

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LETRAS – PGLetras

JOUBER KERLEY ROCHA

OS FALARES NAS CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA: um estudo da
terminologia empregada nas atividades laborais em casas de farinha na Baixada
Maranhense

SÃO LUÍS

2024

JOUBER KERLEY ROCHA

OS FALARES NAS CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA: um estudo da
terminologia empregada nas atividades laborais em casas de farinha na Baixada
Maranhense

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Letras da Universidade Federal do Maranhão, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Letras.

Área de Concentração: Descrição e Análise do Português Brasileiro e outras Línguas Naturais

Orientador: Prof. Dr. José de Ribamar Mendes Bezerra

SÃO LUÍS

2024

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Rocha, Joubert Kerley.

OS FALARES NAS CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA : um estudo da terminologia empregada nas atividades laborais em casas de farinha na Baixada Maranhense / Joubert Kerley Rocha. - 2024.

102 p.

Orientador(a): José de Ribamar Mendes Bezerra.

Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Letras/cch, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2024.

1. Terminologia. 2. Socioterminologia. 3. Casas de Farinha. 4. Farinha de Mandioca. 5. Baixada Maranhense. I. Mendes Bezerra, José de Ribamar. II. Título.

OS FALARES NAS CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA: um estudo da
terminologia empregada nas atividades laborais em casas de farinha na Baixada
Maranhense

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. José de Ribamar Mendes Bezerra
Universidade Federal do Maranhão/UFMA
Orientador/ Presidente

Profa. Dra. Carolina Queiroz Andrade
Universidade de Brasília/UnB - PPGL
Examinadora Externa

Profa. Dra. Cibelle Corrêa Béliche Alves
Universidade Federal do Maranhão/UFMA
Examinadora Interna

Profa. Dra. Veraluce da Silva Lima
Universidade Federal do Maranhão/UFMA
Examinadora Suplente

SÃO LUÍS

2024

Na origem das reflexões sobre o nome e a denominação, base da terminologia, encontra-se toda a reflexão sobre a linguagem e o sentido.

Alain Rey (1992)

No Brasil, (...) a história da terminologia se confunde com a formação da sociedade brasileira por meio da mistura de falares dos habitantes naturais da terra e dos que para cá vieram. (...) Assim sendo, não é novidade dizer que a diversidade da cultura brasileira aparece refletida na terminologia cotidiana.

Faulstich (2006)

(...) sobre as aplicações da terminologia, é interessante destacar que os coletivos profissionais interessados pela terminologia, por uma ou outra razão, seriam os documentalistas, os linguistas, os especialistas, os mediadores e os planificadores. Mas, além do interesse profissional, também os indivíduos comuns, habitantes de um mundo que se caracteriza pela difusão da informação, pela extensão do conhecimento e pela vulgarização do saber especializado, necessitam imperiosamente da terminologia para se movimentarem em sociedade, para participarem do processo do progresso e, em suma, para se sentirem habitantes do mundo avançado.

Cabré (2004)

AGRADECIMENTO

Como extensão desta conquista, agradecer é sempre uma tarefa difícil de fazer, um limiar que transita pelo cuidado de não falhar ou, pelo menos, falhar minimamente na tentativa de não esquecer ninguém. Um sentimento profundo de gratidão a cada um que auxiliou nesta pesquisa acadêmica, uma construção coletiva, tecida por muitas mãos. Dessa forma, muitas foram as pessoas, as fontes de inspirações, força e incentivos que, direta ou indiretamente, contribuíram para que esta realização pessoal e profissional acontecesse.

Começo meus agradecimentos àqueles que acreditaram no sonho e se lançaram comigo desde a produção deste projeto que culminou nesta dissertação de mestrado. Um sentimento que se estende a cada homem e a cada mulher trabalhadores das casas de farinha que nos receberam e que tanto colaboraram com a produção deste trabalho. Este trabalho pertence, por extensão, a cada um desses trabalhadores das casas de farinha que trabalham de forma rudimentar, preservando suas tradições e mantendo vivas suas histórias, seus falares, sua cultura e que, muitas vezes, ressoam despercebidos em uma sociedade com ritmo acelerado de mudanças.

Minha gratidão à minha família. Aos meus irmãos que transbordam orgulho e que tanto me ajudaram com suas histórias, mediações para facilitar meu acesso às casas de farinha e por acreditarem neste projeto. Meu agradecimento especial à minha amiga Josefa Andréa Costa e Costa, parceira de caminhada acadêmica, que tanto acreditou, apoiou e incentivou para que os resultados acontecessem.

À querida e estimada professora Dra. Conceição Ramos, um exemplo de profissional que encanta seus alunos, simplesmente por ser quem é. Uma profissional que sempre dá um jeito de aproveitar o que é dito, acredita nos sonhos e embarca com seus alunos nesta desafiadora e doce viagem rumo ao conhecimento. Muito obrigado, sobretudo, porque, desde o início, colocou-se à minha disposição, generosamente, com sua imensa bagagem de conhecimento e experiências para que pensássemos, juntos, sobre o campo de pesquisa; tendo sido seu exemplo e estímulo decisivos para o meu crescimento pessoal e profissional.

Um caminhar que, muitas vezes, parece ser solitário por horas de estudo e, também acompanhado de muitas vozes. Entre elas, meu agradecimento se estende a cada professor do Programa de Pós-graduação da Universidade Federal do Maranhão, PGLETRAS. Cada orientação e crítica serviram para que buscássemos cada vez mais aproximar-nos do ideal.

Não poderia deixar de agradecer à professora Dra. Cibelle Corrêa Béliche Alves, quem primeiro assumiu a tarefa de orientação deste trabalho, e ao professor Dr. José de Ribamar Mendes Bezerra, que acreditou em mim e aceitou continuar comigo este trabalho.

Enfim, minha gratidão a Deus, porque, em meio a tantos desafios que enfrentei por ter quebrado meus dois pés, me permitiu caminhar e ir ao encontro da realização deste desafio e sonho.

Finalizo com meu imenso obrigado a todos.

DEDICATÓRIA

À minha mãe, meu padrasto e irmão (*in memoriam*).

À classe trabalhadora, em especial aos homens e às mulheres do campo, trabalhadores e trabalhadoras de Casas de Farinha.

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo fundamental construir um glossário socioterminológico das atividades laborais concernentes à fabricação da farinha de mandioca (*manihot esculenta*), com ênfase no beneficiamento e em suas etapas de processamento, em casas de farinha situadas em comunidades rurais da Baixada Maranhense, em especial nos municípios de Viana, Penalva e Vitória do Mearim. Foram selecionadas casas em que o trabalho de produção da farinha ainda é feito de forma rudimentar e nelas buscou-se recolher os termos que circulam na comunicação especializada e que são provenientes do saber dos homens e das mulheres que lá exercem sua atividade laboral. Os fundamentos teórico-metodológicos que orientam a pesquisa e a construção do glossário se baseiam, no âmbito da Teoria Comunicativa da Terminologia, nos trabalhos de Cabré (2002, 2004 e 2011), de Freixa (2005) e de Freixa, Kostina e Cabré (2002) e, principalmente, no domínio da Socioterminologia, nos estudos de Gaudin (1993 e 2005) e Faulstich (1995, 2006 e 2022), por entender-se que o termo, entidade variante, deve ser considerado nos seus contextos de uso. Para elaboração do glossário, foi formado um *corpus* composto pelos textos orais obtidos por meio das entrevistas orientadas por um questionário-guia, que abrange as etapas da fabricação da farinha de mandioca. As entrevistas foram realizadas com os trabalhadores das sete casas de farinha selecionadas para a pesquisa. O glossário, produto deste trabalho, apresenta um total de 94 termos. Com este trabalho busca-se contribuir para o desenvolvimento de pesquisas que levem em conta o termo no contexto social de uso e, conseqüentemente, a variação terminológica.

Palavras-chave: Terminologia. Socioterminologia. Casas de Farinha. Farinha de Mandioca. Baixada Maranhense.

RESUMEN

El objetivo fundamental de este trabajo es construir un glosario socioterminológico de las actividades laborales relacionadas con la fabricación de harina de yuca (*manihot esculenta*), con énfasis en el tratamiento y sus etapas de procesamiento, en casas de harina ubicadas en comunidades rurales de la Baixada Maranhense, especialmente en los municipios de Viana, Penalva y Vitória do Mearim. Se seleccionaron casas en las que aún se realiza de manera rudimentaria el trabajo de producir harina y en ellas se buscó recoger los términos que circulan en la comunicación especializada y que provienen del conocimiento de los hombres y de las mujeres que allí desempeñan su trabajo. Los fundamentos teórico-metodológicos que guían la investigación y construcción del glosario se basan, en el ámbito de la Teoría Comunicativa de la Terminología, en los trabajos de Cabré (2002, 2004 y 2011), Freixa (2005) y Freixa, Kostina y Cabré (2002) y, principalmente, en el campo de la Socioterminología, en los estudios de Gaudin (1993 y 2005) y Faulstich (1995, 2006 y 2022), por entenderse que el término, entidad variante, debe ser considerado en sus contextos de uso. Para la elaboración del glosario, se compuso un *corpus* con textos orales obtenidos a través de encuestas guiadas por un cuestionario guía, que abarca las etapas de la fabricación de la harina de yuca. Se han encuestado a trabajadores de las siete casas de harina seleccionadas para la investigación. El glosario, producto de este trabajo, presenta un total de 94 términos. Con este trabajo se busca contribuir al desarrollo de investigaciones que tengan en cuenta el término en el contexto social de uso y, en consecuencia, la variación terminológica.

Palabras clave: Terminología. Socioterminología. Casas de harina. Harina de yuca. Baixada Maranhense.

LISTA DE QUADROS, GRÁFICOS E FIGURAS

Quadro 1 – Distribuição dos participantes por localidade	34
Quadro 2 – Localidades	37
Figura 1 - Árvore de domínio da atividade de produção da farinha de mandioca na Baixada Maranhense (Vitória do Mearim, Viana e Penalva)	30
Figura 2- Microrregião da Baixada Maranhense	35
Figura 3 - Interface do programa <i>AntConc</i>	41

LISTA DE SIGLAS E ABREVIações

ALiMA – Atlas Linguístico do Maranhão

Brasilterm – Banco de Dados Terminológicos do Brasil

Cf. - Conferir

CPLP – Comunidade de Países de Língua Portuguesa

Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IC – Iniciação Científica

IFMA – Instituto Federal do Maranhão

MERCOSUL – Mercado Comum do Sul

TERMISUL – Projeto Terminológico Cone Sul

TCT – Teoria Comunicativa da Terminologia

TGT – Teoria Geral da Terminologia

UFMA – Universidade Federal do Maranhão

UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

UnB – Universidade de Brasília

USP – Universidade de São Paulo

Sumário

1. Introdução	14
2. Farinha de mandioca:Um breve passeio histórico	18
3. Fundamentação Teórica	22
3.1 A Terminologia: o viés tradicional	22
3.2 A Terminologia: o viés contemporâneo.....	23
3.2.1 A Socioterminologia.....	26
3.2.2 A Socioterminologia: estudos desenvolvidos no Maranhão	28
4. Procedimentos Metodológicos.....	36
4.1 Objetivos	36
4.2 A Árvore de Domínio	36
➤ Recepção das raízes.....	38
➤ Descascamento.....	38
➤ Lavagem.....	38
➤ Trituração ou amassamento.....	39
➤ Prensagem.....	39
➤ Esfarelamento da massa	39
➤ Cozimento	39
➤ Torração	40
➤ Resfriamento	40
4.4 <i>Locus</i> da pesquisa: as casas de farinha.....	41
4.5 Constituição do <i>corpus</i>	45
4.6 Técnicas para coletas dos dados de pesquisa.....	46
4.6.1 Questionário-guia	46
4.6.2 Ficha da casa de farinha.....	46
4.7 Tratamento dos dados	46
4.7.1 Ferramenta computacional auxiliar para extração de termos	47

4.8 Registos dos termos na ficha terminológica	50
4.9 Estrutura do glossário	52
4.9.1 Macroestrutura.....	52
4.9.2 Microestrutura	53
4.10 Critérios para o termos-entrada	54
4.11 Representação esquemática do termo no glossário.....	55
5. Glossário Socioterminológico das casas de farinha	57
6 Considerações.....	85
Referências	87
Apêndice.....	93
Anexo	101

1. INTRODUÇÃO

Buscamos com este trabalho pesquisar a linguagem de especialidade em uso real em casas de farinha de mandioca situadas em comunidades rurais da Baixada Maranhense. Mais especificamente, nosso estudo se volta para a produção de um glossário socioterminológico da fabricação da farinha nessas casas, com ênfase no beneficiamento e em suas etapas de processamento. Essas casas, convém ressaltar, caracterizam-se por produzirem a farinha de forma rudimentar, artesanal.

Nosso interesse em estudar esse universo linguístico-cultural e construir o glossário se deve, em primeiro lugar, ao fato de que, embora rudimentares, essas casas respondem pela produção de um alimento que se encontra estreitamente ligado à cultura maranhense e, em segundo lugar, porque, em que pese a reconhecida relevância histórica, alimentar, social, econômica e cultural da mandioca e de seu principal produto, a farinha, essa “tão importante atividade da agricultura familiar ainda carece de visibilidade social e científica sistematizada” (Veras, 2019).

Soma-se a essas motivações nosso interesse pelos estudos de natureza terminológica iniciados durante o curso de graduação, quando desenvolvemos o trabalho intitulado *Um estudo linguístico sobre o falar do agente de trânsito e a relação deste com a sociedade maranhense*, que investigou a variação denominativa para *agente de trânsito* na Ilha de São Luís, tendo como produto um glossário.

Outro ponto que merece destaque neste conjunto de motivações diz respeito à possibilidade de trabalharmos com o vernáculo¹, fonte de informação/dados para estudos nos diversos níveis da análise linguística, fonte essa que não pode ser ignorada, sob pena de perdermos dados relevantes para a compreensão da sócio-história do português brasileiro. Em se tratando desta pesquisa, o vernáculo é a fonte de informação lexical e semântica da área especializada para a qual se volta este estudo – a fabricação da farinha realizada por meio de um processo rudimentar, artesanal que se centra no homem, com seus falares, costumes e crenças.

Nesse sentido, vale retomar o texto de Faulstich (2006, p. 27), que usamos como uma de nossas epígrafes. Afirma a autora:

No Brasil, (...) a história da terminologia se confunde com a formação da sociedade brasileira por meio da mistura de falares dos habitantes naturais da terra e dos que para cá vieram. (...) Assim sendo, não é novidade dizer

¹ O termo *vernáculo* é aqui empregado segundo a perspectiva laboviana, isto é, como a língua falada em situação natural de comunicação (Tarallo, 1986, p.19).

que a diversidade da cultura brasileira aparece refletida na terminologia cotidiana. (Faulstich, 2006, p. 27)

Vale lembrar, também, como assinala Almeida (2012, p. 205), que “não existe um conjunto de termos isolados constituindo uma língua marginal à língua geral, o que há são signos linguísticos da língua natural que se realizam ora como palavras, ora como termos.”, sendo, pois, a observação do contexto em que o signo linguístico se insere condição indispensável para que o pesquisador possa identificar se se trata de um termo ou de uma palavra.

Explicitadas as motivações do trabalho, convém ressaltar que, para dar conta de nossa proposta – elaborar um glossário socioterminológico da produção da farinha, com ênfase no beneficiamento e em suas etapas de processamento, que contemple o registro de variantes socioprofissionais e dialetais/geográficas –, embasamo-nos na Teoria Comunicativa da Terminologia, com os trabalhos de Cabré (2002, 2004 e 2011), de Freixa (2005) e de Freixa, Kostina e Cabré (2002), e, principalmente, na Socioterminologia, nos estudos de Gaudin (1993 e 2005) e Faulstich (1995, 2006 e 2022), por entendermos que o termo, entidade variante, deve ser considerado nos seus contextos de uso real. De acordo com Faulstich (1995, p. 285), “O princípio subjacente da pesquisa socioterminológica é o registro de variante(s) que leva(m) em conta os contextos social, situacional, espacial e linguístico em que os termos circulam”. Em síntese, a Terminologia, como destaca Cabré (2004, p. 15), “parte de uma linguagem real (portanto, toma os dados da documentação) para dar conta da denominação especializada.”, constituindo-se, portanto, para além de um instrumento de normalização, um instrumento de comunicação.

É fato consabido que a Terminologia, como instrumento de comunicação, ganha cada vez mais relevância na e para a sociedade atual: vivemos um intenso processo de globalização e sofremos o impacto da acelerada produção de conhecimentos e de novas tecnologias. A sociedade atual é a sociedade da informação e, neste cenário, cresce o interesse pela Terminologia, por ser ela “uma disciplina que se ocupa de fenômenos comunicativos por excelência.” (Alpízar Castillo, 2002, p.38), e pela organização/produção de obras terminológicas, como dicionários, glossários, de uma determinada área especializada do conhecimento, que funcionam como elementos/ferramentas de intermediação na transferência do conhecimento e de consolidação da identidade de uma comunidade.

Nesse sentido, como ressalta Cabré (2004, p. 26), ao tecer comentários sobre as aplicações da Terminologia, em seu texto que usamos como uma de nossas epígrafes, a Terminologia para além de interessar aos documentalistas, aos linguistas, aos especialistas, aos mediadores e aos planejadores, é de interesse também para todos nós, “habitantes de um mundo que se caracteriza pela difusão da informação, pela extensão do conhecimento e pela vulgarização do saber especializado”, que também necessitamos imperiosamente da terminologia para nos movimentarmos em sociedade, para participarmos do progresso e para sermos, de fato, habitantes do mundo avançado.

É esse contexto que justifica nosso estudo e que evidencia sua contribuição acadêmico-científica, social, cultural, pois pretendemos, por meio dele, contribuir, por um lado, com subsídios para minimizar problemas de informação e comunicação entre os socioprofissionais que lidam com a área em questão – trabalhadores rurais, técnicos agrícolas, professores responsáveis pela Educação do Campo – e, por outro lado, para ampliar os estudos de natureza terminológica e socioterminológica que vêm sendo desenvolvidos no Brasil e em particular no Maranhão.

Com esse entendimento e buscando dar conta da construção do produto de nossa pesquisa, organizamos este estudo, para além desta parte introdutória, que contém informações gerais sobre o estudo – objetivo, motivação e justificativa/contribuição da pesquisa – e do produto, o glossário, em seis seções.

Na segunda seção, fazemos um breve passeio histórico pelo Brasil e pelo Nordeste, ressaltando a importância histórica da mandioca e, conseqüentemente, de seu principal produto, a farinha de mandioca.

Na terceira seção, apresentamos, de forma resumida, um percurso histórico acerca da Terminologia, com ênfase na Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT) e na Socioterminologia, bases teóricas que orientam este trabalho. Apresentamos, ainda, uma síntese dos estudos socioterminológicos realizados por pesquisadores maranhenses.

Na quarta seção, além de apresentarmos nossos objetivos, nosso olhar se volta para os procedimentos metodológicos adotados para realização da pesquisa de campo e para a construção do glossário.

Na quinta seção, apresentamos o Glossário socioterminológico, produto de nosso trabalho.

A Conclusão, sexta seção, reúne as principais ideias discutidas ao longo deste estudo.

2. FARINHA DE MANDIOCA: UM BREVE PASSEIO HISTÓRICO

Com a pesquisa histórica dos caminhos que percorreu a mandioca, é impossível não sermos conduzidos à ideia de que a mandioca e a própria história do Brasil, desde os povos originários à contemporaneidade, são fios que se entrelaçam e que mantêm uma estreita relação entre a língua e a cultura.

Como matéria-prima de um dos principais alimentos consumidos no Brasil, a mandioca e seu cultivo estão associados à cultura de diversos grupos indígenas e afrodescendentes no território brasileiro. Já em 1618, data da elaboração do livro *Diálogos das grandezas do Brasil*, seu autor, Ambrósio Fernandes Brandão, escrevera, no Diálogo quarto da obra, o seguinte:

Os mantimentos, de que se sustentam os moradores do Brasil, brancos, índios e escravos de Guiné, são diversos, uns sumamente bons, e outros não tanto dos quais os principais e melhores são três, e destes ocupa o primeiro lugar a mandioca, que é raiz de um pau que se planta de estaca, o qual, em tempo de um ano, está em perfeição de se poder comer; e, por este mantimento se fazer de raiz de pau, lhe chamam em Portugal farinha-de-pau. (Brandão, 2010, p. 207 [1618])

A mandioca é matéria-prima para inúmeros alimentos, sendo a farinha o principal deles. No Nordeste, a farinha de mandioca está presente em todas as mesas, seja nas dos estratos sociais privilegiados, seja nas das populações residuais (Marques, 1979, p. 9). Dela, originam-se variados produtos, com diferenças regionais, como farinhas, tapiocas, caldos, bebidas fermentadas e destiladas. É alimento de prestígio; importantíssimo na cultura indígena desde antes do descobrimento do Brasil e é até hoje a base da alimentação em vários estados brasileiros. Como destaca Cascudo (2004, p. 92),

Há quase cinco séculos a farinha continua mantendo prestígio no crédito popular. Essa permanência constituía a imagem da suficiência. Crêem-na apta e capaz na exigência da nutrição. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz. Comem-na pura, sessando-a na mão, mastigando a crueira que não pode ser peneirada. “Sem farinha, o homem não vive.” (Cascudo, 2004, p. 92).

Importante ressaltar que o vocábulo mandioca, presente na língua portuguesa, é de origem tupi (*man i'oka*) (Cunha, 1989). Segundo Cascudo (2004, p.99), “O brasileiro decidiu-se a chamar *mandioca*, do tupi, e não *yuca*, como diria o taino do Haiti, professor na matéria. Mas manteve a denominação de ‘farinha’ do latim *farina*, e não do nheengatu *uí, cuí, uí-puba, uí-atã, pira-cuí*.”

Há registros históricos que atestam que a farinha de mandioca foi encontrada nos navios da Carreira da Índia em 1559, momento da história em que os escravos trazidos da África atravessavam os oceanos rumo às Américas. Por se tratar de um alimento que saciava e alimentava os trasladados escravos trazidos para o Brasil e por ser resistente à ação tempo, muito provavelmente foi embarcada nos navios negreiros rumo ao Brasil. Associado aos saberes dos índios com o manejo da terra, o cultivo da maniva ganhou espaço nesse novo cenário em que se desenrolava a História do Brasil e sua relação com a farinha de mandioca. Segundo destaca Prado Júnior:

Pelas qualidades nutritivas da farinha, adaptabilidade da sua cultura a qualquer terreno e excepcional rusticidade, a mandioca, introduzida pela tradição indígena, foi universalmente adotada pela colonização como gênero básico de alimentação; e assim se perpetuou até nossos dias. (Prado Júnior, 1986, p.165-166)

Resistente à ação do tempo, a farinha de mandioca era essencial para longas viagens marítimas sob o domínio dos colonizadores. Em tempos de colonizadores, em longas viagens que atravessam o Atlântico, saindo de Portugal para o Brasil, a farinha de mandioca constituía-se como um alimento indispensável para os marinheiros. “Gabriel Soares de Souza oferece pistas dessa circulação ao afirmar que a farinha de guerra era a única opção de sustento nas viagens de retorno a Portugal, na medida de um alqueire da Bahia para cada homem por mês” (Rodrigues, 2017, p. 84-85).

Assim, a partir desse momento da nossa História, em que a mandioca, vista como fonte de alimentação, adentra o Brasil Colônia, sua importância alimentar se entrelaça com a História do Brasil e, conseqüentemente, com a língua portuguesa, as línguas dos povos indígenas e as línguas africanas dos povos escravizados e para cá trazidos. A interação entre diferentes etnias e línguas, inevitavelmente, levou à construção de novos saberes e à variedade do português falado do lado de cá do Atlântico.

Os índios foram capazes de transformar uma raiz potencialmente venenosa em alimento básico da sua dieta e da alimentação dos colonizadores, dos navegadores e dos africanos escravizados trazidos para o Brasil. O interesse pela farinha e sua produção, desde muito cedo, despertou a atenção dos colonizadores que observavam e aprendiam com os índios a respeito dessa raiz e do seu subproduto, a farinha de mandioca.

Nesse sentido, vale ressaltar, como assinala Rodrigues (2017, p. 74), que:

Um dos primeiros a mencionar o saber indígena e as propriedades alimentícias da mandioca foi o protestante francês Jean de Léry, que fez uma descrição alongada sobre o preparo desse alimento em 1556. Ele disse haver duas espécies de raízes, *aypi* e *maniot*, que levavam de 3 a 4 meses entre a plantação e a colheita, “tornando-se tão grossas como a coxa de um homem e longas de pé e meio mais ou menos”.

Desde a constatação da existência de uma técnica indígena para processar a mandioca transformando-a em farinha, o consumo da farinha de mandioca se estendeu por todo o território brasileiro, com os envolvidos na colonização, e desde então manteve-se à mesa.

Desde cedo, os colonizadores, atentaram para o saber indígena americano no preparo desse alimento. No Brasil, por se tratar de um país com dimensões continentais, por ter um solo diversificado e por ter sido palco de inúmeras imigrações, o cultivo da mandioca ganhou notoriedade e importância à medida que a conquista de território avançava, por se tratar de um alimento que resistia ao tempo e alimentava a todos os envolvidos no processo de colonização. O cultivo da mandioca e a produção da farinha foram levados para outras regiões Brasil, principalmente para o Norte e o Nordeste, ressaltando a importância alimentar, econômica e cultural da mandioca e dos seus derivados.

O Brasil, segundo o IBGE (2022), fez uma estimativa de produção de mandioca de 18,8 milhões de toneladas, sendo, portanto, o quinto maior produtor de mandioca do mundo. No cenário nacional, no que diz respeito à produção nordestina, o Maranhão, de acordo com a Embrapa (2002), responde por 6,38% da produção, ocupando a quarta colocação no ranking nacional²; com isso, podemos inferir a respeito da sua presença nos lares e nas mesas dos brasileiros, reafirmando a preferência pela farinha de mandioca.

A mandioca, no cenário nacional, devido a sua reconhecida importância nutricional e econômica, passou a ser cultivada em larga escala, no nível industrial. Com isso, a produção de farinha de mandioca passou a ter uma divisão que se desdobra em produção artesanal e industrial.

² Frei Francisco de Nossa Senhora dos Prazeres Maranhão, em sua obra *Poranduba maranhense ou relação histórica da província do Maranhão*, elaborada entre os anos 1819 e 1820 e editada em 1891, ao apresentar valiosas informações sobre o Maranhão, no capítulo XXX, dedicado às plantas, adverte o leitor que, dado o extraordinário número de plantas aqui encontrado, dirá o que sabe apenas das principais e mais conhecidas, e entre estas se inclui a *mandioca* ou *maniva* (cf. Maranhão, 2012).

No Norte e Nordeste do Brasil, a produção da farinha de mandioca se realiza, principalmente, nas Casas de Farinha, que constituem o espaço onde se realiza a maior parte das tarefas relacionadas com o beneficiamento da mandioca. Esse espaço, com estrutura, geralmente, muito rudimentar, é um remanescente do método tradicional, artesanal de produzir a farinha, em que a mão de obra familiar é o regime de trabalho predominante.

Em se tratando do Maranhão, é essa a situação de grande parte das casas de farinha no Estado, como vem demonstrado a pesquisa em desenvolvimento no Centro de Referência em Ciências Ambientais do Itapiracó, do Instituto Federal do Maranhão (IFMA)³. De acordo com o autor do projeto da pesquisa, Carlos Magno dos Anjos Veras,

a maioria das casas de farinha visitadas são muito rudimentares, com cobertura de palha de babaçu, piso de chão batido, sem paredes ou com meia parede de taipa ou ainda com paredes de varinha. A estrutura física é geralmente composta de uma edificação principal, de varandas e, em alguns casos, depósito para guarda de materiais diversos. (Veras, 2019)

Embora o consumo médio da farinha de mandioca no Nordeste do Brasil seja de 15,7kg. (cf. Nascimento, 2014), a falta de incentivos governamentais é notória. Essa falta de incentivos, aliada à insuficiente qualificação dos pequenos produtores rurais, constitui-se num dos principais entraves para o crescimento do setor de fabricação da farinha de mandioca no Estado. Tudo isso tem reflexos na qualidade da farinha, além de diminuir sua produção.

Feito este breve passeio histórico, ressaltando a importância histórica da mandioca e, conseqüentemente, de seu produto, a farinha, na seção subsequente, apresentamos as bases teóricas que fundamentam nosso trabalho.

³ O projeto, segundo o professor doutor Carlos Magno dos Anjos Veras, tem como objetivos “além de delinear o cenário da produção nas casas de forno no Estado, dar visibilidade ao conhecimento tradicional dos agricultores sobre o cultivo da mandioca e seu processamento na fabricação da farinha.” (Pesquisa do IFMA elabora panorama da produção de farinha no Maranhão. Disponível em: <https://portal.ifma.edu.br/2019/10/09/pesquisa-do-ifma-elabora-panorama-da-producao-de-farinha-no-maranhao> Acesso em: 13 set. 2023). Vale ressaltar que o projeto é interdisciplinar congregando, portanto, diversas áreas de conhecimentos, tais como: Agroindústria, Agricultura, Construção Civil, Antropologia, Química e Ciências dos Materiais.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nesta seção, nossa proposta é apresentar, de forma sintética, um percurso histórico acerca da Terminologia. Para tanto, iniciamos esse percurso com a perspectiva tradicional, representada pela Teoria Geral da Terminologia (TGT), passando pela contribuição da Sociolinguística à Terminologia, o que possibilitou à Terminologia caminhar em direção a uma visão linguística acerca da linguagem de especialidade e seguir uma perspectiva mais descritiva e menos prescritiva, ao focar o termo em seu contexto de uso real, e chegar, portanto, a outras perspectivas teóricas como a Socioterminologia, a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), só para citar alguns vieses teóricos que interessam a nosso estudo.

3.1 A Terminologia: o viés tradicional

Antes de focar a Teoria Geral da Terminologia (TGT) que, em palavras de Krieger e Finatto (2004, p. 32), “é o pilar referencial dos estudos terminológicos”, convém ressaltar que a atividade humana de criar e usar palavras especializadas para denominar conceitos, objetos, processos particulares de diferentes áreas do conhecimento especializado é bastante antiga. Como assinala Pontes (2016, p. 16),

Embora o interesse pela Terminologia já fosse, no passado, objeto de estudo dos primeiros semanticistas, somente no século XX foi considerada disciplina independente, baseando-se em dois fundamentos: o fato de ela ter objeto próprio, qual seja o termo, signo veiculador de designações de língua de especialidade, e de ser a Terminologia considerada por si mesma uma área de aplicação. (Pontes, 2016, p.16).

Recente é, portanto, o surgimento e a consolidação de um campo de estudos dedicado ao componente lexical especializado que se faz presente nas áreas científicas, técnicas, tecnológicas, sociais e profissionais, e que tem um papel fundamental na fixação e circulação do conhecimento especializado.

Nesse sentido, é importante destacar o papel do engenheiro industrial austríaco Eugen Wüster, na década de 1930, para o estabelecimento da Terminologia como campo de conhecimento com bases teóricas delimitadas e um objeto de estudo definido. Contudo, não podemos deixar de assinalar que a TGT, isto é, a teoria clássica,

(...) não ampliou seu poder explicativo. Os seguidores da Escola de Viena consolidaram somente as orientações metodológicas à produção terminográficas de fundamento prescritivo. Da mesma forma, sobrepuseram-

se as concepções normativas que auxiliaram a expandir e a consolidar a organização internacional da Terminologia sob a feição de uma linguagem controlada. Por tudo isso, as bases teóricas da Escola de Viena, antes que um aprofundamento reflexivo, equivalem mais a princípios de uma disciplina, cuja vocação primeira está associada à missão de controlar e padronizar os usos terminológicos em escala mundial. (Krieger; Finatto, 2004, p. 32-33)

Esse caráter redutor da TGT – que concebe os termos não como elementos naturais dos sistemas linguísticos e sim como unidades de conhecimento que comportam denominações, desconsiderando, portanto, o contexto social e de uso do termo – tem gerado, nos últimos anos, críticas à teoria. Para Gaudin (2014, p. 293), Wüester “acreditava na terminologia como no esperanto, numa perspectiva de melhor comunicação nascida de uma vontade deliberada e concertada.”, em que o ideal é fugir das ambiguidades do léxico comum, o que possibilita que cada conceito seja expresso por um único e inequívoco termo.

3.2 A Terminologia: o viés contemporâneo

Com os questionamentos crescentes a respeito da TGT, nos anos 90, novos paradigmas foram propostos, levando-se em consideração novas perspectivas, cujo foco de atenção se volta para o contexto social do uso do termo. Dessas perspectivas, merece destaque a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), cujo bojo teórico-metodológico vem sendo alinhavado desde então pelo IULATERM⁴, conduzido por Maria Teresa Cabré.

Os estudos terminológicos avançam, e a ideia defendida pela TGT de uma comunicação inequívoca, resultante de uma teoria prescritiva, passa a ser questionada, não cabendo mais, portanto, considerar nos estudos da Terminologia a ideia de engessamento da língua. O viés contemporâneo parte da ideia de que a Terminologia é, de fato, um instrumento de comunicação, sendo o termo, consequentemente, entendido como um elemento da língua geral, que está sujeito, assim, “a todas as implicações sistêmicas e contextuais como qualquer palavra da língua” (Krieger e Finatto, 2004, p. 36). Isso implica dizer que a Terminologia passa a considerar o princípio da variação em toda sua dimensão.

⁴ Grupo de pesquisa do Instituto Universitário de Linguística Aplicada da Universidade Pompeu Fabra (Barcelona, Espanha), criado em 1994, que se ocupa de pesquisas relacionadas a: Léxico, Terminologia, Discurso Especializado e Engenharia Linguística (<http://www.iula.upf.edu/iulaterm/tpreses.htm>).

Nessa perspectiva, Cabré (2002) evidencia que a Terminologia tem como objetivo:

(...) descrever formal, semântica e funcionalmente as unidades que podem adquirir valor terminológico, dar conta de como o ativam e explicar suas relações com outros tipos de signos do mesmo ou distinto sistema, para fazer progredir o conhecimento sobre a comunicação especializada e as unidades que nela se usam. ⁵(Cabré, 2002, p. 57)

Exercendo, assim, um papel crucial em todas as áreas do conhecimento. Não podemos, pois, deixar de considerar sua importância no estreitamento e entendimento eficaz no campo do conhecimento especializado.

Essa mudança de rumo no âmbito da Terminologia encontra sustentação, por um lado, na ideia de que as relações entre língua e sociedade são intrínsecas, e que, portanto, o linguístico e o social se constituem mutuamente; e, por outro lado, na ideia de que a heterogeneidade é constitutiva dos sistemas linguísticos.

Com o olhar voltado para o termo em seu contexto social, “intensificam-se os estudos fundamentados na complexidade que envolve o funcionamento das terminologias, tal como qualquer outra unidade da língua natural” (Krieger e Finatto, 2004, p. 34).

Se, do ponto de vista social, a TCT estabelece que as unidades terminológicas estão subordinadas a um contexto de realização, então os termos devem ser definidos respeitando-se esse contexto, ou seja, deve-se circunscrever a significação do termo à dimensão social em que o falante está inserido.

Notadamente, a Terminologia ganha contornos que levam em consideração o contexto social e com isso o aumento do interesse da sociedade levou a uma reflexão geral a respeito da TGT com sua abordagem puramente normativista dos termos. Com o contexto social, os estudos se voltaram para uma abordagem que levasse em conta os aspectos linguísticos e funcionais da comunicação especializada. De acordo com Cabré (2011), a TGT é uma teoria sistemática e coerente, válida para resolver um tipo de comunicação: a comunicação reducionista e idealista. Com isso, não desmerecia a sua importância. Com o novo advento e os rumos que os estudos alcançavam, Cabré define a TCT como uma teoria que reconhece a existência de “variação

⁵ Tradução do original: “(...) describir formal, semántica y funcionalmente las unidades que pueden adquirir valor terminológico, dar cuenta de cómo lo activan y explicar sus relaciones con otros tipos de signos del mismo o distinto sistema, para hacer progresar el conocimiento sobre la comunicación especializada y las unidades que se usan en ella.”.

conceitual e denominativa nos domínios de especialidade e leva em conta a dimensão textual e discursiva dos termos”.⁶ (Cabré, 1999, p.120).

Essas ideias levam ao entendimento de que os termos, na condição de itens do léxico, são, também, entidades sujeitas à variação, e que encontram, portanto, “sua funcionalidade nas linguagens de especialidade, de acordo com a dinâmica das línguas” (Faulstich, 2006, p. 28). Em síntese, “a comunicação entre membros de uma dada comunidade pode gerar termos diferentes para um mesmo conceito ou gerar mais de um conceito para o mesmo termo” (Faulstich, 1995, p.278).

É, pois, o reconhecimento do termo como entidade variante que leva ao nascimento da Socioterminologia, isto é, da Terminologia que se volta para o social, buscando contribuir para o desenvolvimento de pesquisas que levem em conta o termo no contexto social de uso e, conseqüentemente, a variação terminológica. Daí a proposição, como destaca Faulstich (1995, p. 282), de uma Socioterminologia como prática, que se fundamenta “na análise das condições de circulação do termo no funcionamento da linguagem”, e de uma Socioterminologia como disciplina descritiva, que “estuda o termo sob a perspectiva linguística na interação social”.

A linguagem, a necessidade de se comunicar e o trabalho produzem relações sociais tão próprias e tão fortes que, no decurso da interação sociocultural, produzem falares e termos linguísticos que definem comunidades e as levam a diferirem entre si. Portanto, torna-se necessário identificar tais variações terminológicas, e registrar e definir os termos em circulação nas linguagens de especialidade, pois a existência da variação é um fenômeno inerente ao homem e ao contexto social. Nesse sentido,

Um dos problemas terminológicos enfrentados pelo tradutor na tradução especializada é a variação dos termos. Os usos reais dos termos contradizem o que se tem afirmado frequentemente sobre a ausência de variação na terminologia; a teoria terminológica prevalecente há décadas propõe evitar a sinonímia e a polissemia para facilitar o sucesso comunicativo, mas, apesar deste ideal científico, a existência dos referidos fenômenos de variação é um fato facilmente verificável⁷. (Freixa, 2005)

⁶ Tradução do original: “variación conceptual y denominativa, y teniendo en cuenta la dimensión textual y discursiva de los términos.”

⁷ Tradução do original: Uno de los problemas terminológicos a que se enfrenta el traductor en la traducción especializada es la variación de los términos. Y es que los usos reales de los términos contradicen lo que con frecuencia se ha afirmado sobre la ausencia de variación en terminología; la teoría terminológica imperante durante décadas propone evitar la sinonimia y la polisemia para facilitar el éxito comunicativo, pero a pesar de este ideal científico, la existencia de dichos fenómenos de variación es un hecho fácilmente constatable.

Acreditamos que o universo da Terminologia, com os estudos sistemáticos sobre a variação, revela peculiaridades próprias a serem estudadas pela disciplina Socioterminologia, que requer método próprio para sistematização dos termos e de suas variantes.

3.2.1 A Socioterminologia

Com os avanços e consolidação da Sociolinguística enquanto ciência, surgiu, como desdobramento, a Socioterminologia. Como sugere o termo, é a junção morfológica de duas áreas: Sociolinguística e Terminologia. Gaudin, referindo-se a essa junção, e enfocando os trabalhos desenvolvidos em Quebec e na França, nos anos 1970, assim se manifesta:

As ligações entre a sociolinguística e a terminologia existem desde o desenvolvimento de uma reflexão terminológica, isto no início da década de 1970. Já, Louis Guilbert afirmava que o significado do termo “relaciona-se tanto com a retórica quanto com a gramática e sociolinguística” (Gaudin, 1993, p. 68)⁸.

Nesse sentido, a Socioterminologia passa a caminhar na contramão da posição normativizadora proposta por Wüster. François Gaudin, a favor da Socioterminologia, assinala:

Sobre esse ponto, tentaremos mostrar como, no mesmo movimento que conduziu a linguística estrutural à sociolinguística, uma socioterminologia pode levar em conta a realidade do funcionamento da linguagem e restituir toda sua dimensão social às práticas languageiras concernidas⁹. (Gaudin, 1993, p.16)

Dessa forma, a Socioterminologia é um ramo da Terminologia, que leva em consideração os aspectos sociais da linguagem de especialidade. De acordo com Gaudin (1993, p.81):

Surgindo sob a dupla influência da sociolinguística teórica e da sociolinguística de campo, a socioterminologia tem como objeto o estudo da circulação de termos em sincronia e em diacronia, o que inclui a análise e a modelagem de significados e conceitualizações. Tem uma dimensão

⁸Tradução do original: “Les liens entre sociolinguistique et terminologie existent depuis le développement d’une réflexion terminologique, ceci au début des années 1970. Déjà, Louis Guilbert affirmait que la signification du terme “relève et de la rhétorique et de la grammaire et de la sociolinguistique” (Gaudin, 1993, p. 68).

⁹ Tradução do original: “Sur ce point, nous tenterons de montrer comment, dans le même mouvement qui a conduit la linguistique structurale à la sociolinguistique, une socioterminologie peut prendre en compte la réalité du fonctionnement du langage et restituer toute sa dimension sociale aux pratiques langagières concernées.”

sociocrítica, como qualquer semântica do discurso, na medida em que conecta a produção de sentido dos termos com as condições de seu aparecimento. (Gaudin, 1993, p. 81)¹⁰.

Com a observação dos termos enquanto resultante social, a variação passou a ser eixo central nos estudos da Socioterminologia. Uma concepção que avança no sentido de contrapor-se ao proposto por Wüster que tinha o objetivo de delinear diretrizes pragmáticas de normatizar as terminologias. Os avanços em Socioterminologia não desconsideram a importância das contribuições da TGT e nem da postura normativizadora proposta pelo Wüster. Como assinala Krieger:

Mas, é preciso lembrar que Wüster, embora engenheiro e preocupado com a precisão conceitual, não deixou de reconhecer a face lingüística da terminologia. Tanto é assim que, além da ciência da linguagem integrar a interdisciplinaridade com que concebeu esse campo de conhecimento, também o considerou como um ramo da Lingüística Aplicada. (Krieger, 2000, p. 213)

No entanto, esses princípios normativos instituídos pela TGT são alvo de questionamentos e serviram para nortear os caminhos que a Socioterminologia tomaria a partir de então, uma vez que passaria a considerar os aspectos social e concreto das linguagens de especialidade. Passou a ser evidenciada a importância da análise do termo sob o ponto de vista lingüístico/social, ou seja, o estudo do uso concreto da linguagem técnica, de seu caráter variacionista. Nesse sentido Gaudin aponta os problemas encontrados e a necessidade de revisão de métodos rumo aos estudos socioterminológicos:

A difusão do termo socioterminologia testemunha a necessidade de renovar a apreensão dos pesquisadores e responsáveis pelos problemas encontrados. Na verdade, o acesso às técnicas, às tecnologias e às ciências põe desafios terminológicos novos e exige repensar os métodos de intervenção nas práticas de linguagem. (Gaudin, 2005, p.81)¹¹

¹⁰ Tradução nossa de: Apparue sous la double influence de la sociolinguistique théorique et de la sociolinguistique de terrain, la socioterminologie se fixe comme objet l'étude de la circulation des termes en synchronie et en diachronie, ce qui inclut l'analyse et la modélisation des significations et des conceptualisations. Elle possède une dimension sociocritique, comme toute sémantique du discours, dans la mesure où elle relie la production de sens des termes avec les conditions de leur apparition." (Gaudin, 2005, p.81)

¹¹ Tradução do original: "La diffusion du terme socioterminologie témoigne d'un besoin de renouveler l'appréhension par les chercheurs et les responsables des problèmes rencontrés. En effet, l'accès aux techniques, aux technologies et aux sciences pose des défis terminologiques nouveaux et oblige à repenser les modes d'intervention sur les pratiques langagières".

Quanto à necessidade de adequação de um método, Faulstich (1995, p. 279) aponta que:

as características de variação, no universo da Terminologia, revelam peculiaridades próprias a serem estudadas pela disciplina socioterminologia, que requer método próprio para sistematização de termos e de variantes. A partir de então, vários são os linguistas que defendem o estudo e o registro social do termo, pois reconhecem que as terminologias estão abertas à variação.

3.2.2 A Socioterminologia: estudos desenvolvidos no Maranhão

O crescimento significativo dos estudos terminológicos no exterior e, notadamente, no Brasil, nas últimas décadas, impulsionou o interesse de grupos de pesquisa de universidades brasileiras pelo desenvolvimento de trabalhos na área em questão, conforme assinalam Krieger e Bevilacqua (2005).

Como consequência desse crescimento no Brasil, ainda de acordo com as autoras, tivemos, por exemplo: a expansão dos centros de pesquisa terminológica, inicialmente concentrados em Brasília, na UnB, e em São Paulo, na USP, para outras regiões do País; a criação e implantação de projetos voltados para a difusão da Terminologia; a criação do BrasilTerm, um banco nacional de dados terminológicos; a implantação de linhas de pesquisa em terminologia em diversos Programas de Pós-Graduação em diferentes regiões brasileiras; a criação do TERMISUL, na UFRGS, um projeto que visa a contribuir para a intercomunicação nos países integrantes do Mercosul; o surgimento de publicações de caráter teórico e também prático no âmbito dos estudos terminológicos.

Nessa trajetória e buscando dela participar, professores e alunos do Programa de Iniciação Científica da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, integrantes da equipe do Projeto Atlas Linguístico do Maranhão – ALiMA¹², deram início, a partir de 2002, no âmbito do Projeto ALiMA, a estudos sistemáticos de caráter terminológico cujo foco inicial era a produção de glossários concernentes a áreas relacionadas com manifestações culturais, como o *bumba-meu-boi*, o *reggae*, a *culinária*, e com

¹² O ALiMA, projeto do Departamento de Letras/UFMA, coordenado pela professora Conceição de Maria de Araujo Ramos, tem como principal objetivo “descrever a realidade do português falado no Maranhão para identificar fenômenos fonéticos, morfossintáticos, lexicais e semânticos que caracterizam diferenciações ou definem a unidade linguística do Estado.”. (Ramos; Rocha; Bezerra, 2005, p. 5), tendo, portanto, como produto final o atlas linguístico estadual.

produtos agroextrativistas e extrativistas, como o *arroz*, a *mandioca*, a *cana-de-açúcar*, o *babaçu*, o *caranguejo*, que têm uma expressiva importância cultural e econômica para o Maranhão.

Nesse primeiro momento, como trabalhos de Iniciação Científica – IC e de conclusão de curso de graduação, foram desenvolvidos estudos sobre o léxico da capoeira, da pesca, do arroz, do babaçu, do caranguejo, da mandioca, da cana-de-açúcar, do milho. Alguns desses trabalhos originaram, posteriormente, publicações, dentre as quais destacamos:

- *Na roda da capoeira: um estudo semântico-lexical da mandiga angoleira* (Carmo, 2006). O estudo privilegiou a terminologia que circula na linguagem oral de alunos, professores e mestres de duas casas de Capoeira Angola localizadas no centro de São Luís, capital do Maranhão. Com base nos dados coletados foi produzido um glossário com 68 termos, que se distribuem entre os seguintes campos: instrumentos musicais, toques, movimentos e golpes.
- *O léxico da pesca no município de Raposa* (Dias, 2006). A autora seguiu a mesma orientação que Carmo (2006), isto é, também considerou a linguagem oral utilizada, neste caso, pelos pescadores durante suas atividades laborais desenvolvidas em Raposa, município que se situa na Ilha de São Luís – Maranhão. O glossário, produto final do trabalho de Dias (2006), contém 71 termos que englobam os seguintes campos: instrumentos de navegação usados para orientação dos pescadores, instrumentos de pesca, funções do pescador e a comercialização do pescado.
- *Glossário de termos do universo do caranguejo: São Luís e Araisos* (Ramos; Moreira, 2009). As autoras pesquisaram, entre os anos de 2006 e 2008, a terminologia do universo do caranguejo no Maranhão, mais especificamente na Ilha de São Luís e em Araisos, município que se situa na porção leste do território maranhense e que responde por parte significativa do extrativismo do caranguejo no Estado. O glossário, com 114 termos, objetiva registrar a variação terminológica do universo em questão.

- *Um estudo socioterminológico da mandioca no Maranhão* (Serra, 2010). O autor, com base nas respostas obtidas por meio da aplicação de um questionário composto por 50 questões distribuídas em cinco campos – plantação, colheita, instrumentos, beneficiamento e comercialização da mandioca e dos produtos oriundos dela – elaborou um glossário da mandioca no Maranhão. O glossário, produzido com dados da oralidade de pequenos agricultores maranhenses, contém 109 termos.
- Uma visita linguística à casa de farinha e ao engenho: a produção de verbetes socioterminográficos (Serra, 2011). Neste artigo, o autor discute a produção de verbetes socioterminográficos, tendo como base os glossários da mandioca e da cana-de-açúcar por ele elaborados durante sua participação como bolsista de IC do Projeto ALiMA.
- *Da soqueira à tocera, do parol à gamela – entre a sincronia e a diacronia: um estudo da terminologia da cana-de-açúcar* (Ramos; Bezerra; Rocha, 2012). Os autores, com base em dados de linguagem oral e escrita, obtidos em espaços e momentos diferentes, cotejam uma seleção de termos extraída da obra *Memoria sobre a cana de assucar*, de Joze Caetano Gomes, publicada em 1800, com os termos do Glossário eletrônico da cana-de-açúcar, elaborado no âmbito do Projeto ALiMA, em 2011. O cotejo evidenciou tanto a vigência de alguns dos termos registrados por Gomes, considerando a presença destes no falar do pequeno agricultor rural maranhense, como a perda de força expressiva de outros termos ou ainda sua mudança, com a renovação.
- *A Terminologia do micro e do pequeno agricultor de cana-de-açúcar do Maranhão: a variação diatópica* (Serra; Bezerra, 2016). Os autores fazem uma análise lexical das unidades de conhecimento especializado do discurso do micro e do pequeno agricultor de cana-de-açúcar do Maranhão, enfocando a incidência do aspecto diatópico na variação denominativa dessa linguagem especializada. Os dados foram coletados em oito municípios maranhense: Pinheiro, Rosário, São Bento, Buriti, Central do Maranhão, Caxias, São João dos Patos e Sucupira do Riachão. Os resultados evidenciam a variação diatópica, uma vez que as realidades social, cultural e física das localidades

investigadas imprimem, na terminologia da cana-de-açúcar de cada localidade, singularidades.

Posteriormente, o foco se expandiu, agregando outros temas também de interesse da Terminologia. Os trabalhos elaborados neste segundo momento compõem um conjunto de dissertações e teses, dentre as quais destacamos:

- *A festa do Divino Espírito Santo no Maranhão - uma proposta de glossário* (Rocha, 2008). Nesta dissertação, a autora apresenta um glossário dos termos da Festa do Divino Espírito Santo coletados em: (i) documentos impressos que contêm informações dadas pelas caixeiros e por outros participantes da festa e (ii) em cânticos rituais publicados. O glossário conta com 159 termos organizados em ordem alfabética. Para a elaboração dos verbetes, a autora considerou aspectos informacionais, definicionais, pragmáticos e lexicais.
- *A terminologia do reggae ludovicenses: uma abordagem socioterminológica* (Santos, 2009). Nesta pesquisa de mestrado, Santos trabalhou com um *corpus* de língua falada, constituído de entrevistas realizadas com pessoas que pertencem a segmentos do *reggae* em São Luís, capital do Maranhão – apresentadores de programas de rádio e de televisão, cantores, colecionadores, dançarinos, empresários, investidores, radioleiros, DJs, produtores musicais, promotores de festas e de eventos. Além de identificar a tipologia das variantes terminológicas e de investigar os fatores condicionadores da variação no universo do *reggae* ludovicenses, a autora elaborou um glossário socioterminológico constituído por 115 termos que se distribuem pelos seguintes campos conceituais: música, tratamento, equipamento, processo e/ou ação, dança, vestuário, penteado, espaço, evento e alucinógeno.
- *“A cada canto seu esprito santo” – diversidade e unidade na terminologia da festa do Divino Espírito Santo* (Rocha, 2013). A autora, partindo de pesquisa bibliográfica e documental sobre a festa do Divino Espírito Santo, realizou um estudo comparativo da terminologia da festa em diferentes locais e épocas, buscando identificar a variação existente, em particular sob as perspectivas diatópica e diacrônica e ainda considerando a variação decorrente de fatores sociais e culturais. Rocha

pesquisou em dois macroespaços – Portugal Continental, na região das Beiras, em Penedo e Alenquer, e Portugal insular, no arquipélago dos Açores; e o Brasil, no Maranhão, em Alcântara e em São Luís. Foram levantados e comparados 574 termos da festa em Portugal e 181 termos da festa no Maranhão. A análise se voltou para os termos que ocorreram nos dois macroespaços pesquisados ou apresentaram equivalência.

- *O universo terminológico da cana-de-açúcar em duas perspectivas: o agrônomo e o agricultor* (Serra, 2015). Nesta dissertação, o autor investiga a variação denominativa na terminologia da cana-de-açúcar, com base em dois *corpora* – um oral e outro escrito. O *corpus* oral é constituído por um conjunto de entrevistas realizadas com micro e pequenos agricultores especialistas em cana-de-açúcar, e o *corpus* escrito é formado por um conjunto de textos especializados – teses, dissertações, artigos científicos e relatórios técnicos – publicados no Brasil nos doze primeiros anos do século XXI. Os resultados do estudo evidenciam tanto a existência de variação terminológica entre os dois grupos de especialistas como também a presença de semelhanças, o que possibilita constatar a existência de um contínuo terminológico.
- *Maranhão, terra das palmeiras: um estudo da sinonímia na terminologia do babaçu* (Silveira, 2017). Fundamentada na ideia de que a sinonímia é imprescindível para compreensão da realidade do universo terminológico, não sendo, portanto, um empecilho para a comunicação, a autora desta dissertação examina um *corpus* constituído por textos da fala de quebradeiras de coco babaçu de sete municípios maranhenses, objetivando descrever e analisar a tipologia sinonímica presente na terminologia do babaçu. Com base na descrição e análises dos dados, Silveira conseguiu identificar os processos que motivam o fenômeno sinonímico na terminologia em estudo, a saber: os processos metafóricos, metonímicos, hiperonímicos/hiponímicos e holonímicos/meronímicos.
- *A variação denominativa no discurso especializado da cana-de-açúcar no Brasil: uma pesquisa sobre a variação funcional* (Serra, 2019). Nesta tese, o autor teve como objetivo investigar a variação denominativa no discurso especializado do universo da cana-de-açúcar no Brasil. Para

tanto, observou gêneros textuais de diferentes níveis de especialização e de materializações diferentes – oral e escrita. Além da TCT, Serra buscou suporte teórico-metodológico na Terminologia Textual, na Linguística Textual, na Sociolinguística e na Linguística de Corpus. Os *corpora* são constituídos por textos escritos – artigos científicos e de divulgação e apostilas – e textos orais – palestras, aulas e entrevistas. Desses *corpora*, foram selecionados 20 conceitos do universo canavieiro, de modo a contemplar todos os gêneros selecionados e assim possibilitar a observação da variação denominativa desses conceitos e a análise dos fatores que a condicionaram. Os dados analisados evidenciam que a variação denominativa ocorre tanto por fatores inerentes ao sistema linguístico como também por fatores de natureza discursiva, tais como: as especificidades denominativas em contexto comunicativo especializado, público-alvo e a materialização do texto e o gênero textual usado.

- *Metáfora na terminologia do petróleo no espaço da comunidade de países de língua portuguesa (CPLP): Angola, Brasil e Portugal* (Silveira, 2021). Tomando como base teórica, no âmbito da metáfora, a Teoria da Metáfora Conceitual e, no âmbito da Terminologia, a Teoria Sociognitiva da Terminologia, Silveira analisou as metáforas linguísticas presentes no universo do petróleo no espaço da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa, especialmente em Angola, no Brasil e em Portugal, objetivando identificar as diferenças conceituais e denominativas existentes entre as variedades do português dos Estados-membros incluídos na pesquisa, a fim de propor uma classificação dos modelos metafóricos da terminologia do petróleo. Como fonte de dados, a autora usou a única obra terminográfica existente em língua portuguesa sobre o petróleo e que abrange as três variedades do português dos países pesquisados. Para realização das análises, foram consideradas por Silveira: (i) as metáforas de domínio, em que ela buscou demonstrar quais são as motivações da metáfora e com quais áreas de domínio essas metáforas se relacionam; e (ii) as metáforas culturais, em que a autora buscou identificar as influências das diferenças culturas na conceptualização e na denominação dos conceitos na terminologia do

petróleo pelos profissionais dos países incluídos no estudo. Os resultados evidenciam quatro modelos metafóricos: metáforas de percepção de semelhanças entre domínios científicos e não-científicos; metáforas ontológicas de personificação; metáforas motivadas por domínios de núcleos metafóricos das relações homem-mundo e metáforas de domínios visuais. Com base ainda nos resultados, Silveira também observou que, embora se trate da mesma língua, há sempre diversidade na conceptualização da realidade, visto que, ao nomear-se uma determinada entidade, evidenciam-se traços conceituais que muitas vezes diferem quando relacionados às diferentes variedades da língua em questão.

Vale ressaltar que todos os estudos mencionados nesta subseção, elaborados em sua quase totalidade com dados extraídos do Banco de Dados do Projeto ALiMA, seguem um viés linguístico- comunicacional e buscam seus fundamentos teórico-metodológicos na TCT e na Socioterminologia, o que implica dizer que adotam enfoques descritivos e consideram o termo, isto é, as unidades lexicais especializadas, segundo os contextos social, situacional, espacial e linguístico em que circulam no uso real da língua.

Mesmo sem pretensões de alcançar a exaustividade, cremos que os resultados ora apresentados dos estudos terminológicos impulsionados pelo Projeto ALiMA e empreendidos por seus integrantes e ex-integrantes evidenciam a dimensão da contribuição que tem dado o Projeto para consolidar as bases das pesquisas terminológicas no Estado. Nesse cenário, buscamos, como este trabalho, também, contribuir para o desenvolvimento e consolidação dos estudos nessa área no Maranhão.

Convém ressaltar que os estudos de Serra sobre a mandioca não têm como foco principal o fabrico da farinha, nem se restringiram, como é o caso de nosso estudo, a pesquisar as casas de farinha na Baixada Maranhense, em particular aquelas situadas nos municípios de Penalva, Viana e Vitória do Mearim e que ainda funcionam de forma artesanal, razão por que cremos que uma pesquisa completará a outra, ampliando o conhecimento em torno da mandioca e, principalmente de seu derivado, a farinha.

Notamos, pois, que ainda há muito o que pesquisar, sob o viés linguístico, sobre as casas de farinha, que tentam resistir às mudanças socioculturais e tecnológicas,

mantendo o fabrico artesanal da farinha e o falar característico da comunidade em que se inserem essas casas.

Com base no exposto, torna se, pois, imperiosa a geração de um glossário socioterminográfico das casas de farinha e seus falares que, por tomar como base o conjunto de expressões e dados extraídos do discurso dos sujeitos envolvidos, busca apreender os termos em suas condições e contextos de enunciação.

4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Nesta seção, apresentamos nossos objetivos, as escolhas que fizemos para a realização da pesquisa de campo e para a construção do glossário, bem como o passo a passo, no que concerne aos procedimentos metodológicos, que seguimos para realizá-la.

4.1 Objetivos

O objetivo geral de nossa pesquisa é construir um glossário socioterminológico relativo aos termos empregados nas atividades laborais concernentes à fabricação da farinha de mandioca em casas de farinha situadas em comunidades rurais da Baixada Maranhense, em especial nos municípios de Viana, Penalva e Vitória do Mearim, que trabalham de forma rudimentar, de modo a registrar variantes terminológicas que circulam nas casas de farinha de mandioca pesquisadas.

Esse objetivo se desdobra nos seguintes objetivos específicos:

- inventariar os termos em uso nas casas de farinha dos municípios *locus* da pesquisa, com base no discurso oral dos seus profissionais;
- documentar as variantes socioprofissionais e dialetais/geográficas da terminologia empregada nas casas de farinha;
- reunir material audiovisual (fotos e gravação das falas dos participantes da pesquisa) que servirá para ilustrar os verbetes do glossário.

4.2 A Árvore de Domínio

A árvore de domínio, isto é, “um diagrama hierárquico¹³ por termos-chave de uma especialidade, semelhante a um organograma.” (Krieger; Finatto, 2004, p. 134), é fundamental para ajudar o pesquisador a ter uma primeira aproximação à área de conhecimento alvo de seu interesse. Baseado nela, o pesquisador pode, então, com destaque Krieger e Finatto (2004, p. 134) “compreender algumas de suas hierarquias

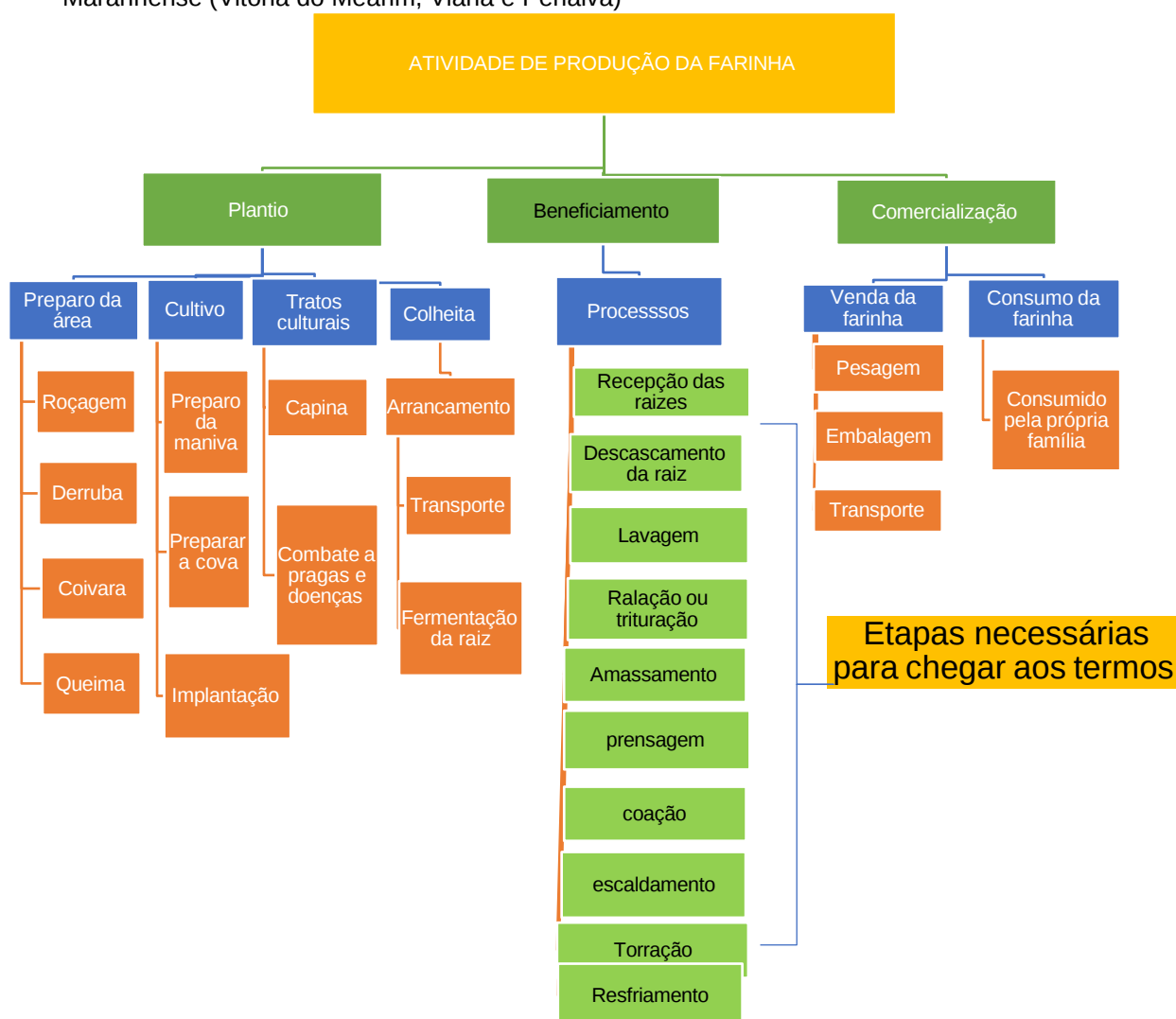
¹³ Para este trabalho, entende-se hierarquia como ordem cronológica das etapas de fabricação da farinha.

básicas e situar um recorte do reconhecimento terminológico (...)” para a elaboração do produto terminográfico pretendido.

A construção de uma árvore de domínio é útil na medida que mostra a inter-relação conceitual de uma especialidade, contribuindo para que se tenha uma ideia de onde se situa o trabalho em pesquisa para o reconhecimento de termos, além de caracterizar as diferentes fases de um processo terminológico.

Para a construção da árvore de domínio que apresentamos a seguir, buscamos, primeiro, conhecer nosso objeto de estudo por meio de leitura de textos especializados sobre o tema e do diálogo com pesquisadores do projeto do Centro de Referência em Ciências Ambientais do Itapiracó, do Instituto Federal do Maranhão - IFMA.

Figura 1 – Árvore de domínio da atividade de produção da farinha de mandioca na Baixada Maranhense (Vitória do Mearim, Viana e Penalva)



Elaboração do autor

Com base nos conhecimentos adquiridos, compusemos a árvore de domínio da produção da farinha de mandioca, que engloba três etapas/domínios maiores – plantio, beneficiamento e comercialização, que, por sua vez, contêm etapas/domínios menores, que contêm outras etapas/domínios. Tendo em vista o objetivo geral do trabalho, consideramos principalmente a etapa/domínio *beneficiamento* (cf. destaque no organograma), que contém as etapas descritas, sucintamente, a seguir.

No contexto de produtos agropecuários, o beneficiamento é um conjunto de procedimentos que visa tratar os produtos sem alterar as suas características principais. No caso da mandioca, esses procedimentos incluem as etapas destacadas na árvore de domínio (Cf. Figura1). Esse campo destacado na árvore de domínio diz respeito as atividades especializadas que se inicia na recepção das raízes na casa de farinha ou casa de forno até o resfriamento da farinha, após o processo de torração feito pelo trabalhador rural.

A descrição das etapas apresentação na árvore de domínio, para além do conhecimento do processo de fabricação da farinha, serviu de base para que o pesquisador entrasse em contato com o objeto desta pesquisa.

➤ Recepção das raízes

O processamento se inicia com a colheita, denominada pelos trabalhadores de *ranca*, e, posteriormente o transporte para a casa de farinha, onde são colocadas em local coberto, porém arejado.

➤ Descascamento

O descascamento das raízes é feito manualmente, raiz a raiz, geralmente com uma pequena faca ou com o utensílio chamado de “*sacho*” que se assemelha a uma faca.

➤ Lavagem

Concluído o trabalho de descascamento da mandioca, é necessário fazer a lavagem para remoção de resíduos de cascas ou impurezas, que tenham ficado na mandioca. Após a lavagem, as raízes são colocadas em um tanque feito de alvenaria ou em caixas d’água feitas de plástico. Este processo é feito para garantir que a mandioca amoleça e, a partir de então, possa ser feita a trituração ou amassamento da *maniva*.

➤ Trituração ou amassamento

Esta etapa consiste na transformação das raízes em massa. Aqui podemos destacar três maneiras distintas de se chegar à massa:

1. Coloca-se a mandioca descascada no *caititu*, constituído por um cilindro de madeira provido de lâminas serrilhadas ou pregos.
2. Coloca-se a mandioca na *forrageira*, constituída de um maquinário industrial, elétrico que tritura a mandioca transformando-a em uma massa uniforme.
3. Coloca-se a mandioca no *cocho* para ser amassada com a *mão de pilão* ou *manceta*, após ter ficado de molho no tanque ou na caixa d'água.

➤ Prensagem

A *prensagem* ou *prensa* tem como principal função comprimir a *massa* e reduzir ao máximo sua umidade, facilitando a mão de obra do *torrador* e diminuindo o tempo de duração no processo de *torrar* a farinha no *forno*. Para além da *prensagem*, algumas casas fazem uso do utensílio denominado de *tapiti*.

➤ Esfarelamento da massa

A *massa*, ao sair da *prensa* ou do *tapiti*, apresenta-se na forma de blocos compactados. Por isso, antes de cozinhar e torrar a farinha de mandioca, deve-se efetuar o *esfarelamento* ou *granulação* da *massa* por processo manual num *crivo* ou *urupema*, espécie de crivo feito com material rudimentar e palhas. É nesse processo que também observamos a retirada de resíduos sólidos denominados de *crueira*.

➤ Cozimento

Este processo consiste em colocar, no forno, a massa de mandioca, depois de prensada e granulada. Com o forno previamente aquecido, este processo consiste em ir colocando gradativamente a massa triturada no forno, para que o “*forneiro*” (pessoa que mexe a farinha) possa manusear a massa sem deixá-la queimar. O *forneiro* com o auxílio de um *rodo* vai mexendo a massa até atingir o ponto ideal.

Para que se tenha uma farinha torrada é necessário que a massa passe pelo processo de cozimento, processo chamado de *escaldar farinha* ou *farinha escaldada*. Do contrário, ela não torra, ficando uma massa seca e com sabor ruim. O sabor e a textura da farinha dependem diretamente desse processo.

➤ Torração

Neste processo de torração, a massa, depois de escorrida no *tapiti* ou na *prensa*, está com menos umidade e pronta para ser levada ao forno. O processo de torração dessa massa, no *forno*, já passou por todos os estágios de preparação desde sua colheita até o *esfarelamento* ou *granulação*.

Na maioria das casas de farinha pesquisada, nos foi informado que o tempo necessário para que a farinha fique seca, crocante e pronta para o consumo é de, aproximadamente, 40 minutos. Um dos pontos mais relevantes, além do processo de preparação da massa, é a agilidade do “*forneiro*” ou *mexidor* que permanece mexendo a farinha com um instrumento denominado de *rodo*. Um manejo ágil, da *massa* no *forno*, do homem imbuído de mexer a farinha com o rodo, que combinado com o homem que faz abastecimento do forno com lenha, dizem o ponto exato em que a farinha está pronta.

➤ Resfriamento

Neste processo de *resfriamento* a *massa* de mandioca já passou pelos processos anteriores descritos, já foi colocada no *forno*, *escaldada*, aquecida e mexida, a farinha está pronta.

Este processo, não menos importante, precisa ser tomado com bastante cuidado, pois é o momento em que o *forneiro* ou *mexedor*, informa que a farinha está pronta. A retirada da farinha, do forno, é feita com o auxílio de um instrumento chamado de *alqueire*; posteriormente, a farinha é colocada no *cocho* para resfriamento. Este manejo garante que a farinha não queime, já que o *forno* está aquecido e pronto para receber uma nova quantidade de *massa* crua e reiniciar o processo de fazimento de farinha, o que eles chamam de *nova fornada*.

4.3 Perfil dos participantes

A seleção dos participantes da pesquisa levou em consideração o seguinte perfil:

- naturalidade – pessoas nascidas na localidade pesquisada e que ali residam por mais de dois terços de suas vidas;
- tempo de atividade na fabricação de farinha – pessoas que trabalhem na produção de farinha de forma rudimentar, artesanal há, pelo menos, cinco anos.

Convém ressaltar que, em função da natureza da pesquisa (terminológica para elaboração de um glossário) e dos objetivos propostos, variáveis como sexo, idade e escolaridade, embora contribuam para um mais amplo entendimento das relações sociais no âmbito das casas de farinha, não foram consideradas por não serem relevantes, em se tratando do glossário.

Atendendo as diretrizes do Comitê de Ética em Pesquisa e buscando preservar a identidade dos participantes da pesquisa, estes foram codificados, sendo-lhes atribuídos o número 1. Em cada localidade foi entrevistado um participante, conforme indicado no Quadro 1.

Quadro 1: Distribuição dos participantes por localidade

Município	Localidade	Participante
Vitória do Mearim	Jaguari	1
	Jacaraí	1
Viana	Santeiro	1
	São Cristóvão	1
Penalva	Maracassumé I	1
	Conceição	1
	São Joaquim	1

Elaborado pelo autor

4.4 *Locus* da pesquisa: as casas de farinha

Para a seleção do *locus* de nossa pesquisa, isto é, as casas de farinha de mandioca situadas em povoados dos municípios da Baixada Maranhense (Vitória do Mearim, Viana e Penalva), adotamos os seguintes critérios:

- ✓ Localização da casa – casas situadas na zona rural;
- ✓ Perfil da casa – casas que trabalham de maneira rudimentar;
- ✓ Sistema de trabalho – familiar ou comunitário.

Foi feito um levantamento de quantas casas de farinha ainda estavam em funcionamento. Muitas estavam desativadas devido ao período pós pandemia (Covid 19) e outras, por falta de mão de obra local ou falecimento de seus proprietários.

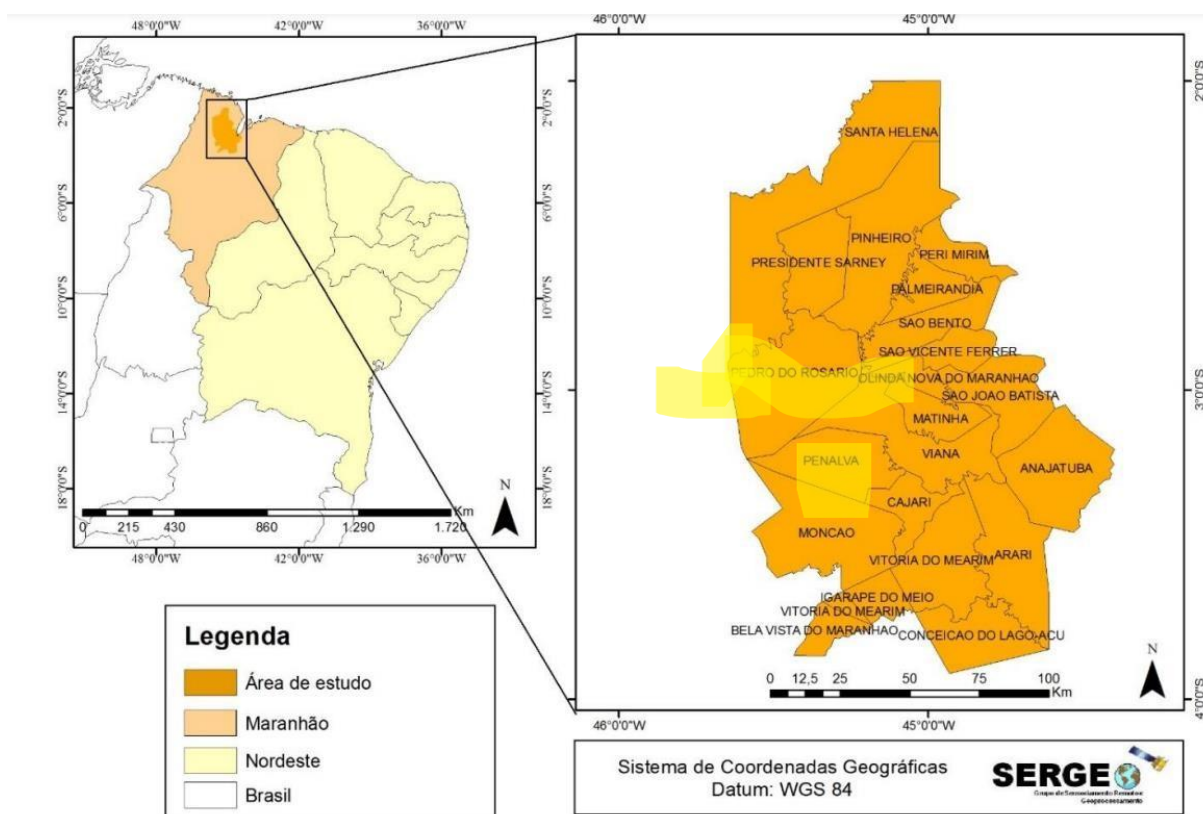
Importante ressaltar que o pesquisador tem uma relação estreita com a vivência na Baixada, uma vez que sua família é nascida na área pesquisada. Por se tratar de

uma área conhecida do pesquisador, as localidades foram escolhidas levando-se em consideração a distribuição por área, por uma questão de melhor logística.

Para além dos pontos destacados, observamos que o banco de dados do Projeto ALiMA, não havia contemplado a Baixada Maranhense em suas pesquisas sobre mandioca, fato que fomentou a escolha dessa área como campo de investigação.

A Figura 2, a seguir, apresenta a localização da Baixada Maranhense com seus respectivos municípios, entre eles os que compõem o *locus* da pesquisa – Vitória do Mearim, Viana e Penalva.

Figura 2 - Microrregião da Baixada Maranhense



Fonte: Santos et al 2020, p.4

A seguir, apresentamos informações¹⁴ sobre os três municípios da Baixada Maranhense com os povoados em que se situam as casas de farinha investigadas.

✓ **Vitória do Mearim** – Sua população é de 32.956 habitantes. Anteriormente chamado de Curral da Igreja, foi elevado à categoria de vila e distrito com o nome de Mearim, pela Resolução de 19-04-1833, confirmado pela Lei Provincial nº 7, de 29-04-1835. A atividade econômica é volta para o comércio local de pequenos empreendedores, pesca e agricultura. A distância aproximada de São Luís para Vitória do Mearim é de 176 km.

Povoados *locus* da pesquisa:

Jaguari – Localizado na zona rural do município se distancia da sede aproximadamente 18km. A população local concentra suas atividades em torno da agricultura e da pesca artesanal.

Jacaraí – Localizado na zona rural do município distante da sede aproximadamente 23km. A população local concentra suas atividades em torno da agricultura e da pesca artesanal.

✓ **Viana** – Sua população é 52.441 habitantes, distribuídos em 1.166,745 km² de área. A cidade de Viana é a quarta mais antiga do Maranhão e teve sua origem na aldeia Guajajara de Maracu. Sua economia é voltada para o comércio local, agricultura e pesca.

Povoados *locus* da pesquisa:

Santeiro – Localizado na zona rural do município, distante da sede aproximadamente 18 km. A população local concentra suas atividades em torno da agricultura e da pesca artesanal.

São Cristóvão – Localizado na zona rural do município, distante da sede aproximadamente 34 km. Trata-se de um povoado quilombola que concentra sua atividade econômica voltada para pesca artesanal e agricultura.

✓ **Penalva** – Sua população é de 38.470 habitantes. A cidade faz parte do pantanal maranhense. Sua economia é voltada para o comércio varejista e atacadista,

¹⁴ Todas as informações foram retiradas do site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE-2022) -<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados>, dos sites oficiais das prefeituras dos municípios e das Fichas das Localidades que foram preenchidas quando da aplicação dos inquéritos.

agricultura (destaque para a produção de arroz e da farinha de mandioca), pecuária (destaque para a criação de gado), pesca artesanal.

Povoados *locus* da pesquisa:

Maracassumé I – Localizado na zona rural do município, distante da sede aproximadamente 27 km. A população local concentra suas atividades em torno da agricultura e da pesca artesanal.

Conceição – Localizado na zona rural do município de Penalva, distante da sede a aproximadamente 23km. A população local concentra suas atividades em torno da agricultura e da pesca artesanal.

São Joaquim – Localizado na zona rural do município, distante da sede a aproximadamente 12km. A população local concentra suas atividades em torno da agricultura e da pesca artesanal.

Para o *corpus* desta pesquisa escolhemos sete casas, de cada povoado um participante por casa de farinha, totalizando sete participantes. Em Vitória do Mearim, foram selecionados os povoados Jaguari e Jacaraí; em Viana, Santeiro e São Cristóvão; e em Penalva, Maracassumé I, Conceição e São Joaquim, conforme mostra o Quadro 2 que apresenta a distribuição das localidades por município.

Quadro 2: Localidades

LOCALIDADES		
Vitória do Mearim	Viana	Penalva
Jaguari	Santeiro	Maracassumé I
Jacaraí	São Cristóvão	Conceição
		São Joaquim

Elaborado pelo autor

Todas as casas de farinha de mandioca, objeto desta pesquisa, funcionam em caráter de subsistência, em que a própria comunidade faz a preparação do terreno para o plantio, colheita, tratamento da mandioca e preparação da farinha. Um sistema que permite a participação de todos os envolvidos e que ao final da produção cada membro da família ou da comunidade fica com uma parte da farinha produzida.

Vale ressaltar que, para adentrarmos aos povoados pesquisados, contamos com o auxílio de pessoas da comunidade que nos apresentaram aos proprietários das casas de farinha e, a partir de então, pudemos explicar e expor o objetivo de nossa pesquisa.

4.5 Constituição do *corpus*

O *corpus* desta pesquisa foi constituído com base no discurso oral dos profissionais das casas de farinha, obtido por meio da realização de entrevistas semiestruturada que seguiram o roteiro de um questionário-guia.

A gravação dos dados foi realizada por meio de dois celulares, da marca Samsung Galaxy S21 FE 5G, modelo SM – G990E/DS: um foi usado para gravação de voz e o outro, para a captura de imagens e fotos. As entrevistas gravadas, que somam um total de 10 horas, foram todas transcritas grafematicamente.

Ao final da gravação dos dados, reunimos o material de áudio e o material visual, como gravação de falas e fotos, que serviram para produção do glossário. Vale destacar que as fotografias, na condição de texto imagético, apoiam a compreensão do termo apresentado.

As entrevistas semiestruturadas proporcionaram material para constituição do banco de dados da pesquisa. Vale ressaltar que para efeito deste trabalho estamos utilizando o termos *corpus* na seguinte acepção:

Um corpus é uma coleção de trechos de texto linguístico em formato eletrônico, selecionados de acordo com critérios externos para representar, tanto quanto possível, uma língua ou variedade linguística como fonte de dados para pesquisa linguística¹⁵. (Sinclair, 2005)

A metodologia do estudo ora apresentada adota os pressupostos da TCT, que valoriza o aspecto comunicativo das linguagens especializadas, partindo da perspectiva descritiva do termo em situações reais de uso. O que se pretende, com base na Socioterminologia, é levar em conta a existência de variantes terminológicas que circulam nas comunidades investigadas, em diferentes situações de uso.

A variação foi incluída na elaboração do glossário, materializando os falares das casas de farinha investigadas, de modo a contribuir para o conhecimento e para a compreensão da sócio-história do português brasileiro e, também, para uma descrição mais real do conhecimento vinculado à área da Terminologia, no que concerne, particularmente, à produção da farinha de mandioca.

¹⁵Tradução do original: “A corpus is a collection of pieces of language text in electronic form, selected according to external criteria to represent, as far as possible, a language or language variety as a source of data for linguistic research”.

4.6 Técnicas para coletas dos dados de pesquisa

Como a técnica é o modo mais seguro e hábil de fazermos uma pesquisa científica, em nosso trabalho optamos por fazer a pesquisa de campo uma vez que é com base nela que coletamos os dados diretamente da fonte, isto é, a coleta foi feita de forma direta, sem que houvesse interferência de terceiros na obtenção dos dados que serviram para a elaboração do glossário terminológico. Dessa forma, foram feitas entrevistas semiestruturadas com participantes dos municípios de Viana, Penalva e Vitória do Mearim.

4.6.1 Questionário-guia

Utilizamos como instrumento de coleta dos dados para esta pesquisa um questionário-guia (cf. Apêndice1), que abrange as etapas da fabricação da farinha e que nos serviu para conduzir a entrevista semiestruturada em forma de conversa, deixando o participante à vontade para falar livremente. Cremos que essa opção possibilitou o uso de termos que, talvez, numa situação de formalidade, com perguntas fechadas, não ocorressem.

4.6.2 Ficha da casa de farinha

Aos dados linguísticos obtidos por meio da realização das entrevistas, acrescentamos a coleta de informações relevantes para a pesquisa, que foram registradas em uma ficha denominada *ficha da casa de farinha*.(cf. Apêndice 2). O objetivo da ficha é documentar informações particulares da casa, tais como nome, localização, proprietário, distância da sede do município, estrutura física, forma de trabalho e funcionamento.

4.7 Tratamento dos dados

O primeiro passo tomado após as gravações das entrevistas foi fazer sua transcrição grafemática, conservando as marcas de fala e os traços regionais dos participantes. As transcrições foram submetidas ao aplicativo computacional *AntConc*, versão 4.3.1.

Nesse processo de tratamento dos dados, o aplicativo computacional auxilia demarcando a frequência de uso, por número de repetição, de determinado candidato

a termos. Após a demarcação, podemos visualizar os candidatos a termos e logo após a seleção dos candidatos a termo, aqueles que, de fato, se constituem em termos foram inseridos nas fichas terminológicas.

Para efeito desta pesquisa, entendemos *termo* segundo a perspectiva de Cabré (1999, p.25), que o define estabelecendo um paralelo com o conceito de *palavra*. Para a autora:

Uma palavra é uma unidade descrita por um conjunto de características linguísticas sistemáticas e dotada da propriedade de referir-se a um elemento da realidade. Um termo é uma unidade de características linguísticas similares, utilizada em um domínio de especialidade. Desse ponto de vista, uma palavra que forme parte de um domínio especializado seria um termo¹⁶.

Já *candidatos a termos*, é usado no sentido utilizado por Almeida (2012, p. 204) que os entende como “itens léxicos que se comportam nos respectivos contextos, como termos, mas cuja autenticidade será validade posteriormente.” Para validação desses candidatos a termos, adotamos como critério a comparação da lista de candidatos com uma lista de itens léxicos provenientes de textos especializados da área em estudo.

4.7.1 Ferramenta computacional auxiliar para extração de termos

Para esta etapa de tratamento dos dados e reconhecimento dos candidatos a termos, além do processo manual, utilizamos o programa AntConc.ink 4.3.1¹⁷ é uma ferramenta de multiplataforma, gratuita, utilizada para análise de *corpus* linguístico.

Ela funciona em qualquer computador que trabalhe com o sistema operacional Windows, para Macintosh OS X, entre outros sistemas. No universo de pesquisa computacional, o AntConc foi a ferramenta de *softwares* que melhor atendeu, em termos de facilidade de uso para análise textual e linguística de *corpus*. A seguir apresentamos o detalhamento da ferramenta e suas possibilidades de aplicabilidade.

O programa AntConc foi desenvolvido por Laurence Anthony, professor na Faculdade de Ciência e Engenharia da Waseda University, Japan. Ele desenvolve e oferece dúzias de ferramentas em seu *website*, como TagAnt. Na sua aba de

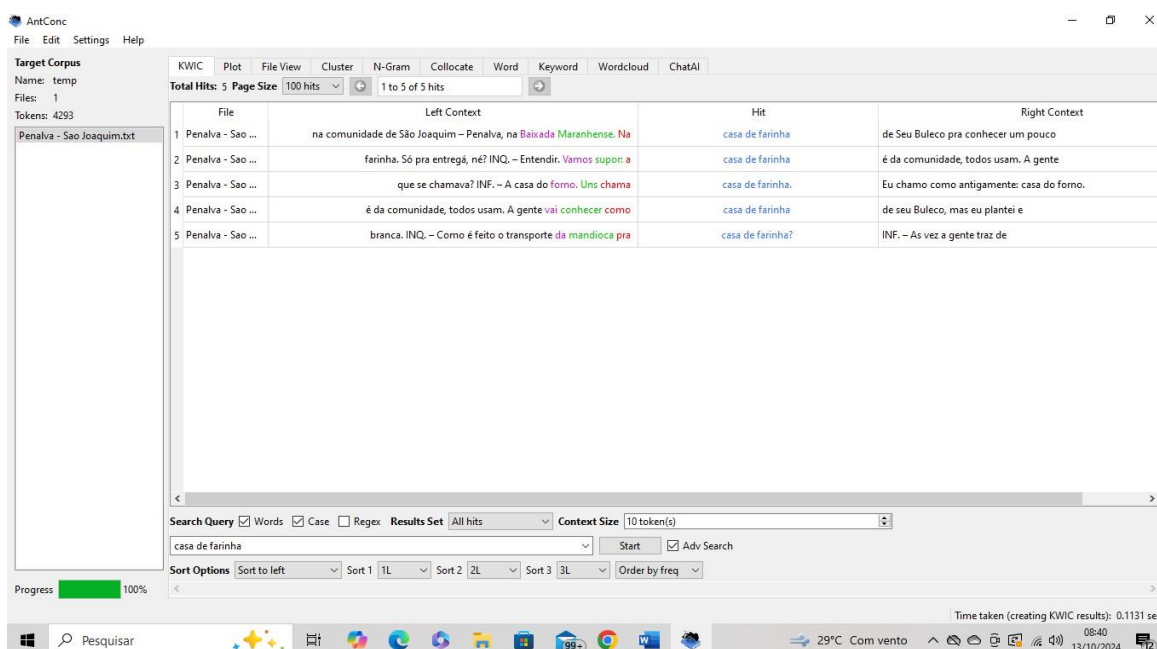
¹⁶ Tradução do original: “Una palabra es una unidad descrita por un conjunto de características lingüísticas sistemáticas y dotada de la propiedad de referirse a un elemento de la realidad. Un término es una unidad de características lingüísticas similares, utilizada en un dominio de especialidad. Desde este punto de vista, una palabra que forme parte de un ámbito especializado sería un término.”

¹⁷ Pesquisado para download encontrado no site:
<https://www.laurenceanthony.net/software/antconc/>

ferramentas encontramos os seguintes atalhos (cf. Figura 3): *concordance*, *concordance plot*, *file view*, *clusters/n-grams*, *collocates*, *wordlist* e *keywordlist*.

Interessante destacar que para submeter os textos do *corpus* ao AntConc é necessário que estejam em formato txt. Para abrir o *corpus* é necessário ir à parte superior esquerda do aplicativo, na aba de ferramenta *file*, *open file*, para carregar o texto transcrito para dentro do *software*. Caso os textos transcritos e, já no formato txt, estejam em uma pasta, podemos também abrir todo *corpus* na aba de ferramenta *open corpus manager*, permitindo a visualização da pasta inteira.

Figura 3 - Interface do programa *AntConc*



Elaborada pelo autor

Em sua barra de ferramentas, na página inicial do aplicativo, vamos encontrar uma aba de pesquisa modelo *KWIC*, ou seja, *Keywords in context*, indicando que a palavra-chave aparecerá no centro de um contexto e cujo tamanho será delimitado pelo usuário, permitindo que vejamos o uso do candidato a termo dentro do contexto de fala transcrito. Para além de identificar o termo buscado, permite ao pesquisador demarcar o uso, se necessário, para posterior análise.

A ferramenta *concordance plot*, na aba da página inicial do AntConc, mostra os resultados da pesquisa de concordância representados num formato de código de barra, possibilitando que vejamos a posição em que os termos procurados aparecem

nos textos selecionados. Já a ferramenta *file view* permite a visualização do texto completo de cada arquivo individualmente. Essa visualização completa do texto permite a investigação mais detalhada, diminuindo a possibilidade de erros no tocante à observação de uso dos termos e à frequência em que aparecem nos textos analisados.

A aba seguinte, *clusters*, nos permite a busca do termo pesquisado juntamente com as palavras que estão à direita e à esquerda da oração transcrita. Essa ferramenta resume os resultados gerados pelas ferramentas *concordance* e *concordance plot*. Em termos gerais, uma aba para legitimar o que fora trabalhado nas anteriores, uma forma de confirmação. O *n-grams* permite a busca de uma ou mais palavras, bem como frases e expressões presentes nos textos.

A aba seguinte, *collocates*, mostra a relação que as palavras pesquisadas estabelecem com outros elementos do texto. As palavras podem ser ordenadas com base na frequência total, tanto pela frequência à esquerda ou à direita do termo de pesquisa, como no início ou no final do termo de pesquisa. Essa ferramenta permite, ainda, apresentar o grau de relacionamento que se estabelece entre o termo de pesquisa e os outros elementos que com ele se combinam.

A ferramenta *word* conta todas as palavras do *corpus* e as apresenta em forma de lista, permitindo encontrar rapidamente os candidatos a termos por meio da frequência ou por ordem alfabética, e a ferramenta *keyword* permite a seleção de itens de uma lista de palavras por meio da comparação de suas frequências com uma lista de referência, obtida por meio de um *corpus* geral de língua, por exemplo.

Com o programa computacional AntConc versão 4.3.1 é possível realizar as principais técnicas de linguística de *corpus* como, frequência de palavras (*word frequencies*), colocações (*collocation*), concordância (*concordance*), *n-grams*. Com o *word frequencies* foi possível visualizar mais claramente os candidatos a termos.

Das ferramentas disponibilizadas no AntConc, as mais relevantes para compilação dos dados referentes a candidatos a termos foram *word* e *concordance*. Por meio delas, tivemos a oportunidade de realizar um levantamento sistemático de todas as palavras presentes no *corpus* e, posteriormente, confirmar quais se configuravam como unidades terminológicas (termos) da área em estudo.

Apresentado o AntConc, convém ressaltar que, antes de submeter as transcrições ao programa, fizemos uma seleção prévia manual selecionando os candidatos a termos com base nos contextos, repetições e na importância do termo

para a atividade de fabricação de farinha, observando os termos que são característicos dessa atividade e os termos que fazem parte da língua geral. Essa etapa manual foi importante para maior aproximação com o domínio investigado, possibilitando uma seleção qualitativa dos termos.

A importância dos procedimentos adotados, o manual e o computacional, para seleção dos candidatos a termos, se deve ao fato de que, se processados somente no programa, possivelmente teríamos casos de termos que não seriam selecionados, uma vez que apresentariam baixa frequência. Coube, portanto, a sensibilidade do pesquisador voltar às transcrições grafemáticas, analisando a importância destes termos para a comunidade e para atividade pesquisada e considerá-lo como termo. O que vale destacar é que o programa AntConc é extremamente importante para otimizar a pesquisa, porém não substitui a percepção e o trabalho do pesquisador em observar aqueles termos que não são considerados pelo programa por apresentar baixa frequência e que por isso não são menos importantes.

Em síntese, entendemos que privilegiar apenas os termos com maior número de ocorrência não nos permitiria registrar alguns termos peculiares, alguns deles com baixa ocorrência ou que só aparecem uma vez, mas que, nem por isso, são menos importantes para a nossa pesquisa; pelo contrário, mostram o quanto a utilização dos termos está ligada à atividade dos participantes, possibilitando a compreensão da realidade dos produtores de farinha.

4.8 Registros dos termos na ficha terminológica

A ficha terminológica é um elemento de grande importância na organização de repertório de terminologia e um dos itens fundamentais para geração de um glossário. Ela deve conter informações indispensáveis, tais como a fonte textual de coleta de um termo, segmentos de texto onde esse termo ocorre, contexto de uso ou realização de fala, informações sobre variantes denominativas. A ficha também reúne informações operacionais do trabalho, tais como o nome dos responsáveis pela coleta, data de registro e revisão. Uma ferramenta indispensável para auxiliar o pesquisador e, também, documentar as etapas seguidas.

Importante destacar que cada trabalho, em suas especialidades, pode exigir um tipo distinto de ficha terminológica que, em linhas gerais, atenderá a cada tipo de pesquisa e objetivo traçado. Desse modo, concluímos que não há um modelo padrão

e fechado que atenda a todas as pesquisas. O fundamental é que esse documento seja bem planejado, com todas as informações da coleta de dados e que essas informações sejam de fácil compreensão para todos os membros da equipe de pesquisa.

Após a seleção dos termos, passamos a registrar essas unidades terminológicas em ficha própria com o intuito de facilitar a produção dos verbetes e a organização da macroestrutura do glossário.

Para Krieger e Finatto (2004, p. 136), a ficha terminológica é “um registro completo e organizado de informações referentes a um dado termo”. Para Faulstich (1995, p. 285), “a ficha terminológica funciona como um protótipo para o registro dos termos em pesquisa sociterminológica, pois o campo das variantes está bem representado nas suas subdivisões”. É, portanto, um arquivo onde se encontram todas as informações necessárias para a organização das unidades terminológicas na obra terminográfica.

Para seleção dos candidatos a termos desta pesquisa, procurou-se adotar os princípios da Socioterminologia. Dessa forma, esses candidatos e suas definições foram analisados dentro do meio social em que circulam. As definições e os demais dados considerados relevantes foram registrados na ficha terminológica e posteriormente apresentados sob forma de glossário.

Ainda sobre a ficha terminológica, Faustich (1995, p.288) indica que essa ficha “tem campos mais ou menos fixos. A seleção desses campos depende do tipo de repertório a ser elaborado”. A autora apresenta o seguinte modelo:

Ficha de Terminologia

1. Número
2. Entrada
3. Categoria gramatical
4. Gênero
5. Sinônimo
6. Variantes
7. Área

8. Subárea
9. Definição de fonte
10. Contexto fonte
11. Remissivas
12. Equivalentes
13. Nota (s)
14. Autor da ficha
15. Instituição
16. Data.

Levando-se em consideração as características de uma ficha terminológica, os componentes que ela deve conter e os objetivos previstos na proposta de execução do projeto, usamos a ficha terminológica (cf. Anexo 1) proposta por Fausltich (1995, p. 288), uma vez que é a que melhor atende aos propósitos da produção do glossário relativo às casas de farinha pesquisadas. Ressaltamos, contudo, que fizemos uma adaptação, tendo em vista, que não trabalharemos com o campo 12 – *Equivalentes*, pois não é nosso propósito neste momento buscar os equivalentes dos termos em línguas estrangeiras.

4.9 Estrutura do glossário

Neste subtópico explicitamos nossa proposta para a organização do glossário, no que concerne a sua macro e microestrutura.

4.9.1 Macroestrutura

Os termos que compõem a terminologia dos falares das casas de farinha da Baixada Maranhense estão distribuídos na macroestrutura de acordo com os campos semânticos contidos no campo do *beneficiamento*, como apresentado na árvore de domínio, seguindo as etapas: recepção das raízes, descascamento da raiz, lavagem, ralamento ou trituração, amassamento, prensagem, coação, escaldamento, torração e resfriamento.

É importante destacar que a atenção à macroestrutura inclui, além dos verbetes, os textos que explicam ao usuário a composição da obra para fins de facilitação na hora da consulta; servindo também para organizar o macrodiscurso do

repertório, onde se identifica quem elaborou, para quem e com que intensão o glossário foi produzido.

4.9.2 Microestrutura

No que concerne a microestrutura do glossário proposto nesta pesquisa, consideramos os seguintes campos em seus verbetes:

Termo-entrada + Domínio conceitual + categoria gramatical (substantivo ou sintagma terminológico ou verbo) + gênero + definição ± variante + contexto + fonte ± remissiva(s) ± nota ± ilustração

Cada elemento presente na microestrutura tem relação com o objetivo do glossário. Uma obra de orientação socioterminológica e cultural, em que procuramos registrar e valorizar o fenômeno da variação e dos aspectos culturais dos termos em sua realização natural de uso.

Os consulentes do glossário devem levar em consideração os seguintes parâmetros que se distribuem na organização microestrutural:

- O sinal diacrítico (+) indica obrigatoriedade, enquanto o sinal diacrítico (±) quer dizer possibilidade de ocorrência (ou) alternância.
- **Entrada:** a entrada se refere ao termo no verbete e obedece a uma sequência alfabética contínua e sistemática composto de substantivos, adjetivos, sintagmas terminológicos. O termo-entrada está grafado com inicial maiúscula, negrito e fonte tamanho 14.
- **Categoria gramatical:** refere-se à classe gramatical do termo-entrada em seus contextos de uso, ou seja, *s.m.* (para substantivo masculino); *s.f.* (para substantivo feminino); *s.t.m.* (para sintagma terminológico masculino); *s.t.f.* (para sintagma terminológico feminino); *s.t.v.* (para sintagma terminológico verbal); *verb.* (para verbo sem, no entanto, especificar a sua transitividade); *adj.* (para adjetivo). A categoria gramatical está grafada com itálico, com fonte tamanho 12.
- **Definição:** indica um conjunto de informações que são dadas sobre a entrada. Utilizamos, sempre que possível, a definição por compreensão por ser a mais indicada para a elaboração de conceitos terminológicos, seguindo o modelo

clássico (gênero próximo + diferenças específicas). O texto da definição está grafado sem qualquer destaque e com fonte tamanho 12.

- **Variantes:** este campo indica as ocorrências de variação linguística observada em contexto de realização de fala;
- **Contexto:** se refere à ocorrência real de uso em que o termo se encontra no enunciado definatório. O contexto será obrigatório para todos os termos-entrada, sendo configurados no glossário através de trechos do *corpus* em que o termo se realiza. O contexto está grafado com itálico, com fonte tamanho 10, e o termo extraído do contexto está destacado com parênteses angulares <alqueire>.
- **Fonte:** indica a procedência do contexto de onde foram extraídos os termos do glossário e vem entre parênteses. Nesse caso, usamos o nome do município e o nome do povoado onde foram realizadas as pesquisas.
- **Remissiva:** indica a relação conceitual que um termo-entrada possui com outro termo por hiperonímia ou sinonímia. A remissão deve sempre ser feita para o termo mais difundido ou mais frequente em que constará a definição.
- **Nota:** indica, sempre que possível, informações complementares (explicações e dados gerais) que ajudarão no entendimento do termo. A palavra nota está grafada com negrito, com fonte tamanho 10 e vem seguida de dois pontos.
- **Ilustração:** feita com base no registro fotográfico com a finalidade de auxiliar a compreensão do verbete.

Assim sendo, a produção de um glossário vem como instrumento de auxílio, já que tenta sistematizar conceitos e facilitar a transferência de conhecimento em áreas específicas.

4.10 Critérios para o termos-entrada

Para a composição da entrada dos termos no glossário consideramos a ordem alfabética contínua por acreditarmos, por parte do consulente, maior facilidade na hora de pesquisar. Para Barros (2004, p.152): “A lista de entradas, conjunto de unidades linguísticas descritas nos verbetes e que compõe a macroestrutura, constitui a nomenclatura da obra.”

Para remissivas do glossário utilizamos as seguintes abreviaturas:

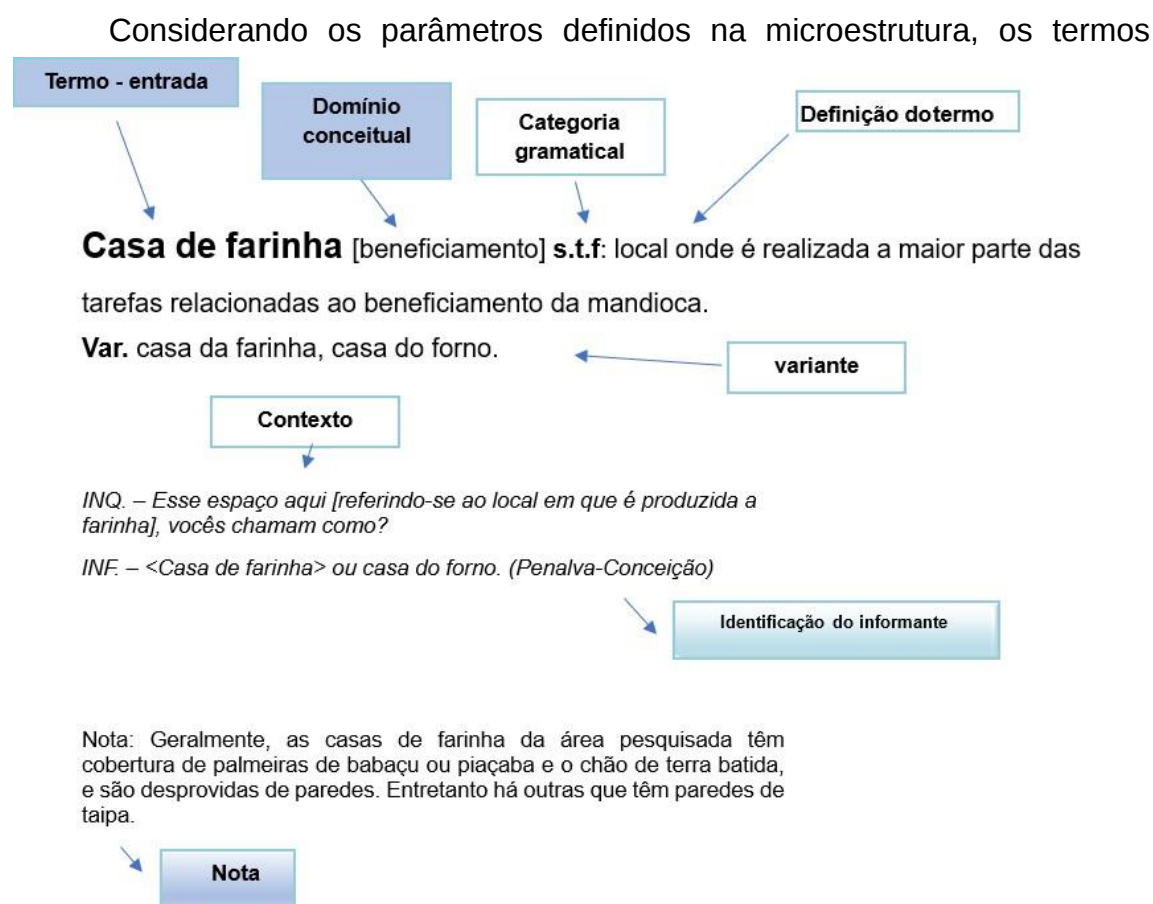
Var.: indica remissão a todas às variantes;

Cf.: indica os termos que estabelecem uma relação semântica de inclusão em sua hierarquia;

Ver. : indica igualdade estabelecida na equivalência dos termos;

Para os termos polissêmicos, o verbete apresenta demarcações com numerações, indicando que o conceito aplicado a uma palavra ou locução apresenta sentidos distintos, mas preservam relação entre si, fazendo parte de um mesmo campo semântico.

4.11 Representação esquemática do termo no glossário



constantes no glossário possuem a seguinte configuração:

Referências gramaticais:

s.m. para indicar substantivo masculino;

s.f. para indicar substantivo feminino;

verb. para indicar o verbo;

adj. para indicar os adjetivos;

s.t.m. para indicar sintagma terminológico masculino;

s.t.f. (para indicar sintagma terminológico feminino;

s.t.v. (para indicar sintagma terminológico verbal.

Remissivas:

Var. Variante;

Ver. igualdade estabelecida na equivalência dos termos;

Cf. relação semântica de inclusão na hierarquia dos termos.

5. GLOSSÁRIO SOCIOTERMINOLÓGICO DAS CASAS DE FARINHA

A, a

Alqueire ¹ [beneficiamento/resfriamento] s.m.: unidade de medida correspondente a 30 quilos de farinha.

Ver: Cofu²

INF. - Um <alqueire> deste é trinta quilo. (Viana-São Cristóvão)

Alqueire ² [beneficiamento/resfriamento] s.m.: caixa com capacidade para 30 quilos de farinha, feita de madeira, usada para medir a farinha e para colocá-la para resfriar.

INQ. - É medido nessa caixa de madeira?

INF. - É. Aqui é meia <alqueire>. Essa caxa de madeira que a gente usa pra colocá e medí a farinha (Viana-São Cristóvão)



Amassar a mandioca [beneficiamento/amassamento] s.t.v.: sovar a mandioca transformando-a em uma massa.

INF. - Soca ela [a mandioca] aqui no cocho, <amassa a mandioca>, vai batendo com a mão de pilão. Coloca no tapiti e coloca no sarilho ali pra ispremê. (Penalva – São Joaquim)

Cf.: cocho; mão de pilão; tapiti; sarilho; ispremê.

Aguada [beneficiamento/recepção das raízes] adj.:

Ver.: diginerada.

INF. - Nesse período de... que começa a chuva de janero ou feverero, aí ela num tá boa de fazê farinha, porque ela num rende nadinha, tá <aguada>.

INQ. - Tá aguada?

INF. - Num presta pra fazê farinha, tá diginerada.

Amulecê a mandioca [beneficiamento/lavagem] s.t.v.:

Ver. butá de molho.

Var. amolecer a mandioca

INF. - Quando a mandioca vem da roça, nós coloca pra amulecê.

INQ. - Amolecer?

INF. - <Amulecê a mandioca> é butá de molho ali na água. (Vitória do Mearim – Jaguari).

Cf.: mandioca.

Apregá [beneficiamento/torração] **verb.:** diz-se da ação de não deixar a massa de mandioca passar muito tempo no forno, para que não grude e venha a queimar.

Var. Pregar

INF. – O mexidô tem de ficá de olho pra num deixá massa [massa de mandioca] <apregá> no forno, se não ela tusta e queima. (Penalva – Conceição)

Cf.: mexidô; massa; mandioca, tustá.

Aprontadô¹ [beneficiamento] **s.m.:** pessoa encarregada de aprontar a mandioca até ficar no ponto de massa.

Var.: aprontador

INF. – Aí a massa já tá bem aí, aí o <aprontadô> já vem com a massa e joga aqui e ele bota aqui [no forno] e ela num garra no forno.

INQ. – Aprontador?

INF. – Aprontadô é a pessoa que faz tudo, dexa a mandioca aqui no ponto de nós fazê a farinha. (Penalva – Conceição).

Cf.: massa; forno, mandioca, farinha.

Nota: pessoa que participa do beneficiamento da mandioca trabalhando em todos os processos até deixar a mandioca em ponto de massa, no ponto de ir para o forno, na torração da massa e fase final da fabricação da farinha.

Aprontadô² [beneficiamento/torração] **s.m.:**

Ver.: mexidor; torrador; forneiro.

Var.: aprontador

INQ. – Tem outro nome para aprontador?

INF. – Siô, o <aprontadô> é o mesmo que nós chama de mexidô, o que mexi a farinha aqui [no forno] ou o torrado e forneco que é tudo a mesma coisa. (Penalva – Conceição).

Cf.: mexidô; torrado, forneco.

B, b

Balaio [beneficiamento/resfriamento] **s.m.**: cesto grande, feito de palha de guarimã, usado para jogar a farinha para cima e para baixo com a finalidade de refinar a farinha de quaisquer impurezas que tenham ficado durante o processo de torração.

INF. - Eu vou busca<balaio> pro senhô vê. Aí agente vinteja. Tira essa palha da farinha, que nem os cachorro qué, porco não come. Aí a gente deixô pra mostrá como é que fica. (Penalva – Conceição).



Bola do catitu [beneficiamento/ralação] **s.t.f.**: peça que compõe o caititu por onde passa a mandioca com a finalidade de ralação e refinamento da mandioca.

Var. bola do caititu

INF. – essa parte aqui é a< bola de catitu>.

INQ. – Bola de catitu?

INF. – Isso.

INQ. – A bola serve pra quê?

INF. – Pra cortá a mandioca, ralá pra ficá só a massa. (Vitória do Mearim – Jaguari)

Cf.: catitu; mandioca; massa.



Beju [beneficiamento/prensagem] **s.m.**: espécie de comida, assada no forno, feita a partir da tapioca.

Var. beiju

INF. – Depois que ispreme a massa [massa de mandioca] no tapiti, aquela água que iscorre, nós tira a tapioca que serve pra fazê o <beju>, entendeu? Aí, a gente apara e serve pra fazê o mingau e o bejú. (Penalva – Conceição).

Cf.: massa; tapiti; tapioca.

Bulhão [beneficiamento/escaldamento] **s.m.:**

Ver.: embolar a massa.

INF. – Os <bulhão>. Aqueles bulhão grande, a gente tem que mexê bem e sová ela, pra ela ir froxano, cedendo pra ela ficá boa.

INQ. – O que é bulhão?

INF. – É os caroço grande, uns bolo assim, aí fica ruim de sová a massa, da uma trabalhadeira danada. (Penalva – Conceição).

Cf.: mexê; sová; massa.

Butá de molho [beneficiamento/lavagem] **s.t.v.:** colocar a mandioca, depois de descascada, de molho em água para amolecer.

Var. botar de molho.

Var. colocar de molho.

INF. – Depois que nós dicasca a mandioca, nós coloca ali pra <butá de molho> pra pubá e depois amassá.

Cf.: dicascá; mandioca; pubá.

C, c

Casa de farinha [beneficiamento] **s.t.f.** local onde é realizada a maior parte das tarefas relacionadas ao beneficiamento da mandioca.

Var: casa da farinha, casa do forno.

INQ. – Esse espaço aqui [referindo-se ao local em que é produzida a farinha], vocês chamam como?

INF. – <Casa de farinha> ou casa do forno. (Penalva-Conceição)

Nota: Geralmente, as casas de farinha da área pesquisada têm cobertura de palmeiras de babaçu ou piaçaba e o chão de terra batida, e são desprovidas de paredes. Entretanto há outras que têm paredes de taipa.



Casa de forno [beneficiamento] **s.t.f.**

Ver: casa de farinha.

INQ. – Como chama este local onde se fabrica a farinha?

INF. – <Casa de forno>. Casa de farinha ou casa de forno. (Penalva – Maracassumé1)

Catitu [beneficiamento/ ralação] **s.m.:** instrumento feito de madeira, em geral construído de forma artesanal, composto por um motor elétrico, uma pequena caixa de madeira, um cilindro de madeira com serrilha ou pregos, que é usado para triturar a mandioca transformando-a em massa.

Var. motor, caititu.

INF. – Ele é pra corta a mandioca. No lugá de socá, mete ele no <catitu> e ela distroça também e refina a mandioca.

INF. – Então o catitu, ele tem um motozinho, um motozinho de poca rotação. Ele tem uma bola que é lá onde tá os agudo de cortá essa massa. (Penalva – Conceição)

Cf.: massa; socá a mandioca.



Caçuá [beneficiamento/recepção das raízes] **s.m.:**

Ver. Jacá

INQ. – Tem diferença entre o jacá e o <caçuá>?

INF. – tem não. Os dois é a mesma coisa. (Penalva – Conceição)

Caldo de carão [beneficiamento/escaldamento] **s.m.:**

Ver.: carnera.

INF. – Tem o <caldo de carão>.

INQ. – Caldo de carão?

INF. – Pega uma panela com água, bota pimenta, bota cebola, todos os tempero e bota ela [farinha escaldada] dentro. (Vitória do Mearim – Jaguari).

Cf.: iscaldada.

Carga de mandioca [beneficiamento/recepção das raízes] **s.t.f.:** quantidade de mandioca colhida e colocada em cofo para ser trazida para a casa de farinha.

Ver.: cofu¹.

INF. – Aí a gente vai, trazê quantas <cargas de mandioca>, quatro? INQ.

– O que o senhor chama de carga?

INF. – É os côfu. Dois côfu grande, cheio de mandioca, bota nas costa do cavalo lá na roça e traz pro açude, quando não é açude é tanque.

INQ. – Carga não é a farinha pronta?

INF. – Não. É a mandioca que vem pra água pra amulecê. (Penalva – Conceição)

Cf.: mandioca; cofu¹.

Carnera [beneficiamento/escaldamento] **s.f.:** mistura feita com a massa de mandioca, em processo de escaldamento e temperos variados, com a consistência de um caldo.

INF. – A <carnera> é quando a gente pega a farinha escaldada, tira um pôco e mistura com os temperos e come assim como se fosse um caldo. (Viana – Santeiro)

Cf.: massa de mandioca; escaldada; farinha.

Cruera [beneficiamento/coação] **s.f.:** fibras, talos e cascas que sobram da massa de mandioca na peneira ou na urupema.

Var. caruera

INF. – Quano nós rala a mandioca e passa na urupema, fica aqueles pedaços, a casca, aqueles pedacinhos de talos.

INQ. – Os talo e a casca?

INF. – Isso, a <cruera>, num serve pra nada. A gente bota fora ou joga pra bicho. (Vitória do Mearim – Juaguari)

Cf.: mandioca; massa; penera; urupema.



Cocho [beneficiamento/amassamento] **s.m.:** utensílio utilizado para maceração da mandioca, em geral feito de um tronco de árvore escavado.

INF. – Aí tem o <cocho> ali, onde a gente soca a massa, a onde bate ela (Maracassumé 1).

Cf.: massa; socá a massa.



Cofu¹ [beneficiamento/recepção das raízes] **s.m.:** utensílio feito de palha utilizado para transportar a mandioca da roça para a casa de farinha.

Var: cofo

INF. – Então você corta ali na altura de meio metro da terra, encima ali no pau da mandioca. Ocê corta ela e vai rancano, cortano e vai rancano, depois você vem dicota e aí você passa ou pro <cofu> ou pro saco. (Penalva – Maracassumé 1)

Cf.: casa de farinha

Nota: cofo geralmente é feito da folha da palmeira de babaçu.

Cofu² [beneficiamento/resfriamento] **s.m.:** quantidade de farinha equivalente a 30 quilos.

Var.: cofo



INF. – Um <cofu> é o mesmo que dizê 30 quilos>, o caboco já sabe. (Penalva – Maracassumé1).

Ver.: alqueire.

Cuí [beneficiamento/torração] **s.m.:** resíduo da farinha sob a forma de pó, obtido durante o processo de torração.

INF. – Eu tô tiranu daqui já, que o forno tá muito quente, pra num queimá. Varri aí. Varre essa farinha aí, aí deixa aqui certinho. Eita, quase tusta. Varri depressa que o <cuí> já tá queimano.

INQ. – O que é cuí?

INF. – Cuí é esse resto de farinha que já virô esse pozinho e que não serve pra nada, aí nós vinteja no balaio (Penalva – Conceição)

Cf.: tustá; ventijá



Cuia [beneficiamento/torração] **s.f.:** utensílio usado para retirar a farinha do forno.

INQ. – Para retirar a farinha do forno se usa alguma coisa?

INF. – Usa a <cuia>.

INQ. – Pode explicar melhor?

INF. – A cuia nós tira duma planta que chama pé de cuia, vai lá tira a bola [a fruta], parte ela no meio e faz duas cuia. (Viana – Santeiro)

Nota: A cuia é feita a partir do fruto de uma árvore cuieira nativa da região do cerrado brasileiro.

Cf.: forno.



Chibé [beneficiamento/resfriamento] **s.m.:** mistura de farinha com água e tempero.

Var. Chibeu, tiquara

INF. – Tiquara e <chibé> é a mesma coisa. Se coloca tempero, pimentas, cheiro verde e coloca água, coloca farinha e come. (Penalva – Conceição).

Cf.: tiquara, farinha.

D, d

Dicascá [beneficiamento/descascamento] **verb.**: retirar a casca da mandioca depois de amolecida em água.

Var. descascar

INF. – Isso aqui é o tanque. No tanque a gente bota água, alimpa ele e bota água dentro e quando vem da roça com a mandioca aí chega e despeja aqui dentro pra amolecer e quando der três dias é que tira daqui, pra <dicascá>, entendeu? (Penalva – Conceição)

Cf.: mandioca.

Dicotá [beneficiamento/recepção das raízes] **verb.**: separar a raiz da mandioca do tronco da planta.

Var.: dicotar

INF. – Aí a gente vai lá pra roça, pega a mandioca, ranca ela, <dicota>, leva cofo. Aí dicota ela, bota dentro do cofo, arruma todinha dentro do cofo. Quano chega aqui na casa de farinha a gente também dicota pra separá a mandioca do tronco, entendeu?

INQ. – Primeiro, a senhora disse que pega a mandioca e faz o que com ela?

INF. – Corta ela. Dicotá é separá ela do tronco (Penalva – Conceição)

Cf.: mandioca; cofu²; casa de farinha.

Discascadô [beneficiamento/descascamento] **s.m.**: pessoa encarregada de retirar a casaca da mandioca.

Ver.: descascar

Var. discascador.

INF. – A mandioca vem da roça e vai pro açude, depois nós traz ela pra cá [casa de farinha] e o <discascadô> vai logo tirano a casca. Ela [a mandioca] tá molinha e depois vai pra amassar.

Cf.: mandioca; casa de farinha; amassá.

Diginerada [beneficiamento/recepção das raízes] **adj.**: diz-se da mandioca que perdeu sua consistência natural e firme, tornando-se imprópria para a fabricação de farinha.

Var. aguada.

Ver.: aguada

INF. – <Diginerada> significa dizê que ela tá aguada. Ela num tá uma mandioca inxuta, ela num tá preparada pra fazê a farinha.

INQ. - Então quando ela não está boa, eu digo que está...?

INF. – Diginerada. (Penalva – Maracassumé 1)

E, e

Empanerá [beneficiamento/resfriamento] **verb.**: colocar uma porção de farinha no utensílio chamado cofo, forrado por folha de guarimã, para embalar.

Var. empaneirar

INF. – *Aí se dissé que é pra <empanerá>, aí nós vamos tirá folha [guarimã]. Se não sê é no saco hoje cumo é que tá.*

INQ. – *Deixa eu lhe perguntar uma coisa: o senhor disse que coloca a farinha no côfu, mas ela pode vazar, derramar.*

INF. – *Não, filho. Nós temos a folha capacitada aqui. Pega a folha pra empanerá, chama-se empanerá.* (Penalva – Conceição).

Cf.: cofu¹; cofu²; guarimã

Embolá a massa [beneficiamento/escaldamento] **s.t.v.**: adquirir a massa a forma de bola durante o processo escaldamento.

Var.: embolar a massa

INF. – *Então quando ela [a massa de mandioca] é braba é porque embola a massa. Tem de mexê pra num deixá <embolá a massa>.*

INQ. – *Embolar é o quê?*

INF. – *Fica assim, uns caroção medonho, uns bolo. Cria uns bulhão. Aqueles bulhão grande, a gente tem que mexê bem e sová ela, pra ela ir froxano, cedendo pra ela ficá boa.* (Penalva – Conceição).

Cf.: massa; mandioca; bulhão; mexê; sová.

F, f

Farinha branca [beneficiamento/torração] **s.t.f.**: farinha obtida a partir do beneficiamento da mandioca conhecida como borra branca.

INF. – *<Farinha branca> é feita da mandioca que nós chama de borra branca.* *INQ.*

– É um tipo de mandioca?

INF. – *É um tipo de mandioca.*

INQ. – *Pra farinha ficar branca eu tenho que ter a mandioca...?*

INF. – *Borra branca. E é uma farinha que não faz mal pra ninguém. Todo mundo pode cumê, quem tem gastrite, não faz mal pra ninguém.* (Penalva – Conceição).

Cf.: mandioca; farinha.

Farinha d'água [beneficiamento/torração] **s.t.f.:**

Ver.: farinha de puba.

Farinha lavada [beneficiamento/torração] **s.t.f.:** farinha obtida a partir da massa de mandioca lavada em água com a finalidade de retirar a tapioca.

INF. – A <farinha lavada>, ela [a mandioca] é tirada, ralada, passada no catitu, lavada com bastante água pra tirá a tapioca, pra pudê mexê aquela massa já lavada, aí se trata de farinha lavada. Mas aí num é boa, fica sem gosto. É a massa dura, seca. A massa dura. (Penalva – Conceição).

Cf.: catitu; tapioca; mexê

Nota: chama-se farinha lavada, a massa de mandioca que passou pelo processo de lavagem em água para retirar a tapioca, depois desse processo a massa que sobrar é aproveitada para torração e fabricação de farinha a partir dessa massa lavada.

Farinha de mandioca [beneficiamento/torração] **s.t.f.:** farinha obtida a partir do beneficiamento da raiz de mandioca; apresenta-se em forma de grãos finos e torrados prontos para o consumo humano.

INF. – Farinha de mandioca é o iscaroçado torrãozinho que nós faz da mandioca, da pra comê com tudo, aqui todo mundo come. (Viana – Santeiro)

Cf.: mandioca; iscaroçá.

Farinha de puba [beneficiamento/torração] **s.t.f.:** farinha obtida a partir da mandioca que foi colocada em água para amolecer.

INF. – <Farinha de puba> é a mesma farinha d'água.

INQ. – Como assim?

INF. – A mandioca ficô nágua de molho, pubano. Depois de mole nós pega e vai fazer todo processo de relá a mandioca, secá, butá no forno, torrâ e fazer a farinha. (Vitória do Mearim – Jaguari).

Cf.: farinha d'água; forno, farinha.

Nota: pubar a mandioca é colocar a mandioca de molho em água por três a quatro dias para amolecer, fermentar.

Farinha seca [beneficiamento/torração] **s.t.f.:** farinha obtida a partir da ralação da mandioca, sem que a mandioca tenha sido colocada de molho em água.

INF. – A <farinha seca> num vai na água. Ela [a mandioca] é chegada da roça, dicascada, relada, botada na prensa, no ôtro dia já vai pro forno. (Vitória do Mearim – Jaguari).

Cf.: mandioca; descacar; prensa; forno.

Farinha trata [beneficiamento] **s.t.f.:** farinha reservada em dia de produção, mediante

acordo verbal entre vendedor e comprador.

INF. – <Farinha trata> é quano está fazendo farinha e eu chego e digo que quero comprar sua farinha, mas não lhe paguei ainda. O caboco vai embora mas a farinha tá trata. Se aparecer ôtro pra comprá, num vou vendê porque outro já tratou comigo. (Vitória do Mearim – Jaguarí).

Cf.: fazer farinha; farinha.

Farinhada [beneficiamento] **s.f.:**

Ver.: torrâ farinha¹; torrâ farinha²; mexê farinha

INF. – Então é isso aqui, até aí é o processo de toda <farinhada>. Farinhada vai desde quano se recebe a mandioca aqui na casa de farinha até a farinha saí prontinha pra consumo.

(Penalva – Maracassumé 1)

Cf.: mandioca; casa de farinha.

Fazê farinha [beneficiamento] **s.t.v.:**

Var.: fazer farinha

Ver. torrâ farinha¹; torrâ farinha²

INQ. – Em dias de fabricação de farinha como o senhor chama?

INF. – Se diz: dia de< fazê farinha>.

INQ. – O senhor pode explicar melhor?

INF. – É o dia que nós chama o trabalhado pra fazê a farinha, todo processo até a farinha ficá pronta. (Penalva – Maracassumé 1)

Fazê de meia [beneficiamento] **s.t.v.:** dividir a produção farinha ao meio entre o a pessoa que forneceu a mandioca e àquele que produziu a farinha.

Var.: fazer de meia

INF. – Trinta quilos é que chama um panero. E no caso que o senhô tá perguntando de dividir, aí a gente vai <fazê de meia>. Aí nós divide na hora que tá mixido, deu dois panero ou três panero ou seis panero é três dela e três meu.

Cf.: panero.

Nota: geralmente a produção de farinha de meia acontece quando um grupo da comunidade fornece a mandioca e o outro grupo faz o trabalho de produção da farinha.

Fiapo [beneficiamento/ralação] **s.m.:**

Ver. cruera.

INF. – Quando nós tá amassano a mandioca tem umas sobras, uns <fiapo>. Se ele, ali tem uma sobra de mandioca e num passa totalmente, num passa cem por cento, tudinho pra dentro da urupema nós chama de fiapo ou caruera. (Penalva – Maracassumé 1)

Cf.: mandioca; urupema; cruera.

Foro do forno [beneficamento] **s.t.m.:** pagamento pelo uso da casa de farinha em dia de fabricação de farinha.

INF. – Tem ôtros que pagu o foro.

Tem ôtros que diz: que nada rapaiz leva tua farinha, tá renu?!

Se chama pagá o< foro do forno>, como a gente paga o forno.

INQ. – Pagar o foro do forno é?

INF. – Deixá um pouco da farinha.

INQ. – Então pagar o foro do forno é como se fosse o pagamento por ter usado o forno da pessoa? INF.

– Isso, isso. É um agrado pro dono. (Penalva – Conceição)

Cf.: casa de farinha; forno.

Forno [beneficiamento/escaldamento] **s.m.:** chapa de ferro, no formato redondo ou quadrado, usada para escaldar e torrar a massa da mandioca na produção de farinha.

INQ. – O que é forno?

INF. – É essa chapa de ferro que nós esquenta pra fazê a farinha, nós chama de <forno> mehmo.

(Penalva – Jaguari)

Cf.: massa; iscaldá a massa; torrâ a massa; farinha de mandioca; poiá do forno.



Fornada [beneficiamento/torração] **s.f.:** quantidade de farinha produzida de uma só vez no mesmo forno.

INF. – É, purixemplo, é ôtra <fornada>. Tiraro a primera <fornada> e agora vem a segunda.

INQ. – Então, eu entendo por fornada uma farinha que está pronta e se retira pra se fazer outra?

INF. – Pra fazê ôtra. Exatamente.

Cf.: forno



Fornero [beneficiamento/escladamento] **s.m.:**

Var: forneiro

Ver: mixidô

INQ. – Quem está aqui fazendo a farinha é chamado de...?

INF. – De< fornero>.

INQ. – O senhor usou outro nome.

INF. – É o mexidô da farinha. (Penalva – Maracassumé 1)

Cf.: mixedô.

G, g

Guarimã [beneficiamento] **s.m.:** espécie de cipó retirado de uma planta que cresce em área alagada e dela é retirada a fibra que é aproveitada na produção de vários utensílios utilizados na produção da farinha de mandioca.

INQ. – Percebo que tem muita coisa [utensílios] feita desse material. O que é isso?

INF. – Palha de <guarimã>, serve pro tapiti, pra urupema, de tudo nós faz.

INQ. – O que é guarimã?

INF. – Guarimã é uma árvore que tem nos riachos. Ele cresce aí a vontade. (Penalva - Maracassumé 1)

Cf.: tipiti; urupema.

Granulá [beneficiamento/coação] **verb.:** Passar a massa de mandioca por uma peneira para dar a forma de grãos, refinando a massa.

Var.: granular

Ver.: penera

INF. – Depois de tirá a massa do tapiti, nós passa essa massa numa peneira. INQ.

– Pra quê?

INF. – Pra se pudê iscaroçá ela, que ela dali sai fininha.

INQ. – Que vai escaroçar?

INF. – Isso, <granulá> a massa. (Penalva – Maracassumé 1)

Cf.: massa; penera; iscaroçá.

I, i

Inxugá a massa [beneficiamento/prensagem] **verb.:** colocar a massa de mandioca no tapiti ou na prensa com a finalidade de escorrer a água.

Var. Enxugar

INF. – Depois de amassá a mandioca, nós coloca ali na prensa ou no tapiti pra ispremê e <inxugá a massa>. Só depois que tive inxuta que vai pro forno pra fazê a farinha. (Vitória do Mearim – Jaguari).

Cf.: amassá; prensa; tapiti; massa; fazê farinha.

Iscondá a massa [beneficiamento/escaldamento] **s.t.v.:** colocar a massa de mandioca no forno para cozinhar.

Var.: escarçar a massa

INF. – Joga a massa [de mandioca] no forno e mexi cum esse coiso aí, o rodo. Até... mexe aí, até na hora que <iscondá>.

INQ. – Escaldar?

INF. – É pra cuzinhá a massa. (Viana – Santeiro)

Cf.: massa; forno; mexê.



IsCAROÇÁ [beneficiamento/coação] **verb.:**

Ver.: peneira; granulá

Var. escarocar.

INF. – IsCAROÇÁ é passá na peneira pra fazê os carocinho de farinha

IsCOÁ [beneficiamento/prensagem] **verb.:**

Var.: escoar

Ver. inxugá.

INF. – Nós coloca a massa [massa de mandioca] ali no tapiti ela <iscoá> todinha e fica inxutinha. Daí tá no ponto de butá no forno. (Viana – São Cristovão).

Cf.: massa; mandioca; forno.

IsPREMÊ a massa [beneficiamento/prensagem] **s.t.v.:** apertar ou comprimir para extrair líquido da massa de mandioca.

Var.: espremer a massa

Ver.: tipiti; sarilho; prensa.

INF. – A mandioca depois de amassada, nós coloca ali no tapiti ou na prensa pra <ispremê a massa> de mandioca bem isprimidinho e saí todo o tucupim. Só depois que vai pro forno. (Vitória do Mearim – Jacaraí)

Cf.: mandioca; tapiti; prensa; tucupi; forno

J, j

JACÁ [beneficiamento/recepção das raízes] **s.m.:** utensílio feito com bambu em formato de cesto, utilizado para transportar a mandioca da roça para casa de farinha.

INQ. – Como faz para trazer a mandioca da roça pra casa de farinha?

INF. – No <jacá>.

INQ. – Tem outro nome para jacá?

INF. – Jacá mesmo, tem deles que chama caçuá. (Penalva – Conceição)

Cf.: mandioca; casa de farinha; caçuá.



M, n

Manceta [beneficiamento/amassamento] **s.f.:**

Ver. mão de pilão

Var. maceta

INF. – Amassa a mandioca ali no cocho com a mão de pilão.

INQ. – Tem outro nome?

INF. – Tem deles que chama <manceta>, mas é mais conhecido como mão de pilão. (Vitória do Mearim – Jaguari)

Cf.: mandioca.

Mandioca [beneficiamento/ Recepção das raízes]

s.f.: raiz tuberosa da planta de mesmo nome, mandioca.

Var. batata da mandioca; batata da maniva; raiz da mandioca.

INF. – Nós vai pra roça e quando a <mandioca> tá boa, nós ranca, puxano da terra, depois dicota a raiz e traz pra casa de farinha. (Penalva – Conceição)

Cf.: dicotar; casa da farinha; maniva.

Nota: A mandioca é um tubérculo pertencente à família Euforbiácea, originária da América Tropical, usada na fabricação de farinha. Na área investigada os tipos de mandioca mais comuns são: borra branca, anajazinha, deus me deu, amarela, joana forra, tatajuba, carga de burro, seis meses, jirau, joana prego, são vicente. A parte externa da planta (manihot esculenta) é denominada de maniva.



Mão de pilão [beneficiamento/amassamento]

s.t.f.: utensílio feito de madeira, oblongo, de superfície lisa, provido de saliência em forma de bojo nas extremidades opostas, usado para bater, triturar, amassar a mandioca no cocho.

INF. – A gente soca [a mandioca] aqui com <mão de pilão> no cocho.

INQ. - O que é mão de pilão?

INF. - É esse pedaço de pau. [Mostra o utensílio que é usado]

(Penalva- Conceição).

Cf.: cocho.



Mãozada de farinha [beneficiamento/resfriamento] **s.t.f.:**

Ver. Punhadá

INF. – Quando a farinha tá friinha, no ponto, tem deles que chega e dá uma mãozada.

INQ. – Mãozada?

INF. – Sim senhor, <mãozada de farinha> é prová pra vê se tá boa mehmo. (Vitória do Mearim – Jaguari)

Maniva [beneficiamento/recepção das raízes] **s.f.:**

caule da mandioca (*manihot esculenta*).

INF. – No tempo bom de chuva a <maniva> cresce rápido e a mandioca fica boa, cheia.

INQ. – Qual a diferença de maniva e mandioca?

INF. – Maniva é a planta que nós vê e mandioca é a batata, a raiz que nós usa pra fazê a farinha. (Penalva – Maracassumé 1).

Cf.: mandioca; farinha.

Nota: o termo maniva é também usado para denominar as estacas usadas para o plantio e as folhas da planta.



Massa [Beneficiamento/amassamento] **s.f.:**

mandioca na forma pastosa devido ao processo de amassamento.

INF. – Aqui, vai amassano a mandioca até virá uma <massa>.

INQ. – Massa?

INF. – Sim, é a mandioca amassada. É quando está ali, amassando com a mão de pilão. (Viana – Santeiro)

Cf.: mão de pilão.



Massa braba [beneficiamento/escaldamento] **s.t.f.:** massa de mandioca cujo preparo demanda maior esforço por parte do mexedor no preparo da massa.

INF. – Quando a <massa braba> fica grudando no forno, o mexidô tem uma luta danada.

INQ. – Deixa eu entender mais uma coisa: o senhor falou massa braba?

INF. – Quando a massa é forte.

INQ. – E isso depende de quê?

INF. – Que as vez tá molhada, ele inchuga ela, quando ela tivê assim. Aí ele vai botanu, vai botanu, que tem vez que se você botá e o forno tivê muito quente e a massa sê braba como se diz, por que tem as classe de mandioca. Seis meses, tá reno? A seis meses, ela imbola. Essa é braba. (Penalva – Conceição).

Cf.: forno; mixidô; massa.

Massa inxuta [beneficiamento/prensagem] **s.t.f.:** massa de mandioca depois de escorrida no tapiti ou na prensa.

Var. massa enxuta.

INF. – Quano a massa [massa de mandioca] sai dali do tapiti, ela já sai inxutinha.

INQ. – Quando a massa de mandioca sai do tapiti ela sai...?

INF. – Sai inxuta, a <massa inxuta>, pronta pra ir pro forno. (Viana – Santeiro)

Cf.: massa; mandioca; tapiti; forno.

Mexê farinha [beneficiamento] **s.t.v.:**

Var.: mexer farinha

Ver.: torrâ farinha¹; torrâ farinha²

INF. – Agora, aquela alí [apontou para uma senhora] tem a casa de farinha dela propia, mas pode... a gente, botô a mandioca de molho, quaisquer pessoa que num tivé forno, pode botá e vai... fulano, num tá mexenu farinha? diz: não. Então, eu vô botá pra< mexê a farinha> lá e vai mexê na casa dela, tá veno?! (Penalva – Conceição).

Cf.: casa de farinha; mandioca; forno; mexê.

Mixidô [beneficiamento/escaldamento] **s.m.:**

peessoa encarregada de mexer a massa de mandioca no forno, durante a fabricação de farinha, responsável por não deixar queimar a farinha.

Var. torrador; forneiro, mexedor

INQ. – Mas a pessoa que está no forno usando o rodo...

INF. – É o <mixidô> de farinha.

INQ. – Ah, sim senhor.

INF. – Mixidô. Aí a gente fala: fornero, mixidô.

INQ. – O forneiro faz o quê?

INF. – Mexe. É o mesmo mixidô

INQ. – Ele é forneiro e mexedor.

INF. – É. (Penalva – Conceição)

Cf.: torrado; fornero.



Mingau de farinha [beneficiamento/resfriamento] **s.t.m.:** alimento pastoso à base de farinha de mandioca, acrescido de leite e açúcar.

INF. – Os mais velho do que eu, eles gosta de <mingau de farinha>.

INQ. – Faz um mingau de farinha?

INF. – Hum, rum. E é muito gostoso o mingau. (risos) coloca numa panela a farinha bem fininha, leite, um pôco de açúcar, vai ferver até virá um mingau e come. (Viana – Santeiro).

Cf.: farinha de mandioca.

Mufá [beneficiamento/resfriamento] **verb.**

Var.: mufar

INF. – Isprimentano a farinha pra vê se tá torradinha.

INQ. – Tem algum nome pra isso?

INF. – É <mufá> farinha, punhadando.

INQ. – É o que?

INF. – Punhadando.

INQ. – Se eu disser mufando e punhadando...

INF. – É a mesma coisa. (Penalva – Conceição)

Ver.: punhadá.

P, p

Panero [beneficiamento/resfriamento] **s.m.:** utensílio feito de palha, geralmente um cofo, com 30 quilos de farinha.

Var. paneiro

Ver.: cofu²

INF. – Me vende um <panero> da farinha.

INQ. – Um paneiro?

INF. – É.

INQ. – O que é o paneiro?

INF. – É dois meia alqueire.

INQ. – Dois meia alqueire, então...

INF. – Trinta quilos de farinha.

INQ. – Como é que eu identifico um paneiro?

INF. – Um paneiro é trinta quilos, no cofu.

INQ. – Trinta quilos?



INF. – Exato. (Penalva – São Joaquim)

Cf.: alqueire; cofu².

Passar o sebo [beneficiamento/torração] s.t.v.:

lubrificar o forno com sebo, geralmente de gado, a fim de não deixar a massa de mandioca grudar no forno.

INF. – Vem, limpa bem limpinho o poiá. Isso é o fornero. Limpa bem limpinho e ajeita e agora, <passa o sebo> de gado. Tudo isso ele que faz, o mixidô de farinha que é o fornero. É o fornero que faz tudo isso aí. Aí, ele mexi e bota pra cá e pega a cuia e tira e botano aqui, despeja lá no depósito. Cabá varre bem varridinho com a vassora e passa o sebo e bota ôtra fornada.

INQ. – Passa o sebo de gado para quê?

INF. – Pra num deixá a farinha grudá no forno. (Viana – São Cristóvão)

Cf.: poiá; fornero; mexidô; cuia; vassora; fornada.



Patacho [beneficiamento/descascamento da raiz] s.m.: utensílio sememlhante a uma faca com lâmina curta e larga, com cabo de madeira, utilizado para cortar a mandioca ou para separar a casca da mandioca.

INQ. – E corta a mandioca com quê, quando a senhora vai cortar?

INF. – Com <patacho> ou com a faquinha.

INQ. – Com patacho?

INF. – Com o patacho. Aí ela já tá mole, aí a gente chega aqui no cocho, vai botá ela dicascada. (Penalva – Conceição)

Cf.: mandioca; cocho; dicascá.

Penera [beneficiamento/coação] s.f.: utensílio composto com haste de madeira, de variadas dimensões, revestido com uma tela metálica com furos, que serve para granular a massa de mandioca.

Var. peneira

INF. – Aí a gente bota aqui [a massa de mandioca] e penera.

INQ. – Certo.



INF. – Hen hen. Isso aqui é a <penera> e fica a massa perfeita. Aí bota ali no forno e vai mexê pá fazê os grãozinho da farinha. Lá é que faz o grãozinho da farinha. (Viana – Santeiro)

Cf.: massa; mexê.

Poiá do forno [beneficiamento/escaldamento]

s.t.m.: estrutura de alvenaria de tijolo ou de barro utilizada para apoiar o forno.

Var.: poiar do forno, apoio do forno.

INF. – O <poiá do forno> é onde nós coloca o forno encima pra fazer a farinha. (Penalva – Jaguari)

C.f.: forno



Prensa [beneficiamento/prensagem] **s.f.:** instrumento manual, feito de ferro e madeira, usado para comprimir, achatar ou espremer a massa de mandioca.

Ver: sarilho.

INF. – Nós ispreme a massa no tapiti também, mas é mais demorado. Aí eu butei macaco nas <prensa>, mandei fazê tudo de ferro. E agora eu faço assim: Eu ranco ela [a mandioca], trago pra cá, jogo nágua, depois de mole, amassa com a mão de pilão e boto na prensa pra secá, ispremê. (Vitória do Mearim – Jaguari)

Cf.: tapiti; rancá; amassá; mão de pilão.



Pubá a mandioca [beneficiamento/ lavagem] **s.t.v.:** colocar a mandioca de molho em água para amolecer.

Var.: pubar a mandioca

Ver. butá de molho.

INF. – a mandioca vem da roça e vai direto pra água. tem de <pubá a mandioca>.

INQ. – Certo

INF. – Ela vem no sentido de fazê a farinha de puba. Coloca a mandioca de molho nágua.

INQ. – E a gente coloca a mandioca de molho em água pra quê?

INF. – Que é pra ela pudê amulecê que é pra nós pudê trabalhá, porque nós trabalha com a mandioca... eles chama de... <pubá a mandioca> ou mandioca pubada Pubada significa que a mandioca foi pra água, amoleceu e você trabalha com facilidade. Separa a casca. (Penalva – Maracassumé 1

Cf.: mandioca; farinha de puba.

Punhadá [beneficiamento/resfriamento] **verb.:** pegar a farinha com uma das mãos e jogar uma porção na boca.

Var.: punhadar, mufar

INF. – Eu peguei um punhado de farinha e joguei na boca

INQ. - Pegar um punhado de farinha e jogar na boca?

INF. – Tá cumenu.

INQ. – Mas tem algum nome?

INF. – Vô cumê um punhado de farinha, <punhadá>, mufá.

Cf.: mufá.

Q, q

Quibano [beneficiamento/ resfriamento] **s.m.:**

Ver. Balaio

INQ. - Tem outro nome para balaio?

INF.- <Quibano> que eles chamo, tem deles que chama quibano também. (Penalva – Conceição).

R, r

Ralá a mandioca [beneficiamento/ralação] **s.t.v:** transformar a mandioca em uma massa com o uso de caititu.

Var.: ralar a mandioca

INF. – Trago ela [a mandioca] pra cá, boto nágua, cum três dia eu tiro, aí eu levo pu catitu.

INQ. – Certo.

INF. – Boto o trabalhado pra <ralá a mandioca> ela todinha, boto na prensa, da prensa ela sai, penero, ela vai pu forno. Aí quano ela tá soltando já ali, eu tiro ela e penero todinha de novo, que é pra ela ficá certinha. (vitória – Jaguari)

Cf.: catitu; massa.

Rodo [beneficiamento/escaldamento] **s.m.:**
Instrumento com cabo de madeira e extremidade em forma de pá de chapa de zinco usado para movimentar a farinha no forno.

INQ. – E mexe a massa da farinha com quê?

INF. – Com isso aqui que a gente chama de <rodo>.

INQ. – Isso é comprado ou é feito aqui?

*INF. – É comprado. Antigamente era tudo feito de madeira.
(Viana – Santeiro)*

Cf.: mexê farinha; farinha.



S, s

Sarilho [beneficiamento/prensagem] **s.m.:**
Instrumento feito artesanalmente com troncos de palmeiras utilizado para puxar o tapiti espremer e secar a massa de mandioca.

Var. prensa

INQ. – Como faz pra secar a massa de mandioca?

INF. – Coloca no tapiti e pendura no <sarilho> pra ispreme. Aí a gente traz e bota aqui [mostrou o instrumento].

INQ. – Certo.

INF. – Bota a massa [de mandioca] nele [o tipiti] aqui, aí ele [o tipiti] tá cheio da massa e a gente bota aqui [o sarilho] e ergue, aí ispreme. (Penalva – São Joaquim)

Cf. massa; tapiti



Socá a mandioca [beneficiamento/ amassamento] **s.t.v.:** Transformar em massa a raiz da mandioca, previamente amolecida em água, utilizando o utensílio mão de pilão.

Var. socar a massa.

INF. – Depois que a mandioca amolece na água, nós dicasca, coloca no cocho e vai <socá a mandioca> com a mão de pilão, até virá uma massa e depois nós coloca no tapiti pra inxugá a massa. (Penalva – Conceição)

Cf.: mandioca; dicascá; cocho, mão de pilão; tipiti; inxugá a massa.

Sová¹ [beneficiamento/amassamento] **verb.:**

Var.: sovar

Ver.: socá a mandioca.

INF. – Coloca a mandioca aqui no cocho, ela já tá mole e nos vai sová até ficá uma massa.

INQ. – Sovar?

INF. – É socá a mandioca, amassano pra virá massa.

Cf.: mandioca; cocho; massa.

Sová² [beneficiamento/torração] **verb.:**

Var.: sovar

Ver.: torrar farinha²; mexer farinha.

INF. – Eu já mexi muita farinha.

INQ. – Precisa ser bom de braço.

INF. – É... (risos) [demonstra como é usar o rôdo no forno].

INQ. – Isso que a senhora está fazendo é o quê?

INF. – amassar, <sová>. (Penalva – Conceição)

Cf.: rodo; forno; mexê.

T, t

Tapioca [beneficiamento/prensagem] **s.f.:** fécula obtida a partir da mandioca, durante o processo de prensagem.

INF. – Nós coloca a massa de mandioca no tipiti pra ispremer e de lá sái uma água que se chama tucupim. A gente vai, bota uma cuia ou uma bacia pra apará alí, pra sair a< tapioca>. (Penalva – Conceição)

Cf.: mandioca; tucupim; cuia.

Tapiti [beneficiamento/prensagem] **s.m.:** utensílio cilíndrico feito de folha de guarimã usado para espremer a massa de mandioca e deixá-la seca.

Var. tipiti

INF. – Então socô ela [a mandioca] todinha, aqui tá socada. Agora, você vai passa a massa de mandioca daqui do cocho pro <tapiti> pra pudê ispremê aqui no sarilho.

INQ. – Sim, senhor.



INF. – É ôtro instrumento que é feito rudimentá do tempo dos índios que nós faz com folha de guarimã. (Penalva – Maracassumé 1)

Cf.: massa; mandioca; cocho; sarilho; guarimã.

Nota: o tipiti tem aproximadamente dois metros de comprimento. Por sua extremidade superior é colocada a massa de mandioca e, na outra, há uma alça que se prende a uma peça de madeira que puxa o tipiti para espremer a massa. Na área pesquisada, foi encontrado tipiti feito de plástico (PVC).

Tirá a casca [beneficiamento/lavagem] **s.t.v.:** remover a parte externa da raiz de mandioca, chamada de casca.

Ver.: descascar

Var. separar a casca, tirar a casca.

INF. – Bota no açude [a mandioca] ou bota no tanque. Aí amulece com três dias, quatro dia. Aí a gente vai tirá [amandioca], lava bem lavadinha; aí o caboco vai <tirá a casca> dela, discasca direitinho e vem pro cocho. (Penalva – Conceição).

Cf.: amolecê; mandioca; dicascá; cocho.

Tiquara [beneficiamento/resfriamento] **s.f.:**

Ver.: Chibé.

INF. – <Tiquara> e xibeu é a mesma coisa. (Penalva – Conceição)

Torradô [beneficiamento/escaldamento] **s.m.:**

Var. torrador

Ver: mixidô

INQ. – Então, se eu chegar aqui e tiver alguém ali no forno...

INF. – Mexenu...

INQ. – Mexendo, essa pessoa é o mexidor da...?

INF. – Da farinha.

INQ. – Tem outro nome pra essa pessoa?

INF. – Mixidô ô <torradô>. (Viana – São Cristovão)

Cf.: forno

Torrá farinha¹ [beneficiamento] **s.t.v:** fabricar farinha.

Var.: mexer farinha; fazer farinha, torração, torrar farinha

INQ. – Quando a comunidade ou um grupo da comunidade vem fazer farinha, como é que é dito isso? Por exemplo: o senhor vai fazer farinha e alguém vai lhe ajudar e o senhor vai dizer pra essa pessoa o quê?

INF. – Nós vamo <torrá farinha>.

INQ. – Torrar farinha?

INF. – A palavra mais popular é essa, vamu <torrá farinha>.

INQ. – Certo.

INF. – E também fazê farinha que se usa também e mexê também se usa

INQ. – Se o senhor chamar alguém e disser: vamos torrar farinha, a pessoa já sabe...

*INF. – Já sabe que é trabalhá na casa de farinha.
(Maracaçumé 1)*



Torrá farinha² [beneficiamento/torração] **s.t.v:** mexer a massa de mandioca seca e esfarelada em forno preaquecido até apresentar aspecto crocante que será confirmado provando a farinha.

INF. – Aqui, a comunidade, os vizinho faz a farinha também. Mexê a farinha aqui

INQ. – E como a gente sabe a hora que a massa está pronta?

INF. – Na hora de<torrá farinha> o mexidô que dá o ponto e não deixa queimá (Penalva - São Joaquim)

Cf.: massa; mexê farinha.

Nota: A torração é a penúltima processo do beneficiamento.

Tucupim [beneficiamento/prensagem] **s.m.:** líquido que escorre da massa de mandioca durante o processo de prensagem.

Var. tucupi; tacupim; ticupim.

INF. – <Tucupim> é o líquido que sai...Que sai da massa [massa de mandioca] isprimida no tapiti ou na prensa. (Penalva – Conceição).

Cf.: massa; tapiti, prensa.

Tustá [beneficiamento/torração] **verb.**: queimar a massa de mandioca no forno, na fabricação da farinha.

Var. queimar, tostar.

INF. – Eu tô tiranu daqui já, que o forno tá muito quente, pra num queimá. Varri aí Madalena, varri aí. Varre essa farinha aí, aí Madalena varri de tal e deixa aqui certinho. Num vai dexá <tustá>. Eita, quase tusta.

INQ. – Quase o quê?

INF. – Quase tusta. (risos)

INQ. – O que é tustar?

INF. – Queimá (Penalva – Conceição)

Cf.: mandioca; forno;

U, u

Urupema [beneficiamento/coação] **s.f.**: utensílio feito de fibra retirada da planta guarimã usado para peneirar a massa de mandioca.

INF. – Depois que a massa sai todinha a água. Aí traz pra <urupema>.

INQ. – Daqui coloca na urupema?

INF. – Isso, Penera. Cabá bota no forno, pro fogo. Aí vai mexer essa massa, iscaldá ela. (Viana – Santeiro)

Cf.: massa; penera, iscaldá.



V, v

Vassora [beneficiamento] **s.f.**: utensílio feito de variados tipos de cipós ou de cacho de juçareira utilizado para limpar o forno de farinha.

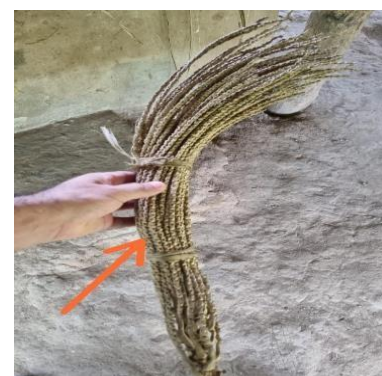
Var. vassoura.

INQ. – Quando retira a farinha [do forno], o senhor faz algum tipo de limpeza no forno?

INF. – Faz.

INQ. – Com quê?

INF. – Com aquilo ali que a gente chama de <vassora>.



INQ. – O senhor retira essa vassoura de onde?

INF. – Do baxo, do juçara! (Viana – Santeiro)

Cf.: forno.

Ventijá [beneficiamento/resfriamento] **verb.:** colocar a farinha no balaio e jogá-la com movimento para cima para ventar ligeiramente com a finalidade refinar a farinha.

Var.: ventejar

INF. – <Ventijá> a farinha depois de pronta é no balaio. Aí agente...tá aqui(mostra o instrumento balaio), Como o estado da mandioca está muito péssimo agora, tá aguada, tá mole, amolece com três dias. Aí o minino mexeu e vintijô no balaio. É vintijando no balaio, como se vinteja o arroz, entendeu? Aí é que sai aquele cuí.

INQ. – Como assim?

INF. – Sacudino. Aí nós diz é ventijá a palha e fica só a farinha. (Penalva – Conceição)

Cf.: balaio; mandioca; aguada; mexê; cuí.

6 CONSIDERAÇÕES

A realização desse estudo da terminologia empregada nas atividades laborais em casas de farinha de mandioca na Baixada Maranhense, em particular naquelas situadas nos municípios de Penalva, Viana e Vitória do Mearim e que funcionam de forma artesanal, representou a possibilidade, por um lado, de investigar a variação linguística dos termos no meio linguístico e social em que circulam e, por outro lado, de contribuir para preservação das tradições regionais, da memória histórica, do universo linguístico-cultural que dão testemunhos da história das comunidades pesquisadas, uma resistência de tradição frente ao impacto tecnológico das grandes indústrias.

Nosso estudo teve como principal objetivo a produção de um glossário socioterminológico da fabricação da farinha nessas casas, com ênfase no beneficiamento e em suas etapas de processamento. Casas de farinha que, embora rudimentares, dão testemunho de sua resistência cultural, histórica, alimentar, social, econômica e, para além disso, a existência de uma linguagem de especialidade que carecia de um estudo sistematizado que evidenciasse a existência dessa atividade laboral no fabrico de farinha de mandioca na Baixada Maranhense.

O glossário elaborado contém 94 termos elaborados com dados de registros orais, recolhidos na pesquisa de campo. Vale ressaltar que nossa pesquisa preservou as marcas de oralidade dos participantes, o que gerou o registro de termos-entrada em que o padrão é a denominação popular, pois tais marcas são inerentes ao universo discursivo, à língua de especialidade e ao saber tradicional.

Após essa imersão, na busca de conhecimento da terminologia, nos falares das casas de farinha da Baixada Maranhense, podemos dizer que estamos conscientes de que o nosso trabalho não se esgota nessas páginas, pois há, ainda, muito por fazer. Acreditamos ter dado um primeiro passo em direção a um mundo fascinante que envolve a história e o saber cultural de uma comunidade. Na realidade, esta pesquisa que começou tímida e incerta, alcançou um volume surpreendente e que precisou ser afunilada, a fim de direcionar para o objetivo proposto. Por outro lado, abre espaço para pesquisas futuras, utilizando os dados levantados e tantos outros, sob outras perspectivas, que evidenciam a existência dessa língua de especialidade, dessas comunidades e do registro do falar português brasileiro.

Consideramos, ainda, a possibilidade de produção de um glossário socioterminológico eletrônico e outro impresso envolvendo essa primeira etapa de estudos, com a finalidade de facilitar a intermediação entre o produtor rural e os grandes produtores industriais de farinha de mandioca; mecanismo que facilitará a linguagem entre o grupo escolarizado e técnico com os produtores rurais.

Buscaremos, junto às secretarias de educação dos municípios, meios para trabalhar nas escolas o glossário das casas de farinha de mandioca, uma forma de tornar esses saberes conhecidos de todos e, com isso, trabalhar em sala de aula o léxico, a escrita, a oralidade. Sobretudo, são meios de manter viva a cultura e o saber popular.

Dessa forma, esperamos que seja útil àqueles que se interessem pelo tema e queiram conhecer melhor o universo que envolve a língua de especialidade no fabrico de farinha de mandioca da Baixada Maranhense.

REFERÊNCIAS

- ALPÍZAR CASTILLO, Rodolfo. Reflexiones terminológicas. In: CORREIA, Margarita. (org.). *Terminologia, desenvolvimento e identidade nacional*. Lisboa: Edições Colibri; ILTEC, 2002, p.27-39.
- ALMEIDA, Gladis Maria de Barcellos; CORREA, Margarita. Terminologia e corpus: relações, métodos e recursos. In :TAGNIN, Stella E. O; VALE, Oto Araujo (org.). *Avanços da linguística de corpus no Brasil*. São Paulo: Humanitas,2008, p.72
- ALMEIDA, Gladis Maria de Barcellos. Terminologia: o que é e como se faz. In: GONÇALVES, Adair Vieira; GÓIS, Márcio Lúcio de Souza. (Org.) *Ciências da linguagem: o fazer científico?* Campinas, São Paulo: Mercado de Letras, 2012. v. 1, p. 197-229.
- BARROS, Lúcia Almeida. *Curso básico de terminologia*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2004.
- BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogo das grandezas do Brasil*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010 [1618], v. 134.
- CABRÉ, María Teresa. *Una nueva teoría de la terminología*: de la denominación a la comunicación. In: Simpósio Ibero-Americano de Terminologia, 7, 1998. Havana. Anais. Lisboa: Colibri, 2002.p. 41-60.
- _____. A terminologia hoje: concepções, tendências e aplicações. *Cadernos de Tradução*, Porto Alegre, n.17, p.9-30, out./dez. 2004.
- _____. (2011). A Terminologia, uma disciplina em evolução: passado, presente e alguns elementos de futuro. *Debate Terminológico*. Disponível em:<[La Terminologia una disciplina en evolucin - Maria Teresa Cabr \(1\).pdf](#)>; Acesso em: 10 ago. 2023.
- _____. *La terminología*: representación y comunicación. Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra, 1999.
- CARMO, Rosangela Maria Costa Pinto do. Na roda da capoeira: um estudo semântico-lexical da mandiga angoleira. In: RAMOS, Conceição de Maria de Araujo; ROCHA, Maria de Fátima Sopas; BEZERRA, José de Ribamar Mendes. (org.). *A diversidade do português falado no Maranhão: o atlas linguístico do Maranhão em foco*. São Luís: Edufma, 2006, p. 80-103.
- CEZARIO, Maria Maura; VOTRE, Sebastião. Sociolinguística. In: MARTELOTTA, Mário Eduardo (org.). *Manual de linguística*. 2. ed. São Paulo: Contexto, p. 141 a 155, 2021.
- CLAS, André. A pesquisa terminológica e a formulação de parâmetros em função das necessidades dos usuários. In: ISQUERDO, Aparecida Negri; KRIEGER, Maria da Graça (org.). *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. Campo Grande. MS: Ed. UFMS, 2004. v.2, p. 223-238.
- CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário histórico das palavras portuguesas de origem tupi*. 3. ed. São Paulo: Melhoramentos; Editora da Universidade de São Paulo, 1989.

CHIZZOTTI, Antonio. *Pesquisa em ciências humanas e sociais*. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2006.

DIAS, Cristiane Soares. O léxico da pesca no município de Raposa. In: RAMOS, Conceição de Maria de Araujo; ROCHA, Maria de Fátima Sopas; BEZERRA, José de Ribamar Mendes. (org.). *A diversidade do português falado no Maranhão: o atlas linguístico do Maranhão em foco*. São Luís: Edufma, 2006, p. 104-119.

EMBRAPA. Mandioca em números. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/congresso-de-mandioca-2018/mandioca-em-numeros>> Acesso em: 16 dez. 2023.

FAULSTICH, Enilde Leite de Jesus. Socioterminologia: mais que um método de pesquisa, uma disciplina. *Ciência da Informação*. v. 24, n. 3, p. 281-288. 1995. Disponível em: <<https://revista.ibict.br/ciinf/article/view/566/567>> Acesso em: 9 jun. 2024.

_____. A socioterminologia na comunicação científica e técnica. *Revista Ciência e Cultura*. São Paulo, abr./jun. 2006 Disponível em: <www.cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v58n2/a12v58n2.pdf>; Acesso em: 11 jul. 2024.

_____. A terminologia e a língua de sinais no contexto da acessibilidade linguística. In: I Congresso Internacional de Lexicologia, Lexicografia e Terminologia das Línguas de Sinais, 2022, Brasília. *Estudos de Lexicologia, Lexicografia, terminologia e terminografia das línguas de sinais*. Curitiba: **Appis**, 2019. v. 1. p. 27-34.

FREIXA, Judit. Variación terminológica: ¿Por qué y para qué? *Meta: Journal des traducteurs / Meta: translators' Journal*, vol.50, n. 4, 2005. Disponível em: <<https://www.erudit.org/fr/revues/meta/2005-v50-n4-meta1024/019917ar/>> Acesso em: 22 set. 2024

FREIXA, Judit; KOSTINA Irina; CABRÉ, María Teresa. *La variación terminológica en las aplicaciones terminográficas*. In: Actas del Simpósio Iberoamericano de Terminología, 8. Cartagena de Índias, Colombia 2002. ISBN: 958-33-4022-7. Disponível em: <file:///C:/Users/joubel/Downloads/La_variacion_terminologica_en_las_aplica.pdf> Acesso em: 02 fev. 2024

ISQUERDO, Aparecida Negri. Vocabulário do seringueiro: campo léxico da seringa. In: OLIVEIRA, Ana Maria Pinto de; ISQUERDO, Aparecida Negri (org.). *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. 2.ed. Campo Grande: EDUFMS, 2001, v.1, p. 91-100.

KRIEGER, Maria da Graça; BEVILACQUA, Cleci Regina. *A pesquisa terminológica no Brasil: uma contribuição para a consolidação da área*. 2005. Disponível em <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/132033>> Acesso em: 23 dez. 2024.

KRIEGER, Maria da Graça; FINATTO, Maria José Bocorny. *Introdução à Terminologia: teoria e prática*. São Paulo: Contexto, 2004. Disponível em <file:///C:/Users/joube/Downloads/cristianekilian,+14_Bevilacqua.pdf> Acesso em: 1 out. 2024.

KRIEGER, Maria da Graça. Terminologia revisitada. *D.E.L.T.A.*, v. 16, n. 2, p. 209-228, 2000. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/26361081_Terminologia_revisitada> Acesso em: 2 out. 2023.

GAUDIN, François. La socioterminologie. *Langages: La terminologie : nature et enjeux*, ano 39, n.157, p. 80-92, 2005.; Disponível em:<https://www.persee.fr/doc/lqge_0458-726x_2005_num_39_157_976> Acesso em: 02 out. 2023

_____. Pour une socioterminologie: des problèmes sémantiques aux pratiques institutionnelles. Rouen: publications del'Université de Rouen, 1993.

_____. Socioterminologie: des problèmes semantiques aux pratiques institutionnelles. Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1993.

_____. Socioterminologia: um itinerário bem-sucedido. *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*, v. 7, p. 293-309, 2014.

MARANHÃO, Francisco de Nossa Senhora dos Prazeres, Frei. *Poranduba maranhense ou relação histórica da Província do Maranhão*. 3. ed. São Luís: Edições Academia Maranhense de Letras, 2012.

MARQUES, Núbia Nascimento. Cultura da mandioca. *Revista Sergipana de Folclore*, Aracajú, 1979, p.9.

MIRANDA, Lígia Maria Café. Aplicação de base metodológica para pesquisa em socioterminologia na elaboração de um glossário demonstrativo em fitopatologia. *ciência da Informação*, v. 24, n. 3, p. 1995. Disponível em :<<https://revista.ibict.br/ciinf/article/view/576/577>> Acesso em: 1 out. 2023.

NASCIMENTO, Rosival Possidônio do. Boas práticas de fabricação de farinha de mandioca. *Embrapa Amazônia Oriental Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*, p. 153, 2014.

PONTES, Antônio Luciano. Terminologia científica: o que é e como se faz. *Revista de Letras*, [S. l.], v. 1, n. 19, 2016. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufc.br/revletras/article/view/2090>>. Acesso em: 9 set. 2024.

PRADO JR., Caio. *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. 19.ed. São Paulo: Brasiliense, 1986. Disponível em:<https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5502200/mod_resource/content/1/Caio%20Prado%20Jr.%20%20Forma%C3%A7%C3%A3o%20do%20Brasil%20contempor%C3%A2neo.pdf> Acesso em 02 jun. 2024

RAMOS, Conceição de Maria de Araujo; BEZERRA, José de Ribamar Mendes; ROCHA, Maria de Fátima Sopas. Da soqueira à tocera, do parol à gamela – entre a sincronia e a diacronia: um estudo da terminologia da cana-de-açúcar. *Signum: Estudos da Linguagem*, v. 1, n. 15, p. 281-291, jun. 2012.

RAMOS, Conceição de Maria de Araujo; ROCHA, Maria de Fátima Sopas; BEZERRA, José de Ribamar Mendes. Apresentação. In: _____. (org.). *O português falado no Maranhão: estudos preliminares*. São Luís: Edufma, 2005, p. 5.

RAMOS, Conceição de Maria de Araujo; MOREIRA, Luciana Araújo. *Glossário de termos do universo do caranguejo*: São Luís e Araisos. São Luís: FAPEMA, 2009. 1 CD-ROM.

REY, Alain. *La terminologie*. Noms et notions. 2. ed. Paris: Presse Universitaires de France, 1992 (Que sais-je?).

ROCHA, Maria de Fátima Sopas. “*A cada canto seu espírito santo*” – diversidade e unidade na terminologia da festa do Divino Espírito Santo. 2013. Tese (Doutorado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Linguística, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2013.

_____. *A Festa do Divino Espírito Santo no Maranhão: uma proposta de glossário*. 2008. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Linguística, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2008.

RODRIGUES, Jaime. (2017). “*De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem*”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira De História*, 37(75), 69–95. <<https://doi.org/10.1590/1806-93472017v37n75-03>> Acesso em 07 out. 2023

SANTOS, Georgiana Márcia Oliveira. *A terminologia do reggae ludovicenses: uma abordagem socioterminológica*. 2008. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Linguística, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2009.

SANTOS, Heitor Albuquerque dos et al. *Análise espaço temporal (2000–2014) da vegetação na microrregião Baixada Maranhense (Maranhão)*. *Revista Brasileira de Sensoriamento Remoto*, v. 1, n. 1, 2020.

SERRA, Luís Henrique. Uma visita linguística à casa de farinha e ao engenho: a produção de verbetes socioterminográficos. *Littera Online*, n.4, p.156-173. 2011 Disponível

em: <https://www.researchgate.net/publication/328996147> *Um visita a casa de fari nh a_e_ao_engenho* Acesso em: 10 dez. 2022. SERRA, Luís Henrique. Atlas linguístico do Maranhão: um estudo do léxico da mandioca. São Luís: Universidade Federal do Maranhão - Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica, 2010. 63 p. Relatório final de pesquisa.

_____. *O universo terminológico da cana-de-açúcar em duas perspectivas: o agrônomo e o agricultor*. 2015. Dissertação (Mestrado em Filologia e Língua Portuguesa) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Semiótica e Linguística Geral, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

_____. *A variação denominativa no discurso especializado da cana-de-açúcar no Brasil: uma pesquisa sobre a variação funcional*. 2019. Tese (Doutorado em Filologia e Língua Portuguesa) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Semiótica e Linguística Geral, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

SERRA, Luís Henrique; BEZERRA, José de Ribamar Mendes. A Terminologia do micro e do pequeno agricultor de cana-de-açúcar do Maranhão: a variação diatópica. In: MARTINS, Marco Antonio; SÁ JÚNIOR, Lucrécio Araújo de; MOURA, Kássia Kamilla de; MORAIS Aryonne da Silva. (org.). *Estudos Linguísticos: textos selecionados* – ABRALIN-2013. Natal: ABRALIN, 2016, v. 1, p. 1-15.

SERRA, Luís Henrique. Um estudo socioterminológico da mandioca no Maranhão. In: RAMOS, Conceição de Maria de Araujo; BEZERRA, José de Ribamar Mendes; ROCHA, Maria de Fátima Sopas. (org.). *O português falado no Maranhão: múltiplos olhares*. São Luís: Edufma, 2010, p. 152-172.

SILVEIRA, Theciana Silva. *Maranhão, terra das palmeiras: um estudo da sinonímia na terminologia do babaçu*. 2017. Dissertação (Mestrado em Letras) – Programa de Pós-Graduação em Letras, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2017.

_____. *Metáfora na terminologia do petróleo no espaço da comunidade de países de língua portuguesa (CPLP): Angola, Brasil e Portugal*. 2021. Tese (Doutorado em Linguística) – Centro de Educação e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Linguística, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2021.

TARALLO, Fernando. *A pesquisa sociolinguística*. São Paulo: Ática, 1986.

VERAS, Carlos Magno dos Anjos. *Pesquisa do IFMA elabora panorama da produção de farinha no Maranhão*. Disponível em: <
<https://portal.ifma.edu.br/2019/10/09/pesquisa-do-ifma-elabora-panorama-da-producao-de-farinha-no-maranhao>> Acesso em: 13 set. 2023

APÊNDICE

OS FALARES NAS CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA: um estudo da terminologia empregada nas atividades laborais em casas de farinha na Baixada Maranhense

Questionário-guia Casa de Farinha de mandioca

Nº da Casa:

Povoado:

Município:

1. QUESTIONÁRIO	
1.1. Como se chama o local onde as pessoas da comunidade se reúnem para fabricação da farinha?	
☐ Casa Farinha	☐ Casa de Forno ☐ Outro
1.2. Nos dias de fabricação de farinha como as pessoas da comunidade chamam essa atividade?	
☐ Mexer Farinha	☐ Farinhada ☐ Outro
1.3 Como se chama o local onde se coloca a mandioca de molho por três à cinco?	
1.4 Que tipo de água se coloca a mandioca de molho pra fabricar a farinha? (R: Igarapé ou no caixa d'água)	
1.5 Quando a mandioca chega ao local de preparo da farinha, como se chama o objeto onde ela é colocada?	
1.6 Como se dá o nome do processo de tirar a casca da mandioca? (R:descascar, raspar, descascamento)	
1.7 Como é feito esse processo?	
1.8 É feita alguma limpeza da mandioca após se tirar a casca?	
☐ Sim	☐ Não
1.9 Depois de limpar a mandioca, qual a primeira coisa que se faz, como se estivesse fazendo? (R: dizer o processo de como se pega a mandioca)	
2.0 Como se chama o instrumento que se usa para retirar a casca da mandioca? (R: faca, canivete)	
2.1 A mandioca está do jeito natural, só foi retirada a casca, como se faz pra transformar a mandioca numa massa? (R: socar, amassar, ralar, cevar)	
2.2 No momento da trituração da massa e para não deixar a massa se espalhar no chão como se chama esse objeto onde a massa cai? (R:Caixote)	

2.3 Como se chama a pessoa encarregada em realizar o processo de masseração da mandioca. (R: amassador)
2.4 Como se chama o objeto onde se coloca a mandioca depois de descascada? (R: vasilha, basqueta, cuia, panela)
2.5 Depois disso a mandioca vira uma coisa só, misturado, como se chama quando está assim? (R: massa.)
2.6 Essa massa está muito molhada ou úmida, como se faz para retirar esse líquido? (R: se coloca no tapiti)
2.7 Essa massa precisa passar por algum processo para retirar o líquido, como se chama esse processo? (R: coar, secar, escorrer a massa)
2.8 Instrumento rústico feito de pau onde se coloca o tipiti cheio de massa de mandioca para ser comprimida e seca. (R: prensa)
2.9 Como se chama aqui o processo de afinar a massa da mandioca? (R: peneirar ou coar)
3.0 Como se chama a sujeira ou resto de talinhos extraída no processo de coação da tapioca? (R: borra)
3.1 Quando a massa de mandioca é colocada no forno e ainda está cozinhando para depois virar a farinha, como se chama? (R: farinha escalda)
3.2 Depois que a massa está no processo de secagem, junto ao fogo, como se chama esse processo? (R: escaladar)
3.3 Processo que consiste em jogar a massa da mandioca no forno durante quarenta a cinquenta minutos para ser remexida e transformada em farinha.? (R: torrar, torração, torramento)
3.4 Depois que a farinha está pronta como se chama esse processo em que ela está quente e fica fria, pronta para o consumo? (R: esfriamento)
3.5 Como se dá o nome, quando colocamos a mandioca na água e lá passam algum tempo até ficar pronta . para o início do processo de fabricação da farinha? (R: molho)
3.6 Como se dá o nome do local/ objeto onde se coloca a mandioca para virar uma massa? ☐ Pilão ☐ Forrageira ☐ Catitu
3.7 Como se chama o instrumento ligado a energia que tritura a mandioca? (R: forrageira)
3.8 Como se chama o instrumento feito como uma pequena caixa de madeira, uns braços de madeira usados por pessoas, geralmente homens, usados para triturar a mandioca e transformá-la numa massa? (R: catitu)
3.9 Como se chama peça plana de madeira preparada para servir de apoio ao caititu?

(R: bancada ou mesa)
4.0 Como se chama a peça roliça do caititu que tritura a mandioca? (R: rodete ou roda)
4.1 Como se chama o nome do objeto, feito de madeira, usada para socar a massa de mandioca no pilão? (R: mão de pilão, manceta, porrete)
4.2 Como se chama o instrumento de madeira, puxado por couro de boi, usado para triturar a mandioca? (R: bola)
4.3 Como se chama a parte desse instrumento, usado para triturar a mandioca, onde os trabalhadores se apoiam um de cada lado para triturar a mandioca? (R: braço de catitu ou veio)
4.4 Como se chama a peça de madeira que serve para colocar as serras que ralam a mandioca já descascadas?
4.5 Como se chama a peça de madeira que fica junto de um instrumento usado para ralar a mandioca descascada? (R: castanha)
4.6 Como é o nome do instrumento onde essa massa é colocada para escorrer? (R: tapiti)
4.7 Como se chama o pedaço de madeira que se coloca no tapiti para ficar escorrendo o líquido da mandioca? (R: sarilho)
4.8 Como se chama o nome do líquido que escorre da mandioca?
4.9 Como se chama a massa branca que escorre do tapiti usada para se fazer um alimento branco que se assa e se come com café? (R: tapioca)
5.0 Como se chama o objeto, geralmente de madeira, que é colocado o tapiti para escorrer a tapioca? (R: gamela)
5.1 Como se chama o objeto onde essa massa de mandioca é colocada? (R: cocho)
5.2 Como se chama a massa que já foi escorrida e socada/triturada? (R: bolo)
5.3 Como se diz para fazer a massa de mandioca pra ficar fina em forma de grão bem pequenos? (R: peineirar, crivar)
5.4 Como se chama esse instrumento usado para fazer a massa de mandioca ficar em grãos menores? (R: peneira)
5.5 Como se chama uma espécie de peneira, feita do caule de guarimã/ guarumã? (R: urupema)
5.6 Como se chama os pedaços de mandioca que sobraram ao se passar a massa crua na peneira, que geralmente é descartado ou dado aos animais como alimento? (R: crueira,)
5.7 Como se chama o instrumento de chapa de ferro, no formato redondo, usado para torrar a massa da mandioca na produção de farinha. (R: forno)

5.8 Quando se vai colocar a massa de mandioca para fabricar a farinha, se coloca no forno em porções pequenas, como se chama esse fazer fazer farinha por partes? (R: fornada)
5.9 Como se chama o local que se coloca a massa de mandioca, aquecido por fogo feito com a queima de madeira? Boca onde se alimenta o fogo
6.0 Como se chama a função de pessoa que fica mexendo a farinha para não deixar queimar?
6.1 Instrumento de madeira usado para movimentar a farinha no forno e não deixar queimar? (R: rodo)
6.2 Como se chama o instrumento usado para limpar o local onde a farinha está sendo feita? (R:vassoura de caranã)
6.3 Aqui o senhor passa alguma coisa no forno para lubrificar e não deixar a farinha grudar ou queimar durante a torragem? O quê? (R: sim, banha de animal)
6.4 Como se chama o objeto, feito de madeira, onde, geralmente, se coloca a massa de mandioca ou farinha pronta e esse mesmo objeto se usa para medir em quilos? (R: alqueire)
6.5 Um alqueire mede quantos quilos?
6.6 Como se chama o objeto, feito de palha, usado para carregar mandioca colhidas nas costas de um cavalo? (R: Jacá ou caçuá)
6.7 Como se chama o objeto, feito de palha, usado para colocar a farinha depois de pronta? (R: côfu)
6.8 Como se chama uma espécie de cesto comprido usado para comprimir a massa da mandioca, deixando-a seca e extraindo-se a tapioca? (R:tipiti)
6.9 De acordo com o tamanho o caroço da farinha que, de acordo com o escaldamento, poderá possuir tamanhos diferentes, como se chama? (R: bago ou bagaço)
7.0 Como se chama o nome da farinha de espessura grossa após a torragem? (R: Baguda ou farinha grossa)
7.1 Como se chama o nome da farinha de espessura fina após a torragem? (R:farinha fina ou farinha seca)
7.2 Como se chama o nome da farinha de cor amarela?
7.3 Como se chama a farinha de grãos brancos obtida a partir da goma da mandioca? (R: farinha de tapioca ou farinha branca)
7.4 Como se chama a farinha obtida quando a mandioca que passa por um período de três a cinco dias de molho na água do poço para amolecer. (R: farinha de puba ou farinha d'água.)

7.5 Como se chama a farinha produzida com bastante cuidado para que fique bem torrada e bem feita. (R: farinha de primeira ou farinha boa)
7.6 Como se chama a farinha produzida e que não ficou tão boa ? (R: farinha de segunda ou farinha ruim)
7.7 Como se chama a parte fina da farinha, semelhante a um pó, obtida ao passá-la em uma peneira bem fininha? (R: cuí)
7.8 Como se chama aquele alimento feito de uma massa bem branquinha e que se come enroladinho, geralmente com café de manhã ou final de tarde? (R: beiju)
7.9 Como se chama o tipo de mingau feito com a farinha peneirada, água e sal? (R: mingau de puba)
8.0 Como se chama o alimento feito com farinha, água, pimenta e cheiro verde? (R: chibé, tiquara)
8.1 Recipiente usado para se colocar a farinha como sacos plásticos de trinta quilos ou sacos de estopa de sessenta quilos. (R: embalagem)
8.2 Quando a farinha está pronta e embalada para venda, tem uma pessoa que compra pra revender?
8.3 Como se chama a pessoa que compra a farinha produzida pelo trabalhador rural para revendê-la em quantidade ? (R: atravessador)
8.4 Como se chama a farinha que é feita sem colocar a mandioca de molho? (R: farinha pura ou farinha lavada)
8.6 Como se chama a farinha que estragou ou não ficou boa para consumo ou venda?
8.7 O que se faz com os resíduos tipo casca? (se dá para animal ou faz ração para animal)

OS FALARES NAS CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA: um estudo da terminologia
empregada nas atividades laborais em casas de farinha na Baixada Maranhense

Ficha da Casa de Farinha de mandioca

Nº da Casa:

Povoado:

Município:

2. IDENTIFICAÇÃO DA CASA DE FARINHA	
1.1. Nome da casa:	
1.2. Localização:	
1.3. Distância da sede do município:	
1.4. A casa é: ☐ Particular ☐ Comunitária ☐ Familiar	
1.5. Em se tratando de casa particular ou familiar, é necessário fazer algum tipo de pagamento para usá-la? ☐ Sim ☐ Não	
1.6. Em se tratando de casa particular ou familiar, quem é o dono da casa?	
1.7. Em se tratando de casa comunitária, quem a administra?	
1.8. A farinha produzida é apenas para o consumo de subsistência? ☐ Sim ☐ Não	
3. HISTÓRICO SUCINTO DA CASA	
2.1. Como surgiu?	
2.2. Quando foi construída?	
2.3. A casa teve outros nomes?	
2.4. Houve mudança de status?	
Sim ☐ Não ☐	

4. ESTRUTURA FÍSICA DA CASA (tipo de construção, compartimentos etc.):

5. OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES:

ANEXO

Ficha Terminológica

FICHA TERMINOLÓGICA		
1.	Número:	
2.	Termo Entrada:	
3.	Categoria Gramatical:	
4.	Gênero:	
5.	Sinônimo	
6.	Variante(s):	
6.1	Gráfica	Fonte
6.2	Lexical	Fonte
6.3.	Morfossintática	Fonte
6.4.	Socioprofissional	Fonte
6.5	Topoletal	Fonte
7.	Área	
8.	Subárea	
9.	Definição:	Fonte
10.	Contexto	Fonte
11.	Remissivas:	
11.1.	Hiperônimo	Fonte
11.2.	Hipônimo	Fonte
11.3.	Conceito conexo	Fonte
12.	Nota(s):	
13.	Autor da ficha:	
14.	Instituição:	
15.	Data:	

Fonte: Adaptado de Faulstich (1995, p.228).