



## Glossário Etnobotânico das plantas utilizadas na fabricação de temperos comercializados na feira livre de Belém do São Francisco, Pernambuco: Uma Abordagem Sócio e Etnoterminológica

### Ethnobotanical glossary of the plants used in the manufacture of seasonings marketed at the free market of Belém do São Francisco, Pernambuco: A Socio-Ethnoterminological Approach

Diego Augusto Oliveira Dourado<sup>(1)</sup>; Jéssica Gomes de Melo<sup>(2)</sup>;  
Maria do Socorro Silva de Aragão<sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup>Doutorando em Educação em Ciências: Química da Vida e da Saúde pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Mestre em Biodiversidade Vegetal pela Universidade do Estado da Bahia - UNEB. Especialista em Gestão Ambiental com ênfase em Auditoria pela Universidade Castelo Branco-UCB. Graduado em Licenciatura Plena em Ciências com Habilitação em Biologia - UNEB. Professor do Centro de Ensino Superior do Vale do São Francisco - CESVASF e da Faculdade de Ciências Humanas e Exatas do Sertão do São Francisco – FACESF; e-mail: diego.aod@hotmail.com.

<sup>(2)</sup>Graduada em Ciências Biológicas pelo Centro de Ensino Superior do Vale do São Francisco – CESVASF; e-mail: jessica.mello78@hotmail.com.

<sup>(3)</sup>Professora Visitante Titular da Universidade Federal do Ceará e Professora Voluntária Titular da Universidade Federal da Paraíba. Graduada em Letras Anglo Germânicas pela Universidade Regional do Nordeste (1969). Mestre em Linguística pela Universidade de São Paulo (1973) e Doutora em Linguística pela Universidade de São Paulo (1974). Realizou Pós-Doutorado na Université de Paris Sorbonne Nouvelle (1976-1977), na Universidad Complutense de Madrid (1976/1978) e na Central Connecticut State University - USA (1989/1990); e-mail: socorro.aragao@terra.com.br.

Todo o conteúdo expresso neste artigo é de inteira responsabilidade dos seus autores.

Recebido em: 14 de julho de 2017; Aceito em: 05 de dezembro de 2018; publicado em 15 de 12 de 2018. Copyright© Autor, 2018.

**RESUMO:** A botânica é a parte da biologia que estuda os vegetais, que historicamente são utilizados pelo homem para diversos usos múltiplos, muitas vezes relacionados ao uso alimentar e medicinal. No nordeste brasileiro, inúmeras plantas são usadas na fabricação de temperos, para colorir e dar gosto aos pratos, enfeitá-los, apimentá-los e surpreender as pessoas com cores e sabores variados. Este trabalho teve como principal objetivo a elaboração de um glossário sócio e etnoterminológico das plantas utilizadas para a fabricação de temperos, encontradas na feira livre de Belém do São Francisco, Pernambuco, Brasil. Para a elaboração desse material as ciências do léxico, como: a lexicologia, lexicografia, terminologia, terminografia, socioterminologia e etnoterminologia tiveram um papel importante neste processo. A pesquisa foi desenvolvida na cidade de Belém do São Francisco – PE, durante os meses de março a maio de 2018. O glossário elaborado apresenta informações sobre 24 espécies de plantas comercializadas no município, que podem auxiliar estudantes, profissionais da área e a comunidade local e pode servir de subsídios para a produção de mais materiais bibliográficos relacionados as terminologias botânicas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Temperos, socioterminologia, etnoterminologia.

**ABSTRACT:** Botany is the part of biology that studies vegetables, which historically are used by man for several multiple uses, often related to food and medicinal use. In northeastern Brazil, countless plants are used in the manufacture of seasonings, to color and to taste the dishes, to decorate them, to pepper them and to surprise people with varied colors and flavors. The main objective of this work was the elaboration of a societal and ethnoterminological glossary of plants used for the manufacture of condiments at the free trade fair of Belém do São Francisco, Pernambuco, Brazil. For the preparation of this material the lexical sciences, such as: lexicology, lexicography, terminology, terminography, socioterminology and ethnoterminology played an important role in this process. The research was developed in the city of Belém do São Francisco - PE, from March to May 2018. The elaborated glossary presents information on 24 species of plants marketed in the municipality, which can help students, professionals of the area and the local community and may serve as a basis for the production of more bibliographic materials related to botanical terminologies.

**KEYWORD:** Seasonings, socioterminology, ethnoterminology.

## INTRODUÇÃO

A todo momento novas descobertas são realizadas, a ciência tem avançado, novas áreas têm surgido. Assim, surge também a necessidade de elaboração de dicionários e glossários técnico-científicos. Dessa forma, as ciências do léxico, como: a lexicologia, lexicografia, terminologia, terminografia, socioterminologia e etnoterminologia têm um papel importante neste processo.

Diversas foram as motivações que levaram os humanos a criarem termos. Os primeiros surgiram da necessidade de nomear objetos e situações de áreas, como a Agricultura, o Comércio, a Medicina e a Botânica (PEREIRA; NADIN, 2017).

As ciências clássicas, de caráter taxonômico, cunharam seus termos na tradição das nomenclaturas técnico-científicas. Logo, encontram-se termos com formantes gregos e latinos, integrantes de seus respectivos campos de saber, caso da botânica, da medicina, da geologia (KRIEGER, 2014, p. 327).

A botânica é a parte da biologia que estuda as plantas e as algas, em diversos níveis, evolutivos, fisiológicos, taxonômicos, ecológicos, anatômicos, genéticos, histológicos, dentre outros. Nomear partes de uma planta é uma tarefa atemporal que condiz com o próprio surgimento da humanidade, visto que as plantas são de extrema importância para a existência humana, sendo utilizadas como: alimentos, medicamentos, fabricação de roupas e utensílios. Esses mesmos vegetais, também apresentam forte ligação com a cultura, pois, o conhecimento popular botânico, transcende gerações.

De acordo com Gonçalves e Lorenzi (2007), poucas foram as obras especializadas em morfologia vegetal publicadas no Brasil, sendo a obra “Botânica – Organografia” de Vidal e Vidal (1984) a pioneira. Cabe também destacar, a obra de Ferri et al. (1992), o “Glossário ilustrado de Botânica”, que aborda vários termos técnicos, relacionando-os aos seus aspectos morfológicos e ecológicos.

A atual pesquisa teve como principal objetivo a elaboração de um glossário sócio e etnoterminológico das plantas utilizadas para a fabricação de temperos, encontradas na feira livre de Belém do São Francisco, Pernambuco, Brasil.

## O ESTUDO DO LÉXICO: UMA ABORDAGEM TÉORICA

Esta pesquisa tem como suporte teórico as ciências do léxico, como: lexicologia, lexicografia, terminologia, terminografia, socioterminologia e etnoterminologia. Esse aporte teórico contribui para fundamentar a pesquisa sobre as plantas utilizadas como tempero na cidade de Belém do São Francisco – PE. Neste contexto. Para Margarita Correia (2011):

O léxico de uma língua é o conjunto virtual de todas as palavras de uma língua, isto é, o conjunto de todas as palavras da língua, as neológicas e as que caíram em desuso, as atestadas e aquelas que são possíveis tendo em conta as regras e os processos de construção de palavras (CORREIA, 2011, p. 227).

## LEXICOLOGIA E LEXICOGRAFIA

A lexicologia e a lexicografia são ramos da linguística. Desse modo, para Celina Márcia de Souza Abbade (2011):

A lexicologia enquanto ciência do léxico estuda as suas diversas relações com os outros sistemas da língua, e, sobretudo as relações internas do próprio léxico. Essa ciência abrange diversos domínios como a formação de palavras, a etimologia, a criação e importação de palavras, a estatística lexical, relacionando-se necessariamente com a fonologia, a morfologia, a sintaxe e em particular com a semântica (ABBADE, 2011, p. 1332).

Neste sentido para Xavier (2011) a lexicologia se caracterizaria pela formulação de teorias, tendo em vista a descrição e a análise do léxico, estando também entre suas funções analisar os processos de renovação lexical. A autora ainda afirma que:

(...) a Lexicografia pode servir de embasamento aos estudos lexicais, uma vez que fixa as acepções dos signos linguísticos em estados de língua diversos e as registra de modo sistematizado, podendo ser usada como referência das normas lexicais vigentes nas mais variadas épocas. Além disso, através da produção de obras lexicográficas, como dicionários, glossários e vocabulários, das mais diferentes ordens, como históricos, etimológicos, ortográficos, terminológicos etc. (XAVIER, 2011, p. 02).

Assim, compreende lexicologia como o estudo científico do conjunto de palavras de um determinado léxico e a lexicografia como ciência complementar, instrumental, relacionada à elaboração de obras lexicográficas, como dicionários.

Aragão (2010) faz referência a lexicologia e lexicografia, como ciência e tecnologia:

Enquanto a lexicologia é tida como uma ciência, a lexicografia é tida como uma tecnologia, um método de estruturação e descrição de palavras, elaboração e apresentação de informações sobre as palavras (ARAGÃO, 2010, p. 38).

Diante do exposto, observa-se a importância da lexicologia e da lexicografia como ciências do léxico, cada uma com suas regras distintas que as compõe, possuem conceitos particulares, mas, apresentam-se interligadas, contribuindo para diversos estudos nas áreas da linguística e atualmente tem ganhando espaço, interdisciplinaridade e abrangência em diversas áreas de estudo.

## **TERMINOLOGIA E TERMINOGRAFIA**

Diversas abordagens teóricas apresentam vários conceitos sobre terminologia, ainda não há um consenso. Alguns autores relacionam sua conceituação, como objeto, outros como disciplina e até mesmo como uma prática.

Partindo do âmbito, que a terminologia apresenta diversos significados. Dias (2000) em sua conceituação como objeto, faz referência a terminologia como um conjunto de termos de uma especialidade, enfatizando que cada área do conhecimento aborda esses termos de forma diferente. A autora apresenta também o conceito como disciplina:

Alguns autores, adeptos da teoria geral da terminologia, defendem que essa matéria é autônoma e autossuficiente, considerando-a uma disciplina original, dotada de fundamentos próprios, apesar de conectada historicamente a outras disciplinas. Outros autores consideram-na como parte de outra disciplina, como, por exemplo, a linguística e a filosofia, constituindo-se em um apêndice, sem qualquer autonomia (DIAS, 2000, p. 91).

Para Sager (1998) o conceito de terminologia está relacionado como um conjunto de práticas, que envolve a criação do termo, os processos relacionados à sua coleta e explicação, além da posterior publicação em meios digitais ou impressos. Dessa forma, por esse caráter metodológico próprio e específico, configura-se na visão de

autor, uma prática e não uma disciplina. Ainda nos domínios da terminologia, Aragão (2010), afirma que:

O objeto de estudo da terminologia é o termo, que faz parte da linguagem de especialidade. A denominação linguagem ou língua de especialidade divide os estudiosos sobre o que melhor se ajusta a esse tipo de linguagem (ARAGÃO, 2010, p. 39).

De acordo com Dias (2000, p. 91) a terminologia em uma abordagem genérica, representa “o conhecimento técnico-científico especializado de forma organizada, por meio de manuais e glossários, e unifica esse conhecimento sob a forma de normas e padrões”.

De acordo com Pereira e Nadin (2017):

A Terminologia é uma área do conhecimento em destaque na sociedade moderna principalmente em virtude dos avanços tecnológicos e científicos e da intensificação das comunicações internacionais. Os trabalhos terminológicos têm considerado diversas possibilidades de estudos de unidades léxicas especializadas (ULE) nas mais diversas áreas das ciências e das técnicas (PEREIRA; NADIN, 2017, p. 217).

Com o avanço das ciências, a criação e utilização de termos técnico-científicos de cada área aumentou, devido as novas descobertas e publicações. Dessa maneira, a terminologia e a terminografia ganharam espaço voltados para a compreensão de termos próprios de cada área e elaboração de dicionários e glossários técnicos. Neste contexto, Aragão (2010) enfatiza que:

A Terminografia é a ciência aplicada à qual cabe a elaboração de modelos que permitam a produção de obras terminológicas/terminográficas no que diz respeito à sua macroestrutura, à sua microestrutura, ao seu sistema de remissivas (ARAGÃO, 2010, p. 40).

Para Strehler (1995) na terminologia o fator social não deve ser negligenciado, para o autor, na elaboração de glossários, o trabalho terminológico não pode ignorar a vertente social nas línguas de especialidade.

## SOCIOTERMINOLOGIA E ETNOTERMINOLOGIA

A Sociolinguística para Braga e Mollica (2003) “é uma das subáreas da Linguística e estuda a língua em uso no seio das comunidades de fala, voltando a atenção para um tipo de investigação que correlaciona aspectos linguísticos e sociais”. Na necessidade de evidenciar o uso da linguagem especializada surge a Socioterminologia que para Faulstich (1995) é:

A disciplina que se ocupa da identificação e da categorização das variantes linguísticas dos termos em diferentes tipos de situação de uso da língua. Para que o linguista, especialista em terminologia, desenvolva seu trabalho de pesquisa, é preciso levar em conta critérios básicos de variação terminológica no meio social, bem como critérios etnográficos, porque as comunicações entre membros da comunidade em estudo podem gerar termos diferentes para um mesmo conceito ou mais de um conceito para o mesmo termo (FAULSTICH, 1995, p. 1).

Sendo assim, compreende-se Socioterminologia como uma disciplina de caráter teórico e não somente como uma metodologia aplicada. De acordo com Strehler (1995) esta tem grande importância na elaboração de glossários, além de mencionar os termos específicos de cada área, as autoras, devem também mencionar os variantes populares.

De acordo com Aragão (2010) “a base da socioterminologia é a variação social do termo, até então visto como invariável”, além disso, a autora ressalta que:

No que diz respeito à **Etnoterminologia**, campo mais recente dos estudos terminológicos, o objeto de estudo é o contexto da diversidade cultural, ou seja, a variação cultural do termo. A apreensão da realidade, os modos de viver, pensar e sentir das comunidades são representados nos termos por elas utilizados e está determinada pela percepção cultural de cada povo (ARAGÃO, 2010, p. 42 “grifo do autor”).

Dessa forma, existe uma inter-relação entre língua, sociedade e cultura que devem ser compreendidas, para a elaboração de trabalhos de cunho científico, como a produção de glossários. Neste sentido, as ciências do léxico, aqui ressaltadas são de suma importância.

## OS TEMPEROS E SUA RELAÇÃO COM A CULTURA POPULAR

As especiarias ou temperos, assim chamados popularmente, são utilizados desde a Antiguidade na culinária, além de proporcionar sabor e aroma agradáveis também serviam como conservantes naturais de alimentos com finalidade de evitar a deterioração e perda de qualidade que ocorriam durante o processamento e armazenamento, o que resultava em perdas de cor, sabores estranhos, alterações na textura e no aspecto geral e até mesmo a diminuição de valor nutricional (PEREIRA et al., 2015).

Com as interações culturais entre povos diferentes como índios, negros e portugueses, a relação homem-natureza permitiu a disseminação do conhecimento popular herdado, em relação ao uso e cultivo de diversas espécies vegetais, tendo grande influência na culinária dos dias atuais. As regiões possuem clima e plantas diferenciadas que são mais predominantes, e nesse meio ambiente se enraízam suas tradições culinárias tornando-se um processo cultural (PELT, 2004; LIPORACCI; SIMÃO, 2013).

As ervas e especiarias, são plantas utilizadas há muito tempo por povos de diferentes lugares, na alimentação e também como medicação, um conhecimento empírico de suas propriedades terapêuticas, função essa que antecedia o uso das especiarias como condimento, com isso o conhecimento foi sendo herdado e passado por gerações enriquecendo a cultura popular de mesa e suas propriedades medicamentosas (TOMCHINSKY, 2017).

Vale ressaltar que é importante a valorização e resgate cultural de antigas práticas, ritos e costumes que envolvem a utilização desses condimentos, os mesmos que até hoje fazem parte do cotidiano da população. As especiarias representam riqueza popular e biodiversidade cultural (PEREIRA et al., 2015; TOMCHINSKY, 2017).

Os temperos proporcionam sabor, aroma e decoram pratos culinários, métodos praticados num processo secular. Cada vegetal com suas propriedades, textura, cheiro, cor, e diferentes formas e distintas maneira de extração, sejam retirados da casca, das folhas ou raízes de plantas. Esses condimentos, de acordo com a sua composição, podem ser classificados como simples, formado por apenas uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído pela mistura de temperos, sendo combinações entre partes inteiras, fragmentadas ou em pó (GERMANO; GERMANO, 2008).

Os temperos naturais podem ser classificados de acordo com sua aplicação e sabor em: potencializadores de sabor, salgados, picantes, ácidos, aromatizantes, ervas aromáticas frescas ou desidratadas, pó, extrato, bulbos, corantes e edulcorantes (SEDLMAIER et al., 2014).

Além da finalidade de agregar sabor e aroma às preparações alimentares, também possuem atividades, antioxidante, medicinais e antimicrobiana, retardando ou inibindo o crescimento de microorganismos patogênicos e deteriorantes. A maioria dos condimentos são ingredientes importantes para uma alimentação saudável e equilibrada, ajudando na digestão, melhorando a estética do alimento e atuando em processos terapêuticos (TOMCHINSKY, 2017).

Os consumidores buscam alimentos de boa qualidade, que sejam livres de conservantes e tenham adição mínima de produtos químicos durante o processamento, porém com boa estabilidade e de preferência sabor agradável. Dessa forma, os temperos são largamente utilizados em variados pratos culinários como saladas, sopas, carnes, molhos, cremes, chás, doces, enfeites decorativos entre outros (SCHMIDTKE, 2011).

Além disso, havendo uma exploração de forma sustentável das espécies condimentares, pode aumentar a valorização do conhecimento popular e resgate cultural, preservação do meio ambiente com a utilização de recursos vegetais não madeireiros e geração de renda. Essas plantas condimentares podem trazer benefícios a saúde da população humana com a diversificação da alimentação (TOMCHINSKY, 2017).

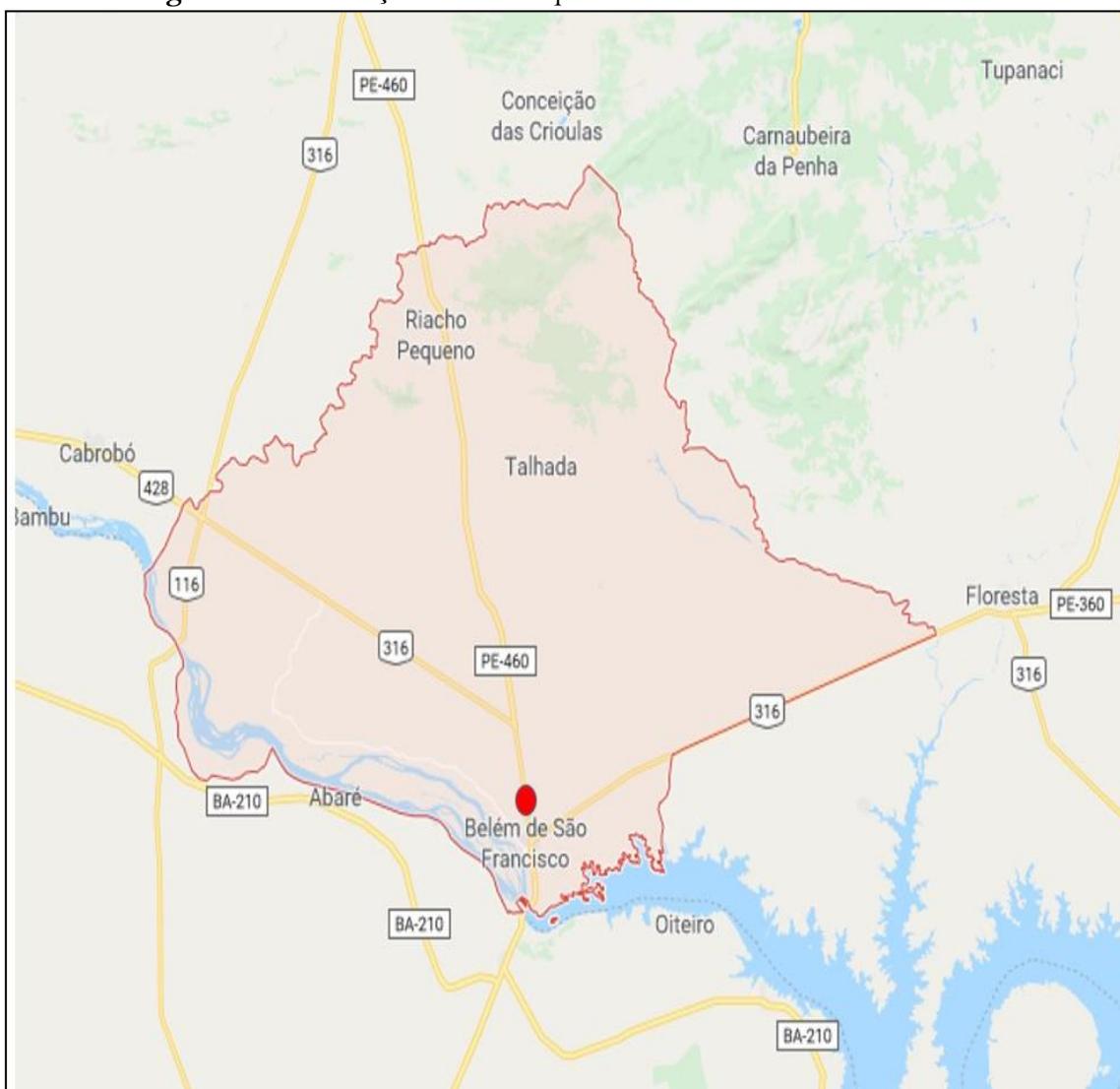
## **MATERIAIS E MÉTODOS**

### **DESCRIÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO**

Belém do São Francisco está inserida na unidade geoambiental da Depressão Sertaneja, representando a paisagem típica do semiárido nordestino (BELTRÃO, et al. 2005). A vegetação compõe-se de Caatinga Hiperxerófila com trechos de Floresta Caducifólia. Tem como fonte de renda principal a agricultura, em especial o cultivo e a distribuição da cebola. O clima é do tipo Tropical Semiárido, com chuvas de verão, o período chuvoso inicia-se em novembro com termino em abril, com precipitação média anual de 431,8mm (BELÉM DO SÃO FRANCISCO, 2014).

O município de Belém do São Francisco localiza-se a uma latitude  $08^{\circ}45'14''$  sul e a uma longitude  $38^{\circ}57'57''$  oeste, estando a uma altitude de 305 metros. Sua população estimada em 2009 era de 21.342 habitantes. Possui uma área de 1842,7 km<sup>2</sup> e fica 486 km distante de Recife. Está incluído na área geográfica de abrangência do semiárido brasileiro, definida pelo Ministério da Integração Nacional em 2005. Esta delimitação tem como critérios o índice pluviométrico, o índice de aridez e o risco de seca (BELÉM DO SÃO FRANCISCO, 2014).

**Figura 1.** Localização do município de Belém do São Francisco-PE.



Fonte: (Google Maps, 2018).

## TIPO DE PESQUISA

A pesquisa deste trabalho foi de campo e bibliográfica, executada no período de março a maio de 2018. Para obtenção dos dados foram realizadas entrevistas com os vendedores de temperos na feira livre da cidade de Belém do São Francisco-PE, foram entrevistados 20 feirantes, sendo 14 mulheres e 6 homens, visto que neste ramo comercial no município a presença feminina é mais constante. Dessa forma, foi realizado um levantamento de quais os temperos prevalentes no local e também se utilizou do método de observação, realizada pelos autores deste trabalho.

A entrevista executada foi composta por 03 questões abertas, para permitir ao entrevistado uma maior liberdade para responder às perguntas. As abordagens foram feitas de forma amistosa. A escolha dos entrevistados se deu mediante a disponibilidade e voluntariedade dos indivíduos locais, abrangendo variadas idades.

## ELABORAÇÃO DO GLOSSÁRIO ETNOBOTÂNICO

Na produção do glossário, alguns passos foram seguidos, dentre eles: para a nomenclatura foram considerados os termos populares e seus respectivos nomes científicos, seguindo a normas técnicas do Código Internacional de Nomenclatura Botânica.

O glossário foi organizado a partir de dois componentes estruturais: a macroestrutura e a microestrutura.

O vocabulário glossário teve como entrada:

a) O nome da planta ou termos relacionados à morfologia vegetal, como partes das plantas utilizadas para fabricação de temperos, como: raízes, caules, folhas, folíolos, frutos e sementes.

Na macroestrutura os termos foram apresentados alfabeticamente. Para cada tempero derivado de uma determinada planta, foram elaboradas pranchas, com fotografias para uma melhor visualização. A microestrutura do glossário, foi composta pelos seguintes elementos: termo entrada popular, termo técnico-científico a ele referente, definição, variantes populares e a parte usada como tempero.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado deste trabalho de pesquisa, foi elaborado este glossário (segue abaixo). Na feira livre de Belém do São Francisco – PE são comercializadas para a fabricação de temperos 24 espécies de plantas (Ver apêndice B, figuras 2, 3 e 4), pertencentes a 12 famílias botânicas.

### A

**AÇAFROEIRA. Nome popular do tempero:** açafão. **Nome científico:** *Curcuma longa* L. (Ver Figura 2 - 1) Família: Zingiberaceae. Denominação comum dada a planta monocotilêdonea do tipo herbácea, onde suas folhas grandes são oblongo-lanceoladas e oblíquo-nervadas, tendo os pecíolos e os limbos do mesmo tamanho. Estes se juntam na base da planta, formando um pseudocaule. A planta possui um rizoma principal chamado usualmente de cabeça ou pião o qual é periforme, arredondado ou ovóide que externamente apresenta uma coloração esbranquiçada ou acinzentada e internamente amarelada.

**Variantes Populares:** açafão-da-terra, açafão-da-Índia, batatinha amarela, gengibre dourado, curcuma, mangarataia, raiz de sol.

**Parte usada como tempero:** raiz.

**ALECRINEIRA. Nome popular do tempero:** alecrim. **Nome científico:** *Rosmarinus officinalis* L. (Ver Figura 2 - 2) Família: Lamiaceae. Nome comum a erva aromática de odor característico e intenso, sabor fresco e doce, a planta apresenta ramos e folhas longas, essas são coriáceas, lineares e de coloração verde escuro na parte superior e verde acinzentadas na região inferior, espinhosas e sabor forte. Já as flores tem coloração branca e rosa.

**Variantes Populares:** alecrim do campo, alecrim de cheiro, alecrim de jardim, alecrim de horta, rosmarino, ervada graça, erva da recordação.

**Parte usada como tempero:** folhas e talos.

**ALHO.** Nome popular do tempero: alho. Nome científico: *Allium sativum* L. (Ver Figura 2 - 3) Família: Liliaceae. Nome comum utilizado para planta pequena e bulbosa, de folhas longas e achatadas, flores brancas ou avermelhadas, sendo o bulbo conhecido como cabeça de alho, com odor forte característico, a cabeça é composta por bulbilhos chamados pela população de dentes de alho.

**Variantes Populares:** alho-bravo, alho-da-horta, alho-comum, alho-ordinário, alho-do-reino, alho-manso, alho-hortense.

**Parte usada como tempero:** bulbos.

**ANIS-ESTRELADO.** Nome popular do tempero: anis-estrelado. Nome científico: *Illicium verum* Hooker. (Ver Figura 2 - 4) Família: Illiciaceae. Nome comum aos frutos da planta *Illicium verum* utilizados como condimento na forma desidratada após maduros e colhidos. Tem formato de estrela com oito lados, chamados de carpelos, arranjados em torno do centro, sua coloração varia de uma tonalidade amarela a marrom, apresenta sabor forte, picante e adocicado.

**Variantes Populares:** anis-verdadeiro, estrela de anis, anis doce, anis siberiano, cardamomo siberiano, badiana, badiana de cheiro, funcho da china, erva doce chinesa, badiane anis.

**Parte usada como tempero:** frutos e sementes.

## C

**CANELEIRA.** Nome popular do tempero: canela. Nome científico: *Cinnamomum zeylanicum* Blume. (Ver Figura 2 - 5) Família: Lauraceae. Nome comum utilizado para indentificar árvore de pequeno porte, apresentando folhas longas e ovaladas. As flores são numerosas e pequenas, agrupadas em cachos ramificados de coloração amarela ou esverdeada, já o fruto é roxo e contém apenas uma semente. Essa especiaria por ser retirada da casca do caule, se apresentando em pó, raspa ou em pau, apresenta coloração amarronzada, oferecendo aroma e gosto levemente adocicados.

**Variantes Populares:** aneieira, canela da índia, canela do ceilão, canela de cheiro, canela da rainha, canela fina, caneleira verdadeira, cinamomo, pau-canela.

**Parte usada como tempero:** cascas.

**CEBOLA.** Nome popular do tempero: cebola. Nome científico: *Allium cepa* L. (Ver Figura 2 - 6) Família: Liliaceae. Nome comum dado a planta herbácea e bulbosa *Allium cepa* L. A planta desenvolve folhas estreitas, ocas, perfumadas e verde intenso através do bulbo. Já o bulbo, parte utilizada como condimento, é formado por folhas em forma de escamas e em camadas.

**Variantes Populares:** cebola de cabeça.

**Parte usada como tempero:** bulbos.

**CEBOLINHA VERDE.** Nome popular do tempero: cebolinha verde. Nome científico: *Allium schoenoprasum* L. (Ver Figura 2 - 7) Família: Liliaceae. Denominação popular dada a planta de textura herbácea, onde as folhas se desenvolvem a partir de bulbos brancos e alongados, sendo as folhas compridas, de cor verde intenso e roliças, tipo tubos ocas e inflados, a parte inferior apresenta succulência. Essas folhas frescas têm suave sabor parecido com o da cebola.

**Variantes Populares:** cebolinha francesa, cebolinho, ceboletas-de-frança, cebolinha-galega, cebolinha-miúda, alho macho.

**Parte usada como tempero:** talos e folhas.

**COENTRO.** Nome popular do tempero: coentro. Nome científico: *Coriandrum sativum* L. (Ver Figura 2 -8) Família: Apiaceae. Nome popular dado a hortaliça herbácea de folhas pequenas, verdes, lisas e aromáticas, essas são consumidas frescas, enquanto seus frutos, de coloração amarelada são consumidos desidratados.

**Variantes Populares:** cilantro, coentro-português, coriandro, salsinha chinesa.

**Parte usada como tempero:** folhas e sementes.

**COLORAU.** Nome popular do tempero: colorau. Nome científico: *Bixa orellana* L. (Ver Figura 3 - 9) Família: Bixaceae. Termo utilizado para designar um corante extraído de uma planta perene, que apresenta folhas verde claro e flores rosadas, os frutos são em forma de cápsula maleável e espinhosa de coloração avermelhada quando maduros, onde suas sementes contêm também o pigmento vermelho, por isso a cor desse condimento que é utilizado para dar cor a diversas preparações alimentares.

**Variantes Populares:** urucum, urucu, açafroa.

**Parte usada como tempero:** sementes.

**COMINHO.** Nome popular do tempero: cominho. Nome científico: *Cuminum cyminum* L. (Ver Figura 3 - 10) Família: Apiaceae. Nome popular dado a planta herbácea de caule ereto e estriado, coberto por pelos na parte superior, com ramos e raízes brancas, as folhas são verdes, flores brancas ou rosadas e frutos pequenos com listras e sementes côncavas. As folhas tem sabor picante e pouco amargo, já as sementes são picantes e adocicadas e apresentam minúsculos pelos.

**Variantes Populares:** cuminho, cominho-romano, comino.

**Parte usada como tempero:** sementes.

**CRAVO DA ÍNDIA.** Nome popular do tempero: cravo da índia. Nome científico: *Syzygium aromaticum* L. (Ver Figura 3 - 11) Família: Myrtaceae. Nome dado a árvore de grande porte, de forma piramidal e folhagem persistente de cor verde brilhante, se empoam de vermelho e dourado quando os brotos desenvolvem suas folhas jovens. Sua floração libera de cada flor um buquê de estames finos e eretos, essas flores comportam quatro sépalas espessas, alongadas e colocadas uma à outra, que formam a base do cravo. O condimento é retirado do botão floral do craveiro e consumido na forma desidratada.

**Variantes Populares:** cravinho, craveiro da índia, cravo de cabecinha, cravina de túnis, cravoária, rosa da índia.

**Parte usada como tempero:** botões florais.

## E

**ENDROEIRO.** Nome popular do tempero: endro. Nome científico: *Anethum graveolens* L. (Ver Figura 3 - 12) Família: Apiaceae. Nome utilizado para planta herbácea de caules ocos e folhas com diversos filamentos, ambos de cor verde brilhante, apresentam flores amarelas e pequenas e fruto com formato achatado, essa planta promove sabor e aroma a diversos alimentos.

**Variantes Populares:** aneto, eneldo, dill, funcho-bastardo.

**Parte usada como tempero:** folhas e sementes.

**ERVA-DOCE.** Nome popular do tempero: erva-doce. Nome científico: *Pimpinella anisum* L. (Ver Figura 3 - 13) Família: Apiaceae. Denominação popular de uma planta herbácea utilizada como especiaria, sendo seu caule ereto, cilíndrico e ramoso de coloração verde e estrias azuis, de aspecto brilhante e compacto. As folhas se apresentam alternas brilhantes e verdes azuladas. Os frutos são usados como condimento e consistem em dois pistilos agregados, com estrias longitudinais, de sabor e odor aromático forte.

**Variantes Populares:** anis, anis verde, pimpinella, anacio, anise, semente de anis, cuminho doce.

**Parte usada como tempero:** frutos.

## G

**GENGIBRE.** Nome popular do tempero: gengibre. Nome científico: *Zingiber officinale* Roscoe. (Ver Figura 3 - 14) Família: Zingiberaceae. Nome comum dado a planta herbácea perene, cujos caules arremetem de um rizoma subterrâneo portando folhas lanceoladas. As flores são dispostas em espigas densas e possuem três pétalas. O rizoma subterrâneo é composto por ramificações chamadas de dedos, carnosas e pouco fibrosas. A parte aérea é formada por caules articulados eretos, folhas e inflorescências com folhas grandes lanceoladas, com ramificações dispostas de forma distinta, larga bainha na base que envolve o caule. Somente o rizoma in natura é ofertado.

**Variantes Populares:** gengivre, gengibre, mangarataia, mangaratá, mangaratiá.

**Parte usada como tempero:** rizomas.

## H

**HORTELÃ.** Nome popular do tempero: hortelã. Nome científico: *Mentha piperita* L. (Ver Figura 3 - 15) Família: Lamiaceae. Nome popular dado às diversas plantas do gênero *Mentha*, planta herbácea aromática de cheiro refrescante e sabor intenso. Suas folhas tem cor verde escuro e são ligeiramente aveludadas.

**Variantes Populares:** hortelã rasteira, hortelã do campo, hortelã pimenta, menta, poejo, hortelã de bala, hortelã da folha miúda, menta inglesa, hortelã das cozinhas.

**Parte usada como tempero:** folhas.

## L

**LOUREIRO.** Nome popular do tempero: louro. Nome científico: *Laurus nobilis* L. (Ver Figura 3 - 16) Família: Lauraceae. Nome comum a árvore da família das lauráceas, de folhas perenes, lanceoladas, sendo na face superior brilhantes e foscas na inferior, apresentam sabor suavemente amargo e aroma forte. As flores da planta são pequenas, brancas ou amareladas.

**Variantes Populares:** loureiro vulgar, loureiro dos poetas, loureiro de apolo, loureiro de presunto, guacaraíba.

**Parte usada como tempero:** folhas.

## M

**MANJERICÃO.** Nome popular do tempero: manjericão. Nome científico: *Ocimum basilicum* L. (Ver Figura 4 - 17) Família: Lamiaceae. Nome comum a planta perene, que contem galhos com várias ramificações e folhas postas de formato oval de coloração verde clara. As flores do manjericão vão de brancas a um pouco rosadas. Suas sementes são pequenas e pretas. Suas folhas são utilizadas como especiaria aromática, seja fresca ou desidratada.

**Variantes Populares:** alfavaca, alfavaca-cheirosa, basílico, manjericão comum, malva branca.

**Parte usada como tempero:** folhas.

## N

**NOZ-MOSCADA.** Nome popular do tempero: noz-moscada. Nome científico: *Myristica fragrans* Houtt. (Ver Figura 4 - 18) Família: Myristicaceae. Nome dado ao condimento obtido a partir do fruto de uma árvore de grande porte conhecida por moscadeira, essa apresenta longas folhas ovais, coriáceas de coloração verde escuro. Quando maduros, os frutos se partem em dois, deixando aparecer a semente revestida de tecido vermelho vivo conhecido por macis, ou arilo carnoso, esse também pode ser consumido como condimento. Do fruto se extrai a semente, que é posta para secar e após ser quebrada libera as amêndoas chamadas de nozes moscadas, onde suas paredes ficam com aspecto rugoso. Apresenta sabor adocicado, aromático e levemente picante.

**Variantes Populares:** noz-moscada do Brasil, noz-moscada do Pará, becuiba, bicuiba da folha miuda, bicuida redonda, bicuiba vermelha, bubuiba.

**Parte usada como tempero:** semente.

## O

**ORÉGANO.** Nome popular do tempero: orégano. Nome científico: *Origanum vulgare* L. (Ver Figura 4 - 19) Família: Lamiaceae. Denominação comum dada a planta herbácea de pequeno porte, que apresenta caule lenhoso na base, folhas pequenas, ovais, opostas e aveludadas, flores branco-rosadas e bem pequenas, dispostas em raminhos globulosos na extremidade dos galhos. Possui cheiro forte e aromático.

**Variantes Populares:** manjerona brava, manjerona selvagem, orégão.

**Parte usada como tempero:** folhas.

## P

**PIMENTA DE CHEIRO.** Nome popular do tempero: pimenta de cheiro. Nome científico: *Capsicum chinense* Jacq. (Ver Figura 4 - 20) Família: Solanaceae. Nome popular dado a planta arbustiva com alto enfolhamento e ramificações laterais. Os frutos tem cheiro agradavelmente suave, são verdes e tem formato alongado e quando maduros tem coloração amarelo brilhante.

**Variantes Populares:** pimenta murupi, pimenta de bode, pimenta da Neyde.

**Parte usada como tempero:** frutos.

**PIMENTA RABO DE MACACO.** Nome popular do tempero: pimenta rabo de macaco. Nome científico: *Xylopia aethiopica* (Dunal) A. Rich. (Ver Figura 4 - 21) Família: Annonaceae. Nome popular dado a árvore da família das anonáceas, contendo folhas agudas aromáticas e frutos de gosto picante, utilizado como tempero, as sementes também tem odor característico e sabor picante, essas muitas vezes são usadas em substituição da pimenta do reino.

**Variantes Populares:** pimenta da África.

**Parte usada como tempero:** frutos e sementes.

**PIMENTA DO REINO.** Nome popular do tempero: pimenta do reino. Nome científico: *Piper nigrum* L. (Ver Figura 4 - 22) Família: Piperaceae. Nome usual de planta trepadeira perene, sendo as flores dispostas em espigas alongadas que produzem pequenas bagas globulosas e carnudas, de coloração vermelha quando maduras, contendo apenas uma única semente. Os frutos agrupados em espigas pendentes são em números de trinta a quarenta. A pimenta do reino é o fruto inteiro colhido antes da maturação completa, posto para secar, com isso as bagas assumem o aspecto estriado de coloração escura. Característico pelo aroma e sabor picante que se conservam no estado de grão, e se alteram rapidamente no estado de pó.

**Variantes Populares:** pimenta preta, pimenta redonda.

**Parte usada como tempero:** frutos.

**PIMENTÃO.** Nome popular do tempero: pimentão. Nome científico: *Capsicum annuum* L. (Ver Figura 4 - 23) Família: Solanaceae. Nome popular dado a planta arbustiva, semiperene, suas folhas apresentam formato oval lanceolado e tem coloração verde escuro. Os frutos tem sabor adocicado, quando imaturos são verdes e variam de amarelo a vermelho quando amadurecem, apresentam formato de cúbico a piramidal.

**Variantes Populares:** pimenta, páprica, páprica doce, pimentão doce.

**Parte usada como tempero:** frutos.

## S

**SALSA.** Nome popular do tempero: salsinha. Nome científico: *Petroselinum crispum* (Mill.) Nym. (Ver Figura 4 - 24) Família: Apiaceae. Nome comum a erva aromática utilizada como tempero, trata-se de uma planta herbácea, de caule cilíndrico e oco, pouco ramificado, de coloração verde claro. As folhas são pequenas, com bordas franjadas e forma ligeiramente triangular, com longo pecíolo. Apresentam coloração verde escura e brilhante.

**Variantes Populares:** cheiro verde, salsa das hortas, salsa hortense, salsa de cheiro, salsa vulgar, perrexil.

**Parte usada como tempero:** folhas e talos.

## CONCLUSÃO

Em várias cidades do nordeste, inúmeras plantas são utilizadas na fabricação de temperos, para colorir e dar sabor aos pratos, enfeitá-los, cada um utiliza a sua maneira, alguns seguem a tradição da família, outros inovam e descobrem novos sabores. Na cidade de Belém do São Francisco – PE, foi observada grande diversidade vegetal. Os feirantes demonstraram conhecimento sobre o assunto, sendo que estas informações fazem parte da cultura local e muitas vezes são passadas através das gerações.

Este glossário apresenta informações que podem auxiliar estudantes, profissionais da área de botânica e a comunidade local e pode servir de subsídios para a produção de mais matérias dessa natureza terminológica.

## REFERÊNCIAS

1. ABBADE, C. M. de S. A lexicologia e a teoria dos campos lexicais. In: **Cadernos do CNLF**. Rio de Janeiro: CiFEFil, 2011, v. 15, n. 5.
2. ARAGÃO, S. S. de. A socioterminologia e etnoterminologia das plantas medicinais no Nordeste. **Revista Acta Semiótica et Linguística**, v.15, a. 34, n. 1, p. 34-49, 2010.
3. BRAGA, M. L. (Org.); MOLLICA, M. C. **Introdução à sociolinguística: o tratamento da variação**. São Paulo: Contexto, 2003.
4. BELÉM DO SÃO FRANCISCO. Prefeitura Municipal de Belém do São Francisco. Disponível em: <http://www.belemdosaofrancisco.pe.gov.br/>. Acesso em: 10 maio. 2018.
5. BELTRÃO, B. A. et al. **Projeto Cadastro de Fontes de Abastecimento por Água Subterrânea do Estado de Pernambuco. Diagnóstico do Município de Belém de São Francisco**. Recife, 2005. Disponível em: <http://www.cprm.gov.br/rehi/atlas/pernambuco/relatorios/BDSF018.pdf>. Acesso em: 10 maio 2018.
6. CORREIA, M. Produtividade lexical e ensino da língua. In: VALENTE, A.C.; PEREIRA, M.T.G. (orgs.). **Língua Portuguesa: descrição e ensino**. São Paulo: Parábola Editorial, 2011, p. 223-237.

7. DIAS, C. U. A. Terminologia: conceitos e aplicações. **Ciência da Informação**, v. 29, n. 1, p. 90-92, 2000. Disponível em:  
<<http://www.brapci.inf.br/v/a/959>>. Acesso em: 22 Maio 2018.
8. FAULSTICH, E. Socioterminologia: mais que um método de pesquisa, uma disciplina. **Ciência da Informação**. Brasília, v. 24, n. 3, p. 281-288, 1995.
9. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. in. Qualidade das especiarias. São Paulo, manole Ltda, 2008.
10. GONÇALVES, E.G.; LORENZI, H. 2007. **Morfologia vegetal**: organografia e dicionário ilustrado de morfologia das plantas vasculares. Plantarum, Nova Odessa, 416 p.
11. LIPORACCI, H. S. N.; SIMAO, D. G. Levantamento Etnobotânico de Plantas Medicinais nos quintais do Bairro Novo Horizonte, Ituiutaba, MG. **Revista brasileira de Plantas medicinais**, Botucatu, v.15, n. 4, de 2013.
12. KRIEGER, M. da G. Heterogeneidade e dinamismo do léxico: impactos sobre a lexicografia. **Confluências**, n. 46 – 1º semestre, Rio de Janeiro, 2014. 323-334.
13. PELT, J. M. **Especiarias e Ervas Aromáticas**: história, botânica e culinária. Rio de Janeiro. Zahar, 2004.
14. PEREIRA, C.; BARROS, L.; FERREIRA, I. C. F. R. Plantas aromáticas usadas como condimentos: prevalência de ácidos gordos poli saturados. In: I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias. Instituto Politécnico de Bragança, 2015.
15. PEREIRA, R. R.; NADIN, O. L. Taxionomias toponímicas e relações com a Terminologia. **Revista de Estudos da Linguagem**, Belo Horizonte, v. 25, n. 1, p. 217-243, 2017.
16. SCHMIDT, A.; FARIAS, R. de C. P. **Alimentação, identidade cultural e tradição em uma comunidade pomerana no Brasil**. II CONINTER – Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades Belo Horizonte, 2013. P. 2-15.
17. SEDLMAIER, A. W.; SANTOS, A. C. dos; PERES, A. P. Avaliação sensorial de carne moída acrescida de condimentos naturais com baixo teor de sódio. **Cadernos das Escolas de Saúde**, n. 11, 2014.
18. SAGER, J. C. **A practical course in terminology processing**. Amsterdam, Philadelphia: J. Benjamins, 1998.

19. STREHLER, R. G. A Socioterminologia como base para elaboração de glossários. **Revista Ciência da Informação**. São Paulo, v. 24, n. 3, p. 1-4, 1995.
20. TOMCHINSKY, B. **Prospecção de plantas aromáticas e condimentares no Brasil**. Tese de doutorado. Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrônomicas. Botucatu, 2017.
21. XAVIER, V. R. D. Lexicologia, Lexicografia e Filologia: intersecções e especificidades epistemológicas. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE LETRAS E LINGUÍSTICA, 2011, Uberlândia. **Anais...** Uberlândia: EDUFU, 2011. v. 2, n 2, p. 1-7.

## APÊNDICE A - Entrevista aplicada aos feirantes.

- **Nome:**

- **Idade:**

- **Escolaridade:**

( ) Analfabeto ( ) Ensino Fundamental Incompleto ( ) Ensino Fundamental Completo

( ) Ensino Médio Incompleto ( ) Ensino Médio completo ( ) Ensino Superior

Incompleto ( ) Ensino Superior Completo

1º) Quais os temperos que você comercializa na feira?

2º) Esses temperos apresentam outros nomes populares? Quais são?

3º) Qual a parte da planta é utilizada para a fabricação de condimentos, ou para temperar pratos da nossa culinária?

**APÊNDICE B – Registro fotográfico das plantas utilizadas na fabricação de temperos.**

**Figura 2.** 1 - Açafrão (*Curcuma longa* L.); 2 - Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) ; 3 - Alho (*Allium sativum* L.); 4 - Anis-estrelado (*Illicium verum* Hooker.); 5 - Canela (*Cinnamomum zeylanicum* Blume.); 6 - Cebola (*Allium cepa* L.); 7 Cebolinha verde (*Allium schoenoprasum* L.); 8 - Coentro (*Coriandrum sativum* L.).

Fonte:  
(Dourado; Melo,  
2018).



**Figura 3.** 9- Colorau (*Bixa orellana* L.); 10 - Cominho (*Cuminum cyminum* L.); 11 - Cravo da Índia (*Syzygium aromaticum* L.); 12 - Endro (*Anethum graveolens* L.); 13 - Erva-doce (*Pimpinella anisum* L.); 14 - Gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe.); 15 - Hortelã (*Mentha piperita* L.); 16 - Louro (*Laurus nobilis* L.).

Fonte: (Dourado;  
Melo, 2018).



**Figura 4.** 17 - Manjeriço (*Ocimum basilicum* L.); 18 - Noz-moscada (*Myristica fragrans* Houtt.); 19 - Orégano (*Origanum vulgare* L. ); 20 - Pimenta de cheiro (*Capsicum chinense* Jacq.); 21 - Pimenta rabo de macaco (*Xylopia aethiopica* (Dunal) A. Rich); 22 - Pimenta do reino (*Piper nigrum* L. ); 23 - Pimentão (*Capsicum annuum* L.); 24 - Salsinha (*Petroselinum crispum* (Mill.) Nym.).

