membro Interno)  
FALE/ Campus Universitário de Bragança/UFPA

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Carmen Lúcia Reis Rodrigues (Suplente)  
Campus Universitário de Castanhal/UFPA

BRAGANÇA-PA

2016

RIBEIRO, Andréia da Silva.

A TERMINOLOGIA DA CULINÁRIA NOS RITUAIS EM BRAGANÇA-PA: a Alimentação como Representação Simbólica e Identitária de uma Sociedade / Andréia da Silva Ribeiro – Bragança-PA, 2016.

Orientadora: Raimunda Benedita Cristina Caldas.

Dissertação de Mestrado (Programa de Pós-graduação e Linguagens e Saberes na Amazônia-PPGLSA) – Universidade Federal do Pará, 2016.

1. Socioterminologia 2.Tradução 3. Rito 4. Culinária.

I. Título

Dedico essa conquista a minha família, meus queridos filhos e esposo, que acompanharam esse trajeto e, por vezes, suportaram minha ausência, entenderam meu esforço em busca da realização desse objetivo.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a todos aqueles que, direta ou indiretamente, encorajaram-me e contribuíram para meu amadurecimento acadêmico e intelectual, àqueles que participaram como atores das pesquisas, compartilhando saberes e experiências.

Aos amigos sempre solícitos a compartilhar informações, a instigar e encorajar novos passos.

Ao apoio de minha família que constantemente emana forças positivas, principalmente meu marido e filhos, que sempre estiveram presentes gerando motivação, apoiando e até se sacrificaram para ajudar a tornar esse projeto de vida possível.

Aos sábios professores do curso que sempre dispunham de palavras instigadoras para aflorar ideias e conhecimentos.

A minha orientadora Cristina Caldas que sempre esteve disponível com paciência e sabedoria em todos os momentos.

Daí a nossa forma especial de comer. Nosso jeito brasileiro de apreciar a mesa grande, farta, alegre e harmoniosa. Mesa que congrega liberdade, respeito e satisfação. Momento que permite orquestrar todas as diferenças e cancelar as mais drásticas oposições. Na mesa, realmente, e através da comida comum, comungamos uns com os outros num ato festivo e certamente sagrado. Ato que celebra as nossas relações mais que nossas individualidades.

Roberto DaMatta (2012, p. 6)

## RESUMO

Este estudo disserta sobre a linguagem de especialidade nos rituais da culinária no município de Bragança-PA. Apresenta investigação de cunho terminológico, ancorado nos pressupostos teóricos da Socioterminologia para a qual o léxico de especialidade é elemento capaz de resguardar conhecimentos de determinada área, atuando como elemento mediador entre a sociedade e a cultura na medida em que carrega consigo cargas conceituais que possibilitam a definição dos saberes e fazeres das realidades de áreas de domínios distintos, nessa perspectiva tece um diálogo com a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT). Nessa temática corroboram os estudos de Alves (2006), Biderman (1996, 2006), Cabré (1999), Faulstich (1995, 1998, 2001, 2006) e Krieger & Finatto (2004). Sobretudo, aborda os termos de especialidade circunscritos nos rituais, em cuja comida desempenha um papel de destaque. Na culinária, o léxico nomeia processos, ingredientes, etapas, preparos e a comida. Sobre o viés hermenêutico da tradução cultural contribuem os referenciais teóricos de Agra (2007), Geertz (2012); e os estudos de DaMatta (2012), Giard (2012), Silva (2007) e Strong (2004), os quais elucidam sobre costumes, ritos e práticas culinárias. Na culinária, o rito, assim como o léxico, é pontuado como importante recurso para salvaguardar e prover a manutenção dos saberes e fazeres circunscritos à arte da cozinha. Em meio aos momentos ritualísticos que envolvem a alimentação, bem como, a comida imersa em ritos, este estudo tem como objetivo descrever e analisar sob o ponto de vista cultural e linguístico três eventos que apresentam em comum as práticas alimentares incorporadas aos ritos socioculturais, a saber, a semana santa, o dia de finados e o banquete da Marujada de São Benedito. Esses eventos apresentam peculiaridades socioculturais influenciadas principalmente pelo fator religiosidade. Além do mais, possuem uma relação particular com as práticas alimentares, pois são costumes imersos em ritos que, muitas vezes, desvelam elementos próprios da cultura local e que apontam para memória coletiva e para as questões identitárias do grupo social. Além disso, aborda os tabus alimentares que, permeados às práticas alimentares, são motivados por questões socioculturais e religiosas.

**Palavras-chave:** Socioterminologia, Termos de especialidade, Culinária, Rito.





## ABSTRACT

This study is about the specialty language in culinary rituals in the city of Bragança-PA. It presents research of terminological nature, anchored in the theoretical assumptions of the Socioterminology for which the specialty lexicon is an element capable of protecting knowledge in a certain area, acting as a mediating element between the society and culture in that it carries conceptual loads that allow the definition the knowledge and practices of the realities of distinct domains áreas, this perspective weaves a dialogue with the Communicative Theory of Terminology (TCT). This theme corroborate the studies Alves (2006), Biderman (1996, 2006), Cabré (1999), Faulstich (1995, 1998, 2001, 2006) and Krieger & Finatto (2004). about everything addresses the terms of circumscribed specialty in rituals in which food plays a prominent role. In culinary the lexicon appoints processes, ingredients, steps, preparation and food. About hermeneutic bias of cultural translation contributing the theoretical frameworks Agra (2007), Geertz (2012); and studies of DaMatta (2012), Giard (2012), Silva (2007) and Strong (2004), which shed light on customs, rites and culinary practices. In culinary, the rite, as well as the lexicon, is scored as an important resource for safeguarding and providing the maintenance of knowledge and practices confined to the art of cooking. Among the ritualistic moments involving food, as well as the immersed food rites, this study aims to describe and analyze from the cultural and linguistic point of view three events have in common feeding practices incorporated into the socio-cultural rites, namely the Holy Week, day of All Souls and the marujada meal, celebrated in St. Benedict Festivity. Events present socio-cultural peculiarities mainly influenced by the religious factor. Moreover, they have a particular relationship with the eating habits because customs are immersed in rites that often unveil aspects of the local culture and related to collective memory and identity issues for the social group. Furthermore, it addresses food taboos that permeated the feeding practices, are motivated by socio-cultural and religious issues.

**Keywords:** Socioterminology, Terms of specialty, Culinary, Rite.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Localização do município de Bragança no Estado do Pará.....	31
Figura 2	Derivados da mandioca.....	48
Figura 3	Dados da mandioca no Estado do Pará .....	49
Figura 4	Dados da Produção da Mandioca em Bragança.....	50
Figura 5	Casa de Farinha.....	51
Figura 6	Açaí.....	64
Figura 7	Bacuri .....	65
Figura 8	Banana .....	65
Figura 9	Cupuaçu .....	65
Figura 10	Jaca .....	65
Figura 11	Jambo .....	65
Figura 12	Limão .....	65
Figura 13	Manga .....	66
Figura 14	Murici .....	66
Figura 15	Árvore de Domínio: Termos de cozimento na culinária.....	69
Figura 16	Mapa de localização do cemitério Santa Rosa de Lima.....	75
Figura 17	Movimentação em frente ao cemitério Santa Rosa de Lima.....	76
Figura 18	Raiz de Mandiocaba .....	79
Figura 19	O mingau de mandicuera.....	80
Figura 20	Recipientes usados para armazenar a mandicuera.....	82
Figura 21	Banquete da Marujada do dia 25 de dezembro.....	86
Figura 22	Banquete da Marujada do dia 26 de dezembro.....	88
Figura 23	Árvore de Domínio: Ordem ritualística dos banquetes da marujada...	90

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Dados dos informantes – Semana Santa.....	54
Quadro 2	Dados dos informantes – Dia de Finados .....	56
Quadro 3	Dados dos informantes – Banquete da marujada .....	57
Quadro 4	Categorização Lexical.....	63
Quadro 5	Termos de preparo na culinária.....	68
Quadro 6	Termos de Pescados comuns na semana santa em Bragança-PA.	72
Quadro 7	Termos de Comidas tradicionais na Semana Santa em Bragança-PA.....	73
Quadro 8	Termos de comida à venda no dia de finados.....	76
Quadro 9	Termos de comida do banquete da marujada.....	91
Quadro 10	Dos termos de alimento da culinária nos rituais locais.....	93

## SUMÁRIO

### LISTA DE FIGURAS

### LISTA DE QUADROS

1.	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	13
2.	<b>A LINGUAGEM (DE ESPECIALIDADE) E A TRADUÇÃO DAS EXPRESSÕES CULTURAIS NOS SABERES DA CULINÁRIA</b> .....	18
	<b>A linguagem na perspectiva de sua</b>	18
2.1	<b>constituição</b> .....	
	<b>Socioterminologia: teoria e o contexto de</b>	20
2.2	<b>uso</b> .....	
2.3	<b>A socioterminologia e a culinária</b> .....	26
3.	<b>LÓCUS DA PESQUISA: HISTÓRICO E ASPECTOS SOCIOCULTURAIS RELACIONADOS AOS SABERES DA CULINÁRIA</b> .....	31
3.1	<b>Localização e histórico da cultura alimentar bragantina</b> .....	31
3.2	<b>Fazeres e saberes da culinária bragantina</b> .....	34
3.3	<b>Identidade e as representações socioculturais do alimentar-se</b> .....	37
3.3.1	<b>A Comensalidade</b> .....	38
	<b>Comida</b> .....	e 39
3.3.2	<b>Poder</b> .....	
	<b>O Léxico da culinária, memória e rito</b>	40
3.3.3	.....	
3.3.4	<b>A representação dos ritos e tabus na</b>	44
	<b>alimentação</b> .....	
4	<b>A PESQUISA - ESTUDO SOCIOTERMINOLÓGICO DOS TERMOS DA CULINÁRIA NOS RITUAIS: SEMANA SANTA, DIA DE FINADOS E BANQUETE DA MARUJADA DE SÃO BENEDITO</b> .....	47
4.1	<b>O lugar das práticas culturais em meio à produção de alimentos</b> .....	47
	<b>Metodologia: o percurso da</b>	52
4.2	<b>investigação</b> .....	
4.3	<b>Ritos e termos da alimentação local – objeto e análise</b> .....	57
4.3.1	<b>Hermenêutica linguística e cultural de termos da culinária</b> .....	60
	<b>Termos de preparo e</b>	67
4.3.2	<b>cozimento</b> .....	
4.4	<b>O uso do léxico de especialidade da culinária nos rituais de uma comunidade</b> .....	70
4.4.1	<b>A comida na Semana Santa</b> .....	71
4.4.2	<b>Dia de Finados e a tradição local</b> .....	74
4.4.3	<b>Os Banquetes da Marujada</b> .....	82
	<i>a) Banquete do dia 25 de dezembro</i> .....	86

	<i>b) Banquete do dia 26 de dezembro.....</i>	87
4.4.4	Discussões e interfaces da pesquisa.....	92
	<b>CONSIDERAÇÕES</b>	96
5	<b>FINAIS.....</b>	
	<b>REFERÊNCIAS</b>	
	<b>APÊNDICES</b>	
	<b>ANEXO</b>	

## 1. INTRODUÇÃO

O presente estudo propõe uma discussão a respeito do uso da linguagem somada a uma perspectiva sociocultural, cujo intuito é analisar questões que envolvem o léxico de especialidade na culinária. Para a investigação deste tema recorre-se a saberes que foram adquiridos, traduzidos e repassados de geração em geração, que se mantêm e se reforçam por meio de rituais.

A presente proposta intitulada *A terminologia da culinária nos rituais em Bragança-PA: a alimentação como representação simbólica e identitária de uma sociedade*, ancora-se nos estudos da Socioterminologia, ramo da Terminologia, com auxílio da Tradução, mais especificamente da tradução cultural, cujo propósito é perceber de que forma, por meio dos termos, são traduzidas as práticas que envolvem a alimentação, além de descrever como os hábitos alimentares da população bragantina são traduzidos nos rituais locais. Assim, será possível a comida ser um elemento responsável pela construção de identidade coletiva? E desse modo quais as implicações culturais do comer? Quais termos de comidas podem representar a identidade bragantina? Espera-se que no decorrer da pesquisa os saberes presentes deem conta de esclarecer tais questionamentos.

Este estudo direciona-se à linguagem de especialidade de domínio da culinária considerando seu aspecto sociocultural, o qual influencia intrinsecamente o comportamento linguístico, portanto desmembrá-lo é negar a autoria do sujeito de sua construção. Nesse sentido, o desenvolvimento de um estudo socioterminológico dialoga com a tendência de paradigma da Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), uma vez que as terminologias assim como a língua geral apresentam dinamicidade sincrônica e diacrônica, portanto, sujeita ao fenômeno da polissemia.

Assim sendo, em meio aos vários estudos que se debruçam sobre os fenômenos linguísticos, propõe-se um estudo focalizado no léxico de especialidade de domínio da culinária, área da nutrição e dos sabores que se caracteriza como uma especialidade interativa e dinâmica. Mais especificamente, a terminologia nas práticas alimentares, cujos processos vinculam-se às manifestações em atividades ritualísticas que envolvem a alimentação, bem como, a alimentação infiltrada em eventos cercados de ritos. Em outras palavras, por meio da linguagem de especialidade investigam-se os rituais no seio das práticas culinárias, os eventos carregados de representações simbólicas, como é o caso da comensalidade: a alimentação compartilhada. Tem-se por comensalidade o ato que se traduz

simbolicamente cercado por representações de afetividade entre os indivíduos que comungam à mesa e repartem a comida.

A comida em ambiente de comensalidade transforma-se, em elemento concreto e ao mesmo tempo com valor abstrato, concreto porque é substância que nutre o corpo, é uma experiência sensorial que estimula o organismo, mas também de valor abstrato à medida que agrega representatividade social e sentimento de pertencimento.

O léxico de especialidade ao conceituar a realidade de determinado universo, propõe-se a nomear ideias, produtos ou objeto em domínios de áreas distintas. Assim, tem-se o léxico como forma de registro dos conhecimentos socialmente constituídos cuja característica envolve de forma geral a capacidade de influenciar, como ativador, de memórias e também atuar como categorizador e seletivo sociocultural (de classe, idade, escolaridade e gênero).

Na culinária, o léxico desvenda práticas alimentares que revelam as identificações dos grupos a fatores construídos socialmente como, por exemplo, crenças, hábitos alimentares, território, língua, entre outros. Nas práticas alimentares nomeia-se a realidade e as representações simbólicas de âmbito cultural, portanto, além de tratar a comida e o termo como elementos socioculturais de estreita ligação com o rito, discute-se também suas relações com a memória, identidade e poder.

Na culinária, o léxico assim como a própria comida - baseada nos dispositivos sensoriais, principalmente, visão, paladar e olfato -, são elementos que possibilitam a ativação das terminações nervosas do *lócus* cognitivo responsável pela memória.

No que concerne à memória, a comida revela um sentimento de pertencimento a uma dada cultura bem como o termo que a nomeia, assim ambos convergem para buscar o significado ou a memória um do outro.

O alimento também pode ser um distintivo social, econômico, cultural e religioso. Pois é possível por meio dele identificar o perfil do sujeito nessas instâncias da sociedade. Outro fator importante é o poder que permeia todos os âmbitos e que tem relação, muitas vezes determinante, com a alimentação dos grupos sociais. É, portanto, discriminado não apenas pela capacidade ditada pela posse, mas também pelas circunstâncias.

Cronologicamente, o estudo em questão discute fatos e acontecimentos ocorridos em tempo presente, especificamente no século XXI, com pessoas que vivenciam as situações e os fatos. Desse modo, pessoas que são responsáveis por



produzir e repassar conhecimentos advindos das experiências com o meio no qual estão envolvidas ou inseridas, bem como são herdeiras de saberes de seus antepassados. Esta proposta gira em torno do saber local, ou seja, das experiências particulares que se somam para compor o conjunto de tirocínios cultural da comunidade estudada.

As experiências locais da comunidade, em particular as que abarcam as práticas alimentares, demonstram a gama de saberes relacionadas ao domínio da culinária, práticas ancestrais que permanecem, outras que se transformaram influenciadas pelo contato com outras culturas. A motivação ou justificativa deste estudo voltado à alimentação nos rituais da população na comunidade bragantina se dá principalmente pela abundante produção de alimentos nesta região e pelo fato de apresentar eventos nos quais ocorrem a escolha de determinados alimentos em períodos (ou ritos) específicos do ano. O interesse, portanto, desenvolve-se em virtude da peculiaridade das práticas alimentares nessas ocasiões.

O estudo estabelece a definição dos objetivos a serem alcançados em consonância, principalmente, às contribuições das fontes orais, sob a perspectiva de um olhar direcionado às experiências de vida dos indivíduos que se propuseram a relatar partes de suas vivências e práticas do cotidiano. São, portanto, os sujeitos do presente que transmitem informações (saberes) extraídas de recortes de suas próprias experiências, bem como constructos herdados de seus antepassados.

Nessa perspectiva, objetiva-se descrever a terminologia da culinária e as nuances culturais imbricadas em formas de ritos, religioso e social, além de analisar termos de especialidade da culinária e a relação existente entre cultura alimentar e os eventos em que a alimentação esteja cercada de atos ritualísticos (rito social), bem como, a alimentação presente em rituais locais (rito religioso). Os eventos ritualísticos que serviram de base para o registro dos termos, se aproximam no que diz respeito, principalmente, ao aspecto da religiosidade, a saber, semana santa, dia de finados e banquete da Marujada de São Benedito, foi a partir deles que, definiu-se catalogar nomes de pratos e alimentos presentes nos referidos rituais; verificar se há na culinária fusão entre termos de línguas distintas. E desse modo, compreender como são traduzidas as relações de identidade entre culinária e sociedade.

De forma introdutória, a primeira parte deste estudo apresenta a temática a ser desenvolvida ao longo do texto e o panorama geral da pesquisa. Na sequência, o segundo tópico, *A linguagem (de especialidade) e a tradução das expressões*

*culturais nos saberes da culinária*, tece uma discussão sobre a relação intrínseca entre linguagem e cultura e, nesse contexto, ancora-se nas reflexões teóricas de autores como Oliveira (1993), Bourdieu (2007) e Kristeva (1969). Em seguida, aborda o estudo do léxico de especialidade, especificamente sob a vertente da Socioterminologia que estuda o termo em seu contexto de uso, a língua em movimento, cujas possibilidades polissêmicas geram fenômenos variacionistas. Nesse sentido, encontra-se como referencial norteador os estudos de Alves (2003, 2006), Biderman (1996, 2006), Cabré (1999) e Faulstich (1995, 1998, 2001, 2006). Também pontua-se nesse tópico, de forma breve, os paradigmas teóricos da Terminologia, focalizando a Socioterminologia e os conceitos basilares da área. Sob esse prisma trará da relação entre termo e conceito, e o papel da terminologia para a definição conceitual do termo em uma perspectiva semântica, bem como, aponta para a possibilidade de diálogo entre Terminologia e a área da Tradução Cultural.

Em continuação, o subcapítulo *A Socioterminologia e a culinária* traz o conceito da própria área como campo do conhecimento e a relação estabelecida entre o termo e o domínio da culinária, tecendo um diálogo entre o campo do saber teórico e a arte da cozinha, um ofício de labor voltado para prática, e a partir nessa conjectura discute o ato de nomear, o ato de comer e manifestação de ritos vinculados ao léxico temático da culinária imbricado em um contexto sociocultural. Em suma, aborda o léxico de especialidade e seu papel como elemento constitutivo do saber.

No terceiro tópico, *Lócus da Pesquisa: Histórico e aspectos socioculturais relacionados aos saberes da culinária*, o estudo versa sobre a localização da pesquisa, informações acerca do município pesquisado e os saberes e fazeres circunscritos ao domínio de especialidade da culinária cuja essência se desenrola em um processo sequencial e organizado. Descreve, por meio do léxico, a funcionalidade e o processo de organização da culinária ao tratar de categorias específicas da área, a saber, instrumentos, preparação, produtos, cozimento e consumo; além disso, trata sobre a alimentação revestida de representação simbólica e elemento constituído de identidade social, cujos contextos representados pela comensalidade, a comida imbricada em questões de poder, e também o léxico vinculado a ativação da memória, desempenham papel importante nesse processo. Ainda nesse tópico, focaliza-se a relação entre sociedade e comida: os ritos e tabus

alimentares. Nesse sentido, corrobora o referencial teórico de Agra (2007), DaMatta (2012), Geertz (2012), Giard (2012), Strong (2004), Silva (2007).

O quarto tópico *A pesquisa – Estudo socioterminológico dos termos da culinária nos rituais*, apresenta-se os eventos e os momentos da pesquisa, a metodologia desenvolvida, os sujeitos da pesquisa e as questões de análise dos termos da culinária nos rituais em Bragança. Nesse momento do texto são apresentadas informações a respeito das potencialidades da culinária bragantina: o aproveitamento de todas as partes da planta maniva, principalmente os derivados da raiz, em várias possibilidades de alimentos, bem como os números da produção da mandioca no Estado e no Município.

É nesse tópico que se encontram os registros dos termos e a análise acerca do léxico da culinária, cujas amostras formam um panorama que aponta para o cerne dos saberes e fazeres culinários. O conteúdo abordado refere-se aos rituais na alimentação e vice-versa, e as restrições em forma de tabus alimentares locais, nesse sentido apresenta termos de alimentos, os quais a comunidade consome, porém de forma cautelosa. Alimentos que de acordo com a interpretação local são restritos a certos grupos de indivíduos em estado liminar, ou que a mistura com outro alimento poderá causar perturbações ao organismo humano. Em seguida, aborda três eventos cuja peculiaridade alimentar se faz notar: semana santa - o tabu em consumir carne e as principais comidas da época; dia de finados - e a tradicional venda de comida; e banquete da Marujada de São Benedito - ritos protocolares e os banquetes. Eventos cuja interseção é a relação com a comida, o rito e a religiosidade.

E, por fim, são expostas as considerações a respeito do estudo e abordagens conclusivas sobre as questões abordadas.



## **2. A LINGUAGEM (DE ESPECIALIDADE) E A TRADUÇÃO DAS EXPRESSÕES CULTURAIS NOS SABERES DA CULINÁRIA**

Neste capítulo, relacionamos a linguagem de especialidade e a tradução enquanto campos de representações culturais. A partir dessa relação foram discutidos alguns assuntos nos subcapítulos assim intitulados: a linguagem na perspectiva de sua constituição; a linguagem de especialidade: introdução à Socioterminologia; e a Socioterminologia e a culinária, os quais pretendem associá-los ao longo das discussões aqui propostas.

### **2.1 A linguagem na perspectiva de sua constituição**

Com base no advento da linguagem como ponto de partida, no qual o homem passa a relacionar-se de forma mais eficaz com seus semelhantes, os conhecimentos adquiridos puderam ser transmitidos às gerações futuras, salvaguardando as informações para a sobrevivência, construção e aperfeiçoamentos de outros saberes adquiridos nas experiências do cotidiano.

Como cada indivíduo vive sua experiência pessoal de modo complexo e particular, o mundo da experiência vivida tem que ser extremamente simplificada e generalizada para poder ser traduzida em signos que possam ser transmitidas a outros. (OLIVEIRA, 1993, p. 42-43).

E para que as experiências possam circular de forma dinâmica entre os grupos, a linguagem apresenta propriedades capazes de produzirem um número quase ilimitado de enunciados (HOIJER, 1974). Em prol disto, somam-se as seguintes propriedades: a “produtividade” que permite ao homem produzir e compreender enunciados novos; o “deslocamento” entendido como a capacidade de projeção entre o tempo – espaço; a “dualidade” que permite formar várias combinações no interior de uma língua e, por fim, a propriedade da “transmissão” que possibilita o ensino e aprendizagem da linguagem. Portanto, é através dessas propriedades que a linguagem possibilita ao homem construir um sistema cultural complexo.

Logo, para a transmissão dos conhecimentos é necessário um canal comum a determinado grupo, uma língua que possibilite a mediação para o entendimento dos saberes construídos coletivamente. Assim, convencionaram-se os signos, cujo compartilhamento possibilita a comunicação e interação dos grupos sociais.

Os signos não se mantêm como marcas externas isoladas, referentes a objetos avulsos, nem como símbolos usados por indivíduos particulares. Passam a ser signos compartilhados pelo conjunto dos membros do grupo social, permitindo a comunicação entre os indivíduos e o aprimoramento da interação social. (OLIVEIRA, 1993, p. 36).

A linguagem, portanto, manifesta sua produtividade através de um código (signo linguístico). Tudo isto, dentro de um contexto social compartilhado coletivamente ao passo que

É a partir de sua experiência com o mundo objetivo e do contato com as formas culturalmente determinadas de organização do real (e com os signos fornecidos pela cultura) que os indivíduos vão construir seu sistema de signos, o qual consistirá numa espécie de “códigos” para decifração do mundo. (OLIVEIRA, 1993, p. 37).

A produção do conhecimento forjado no calor das práticas (experiências) é também produção da linguagem, pois por intermédio da língua, “parte social da linguagem” (KRISTEVA, 1969, p. 21), pode-se articular informações possibilitando construir mecanismos de relação e trocas entre os grupos sociais.

Esses saberes cumulativos proporcionados pelo desenvolvimento do uso da linguagem manifestam-se nas representações das diversas formas de culturas. Tanto linguagem quanto cultura, código e ações, imersos em um ciclo de transformações mútuas. Assim podemos entender a seguinte relação:

A linguagem é um código simbólico através do qual, mensagens são transmitidas e entendidas, informações são decodificadas e classificadas e eventos são anunciados e interpretados, e a Cultura é o conjunto de ações: maneira de vestir-se, escolha de alimentos e modos de comê-los, enfim, todos os modos, hábitos, pensamentos e crenças. Todas as maneiras de atuar que formam os costumes, o contexto, o cenário. [...], (AGRA, 2007, p. 2).

A linguagem é, portanto, “um sistema de representação do mundo e de seus eventos e, para que ela possa dar conta disso, usa sinais cujos sentidos são especializados em um contexto, sendo que esse contexto só tem sentido especializado em um cenário que revela uma cultura” (AGRA, 2007, p. 02).

A cultura, por sua vez é aqui entendida como modo de vida de uma sociedade, constitui-se na realidade das experiências. Experiências na forma pluralizada, já que a cultura representa um produto coletivo, mas que também é, em certa medida, individual. Porém, um individual compartilhado coletivamente, devido ao fator inter-relação resultado do ser social humano, ou seja, as experiências

individuais que se cruzam do cotidiano das relações sociais, moldando, portanto, as realidades consensuais (acordos tácitos entre membros do grupo).

As práticas dos grupos revelam peculiaridades expressas nos domínios da linguagem e da cultura. Cada grupo constrói por meio de suas experiências formas próprias de se comunicar, por isso, os sistemas simbólicos constituem um universo amplo e diversificado que apresenta peculiaridade a cada cultura.

Por se tratar de uma criação humana, a cultura reflete a cada tempo um processo sempre em construção. A língua acompanha a dinâmica cultural. Portanto, a cultura é palco em que ocorrem as interações sociais com uso de instrumentos linguísticos, uma língua, meio pelo qual a sociedade interage pelo processo de comunicação e, dessa forma, consolida pela teoria e prática toda a gama de saberes. Nessa perspectiva, vislumbra-se o poder da linguagem em representar, simbolizar, nomeando os fatos sociais (KRISTEVA, 1969).

Desse modo, são nomeados e repassados os saberes, por meio de signos linguísticos que formam o repertório lexical-semântico da língua, pois “o léxico é o lugar da estocagem da significação e dos conteúdos significantes da linguagem humana” (BIDERMAN, 1996, p. 27). Assim, é por meio do léxico que os saberes são articulados e circulam no cotidiano da vida em sociedade.

O uso de determinado léxico pelo falante implica fazer certas escolhas e, nesse contexto, as ciências do léxico, subárea da linguística, a Terminologia e a Lexicologia atuam com propósito de estudar a constituição e uso lexical. Nesse sentido, é passo fundamental nesta investigação correlacionar o léxico à Socioterminologia: a linguagem de especialidade e o contexto de uso.

## **2.2 Socioterminologia: teoria e o contexto de uso.**

O léxico, conjunto de unidades lexicais que compõem o repertório de uma língua são signos linguísticos que representam a realidade das culturas. Para a Linguística o estudo do léxico compreende duas vertentes: o léxico comum (a palavra), objeto de estudo da Lexicologia e Lexicografia, as quais cobrem os padrões de uso da língua geral, ou seja, refere-se ao significado e o léxico de especialidade (o termo), objeto de estudo da Terminografia da Terminologia, que se debruçam sobre o léxico temático, ou seja, diz respeito ao conceito. É, portanto, nesta última que o presente estudo se assenta.

Subárea da Linguística, a Terminologia como campo do saber possui um percurso recente, apesar de haver preocupação com a constituição de nomenclatura e a atribuição de nomes desde os tempos de Platão e Sócrates. Toma como objetos de estudo o termo, as definições e as fraseologias. Em uma breve apresentação da área (com fins de situar o viés teórico proposto neste estudo) expõe-se de forma sucinta as duas correntes teóricas da terminologia: a Teoria Geral da Terminologia (TGT) e a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT). A TGT desenvolvida por Eugen Wüster 1931, entende a terminologia como um conjunto de termo com suas significações; um domínio especializado de uma dada língua; e a terminologia geral com princípio comum de univocidade diferenciado dos domínios de variação das diversas línguas, e portanto, não acolhedora de ambiguidades e sentidos polissêmicos. Por sua vez, a TCT proposta por Maria Tereza Cabré, na década de 80, vislumbra as possibilidades de polissemia em terminologia, por entender que a língua é uma entidade social e portanto, o fenômeno da variação faz parte de sua natureza, mesmo entre as terminologias (FAULSTICH, 2001). Por que a língua expressa modelos culturais construídos a partir da apreensão da realidade.

O próprio termo, Terminologia, é polissêmico, pois acolhe três acepções distintas, a saber, “o conjunto de termos de uma área, o conjunto de princípios métodos aplicados ao trabalho terminológico e o conjunto de princípios e bases conceituais que determinam a disciplina” (CASAIS, 2003, p. 11-12).

Essa corrente assente à vertente que vai para além do texto, comunga fatores sociais, históricos, cognitivos e linguísticos. Campo do saber que ganhou expressividades com os trabalhos de diferentes abordagens de autores como Gaudin (1993), Cabré (1992), Sager (1990), entre outros.

A partir desse modo de entendimento do texto em domínios especializados, buscou-se não mais se dissociar os contextos socioculturais dos fenômenos terminológicos levando em consideração o dialogismo e as variações produzidas pelas culturas linguísticas, postura que culminou no nascimento da Socioterminologia.

A Socioterminologia é um campo do saber pertencente ao ramo da Terminologia, e se estabelece como um domínio de estudo da linguagem de especialidade em contextos comunicacionais, dessa forma, atua como elo entre terminologia e sociedade, “Gaudin sublinha a vocação da Socioterminologia de voltar-se para a perspectiva histórica e para o papel heurístico dos signos por meio



dos quais formulamos nosso saber” (ALVES, 2003, p. 231). Por isso, a terminologia desempenha um papel importante para os contextos comunicacionais na medida em que o termo encontra sua finalidade nos discursos especializados.

*En el esquema de la comunicación especializada las dos grandes funciones atribuidas a la terminología (la representación del pensamiento y su transferencia) deben diferenciar dos niveles distintos de actuación: el real y el estandarizado. Em el primer nivel, se representa el conocimiento real, y por tanto sesgado culturalmente, ya que sus usuarios no pueden desprenderse de los valores culturales que transporta su lenguaje, ni de las características de la realidad que há conceptualizado (CABRÉ, 1999, p. 12).*

E portanto, deve-se levar em consideração que a língua em dimensão nacional abriga distinções nas dimensões regionais, logo não se trata apenas de normatizar o discurso em determinados domínios, mas de perceber o fenômeno pelo viés da sociolinguística, “*En la normalización de base sociolingüística, se preserva la conceptualización ligada a la lengua y a la cultura, y sólo se produce una reducción formal em el plano denominativo*” (CABRÉ, 1999, p. 12). As distinções do regional, formam as especificidades do nacional, ou seja, é como cada povo encara, vive, constrói experiências, recebe e repassa os conhecimentos às gerações, enredada de acordo com as interpretações a acerca da realidade, assim entende-se que, se as experiências ocorrem de formas diferenciadas são possivelmente externalizadas verbalmente de formas distintas.

Assim, é nos contextos comunicacionais que borbulham múltiplos fenômenos linguístico, podendo ocorrer na comunicação do cotidiano ou em domínios especializados, e a Socioterminologia trabalha com intuito de problematizar essas questões.

No seu estatuto de trabalho prático, ela baseia-se na análise das condições de funcionamento dos termos enquanto elementos de comunicação e interação dentro de todo um sistema linguístico e social. Para tal, ela adquiriu não só os princípios da sociolinguística, como sejam os critérios de variação linguística e as perspectivas de mudança, como também os princípios etnográficos de interação e comunicação social (CASAIS, 2003, p. 16).

As formas variantes nos discursos especializados nada mais é que a possibilidade de se dizer o mesmo de formas diferentes. E essa percepção da realidade que gera termos diferentes para designar o mesmo referente (objeto) tem despertado interesse de vários campos da Linguística. Isso porque, o léxico flui e

reflui(BIDERNAM, 1996) no tempo-espaço contínuo, isto é, a língua não é estanque, ela se movimenta em virtude da heterogeneidade do léxico. Nesse sentido, “à consideração de que nas linguagens de especialidade (LSP) forma e conteúdo podem variar, na diacronia ou na sincronia, é possível afirmar que nenhum estágio da língua é um bloco homogêneo, embora seja regular” (FAULSTICH, 2001, 2006, p. 28).

É portanto, os princípios da heterogeneidade e dinamicidade da língua que possibilitam a ocorrência de variação linguística, fenômeno que pode ser observado na linguagem de especialidade sob duas tipologias: variantes terminológicas linguísticas e variantes terminológicas de registros. A primeira - tipo que fomenta esta pesquisa - são as variantes em que o processo é determinado por fatores linguísticos (variante terminológica fonológica, morfológica, sintática, lexical e gráfica) e, a segunda, são as variantes em que a variação decorre do ambiente de concorrência (variação terminológica geográfica, de discurso e temporal). Em conformidade com essa perspectiva, criou-se uma versão de categorias de variação dos termos alcunhadas de “coocorrentes” (variações no nível sincrônico, em que se ocorrem duas ou mais denominações para um mesmo referente); “concorrentes” (são as variações do tipo que podem concorrer entre si, podendo ou não gerar mudanças); e “competitivas” (são as variações de termos oriundos de empréstimos estrangeiros) (FAULSTICH, 1998, 2001).

A diversidade de uma língua pode se realizar em pelo menos três níveis: o primeiro é que “toda língua é historicamente diversificada e, dada a mudança linguística, um estado de língua no tempo 1 é diferente de um estado de língua no tempo 2.”; em seguida refere-se ao ponto de que “toda língua é socialmente diversificada tanto pela origem geográfica quanto pela origem social dos locutores.”; e por fim que, “toda língua é estilisticamente diversificada; os locutores vão modificando sua maneira de falar de acordo com as situações sociais em que se encontram (Idem, 1998, p. 28)”. Por tudo, a socioterminologia, concebe o termo como uma unidade em percurso na língua sujeito às mudanças e variações, contextualizado em um momento histórico, passado ou presente, essa perspectiva baseia-se no princípio de que a linguagem está sempre em movimento.

O léxico de especialidade ou Termo é a unidade significativa que abriga um conceito ao qual designa pensamentos ou ações. Tem a ver com denominação ligada a constituição do significante, concomitante a conexão do conceito ao

significado, O *“terme se caractérise par le fait que sa signification est socialement normée”* (GAUDIN, 2005, p. 86), uma vez que a normatização social dialoga intrinsecamente com a semântica, o signo abstrato abarca a designação e a nomeação da realidade (BIDERMAN, 2006). Dessa forma, é por meio dele que se nomeia o saber construído.

Independente do campo de atuação, o léxico de especialidade está presente, resguarda o saber, define coisas e firma conceitos, pois o “saber quer seja altamente especializado, quer seja originado do simples bom senso, estrutura-se em conceitos ou noções – entidades mentais identificáveis por suas propriedades e suas relações” (PAVEL, 2003, p. 101). Também o léxico tem como elemento básico a unidade terminológica cuja composição pode ser compreendida de duas formas o termo (simples, composto ou complexo) e a fraseologia. Por agora discute-se apenas o termo considerando a seguinte classificação: a) termo simples contendo apenas um lexema como nos exemplos: refeição, almoço, alimento, cozinha b) termo composto ou complexo, com dois ou mais lexemas como nos exemplos: sala de jantar, colher de pau, bolo de fubá, pizza três queijos. Tanto termo simples quanto termo complexo apresenta em comum, independentemente da quantidade de lexema, um único bloco semântico, ou ainda, um conceito.

A relação entre conceito e termo se dá por meio de predicções que particularizam a intensão e extensão do referente. Tais predicções se apresentam sob a forma de característica essenciais e acidentais que são responsáveis pela intensão de um conceito e de características individualizantes que delimitam a extensão (FAULSTICH, 1998, p. 2).

O processo que gera a definição objetivamente deve centrar-se em pontos específicos, de modo que exprima objetividade e clareza ao focalizar as características basilares e essenciais do objeto ou fenômeno a ser definido. Nesse sentido, o conceito se consolida quando se estabelece uma definição sobre um objeto. Quer dizer, “um conceito possui características que se organizam de traços observáveis ou imagináveis. Tais traços agrupam os objetos no mundo real, de acordo com a intensão e a extensão do conceito” (Idem, 1998, p. 02). Logo, a definição é uma acepção corrente em meio aos estudos das ciências do léxico. Por isso,

Há vários tipos de enunciados definitórios. A definição terminológica (doravante DT) é reconhecida como aquela que mais se ocupa de

termos técnico-científicos. [...] Uma classificação por tipos definitórios, vale sublinhar, é estabelecida em função de algumas características que são predominantes ou mais salientes numa dada formulação (KRIEGER & FINATTO, 2004, p. 92).

A definição é moldada a partir da compreensão de fenômenos em um dado setor ou área do conhecimento. Na culinária, o léxico auxilia no exercício hermenêutico das práticas alimentares e, dessa forma, descortina o conhecimento através dos termos usados. A Terminologia está como um suporte para o estudo da linguagem e auxilia por meio dos termos a compreensão da cultura. Encontra na Tradução um elo e, vice-versa, para o curso dinâmico do exercício comunicacional e ambas apresentam estudos que convergem para “um ir e vir hermenêutico” (GEERTZ, 2012, p. 171), à medida que possuem

[...] pontos de confluências, a iniciar pela característica comum de serem tarefas cujos produtos auxiliam o fluxo comunicacional. Em sua essência, o ato criador de terminologias, bem como o que representa e exercício tradutório, por estarem relacionados a problemas de expressão e alargamento de compreensão, retratam as dimensões comunicativa e pragmática envolvidas no funcionamento da prática terminológica e tradutória (KRIEGER & FINATTO, 2004 p. 69).

Assim “o uso da linguagem [...] pode ser entendido como uma espécie de tradução” (SOBRAL, 2008, p. 31), uma vez que é por meio da codificação e decodificação da realidade que a linguagem se constrói. Sobre esse prisma, a tradução pode ser compreendida de três formas: tradução interlingual – tradução entre línguas diferentes; intralingual – tradução dentro de uma língua; e intersemiótica – tradução de signos verbais para signos não-verbais (JACKOBSON, 2010). Essas traduções são formas de perceber a linguagem em meio às múltiplas faces da realidade. No entanto, destacam-se os dois últimos tipos de tradução para percepção de um estudo discriminado basicamente na tradução dos termos da culinária, cujo enfoque, esse caso, é a tradução cultural dos ritos e termos alimentares da população da comunidade estudada, compreensão que, de certa maneira, envolve observação e interpretação acerca das visões de mundo que representam a realidade local (GEERTZ, 2012). Um exercício que envolve muito mais um olhar, um ponto de vista, direcionado à realidade de determinada cultura.

As formas de uso da linguagem têm haver com a finalidade da comunicação e refletem a realidade dos grupos que a praticam, pois se moldam de acordo com os interesses dos indivíduos e com o ambiente social de ocorrência.

A socioterminologia diz respeito ao sentido linguístico que envolve o nome, a relação entre linguagem e poder econômico, a competitividade entre os falares grupais e os níveis de linguagem (GAUDIN, 1993). Desse modo, o comportamento linguístico exibe peculiaridade em cada ambiente discursivo. Isto porque,

Os sistemas simbólicos distinguem-se fundamentalmente conforme sejam produzidos e, ao mesmo tempo, apropriados pelo conjunto do grupo ou, pelo contrário, produzido pelo corpo de especialistas e, mais precisamente, por um campo de produção e de circulação relativamente autônomo [...] (BOURDIEU, 2007, p. 12).

Por essa razão, é atribuído ao léxico de especialidade o status de definir conceitos em cada ambiente de produção a que está inserido, visto que um nome pode estar relacionado a mais de um conceito e depende do contexto. Assim, o termo assume representação simbólica e conceitual de acordo com a área de atuação.

Nos diversos campos de atuação humana circulam conhecimentos também variados: teorias, processos, estruturas, sistemas, instrumentos, produtos, etc., os quais são exemplos de construções que permeiam as áreas de domínio dos saberes, logo, tudo necessita ser representado simbolicamente, conseqüentemente, ser nomeado para existir, haja vista que dentro de um determinado domínio ou área de especialidade existe uma linguagem própria para designar seu universo de atuação. Por exemplo, na cultura do alimentar ou do preparo, a culinária, apresenta um amplo repertório lexical, dinâmico tanto no processo de criação de termos como também na disseminação terminológica que atualmente é compartilhada por várias culturas distintas, assim como as áreas tecnológicas. Esse fato se deve ao intenso processo de globalização que tem interligado o mundo com informações em tempo real.

É de interesse da Terminologia o estudo do léxico de especialidades, os termos técnico-científicos, constituídos nos discursos especializados. O léxico das linguagens especializadas permite o acesso ao conhecimento das peculiaridades de determinadas áreas no cenário comunicacional, por isso, a “língua não é apenas texto: é conjuntamente texto e contexto” (ELIA, 1987, p. 46). E é sobre os contextos, cenário onde os saberes circulam que a terminologia encontra-se disseminada, portanto, é o contexto, a base para compreensão das informações, logo, é a base em que se assenta a Socioterminologia, o termo ligado ao contexto, razão para no

subcapítulo seguinte retomar a relação na Culinária em meio aos estudos da Socioterminologia.

### **2.3 A Socioterminologia e a Culinária**

Os termos de especialidade difundem os saberes de um determinado domínio. Na culinária, por exemplo, reportam-se aos saberes e fazeres correspondentes aos processos e produtos voltados à alimentação. Possui, na maioria dos casos, uma característica descritiva bem demarcada em vista de inserir-se numa especialidade tomada por ritos e cercada por receitas.

A culinária é uma área de especialidade da gastronomia que envolve a construção e produção de receitas a partir do preparo que uni alimentos transformando-os em comida. É uma especialidade que agrega muitos termos, quer sejam eles criados ou emprestados e, devido ao dinamismo e a interatividade (que já se praticava desde as grandes navegações) principalmente nos tempos atuais, a intensificação dos processos de comunicação favoreceu um impulso acelerado aos contatos entre culturas distintas, por essa razão percebe-se que as culinárias regionais, tidas muitas vezes como exóticas aos olhos do outro, tenham uma expressiva notoriedade em escala intercultural. Há, nesse sentido, referência à culinária internacional, à culinária do outro. Do mesmo modo, também se fala em internacionalização da culinária, tem-se aí uma referência às grandes redes de alimentação instaladas em várias partes do mundo disseminadas pela globalização, a partir da qual os alimentos industrializados e os *fast-food* se expandem cada vez mais. Nesse contexto, encontra-se também o termo que representa simbolicamente o alimento nesse percurso.

A língua portuguesa do Brasil tem se mostrado com perfil acolhedor a novos termos estrangeiros, no entanto, não o faz sem antes moldar a estrutura lexical à sua fonologia. Além deste, ocorre na própria língua o processo de ressemantização de termos aproveitando o léxico de outras áreas, atribuindo-lhe novo significado.

A carga conceitual dos termos das áreas de especialidades representa a própria constituição dos saberes. Sob tal premissa, propõe-se a discutir a terminologia da culinária expressa por meio do uso dos termos, a qual constitui um conjunto de saberes linguísticos e socioculturais, portanto, vistos sob a óptica da Socioterminologia que imerge para os contextos de uso, disseminados pelas múltiplas possibilidades de atuação do léxico de especialidade.

A socioterminologia é, portanto, um ramo da terminologia que se propõe a refinar o conhecimento dos discursos especializados, científicos e técnicos, a auxiliar na planificação linguística e a oferecer recursos sobre as circunstâncias da elaboração desses discursos ao explorar as ligações entre a terminologia e a sociedade (FAULSTICH, 1995, p. 3).

Portanto, tem-se a socioterminologia como mediadora entre os estudos do termo e a sociedade que produz e utiliza os vocábulos, os quais “servem para veicular as significações socialmente regulamentadas e inseridas nas práticas institucionais ou no interior dos conhecimentos” (GAUDIN 2003, *apud* ALVES, 2003, p. 229).

A Socioterminologia atua junto aos termos de especialidade e os concebe como: “signos que encontram sua funcionalidade nas linguagens de especialidade, de acordo com a dinâmica da língua”; e ainda, são “entidades variantes, porque fazem parte de situações comunicativas distintas” (FAULSTICH, 2006, p.28). Essa concepção compreende não apenas o uso e suas variações, mas também o processo de formação do léxico no seio da sociedade (por derivação, tanto prefixal como sufixal, e por composição). Além disso, o comportamento dinâmico da língua possibilita trocas léxico-semânticas, empréstimos extra e interlíngua nos mais variados setores sociais, inclusive nos campos especializados também.

Empréstimos semânticos, originários da própria língua, também ocorrem com frequência nos domínios de especialidade. Caracterizam-se por adquirirem um significado específico ao serem empregados em um determinado domínio, passando a integrá-lo. São representados por termos que migram do léxico mais geral para um domínio específico, ou, ainda, por termos que migram de um domínio a outro, em razão de algum traço comum (ALVES, 2006, p. 33).

Nesse sentido, ocorre na língua, principalmente no domínio da culinária, o uso conotativo do termo em função da impressão sensorial: ter cheiro de algo, ter aparência de algo, lembrar o gosto de algo. Assim, emprega-se um conceito ao termo em função da similaridade em algum aspecto, desse modo, faz uso de um recurso metafórico, portanto pode-se dizer que, “o léxico é o lugar do conhecimento” (BIDERMAN, 1996, p. 28).

O ato de nomear na língua é um processo que resulta da operação “perceptiva” e também “cognitiva” (Idem, 1996). Esse ato tornou-se um rito para conectar e salvaguardar a memória humana, pois somente então a coisa, objeto ou

processo passa a ser conhecido, ou seja, quando a ele é atribuído um termo, geralmente, motivado por fatores representativos na sociedade ou área em que está inserido. A nomeação representa a certificação de que “a coisa” realmente exista, novas invenções quando surgem precisam existir socialmente e é através do termo, que nomeia e define o produto, que ele passa a ter representatividade social, e automaticamente é inserido em uma categoria, pois “a designação e a nomeação dessas realidades cria um universo significativo revelado pela linguagem” (Idem, 2006, p. 35).

[...] A nomeação resulta do processo de categorização. Entende-se por categorização a classificação de objetos feita por um sujeito humano, resultando numa única resposta a uma determinada categoria de estímulos do meio ambiente. A categorização supõe também a capacidade de discriminação de traços distintivos entre os referentes percebidos ou apreendidos pelo aparato sensitivo e cognitivo do indivíduo.

Nesse processo as categorias originais podem vir a ser subdivididas, ou ainda suprimidas; podem ser também reorganizadas e reformuladas, redundando em outras categorias gerais ou específicas (Idem, 1998, p. 88).

A medida que o homem dá nome, ele também classifica, uma vez que é por meio da categorização que se organiza o conhecimento. Num contexto amplo da língua, existem categorias de discriminação das partes estruturais do sistema, denominadas categorização linguística, a saber, categoria lexical, morfológica, sintática, fonológica e semântica. E essas, por sua vez, possuem categorização mais específicas pertinente a cada domínio.

Na culinária, a prática é um caminho para a consolidação de muitos conhecimentos e, para a constituição do saber culinário, o termo nomeia cada processo, instrumentos, ingredientes e produto de uso ou de resultado dela construído. Por isso, é pertinente lembrar que, por compor um leque de conhecimento muito vasto, houve a necessidade de criação de um gênero textual que desse conta de registrar e expressar os saberes de domínio específico da gastronomia denominado receita, que corrobora os saberes na categoria teórica à medida que são registrados saberes dispostos de forma organizada e sequencial de misturas, combinações, quantidade e noções de tempo para serem utilizadas posteriormente, e principalmente na categoria prática uma vez que impera (pela conjugação verbal) noções exatas de grandezas temporais e quantitativas fruto de



ações testadas, pois os saberes nesse domínio partem da experimentação, ou seja, da prática para a teoria.

Os saberes que cercam a culinária e envolvem a alimentação possuem valor representativo em várias áreas de conhecimento, das humanas às biológicas, o ato de comer é ao mesmo tempo biológico e social, estabelece relações de pertencimento com grupos e comunidades ao qual o indivíduo tem afinidade, principalmente com as formas de se alimentar que é típico de cada local, pois cada ambiente manifesta peculiaridades práticas. Assim, o saber da cultura alimentar e/ou culinário edifica-se por meio da prática.

Na cultura alimentar, os termos constituídos no âmbito da culinária são geralmente motivados por influência do ingrediente base de seu preparo ou focalizados no termo de cozimento, de todo modo apresenta-se em muitos casos uma perspectiva de natureza descritiva. Contudo, outros interesses podem influenciar a escolha do termo adotado como representante simbólico, o significante do nome. Essa escolha está muitas vezes ligada aos parâmetros descritivos da refeição nomeada.

As discussões que permeiam a linguagem de especialidade da culinária dialogam com conhecimentos de âmbito da cultura, sobretudo no tocante à manifestação de rituais. Sobre este prisma, as comunidades se expressam, em algum momento, sob formas de rituais, que em grande parte são rituais peculiares a um determinado grupo social, ou seja, a valoração que determinada comunidade atribui a um fenômeno ou a um evento ritualístico, pode não ser aceito ou não ter a menor importância em outra. E, portanto, a aceitação ou não de tal proposição irá depender da cultura vivenciada por cada povo.

Essa dinamicidade da cultura alimentar pode ser visivelmente observada nos termos que denominam os vários produtos e processos resultantes das experiências de criação. Os saberes da cultura alimentar são forjados no laboratório das experiências e das práticas, ao mesmo tempo, cristalizam e se misturam dando origem a outros hábitos nas dinâmicas trocas da comensalidade e isso gera a necessidade de compreensão terminológica da dinamicidade do léxico dessa área, tarefa que será descrita e refletida nos capítulos seguintes.

O capítulo seguinte desta dissertação direciona análises sobre o *lócus* da presente investigação, no que se refere aos fazeres e saberes da culinária bragantina, à identidade e as representações socioculturais do alimentar-se, à

comensalidade, à relação entre poder e comida, ao léxico da culinária, da memória e do rito e, na mesma importância, sobre a representação dos ritos e tabus na alimentação.

### **3. LÓCUS DA PESQUISA: HISTÓRICO E ASPECTOS SOCIOCULTURAIS RELACIONADOS AOS SABERES DA CULINÁRIA**

O presente capítulo descreve e trata dos termos de especialidade na culinária em meio a rituais sócio alimentares em Bragança, cujo lócus da pesquisa corresponde à soma das amostras de diferentes comunidades, que juntas formam um mosaico representativo da sociedade bragantina. Faz parte desta abordagem, a relação dos fazeres e saberes da culinária bragantina, da identidade e das representações socioculturais oriundas do ato de alimentar-se, dos aspectos da comensalidade, da relação entre comida e poder, do léxico da culinária, memória e rito, bem como da representação dos ritos e tabus na alimentação. Dessa forma, foram levantadas as informações relativas à culinária no cenário das manifestações culturais na cidade de Bragança.

#### **3.1 Localização e Histórico da Cultura Alimentar Bragantina**

O município de Bragança está localizada na mesorregião Nordeste do estado do Pará, na Amazônia Oriental, extremo norte do Brasil, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município, inscrito no código 1501709, possui uma área de 2.091,930 Km<sup>2</sup>, de acordo com o censo 2010 o quantitativo da população residente é de 113.227 habitantes.

Figura 1: Localização do município de Bragança no Estado do Pará

**Fonte:** projetoamazoniafocolare.blogspot.com

Ainda de acordo com o IBGE, Bragança limita-se geograficamente ao sul e leste com o município de Viseu, ao sudeste com o município de Santa Luzia do Pará, a nordeste com o município de Augusto Corrêa, a oeste com o município de Tracuateua, ao norte é banhado pelo oceano Atlântico. O município está situado na microrregião bragantina, a 212 km da capital do estado, Belém. Banhado pelo oceano Atlântico, possui uma bacia hídrica muito importante para a economia local, pois é através das águas do Rio Caeté, rio navegável que circunda a orla da cidade, cujo nome de origem Tupi significa “mato de verdade”, chegam os barcos que abastecem a cidade com pescado e outros produtos vindos de alto-mar. Cabe acrescentar, que partes desses produtos possuem destino à exportação.

Aproximadamente 10% do volume total de pescado desembarcado no município é comercializado em feiras livres e mercados locais, sendo o restante destinado a outras cidades do Estado e outras regiões do país, onde geralmente o pescado é beneficiado para comercialização em supermercados da região e para exportação (BRITO, 2002, *apud* FREIRE, 2011).

No setor econômico, as principais atividades desenvolvidas no município, além do comércio local, são a pesca - no qual o município é o terceiro maior produtor do Estado (Idem, 2011) - a agricultura - principalmente na produção de mandioca, sendo nesse setor o quarto maior produtor do Estado<sup>1</sup>, e o extrativismo



<sup>1</sup> Segundo dados da SAGRI e IBGE ano 2012.

de caranguejo dos mangues da região.

No cenário paisagístico, possui algumas praias, a mais conhecida delas é Ajuruteua, em períodos de veraneio é muito procurada como opção de lazer, além disso possui uma grande extensão de manguezais e outras áreas naturais diversas como campos, florestas, rios. A paisagem urbana mescla resquício de seu passado, visualizado principalmente pelo conjunto arquitetônico de herança colonial, em harmonia com prédios que representam a modernidade contemporânea.

Segundo consta a história oficial do município de Bragança, a cidade é uma das mais antigas do Estado do Pará, com mais de 400 anos desde a chegada da expedição francesa de Daniel de La Touche, senhor de La Ravardière. As terras que atualmente pertencem ao município de Bragança foram a princípio, no reinado de D. João IV, motivo de disputa entre duas famílias fidalgas portuguesas, a família Coelho de Carvalho – que fundou à margem direita do Rio Caeté um povoado com o nome de Vera Cruz do Gurupi - e Álvaro de Souza, filho de Gaspar de Souza (OLIVEIRA, 2008) que mais tarde denominou o povoado de Vila Souza do Caeté. Este último, saiu-se proprietário das terras em questão, “Álvaro de Souza, [...], fez petição a 10 de outubro de 1633, da Capitania [...], e declarou que ele escolhera as terras que jazem desde os Rio Tury até o Rio Caeté” (Idem, 2008, p. 45). Em 1753, o então Governador Francisco Xavier de Mendonça Furtado constatou o pouco desenvolvimento devido o difícil acesso da vila, por isso a transfere da margem direita para a margem esquerda do Rio Caeté com o nome de Vila de Bragança. Somente em 2 de outubro de 1854, cem anos mais tarde, o presidente da província, Sebastião do Rego Barros, elevou conforme resolução n. 252, o status de vila a cidade de Bragança (Idem, 2008).

Ao longo desses quatro séculos, o município passou por muitas transformações política, cultural e social. Sua base econômica, como supracitado, se sustenta principalmente na pesca, comércio e agricultura. Esses setores são responsáveis pelo fluxo dinâmico entre as comunidades campesinas, costeiras e a sede do município, por essa razão, o contato entre os sujeitos dessas comunidades ocorre de forma mais acentuada no centro comercial, onde está localizado a feira local, um espaço sociocultural dinâmico, interativo, tanto do ponto de vista comercial quanto linguístico, em que o cenário mescla elementos variados, sobretudo, sujeitos e produtos. Ao que parece, é o centro do município visto como ponto de encontro econômico, social e cultural para as várias comunidades costeiras e campesinas

pertencentes à Bragança e também a outros municípios vizinhos, é, portanto nesse local que pescadores e colonos encontram-se com comerciantes e população em geral com propósito de compra e venda de produtos e mercadorias.

Assim, pesca e agricultura são setores econômicos que abastecem a feira local e fornecem ingredientes que enriquecem a culinária bragantina. Nesse contexto, a culinária local é fruto dessa mescla sociocultural, possui traços comuns às outras regiões, mas desenvolveu ao longo do tempo elementos próprios que particularizam e a definem como a culinária bragantina. São aspectos moldados e perpetuados por ritos que reforçam o sentimento de pertencimento ao local, construindo assim, traços de identidade, ao mesmo tempo em que compartilha com outras regiões que outrora representava politicamente uma unidade administrativa<sup>2</sup>.

A culinária local mistura elementos típicos<sup>3</sup> a outros elementos, quer sejam eles industrializados ou agrícolas, para compor o quadro gastronômico da região.

O processo de constituição que originou a cultura alimentar do local remonta a história da cidade, visto que os hábitos alimentares sustentam, em seu âmago, a influência dos povos indígenas que habitavam a região, somado a este, outras influências da época colonial e, posteriormente, a vinda de imigrantes nordestinos que se instalaram na região durante a campanha de ocupação da Amazônia idealizada pelo governo brasileiro, época também da construção da estrada ferro. Esses fatores históricos contribuíram para moldar a cultura alimentar ao longo do tempo na região.

Além disso, há a influência da gastronomia internacional, posto que o processo de globalização viabiliza trocas de informações de forma muito mais dinâmica devido às novas tecnologias dos meios de comunicação, assim, o fator midiático tem influenciado, quer positivamente ou não, as sociedades como um todo. No tocante à culinária, foram significativas as trocas, culminando assim, na “internacionalização” de alimentos. Dessa forma, certos alimentos passam a ter substancial representatividade mundo a fora. Nesse contexto, de difusão culinária ou gastronômica somam-se as trocas de alimentos às trocas linguísticas, uma vez que

---

<sup>2</sup> Augusto Corrêa e Tracuateua, municípios que antes de suas respectivas emancipações pertenciam ao território político-administrativo de Bragança.

<sup>3</sup> Segundo AYALA (2006, p. 12), “A procura do típico é um dos meios de afirmação da identidade nacional”.

a terminologia usada representa culturalmente o objeto, nesse caso, o produto ou ingrediente.

A culinária é, portanto, um ofício, uma arte, um laboratório, que cria, recria, agrega e transforma não somente alimentos, mas também hábitos e termos. Termos de especialidade da culinária, que além de definir pratos, passa a definir fazeres e saberes.

### **3.2 Fazeres e saberes da culinária bragantina**

Os saberes e fazeres culinários, em teoria e prática, consistem em uma sequência complexa de ideias e ações determinadas cronologicamente. Da idealização da refeição/comida até a limpeza do ambiente pós-refeição desenvolvem um organizado e sequencial processo: a) “prever organizar e abastecer-se”; b) “preparar e servir”; c) “descartar, arrumar, conservar e limpar” (GIARD, 2012).

Na culinária bragantina, os saberes e fazeres caminham entre o rústico e o moderno, principalmente no tocante ao preparo e cozimento dos alimentos. O fogão a lenha ou carvão coexiste lado a lado aos sofisticados fogões a gás. Isso porque existem alimentos que necessitam passar por horas de cozimento, logo o uso de um fogão rústico facilita a preparação motivada pelo custo-benefício. É o que se pode chamar de costumes ou hábitos que fazem parte, em alguns casos, de rituais de preparação.

Os alimentos, em geral, necessitam de atenção durante a manipulação e preparo, mas há alguns alimentos que exigem dedicação redobrada devido às etapas de preparação, que vai desde a retirada do produto do solo até a extração de substâncias tóxicas<sup>4</sup>.

Nesse contexto, os termos que circunscrevem a culinária são tão variados quanto são os saberes: há termos de instrumentos, preparação, manipulação, produtos, cozimento e consumo<sup>5</sup>. Portanto, os termos representam linguisticamente os processos de produção cultural e os ritos de construção dos fazeres e saberes culinários.

Os instrumentos ou utensílios são elementos de apoio indispensáveis nas etapas de preparação das refeições, auxiliam nos processos de manipulação, cozimento e consumo dos alimentos, ainda que não se tenha o utensílio adequado,

---

<sup>4</sup> Em particular o ácido cianídrico, substância natural da mandioca.

<sup>5</sup> A forma de servir ou ir à mesa.

esse espaço da cozinha exige uma capacidade criativa e inventiva revestida de micro estratégias para solucionar as questões de uso. Em geral, o alimento necessita de instrumentos para auxiliar nesse processo de preparo, que dependendo da receita e da forma de cozimento pode assumir formas diversas.

O preparo é uma etapa que exige especial atenção ao passo a passo da receita: a quantidade exata (ou no mínimo aproximada) dos ingredientes; o segredo mantido no momento da adição de algum ingrediente para se chegar ao ponto desejado; o rito essencial para se evitar a aderência do produto ao recipiente depositado; a noção de tempo - para adição de algum ingrediente que porventura deva ser posteriormente adicionado à receita ou ao recipiente e também ao tempo de cozimento.

Durante o preparo, os cuidados com a manipulação também constituem um ponto minucioso, isso para que todos os ingredientes combinem com harmonia, há receitas em que uma mistura deslocada pode prejudicar todo o conjunto.

[...] alguém que se interessa pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências, por exemplo, para saber do momento exato em que o creme inglês está no ponto e retirá-lo do fogo para não derramar. Exige também uma exigência programadora: é preciso calcular com peripécia o tempo de preparação e cozimento, intercalar as sequências umas às outras, compor a sucessão dos pratos para atingir o grau de calor desejado no momento adequado [...]. A receptividade sensorial também intervém: mais que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que vem do forno (GIARD, 2012, p. 219).

A etapa de cozimento, na forma cozido, assado ou frito, se traduz em um elaborado processo cujo intuito de aflorar o sabor dos alimentos constitui-se também em um ritual de purificação por que passa o alimento, que além de facilitar a ingestão ajuda no processo de digestão. Esse rito pode ser explorado de diversas formas: refogado, caldeirada, guisado, grelhado, moqueado, na brasa (enrolado em folha de bananeira), através do uso de eletrodomésticos: forno micro-ondas ou forno a gás, *grill*, panelas a vapor, etc. Praticado desde a época da descoberta do fogo, o cozimento do alimento foi o primeiro passo para o desenvolvimento da cozinha.

Concluída a fase de cozimento, passa-se a última etapa, cujo propósito de todo labor anterior se justifica, a refeição, o consumo do alimento para nutrir o corpo. A refeição, no entanto, não se resume tão somente ao ato de saciar as

necessidades biológicas, vai muito além disso, denota um sentido de organização ritual atribuídos de valores sociais (GIARD, 2012). Com isso, a preparação culinária estabelece sequências complexas e coesas em que restringe a troca de elementos em seu interior. Além disso, enquadra-se na forma de servir o alimento a ordem de consumo das refeições: entrada, prato principal e sobremesa; e também agrega as regras de etiquetas.

Essa perspectiva na culinária é uma representação ou constructo que descende da França do início do século XVII, quando a corte e aristocracia francesa, a fim de afastar-se do comum, rompe com os hábitos alimentares renascentistas e medievais ao estabelecer “nova sequência” e “novos métodos”, com o estilo denominado “*service à La française*”<sup>6</sup> que vão influenciar toda a Europa dessa época (STRONG, 2004). E que, posteriormente, serviram de base para formação dos valores culturais das culinárias nas sociedades atuais.

Essas práticas chegaram ao presente com adaptações impregnadas de valores culturais, agregados durante o percurso no tempo-espaço, contudo, ainda com substancial preservação dos ritos basilares à mesa, pois “a ritualização e a corporificação de seus elementos, que incluíam o uso da faca e do garfo, como cortar, como proceder à mesa, foram sendo convertidos em boas maneiras e meios de distinção social” (MOREIRA, 2010, p. 23).

Na cultura da culinária, a tradição e as inovações têm a mesma importância (GIARD, 2012), pois é por meio da tradição que a culinária estabelece seu aspecto típico, cuja relevância é marcada pela identidade ligada ao sentimento de pertencimento, da mesma forma que as inovações marcam pelas novas atualizações e criações agregadas, impulsionadas pela dinâmica cultural, as quais promovem transformações no cenário da culinária local. De todo modo, essas relações ocorrem ligadas a coerências internas, que aproxima passado e presente, de acordo com que é aceitável a cada cultura.

### **3.3 Identidade e representações socioculturais do alimentar-se**

A alimentação é um ato biológico, mas não somente isso, pois também se traduz em um ato social, a comensalidade, e é sobre o viés das relações sociais que este estudo se debruça, ou seja, nos eventos, cerimônias, nas proibições

---

<sup>6</sup> “A moda refletia a preocupação do século XVII com a ordem, o equilíbrio, o bom gosto e a elegância” (STRONG, 2004, p. 198).



alimentares e datas comemorativas que se encontram os simbolismos inerentes à dada situação do comportamento social. Dessa forma, essas ocasiões encontram-se imersas em representações simbólicas, sejam elas conscientes ou, na maioria das vezes, inconscientes. Talvez pelo fato de representar, para muitos, algo que seria o comum e, por isso, a alimentação não é observada como uma expressão tomada por ritos.

Sabe-se, portanto, que a alimentação é um ato que está para o ser humano como rito vital, no entanto mais que uma necessidade diária, os hábitos alimentares refletem as práticas culturais intrínsecas ao meio em que estão inseridas determinadas sociedades. Nesse sentido,

[...] nós, brasileiros, sempre privilegiamos comidas nacionais e preferimos sempre os alimentos cozidos. Do cozido à peixada e à feijoada. Da farofa ao pirão e aos molhos, guisados e mexidos, às dobradinhas e papas. Parece que temos especial predileção pelo alimento que fica entre o líquido e sólido, evitando – nessas grandes refeições onde se celebram as amizades – o assado, alimento que não permite a mistura. Daí, também, por que temos sempre que usar a farinha de mandioca em sua forma simples ou como farofa em todas as refeições. De fato, a farinha serve como o cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas. Enquanto ingleses e franceses usam molhos para pratos específicos, nós temos comidas que são múltiplas com seus caldos, molhos e sucos. Mas é importante acentuar que a comida misturada é uma espécie de imagem perfeita da própria situação que ela mesma engendra e ajuda a saborear. E isso é desses traços mais importantes a transformar o ato de comer num gesto brasileiro (DAMATTA, 2012, p. 6).

E desse modo, molda-se uma identidade culinária brasileira, que embora determinada pelas preferências individuais é, principalmente, coletiva. No seu interior, a especialidade da culinária possui representações simbólicas, no mínimo versáteis, que envolvem múltiplos fatores socioculturais e religiosos que influenciam os costumes e práticas alimentares. Nesse sentido, destacam-se a comensalidade, o poder, a memória, o rito, a religiosidade e a identidade.

### **3.3.1 A Comensalidade**

A comensalidade é uma representação social em que se destacam o comer junto, a fraternidade e a sociabilidade à mesa. É um gesto de companheirismo dividir o pão.

É um evento cercado de cerimonial e ritualização que reflete laços de afetividade.

Para Cascudo (1967), “de todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade” (p. 28). De seu significado revitalizador, construiu-se sobre ele uma função simbólica de fraternidade, de convivência e de sociabilidade. [...] “comer certos pratos é ligar-se ao local do produto” (CASCUDO, 1967, p. 34), assim como repartir o pão é sinônimo de solidariedade: companheiro vindo do latim *cum Panis*, comer do mesmo pão, juntos. Comida e alimentação como elemento, definidores de identidade. [...], comer algo não significa apenas matar a fome. Significa também (re)estabelecer um laço de identidade sociocultural (CASCUDO, 1967, apud POSSAMAI, 2013, p.112-113).

A comensalidade é um momento de caráter afetivo, pois a mesa é dividida com aqueles que a companhia é agradável. Essa ocasião, historicamente permeia o cotidiano da vida familiar e aflora-se nas importantes comemorações e eventos sociais: aniversários, casamentos, banquetes de festividades e solenidades – sociais e religiosas.

Nessa ocasião, define-se a comida, o espaço, os utensílios, comportamentos e indumentária. E desse modo, as culturas organizam suas práticas de sociabilidade à mesa de modo peculiar a cada ordem sociocultural. Padrões de etiquetas são adotados e regras são pré-estabelecidas consensualmente, as quais as culturas moldam seu próprio jeito de se alimentar. Desse modo, cada povo estabelece sua relação com a comida, o que revela muitas vezes o sentimento de pertencimento a determinado grupo e/ou território.

Há, portanto, quem faça distinção entre os termos alimento e comida. Tem-se o alimento como algo genérico e a comida como definidor de domínios (DAMATTA, 2012), esta última muito mais definida pela agregação de valores culturais relacionadas ao contexto, que pelo ato em si.

Para nós, brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade (DAMATTA, 2012, p. 3).

Comida é um termo que define um ato complexo ao passo que, além de específico de cada povo, região, representa estilos, gestos, modo de fazer e saber, identificador de identidades individuais e coletivas, engloba também o genérico, pois a comida também é alimento, mas o oposto nem sempre se confirma. Então, o

alimento ganha status de comida quando em ambiente ritualizado pela comensalidade.

O termo comida está, portanto, relacionado à comensalidade, algo para se compartilhar o alimento e as experiências sociais. Contudo, não raro, experiências socioculturais marcadas por relações de poder.

### **3.3.2 Comida e poder**

O ato de comer junto, a comensalidade, tornou-se um dos primeiros eventos para distinção entre os homens civilizados e os semisselvagens (STRONG, 2004). Sob esse prisma, os hábitos alimentares estão ligados a duas noções de poder: a) o poder circunstancial, entendido como o que se tem disponível e acessível, o aceitável pela digestão e o consentido pela cultura; b) o poder distintivo das estratificações sociais, hierarquia e posse. Nesse sentido, a comida pode ser usada como símbolo de prestígio, levando em consideração o que e onde se come, de modo a diferenciar o comensal em termos de status (MOREIRA, 2010).

Essas concepções de poder referente aos hábitos alimentares emergem teoricamente em dois polos, rico e pobre, cuja visão diante da comida é dissonante socialmente. Assim, a classe economicamente favorecida concebe um regime idealizado na estética da apresentação da arte culinária, a elaboração visual; a dita harmonia de cores e sabores ao invés da quantidade.

Em outra perspectiva, o regime alimentar tido como referencial para as classes baixas, como regime de bem alimentar, gira em torno da abundância, fartura de suprimentos.

Visto de outro modo, o poder circunstancial, compreendido como o permitido ou admitido culturalmente e, mais ainda, pela disponibilidade de alimento no espaço ou território, refere-se à circunstância em virtude do alimento acessível, da saúde, doenças e da religiosidade.

### **3.3.3 O léxico da culinária, memória e rito**

Em uma perspectiva cultural, memória, rito e identidade são elementos que corroboram para consolidação das práticas alimentares.

Assim, pode-se dizer que a culinária é memória, pois necessita rememorar para efetivar a elaboração de seu constructo, extrair informações do centro cognitivo

transformando-a em linguagem essencial para o processo sequencial às posteriores ações, característica primordial da arte culinária.

E nesse contexto, o léxico é um elemento ativador da memória dos saberes e fazeres na culinária, visto que “as entradas lexicais são, de fato, entradas da memória” (BIDERMAN, 1996, p. 28). Isso se dá, principalmente, pela frequência de uso do termo. Desse modo, tanto a comida quanto o termo são elementos cúmplices um do outro para emersão da memória.

O léxico conceitua e, por isso, ativa a memória que referencia a coisa em si, nesse caso, a comida, assim, reporta-se a ela. Por sua vez, a comida possui múltiplas representatividades, como dito anteriormente, e o léxico auxilia na decodificação dessa representação hermenêutica, ainda com relação à comida, a memória é, muitas vezes, acionada pelas “impressões sensoriais” (ABREU & LARA, 2003), principalmente, visão, paladar e olfato.

A Culinária traduz-se em ritual, pois se constitui de ações repetitivas capazes de consolidar saberes em múltiplas fases da refeição, do preparo, da organização e do consumo. O rito culinário assume determinada formatação dependendo da cultura e do tempo. Aqui também o léxico desempenha um papel consolidado na memória, pois ativa os saberes ligados aos processos sequenciais ou fases nos ritos culinários; estações do ano; calendário litúrgico; do cotidiano e da comensalidade.

Para além do ato alimentar, a culinária expõe identidades culturais, visto que o ato de comer revela-se mais que gostos e preferências, revelam identificações a grupos culturais de convivência, religião ou ainda origem geográfica. A escolha do alimento, a forma de preparo e consumo é própria de cada grupo cultural, ligados a laços familiares; disponibilidade regional; influência econômica; e religiosa.

A religião é um elemento condicionante na alimentação e definidor de identidade, definir-se como católico é conceber o pão e o vinho como alimentos sagrados em ritos específicos, jejuar na quaresma, abdicar-se de carne na semana santa; ser hindu e budista é não incluir na dieta a carne; nas religiões islãs à restrição quanto à carne de suínos.

Como dito anteriormente, o ato de alimentar-se é comum a todos os seres, no entanto a forma como são realizadas as refeições, os recursos utilizados, os alimentos tradicionais, a maneira como é preparado e consumido, as preferências e tabus representam o valor que cada grupo atribui culturalmente ao conjunto de experiências que resultam nos hábitos alimentares. Daí surge, (somado a outros

valores) o sentimento de pertencimento a uma dada cultura à medida que revelam uma identificação social, ou seja, uma identidade compartilhada através dos hábitos alimentares.

Desse modo, traduzir os hábitos alimentares nos rituais, assim como os rituais presentes nas práticas culinárias é uma tarefa fundamentada nas experiências da comunidade. Isso por que, um ato ritualístico representa uma ação ou expressão que se repete para constituir a memória coletiva sobre certo acontecimento que proporciona determinado conhecimento. Logo,

[...] os ritos são apreendidos, repetidos e repassados, de indivíduo para indivíduo, de geração a geração, por outros modos de conhecimento que não são, naturalmente, da teoria para a prática, mas sugere ser o contrário. O ato ritual parte da prática vivenciada para a teoria/interpretação. E isso faz dele sempre um símbolo a ser absorvido por novos indivíduos em novas épocas, sucessivamente (DIAS, 2009, p.73).

A cultura do alimentar-se está para os seres vivos como um hábito indispensável e generalizado a todas as sociedades, no entanto, só o ser humano, produtor de cultura, cercou sua forma de se alimentar de rituais, assim, os saberes das comunidades locais abrigam peculiaridades em suas formas de consumo.

Essas peculiaridades, indicadores naturais, ou melhor, culturais são mantidas através de ritos, forjados pelo discurso ideológico carregados de atribuições valorativas que circulam no seio das sociedades, já que dentro de um contexto a “base de qualquer código cultural é um sistema ideológico através do qual o mundo é definido, descrito e entendido” (AGRA, 2007, p. 3). E, portanto, traduzir esses códigos culturais é uma tarefa que se impõe constantemente no cotidiano das pessoas por se tratar de elementos que fluem de forma espontânea nos cenários comunicacionais e a língua é o principal instrumento/recurso para codificar e decodificar esses códigos culturais.

Observa-se, então que uma língua é algo social, histórico, determinado por condições específicas de uma sociedade e de uma cultura e assim, entende-se que, no processo de tradução, o tradutor deve levar em conta os fatores culturais e lembrar que a palavra só tem sentido em um contexto que se especializa neste determinado cenário (AGRA, 2007, p. 3).

Sobre isto cabe uma observação a ser feita, entende-se que em contextos de especialidades a prática tradutória requer atenção para as definições, menos das

palavras por se tratar de elementos linguísticos das línguas gerais e mais dos termos técnico-científicos, os quais dizem respeito ao conceito que abriga conhecimentos de determinados domínios de especialidades, ou seja, a palavra possui um significado, mas em um contexto especializado ela assume o status de termo, nesse caso passa a abrigar um conceito que revela um saber.

Somados às práticas culturais, em especial, os ritos “fazem parte do conjunto de práticas que delimitam o status social e a pertença a um grupo, favorecendo a manutenção do equilíbrio do grupo e fortalecendo a noção de identidade dos indivíduos” (FÄRBER, 2013, p.1), a linguagem, mais especificamente, a língua, também segue a concepção de praticidade, uma vez que é no processo interativo que a língua se desenvolve.

No domínio especializado, a culinária possui terminologia tão rica quanto seus sabores; é o saber culinário, um saber prático e coletivo desenvolvido por experimentações e/ou experiências, um laboratório de criações que valoriza o processo de produção, ou seja, o passo a passo de seu engenho. Dessa maneira, é comum no domínio da alimentação e comensalidade a presença de ritos envolvendo os fazeres e saberes culinários. E por essa razão estabelece afeições ligadas à relação de identidade com povo que a pratica, haja vista que cada “indivíduo tem uma trajetória alimentar que começa com um alimento, o leite, e se expande para um número muito grande de alimentos e preparações, atitudes e rituais relacionados à alimentação” (FREITAS, 2008, p. 218).

Os ritos apresentam sentido nas sociedades através das representações simbólicas, que exercem o poder de construção da realidade, desse modo, entende-se que os sistemas simbólicos são “estruturas estruturantes” (BOURDIEU 2007), capazes de representar e construir o mundo. Na alimentação a presença de rituais, cujas representações simbólicas assumem várias formas, desempenha dimensões de numerosos papéis. É comum, por exemplo, atuar como instrumento pedagógico com a função de proteção e/ou de contenção social.

É nesse sentido que o hábito de não comer determinada comida/alimento vai se moldando muitas vezes acomodando-se em forma de tabus alimentares em muitas sociedades, em alguns casos tem a função de proteger na concepção de determinado grupo de algum dano ao corpo, outrora, impõe restrições para conter alguma agressão ao meio ambiente. De todo modo, esse costume perpassa

gerações e, muitas vezes, chega a um determinado estágio que ninguém sabe mais explicar o motivo de tal restrição.

Em alguns lugares da região amazônica as motivações que contribuem para formação dos hábitos alimentares da população são regidas pela disponibilidade de alimentos, mas também existem saberes culturais que influenciam na escolha da alimentação em determinados períodos da vida social do indivíduo.

Portanto, a configuração deste estudo considera as representações simbólicas que cercam os alimentos nos rituais bragantinos, partindo do suposto de que o alimento possui importância que vai para além do gustativo e que perpassa por questões socioculturais e de identidade.

Sabe-se que com a dinâmica da vida moderna certo alimento ou ingrediente passou a ser compartilhado por diferentes povos, mas o que o torna diferente, ou seja, tradicionalmente um elemento cultural são os hábitos, as formas como preparadas, ornamentadas e consumidas.

Assim, o rito sugere uma prática com objetivo de perpetuar, ou ao menos, repassar determinado conhecimento, um conhecimento prático constituído de valor para o grupo que o cultua. Esse ato auxilia a memória, a memória coletiva da comunidade cuja configuração permite abarcar uma gama de saberes para transmitir às gerações futuras, os quais são alimentados pelas experiências sociais cotidianas. E, nesse sentido, destaca-se a importância da tradução cultural ao "descrever os fenômenos do traduzir e das traduções na medida em que se manifestam no mundo da experiência, e estabelecer princípios gerais por meio dos quais esses fenômenos poderão ser explicados e previstos (HOLMES 1988: 71, *apud* ARROJO, 1998, p.14)".

Desse modo, as práticas culturais (em particular ritos alimentares) representam as formas como cada grupo traduz a realidade. As experiências produzidas nessas práticas são, muitas vezes, relatadas aos descendentes e a outros indivíduos, de forma a favorecer a manutenção dos saberes.

Logo, os relatos de vida representam um recurso ímpar para o conhecimento das experiências tanto particular quanto coletiva.

### **3.3.4 A representação dos ritos e tabus na alimentação**

As práticas culinárias em que a circulação de atividades ritualísticas é comum, as circunstâncias se manifestam em vias de mão dupla, ou seja, se destacam tanto

na alimentação infiltrada nos rituais (profanos, religiosos, etc.), quanto se manifestam em rituais que cercam a alimentação (por exemplo, os alimentos passam, na maioria das vezes, por um processo que habilita os alimentos à ingestão, ao qual são empregados determinados cuidados próprios dos ritos e saberes culinário: de cozimento (cozinhar, grelhar, fritura), conservação, temperos, montagens e combinações/misturas, entre outros elementos).

E, é em face da forma como ocorre a transmissão desses saberes que as sociedades se diferem, ou melhor, em geral, os hábitos determinam a forma como são “ensinadas” as práticas cotidianas. Nelas existem fatores condicionantes, dentro do domínio da alimentação, que consideram certos alimentos como proibidos, surge aí um importante elemento que emerge, geralmente, originário do senso comum, que são os tabus alimentares.

O texto *Comida de gente* expõe que as “preferências alimentares são expressas pelos alimentos mais abundantes no ambiente local” (SILVA, 2007, p. 133), considerando este argumento supõe-se que tanto a culinária nos rituais quanto os rituais na culinária no município pesquisado, acolham, no geral, principalmente ingredientes cultivados na própria comunidade.

É pertinente considerar a interpretação das preferências e restrições alimentares vista sobre a ótica antropológica de forma dicotomizada, “por um lado, a abordagem ecológico-funcionalista (materialista) baseia-se em princípios biológicos, ecológicos e econômicos, [...]. Por outro lado, a abordagem idealista (simbólica) [...]” (SILVA, 2007, p. 126) diz respeito as restrições alimentares ligadas a aspectos de ordens cognitivos e sociais. Logo, tanto a abordagem materialista quanto a simbólica são observadas na pesquisa, contudo, a segunda será vista de forma mais intensa visto que as representações simbólicas ocorrem de forma bastante expressivas nos rituais.

As representações simbólicas surgem nas relações sociais, ou seja, na interação entre os homens, por isso, alimentar-se não se traduz apenas em nutrir o copo, mas tornou-se um hábito de natureza sociointerativa que envolve questões ritualísticas. Além disso, “a ritualização com atribuição de regras dietéticas foi documentada desde as primeiras civilizações como expressão de religiosidade” (MOREIRA, 2010, p. 23).

Sabe-se que com a dinâmica da vida moderna, a culinária agrega certos alimentos ou ingredientes compartilhados por diferentes povos, “e a vida ritual



popular em toda a região é pontuada com símbolos prosaicos da profunda inter fusão das coisas” (GEERTZ, 2012, p. 214), porém, dependendo do local, o que os tornam diferentes são os usos ou práticas, que se refletem nas tradições, nos hábitos, referindo-se à culinária - nas formas como são preparados, ornamentados e consumidos determinados alimentos.

Nessa perspectiva, questões abordadas no texto “Comida de gente”, revelam um importante aspecto da cultura amazônica, a reima. Apresentada como tabu, a reima gera restrições alimentares a indivíduos em estado de fragilidade.

A reima é caracterizada por um sistema classificatório de oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) e não perigosos (não reimosos), sendo aplicado às pessoas em estado físico e social de liminaridade ou estado de representação ritual e simbólica de transição ou passagem, como enfermidades, menstruação e pós-parto (SILVA, 2007, p.127).

O que, de certa forma, revela a interatividade do homem com o meio. A reima nestes casos pode ser considerada como uma forma pedagógica de autoproteção. Isso demonstra o quanto o alimentar-se se tornou um importante diferenciador entre as diversas culturas existentes.

São várias as condições que implicam em tabus alimentares, logo se percebe a dualidade presente na cultura alimentar visto que “os alimentos nutrem, protegem e garantem a manutenção do equilíbrio do corpo, mas, se mal consumidos, tem a capacidade de agredir o organismo, provocando ou agravando doenças [...]”. Sobre esse ponto de vista “pode-se arruinar a própria saúde impondo-se carências ou excessos alimentares e até chegar a morrer daquilo que se escolheu comer [...]” (GIARD, 2012, p. 232). Logo, tal forma de perceber a realidade depende de cada grupo social, comunidade cultural e do tempo.

Assim, entende-se que “[...] a condição de reimoso, atribuída a um alimento, não é permanente nem é a mesma em qualquer circunstância. ” (SILVA, 2007, p. 144). Desse modo, nada é mais relativo de um grupo social a outro que a noção de comestível (GIARD, 2012), essa condição tem mais haver com a interpretação ou tradução que cada comunidade faz da realidade. Faz parte, portanto, da representação local (GEERTZ, 2012). Essa representação local da realidade é construída pela interpretação que reflete e interfere diretamente no comportamento dos indivíduos, na alimentação e contribui para a formatação da cultura local.

Seguindo tais reflexões acerca dos diversos aspectos relacionados à culinária, o capítulo seguinte delineará a metodologia adotada nesta investigação, ritos e termos da alimentação do *lócus* da pesquisa, cujo propósito é ampliar possibilidade de correlacionar os valores locais às práticas de saberes relacionados à culinária, ao lado da hermenêutica linguística e cultural dos termos da culinária, com destaque especial para os termos de preparo e cozimento, assim como para os léxicos usados nos rituais da irmandade e o detalhamento de condição das três festas mais divulgadas em Bragança.

#### **4. A PESQUISA - ESTUDO SOCIOTERMINOLÓGICO DOS TERMOS DA CULINÁRIA NOS RITUAIS: SEMANA SANTA, DIA DE FINADOS E BANQUETE DA MARUJADA DE SÃO BENEDITO**

Neste capítulo procura-se estabelecer a apresentação dos estudos socioterminológicos a partir dos três eventos mais destacados em Bragança-Pará, havendo a apresentação dos aspectos, cuja relevância redimensiona hábitos alimentares e práticas culinárias nos rituais, Ritos e Termos da Alimentação Local – Objeto e análise e a Hermenêutica linguística e cultural de termos da culinária a partir do lugar e de sua relação com a produção de alimentos.

##### **4.1 O Lugar das Práticas Culinárias em meio à produção de alimentos**

O município de Bragança-PA, *lócus* da pesquisa, apresenta um perfil das práticas culinárias que mescla tradição e inovação quanto ao comportamento alimentar local, assim é comum encontrar alimentos agrícolas, extrativistas, industrializados e pesqueiros. A comunidade possui um bom potencial para a produção de alimentos.

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 'cajuazu' concorrem com a reputação da boa farinha de Bragança (RIBEIRO & CALDAS, 2013, p. 29).

Na culinária local, encontram-se vários tipos de produtos *in natura* para o preparo de pratos considerados típicos da região norte do país, na cozinha bragantina, assim como na paraense a preparação de comidas estão atreladas aos produtos da terra, principalmente o produto base da receita, ou seja, a produtos típicos da região. Um dos produtos mais versáteis quanto as possibilidades do preparo de comidas é a mandioca e suas variedades.

Destaca-se, portanto, a mandioca<sup>7</sup>, raiz da maniva, uma planta arbústea, com alto valor energético. A partir dela é possível o preparo de vários tipos de pratos, pois dela se aproveita quase tudo: a) as folhas da maniva são utilizadas para o preparo da maniçoba<sup>8</sup>; b) a raiz é base para a preparação da farinha e diversos pratos; c) da raiz se pode extrair o tucupi e a tapioca/goma ou fécula. A própria massa pode servir para fazer beiju e mingau, o mingau de massa puba. As possibilidades de comidas preparadas a partir da mandioca são diversas, pois é possível extrair uma variedade de tipos de alimentos derivados de uma única planta. O esquemaadiante da figura (2) elucida as proposições anteriores.

---

<sup>7</sup> Nome científico *Manihot esculenta*, planta da família das Euforbiáceas.

<sup>8</sup> "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" (RIBEIRO & CALDAS, 2013, p. 39) e tem como ingredientes, carnes e derivados, um pouco similar à feijoada. O segredo está no ponto de cozimento da folha venenosa de maniva.

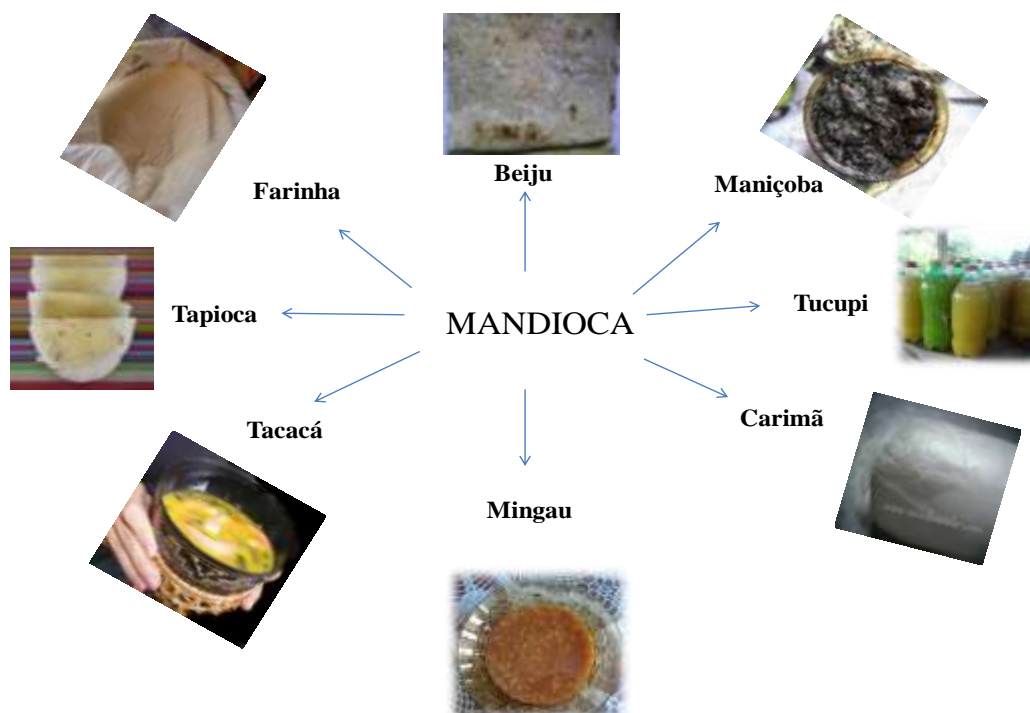


Figura 2: Derivados da mandioca.  
 Fonte: RIBEIRO & CALDAS, 2013, p. 35.

Desse modo, o setor da agricultura tem a mandioca como um dos principais produtos cultivados no Estado do Pará e no município em questão, seu valor comercial e produtivo é acompanhado, no âmbito nacional, pelo senso do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE e Estadual pela Secretária de Agricultura do Pará – SAGRI, os dados mais recentes contam de 2000 a 2012.

Os dados desse período apresentam o quantitativo do plantio e valoração econômica do produto, e através desses dados é possível observar e mensurar o quadro evolutivo geral da cultura da mandioca no Estado.

No total, o Estado elencou fatores como: área plantada, área colhida, quantidade produzida e valor da produção. Estes últimos em destaque na figura (3) dos gráficos abaixo.



Figura 3: Dados da Mandioca no Estado do Pará

Nota-se que a quantidade produzida encontra-se mais ou menos estável, porém o valor do produto tem aumentado consideravelmente nesses últimos anos. Somente no Estado do Pará, em 2012, foram produzidas 4.617.543 toneladas de mandioca movimentando um valor de 1.187.507 (um milhão, cento e oitenta e sete mil e quinhentos e sete reais) ao ano, comparado ao valor de 238.030 mil reais em 2000 constata-se um aumento de mais de 400% no valor de mercado, isso quer dizer que a raiz é um produto de grande importância agrícola, econômica, culinária e cultural para o norte do País.

Em ascensão o plantio de mandioca é motivado principalmente pela valorização econômica do produto e de seus derivados, muitas vezes regulado pela lei de mercado da oferta e da procura.

No âmbito local, o município de Bragança apresenta um quadro evolutivo no cenário da produção da raiz, de acordo com os dados da SAGRI é o quarto maior produtor de mandioca do Estado. Portanto, como mostra a figura (4), o município destaca-se com os seguintes números:

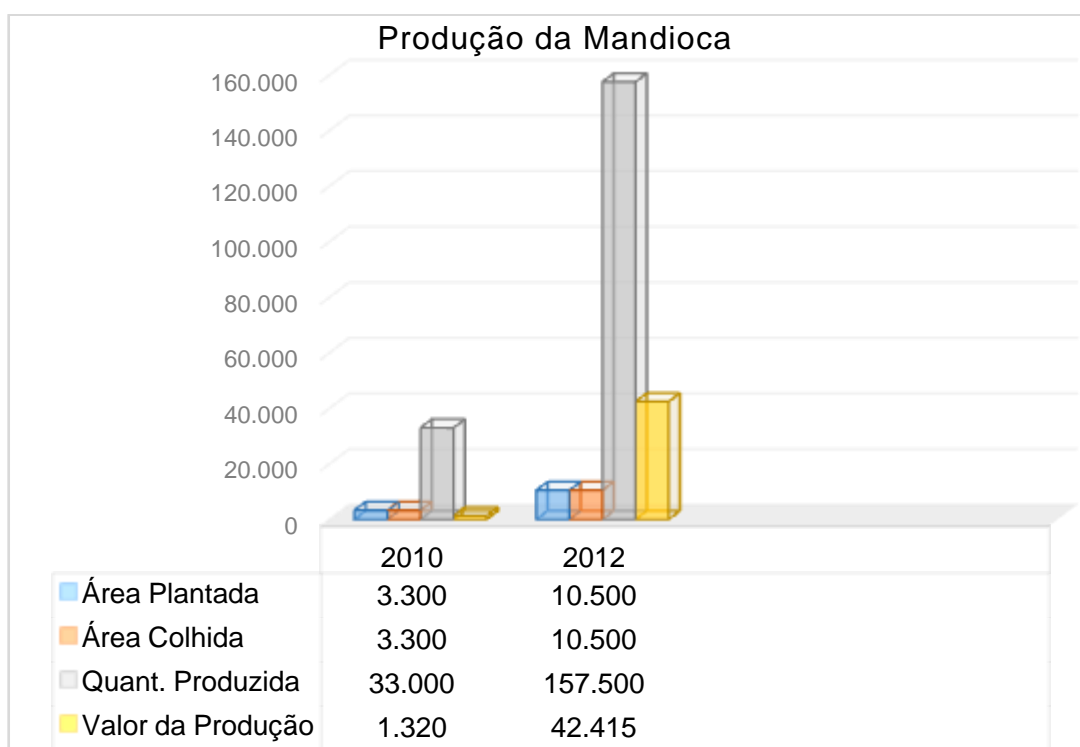


Figura 4: Dados da produção da mandioca em Bragança  
Fonte: Dados extraídos do IBGE/SAGRI

Os números da mandioca, expressos na figura acima, revelam um significativo crescimento em todos os níveis, mas o que mais chama a atenção é a valorização do preço comercial do produto. Sendo que, em 2012, a área plantada e a colhida na produção da mandioca foram superiores, pouco mais que três vezes, que em 2010. Porém, o valor da produção, correspondente aos mesmos períodos, é de mais de 32 vezes maior em 2012 que em 2010 demonstrando um produto em plena ascensão comercial, principalmente para a produção de farinha, cujo preparo exige um ambiente próprio, como ilustrado na figura (5).



Figura 5: Casa de Farinha

Foto: Thiago Leão Fonte: <http://www.emater.pa.gov.br/destaque/125>.

A produção de farinha, possivelmente, é o maior destaque da cultura de mandioca, pois ela é considerada um ingrediente indispensável na mesa paraense. Além disso, o valor agregado da boa reputação da farinha bragantina motiva o valor econômico do produto, isso é um incentivo que sustenta a agricultura familiar na região.

Além da espécie de mandioca, conhecida também como mandioca brava, existe também uma variedade denominada mandiocaba, cuja finalidade é menos versátil que a irmã mais famosa a mandioca, por ser uma raiz muito úmida e adocicada, por isso imprópria para o preparo da farinha. Outra raiz da variedade de mandioca, a macaxeira, por não ter propriedades venenosas, é considerada muito atraente para o preparo de diversos pratos na região.

Assim, a comunidade apresenta uma culinária que se utiliza em grande parte de ingredientes da terra para compor o cardápio não só do cotidiano, mas em

determinados períodos ou eventos anuais como é o caso das festas juninas, da semana santa, do dia de finados e do banquete da marujada. Este estudo se detém nos três últimos. Que além de apresentarem um perfil alimentar peculiar, encontram-se, por ocasião, imersos em ritos e religiosidade.

O percurso de investigação e desenvolvimento desta pesquisa se deslançou em etapas e períodos diferentes (citados acima), preocupou-se em delimitar o público (Informantes) e os métodos empregados para a coleta, registro e análise das informações.

#### **4.2 Metodologia: o percurso da investigação**

Neste subcapítulo, propomo-nos a apresentar estudos realizados no âmbito dos falares da região bragantina, que possibilitem identificar termos de especialidades que se reportem às práticas culinárias traduzidas nos rituais e os hábitos alimentares que se traduzem como aspectos de identidade, esse é o objetivo geral da pesquisa e, portanto, o foco norteador das práticas metodológicas desenvolvidas na realização do estudo proposto.

O fato de a temática apresentar escasso material documental escrito trouxe dificuldades ao exercício das atividades de pesquisa, no entanto, devido ao perfil do objeto de estudo estar diretamente ligada às práticas cotidianas e apresentar uma cultura oral, a metodologia empregada para trilhar o processo investigativo e construtivo desta proposta, optou-se por privilegiar o uso de fontes orais, pois, constata-se que é um recurso de extrema relevância, principalmente, quando se quer adentrar em determinado espaço ou ambiente local para registrar as experiências do cotidiano de uma comunidade.

Logo, os relatos colhidos das experiências cotidianas dos informantes como, por exemplo, os que envolvem a alimentação ou os rituais, demonstram um recorte de suas experiências de vidas que corresponde às experiências que são rememoradas para serem relatadas, por isso, são informações que se reportam a um tempo histórico relativamente curto, com exceção dos relatos que trazem informações que se referem à busca das origens de uma tradição.

Assim, para adentrar neste universo local, privilegiaram-se como recurso técnico-metodológico as fontes orais durante a realização das pesquisas de campo,

na qual se optou por trabalhar com entrevistas programadas<sup>9</sup>, orientadas por fichas/questionários fechados, e também com entrevistas abertas<sup>10</sup>, espontâneas. Com o desenvolvimento e articulação das entrevistas, novas questões somaram-se as perguntas pré-estabelecidas, sempre de acordo com a temática exigida pelo objeto estudado.

Para isso, o planejamento das atividades (necessariamente as datas deviam ser rigorosamente respeitadas, pois tais momentos ocorrem de ano a ano) e dos materiais utilizados foram engendrados sobre tudo em virtude da coleta e armazenagem das informações obtidas no campo. Algumas entrevistas foram registradas com recursos de áudio outras com gravação de imagem e câmera fotográfica. Além destes, a caderneta de anotações e o celular foram utilizados como suporte de registros em algumas ocasiões. O tempo estimado de entrevistas no total entre gravações de vídeos e áudios somam mais de seis horas de gravação, sem mensurar as idas para reconhecimento de campo e os retornos com propósito de sanar dúvidas.

Ainda no que concerne à configuração das entrevistas, em sua grande maioria foram realizadas no ambiente de atuação dos informantes, ou o espaço onde cada evento ocorreu, no entanto, houve exceções, informantes que anteriormente fizeram parte do reconhecimento de campo, que por razões pessoais não puderam fazer-se presentes no momento do evento, mas que tradicionalmente participam há muitos anos, estes foram entrevistados em outro determinado momento. Houve também casos em que novos atores e/ou testemunhas surgiram, apresentados por outros participantes da pesquisa e que contribuíram com informações relevantes sobre o tema.

Desse modo, o critério para a escolha dos informantes atendeu especialmente o quesito participação pelo envolvimento com os saberes investigados pela temática proposta, ou seja, se deu em função de suas relações com o tema estudado, logo, procurou-se identificar os sujeitos a partir de sua posição no grupo, do significado de sua experiência e dos relatos resultantes de sua vivência.

Assim, para investigar as práticas alimentares, além da reflexão sobre questões que possuem significativa representatividade para a cultura local como os

---

<sup>9</sup> Entrevista com data marcada para acontecer.

<sup>10</sup> Entrevista caracterizada por contém um tema central de onde outros questionamentos fluem.



tabus alimentares, por ensejo cronológico dos acontecimentos (considerando o calendário cristão ocidental), este estudo trabalha com três períodos particularmente elencados como centrais no desenvolvimento da pesquisa de campo por apresentarem perfil e prática peculiares de alimentação, a saber, a semana santa, o dia de finados e a festividades de São Benedito - o Banquete da Marujada de São Benedito, os quais possuem caracterização social ideológica emergida em construções ritualísticas.

Os eventos estudados apresentam em comum um perfil de identidade religiosa bem demarcada, em virtude de serem datas que decorrem da religiosidade originadas do Catolicismo.

O público alvo, com o qual o estudo estabeleceu relação, corresponde aos informantes cuja trajetória possui relação com o tema proposto, a saber cozinheiras, vendedores de alimentos e outros que manipulam produtos alimentícios ou possuem experiências com os saberes culinários. Por outro viés, considerando, portanto, alimentação no ritual, entrevistou-se partícipes do banquete da Marujada de São Benedito. Além destes, participaram também deste estudo as vendedoras da feira da agricultura familiar<sup>11</sup>, que apresentaram informações significativas acerca dos ritos e tabus que envolvem a alimentação, bem como a terminologia que envolve as construções desses saberes.

No geral, o trabalho exhibe uma miscigenação no perfil dos informantes, como pode ser observado nos quadros a seguir, uma vez que encontrou um público bastante diversificado, de sexo e faixa etária, compreendendo a faixa de idade dos 25 aos 65 anos.

Quanto às entrevistas, os dados dos informantes encontram-se discriminados pelas iniciais do próprio nome e, para efeito de organização, de acordo com o acontecimento dos eventos elencados na pesquisa. Inicialmente, apresenta-se o quadro (1) onde está discriminado dados a respeito do perfil dos informantes que contribuíram para à pesquisa durante o período da semana santa.

Quadro 1: Dados dos informantes - semana santa.

---

<sup>11</sup>Fundada em 2009, realizada de 6h às 11h todos os sábados e vésperas de feriados, a Feira reúne 22 famílias de 20 comunidades, que expõem e comercializam produtos agroecológicos (principalmente derivados de mandioca e hortaliças) em um espaço de 480 m<sup>2</sup> cedido pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) no centro de Bragança. Disponível em <http://www.emater.pa.gov.br/destaque/119>

PERFIL DOS INFORMANTES			
Iniciais dos informantes	Idade	Ocupação	Localidade/origem
O. S.	-	Lavadora	Km 18 do Montenegro
R. F.	56 anos	Lavadora	Juntaí
I. M.	65 anos	Lavadora	Pratinha
S. B. M	58 anos	Lavadora	Sítio Grande

No primeiro momento da pesquisa, a **Semana Santa**, os informantes, todos representantes do sexo feminino com faixa etária entre 40 a 65 anos, se identificaram como lavradoras, mas que na feira desempenhavam o ofício de vendedoras de produtos agrícolas na feira do agricultor.

As informações colhidas expressam valores culturais representativos de cunho simbólico. Casos constatados facilmente na cultura alimentar, cujo consumo de determinados alimentos estão imbricados à eventos de ordem social, à medida que estão relacionados a classes sociais e as preferências de acordo com a ocasião ou data festiva; de ordem religiosa, uma vez que alguns alimentos são taxados como impuros ou inapropriados a determinada época religiosa; e de ordem biológica, por que dependendo do organismo determinado tipo de alimento pode ou não fazer mal ao corpo, como por exemplo: a intolerância de alguns organismos ao consumo de lactose. São portanto, fatores que determinam tabus ao consumo de alguns alimentos, somados ao estado em que se encontra o indivíduo, por exemplo: pós-parto, menstruação, pós-cirúrgico e algumas enfermidades.

No segundo momento da pesquisa, no feriado de dois de novembro, no **Dia de Finados**, a investigação debruçou-se, especificamente, sobre a venda de alimentos, em particular da mandicuera, no período da noite, em frente à entrada do cemitério Santa Rosa de Lima. Nesta ocasião, aplicou-se um questionário temático para orientar as entrevistas com os informantes no local.

O contato com os informantes ocorreu por meio de uma informante anteriormente entrevistada, moradora da comunidade do Sítio Grande, localizada entre as comunidades de Vila Q'era e Camutá. Vale ressaltar, que a maioria dos informantes declarou morar nesta última comunidade.

No local, todos chegam bem cedo para organizar os espaços onde realizam suas vendas; a partir das dezesseis horas da tarde, todos já estão a postos para

comercializar seus produtos. Observou-se, de início, que no total somam-se dezessete pontos de vendas do produto, todos posicionados do lado oposto à entrada do cemitério, ocupando um espaço ordenado com uma banca ao lado da outra, havendo pessoas de faixa etária diversificada, geralmente famílias inteiras praticam aquela ação conjunta.

Quanto ao número de informantes, somam-se onze no total, essa quantidade se deu em função do valor qualitativo das informações colhidas. No quadro (2), a seguir, encontra-se discriminado o perfil dos entrevistados durante a pesquisa realizada no dia de finados.

Quadro 2: Dados dos informantes – Dia de finados

INICIAIS DOS INFORMANTES	IDADE	OCUPAÇÃO	LOCALIDADE/ORIGEM
J. P. R.	46 anos	Agricultor	Taquandeuá
N. S. M.	36 anos	Vendedora	Bragança (área urbana)
M. T. S. S.	49 anos	Dona de casa	Bragança (área urbana)
E. B. F.	40 anos	Autônoma	Acarajozinho
F. M.	31 anos	Agricultora	Sítio Grande (Camutá)
R. F. M.	26 anos	Vendedora	Sítio Grande (Camutá)
M. N. F. M.	58 anos	Agricultora/Vendedora	Sítio Grande (Camutá)
J. P.	24 anos	Vendedor	Sítio Grande (Camutá)
E. C.	28 anos	Cabeleireira	Sítio Grande (Camutá)
S. B. M.	59 anos	Agricultora	Sítio Grande (Camutá)
R. C. S.	39 anos	Agricultor	Caraná

Foram registrados apenas os nomes dos entrevistados, mas geralmente essa atividade é desenvolvida por toda a família, todos se mobilizam para realizar as tarefas de organização e venda.

O terceiro e último momento da pesquisa, o **Banquete da Marujada de São Benedito**, um evento complexo tanto pela duração quanto pela quantidade de

participantes, se divide em dois momentos: um no dia vinte cinco e outro vinte e seis de dezembro.

Nos dois dias principais da festa da Marujada são ofertados aos marujos almoços que contemplam uma grande quantidade de participantes. Quanto à configuração do banquete, principalmente as apresentações se manifestam de forma distinta. Além disso, elementos como indumentária, local, Juiz (a), quantidade de participantes durante os banquetes são totalmente diferenciados. Para o registro e detalhamento desses elementos foram ouvidos informantes integrantes da Irmandade de São Benedito.

No Quadro (3), a seguir, estão dispostos dados a respeito do perfil dos marujos entrevistados partícipes do banquete da marujada.

Quadro 3: Dados de informantes – Banquete da marujada

DADOS DOS INFORMANTES	
Iniciais dos nomes	Idade
J. B. P	56 anos
G. B. R.	-
A. J. S. L.	43 anos
R. S.	31 anos
S. M. R. Q	63 anos
T. M. V.	28 anos
A. P.	34 anos

As entrevistas, de forma geral, levando em consideração o conteúdo das informações, apontam para as experiências compartilhadas por cada grupo de informantes. Nesse evento, sete informantes participaram das entrevistas, entre eles o presidente da Irmandade da Marujada, a vice-capitã e o vice-capitão. Os demais entrevistados foram marujos e marujas e a juíza do ano de 2014.

Os informantes relataram a respeito da importância do banquete, marujos, marujas e juízes narraram sobre como ocorrem as relações entre a oferta e o sentimento em participar do banquete; quais pessoas podem participar e a

indumentária usada nesse dia, os tipos de alimentos servidos, bem como os ritos presentes nesse momento em particular.

Os termos coletados são amostras representativas das ocasiões em que a pesquisa aconteceu, a fim de, por meio de seu estudo, tecer um perfil das preferências alimentares e das práticas ritualísticas que envolvem tais eventos e a comida no município em questão. Logo, apresento por meio dos termos de especialidade da culinária as preferências de pratos e os gestos caracterizados como ritos das ocasiões descritas anteriormente.

#### 4.3 Ritos e Termos da Alimentação Local – Objeto e análise

Em Bragança, é comum ocorrer restrições ao consumo de determinados alimentos, os quais são considerados para alguns grupos sociais, principalmente o da melhor idade e para as populações mais afastadas do centro urbano, como tabus alimentares. Alimentos como Mariscos, **sururu ou mexilhão**; e crustáceos tais como **caranguejo, camarão e siri** lideram a posição dos alimentos proibidos em determinadas ocasiões, momentos ou fases da vida das pessoas. Os casos de proibição, geralmente, são impostos a pessoas em estado de liminaridade, crianças muito pequenas (lactentes), gestação, pós-parto<sup>12</sup>, pessoas que passaram por processos cirúrgicos ou que sofrem com alguma enfermidade. Essa condição de estado de liminaridade, que pode acometer alguns sujeitos, além de considerar veementemente proibido o consumo de mariscos, também veta o consumo de **ovos** e **peixe de couro**. Nesta classificação, encontram-se principalmente a **arraia** e o **cação**. A **carne de porco** também é considerada como uma das mais reimosas para grupos vulneráveis, por isso a feijoada contendo derivados desse ingrediente também é vetada. O tacacá, iguaria apreciada na região norte, também está entre as restrições para alguns grupos por contém camarão como ingrediente.

A restrição alimentar não se resume somente a alimentos de origem animal, os quais a ingestão é considerada como tabus alimentares, algumas espécies de frutas também como, por exemplo, o **abacate**, assim como os ovos, são rotulados como alimentos proibidos para o consumo pós-parto e período menstrual, pois, segundo a cultura popular local, são alimentos que produzem um estado inflamatório capaz de produzir pus. Além deste, o grupo das frutas classificadas com gosto/sabor

---

<sup>12</sup> Conhecido popularmente na região amazônica como resguardo – período com duração de quarenta dias; a mulher que deu a luz recentemente.

azedo, principalmente o limão, são evitados em período menstrual. O **abacaxi**, por outro lado, é acusado de criar aftas e, por isso, não é indicado para ser consumido em estado de liminaridade.

Casos como as frutas **jaca, cupuaçu, bacuri, banana, manga, jambo, açaí, murici e limão** encontram-se em um conjunto de frutos que são consumidos com moderação, isso pelo fato de serem considerados pela comunidade como alimentos indigestos, ou seja, são frutas que podem ser consumidas durante o dia, o consumo ao entardecer e à noite são geralmente vetados, pois segundo o censo comum local farão mal à saúde. Além disso, a mistura entre algumas dessas frutas é considerada um “veneno” e pode provocar problemas intestinais mortais. É evidente que a representatividade simbólica do comer ou misturar esses alimentos é bastante reflexível e depende da aceitação cultural de cada grupo social, são hábitos mais arraigados da população cuja criação/educação ocorreu de forma mais tradicional, presente principalmente nos hábitos da população campesina e os que apresentam uma idade elevada, mas que não deixam de transmitir aos mais jovens os saberes apreendidos e interpretados conforme suas realidades culturais.

Também em certos períodos do calendário ocidental acontecem eventos cujas relações ocorrem de maneira específica com alguns tipos de alimentação, podendo ser sugerido em determinado momento um tipo de comida, já em outros há restrições alimentares como é o caso do período da semana santa (para o catolicismo) que prevê a suspensão do consumo de carne (principalmente vermelha). Em um contexto mais geral,

Para a consciência moderna, um ato fisiológico – a alimentação, a sexualidade etc. – não é, em suma, mais do que um fenômeno orgânico, qualquer que seja o número de tabus que ainda o envolva (que impõe, por exemplo, certas regras para “comer convenientemente” ou que interdiz um comportamento sexual que a moral social reprova). Mas para o “primitivo” um tal ato nunca é simplesmente fisiológico; é, ou pode tornar-se, um “sacramento”, quer dizer, uma comunhão com o sagrado. (ELIADE, 1992, p.14)

Além de suprir as necessidades biológicas (nutrir o corpo humano com vitaminas e substâncias imprescindíveis), a alimentação possui papel importante no cenário social, é comum, portanto, a presença de alimentos em festividades, sejam elas religiosas ou profanas, nas comunidades em Bragança. E durante as comemorações de festejos comunitários, estudantis, celebrações, etc. É constante a presença de alimentos derivados da **mandioca**, como a **maniçoba** e o **tacacá**, que

são os mais populares; a **tapioquinha** tem conquistado pouco a pouco espaço na preferência da comunidade. O **tucupi** é um ingrediente versátil que segundo os vendedores do produto é muito procurado para o preparo de pratos à base de carne branca, mariscos e camarão. A **macaxeira** também se destaca neste cenário por ser muito utilizada para o preparo de bolos e escondidinhos.

Os conhecimentos advindos da cultura alimentar envolvem não apenas os produtos e o léxico, mas também revelam informações elementares nos processos que constituem os hábitos culturais na alimentação. Por exemplo, as atividades realizadas junto aos produtos derivados da macaxeira e mandioca para o preparo de determinados alimentos, principalmente daquela última, o caso em que ocorre a extração do tucupi e da fécula, popularmente conhecida como “**gomade tapioca**”, tem-se, portanto, atos ritualísticos significativos do ponto de vista da preparação desses produtos. Desde a colheita do produto da terra até a confecção dos ingredientes finais, alguns processos se repetem: rala-se a batata (mandioca, macaxeira), espreme-se para retirar o líquido que posteriormente deve ser cozido – o cozimento é necessário para eliminar o ácido cianídrico (substância venenosa) do **tucupi**. Isto revela que em meio aos hábitos culturais da alimentação há a repetição de algumas práticas ritualísticas.

O fato de esses produtos serem constantemente utilizados no preparo de alimentos demonstra o quanto a cultura alimentar indígena exerceu e ainda hoje exerce influência sobre a cultura alimentar da região, além da contribuição linguística dos termos da fauna e flora nativos do território brasileiro. Ao passo que, junto às influências alimentares, acompanham elementos linguísticos de cunho principalmente lexical.

Em suma, são muitas as nuances do léxico contextualizado aos saberes culturalmente construídos. Portanto, observam-se algumas interfaces entre o linguístico e o cultural do termo considerando seu aspecto semântico-lexical e a relação com a coisa em si, ou melhor, o alimento ou comida.

#### **4.3.1 Hermenêutica linguística e cultural de termos da culinária**

Há alimentos com restrição de consumo pela cultura local, seja ele de origem animal ou vegetal, devido a alguma característica presente no alimento que pode ser: física (estética da visão), logo a impressão sensorial da visão influencia o senso comum na preferência alimentar; comportamental, o habitat ou hábitos com relação

ao ambiente (lama, tijuco); a classificação quanto ao sabor, impressão sensorial do paladar, geralmente, frutas cítricas.

Nesse sentido, propõe-se uma análise dos termos da culinária considerando seu aspecto linguístico e suas implicações culturais: os tabus.

Logo, destaque-se, nessa ordem, a seguinte categorização lexical; a) das definições; b) tabus; c) hermenêutica cultural do alimento:

Categorização lexical e hermenêutica cultural:

- i. **Abacate:** a) - sm. def. Fruto do abacateiro, geralmente possui a casca na cor verde escuro, polpa verde e um grande caroço no centro; b) restrição a indivíduo em estado de pós-parto, pós-operatório e menstruação; c) geralmente consumido em vitaminas e suco; alimento que provoca inflamação e a criação de pus no organismo.
- ii. **Abacaxi:** a) - sf. def. O Fruto do abacaxizeiro, grande e escamoso, geralmente de cor verde com tons de amarelo, possui uma coroa espinhosa na parte superior, de polpa amarelada, doce e muito cheirosa; b) restrição a indivíduo em estado de pós-parto, pós-operatório; c) geralmente consumido como suco; alimento acusado de promover o aparecimento de aftas.
- iii. **Arraia:** a) - sf. def. Ser aquático, marinho ou de água doce, que apresenta corpo achatado geralmente de cor cinza, preta ou marrom e peitoral branco, nadadeiras peitorais bastante comprida, possuem na cauda alongada um agudo esporão, utilizado como mecanismo de defesa com o qual produzem dolorosos ferimentos; b) restrições a crianças pequenas, a indivíduo em estado de pós-parto, pós-operatório e de enfermidades no corpo; c) geralmente consumido guisado ou cozido; alimento reimoso por possuir esporão e ter o corpo revestido de partículas ásperas semelhantes à lixa.
- iv. **Cação:** a) - sm. def. Peixe de porte não muito grande, de corpo coberto por pele de textura áspera; tubarão; b) restrições a crianças pequenas, a indivíduo em estado de pós-parto, pós-operatório e de enfermidades no corpo; c) pode ser consumido moqueado, assado ou frito; alimento reimoso por ter o corpo revestido de partículas ásperas semelhantes à lixa.
- v. **Camarão:** a) - sm. def. Crustáceo objeto de pesca intensa, possui corpo alongado com barbatana e esporão frontal e cauda traseira, de cor cinza quando in natura, fresco, e quando seco, salgado para o consumo, possui



- coloração alaranjada, é muito apreciado como alimento; b) restrição a crianças pequenas, a indivíduo em estado de enfermidade no corpo, pós-parto e pós-operatório; c) geralmente consumido junto a outros alimentos; alimento considerado reimoso, por que possui esporão, logo “pinica”.
- vi. **Carne de porco:** a) - sf. def. Carne de origem suína, relativa a porco; b) restrições a crianças pequenas, a indivíduo em estado de pós-parto, pós-operatório e de enfermidades no corpo; c) pode ser consumido assado, cozido, guisado ou frito; alimento reimoso por ser derivado de um animal que vive na lama, logo, impuro.
- vii. **Caranguejo:** a) – sm. def. Crustáceo na maioria marinho, possui corpo e cinco pernas com três articulações, as duas pernas dianteiras em formato de pinças e as demais alongadas e fina no final. Há espécies quase terrestres. São muito apreciados como alimento; b) restrições a crianças pequenas, a indivíduo em estado liminar de pós-parto, pós-operatório e de enfermidades no corpo; c) geralmente consumido cozido ou assado; alimento considerado reimoso porque tem unhas, logo arranha.
- viii. **Limão:** a) – sm. def. Fruto do limoeiro. Classificado como cítrico de sabor azedo; b) restrição em período menstrual; c) geralmente consumido junto com outros alimentos; alimento azedo que pode afinar o sangue.
- ix. **Mexilhão:** a) - sm. def. Nome dado a vários moluscos, que possuem o corpo mole protegido por uma concha em formato alongado, geralmente de cor preta com tons de marrom; b) restrições a crianças pequenas, a indivíduo em estado liminar de pós-parto, pós-operatório e de enfermidades no corpo; c) pode ser consumido cozido ou assado; alimento reimoso por viver na lama (tijuco).
- x. **Ovo:** a) - sm. def. Célula reprodutora feminina dos animais, substância composta por clara e gema coberta por casca de cor que pode variar entre o branco, marrom, azul e outras; b) restrição alimentar para os indivíduos em estados liminares de menstruação, pós-parto e pós-operatório; c) alimento versátil; está em muitas receitas, pode ser consumido cozido ou frito; alimento que é associado a provocar a criação de pus no organismo.
- xi. **Siri:** a) - sm. def. Espécie de crustáceo com características parecidas as espécies de caranguejos, porém distintas pelas pernas laterais com pontas agudas, a última em formato de nadadeira, e o corpo em formato achatado e

serrilhado nas laterais; b) restrições a crianças pequenas, a indivíduo em estado de pós-parto, pós-operatório e de enfermidades no corpo c) consumido geralmente cozido; alimento reimoso devido às unhas, pois, assim, arranham o organismo.

Em comum, percebe-se que são todos termos de produtos com potencial alimentar, contudo, categorias animais e vegetais são interpretados de modo singular, nota-se que os produtos de origem animal sofrem restrições quanto ao consumo, por mais que cientificamente possa haver alguma substância no organismo desses seres com potencial risco de agredir o organismo humano, porém não se deve a essa possibilidade o fato de serem considerados reimosos.

De acordo com o senso comum, isso ocorre em função da impressão sensorial da visão – visualiza-se no corpo do animal algum membro potencialmente perigoso, logo reimoso: pinça, garras, lixa, esporão, ferrão, etc. E também do comportamento de alguns animais que possuem o hábito de viver constantemente em locais insalubres (lama) ou em áreas de mangue (tijuco). Nota-se que, semanticamente, o lexema reimoso é equivalente aos lexemas esporão, lixa, garras, pinça, ferrão, pois tais termos representam coisas reimosas.

Já os termos da categoria vegetal são levados ao estatuto de reimoso devido à, principalmente, sua classificação de sabor azedo.

O léxico possui múltiplas possibilidades de observação, portanto, os mesmos termos da categorização acima, vistos por uma outra forma de análise, a da categorização lexical, em que são observados os termos de alimentos, a estrutura gramatical, classificação e variação estão dispostos da seguinte maneira no quadro (4) a seguir:

Quadro 4: Categorização lexical.

Categorização lexical			
Termos de comida	Estrutura gramatical	Classificação	Varição lexical
<b>Abacate</b>	Termo simples: <i>sm.</i> - a.ba.ca.te	Fruta	****
<b>Abacaxi</b>	Termo simples: <i>sm.</i> - a.ba.ca.xi ( <i>aba+tupi katí</i> , recendente)	Fruta	Ananás
<b>Arraia</b>	Termo simples: <i>sf.</i> - ar.raí.a( <i>a+raia</i> )	Peixe de couro	****
<b>Cação</b>	Termo simples: ca.ção <i>sm</i> ( <i>caçar+ão</i> )	Peixe de couro	Tubarão
<b>Camarão</b>	Termo simples: <i>sm</i> - ca.ma.rão ( <i>lat</i> )	Crustáceo	****

	<i>vulgcammarone</i> )		
<b>Carne de porco</b>	Termo composto: Lexema + preposição + lexema de origem = Car.ne de por.co	Suíno	Carne de suíno
<b>Caranguejo</b>	Termo simples: <i>sm.</i> - ca.ran.gue.jo ( <i>cast cangrejo</i> , e este <i>dim</i> de <i>cangro</i> , do <i>lat cancrú</i> )	Crustáceo	****
<b>Limão</b>	Termo simples: <i>sm.</i> - li.mão - ( <i>Citrus limon</i> )	Fruta	****
<b>Sururu</b>	Termo simples: <i>sm.</i> - su.ru.ru ( <i>tupi sururú</i> )	Molusco	Mexilhão
<b>Ovo</b>	Termo simples: <i>sm.</i> - o.vo ( <i>lat ovu</i> )	Macrogameta de fêmea de aves/ animais	****
<b>Siri</b>	Termo simples: <i>sm.</i> - si.ri ( <i>tupi sirí</i> )	Crustáceo	****
<b>Fonte:</b> <a href="http://michaelis.uol.com.br">http://michaelis.uol.com.br</a>			
<b>Nota:</b> Símbolos: /**** = ausência / ~ = variação/			

O asterisco, quando houver, indica sentença não encontrada. Os termos acima enquadram-se na categorização lexical nominal, uma vez que os termos mencionados estão classificados na categoria nome, ou seja, nomeiam animais e vegetais.

Notou-se na comunidade estudada, a variação lexical de alguns desses termos, de modo a serem utilizados de formas coocorrentes, ou seja, as duas formas são aceitas. Então, verificou-se variação dos seguintes termos para os mesmos referentes: cação ~ tubarão; carne de porco ~ carne de suíno; sururu ~ mexilhão; abacaxi ~ ananás. Os três primeiros termos são utilizados de forma corriqueira alternando as variantes. No entanto, verificou-se em relação aos termos abacaxi e ananás, o primeiro possui uma aceitação muito maior que o segundo, este já pouco citado.

Nessa conjectura apresentam-se ainda outras formas de hermenêutica popular local quanto às restrições alimentares que se reportam às combinações de alimentos, ou melhor, a recomendação quanto a não combinação de alguns alimentos, geralmente, frutos. São geralmente frutas de origem regional de sabor marcante consumidas com grande aceitação por parte da população local, contudo, o consumo dessas frutas implica considerar seus potenciais efeitos indigestos.

Algumas frutas são consideradas indigestas pela comunidade local, principalmente, se ingeridas em horário inapropriado, ao entardecer, e se combinadas com outras frutas ou a outros alimentos. Assim, junto ao grupo de frutas

consideradas como indigestas foram mencionadas a principal forma de consumo, ou pelo menos, a mais citada.

Portanto, propõe-se uma análise linguística junto à interpretação cultural da comunidade para, assim, observar: a) Definições e conceito; b) Consumo: Comida ou bebida. (Abrev. cons.) - termo da principal forma de consumo e a estrutura lexical; c) e a hermenêutica cultura do termo - tabu; d) as variações.

Observam-se, portanto, os seguintes termos:



Figura 6 - **Açaí**: a) def. sm. Em tupi é *Yasaí*, um fruto muito apreciado – fruta de forma esférica, cor de vinho, fruto do açazeiro, palmeira nativa da região amazônica; b) cons: açaí com farinha = lexema + preposição + lexema; c) o açaí não deve ser ingerido, em horário noturno, com banana ou jaca e principalmente frutas com sabor azedo, tais como limão, jambo, manga, bacuri, cupuaçu e murici; d) \*\*\*\*.



Figura 7 - **Bacuri**: a) def. sm. 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 (RIBEIRO & CALDAS, 2013, p. 41); b) cons: Suco de bacuri = lexema + preposição + lexema; c) deve-se evita ser ingerido junto com o açaí e jaca; d) \*\*\*\*



Figura 8 - **Banana**: a) def. sf. Fruta da bananeira de formato alongado e coloração que mescla o branco com o amarelo, sabor adocicado; b) cons: vitamina de banana = lexema + preposição + lexema; c) indigesto quanto comido a noite, pois pode provocar complicações intestinais graves, principalmente quando combinado com o açaí; d) \*\*\*\*.



Figura 9 - **Cupuaçu**: a) def. sm. *Kupuasú* - em tupi é *kupu* que significa "que parece com cacau" e *uasu* é "grande", é um fruto muito apreciado na região norte (RIBEIRO & CALDAS, 2013, p. 41) - fruto cupuaçueiro ou cupuzeiro, da árvore da Amazônia, de sabor azedo e formato alongado; b) cons: suco de cupuaçu = lexema + preposição + lexema; c) indigesto quando consumido junto com o açaí; d) Cupu.



Figura 10 - **Jaca**: a) def. sf. Fruto da Jaqueira, de formato oval e de porte grande, possui a casca verde cheia de picos ou saliências e a

polpa cheirosa e sabor adocicado; b) cons: In natura; c) Fruto indigesto quando consumido a noite, e ou junto com outras frutas como: açai, jambo, cupuaçu e bacuri; d) \*\*\*\*.

Figura11 - **Jambo**: a) def. sm. Fruto do jambeiro, possui sabor que varia do azedo



ao doce, de formato arredondado afinado na área de conexão com o galho, de casca fina, de cor que varia do rosa ao vermelho, b) cons: In natura; c) Indigesto se consumido à noite ou mistura com açai e jaca; d) \*\*\*\*.



Figura12 - **Limão**: a) def. sm. Fruto do limoeiro, arredondado, casca grossa amarelo-esverdeada, polpa em gomos e suco muito azedo; b) cons: peixe assado com limão = lexema + lexema + preposição + lexema; c) Evita-se ingerir com outras frutas, principalmente, com açai; d) \*\*\*\*.

açai; d) \*\*\*\*.

Figura 13 - **Manga**: a) def. sf. Fruto da mangueira, de formato ovalado, de casca



grossa que pode variar do verde ao amarelo ou mesmo rosa, polpa succulenta, fibrosa e amarelo-forte, e caroço grande; b) cons: manga com farinha = lexema + preposição + lexema; c) Indigesto com açai;

d) \*\*\*\*.

Figura14 - **Murici**: a) def. sm. Fruto do muricizeiro, pequeno fruto redondo, de casca amarela e fina, com polpa amarelada e mole; b) cons: suco de murici = lexema + preposição + lexema; c) Evita-se consumir junto com açai; d) muruci<sup>13</sup>.



Nota-se que as proposições acima têm em comum aversão pela combinação com o azedo, logo, é contraindicado em estado liminar, e tão pouco indicado para mesclar com outro alimento.

O açai é o fruto que lidera a posição dos alimentos indigestos, principalmente, se associado a outros frutos, para muitos, é vetado seu consumo com várias frutas do grupo dos azedos. Assim, combinado com o açai, o termo azedo remete ao senso comum da lembrança de um componente hostil ao corpo.

<sup>13</sup> Em relação ao quesito variação lexical dos termos acima, verificou-se apenas nos termos 'cupuaçu' ~ 'cupu' que possui o mesmo referente: o fruto do 'cupuzeiro'; no termo 'murici' ~ 'muruci' para o referente, fruto do 'muricizeiro'.

Dessa forma, a restrição ao consumo de algum alimento é, muitas vezes, ditada pelo senso comum, e não em virtude da comprovação científica. A restrição e a combinação de alimentos em detrimento direto ao corpo em estado de liminaridade são circunscritas pelos tabus, que existem de forma consensual nas sociedades.

De todo modo, a manifestação de tabus alimentares ou rituais permite interpretações múltiplas, portanto, não quer dizer que o juízo de valor seja igual a todos os membros de uma sociedade, mas sim que é aceito por um determinado grupo de pessoas que comunga da mesma cultura, uma vez que, “o conhecimento só tem seu pleno sentido quando inserido nesse tecido mais amplo do cultural”. Além do mais, “o fundamental do conhecimento não é a sua condição de produção, mas o seu processo. Com efeito, o saber é resultante de uma construção histórica realizada por um sujeito coletivo” (SEVERINO, 1995, p. 172).

Desta forma, pode-se dizer que as práticas e hábitos alimentares de determinado povo demonstram aspectos socioculturais comuns que revelam uma identificação do sujeito com a comunidade a que pertence (ou pertenceu) o que permite sugerir, ainda que inconsciente, uma marca de identidade coletiva. E o léxico contribui, em grande parte, para esse contexto da realidade referenciada da construção de um cenário hermenêutico. O léxico representa as realidades culturais, conceitua e possui a capacidade de adentrar na memória que, por sua vez, constrói referências que permitem a conexão entre os signos linguísticos e a coisa em si. Nessa perspectiva encontram-se os termos de preparo e de cozimento.

#### **4.3.2 Termos de preparo e cozimento**

A terminologia das etapas de preparos e cozimentos é de extrema importância para a construção da refeição, pois através delas se tem conhecimento das seções que fazem parte do processo de feitura do prato.

Os termos de preparo são os que nomeiam as etapas dos fazeres da comida. O termo mais comum é temperar, no preparo de qualquer comida, o temperar, definido como ato de pôr tempero, cuja finalidade é agregar à comida melhor sabor, está relacionado aos elementos que proporcionam ao paladar a sensação de prazer. São em geral, condimentos e especiarias.

Em contextos de preparo de comida costuma-se referir ao termo ‘temperar’ o alimento, como sinônimos dos termos ‘adoçar’ e de ‘salgar’, isso ocorre devido

ambos os termos serem relativo ao sabor. Portanto, remeter a ação de dar sabor, ou seja, tornar a comida saborosa. Por exemplo, as sentenças: a) Vou temperar o peixe; e b) Vou salgar o peixe. São proporcionais ao mesmo ato de temperar, o feito de adicionar sabor salgado ao alimento. O mesmo ocorre com o termo 'adoçar', nos exemplos: c) Você temperou o café?; d) Você adoçou o café? São proposições cujo sentido é adocicar e aflorar o sabor do café.

Portanto, os exemplos anteriores, mostram que o termo temperar se equivale, no domínio da culinária, a etapa de preparo salgar e adoçar. No entanto, o termo temperar na sentença (a) é de abrangência maior, pois pode agregar não apenas o sal colocado, como indicado na sentença (b), mas também pode agregar outros tipos de temperos. Já as sentenças (c) e (d) são proposições mais aproximadas que sugerem o mesmo sentido, o adoçar.

Além deste, muitos são os termos usados no preparo de receitas, pois as etapas de preparo são diversas e se diferenciam de acordo com a especialidade do prato e o perfil da receita. No quadro (5), a seguir, estão dispostos alguns termos correspondentes a etapa de preparo.

Quadro 5: Termos de preparo na culinária

TERMOS DE PREPARO		DEFINIÇÃO
1	Adicionar	Acrescentar, colocar algo
2	Adoçar	Adicionar açúcar, mel ou adoçante
3	Amassar	Achatar, esmagar, transformar em massa
4	Apurar	Dar o ponto exato do alimento
5	Bater	Mexer ou misturar algo
6	Caramelizar	Derreter o açúcar
7	Cortar	Dividir, desmembrar, fatiar
8	Depenar	Tirar as penas
9	Descascar	Tirar as cascas
10	Desfiar	Dividir em particular minúsculas
11	Dissolver	Diluir algo
12	Enformar	Pôr na forma
13	Empanar	Envolver em uma mistura de ovos e farinha
14	Escaldar	Emergir em água quente
15	Escorrer	Esgotar o líquido
16	Espremer	Apertar para extrair o líquido
17	Ferver	Esquentar até a ebulição do líquido
18	Filetar	Cortar em filetas

19	Homogêneo	Tornar algo idêntico em seu todo
20	Lavar	Tirar as impurezas com água
21	Mexer	Agitar algo
22	Molho	Espécie de caldo, geralmente de textura grossa
23	Peneirar	Crivar ou passar algo pela peneira
24	Polvilhar	Cobrir de pó
25	Provar	Experimentar
26	Ralar	Passar pelo ralo
27	Recheiar	Encher com qualquer substância
28	Salgar	Acrescentar sal
29	Salpicar	Cobrir ou lançar algo
30	Triturar	Moer em partes finas
31	Untar	Cobrir com manteiga algum recipiente

Nota-se que com exceção do termo molho, um termo nominal, os demais termos em destaque compreendem à categorização verbal, ou seja, a verbos de ação, com isso percebe-se que a culinária é uma área de teor teórico, mas principalmente de labor prático em suas etapas de preparo. Os verbos de ação são, ao que parece, predominante quando se referem à descrição das práticas que correspondem às etapas de preparo, principalmente.

Após as etapas de preparo sucede a etapa de cozimento, cuja finalidade na culinária é a de facilitar a ingestão, purificar os alimentos e intensificar o sabor.

Assim, o processo de cozimento pode ser identificado através das impressões sensoriais e pela terminologia que nomeia tal processo, ou seja, os termos de cozimento transmitem a ideia ou noção de qual será a configuração da comida, cuja expectativa pode ser, mais ou menos, mensurada pelas sensações captadas pelos sentidos da visão: estética, formatação e textura; do olfato: cheiro ou odor; e o sabor degustado pelo paladar.

Logo, a terminologia nas etapas de cozimento além de fornecer ideia sobre a forma de feitura da comida, também podem representar, dependendo da receita, o termo do próprio prato. No processo de cozimento, o termo utilizado permite a diferenciação entre a comida seca e comida com líquido.



Observa-se de maneira mais tangível a distribuição e hierarquia dos termos referentes ao cozimento estruturado, na figura (15), em forma de árvore de domínio.

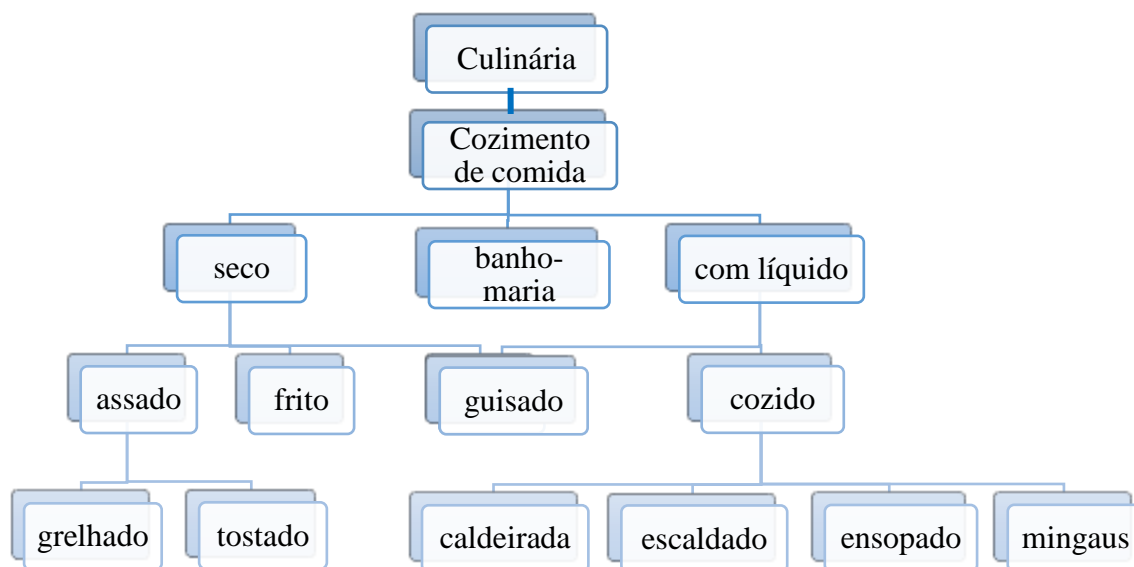


Figura 15: Árvore de domínio: termos de cozimento na culinária

Nota-se uma convergência entre o cozimento de comida sólida e comida com líquido, o termo *guisado* refere-se ao processo de cozimento pelo qual o alimento passa pelas duas etapas, posto que inicialmente o alimento é cozido com líquido e, posteriormente, ao evaporar o líquido passa por fritura em óleo, assim tem-se um termo híbrido. Além destes, outro termo chama atenção por sua complexidade, o processo de cozimento em *banho-maria*, nele, há possibilidade de cozimento de comidas com líquido e secos também, pois o líquido do processo não entra em contato com a comida.

De forma geral, os termos de cozimento pertencem a categoria nominal, uma vez que determinam a natureza do cozimento e também descrevem o termo do prato. Por exemplo: *peixe frito* igual a lexema /peixe/ – produto base do prato + lexema /frito/ processo de cozimento. Já em, *caldeira de peixe*, ocorre lexema /caldeirada/ – processo de cozimento e também termo do prato + preposição /de/ + lexema /peixe/ - produto base do prato.

Nesse sentido, observa-se, que dependendo do prato e também do processo de cozimento, a receita poderá ser nomeada dando ênfase ora com o termo de cozimento ora com o produto base da receita. Logo, há termos na culinária que o

status de nomação do prato depende da ênfase dada ao processo de cozimento ou ao produto basilar da receita, por exemplo, tomando o termo guisado e o termo frango para formular as seguintes unidades terminológicas: guisado de frango (lexema + preposioção + lexema); frango guisado (lexema + Ø + lexema). No primeiro termo, a carga conceitual do prato está sobre o termo de cozimento sendo, portanto o produto base a descrição da composioção do prato. No segundo termo, o produto base recebe a ênfase e o status da nomeação, com ausência<sup>14</sup> de preposioção, seguido do termo de cozimento que descreve como será preparado o prato.

#### **4.40 uso do léxico de especialidade da culinária nos rituais de uma comunidade**

O uso do léxico na culinária apresenta a comida, geralmente, escolhida em virtude dos costumes da comensalidade que caracteriza o cotidiano e cada particularidade dos eventos comemorativos.

Então, devido à preferência de algum prato em detrimento a outro, o termo estabelece a conexão da comida com a ocasião, geografia e identidades socioculturais. E, desse modo, as preferências ocasionam a tradição no domínio da cozinha, uma vez que a ocorrência do consumo de determinada comida em datas específicas gera certas expectativas de consumi-la quando chega o mesmo período.

Na culinária, as práticas e hábitos alimentares do local estabelecem aspectos representativos da comunidade, assim como o termo próprio daquele domínio faz referência a essas práticas e hábitos. Logo, como dito em outra ocasião, o léxico de uma língua nomeia as realidades.

O perfil da culinária bragantina sugere a utilização de muitos ingredientes produzidos na própria comunidade. Algumas datas apresentam de forma bem demarcada práticas alimentares singulares, diferenciam-se por acomodar nessas práticas ritos e preferências determinadas por fatores de ordem religiosa, como é o caso da Semana Santa, do Dia de Finados e do banquete da Marujada de São Benedito.

##### **4.4.1 A comida na Semana Santa**

---

<sup>14</sup> Indicado pelo símbolo Ø

A Semana Santa<sup>15</sup> é uma ocasião em que muitos cristãos celebram a paixão e ressurreição de Jesus, um ato de fé muito presente no Catolicismo, é portanto, um período cercado de ritos, principalmente relacionados ao comportamento, a preocupação com o comedimento das ações, dos desejos; e a alimentação, prática do jejum. Em Bragança, os hábitos alimentares revelam informações significativas acerca dos ritos e tabus que envolvem a comida, bem como a terminologia que envolve as construções desses saberes. As informações colhidas revelam as representações simbólicas nos eventos de ordem social e biológica que determinam o consumo de determinados alimentos.

Assim, de acordo com o calendário litúrgico católico<sup>16</sup>, a Semana Santa começa no Domingo de Ramos e finda no Domingo de Páscoa. Uma data representativa para milhões de cristãos-católicos, que consideram esse dia como a data da morte de Jesus Cristo, segundo a Bíblia, morto numa sexta-feira, logo, os dias que antecedem e sucedem a considerada (pela fé católica) sexta-feira santa, são, portanto, dias de jejum e penitência em consideração ao gesto e ao sofrimento do líder cristão.

Por essa ocasião, a forma de alimentar-se do povo católico é influenciada pelo sentimento de religiosidade. A alimentação local enquadra-se nesse amplo tecido cultural e religioso.

A semana santa é um momento para a fé católica em que há abstenção (tabu) do consumo de carne, principalmente na sexta-feira. Um costume que, há séculos, é transmitido às gerações futuras. Nessa data, muitas famílias resguardam com determinação este momento significativo para a fé cristã (principalmente para o Catolicismo). A determinação em não ingerir neste dia **carne “vermelha”**, segundo o costume, é em função do sangue. O sangue derramado por Jesus no calvário é lembrado e para os cristãos não é aceitável derramar sangue neste dia, mesmo que seja para alimento.

Assim, a carne vermelha cede lugar às carnes ditas brancas, principalmente, o **pescado**, tido como a opção mais procurada (com os peixes são criadas várias receitas – o frito, o assado, a caldeirada). Esse hábito, se apresenta como um ritual

---

<sup>15</sup> Data do ano 325 d.C, com 1º Concílio de Niceia, presidido pelo Imperador Constantino e organizado pelo Papa Silvestre I, cuja escolha dos livros sagrados e as datas religiosas consolidou a doutrina da Igreja Católica.

<sup>16</sup> Composto por: dois Tempos comuns; ciclo do Natal; e ciclo da Páscoa (inicia-se na quarta-feira de cinzas e finda no dia de pentecoste).

antigo e que ainda é cultivado com muito vigor, por essa razão nessa data a população sente no bolso o significativo aumento, denominado como ‘salgado’ nos preços do produto.

Os termos dos pescados mais procurados no município no período da semana santa encontram-se descritos no quadro (6) abaixo, cujas informações contemplam além do léxico, a composição, variação e principais formas de consumo.

Quadro 6: Termos de Pescados comuns na semana santa em Bragança-PA

TERMOS DE PESCADO		COMPOSIÇÃO	VARIAÇÃO	PRINCIPAIS FORMA DE CONSUMO
1	Bandeirado	Termos simples	Bandeirada	Cozido, assado ou frito
2	Bagre		****	Cozido, assado ou frito
3	Corvina		****	Cozido, assado ou frito
4	Dourada		****	Cozido, assado ou frito
5	Cação		Filhote	Assado, frito ou moqueado
6	Gurijuba		****	Cozido, assado ou frito
7	Uricica		****	Cozido ou frito
8	Pargo		****	Cozido, assado ou frito
9	Piramutaba		****	Cozido, assado ou frito
10	Tainha		****	Assado ou frito
11	Pescada amarela	Termos compostos	****	Cozido, assado ou frito
12	Pescada branca		****	Cozido, assado ou frito
13	Pescada gó		Gó	Cozido, assado ou frito

Os termos ‘pescada amarela’ e ‘pescada branca’ são compostos de dois lexemas: lexema / nome do peixe/ + /lexema / descrição da característica de cor. Aqui se apresenta um recurso para diferenciar espécies parecidas, cuja cor é a possibilidade mais provável para se fazer a distinção.

A maioria dos pescados são aceitos preparados nas três principais formas de cozer: cozido, assado e frito. No entanto, alguns peixes não são muito apreciados em uma ou outra forma de preparo, como é o caso do cação ou filhote que não se registrou o consumo na forma de cozido, assim, como a tainha.

A forma de cozer no feitiço assado possui particularidades quanto ao momento de ir ao fogo: na folha de bananeira, na grelha, ou simplesmente o peixe sobre a brasa. Este último muito apreciado, pois segundo algumas pessoas essa forma de cozer conserva o sabor do pescado.

Além dos peixes também são consumidos mariscos e crustáceos tipo **camarão**, **sururu** ou **mexilhão** e **caranguejo**. São alimentos que, geralmente, se consomem acompanhados com farinha de mandioca.

Além do pescado no município, é comum nesse período o consumo de alimentos preparados a partir da **macaxeira** e da **mandioca** ou delas derivados. São comidas que passam por um longo processo de preparo<sup>17</sup>, um ritual para muitas famílias que fazem e comercializam tais produtos para alimentar a tradição local, assim como também um ritual para muitos consumidores que cultivam o hábito de nesse período comer tais iguarias.

Desse modo, destacam-se no Quadro (7) os termos de comidas tradicionais desta ocasião discriminados de forma categórica como termos, componentes linguísticos e descrição.

Quadro 7: Termos de Comidas tradicionais na Semana Santa em Bragança-PA.

TERMOS	COMPONENTES LINGUÍSTICOS	DESCRIÇÃO
<b>1</b> <b>Bolsinha /ou/ bolinho de macaxeira</b>	Lexema (prato) + preposição + lexema (base)	Bolinho de macaxeira recheado com coco
<b>2</b> <b>Tapioquinha</b>	Lexema (base)	Tapioca com ovos, queijo, presento, chocolate ou manteiga
<b>3</b> <b>Bolo de macaxeira</b>	Lexema (prato) + preposição + lexema (base)	Bolo preparo com macaxeira
<b>4</b> <b>Beiju demacaxeira</b>	Lexema (prato) + preposição + lexema (base)	Beiju preparo com macaxeira e coco
<b>5</b> <b>Beiju de massa</b>	Lexema (prato) + preposição + lexema (base)	Beiju de massa de mandioca com coco

No quadro (4), os termos apresentados possuem uma natureza descritiva nos nomes das comidas: tapioquinha preparada a partir da goma de tapioca; bolo, beiju e bolinho de macaxeira – ambos preparados com macaxeira; beiju de massa, preparado com massa de mandioca.

<sup>17</sup> - Para ambos os preparos, as raízes da mandioca ou macaxeira precisam ser lavadas após serem retiradas da terra, descascadas e raladas. Após essas etapas, a macaxeira especificamente é temperada com açúcar e cravos para a preparação do bolinho e do beiju e adicionado coco para dar o sabor da fruta. Com a mandioca, as etapas seguintes compreendem a extração do líquido em uma prensa ou tipiti, com a massa pode-se prepara o beiju, tempera-se com sal e coco e vai ao forno para ser assado; para o preparo da farinha a massa é peneirada e levada ao forno precisando ser constantemente mexida para não queimar até chegar ao ponto. Para o preparo da tapioquinha, extrai-se a fécula ou goma do líquido espremido (composto de tucupi e fécula), para isso deixa-se o líquido descansar para que a fécula sente ao fundo do recipiente. Feito isso, o líquido, ou seja, o tucupi é separado, a fécula peneirada e temperada com sal para o preparo da tapioca.

Assim, na denominação dessas amostras de comida, o primeiro lexema refere-se ao prato em si, geralmente, seguido de preposição e posteriormente do segundo lexema que possui finalidade descritiva, pois descreve qual o ingrediente base da receita do prato.

Os termos registrados nos quadros acima, enquadram-se na categorização nominal. São termos de amostras de comidas consideradas tradicionais uma vez que são consumidas com muita intensidade principalmente neste período. Assim, os termos de comida que se destacam são os de pescado e de comidas preparadas a partir de ingredientes extraídos da mandioca e macaxeira.

#### **4.4.2 Dia de Finados e a tradição local**

A origem do costume de prestar homenagens aos mortos remonta aos tempos antigos, mas o Dia de finados<sup>18</sup> com a configuração atual, começou no séc. XVIII, quando o dia de oração pelos mortos passou a ser o dia dois de novembro, a escolha por essa data foi motivada pelo fato dela suceder o dia dedicado a todos os santos, dia primeiro de novembro (PEREIRA, 2013).

Um dia atípico para muitas comunidades mundo a fora, não obstante para a comunidade bragantina também, é o dia de rememoração dos mortos. Nesse período uma movimentação incomum, comparado aos demais dias do ano, forma-se nos espaços que pertence aos dois cemitérios públicos situados na sede do município de Bragança – Campo da Saudade e Santa Rosa de Lima<sup>19</sup>. No entanto, este estudo leva consideração apenas este último, cuja localização está ilustrada no mapa da figura (16) destacado por desenhos de pequenas cruces.

---

<sup>18</sup>. Foi nos anos de 998 d.C., que o dia de finados passou a ser cultivado no catolicismo quando, Santo Odilon, abade de Cluny, instituiu no mosteiro um dia para rezar pelos mortos. “No XI, com os papas Silvestre II (999-1003), João XVIII (1004-1009) e Leão IX (1049-1054) passa a existir obrigatoriedade de se dedicar um dia por ano aos mortos (PEREIRA, 2013, p. 2707)”.

<sup>19</sup> Cemitério localizado próximo ao centro da cidade, bairro do Alegre, entre a travessa Dr. Roberto e as ruas Holanda Lima e Dr. Guterres, – quadra 16.

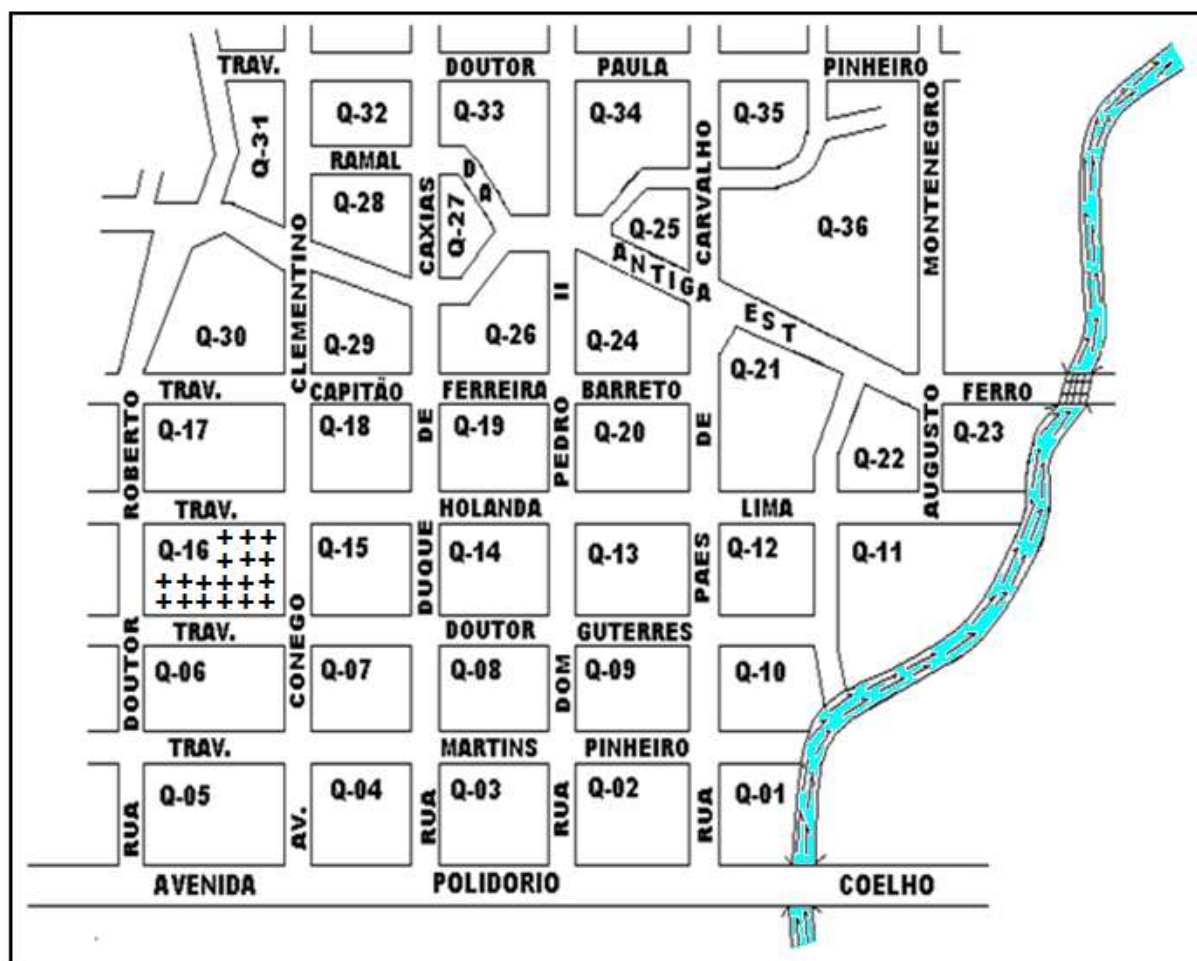


Figura 16: Mapa de localização do cemitério Santa Rosa de Lima  
 Fonte: (autoria) Geógrafo Antonio Alyson das C. Ribeiro

Nesta data, desde cedo a rua que dá acesso à entrada do local começa receber visitas de várias pessoas que comparecem ao cemitério para prestar homenagens a seus entes queridos, um ritual em que muitas famílias rezam/oração, levam flores e acendem velas diante dos túmulos. Nesta ocasião, um fato nada peculiar em outros momentos (do calendário ocidental), se apresenta como algo tradicional no dia de finados, a venda de comida, uma prática que data de alguns anos, são comidas de vários tipos e gostos. Segundo uma informante, há pelos menos 30 anos, quando começou a venda do produto, eram apenas três famílias, mas a cada ano mais pessoas aparecem para venderem também seus produtos.

Desde cedo, os vendedores (principalmente de comida) se posicionam ocupando as extremidades da rua que dá acesso à entrada daquele espaço, porém é ao entardecer, o cair do crepúsculo, o momento em que a movimentação de pessoas se intensifica, como mostra a Figura (17), pela presença tanto de vendedores de alimentos quanto de visitantes.



Figura 17: Movimentação em frente ao cemitério Santa Rosa de Lima.  
Fonte: Arquivo do próprio autor (02/11/2014)

A movimentação se intensifica após o término da missa, a rua fica tomada por transeuntes, assim caminhar pelo espaço acaba se tornando algo difícil.

As bancas e os paneiros<sup>20</sup> foram organizados nas laterais do logradouro que dá acesso ao portão do cemitério para comportar alimentos de natureza distinta, a saber industrializados, caseiros e regionais. Nesse dia, vendiam-se, principalmente os alimentos discriminados no quadro (8), cujos elementos consistem em termos comidas, preposições, termos descritivos e formas de preparo.

Quadro 8: termos de comidas à venda no dia de finados.

COMPOSIÇÃO DOS TERMOS DE COMIDAS E FORMA DE PREPARO				
Termos Comidas		Preposição	Termos descritivos	Formas de Preparo
1	Amendoim	****	****	Amendoim torrado embalado com papel em forma de cone.
2	Arroz	com	<b>galinha</b>	Arroz cozido e misturado a carne de galinha desfiada e outros ingredientes.
3	Batata	****	<b>frita</b>	Batata cortada em tiras frita em

<sup>20</sup> Cestos confeccionados a partir de fibras de plantas regionais, principalmente, a guarumã.



				óleo.
4	Beiju	de	<b>massa</b>	Espécie de bolo chato feito de massa puba e misturado com coco, cozido envolvido em folhas de bananeira ou sororoca.
			<b>macaxeira</b>	Espécie de bolo chato feito de macaxeira misturado com coco, cozido envolvido em folhas de bananeira ou sororoca.
5	Bolsinha	de	<b>macaxeira</b>	Bolinho oco preparado de macaxeira recheado com coco.
6	Churrasquinho	de	<b>carne</b>	Pequena porção de carne de gado filetada, temperada e assada.
			<b>frango</b>	Pequena porção de carne de frango filetada, temperada e assada.
			<b>calabresa</b>	Pequena porção de miúdo de animal temperado e compactado, assada.
7	Coxinhas	de	<b>carne</b>	Salgado em forma de coxinha recheada com carne gado
			<b>frango</b>	Salgado em forma de coxinha recheada com carne de frango
8	Mingaus	de	<b>milho</b>	Mingau, adoçado com açúcar ou leite condensado, de grossa textura preparado de milho branco.
			<b>mandicuera</b>	Mingau de textura firme e coloração alaranjada preparado com liquido extraído da mandioca.
9	Pastéis	de	<b>carne</b>	Pastel de trigo recheado com carne de gado cozida.
			<b>frango</b>	Pastel de trigo recheado com carne de frango cozida.
10	Pipoca	****	****	Preparada com milho em óleo ou manteiga
11	Rosquinha	de	<b>macaxeira</b>	Salgado de consistência flexível em formato de rosca feito de macaxeira com coco.

Aqui os termos de comida, nesta ocasião, se apresentam como termos compostos ordenados da seguinte estrutura: o termo que dá nome a comida + preposição + termos descritivos, cuja junção forma a definição conceitual da comida.

Há, contudo, exceções, termos simples detectados que sugerem outra abordagem perceptiva, a saber, os termos amendoim e pipoca, cuja ausência de preposição e de termos descritivos é justificada pela não necessidade de distinção dos termos e sua carga conceitual. Em outras palavras, tornar-se-ia redundante acrescentar ao termo pipoca a preposição de + o termo descritivo, milho, ou seja, pipoca de milho. Até porque não se tem conhecimento de pipoca preparada com outro produto, logo, não há necessidade de distinção ou acréscimo de termo. Outro exemplo pode ser percebido na composição do termo composto, ‘batata frita’, em que ocorre a ausência de preposição, fato atribuído à ênfase dada ao termo de cozimento e não ao termo do produto base.

Assim como na Semana Santa, no Dia de finados os produtos derivados da mandioca estão de sobremaneira em destaque, bem como, os mingaus.

E nessa ocasião, nos termos dos próprios vendedores “é uma tradição a venda e consumo de mingaus”. O município em geral possui uma cultura muito ligada ao consumo de mingaus. Essa cultura é algo tão natural que acaba passando despercebida diante dos olhos do bragantino. O verbete mingau é registrado no Dicionário Histórico das Palavras Portuguesas de Origem Tupi como

mingaus.m. Var. mingao, mingão, mingão, mingauo, mingau, mingão, mingau [<T. miŋa’u ~ VLB II.64: Papas = Mingau (...)]. Alimento de consistência pastosa, espécie de papa preparada com farinha de mandioca ou de trigo (ou fubá, maisena, aveia etc.), diluída e cozida em água ou em leite e a que se adicionam açúcar, ovos, canela etc.

Em meio a esse cenário ocorre a venda de um alimento que representa neste local um símbolo de tradição desta ocasião, uma espécie de mingau preparado a partir de uma variedade de **mandioca**, denominada mandiocaba<sup>21</sup>. Como ilustrado na Figura (18) ela possui formato alongado, casca marrom e geralmente de circunferência grossa.

---

<sup>21</sup> Planta da família *Euphorbiaceae*, uma variedade da mandioca que apresenta alto teor de açúcar e líquido em abundância.



Figura 18: Raiz de mandioca  
Fonte: Vídeo – É do Pará

Essa raiz possui alto teor de açúcar é o principal ingrediente para o preparo da **mandicuera**, alimento que possui textura e sabor peculiar.

**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. (RIBEIRO & CALDAS, 2013, p. 39)

Assim, a mandioca é uma variedade de mandioca cuja finalidade alimentar conhecida está para o preparo da mandicuera e muito raro para o preparo de doce. Por essa razão, são poucas as famílias que cultivam a raiz, como ela não é tão versátil e economicamente atraente como quanto a mandioca.

A comunidade que mais produz a mandicuera para a venda no Dia de finados é a do Sítio Grande ou Camutá (são comunidade territorialmente próximas), dizia-se na ocasião da venda, “*é mandicuera da boa do Camutá*”, logo, se percebe a agregação de valor atribuída ao produto por ser produzido naquela comunidade.

O termo mandicuera é motivado pelo nome da raiz de mandioca. As variações terminológicas para a nomeação dessa iguaria encontram-se três formas identificadas: manicuera, mandicoeira e mandicuera. Durante a pesquisa, identificou-

se esta última como a mais usual, por isso, este estudo tomou-a como referência para a discussão.

No que se refere a definição do mingau de mandicuera, pode ser determinado como um alimento de cor amarelo escuro, semelhante a calda de açúcar, preparado com a calda da mandiocaba, goma de tapioca, e arroz cru. Possui textura similar a uma sopa, como ilustrado na figura (19), mas com sabor adocicado de mingau. Logo, costuma-se dizer que se “toma mandicuera” por ser um alimento líquido.



Figura 19: O mingau de mandicuera  
Fonte: arquivo do próprio autor. Ano 2014

Observa-se, portanto, no que se refere ao sentido visual, levando em consideração a apresentação do alimento, que a mandicuera é igual à sopa, no entanto, se o paladar é evocado, a mandicuera apresenta o sabor de mingau.

Assim, tem-se:

Impressão sensorial da visão: mandicuera = a sopa  $\neq$  de mingau;

Impressão sensorial do paladar: mandicuera = a mingau  $\neq$  de sopa.

Tomar mingau de mandicuera é uma tradição antiga, supostamente ligada ao hábito de tomar mingau em velórios, por isso muito provavelmente a prática tenha se consolidado em tomá-lo no Dia de finados, juntamente com o também tradicional mingau de milho branco. São, portanto, dois tipos de mingaus com potencialidades econômicas. Assim, “o costume de beber mandicoeira foi quase extinto com o crescimento do consumo das bebidas industrializadas, mas a época do dia de finados é a melhor do ano para encontrar a bebida à venda”, a comunidade acredita

que “segundo a tradição, beber a mandicoeira nesta data é uma maneira de homenagear os mortos” (É DO PARÁ, 2014)<sup>22</sup>.

Esse momento tornou-se o dia em que se revire uma tradição outrora corriqueira agora confinada a um dia específico. Uma tradição motivada por antigos costumes, que se traduz num consumo saudosista e também numa questão impregnada pelo capitalismo.

Segundo os vendedores e produtores, o alimento deve ser consumido preferencialmente frio, do contrário, pode causar dores intestinais. Por isso a venda da mandicueira é realizada com o produto já frio.

O processo de preparo é um ritual para algumas famílias que comercializam o produto nessa data. Preferencialmente preparada em fogão a lenha devido ao tempo de cozimento e, geralmente, em grande quantidade, o que ajuda a lhes agregar um sabor típico de comida preparada nesse tipo de fogão. Anteriormente, contam as produtoras da mandicueira que utilizavam o panelão de barro para o preparo do mingau, porém, com as constantes perdas devido à fragilidade do material (quebrava-se o panelão e desperdiçava-se o produto), optou-se por substituir o panelão de barro<sup>23</sup> pelo de alumínio, deixando o primeiro apenas para depositar o mingau no dia da venda.

O produto em destaque, por apresentar um número considerável de vendedores, era a mandicueira. Notaram-se bancas (vendas) improvisadas para aquela ocasião, distribuídas em toda a extensão da rua que dá acesso à entrada do cemitério, como mostra a figura (20), o produto é armazenado em grandes recipientes (que pode ser baldes, panelas de alumínio, de barro) e também em garrafas *pet* (de dois litros).

---

<sup>22</sup> Disponível em <http://redeglobo.globo.com/pa/tvliberal/edopara/noticia/2014/11/bebida-feita-de-mandiocaba-e-tradicao-no-dia-de-finados.htm>

<sup>23</sup> O panelão de barro representava um risco, pois quando cheio, era muito pesado, o fundo poderia quebrar e afogar com o líquido a pessoa que o carregasse. Fato descrito por uma das pesquisadas.



Figura 20: Recipientes usados para armazenar a mandiocuera.

Fonte: arquivo do próprio autor. Ano 2014.

Vendia-se a mandiocuera para se degustar ali mesmo em cuias similares às usadas para consumir o tacacá; outra forma de venda consistia em embalar o produto em sacos plásticos para o cliente levar e consumir em sua casa. O litro, na ocasião deste estudo, custava à importância de quatro reais (R\$ 4,00).

Em suma, em Bragança o Dia de finados é um momento em que se presta homenagens aos mortos, estabelece laços de convívio social e também fortalece uma tradição outrora, habitual, mas que atualmente é revivida, com maior notoriedade, neste dia específico do ano.

#### 4.4.3 Os banquetes da Marujada

É muito comum celebrar algum ato social, cultural e religiosos com a presença de comida e bebida, assim em meio à comensalidade tem-se selado acordos, celebrações e comemorações. O caráter festivo que se atribui a um Banquete revela a natureza do evento, assim são os banquetes ofertados para a comemoração de algo. Logo, antes de adentrar especificamente ao banquete da Marujada de São Beneditoé fundamental tratar sobre o que se entende por banquete.

O banquete se apresenta como um evento festivo regado à comida e bebida e, por isso, é comum a presença de várias pessoas em evento desta natureza. Para que a comensalidade ganhe status de banquete deve enquadrar-se em um perfil que condiz com a lógica social vigente, para o ocidente, é um perfil moldado em uma noção de 'organização estrutural', em outras palavras

[...] é necessária a existência de um caráter festivo, excepcional, uma percepção emocional que identificaria e separaria o banquete de outras refeições mais ou menos abundantes e populosas, servindo

pratos mais ou menos elaborados de acordo com uma estrutura mais ou menos rígida. (BETTENCOURT 2011, p 10)

Assim, com observação de algumas características a comensalidade assume simbolicamente o status de banquete, para isso envolve um conjunto harmônico de elementos (música, comida, bebidas, indumentária, tipos de condutas, organização e estrutura, ato festivo ou comemorativo) que convergem para formar um evento de proporção social dificilmente despercebido aos olhos da sociedade local. Alguns são marcados e registrados para entrar na grande teia da história das civilizações.

Na literatura encontram-se muitos exemplos famosos de banquetes, de registros históricos às obras fictícias, capítulo e até livro com o tema: de Bakhtin a Platão. O banquete é mensurado como uma espécie de palco, contexto, em que vários acontecimentos podem ser encenados. Trata-se de um evento de comunhão entre pessoas que se aproximam com um objetivo em comum.

Em particular, as festividades apresentam uma proximidade muito estreita com a presença da comida, geralmente, nesse contexto, banquetes são ofertados para selar a comunhão festiva.

O próprio termo banquete surge de um ato de comensalidade mais modesto e que, ao longo dos tempos, sofreu alteração em seu significado, nesse caso, ressemantização, mudanças de perspectiva do termo, da nomeação de assento para designar uma refeição celebrativa. Em outras palavras, na origem acredita-se que o termo banquete venha do termo italiano diminutivo de banco, *banchetto*<sup>24</sup>. Com o passar dos anos, a modesta refeição realizada junto ao objeto que servia de assento sem necessidade de ir à mesa, transformou-se simbolicamente de termo que nomeava o pequeno móvel a denotar a própria refeição. Uma refeição de escala maior repleta de aparatos, estrutura e organização.

No município de Bragança é realizada anualmente a festividade da Irmandade da Marujada do Glorioso São Benedito ou simplesmente Marujada de Bragança, desde 1798, quando um grupo de escravos fundou a irmandade do mesmo nome. É uma festividade que reflete em seus elementos a tradição de mais de duzentos anos. Em 2009, a festividade foi declarada “Patrimônio Cultural e Artístico do Estado do Pará”, lei 7.330 (CARVALHO, 2010). Em seu âmago, incorpora elementos característicos cultivados desde a sua fundação. Uma tradição que revela fortes fatores de expressão política, sociocultural e religiosa.

---

<sup>24</sup> Fontes: <http://www.etimologista.com>; <http://origemdapalavra.com.br>

De forma interna, cultiva elementos que marcam a identidade da própria irmandade, a saber, uma indumentária própria da ocasião, expressiva quantidade de adornos (nas mulheres), pés descalços, danças típicas, liderança feminina, orações e muitos outros. É um campo de pesquisa muito vasto e interessante do ponto de vista cultural. Contudo, o elemento abordado neste estudo diz respeito ao ritual do banquete e à alimentação nele contida e ainda aos ritos com alimentação no período da festividade.

A festividade é tradicionalmente realizada no mês de dezembro, inicia-se no dia dezoito desse mesmo mês e oficialmente se encerra no dia seis de janeiro do ano seguinte, essa é a data oficial. No entanto, o ciclo completo dessa festa de expressão popular inicia-se bem mais cedo, no mês de abril, quando acontecem as esmolações, peregrinações formadas de três comitivas: a que leva a imagem peregrina do “Santo Camponês” que visita as áreas de campos da região; a responsável pela imagem do “Santo Coloneiro” que peregrina nas colônias da região; e a que leva a imagem do “Santo Praiano” até as praias da região (CARVALHO, 2010). Essas comitivas saem pelas comunidades angariando fundos para o leilão que acontece em dezembro.

Os ritos das esmolações são as primeiras ações desenvolvidas por alguns devotos de São Benedito, pode-se dizer que seja o início da festividade, em que os peregrinos viajam a pé em longas distâncias de uma comunidade a outra levando as imagens dos santos peregrinos. É um ato realizado por um grupo de pessoas que sai em louvor àquele que é considerado por muitos bragantinos como Santo protetor (também chamado de santo preto) com destino a uma determinada comunidade; saem pelas ruas cantando e tocando instrumento de percussão característico da festividade (pandeiro, rabeca, banjo, reco-reco e tambor), com destino a casa de devotos promesseiros. Lá, instalam a imagem do santo protetor em um lugar especial organizado pelo anfitrião, cantam em louvor a São Bendito e rezam a ladainha, logo após, o devoto promesseiro oferece um almoço ou jantar para o grupo presente.

Nesse momento, todos os esmoladores são convidados a irem à mesa, quando todos se assentam, o encarregado (líder) acende uma vela e fazem uma oração, os pratos ficam emborcados (pelo anfitrião) até que o encarregado dê a



ordem<sup>25</sup>, batendo com o talher no prato, para que sejam desemborcados por cada conviva. Os peregrinos servem-se com feijão, arroz, macarrão e aguardam o encarregado autorizar (dizendo: todos prontos) para que todos se sirvam de carne (peixe, frango, bovina, etc.).

Após o término do almoço ou jantar, novamente o encarregado bate no prato para que todos os pratos sejam organizados uns sobre os outros e, colocados em frente a ele que, por sua vez, cruza os talheres sobre os pratos, esse gesto simboliza que todos estão satisfeitos, em seguida, juntos rezam “O Bendito” (oração dedicada a São Benedito). Somente após esse rito e com a autorização do encarregado é que os pratos poderão ser retirados e a mesa desfeita.

Dia dezoito de dezembro ocorre, oficialmente, o início da festividade com a “Alvorada”, de acordo com Alencar (2014), é o começo da festa que se inicia com o ritual de louvação e abraço à Igreja de São Benedito, sempre às 5 horas da manhã, marujos e marujas vestidos em tons de azul dançam e fazendo reverências ao sagrado. Depois o tradicional café da manhã é oferecido por uma família da elite bragantina. Daí em diante, é realizada uma extensa programação até o dia da procissão e da escolha dos juizes do ano seguinte.

Nos dias vinte e cinco e vinte e seis (neste último é realizada a procissão) ocorre o ápice de toda a festividade e, são também nesses dois dias que acontecem o banquete da marujada. Um momento de confraternização que comemora dois fatos importantes para a irmandade: dia de nascimento do menino Jesus e o dia de São Benedito.

Os ritos para essas ocasiões incluem a indumentária: as mulheres trajam blusas de manga da cor branca debaixo de uma fita azul entendida sobre o ombro direito, saia compridas (dia 25 na cor azul e dia 26 na cor vermelha) e uma porção de colares e um chapéu coberto por penas e decorado com quatorze fitas coloridas, obrigatoriamente devendo conter uma fita de cor preta, simbolizando os escravos negros fundadores da irmandade; os homens trajam calça comprida, blusa da cor branca e um chapéu da mesma cor contendo em volta uma fita com uma flor no lado esquerdo e uma fita amarrada no braço também esquerdo (ambos da cor azul dia 25 e na cor vermelha dia 26).

---

<sup>25</sup> Um antigo costume similar ao ocorrido nas ordens de monges da idade média em que “ninguém começava a comer antes do sinal dado pelo prior” (STRONG, 2004, p. 53).

O banquete representa uma tradição que data da época de fundação da Irmandade do glorioso São Benedito. Contam que na origem, ao passo que a irmandade crescia em quantidade numérica de devotos, houve a necessidade de fomento para organizar e dar conta da alimentação dos membros da irmandade nos dois dias de comemoração. Desse modo, o banquete tornou-se uma tradição. Uma vez que, houve a necessidade em tratar de uma forma que fornecesse anualmente o alimento, aparece assim, a figura dos juízes. Eles são atores importantes dessa tradição, pois são eles quem promovem o banquete para todos os presentes.

A cada ano são eleitos dois juízes: um para o dia vinte e cinco e outro para o dia vinte e seis. No banquete, fica a critério dos juízes o cardápio a ser servido e o espaço onde será realizado o almoço. Pelo fato de o evento abarcar dois momentos distintos, este último é previamente estabelecido para que todos tenham conhecimento de onde será realizado. O banquete é tradicionalmente servido sempre às doze horas, trata-se de um evento fraterno de comunhão entre marujos e marujas. É oferecido pelos juízes da festividade, pessoas escolhidas em anos anteriores, cuja intenção de tal gesto está geralmente ligada à devoção a São Benedito e a promessas realizadas com propósito de cura ou agradecimentos por graças recebidas. Na origem é uma tradição herdada dos antigos escravos que formaram o grupo originário de toda festividade, atualmente a irmandade conta com mais de quatrocentos marujos cadastrados.

#### **a) Banquete do dia 25 de dezembro**

O banquete desse dia é em homenagem ao nascimento do menino Jesus, por isso a indumentária e a decoração estão predominantemente em cor azul celeste e branco. O banquete ofertado dia vinte e cinco de dezembro, do ano de 2014, foi realizado no interior do Teatro Museu da Marujada. Segundo a mãe do juiz, uma criança de seis anos, foi preparado um almoço para quatrocentas pessoas. A figura



(21) exhibe o registro realizado do evento.

Figura 21: Banquete da Marujada do dia 25 de dezembro  
Fonte: Arquivo do próprio autor. Ano 2014.

A formatação estrutural do ambiente foi de forma similar em ambos os banquetes. No local, a disposição das mesas encontrava-se em forma de “U”, organização análoga às figuras dos grandes banquetes da renascença, com as autoridades centralizadas e os demais convivas dispostos nas laterais deixando o espaço central completamente vazio.

O almoço iniciou às 12h:00min. Todos os marujos e marujas ocuparam as mesas organizadas em filas laterais, enquanto aguardavam o presidente da Irmandade da Marujada de São Benedito fazer oficialmente a abertura do evento. Com esse propósito, o presidente convida o(a) juiz(a) e seus convidados, capitoas, capitães e as autoridades presentes a compor a mesa central. Uma das autoridades presente, o diretor espiritual (um sacerdote), faz uma oração, rito praxe de todos os anos, abençoar os alimentos, em seguida o presidente dá a ordem<sup>26</sup> para que todos os convidados sejam servidos. As mesas nessa ocasião eram cobertas com toalhas brancas contendo no centro uma toalha menor, intercalando ora azul ora vermelha.

Para o almoço, foi contratado serviço de pessoal para servir as mesas, o cardápio dispunha de carne bovina, de peixe e de frango, feijão, arroz e macarrão, além de água mineral e refrigerante. A sobremesa foi regada a sorvete de vários sabores.

A mesa central foi servida à moda americana, enquanto que as demais mesas foram servidas pratos feitos, contudo, é obrigatório que o mesmo tipo de comida servido às autoridades seja também servido aos demais convidados. Ao final do almoço, todos foram convidados a agradecer pelo banquete, juntos rezam a “Oração do Bendito”.

#### **b) Banquete do dia 26 de dezembro**

No dia vinte e seis, o banquete realizou-se em outro local, oferecido pela juíza do ano de 2014, no espaço de uma casa de eventos como pode ser visualizado na figura (22), a organização e disposição estrutural aconteceu na mesma formatação, porém com uma quantidade maior de pessoas, uma previsão de mil convivas no total, contou também com a presença da mídia e de autoridades políticas.

---

<sup>26</sup> É um rito básico, registrado nos refeitório dos monges da idade média, “ninguém começava a comer antes de dizer graças e de o abade dar o sinal (STRONG, 2004, p. 52).



Figura 22: Banquete da Marujada do dia 26 de dezembro.  
Fonte: arquivo do próprio autor. Ano: 2014

O foco da festividade é o dia vinte e seis, por ser a data oficial de comemoração em que ocorre a procissão, por isso o destaque maior ao banquete deste dia. Nessa data, além da presença dos marujos da irmandade e dos devotos de São Benedito, milhares de turistas e promesseiros visitam a cidade para acompanhar o evento.

No banquete do dia vinte e seis notou-se, portanto, a importância simbólica depositada a esse momento, por ser o dia em que se comemora o ápice da festividade, o dia de São Benedito, razão pela qual a decoração e a indumentária configuram-se na cor vermelha e branco. A decoração do ambiente fica a critério dos juízes, nesse dia havia balão e cortinas nas cores que simbolizavam o evento.

A formatação e disposição da estrutura do espaço ocorrem da mesma forma que no baquete do dia anterior. E, assim como no banquete anterior, a mesa central recebeu a comida no serviço à francesa, e as mesas laterais prato composto (feito).

Após o diretor espiritual dar a benção, o presidente da marujada ordena servir a todos, assim, inicia-se efetivamente o almoço. São servidos um a um até que todos estejam satisfeitos.

Todas as mesas são cobertas com toalhas da cor branca, enfeitadas com tiras vermelhas, a comida é servida com refrigerante e água mineral.

Segundo uma das entrevistadas, não existe exigência de alimentos a ser ofertado no banquete, mas existe um padrão seguido. No ano de 2014 foram servidos: feijão, arroz, macarrão, saladas e carnes de frango, peixe e bovina.

É possível visualizar na formatação do ambiente, um evento que deixa transparecer um sistema hierarquizado das relações de poder (observados não apenas pelo local destinado onde o comensal se sentava, mas também pela porção de comida recebida), à medida que existe espaço definido de acordo com a posição social do comensal, isso, deixa transparecer, portanto, ser um forte traço arraigado no seio da própria irmandade. É um momento em que a comensalidade apresenta alguns ritos de comportamento bem demarcados que antecedem e também sucedem, de fato, a degustação da comida.

Ambos os banquetes apresentam ritos desde o início de sua preparação estrutural: a organização e formatação do ambiente. Nos dois eventos nota-se a mesma disposição do conjunto de assentos propositalmente deixando o centro livre propiciando o formato de 'U'; até o final do almoço.

Em seguida, o rito de convocação para compor a mesa, evidencia as autoridades da festa e também outras autoridades presentes, de acordo com protocolo e a ordem de precedência os assentos são ocupados: os dois juizes da festividade sendo o (a) juiz (a) do dia, no centro da mesa e seus convidados (pais, cônjuge ou outros), senta-se ao lado direito da mesa a capitoa e o capitão seguidos do diretor espiritual, na outra ponta no lado esquerdo sentam-se os vices capitão e capitoa.

Após o protocolo de composição da mesa, ocorre a benção do sacerdote direcionada ao alimento e ao evento em si. Em seguida é dada pelo presidente a ordem para que todos sejam servidos. Com o fim do almoço, todos se dirigem para o centro do salão para o rito que simboliza a gratidão pelo momento festivo, todos são convidados a tirar o chapéu e juntos cantam a ladainha e rezam a oração do "Bendito".

De modo geral, os banquetes se apresentam como eventos extremamente imersos em sucessivos ritos protocolares que demonstram uma organização bem definida de ordem e das posições sociais. Fator visualizado não somente na separação que dá destaque à mesa das autoridades, mas também pela forma em que são servidas as mesas, aí é possível discriminar o fator abundância, grandes

porções, na forma de servir à francesa a mesa das autoridades. Contudo, o mesmo tipo de alimento servido a um é servido a todos.

Logo, pela estrutura mais ou menos estável, organizada e centrada nos elementos: comida, indumentária, ritos, comportamento social, um objetivo em comum de comemoração conceitua-se o almoço da Marujada em um banquete. Desse modo, sua estrutura se subdivide em quatro momentos, na seguinte ordem: rito inicial, ordem para servir as mesas, ato de comer e, por último, o rito final. Nesse sentido, observa-se na figura (23) a seguinte ordem ritualística:

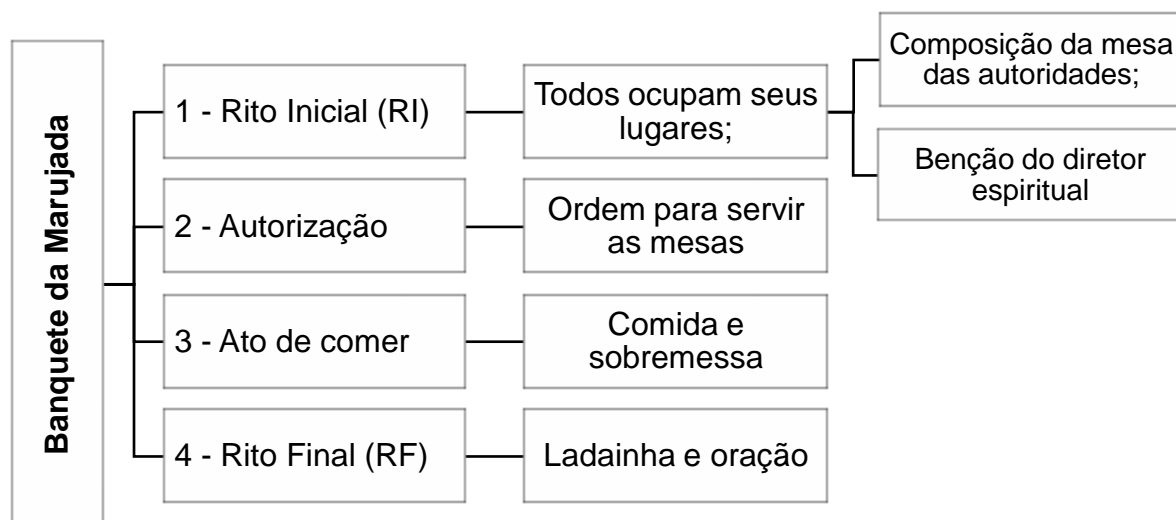


Figura 23: Árvore de domínio: ordem ritualística dos banquetes da marujada

Cada momento possui peculiaridades e um léxico que os caracterizam: 1) o rito inicial indica tudo que precede o começo do banquete em que ocorre a formatação do cenário e a mobilização dos atores. Registra-se a seguinte terminologia para esse momento: mesa, almoço, autoridades, juízes, benção, presidente, dirigente espiritual, capitão, capitoa, vice capitão, vice capitoa, marujos e marujas; 2) Ordem para servir as mesas corresponde ao consentimento do presidente para que todos sejam servidos só então o serviço de *buffet* depositam a comida nas mesas. Registra-se a seguinte terminologia: prato feito, *buffet*, talheres, servir; 3) ato de comer consiste na degustação da comida, registra-se os termos da comida: arroz, feijão, macarrão, salada e carne; 4) rito final é o momento de agradecer pelo banquete e pelo evento em si. Registra-se os termos: benção, ladainha e oração do bendito. Observa-se, portanto, que os termos de especialidade registrados no banquete da Marujada condizem a categorização lexical nominal.

A importância da comensalidade é demarcada pelas regras consolidadas pelos ritos para se chegar de fato ao ato de comer. Nos banquetes da Marujada a comida é simbolicamente uma oferta da parte de quem oferece e uma dádiva da parte de quem recebe. Todos são alimentados para em seguida louvarem ao santo preto com orações, músicas e danças. Um perfil importante dos banquetes é que é servida a comida a todos os marujos da irmandade em primeiro plano, posteriormente, ainda dispondo de alimento, os outros participantes podem alimentar-se também. Ao final do banquete, todos são convidados a se fazerem presentes no salão de São Benedito para continuar com a programação da festividade.

Os termos de comida circunscritos ao banquete, presentes do quadro (9), apontam para a prática, ou seja, a comida que estará no cardápio do banquete de cada ano da festividade.

Quadro 9: Termos de comida no Banquete da Marujada

Termos de comida	Descrição
Feijão	Prato montado pelo serviço de mesas: Feijão, macarrão e arroz cozidos, carnes de frango, bovina e peixe, acompanhado com dois tipos de salada, de verduras e de legumes.
Arroz	
Salada de verduras	
Macarrão	
Salada de legumes	
Carne bovina	
Carne de frango	
Carne de peixe	

Em 2014, o cardápio apresentou uma refeição comum, composta por elementos já conhecidos, a tríade sinônimo de sustância: feijão, arroz e macarrão encorpava o prato, junto com as carnes, garantia de energia e sabor acompanhada de salada que agregava o conceito de saudável e colorido à refeição. Em 2009, “se observou a qualidade da refeição servida mesmo composta por um cardápio básico, que se trate do usual arroz, feijão, carne ou peixe, farofa e salada (CARVALHO, p. 105, 2010), tomando os dois registros, pode-se verificar que a diversificação entre os termos da comida é pouco usual. Desse modo, constata-se um padrão consensual. A oscilação da terminologia nesse caso segue o ritmo do cardápio, e como a Marujada é uma expressão cultural do povo, discurso dos próprios atores, e o

banquete é servido ao povo, logo, opta-se por um cardápio típico com propósito de saciar o corpo e agradar com uma comida familiar ao paladar.

A relação entre a comida e a Marujada é estabelecida em muitos momentos: nas esmolações, nos leilões e nos banquetes. Especificamente neste último, o modo como ocorre essa relação pode ser discriminado basicamente como o meio de saciar a fome, celebrar a fraternidade com grupo e assim estabelecendo um elo de identidade.

#### **4.4.4 Discussões e interfaces da pesquisa**

A pesquisa assentou-se sobre os ritos na culinária, considerou os tabus alimentares de expressão emergente no convívio social da comunidade bragantina, observando o consumo da comida relacionada às preferências e repulsas, bem como o estado de liminaridade em que se encontra o corpo humano para receber tais alimentos. E assim, constroem-se rituais constituídos em hábitos que se propagam socialmente pela comunidade.

Verificou-se que as preferências por determinado tipo de comida dependem principalmente de fatores como: sabor comum ao paladar, disponibilidade e acessibilidade, tipo de alimento produzido na comunidade, datas comemorativas e cultura herdada dos pais. Em oposição às preferências, as repulsas na cultura alimentar se refletem principalmente motivadas pelo hábito da família (do lar), pelo paladar, os tipos de habitat do alimento e a aparência ou estética do alimento.

Por sua vez, as proibições alimentares se constroem na relação estabelecida entre a comida e o grupo, evidenciando principalmente o fator religioso, o gênero, a idade, se são crianças pequenas ou indivíduos doentes, mas que não deixam de se relacionar às datas comemorativas.

Nesse contexto, as datas comemorativas Semana santa e Dia de finados, ambos feriados religiosos, revelam hábitos alimentares compartilhados pela comunidade. Nessa perspectiva, notam-se as preferências por produtos cultivados na própria comunidade, cujos hábitos foram herdados da cultura indígena. No entanto, a semana santa vai mais além, além das preferências, compartilha o sentimento solidário de abstenção que revela o grande tabu (que remonta ao tempo de origem do Cristianismo), ao consumo de carne vermelha.

O que fica claro é a importância da comida preparada de derivados da mandioca nos períodos Semana santa e Dia de finados. Amplos feriados de



natureza religiosa que comungam de um perfil melancólico e análoga predileção alimentar.

A mandioca e seus derivados tem uma importância basilar no perfil da cultura alimentar da comunidade bragantina o ano inteiro, no entanto observam-se nessas datas comemorativas um consumo mais intenso e abrangente por parte da população.

O Banquete da Marujada, por outro lado, não se prende a tabus alimentares é tão somente vetado o consumo de bebida alcoólica, no mais, o cardápio é abastecido geralmente por uma comida típica do cotidiano de seus convivas. Nessa ocasião, os ritos representam atos sucessivos no grande palco da tradição, pois são eles que moldam a formatação do banquete e que definem a estrutura e a organização do evento.

Em suma, considerando os eventos mencionados, os termos de especialidade da culinária registrados apresentam-se na categorização nominal e verbal. Estão embutidos na categoria nominal os termos apresentados que denominam alimentos/comida de origem animal e vegetal, termos de cozimento, e os termos circunscritos ao ritual do banquete; na categorização verbal enquadram-se os termos preparo de comidas. Enfim, estão dispostos no quadro (10) os termos da alimentação descritos nos três eventos pesquisados.

Quadro 10: Dos termos de alimentos da culinária nos rituais locais.

Termos			
Alimentos/Comidas		Ritual de Preparo	
<b>SEMANA SANTA</b>	Pescado	Bandeirado	Frito, cozido ou assado: o preparo nestas três estâncias é obrigatoriamente regado a limão e sal. Opcionalmente, adicionado temperos como: cebolinha, cheiro-verde, tomate, alho, colorau, pimenta do reino e cominho.
		Bagre	
		Corvina	
		Dourada	
		Gurijuba	
		Uricica	
		Pargo	
		Pescada amarela	
		Pescada branca	

		Pescada gó	Frito ou assado: preferencialmente. Preparo (idem).	
		Piranutaba		
		Filhote ou cação Tainha		
	Mandioca	Farinha	Assado em forno a lenha.	
		Tapioquinha	Assado: o preparo é um processo e se dá sobre uma superfície (nunca diretamente exposto ao fogo), sejam em assadeiras (ou frigideira) ou em um forno, geralmente, os de casas de farinha.	
	Macaxeira	Beiju de massa (salgado)		
		Bolinho recheado ou bolsinha		
		Beiju com coco (doce)		
	Dia de Finados	Macaxeira	Beiju com coco (doce)	Idem.
			Bolinho recheado ou bolsinha	
Mandioca		Beiju de massa (salgado)		
Mandiocaba		Mandicuera	Cozido: colhida, lavada e descascada. Moída e coada. Cozida <sup>27</sup> para apurar, misturada, adicionado fécula de mandioca e arroz.	
Carnes		Churrasquinho	Assado.	
Amendoim		Amendoim torrado		
Milho		Mingau de milho	Cozido: o milho colocado de molho é cozido com açúcar ou leite condensado, pitada de sal, coco, farinha de tapioca ou trigo e por fim polvilhado com canela.	
			Pipoca	Frito (s) em óleo.
Banquete da	Grãos	Arroz	Cozido (s)	
		Feijão		
	Massa	Macarrão		

<sup>27</sup> - O cozimento é uma etapa de horas: divide-se o produto em duas panelas grandes, geralmente de alumínio, os quais vão ao fogo para ferver até apurar, ou seja, o ponto exato do cozimento. Uma panela é para o preparo, a outra é para ferver a calda que posteriormente será adicionada aos poucos a mandicuera em fase de preparação. Enquanto isso, durante a fervura a nata que se forma na superfície da calda e retirada. Após o ponto exato da calda, tudo é transferido para uma única panela que receberá o arroz e a fécula de mandioca de acordo com a necessidade para engrossar o conteúdo.

	Saladas	Salada de legumes	
		Salada de verduras	Cru
	Carnes	Frango	Frito, cozido, assado: com temperos, cebola, alho, cheiro-verde, óleo, sal, pimentão, vinagre, etc.
		Bovina	
		Peixe	
	Sorvetes	Sorvetes de vários sabores	Congelado

Esses termos representam a comida, que apresenta certa regularidade e uma ampla aceitação nos períodos dos eventos em questão. Desse modo, é possível inferir que tais termos são recorrentes nessas datas pela chamada força da tradição ou hábito em consumir comidas. Logo, essas comidas acabam tendo uma identificação com o evento e vice-versa.

Por tudo, o léxico de especialidade contribui para identificar os ritos e a comida, que munida pela culinária local é repleta de recursos lexicais para arquitetar seu domínio, visto que estabelece a ligação entre a teoria e a prática dos saberes e fazeres ligados à arte da cozinha.

A culinária diz respeito ao acúmulo de saberes relacionados à alimentação em determinado tempo e espaço e que, de algum modo, está relacionada a outros domínios do conhecimento cultural.

Por tudo, a culinária reflete a cultura por meio dos gostos, preferências e repulsas, do modo como é consumida a comida, dos recursos utilizados na alimentação; reflete a língua por meio do léxico de especialidade que circunscreve seu domínio; auxilia a memória e vice-versa para formação de identidade de grupos socioculturais ao aflorar o sentimento de pertencimento e estabelecer elo entre passado e presente.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em resposta aos questionamentos iniciais, de que será possível a comida ser um elemento responsável pela construção de identidade coletiva? E desse modo, quais as implicações culturais do comer? Quais termos de comidas podem representar a identidade bragantina? Esta última, poder ser melhor explicada no capítulo anterior, quadro (10), em que estão discriminados os termos de alimentos da culinária nos rituais locaiscolhidos durante a pesquisa.

Após a coleta e análise das informações, é possível acreditar que a alimentação possui representação em diferentes níveis, à medida que o alimentar-se representa um ato que envolve esferas sociais, culturais e biológicas da sociedade, são, portanto, esses fatores influenciados na mesma proporção que influenciam os hábitos alimentares da população. São esferas ligadas por contextos que revelam relações de interdependência, como um ciclo, um campo está ligado ao outro, influenciando-se mutuamente.

Em meio a esse processo de construção dos saberes alimentares, a língua representa um elemento de construção determinante, pois por meio dela circulam informações pertinentes a cada particularidade em todos os setores da vida em sociedade.

A linguagem de especialidade de domínio da culinária ou a terminologia da culinária (ou da alimentação) promove a circulação não apenas de termos no sentido gramatical do elemento linguístico, mas sobretudo circulam saberes enraizados na unidade terminológica abrigada na essência do conceito, ou seja, um conjunto de informações linguístico-semânticas capaz de revelar não apenas elementos linguísticos, mais também elementos culturais, visto que diz respeito a termos que definem uma realidade local.

Na culinária, tal característica terminológica torna-se bem nítida, pois é comum identificar a origem ou uso de determinado alimento ou ingrediente pelo termo que o nomeia. Assim, a linguagem de especialidade permeia as áreas do conhecimento que agem e revelam as questões socioculturais.

Nos ritos, as ações possuem representatividade simbólica que podem ser expressas através da linguagem e por meio dela podem perpetuar-se. Isso por que, os termos abrigam conceitos que podem revelar elementos culturais de dada sociedade, desvelando, portanto, questões identitárias. Na culinária, os termos auxiliam nas versões e interpretações e, por que não dizer, tradução dos costumes alimentares e a relação do local com as comidas: as aversões e preferências alimentares. Tabus que estão intrínsecos à cultura dos povos seja qual for a definição ou identidade sociocultural e religiosa, geralmente, herdados de gerações passadas, mas que, pouco a pouco, sofrem transformações à medida que a sociedade também se transforma. Do mesmo modo, as pessoas, seguindo o fluxo das sociedades, são seres dinâmicos. Especificamente, em se tratando de comida, alguns tabus com o passar dos anos acabam sendo desmitificados em consequência da quebra desses tabus, que ocorre geralmente nas mudanças de gerações, de mãe para filha (por se tratar de culinária, uma área ainda de tradições femininas, salvo algumas exceções).

A alimentação envolve múltiplos aspectos, o comer tornou-se um ato tão representativo que implica bem mais informações que o simples gosto ou preferência por determinado alimento. Esse ato diz, tanto ou mais, sobre a cultura que propriamente do biológico. Revela ritos próprios de cada grupo sociocultural e religioso, com quem se aprende ou apreende determinados costumes(manias), forma de se comportar à mesa, utensílio usado, formas de preparo dos alimentos e consumo da comida.

O termo da culinária projeta a comida, traz à tona a memória do cheiro e do sabor do alimento, assim como o oposto é uma possibilidade, além disso, revela a geografia e a identidade de um povo, uma vez que a comida evoca o sentimento de pertencimento, portanto é um importante elemento construtor de identidades locais, regionais e nacionais.

Nos eventos pesquisados -Semana Santa, Dia de finados e Banquete da Marujada - supõem-se que a preferência por determinado tipo de comida tem forte ligação com a cultura local, bem como possui uma afinidade com os preceitos religiosos cultuados em cada data.

Dentre os três eventos estudados, a Semana santa é a data em que apresenta de forma latente o tabu da rejeição ao consumo de carne vermelha. Junto à semana santa, o dia de finados se mostra menos intolerante ao consumo de

qualquer alimento, contudo demonstra a predileção a consumir produtos ou comidas derivados da mandioca ou macaxeira que se firmaram com produtos tradicionais dessas datas. A predileção por tomar mingau de milho branco e mingau de mandicuera, o bragantino nutre a tradição pelo consumo dos derivados da mandioca, sejam os beijus doces ou salgados. E além desses a farinha de mandioca é reconhecida como a joia da casa, com reputação de ser a melhor farinha da região é um produto muito valorizado no mercado paraense.

Os Banquetes da Marujada não apresentam preferências ou aversões a nenhum tipo de comida, contudo, demonstram um padrão típico de um almoço brasileiro, cuja presença do feijão e do arroz é indispensável. É um evento ao mesmo tempo profano e religioso, com presença de comida material regada a carnes e grãos, bem como da comida espiritual com oração e ladainhas de agradecimento.

Por tudo, definir a culinária bragantina é definir também a identidade do bragantino no quesito alimentar, sua representação cultural do comer, no entanto sem pretensões de lançar generalizações, mas com o intuito de traçar um perfil cultural do alimentar, ousa-se dizer que tradicionalmente na alimentação é comum comer refeições acompanhadas de farinha, comer frutas regionais observando a ingestão de misturas incompatíveis, ou seja, de acordo com a cultura local, degustar derivados da mandioca ou macaxeira nos feriados da semana santa e dia de finados – beijus e tapioquinha, e tomar mandicuera ao portão do cemitério, consumir peixes cotidianamente, mas principalmente na semana santa, e além disso para muitos é banquetear e dançar em homenagem a São Benedito.

## REFERÊNCIAS

ABREU, Sabrina Pereira de. LARA, Leandro Zanetti. O tratamento semântico enológico: o caso das impressões sensoriais. *In: FAULSTICH, Enilde & ABREU, Sabrina Pereira de (Org.). **Linguística aplicada à terminologia e à lexicologia.*** - Porto Alegre: UFRGS, Instituto de letras, p. 33-58, 2003.

AGRA, Klondy Lúcia de Oliveira. **A integração da língua e da cultura no processo de tradução.** 2007.

ALENCAR, Larissa Fontinele de. **No Rastro dos “pés descalços”:** da Marujada à narrativa literária. Dissertação de mestrado, Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia, Universidade Federal do Pará, Bragança, 2014.

ALVES, Maria Ieda. GAUDIN. Francois. **Socioterminologia.** Une approche sociolinguistique de la terminologie. Bruxeles, Duculot, 2003. 288p. TRADTERM, 9, 2003, p.229-232.

ALVES, Maria Ieda – Artigo: Renovação Lexical nos domínios de especialidade.**Online**, version ISSN 2317-6660, vol.58 no.2, p. 32-34. São Paulo Apr. /Jun. 2006.

ARROJO, Rosemary. **Os ‘estudos da tradução’ como área de pesquisa independente:** dilemas e ilusões de uma disciplina em (des) construção. DELTA vol.14 n.2 São Paulo 1998.

AYALA, Marcos. **Cultura popular no Brasil.** Marcos Ayala e Maria Inez Novais Ayala. Ed. Ática, São Paulo, 2006.

BETTENCOURT, Lucia. **O banquete:** uma degustação de textos e imagens. Tece de doutorado. Niterói, 2011.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. **Léxico e Vocabulário Fundamental.** Alfa, São Paulo, 40: 27-46, 1996.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. Dimensões da palavra. *In: **Filologia e Linguística Portuguesa,*** n. 2, p. 81- 118, 1998.

**BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. O Conhecimento, a Terminologia e o Dicionário.**

**Ciência e Cultura On-line**, version ISSN 2317-6660, vol. 58, nº 2, p. 35-37, São Paulo Apr. June, 2006.

BOURDIEU, Pierre. Sobre o poder simbólico. *In: O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

CABRÉ. M. Tereza & LORENTE, Mercè. *Terminología y modelos culturales*. Universitat, Pompeu Fabra, Bracelona, 1999.

CARVALHO, Gisele Maria de Oliveira. **A festa do “Santo Preto”**: tradição e percepção da marujada bragantina. Brasília, DF, 2010.

CASAI, Silvia de Almeida. **Socioterminologia: um estudo na área dos materiais compósitos**. Dissertação de mestrado: Letras – Universidade do Porto, 2003.

DAMATTA, Roberto. **Sobre comidas e mulheres**. Pensando bem a arte e a culturas – **CAFÉFIL**. UFJF, 2012.

DIAS, Patrícia Regina Corrêa. **Ritos e Rituais - vida, morte e marcas corporais**: A importância desses símbolos para a sociedade. VIDYA, v. 29, n. 2, p. 71-86, jul./dez., 2009 - Santa Maria, 2010. ISSN 2176-4603 X.

ELIA, Silvio. **Sociolinguística**: Uma Introdução. Rio de Janeiro, Niterói: UFF, 1987.

ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano**, São Paulo: Martins Fontes, 1992.

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

FAULSTICH, Enilde. **Entre a sincronia e a diacronia**: variação terminológica no código da língua. Conferência magistral: VI Simpósio da Rede Iberoamericana de Terminologia [RITERM], Havana, Cuba, 1998.

FAULSTICH, Enilde. **Aspectos de terminologia geral e terminologia variacionista**. TradTerm, 7, 2001. p. 11-40.

FAULSTICH, Enilde. **A Socioterminologia na comunicação científica e técnica**. Cienc. Cult. vol.58 no.2 São Paulo Apr./June 2006.

FÄRBER, Sonia Sirtoli. **Hermenêutica do Rito**: de interpretado à intérprete. Anais do Congresso Estadual de Teologia, São Leopoldo: est. V. 1, 2013.

FREIRE, Julliany Lemos. SILVA, Bianca Bentes. SOUZA, Adelson Silva de. **Aspectos Econômicos e Higiênico-Sanitários da Comercialização do Pescado no Município de Bragança (PA)**. Biota Amazônia, Macapá, v. 1, n. 2, p. 17-28, 2011 DOI: <http://dx.doi.org/10.18561/2179-5746/biotaamazonia.v1n2p17-28>



FREITAS, mcs. Fontes, gav., and OLIVEIRA, N., orgs. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**[online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. ISBN 978-85-232-0543-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

GAUDIN, François. **Socioterminologie: du signe sens, construction d'un champ**. Meta: journal des traducteurs, vol. 38, nº 2, 1993, p. 293-301.

GAUDIN, François. **Socioterminologie**. In: Langages, 39º année, n 157, 2005. La terminologie: nature et enjeux. Pp. 80-92.

GEERTZ, Clifford. **O Saber Local: Novos ensaios em antropologia interpretativa**. Tradução de Vera Joscelyne. 12. Ed. Petrópolis RJ: Vozes, 2012.

GIARD, Luce. A Arte de Nutrir. In: CERTEAU, Michel de (Org.). **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Tradução: Ephraim F. Alves e Lúcia Endich Orth. Petrópolis – RJ: Vozes, 2012.

HOIJER, Harry. A origem da linguagem. In: HILL, Archibald (org.). **Aspecto da linguística moderna**. São Paulo: Cultrix, 1974.

JAKOBSON, Roman. Aspectos linguísticos da Tradução. In: **Linguística e Comunicação**; Tradução de Izidoro Blikstein e José Paulo Paes. 22 ed. São Paulo: Cultrix, 2010.

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

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Ciência e Cultura**. ISSN 2317-6660. vol.62 nº.4, São Paulo Oct. 2010.

OLIVEIRA, Marta Kohl de. **Vygotsky: aprendizado e desenvolvimento, um processo sócio-histórico**. São Paulo: Scipione, 1993.

OLIVEIRA, José Ribamar Gomes de. **De Vila Cuera a Bragança**. Ed. Amazônia Industria gráfica e editora LTDA. Pará. 2008.

PARÁ. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER. Acesso 29/04/2015. Disponível em: <http://www.emater.pa.gov.br/destaque/119>

PARÁ. Secretaria de Agricultura – SAGRI. Agricultura temporária. Acesso em 05/04/2015. Disponível em: <http://www.sagri.pa.gov.br/pagina/agricultura>.

PAVEL, Sílvia. A fraseologia na língua de especialidade. Metodologia de registro nos vocábulos terminológicos. In: FAULSTICH, Enilde & ABREU, Sabrina Pereira de (Org.). **Linguística aplicada à terminologia e à lexicologia**. - Porto Alegre: UFRGS, Instituto de letras, p. 33-58, 2003.

PEREIRA, José Carlos. **Procedimentos para lidar com o tabu da morte**. Núcleo de pesquisa – religião e sociedade, PUC/SP, 2013.

POSSAMAI, Ana Maria De Paris, PECCINI, Rosana (Orgs.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores.** Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011. Resenha de: BRANDÃO, Thadeu de Sousa. Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol. 2, n. 1, p. 111-117, jan./jun. 2013.

RIBEIRO, A. S. & CALDAS, R. B. C. **Estudo lexical dos termos da culinária em Bragança,** Revista A Palavrada – ISSN 2358-0526, nº 4, p. 25-45, jun/dez, 2013.

SEVERINO, Antônio Joaquim. O uno e o múltiplo: o sentido antropológico do interdisciplinar. IN: JANTSCH, Ari Paulo, BIANCHETTI, Lucídio (Orgs.). **Interdisciplinaridade: para além da filosofia do sujeito.** Petrópolis, RJ: Vozes. 1995.

SILVA, Andréa Leme da. **Comida de gente: Preferência e tabus alimentares entre os ribeirinhos do médio Rio Negro (Amazônia, Brasil).** Revista de Antropologia, v. 50, n1, São Paulo, USP, 2007, p. 11-27.

SOBRAL, Adail. **Dizer o 'Mesmo' a Outros: Ensaio sobre tradução.** São Paulo: Special Book Services Livraria, 2008.

STRONG, Roy C. **Banquete: Uma história da culinária dos costumes e da fartura à mesa.** Tradução: Sergio g. de Paula, colaboração Viviane de Lamare. Rio de Janeiro. Ed. Jorge Zohar. 2004.

TV LIBERAL - **É do Pará: Bebida feita de mandiocaba é tradição no dia de finados.** Acesso em 28/06/2015. Disponível em <http://redeglobo.globo.com/pa/tvliberal/edopara/noticia/2014/11/bebida-feita-de-mandiocaba-e-tradicao-no-dia-de-finados.html>.

## APÊNDICES

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**PROGRAMA DE PESQUISA DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO**  
**FICHA PARA COLETA DE INFORMAÇÕES**  
Nº \_\_\_\_\_

1. NOME: \_\_\_\_\_

2. DATA DE NASCIMENTO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

3. LOCAL DE NASCIMENTO: \_\_\_\_\_

4. ESCOLARIDADE: \_\_\_\_\_

5. OCUPAÇÃO: \_\_\_\_\_

5.1. RENDA (OPC): \_\_\_\_\_ 6. ESTADO CIVIL (OPC): \_\_\_\_\_

7. ENDEREÇO: rua: \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_, Estado: \_\_\_\_\_

8. ATIVIDADE DE PRÁTICA. HÁ QUANTO TEMPO?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9. EM QUE LUGARES VENDEM?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10. COMO É A VENDA NO CEMITÉRIO?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

12. PLANTAS E INGREDIENTES USADOS NA CULINÁRIA:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9. MODO DE PREPARAR OS ALIMENTOS ANTES DE FINADOS:

---

---

---

10. POR QUE AS VENDAS SÃO FEITAS NO CEMITÉRIO?

---

---

---

11. QUEM COMEÇOU A TRADIÇÃO? QUEM SEGUE?

---

---

---

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**PROGRAMA DE PESQUISA DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO**  
**FICHA PARA COLETA DE INFORMAÇÕES**

Nº \_\_\_\_\_, DATA, \_\_\_\_/12/2014.

**NOME:**

---

**DATA DE NASCIMENTO:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**OCUPAÇÃO:**

---

- 1) - PARA VOCÊ O QUE REPRESENTA O BANQUETE DA MARUJA OU DE SÃO BENEDITO?
  
- 2) - QUAIS SÃO OS DIAS QUE O BANQUETE ACONTECE?
  
- 3) - QUAIS SÃO OS CRITÉRIOS PARA PARTICIPAR DO ALMOÇO?
  
- 4) – QUAL A VESTE USADA PARA A OCASIÃO DO BANQUETE?
  
- 5) – QUE TIPO DE ALIMENTO É SERVIDO FREQUENTEMENTE? EXISTEM ALIMENTOS PROIBIDOS?
  
- 6) - EXISTE ALGUM RITUAL DURANTE O BANQUETE? ORAÇÃO, PALAVRAS, GESTOS OU CERIMÔNIA?
  
- 7) – QUAL A ORIGEM DA TRADIÇÃO?

- 8) – PARA VOCÊ QUAL A IMPORTÂNCIA DE PARTICIPAR DESSE MOMENTO?
- 9) - QUANTOS E QUAIS PRATOS SÃO SERVIDOS?

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**PROGRAMA DE PESQUISA DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO**  
**FICHA PARA COLETA DE INFORMAÇÕES**  
**Nº \_\_\_\_\_, DATA: \_\_\_\_/12/2014**

1. NOME: \_\_\_\_\_
2. DATA DE NASCIMENTO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_
3. OCUPAÇÃO: \_\_\_\_\_
4. QUAL A MOTIVAÇÃO EM OFERECER O BANQUETE A SÃO BENEDITO, O PORQUÊ DESSE ATO? O QUE O LEVOU A SER O (A) JUIZ(A) DA FESTIVIDADE DESSE ANO?
5. QUAL O SIGNIFICADO (A IMPORTÂNCIA) PARA VOCÊ EM OFERECER UM BANQUETE A SÃO BENEDITO OU A MARUJADA?

## TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS

### INFORMANTES DA FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR

#### Temática – Tabus alimentares

NOME: ONEIDE, 58 anos.

LOCALIDADE: km 18 da Montenegro

ENTREVISTADOR: Quais os produtos que vocês trabalham?

INFORMANTES: A farinha, o beiju o ano inteiro, todo sábado.

ENTREVISTADOR: Em sua comunidade existem festividades de santo?

INFORMANTES: Existe a festividade do Sagrado coração de Jesus. Até que ultimamente [...] finalizamos a festa do Sagrado coração de Jesus agora no sábado [...].

ENTREVISTADOR: Como aconteceu essa festividade? Houve vendas de alimentos (comidas)? Como Foi?

INFORMANTES: Olha a abertura de nossa festividade foi no sábado né, [...], com a programação da comunidade mesmo né, [...] teve a novena e após a novena foi às apresentações e depois a venda... A nossa venda, é um arraial que a gente faz é debaixo de umas árvores, tem um centro comunitário, mas a gente não fez uso dele sabe... Tudo bem limpinho que a comunidade organizou. Então pra lá a gente põe um pequeno som que é de uma pessoa da comunidade e lá faz e instalação das luzes, pra melhor dizer quando se diz um arraial tem que tá tudo bonitinho tudo

claro, tudo enfeitado, assim que a gente organiza lá. Ai depois da novena a gente vai para nossas bancas, são dezessete bancas [...], são as barracas, cada pessoa organiza sua mesa [...], os produtos que vai pra li que organizou foi à comunidade, não é cada pessoa assim não! Tudo junto, então essa barraca aqui vende vatapá, está aqui vende coxinha, aquela ali vende lasanha, aquela outra vende torta salgada, a outra vende refrigerante com bolo e é assim. Tudo tem na nossa comunidade. A abertura foi no sábado e passa domingo, segunda e inicia na quarta feira novamente [...], quinta, sexta pra finalizar no sábado. Todos esses dias é a mesma rotina [...] todo dia com venda [...] o dinheiro arrecado é todo da comunidade. Quarta feira nós prestamos conta de tudo, de venda de leilão... Tudo! Pra saber quanto deu nas barracas no leilão o que tem fiado.

ENTREVISTADOR: quais são os produtos colocados no leilão?

INFORMANTE: Deixo lhe falar, você sabe que nas festividades assim, a gente usa os programas, aquele programa que a gente entrega para comunidade pras pessoas, [...], por exemplo, se eu lhe der um programa daquele, você sabe que a comunidade quer de você um produto pra o leilão, sabe, então é assim. [...] Muitos deram: um cacho de pupunha, é um jerimum, é um pato, é uma franga, sabe! Muitos dão coxa de cama outras dão conjunto pra estante, muitos dão plástico, ferro elétrico, ventilador, garrafa térmica, tudo isso vai para o leilão. Esse ano muito refrigerante foi doado para o leilão. Bastante bolo foi dado, banda de galinha, prato que sai da cozinha direto pro leilão.

ENTREVISTADOR: No período da menstruação existe alguma restrição alimentar?

INFORMANTE: Olha! Isso quase não se vê mais, porque antigamente a gente sabia que comer muito azedo fazia mal. Tudo isso né, hoje quase não se vê falar mais. Olha! Eu lembro, eu já tô até como uma certa idade né [...], eu lembro que a minha mãe não deixava a gente comer abacate, porque dizia que apodrecia é chegado a pus, num sei o quê [...]. Manga eles não deixavam a gente comer né, na época em que estava né.

ENTREVISTADOR: Na época do resguardo existiam alguns alimentos que não podia comer?

INFORMANTE: Sim, na época em que a gente ficava de resguardo agente não comia é, á comia a carne de porco depois de vinte dias, ficava comento peixe que não fosse reimoso, na época a gente, mulher, se preocupavam em criar (galinha) né, criava bastante, [...] pra neles dias comer galinha né [...].

ENTREVISTADOR: existe algum período do ano em vocês fazem alguma comida especial.

INFORMANTE: Existe, sempre quando a gente faz a farinha de tapioca agente se preocupa em tirar o tucupi pra faz o pato no tucupi no círio no natal.

---

NOME: Inácia Macedo, 65 anos.

LOCALIDADE: Pratinha

ENTREVISTADOR: Com quais produtos vocês trabalham?

INFORMANTES: É café, tapiquinha, bolo de macaxeira, bolo de tapioca, sucos. Tudo a gente produz lá, só não o café o açúcar, essas coisa que não são de lá, mais a macaxeira a tapiquinha tudo a gente tira do nosso lugar. A gente extrai o tucupi a goma tudo pra vender, a da goma que a gente tira faço tapioca. O processo pra tira a goma é diferente do processo da farinha, a gente rala a mandioca espreme que é o tucupi que sai, do tucupi é que sai a tapioca entendeu! É assim o processo, a gente rala e espreme, aí tira o tucupi e do tucupi sai a goma, põe o tucupi de molho pra goma senta e depois é tira o tucupi, entendeu como é!? Depois a gente lava bem escorre aquela água deixa sentar pra poder fazer a tapiquinha.

ENTREVISTADOR: Quais tipos de tapiquinha vocês fazem?

INFORMANTE: Faz tapioca com queijo, com manteiga, com ovo caipira que vem lá do sítio, com presunto, queijo cuia, tudo isso a gente tem, a mais pedida é a com queijo, ovo é a que saem mais, nós temos também a tapioca molhada com coco, a tradicional.

ENTREVISTADOR: Em sua comunidade a senhora percebe algum tipo de tabu quanto à alimentação?



INFORMANTE: Qual tipo de alimento que não pode! É caranguejo, camarão e peixe de pele... né que povo diz que é reimoso, como eles chamam, [...] na época do resguardo aí é que não pode, só pode comer galinha caipira, o pião escaldado [riso] é tradição do sítio.

ENTREVISTADOR: Por que a senhora acha que é assim?

INFORMANTE: Isso são coisas dos antigos que dizem... naquela época... hoje a gente vai pro médico eles dizem que nada faz mal né, e antigamente não né... era trinta dias de resguardo, a mulher não podia sair do quarto, cabeça amarrada, hoje em dia não a mulher já sai do quarto e vai trabalhar... mais eu acho que essas coisas dos antigos ainda prevalece né... as mulheres eram mais sadias né, hoje tu vê muitas mulheres que já tão toda doente né, muito jovem... Tu vê uma senhora de setenta, oitenta anos que nunca fez uma operação que nunca passou por um ginecologista. E hoje não o que tu vê é os hospitais cheios de gente pra fazer e tipo de coisa de tratamento, né... coisa dos índios né antigamente era tudo assim.

ENTREVISTADOR: Na sua comunidade quais os tipos de alimentos que se consome?

INFORMANTE: Eles gostam mais de peixe, o que lês fazem é assar o peixe no carvão direto, porque eles acham que o peixe na grelha seca e não fica gostoso, perde o sabor, então quando ele é assado direto no carvão eles assam de uma maneira que não suja o peixe, aí tu pode comer um peixe daquele e senti mesmo o sabor do peixe que é diferente do é feito na grelha por incrível que pareça! O sabor fica uma delícia. É assim que eles comem direto na brasa, também feito muqueca né.

ENTREVISTADOR: No período da menstruação há alguma restrição alimentar?

INFORMANTE: Hoje eu acho que há mais, mas antigamente num podia comer ovo, não podia comer repolho e essas comidas reimosas né, agora não, nem percebe mais isso já se come tudo.

ENTREVISTADOR: Por que não podia comer ovos?

INFORMANTE: Os antigos diziam que o ovo se transforma em pus quando a mulher tá menstruada, não se isso é verdade.

---

NOME: Raimunda da Fonseca

LOCALIDADE: Juntaí

ENTREVISTADOR: Na sua comunidade quais os produtos mais cultivados?

INFORMANTE: É mais o feijão e a farinha, né.

ENTREVISTADOR: Durante os festejos de santo, juninos quais os alimentos mais produzidos?

INFORMANTE: Olha! Sempre se realiza através da festinha da comunidade, festinha da escola, né, se faz o bolo de macaxeira pra vender, se faz o mingau de milho branco pra comunidade tomar, também pra vender, né [...], galinha caipira também.

ENTREVISTADOR: Como é feito o bolo de macaxeira?

INFORMANTE: Rala ela (macaxeira) né, tira o tucupi, e põe os ingredientes né, o açúcar, o coco, ovo, manteiga, os ingredientes, né pra forma o bolo né, mistura tudo e bota na forma e leva ao forno pra assar.

ENTREVISTADOR: Na comunidade existe restrição quanto ao consumo de algum alimento em época de enfermidade.

INFORMANTE: Há sempre se recomenda que não coma o camarão, o porco, o peru, a arraia né, o cação né, são comida reimosa né, eles sempre recomendam né e a gente á tá naquele hábito né de não comer né, isso vem dos primeiros, dos pais da gente né.

ENTREVISTADOR: E no período da menstruação existem algumas coisas que são proibidas comer?

INFORMANTE: Olha! Na época em que eu me criei sempre tinha esse reguardo né, sempre eu lembro até hoje, [...], mas essas meninas de hoje a gente nem sabe mais quando elas estão né, comem tudo né, é azedo é tudo, mas eu [...] sempre oriento e dou testemunho lá de quando eu me criei pro jeito como estamos hoje e as doenças que aparece né, muita das vezes né elas dizem assim, ah, tá com um cisto, tá com uma coisa, tá com uma dor, uma inflamação, mas porque, porque não tem mais

regra na boca né. As antigas no tempo que eu me criei, a mamãe, ela me ensinava, a gente não poderia comer o azedo, não poderia comer coisa reimosa, não poderia fazer isso e aquilo e eu acho que sim por que eu to com 56 anos mais graças a meu bom Deus eu até hoje, eu não me sinto assim [...].

ENTREVISTADOR: Sua mãe lhe explicava o motivo pelo qual não se podiam comer esses alimentos?

INFORMANTE: Porque é dá, o ovo principalmente, ela me dizia, minha filha o ovo [...] dá pus, é verdade ela me dizia né, o azedo também não pode minha filha porque dá muito escorrimento (corrimento) nas pessoas [...] e daí por diante né.

ENTREVISTADOR: Na época do resguardo (pós-parto) existem restrições alimentares?

INFORMANTE: Eu só comia o peixe, apescada, a go, [...] a carne a galinha caipira né, corvina, é peixe de escama, [...] não podia os peixes reimosos.

ENTREVISTADOR: quais os produtos que vocês trazem para vender?

INFORMANTE: a gente mais a farinha né, [...], sempre eu trago o beiju né, [...] diretamente todo o ano, mas traz mais mesmo na época da semana santa.

---

NOME: Sebastiana Brito Matos, 58 anos.

LOCALIDADE: Sítio Grande (Camutá)

ENTREVISTADOR: Na sua comunidade há algum tipo de restrição alimentar em períodos como resguardo, menstruação ou estado de enfermidade?

INFORMANTE: Com certeza, como mariscos!?. Marisco ninguém pode comer quando tá com alguma enfermidade assim, eles dizem que é reimoso né.

ENTREVISTADOR: Isso pode causar o quê?

INFORMANTE: É inflama. Inflamação.

ENTREVISTADOR: Na época do pós-parto, quais os alimentos proibidos?

INFORMANTE: É muitas coisas também a gente não come, né, eu pelo menos, eu num comia muitas coisas, eu achava que podia fazer mal também, como marisco, ovos também, abacate também a gente não comia no período da menstruação, porque eles falam que se transforma em..., porque inflama muito também, porque na época da menstruação que ela ficava (filha), [...] a gente tomava banho com água morna, asseava era isso maior cuidado que a gente tinha, hoje não, mas eu ainda preservo esse tipo de coisa né, mais nessa época era assim,

ENTREVISTADOR: A senhora lembra-se de mais alguns alimentos que não podia comer?

INFORMANTE: É a carne de porco né, é pato, caça também, caça não podia comer de jeito nenhum, era considerado reimoso.

ENTREVISTADOR: E a farinha?

INFORMANTE: A farinha a gente come, sempre comeu, só quando está operado mesmo que não podia. Depois de um mês a gente põe um pouco de farinha lavada, só um pouco pra não perder o costume né. O tacacá num pode né, porque leva o camarão né.

ENTREVISTADOR: Na sua comunidade, quais os tipos de rituais que vocês ainda conservam? Atividades que se repetem que se utilize a alimentação.

INFORMANTE: A sim, dia dos pais, dia das mães, natal, ano, [...] a gente se junta, a família e faz um almoço, faz a família toda neto, filho e os cambau, aniversário também a gente comemora assim, [...] sempre, sempre a gente faz um almoço pra família né, não pra todos, mas pra família né.

ENTREVISTADOR: Vocês também trabalham com a mandicuera?

INFORMANTE: É porque antes era mais pela época de finados, como chamam né, mas hoje não, porque a gente planta. Nesse tempo plantava mandioca duas vezes por ano, hoje a gente planta todos os meses, depende a gente querer, porque hoje é arado, nessa época era queimado, hoje não é aradado, a gente tem mandioca de todo tempo para poder continuar fazendo o produto sabe! E antigamente não, porque dizia assim, ah, tá salobra, não está doce, não tá na época de fazer, então, e

hoje não tem tantas, a gente tem madura tem amadurecendo, tem nova tem de todo jeito.

ENTREVISTADOR: Então diziam está salobra por que não estava madura?

INFORMANTE: Era realmente hoje não, hoje a gente tem todo tempo, por causa disso porque a gente arada a terra, e todo tem a gente tem madura. E quando falta a gente ainda compra de alguém.

ENTREVISTADOR: Vocês também plantam da outra mandioca (comum)?

INFORMANTE: Sim pra tirar o tucupi, pra fazer a tapioca né, a tapiquinha, fazer a farinha, fazer a farinha de tapioca.

### FIGURAS







