

Teorias da Linguagem e o registro oral de saberes tradicionais: o caso do queijo do Marajó

Míriam Guimarães ARAÚJO¹
Érico Silva Alves MUNIZ²

Resumo: A comunicação é um processo multifacetado cuja concretização pode ser viabilizada por diversos vetores. Os alimentos são exemplos de elementos da cultura que detém a capacidade de falar sobre a história, hábitos, costumes e identidade de determinado território e grupo social. Ao mesmo tempo que “falam”, os alimentos e seus processos constituem-se pela expressão oral e pela transmissão que se dá de geração em geração. Este estudo tem por objetivo conectar teorias da linguagem com os relatos do “saber fazer” do queijo do Marajó, bem como apresentar simbolismos na significação das palavras empregadas no seu processo de elaboração. Para isso, utilizaremos como principais aportes teóricos a visão da Antropologia Linguística de Franz Boas (1911), dos Estudos Lexicais de Biderman (1996), dos signos de Fiorin (2010) e a relação língua-cultura de Stuart Hall (2016). Como método, utiliza-se a história oral e a entrevista semiestruturada, para registrar a ótica dos colaboradores, sobre o saber fazer do queijo do Marajó salvaguardando a memória da cozinha tradicional marajoara, bem como suas representações simbólicas.

Palavras-chave: Teorias da linguagem; Queijo do Marajó; Relatos orais; Representações.

Introdução

A função de linguagem, no sentido mais amplo, que permite comunicar à semelhança da linguagem verbal (Montanari, 2008, p. 157-158), pode ser desempenhada por diversos elementos como os movimentos corporais, a música, as imagens. O alimento, para além de essencial à existência humana, quando analisado sob perspectiva sistêmica e componente da cultura de um lugar e de uma sociedade, não se restringe à função biológica, nutricional tampouco econômica, mas carrega consigo valores simbólicos, podendo ainda, assumir o papel de comunicar.

O alimento comunica valores carregados de sentidos. Como descreve Henrique Carneiro (2003, p. 9), trata-se de “um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc.” que possibilita compreendermos os hábitos, costumes e a constituição identitária de determinado grupo social. Tanto quanto a

¹ Mestranda em Linguagens e Saberes na Amazônia pela Universidade Federal do Pará. Soure-PA. E-mail: miriamaraujo0302@gmail.com.

² Professor da Universidade Federal do Pará. E-mail: ericomuniz@ufpa.br.

palavra alimenta o espírito, o alimento constitui-se na palavra carregada e repassada por gerações. Nesta lógica, percebemos inserido nas teorias da linguagem, o fazer tradicional do queijo do Marajó, uma iguaria de identidade local e cujo processo é guardado e preservado nos relatos orais da comunidade marajoara.

Boas (1911) em sua obra seminal *Handbook of American Indian languages* preconiza a Antropologia Linguística como ramo da linguística que busca compreender a língua em uso nos contextos culturais onde é utilizada, nas interações sociais. Propõe analisar elementos linguísticos, práticas culturais e estruturas sociais buscando estas interrelações.

Neste estudo, apresentamos a Amazônia como o contexto cultural e o queijo do Marajó como um dos elementos que caracterizam a peculiaridade regional de seus alimentos. Referem Muniz e Dias (2021, p. 1), que a “alimentação amazônica é composta por complexas teias de inter-relações socioculturais e históricas, marcadas pelas trocas de saberes e técnicas tradicionais, perpetuadas e modificadas por meio da oralidade durante séculos”. A alimentação, nessa região, se apresenta de forma exótica e peculiar, guardando grande influência Europeia, em especial a portuguesa, entre outras influências como a africana e a árabe.

Isto posto, afirmamos que a cozinha regional é identitária, na verdade é fruto “de uma construção identitária lenta e gradual” que se processou historicamente como descreve Macedo (2016, p. 13). Histórias e memórias dessas práticas têm na linguagem seu resgate, sua possibilidade de registro.

A oralidade é, entre outros fatores, a responsável pela transmissão dos conhecimentos ancestrais e tradicionais de um grupo social. Através do uso da linguagem, saberes e processos são adquiridos, consolidados e repassados para as gerações futuras (Ribeiro, 2016, p. 15). É através da linguagem que somos capazes de aprender; é pela utilização dos nomes que transformamos os objetos ao nosso redor em realidade (Fiorin, 2002, p. 55). Neste sentido, a linguagem é o meio pelo qual nos relacionamos, trocamos experiências e transmitimos conhecimentos para os membros de um grupo. É, portanto, a partir dessa perspectiva que tecemos o elo inarredável entre a linguagem, a língua e o teor de nossa pesquisa.

Segundo Montanari a cozinha oral é a principal ferramenta pela qual as comunidades tradicionais, de contexto familiar transmitem suas receitas entre seus membros e as repassam para as gerações futuras. Contudo, a apresentação das receitas apenas na forma oral coloca-as

em risco de se perderem com o decorrer do tempo na ausência de efetivo registro. O autor ressalta que “A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si” (Montanari, 2008, p. 62).

Ao contrário, da cozinha oral, a cozinha escrita permite “a construção de uma memória escrita”, que se reconstruam histórias, possibilitando a efetivação da receita como gênero textual e, por conseguinte, efetivando seu registro, e a salvaguarda de saberes e modos de preparo. Afirma o autor que “a cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade” (Montanari, 2008, p. 62). Torna-se, desta forma, imprescindível o registro das receitas de alimentos tradicionais para que não se dissipem com o passar dos anos e não se desperdicem suas materializações, tampouco suas representações.

O presente artigo propõe-se a transcrever por meio de descrições processuais (obtidas em linguagem oral) os saberes do queijo do Marajó do tipo creme, à medida que é narrada sua sequência, na forma de receita. Utilizamos como metodologia a história oral com auxílio de entrevistas semiestruturadas oportunizando relatos espontâneos, para então registrá-las, e compreendê-las. A reflexão que fazemos sobre as representações simbólicas, acerca dos significados dos principais termos apresentados pela comunidade, baseiam-se nos autores Biderman (1996), Stuart Hall (2016), José Luiz Fiorin (2010), entre outros.

O queijo da ilha de Marajó

O Arquipélago do Marajó, formado por cerca de 2500 ilhas, é o maior conglomerado de ilhas fluvio-marinhas do planeta e está localizado na região norte do Brasil entre as bacias do rio Amazonas e Tocantins e entre os estados brasileiros do Amapá e Pará.

O Arquipélago do Marajó é composto por uma rica fauna e uma flora formada por campos naturais, planícies alagadas, áreas de transição e florestas que abrigam um significativo número de comunidades tradicionais como a dos quilombolas, ribeirinhos, extrativistas, camponeses, entre outros. Essas comunidades utilizam os recursos naturais para sua sobrevivência e como bem econômico (Alves, 2016, p. 107).

A ilha do Marajó, originalmente denominada de Marinatambal, está localizada aproximadamente há duas horas da capital Belém/Pa, formada por dezessete municípios e

dividida em duas grandes regiões, Marajó dos campos e das florestas. No Marajó oriental, encontra-se a microrregião do Arari (Vitelli, 2023, p. 13). A região dos campos Marajoaras é formada pelos municípios de Soure, Salvaterra, Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedra e Santa Cruz do Arari e tem como atividade predominante a pesca e a pecuária, com maior número de búfalos em relação a de bovinos (Cruz, 2021, p. 125-160).

O queijo do Marajó é produzido somente na microrregião do Arari, área que corresponde à delimitação da produção do referido produto, conforme Indicação Geográfica expedida em 2021 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Segundo Moura (2021, p. 13), a fama do queijo, associada ao nome do território “Marajó” tornava necessárias políticas públicas que, por meio da Indicação Geográfica, protegeriam o produto contra fraudes e concorrência desleais e salvaguardariam seu saber fazer, além de valorizar as famílias produtoras.

Em breves palavras, o queijo do Marajó consiste em um produto, fruto de um saber fazer garantido por meio de transmissão do conhecimento entre as gerações, com forte ligação com o território no qual é produzido e comercializado (Cruz, 2017, p. 242). Sua fabricação é realizada de forma artesanal, utilizando pouca tecnologia industrial ou informatizada, preservando aspectos tradicionais que vão desde a criação dos animais produtores do leite ao processamento do queijo. O espaço dedicado à produção do queijo é, em sua grande maioria, anexo às cozinhas das residências das famílias produtoras, permitindo que sejam confundidos os utensílios de rotina doméstica, com os utensílios da própria fabricação dos queijos (Moura, 2021, p. 16-18).

O queijo do Marajó possui variações no seu processo de fazimento as quais impactam nas características do produto final de acordo com o local onde é produzido, demonstrando desta forma, diferentes modos do ‘saber fazer’ de acordo com a cultura predominante em um local ou outro de sua origem. Este condicionamento das características do queijo ao local de produção ocasiona um processo de territorialização específica, determinando os diferentes tipos de queijo - tipo creme e tipo Manteiga (Nascimento, et al; 2019, p. 198-208). Assim como, Arturo Escobar demonstra, “os modelos de cultura e conhecimento baseiam-se em processos históricos, linguísticos e culturais, que, apesar de nunca estarem isolados das histórias mais amplas, retêm certa especificidade de lugar” (Escobar, 2005, p. 74).

O Saber fazer do queijo do Marajó: linguagens e representações

A linguagem é o que possibilita a comunicação entre os seres humanos. A partir dela, dá-se a transmissão dos conhecimentos e sua transferência para as próximas gerações, possibilitando preservar sua continuidade, aperfeiçoamento e modificação (Ribeiro, 2021, p. 21). Cabe ressaltar, que a linguagem, para além de sua expressão verbal – a língua –, abrange um sentido mais amplo de comunicação como som, imagem, música, objetos, entre outras maneiras, que são signos com valores simbólicos usados para representar a visão de mundo do indivíduo para os demais (Hall, 2016, p. 18).

Nessa perspectiva, ocorrem no processo do saber fazer dos mestres queijeiros, o emprego de palavras próprias que permitem a comunicação e a transmissão dos referidos saberes. Esses termos são empregados para denominar as etapas e ingredientes que envolvem o preparo do queijo do Marajó. De acordo com Hall (2016, p. 18) a existência da linguagem é que nos permite traduzir nossos pensamentos por meio de palavras (os significantes saussureanos), que expressem seu sentido (os significados saussureanos), possibilitando a comunicação com outras pessoas.

Os saberes que envolvem o preparo do queijo do Marajó não se apresentam, até a presente data, na forma escrita entre os produtores. Os conhecimentos são transmitidos através da oralidade, pois, são aprendidos, fixados e repassados com a convivência, entre os membros da comunidade. Compreender essa linguagem, seus significados e representações é parte do ato de compreender como eles pensam. Acerca da língua, Fiorin (2002) afirma que o significado das palavras (signos), não representa a realidade propriamente dita, mas como estas são representadas e compreendidas. Desse modo, as palavras estão subordinadas a quem as criou e o que ele entende por elas assim dizer (Fiorin, 2002, p. 59).

Figura 1: Mestre Queijeiro Jose Luís Leal



Fonte: <https://www.estadao.com.br/paladar/so-queijo/queijo-do-marajo-agora-tem-indicacao-geografica-protetida/>

O queijeiro José Luiz Ferreira Leal, de 63 anos, iniciou a produção do queijo, como auxiliar, com apenas 12 anos na fazenda São Sebastião no município de Soure/PA. No decorrer da entrevista, seu José Luiz descreve o preparo do queijo do Marajó tipo creme e quando questionado sobre sua rotina de queijeiro, o Sr. Leal, emprega várias palavras (signos) tipicamente utilizadas em seu ofício e que transmitem significados e representações para cada fase do processo de fabricação, incluindo ingredientes da receita:

Se a gente for começar o queijo hoje, chega o leite se vai **desnata** ele, quando chegar a noite, oito hora em diante, ele tá **coalhado**, você vai lá e **quebra** ele, **mexe** né a **coalhada**, pra que? é para ela solta o **soro**, isso se chama **quebrada da coalhada**, para você chegar de manhã e ter menos trabalho, por que se ela tiver mole, você vai ter que, levar ela em uma temperatura de 80° C pra poder ela esquentar bem, pra ela poder **secar**. E ela quebrada não, você vai levar ela em uma temperatura de 40° C, 38° C só para **amorna** mesmo, aí ela já vai tá **seca** pra você **escorrer**, escorrer ela no saco (Mestre queijeiro, entrevistado em 07/03/2024).

O mestre queijeiro José Luiz Leal, enquanto descreve o preparo do queijo, emprega várias palavras-termos que representam uma série de procedimentos sequenciados, como “desnata” que compreende a retirada de parte da gordura do leite, usa os vocábulos “quebra” e “mexe”, que correspondem a movimentos realizados com as mãos ou utensílios utilizados no procedimento da etapa de “quebrada da coalhada”, que tem por finalidade a liberação do soro contido no leite coagulado, ou seja, “coalhado”. Afirma Fiorin que, “uma nova ideia exige novas palavras”, a construção discursiva envolvendo palavras é utilizada para expressar ideias, o que corresponde a uma atividade simbólica, e não exatamente uma realidade tácita compartilhada por todos; são criados conceitos para designar algo novo (Fiorin, 2010, p. 56).

Nos diversos campos de atuação humana circulam conhecimentos também variados: teorias, processos, estruturas, sistemas, instrumentos, produtos, etc., os quais são exemplos de construções que permeiam as áreas de domínio dos saberes, logo, tudo necessita ser representado simbolicamente, conseqüentemente, ser nomeado para existir, haja vista que dentro de um determinado domínio ou área de especialidade existe uma linguagem própria para designar seu universo de atuação (Ribeiro, 2016, p. 29).

Deste modo, os saberes ganham palavras (signos) próprios que permitem a comunicação e a transição dos conhecimentos culturalmente localizados. Essas palavras nomeiam as etapas e ingredientes, representam de forma simbólica cada processo de acordo com a experiência e realidade do queijeiro. Em vista disso, nos é possível compreender que as

representações que se materializam na língua, perpassam pelo entendimento da cultura, na qual a comunidade está inserida, os valores peculiares que interferem nos significados da linguagem por eles apresentada, como um processo de significação ou, ainda, como um sistema de representação ou tradução, que produz significados entendidos e compartilhados pela comunidade.

Nas palavras de Hall (2016, p. 36), “somos, entretanto, capazes de nos comunicar porque compartilhamos praticamente os mesmos mapas conceituais e, assim, damos sentido ou interpretamos o mundo de formas mais ou menos semelhante”. O queijeiro José Luiz Leal continua a explicar o preparo do queijo:

“[...] Deixa lá, tampa a vasilha, deixa ficar lá, só vai mexer ela no outro dia, de manhã. Aí de manhã você tira ela numa vasilha, num tacho né, e joga o **soro** se você não quiser aproveitar, se joga fora. Aí que a gente vai colocar a água pra **escalda** ela, se chama uma **escaldada**, só que, pra que essa **escaldada**? é pra tirar o acidez que ela tem, aí tira leva pro fogo 38° C a 40° C, **escalda**, **mexe** ela, **esmigalha** ela na água, **lava** ela e **espreme** no saco., depois que ela tiver bem **seca**, **espreme** ela bem. Aí coloca no tacho, pra esperar o leite chega pra poder **cozinha** ela. (Mestre queijeiro de 64 anos, entrevistado em 07/03/2024).

A palavra “soro”, no relato, designa o resíduo obtido da coagulação do leite, a “coalhada”. O nome “escaldada” refere-se ao processo que consiste na imersão da “coalhada” em um recipiente com a adição de água e posteriormente submetido a uma temperatura média de 40° C, com o objetivo de eliminar o restante do “soro” presente na “coalhada”. Essa etapa conta com procedimentos designados como “mexe” e “esmigalha”, correspondendo a fazer movimentos com as mãos para transformar em migalhas a “coalhada”, ou seja, partes menores, para facilitar a “escaldada”.

O termo usado para “lava” é utilizado no sentido de retirar, pois, a etapa consiste na imersão em água com o objetivo de remover o “soro”. A etapa que o queijeiro nomeia de “seca” consiste em “espreme” a “coalhada” após a “escaldada” em uma peneira e remover o excedente de “soro” e água até ela literalmente “seca”.

Assim, por meio da nomeação peculiar – linguagem etnoterminológica – que interpretamos e transmitimos os saberes, através dos signos linguísticos criamos o repertório de palavras. Deste modo, refletimos sobre o fato de que “o léxico é o lugar da estocagem da significação e dos conteúdos significantes da linguagem humana” (Biderman, 1996, p. 27). A linguagem empregada na culinária compreende, usualmente, conotativos usados em um contexto sensorial do alimento como cheiro, textura, aparência, sabor, cor, entre outros. Desse

modo, nomeamos pela similaridade dos aspectos que envolvem o produto, utilizando de metáforas (Biderman, 1996, p. 28).

Quando questionado sobre o nome da etapa descrita acima, o colaborador nomeia da seguinte forma: “*Cozinha, cozinha a massa, no leite. Aí você cozinha, depois dela cozida, você joga ela na mesa, enxuga, espalha ela deixa ela esfriar. De lá você vai leva ela pra prensa*”. O “cozinhá” corresponde a etapa de adicionar a “massa” já “escaldada” e “seca” em um recipiente com leite a uma temperatura média de 65° C. O fato de o homem usar o fogo, possibilitou a transformação dos alimentos, introduzindo assim o cozinhar que consiste em processos que modificam a química e a estrutura dos alimentos propiciando a utilização de ingredientes e formando a criação da comida fabricada pelo homem (Montanari, 2009, p. 61, 62).

O emprego do fogo altera a estrutura do alimento, ele passa a ter outras características, que influenciam na nomeação desse produto obtido posteriormente ao “cozinhá”. Após o procedimento de “escaldada” o nome de “coalhada” passa a ser “massa” pois suas características foram alteradas pelo processo do cozimento. Ao alterar a aparência do produto, que antes detinha aspecto de “massa farinhenta”, agora como resultante do processo “cozinhá” justifica-se outro nome, pois a aparência do produto muda de “massa farinhenta” passando a ser “pastoso”.

A etapa após o “cozinhá” é descrita pelo queijeiro José Luiz Leal, como: “deixa ela descansar”, que representa também a etapa de “deixá-la esfriar” sobre a mesa. Esta etapa, do processamento ocorre em média no intervalo de 12h a 13h, correspondente ao descanso ou pausa do queijeiro para a refeição, retornando assim para o preparo após a massa ficar totalmente em temperatura ambiente.

[...] aí vai pra moedeira, da moedeira você vai **tempera** ela **com sal**, [...] você vai **moe** ela, depois de triturada levar ela ao fogo de novo. Aí você vai colocar ela no fogo, fogo baixo, coloca o **creme**, aí vai colocar a primeira quantia, que dei pra **encharca** ela, aí vai até ela fazer a consistência de **liga**. Quando ela começar a **ligar** vai deixa ela **puxar** um pouco, se coloca outro quantia de novo, ela vai, quando ela já fizer o segundo **creme**. Ela vai ficar numa textura de consistência de **liga**, quase já tudo pronto. Aí o terceiro **creme** que você coloca já é pra deixar um ponto normal. Se você quer um queijo mais **pastoso** você coloca mais um pouco, não tem problema. Não tem que deixar **apurar** o **creme** para colocar, não, tem que pensar antes de, vou colocar mais um pouco para poder **amaci**ar mais, o cara coloca né aí deixa puxar. Aí vai pra forma vai **enforma**. Já pra colocar na forma. Vai guarda, vai pesar 500, 200, 250. Só esses processos” (Queijeiro de 63 anos, entrevistado em 07/03/2024).

Após ser questionado sobre o nome da etapa descrita, José Luiz Leal a nomeia como: “vai ser fritura”. A utilização da palavra “fritura” remete à utilização da gordura do leite, chamada de “creme”. As palavras-terminos empregadas remetem à ação literal de fritar a massa com a gordura do leite chamada de “creme”. Assim, a nomeação é empregada de acordo com a realidade do grupo e com o objetivo da comunicação, utilizando o repertório linguístico do cotidiano da comunidade e o ambiente social que estão inseridos (Ribeiro, 2016, p. 32).

Os vocábulos empregados nas etapas do preparo do queijo podem variar entre os queijeiros produtores, entre os tipos de queijo como os tipos creme e manteiga, ou de um lugar para o outro. Para Ribeiro “cada grupo constrói por meio de suas experiências, formas próprias de se comunicar, por isso, os sistemas simbólicos constituem um universo amplo e diversificado que apresenta peculiaridade a cada cultura” (Ribeiro, 2016, p. 23). Deste modo, pode ocorrer o emprego de signos diferentes para um mesmo procedimento no preparo do queijo.

Ao ser questionado sobre nomes diferentes empregados para os mesmos procedimentos o mestre queijeiro José Luís Leal argumenta: “Um diz que é lavagem, né... outro diz que é, eu como eu digo que é escaldar. Lavar seria se ele não levasse ao fogo, aí só lavava e escorria. E no fogo, tudo que a gente leva no fogo é escaldado”. Percebe-se que há particularidade em cada indivíduo, de forma que suas experiências e modo de viver pessoal, refletem contextos complexos com uma visão singular de mundo que pode ser traduzida em signos e transmitidos a outros (Vygotsky, 1993, p. 42-43). Assim, cada pessoa constrói, com base em suas experiências o seu jeito de comunicar por meio das palavras.

Diante disso, consideramos que o processo de escrita da receita do queijo do Marajó contribui para o registro de um saber fazer tradicional, que colabora em salvaguardar a memória escrita da cozinha tradicional marajoara, bem como suas representações da linguagem oral, possibilitando a materialização desses registros desses saberes.

Referências

- ALVES, Fábio. A função socioambiental do patrimônio da União na Amazônia. Brasília: Ipea, 2016.
- ARNAIZ, M. G. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A. M; GARCIA R. W. (org.). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

- BHABHA, Homi k. O local da cultura. Belo Horizonte. Editora UFMG, 1998.
- BIDERMAN, Maria Tereza C. Léxico e vocabulário fundamental. Alfa, São Paulo, 40: 27-46, 1996.
- BOAS, Franz, Handbook of American Indian languages, Washington, Government Print Office (Smithsonian Institution Bureau of American Ethnology), 1911. Disponível em <https://archive.org/details/handbookofameric00boas/page/46/mode/2up>. Acesso em 05 de Dezembro de 2024.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
- CANESQUI, A. M; Garcia R. W. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CARNEIRO, Henrique. In: MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo: 2008.
- CRUZ, Benedito. E. V. O alvorecer das indicações geográficas na amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal no Marajó, Pa. 2017. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Estadual Paulista, 2017.
- CRUZ, Benedito E. V. Indicação Geográfica queijo do Marajó: potenciais, limites e desafios para uma estratégia de desenvolvimento. Belém: Imprensa Oficial do Estado, 2021.
- ESCOBAR, Arturo. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento? In: LANDER, Edgardo. A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais – perspectivas latino-americanas. Buenos Aires, 2005.
- FIORIN, José L. Linguagem e interdisciplinaridade. alfa, vol. 10, no. 1, janeiro-junho, 2008.
- HALL, Stuart. Cultura e representação. editora: Puc-Rio: Apicuri. Rio de Janeiro, 2016.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Agropecuário 2017, Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/17932-maior-concentracao-de-bufalos-do-pais-ilha-do-marajo-esta-no-censo-agro>. Acesso em: 20 out. 2023.
- LÉVI-STRAUSS, Claudes. Mitológicas III: A origem dos modos à mesa. Tradução Peatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006.
- LITTLE, P. E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. Brasília: série antropologia, n. 322, ed. UNB, 2002.

MACÊDO, Sidiana da C. F. A cozinha mestiça. uma história da alimentação em Belém. (fins do século XIX a meados do século XX). 2016. Tese de Doutorado em História Social da Amazônia. 323 p. Programa de Pós-graduação em História Social da Amazônia. Universidade Federal do Pará. Belém, 2016.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora: Senac, 2008.

MONTANARI, Massimo (org.). O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MOURA, Lúcia G. de I. G. Indicação Geográfica (IG) como instrumento de desenvolvimento da cadeia produtiva do queijo do Marajó. dissertação de mestrado em desenvolvimento rural e gestão de empreendimentos agroalimentares. Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, 2022.

MUNIZ, E. S.; DIAS, E. G. Farinha como patrimônio: saberes e indicação geográfica no nordeste paraense, in direitos dos povos e comunidades tradicionais e povos indígenas em contextos de retrocessos. Editado por Brito, C. S., Curitiba: Editora CRV, 2019.

NASCIMENTO, E. C.; CRUZ, B. E. V.; CALVI, M. F. Queijos diferentes, origem geográfica comum. Ateliê Geográfico - Goiânia, v. 13, n. 3, dez., 2019.

RIBEIRO, Andréia da S. A terminologia da culinária nos rituais em Bragança-pa: a alimentação como representação simbólica e identitária de uma sociedade. 2016. 120 p. Dissertação de Mestrado em Linguagens e Saberes na Amazônia. Programa de Pós-graduação em linguagens e Saberes na Amazônia. Universidade Federal do Pará, 2016.

SILVA, Fabrício H. T. da. Nas tramas da “escassez” o comércio e a política de abastecimento de carnes verdes em Belém 1897-1909. 2011. Dissertação de Mestrado em História Social. São Paulo: Programa de Pós-Graduação História Social. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2011.

VITELLI, Dilomeno M. M. Antropológica Literária Soure Perola do Marajó. Soure, PA: Biblioteca Pública Municipal Carmelita Gouvêa; Prefeitura Municipal de Soure; Folheando, 2023.

VYGOTSKY. Aprendizado e desenvolvimento, um processo sócio-histórico. Tradução Marta Kohl de Oliveira. São Paulo: Editora Scipione, 1993.

Language Theories and the Oral Record of Traditional Knowledge: The Case of Marajó Cheese

Abstract: Communication is a multifaceted process whose accomplishment may be possible by means of different vectors. Food is an example of cultural element which is able to speak about the history, habits, customs and identity of a given territory and social group. At the same time food “speaks”, it, along with its processes are constituted by oral expression and transmission from generation to generation. This study aims to connect language theories with reports on the “know-

how” of Marajó cheese, as well to present symbolisms in the meaning of the words used in its elaboration process. For this purpose, we will use as main theoretical contributions the vision of Linguistic Anthropology by Franz Boas (1911), Lexical Studies by Biderman (1996), signs by Fiorin (2010) and the language-culture connexionby Stuart Hall (2016). As a method, oral history and semi-structured interviews are used to record the collaborators' perspective on the know-how of Marajó cheese, safeguarding the memory of traditional Marajoara cuisine, as well as its symbolic representations.

Keywords: Language theories; Marajó Cheese; Oral reports; Representations.

Recebido em 13 de dezembro de 2024

Aprovado em 14 de dezembro 2024

Publicado em 31 de dezembro de 2024