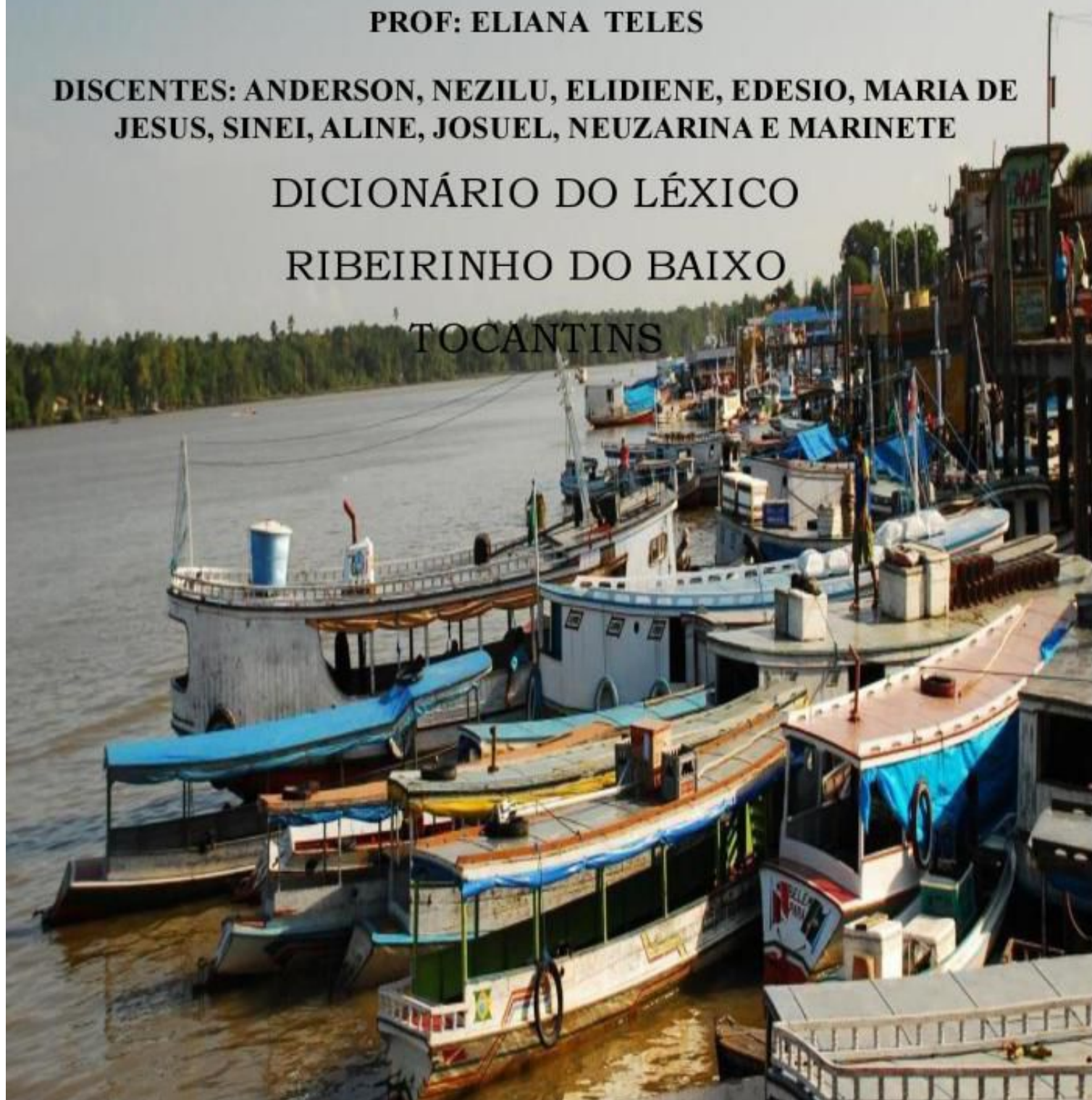


**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA**  
**LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO**  
**CIENCIAS NATURAIS**  
**LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO DO CAMPO**

**PROF: ELIANA TELES**

**DISCENTES: ANDERSON, NEZILU, ELIDIENE, EDESIO, MARIA DE  
JESUS, SINEI, ALINE, JOSUEL, NEUZARINA E MARINETE**

**DICIONÁRIO DO LÉXICO**  
**RIBEIRINHO DO BAIXO**  
**TOCANTINS**



O presente estudo tem em sua abordagem a importância de resgatar o léxico das comunidades ribeirinhas no processo de formação da linguagem dos povos, assim como as aprendizagens das mesmas para que dessa forma, haja qualidade de vida à todos e seja para todos. No decorrer do desenvolvimento da vida, as pessoas vivenciam diversas situações de convivência, pertencendo aos mais diversos grupos sociais e agindo de diversas formas. Desde os primórdios da existência do mundo, os seres humanos evoluíram e tornaram-se capazes de pensar, agir, mover-se e muitas outras especificidades, para tanto, foi necessário que houve-se relações sejam elas da forma que se agrupam, mas que para o desenvolvimento da espécie.

Retrata o modo de vida e o léxico predominante nas comunidades do campo. Para tanto, há a necessidade de se resgatar os valores e saberes da cultura tradicional,

em que muitas vezes é esquecido frente a globalização nas comunidades camponesas.

O estudo foi desenvolvido nas seguintes comunidades ribeirinhas: Ajuat, Guajará de Beja, Tauera de Beja, Quianduba, Rio Mauba, Colônia Velha e Anapuzinho.

Este trabalho justificou-se e por isso tornou-se oportuno à medida que faz-se necessário analisar os contextos dos quais os sujeitos estão envolvidos. Buscar a realidade e torna-la presente em nosso dia-a-dia e uma medida eficaz para que a cultura de nosso povo não perca-se neste turbilhão que é a globalização.

## I- MATAS

### ➤ O AÇAÍ

Tipicamente conhecido como açazeiro é encontrado nas áreas de várzeas, terra firme e igapó,



mas predominantemente encontra-se bem desenvolvido nas áreas de várzeas. É explorado na região para a retirada do palmito, por possuir uma polpa com grande valor nutritivo, além de ser vendido no período que as árvores não estão com fruto. O fruto é consumido principalmente como acompanhamento no momento das refeições (almoço e jantar) com ou sem farinha d'água, serve também para "aguar" o mingau de farinha ou de arroz.

O período de colheita se dá entre junho à dezembro (safra), nos outros meses há escassez do fruto. Entretanto, variam de localidade para localidade. Alguns anos atrás o mesmo passou a ser exportado para fabricação de cosméticos, de suco, de polpa, etc.

Existem muitas utilizações para a árvore. O açazeiro é utilizado pelas comunidades como pontes, estivas e assoalho de casas também como "paxiubá". As folhas depois de secas servem como estrume para o solo.



➤ **AÇAÍ CASADO:** As pessoas mais velhas acreditam que se apanhar o açai branco com a mesma peconha com que se apanha o açai preto, eles vão casar e formar o açai *una*, cuja cor é cinza.

### ➤ **BASCULHA DE AÇAÍ**

Período que o açaí encontra-se no final da safra. As pessoas vão para o mato com seu paneiro, peconha e a faca, procurar e apanhar os cachinhos que ficaram depois da safra.

### ➤ **O MIRITI**

O miriti é uma palmeira que cresce em torno de 25 metros de altura, com troncos de 3 a 50 cm de grossura. Geralmente leva em torno de 3 a 4 anos para se tornar uma árvore que dê fruto. As folhas são grande, e muitas. Floresce de setembro a abril (período que há a escassez de açaí, ou seja, a safra “assim denominada” sofre queda na produção) ela produz um fruto avermelhado, que fornece



muitas coisas para os ribeirinhos.

### **PROCESSO DE CULTIVO DO MIRITI**

*“As mulheres guerreiras, senhoras de seu corpo, são como a palmeira do mirity, que rejelta o fructo antes que elle amadureça e o abandona a correnteza do rio.”*  
**JOSÉ DE ALENCAR.**

O ciclo de extração do miriti ocorre primeiramente com a coleta dos **talos** (braços) da árvore no meio do mato, em locais aonde só se chega de casco a remo. Geralmente, o miriti colhido é jovem, com isto, a confecção ou mesmo a extração do miriti para outros fins não se torna uma atividade predatória, uma



vez que a árvore é mantida viva e crescendo normalmente. A consciência de que preservar é preciso, é transmitida entre as gerações: dos pais para os filhos, dos filhos para os netos, com o artesão retirando da natureza somente o necessário.

Da palmeira tudo se aproveita, sendo que cada região tem seu uso específico. Dependendo da região há uma manipulação.

O miriti só é bom porque tudo serve dele, do miritizeiro. Eles tiram o grelo, deixam secar e fazem a Envira que tece as cordas da rede. Da tala, eles fazem o rabo do foguete e também tecem a rede. O miriti é braço da folha de miriti, esse miriti que a gente faz o brinquedo. Da tala, tece os paneiros, cestas, essas coisas. Da fruta, faz o vinho, faz o doce e o mingau (Dona Maria Abreu, aposentada).

**As cascas**, bem flexíveis, depois de secas, transformam-se em cestas, paneiros e vareta de papagaios e pipas.

**O miolo**, trabalhado com facões, é alisado e transformado em feixes para os produtores de brinquedos. Os artistas com ferramentas rústicas esculpem e montam peças segundo suas referências pessoais. São construídos barcos, bonecos, dançarinos, cobras, jacarés, madeireiros, pássaros, vaquinhas, aviões, rádios, etc.

Depois de prontos, os brinquedos são vendidos, ou mesmo, estocados e, a véspera do Círio de Nazaré, são levados para Belém, onde ficam expostos e comercializados em praças e girândolas. Os brinquedos são uma manifestação artística espontânea e o reflexo da criatividade dos produtores.

**As folhas** servem para ornamentação de diversos ambientes, e principalmente depois de secas para fazer a

“Envira” que é bastante utilizada na produção de cordas de rede e na preparação de paneiros, além de produzir bijuterias com o “capim santo”

O **caule** é aproveitado como ponte em casas ribeirinhas, além de servir de abrigo para diversos animais.

A **polpa amarelo-ouro** que envolve o caroço do fruto pode ser consumida ao natural ou mesmo usada para fabricar doces, sorvetes, cremes, e na preparação de vinho caseiro.



A extração do **óleo da polpa** é utilizado na medicina caseira como remédio para diversas doenças. Assim, como algum tempo atrás vem sendo utilizada pela rede de beleza como cosméticos.

## II- CAÇA

Nas comunidades do campo existem diferentes tipos de armadilhas, que servem para capturar animais. Podemos destacar:

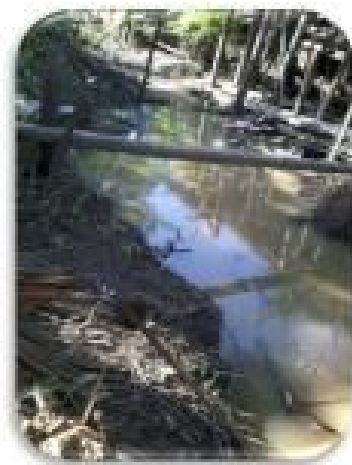
- **Mundé:** Armadilha que serve para pegar mucura. É feita de coropó (pedaço da folha de miriti). Para armá-lo é necessário construir duas paredes de coropó e colocar um pedaço de pau, e fixar uma peçonha. Depois arma com pedaços de abacaxi. Quando a mucura entra tenta puxar a isca o pau acaba por cair na nela.
- **Arapuca:** Armadilha que serve para pegar animais pequenos como por exemplo, a saracura. É feita de gravetos que formam uma espécie de cubo. Quando ela (animal) vem e entra para comer o alimento a pessoa puxa um fio colocado na armadilha e ela cai.

### III- PESCA

#### ➤ GAPUIA

Espécie de pesca para pegar camarão. É feita nos igarapés e acontece quando a maré está baixa no rio; as pessoas escolhem um poço dentro do igarapé, fazendo uma *mocooca* de cada lado (espécie de barreira feita da lama do próprio igarapé), impedindo com que a água retorne quando jogada pra fora. Sendo que este tipo de pesca é usada principalmente para pegar peixes.

Já para pegar camarão dentro do poço são feitos movimentos na água usando remos ou pedaços de pau. Fazendo com que a lama misture-se com a água e o camarão venha a boiar. Entretanto, existem diferentes modos de gapuia, variando de comunidade para comunidade. Em



alguns lugares as pessoas não secam o poço, em outros e usado na *mocooca* um *matapi* ou a própria *rasa* para pegar o camarão.

➤ **PESCA DO MATAPI:** Objeto feito de talas de *jupati*, amarradas com cipó ou corda, nas extremidades possuem cones chamados de funil. Possuem uma boca que serve para amarrar a *poqueca* (isca feita de farelo ou babaçu), as mesmas são feitas de folha de *arumã* (árvore da qual a tala é utilizada para fazer peneira e *rasa* para depósito do açai), depois de feitas são amarradas com *envira* (talo do *miritizeiro*). São colocados na beira do rio (próximo a margem) ou igarapés.





- **PESCA DO ESPINHEL:** Utensílio de pesca feito de náilon/naile. Onde são amarrados muitos anzóis, cerca de duas braças um longe do outro. São colocados nos rios ou nas baiás. É um utensílio mais utilizado para captura de peixes de grande porte como: dourado e filhote.



- PESCA DE LINHA DE MÃO:** Utensílio feito de linha de pesca, um anzol e objeto que serve para enrolar a linha. É utilizado para pesca de rio. Os principais peixes capturados são: mandiá, pescada e mandube.



- **PESCA DE CANIÇO:** Utensílio feito de linha de pesca, um anzol e uma vara. Serve para a pesca tanto da beira de rio quanto de igarapé (poço). Os peixes não capturados são: acaratinga, jacundá, curoa, tucunaré, etc.



- **PESCA MALHADEIRA:** Utensílio de pesca feito de linha ou náilon, que são tecidas e amarradas boias de isopor e abaixo são colocados pedaços de chumbo. São colocadas tanto nos rios, igarapés, baixas ou mesmo nas baias. Os





peixes mais capturados são: pescada, mapará, sarda, tainha, bacu, tucunare, caratipioca, sardinha de gato, etc.

➤ **PESCA DE BORQUEIO:** Espécie de pesca não



muito utilizada, com uma rede feita de náilon. Primeiro vem o estaleiro com uma vara para procurar o cardume de peixes

com uma espécie de sonda, depois de localizar o cardume de mapará os poupeiros remam enquanto os jogadores de rede jogam as redes ao mesmo tempo que o carolineiro bate água para expulsar os peixes para a rede.



➤ **PESCA DE TARRAFA:** Utensilio de pesca feito de naile ou de fibra, em formato de um cone. Quem joga a rede precisa ter habilidade para que, ao jogá-la, tenha habilidade para abri-la. Os principais tipos de peixes pegos são: camarão, tucunare, além de qualquer tipo de peixe pequeno. Sofre influência da maré, sendo que é melhor ser lançada ou de manhã cedo ou no final da tarde.

➤ **PESCA DE PARI:** É feito de talas de jupati unidas umas às outras, amarradas com cipó usadas para *tapagem* de igarapés e *baixas* para pegar peixes de várias qualidades, além de camarão.



#### IV- PLANTAS

- **Plantação do cupuaçu:** Nossos avós diziam que para plantar o carroço de cupuaçu tinha que misturar com açúcar e plantar de *coca*. Para que ele desse fruto baixo e doce.
- **Plantação da maniva:** Para plantar a maniva era preciso estar abaixado, mas não *acocado*. Senão a árvore não ficaria preguiçosa e não daria batata.
- **Alho:** Muitas pessoas plantam árvores de alho no lado da casa para que o boto não suba a noite para mexer com as mulheres
- **Espada de São Jorge:** Outros plantam espada de São Jorge para espantar mau olhado.
- **Plantação do Coqueiro:** Dizem que para o coqueiro produzir muitos frutos deveria ser plantado por uma mulher que tivesse muitos filhos.

#### V- RIOS

- **OS RIOS:** Os rios para nós é a rua. O meio de transporte (para ir para escola), para o lazer (banho), fonte de alimentação (pesca de matapi, da malhadeira, espinhel, a linha de mão e caniço, etc.), lugar de trabalho, onde temos uma ligação muito íntimo com a água, pois com as enchentes (água enchendo) e vazantes (água vazando para a baía). É que os moradores sabem usá-la como melhor for cabível, pois conhecendo dá para saber o melhor momento para ir pescar no rio ou na baía. Pois para cada momento da pesca é preciso que se saiba o sentido da maré. Para colocar a rede de pesca, o espinhel ou o matapi



que pode ser colocado na beira do rio ou no igarapé; das viagens para outros lugares vamos para Abaetetuba vender seus produtos (açai e palmito) ou até mesmo fazer compras. Para ir a Belém os donos de barcos, freteiros (que transportam telhas, madeira e tijolos), tem que saber e conhecer a maré para baixar (e descarregar o material), pois se não conhecerem, a viagem torna-se arriscada podendo a embarcação afundar trazendo muitos prejuízos aos barcos e a vida das pessoas.

- **Poluição:** Os rios de um tempo para cá, tem sofrido muito com a contaminação, pois o mau habito de alguns moradores tem contribuído com isso pelo fato de não terem consciência da importância de manter o rio limpo acabam jogando lixo doméstico como: na capinagem, restos de animais mortos (porco, galinha), assim

como animais domésticos que morrem (cachorro, gato, cobra), lixo que vens das baias (espécie de limo verde), além dos sanitários a céu aberto.

## VI- ROÇA

A roça é construída sempre em terra firme, pois em várzea a maniva cresce, mas não dá mandioca. Faz-se primeiro a derrubada da mata, e espera-se que as árvores fiquem secas, depois e posto fogo naquela área. Espera-se dois dias ao máximo para começar o plantio. Corta-se a maniva aproximadamente um palmo para que ela seja colocada na cova feita com enxada. Para a maniva ser plantada é preciso que ela seja colocada na posição correta, ou seja, que os “olhos” sejam voltados para cima. Tem-se o costume de, no meio da plantação de maniva, plantar maxixe, milho, caruru, zezelin (gergelim), jerimum, banana, mamão, arroz, feijão, etc.

- **Tempo de colheita da mandioca:** A mandioca branca é mais frágil. Ela pode ser retirada a partir de 1 ano, pois em contato com o sol forte, ou excesso de chuva ela corre o risco de apodrecer e assim perder a colheita.

A mandioca amarela já é mais resistente. Em apenas 6 meses ela já pode ser retirada.

#### ❖ USOS DA MANDIOCA

- **PRODUÇÃO DE FARINHA:** A farinha um dos alimentos mais presentes nas refeições dos paraenses é feita da mandioca que depois de arrancada e colocada de molho em um poço no igarapé, espera-se em média uma semana para que ela fique mole, e descascada e misturada com a massa



da mandioca dura que foi ralada no catitu (espécie de ralador mecânico). Depois de misturada e colocada no tipiti ou na prensa para retirar o excesso de água. Depois disso, coa-se a massa dentro de uma caixa grande sob uma peneira que depois joga-se no forno feito de barro e zinco, que necessariamente precisa já estar quente. Depois que a massa é colocada no forno no período de escaldamento (modelagem do bago da farinha) não se pode parar de mexer senão queima ou forma caroços (chamada de *farinha baguda*).

- **PRODUÇÃO DO TUCUPI:** Quando a mandioca dura é ralada costuma-se “tirar” a goma, espreme-se a massa com as mãos onde esse líquido é depositado em uma bacia grande (alumínio ou plástico) onde se espera descansar para retirar o tucupi que fica na superfície e na parte de baixo a tapioca. O tucupi é um suco

amarelado que necessariamente naquelas condições é um veneno. Entretanto, precisa ser fervido para depois ser consumido. Hoje no Pará é muito apreciado fazendo parte da culinária em muitos pratos como, por exemplo: tacacá, pato no tucupi, além de ser consumido com peixe cozido. Da tapioca é faz o beiju, a farinha de tapioca e o mingau.

- **A FOLHA:** A folha da maniva depois de moída e fervida por vários dias da origem a maniçoba que deve ser misturada com vários ingredientes como: a carne de porco, charque, chouriço, bucho de boi, miudagens de porco e temperos a gosto.



**VII- MINGAU DE CRUEIRA/CURUEIRA:** E feita da mistura da massa da mandioca mole

com a mandioca ralada. A massa é misturada, depois colocada para espremer no tipiti ou na prensa. Tira-se e depois ela é coada na peneira, logo depois é colocada no sol socada no pilão antes de ser.

**VIII- OLARIAS:** Pequena fabrica onde são produzidas telhas e tijolos. A matéria prima utilizada é o barro. Para fabricação destes materiais são utilizadas: os trabalhadores, motor, grandes engrenagens, carrinho, tabua, ganarfo, parteleira, forno, lenha e a maromba – máquina onde entra o barro, passa pelo processo e sai o tijolo, é uma peça importante, entretanto é muito perigosa por possuir



laminas e serem manejadas sem os mínimos cuidados.

#### **IX- PANEMEIRA**

- Quando a mulher grávida come a caça o caçador fica panema e só sai da panemeira depois que a mulher pari.
- Quando a mulher grávida passa por cima da rede de malhar, está fica panema, ou seja, não pega peixe; é preciso que a rede de malhar seja lavada com caldo de toranja.

#### **X- PREAMÃ**

É a maré alta onde a água já parou de encher. Neste momento as pessoas que colocam os matapis durante o dia aproveitam está maré para tirá-las.

**XI- TAPERA:** Lugar onde já morou famílias que se mudam para outro recinto deixando somente o lugar da casa e as plantas, ou seja, o lugar ficou tapera.

#### **XII- TEMPO**

- **Casamento de mucura:** Segundo os mais velhos quando o dia está ensolarado e de repente surge uma chuva, mas o sol continua forte, dizem que neste momento as mucuras estão casando.
- Quando está chovendo muito pega-se um copo enche de água e prende a mesma em um prato, para que a chuva passe. Ou faz-se um bonequinho de papel, molha e coloca-se na o mesmo na parede.
- Quando está relampeando não pode deitar-se de peito para cima, somente de lado e nem tapar os ouvidos para não ficar surdo.
- Segundo nossos avós dar banho em gato é certeza de chuva.
- Mulheres grávidas não podem olhar para lua, senão o bebê nasce com o rosto manchado.

## ❖ CORTE DE CABELO

- **Para os homens:** O cabelo deve ser cortado na lua minguante, para que o cabelo não cresça rápido.
- **Para as mulheres:** O cabelo deve ser cortado na lua crescente e cheia, para que o mesmo cresça e ganhe volume.
- **EXTRAÇÃO DE MADEIRA:** Para cortar a madeira os madeireiros observam como está a lua, ou seja, a madeira só pode ser cortada da lua minguante ao quarto crescente. Pois se corta-la do quarto crescente em diante a madeira racha e entorta.