

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE LETRAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS

MAURICIO ALVES DE SOUZA PEREIRA

O léxico da cachaça em Salinas-MG

Belo Horizonte

2021

Mauricio Alves de Souza Pereira

O léxico da cachaça em Salinas-MG

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Linguísticos da Faculdade de Letras da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Linguística.

Área de concentração: Linguística Teórica e Descritiva

Linha de pesquisa: Estudo da Variação e Mudança Linguística

Orientador: Prof. Dr. Eduardo Tadeu Roque Amaral

Belo Horizonte

2021

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Priscila Oliveira da Mata - CRB/6-2706

P436l Pereira, Mauricio Alves de Souza.
O léxico da cachaça em Salinas-MG [manuscrito] / Mauricio Alves de Souza Pereira. – 2021.
376 f., enc.

Orientador: Eduardo Tadeu Roque Amaral.

Área de concentração: Linguística Teórica e Descritiva.

Linha de Pesquisa: Estudo da Variação e Mudança Linguística.

Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Letras.

Bibliografia: f. 367-372.
Apêndices: f. 373-375.

1. Língua portuguesa – Variação – Salinas (MG) – Teses. 2. Língua portuguesa – Lexicologia – Teses. 3. Mudanças linguísticas – Teses. 4. Língua portuguesa – Regionalismos – Salinas (MG) – Teses. 5. Sociolinguística – Teses. 6. Cachaça – Teses. 7. Língua portuguesa – Vocabulários, glossários, etc. – Teses. I. Amaral, Eduardo Tadeu Roque. II. Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Letras. III. Título.

CDD: 469.798



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE LETRAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS

FOLHA DE APROVAÇÃO

O léxico da cachaça em Salinas-MG

MAURICIO ALVES DE SOUZA PEREIRA

Dissertação submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em ESTUDOS LINGUÍSTICOS, como requisito para obtenção do grau de Mestre em ESTUDOS LINGUÍSTICOS, área de concentração LINGUÍSTICA TEÓRICA E DESCRITIVA, linha de pesquisa Estudo da Variação e Mudança Linguística.

Aprovada em 09 de fevereiro de 2021, pela banca constituída pelos membros:

Prof(a). Eduardo Tadeu Roque Amaral - Orientador

UFMG

Prof(a). Maria Candida Trindade Costa de Seabra

UFMG

Prof(a). Márcio Sales Santiago

UFRN

Belo Horizonte, 09 de fevereiro de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **Marcio Sales Santiago, Usuário Externo**, em 11/02/2021, às 11:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Eduardo Tadeu Roque Amaral, Professor do Magistério Superior**, em 11/02/2021, às 12:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria Candida Trindade Costa de Seabra, Professora do Magistério Superior**, em 11/02/2021, às 22:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0565763** e o código CRC **F6B4E2DA**.

Referência: Processo nº 23072.202320/2021-97

SEI nº 0565763

A todo o povo de **Salinas**, cidade na qual nasci, especialmente aos moradores do distrito de **Nova Fátima**, do qual sou fruto.

AGRADECIMENTOS

Em minha vida travei muitas batalhas, mas o mestrado, sem dúvidas, foi a maior delas. Dar conta de chegar à fase final deste processo só seria possível com a contribuição de pessoas especiais, a quem, de coração, agradeço:

A Deus, primeiramente, e à Nossa Senhora Aparecida, por me guiarem, guardarem e fortalecerem todos os dias.

Ao meu orientador, Prof. Eduardo Amaral, pela dedicação e paciência na orientação e por ser fonte de inspiração profissional.

À minha família, em especial aos meus pais, Vera e Valdeir, pela motivação que me dão em tudo que me proponho a fazer, e aos meus irmãos, avós, tios, tias, primos e primas.

Aos salinenses que contribuíram para a realização desta pesquisa, em especial Renata e Bethânia.

Aos professores da Unimontes, que contribuíram expressivamente para minha formação e possibilitaram que, por meio do conhecimento, eu tivesse acesso ao mestrado, em especial a Sandra Ramos.

Aos colegas do mestrado, muito especialmente a Elisete, pela amizade, carinho e auxílio nos momentos de dificuldade, e a Welber, pela companhia desde o início do curso.

Aos amigos que estiveram sempre ao meu lado para o que quer que eu precisasse, em especial a Antônio Neto e a Thiago Loyola, e a todos que enviaram energias positivas para a conclusão deste trabalho, especialmente a Xandy.

Aos colegas do Biomáximo e do Carlos Versiani, pelas orações, pelas palavras amigas e pelo auxílio em todas as minhas necessidades, em especial a Késia, Fran, Natália, Viviane e Helenice.

Aos meus alunos, por quem busco crescer intelectualmente.

A todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para que eu concluísse mais esta etapa.

“Adorada ou demonizada, a cachaça está na raiz de nossa cultura e de nossas práticas sociais. A cachaça é símbolo de festa e de fuga da esmagadora rotina cotidiana. Bebida democrática, reúne, agrega e faz rir junto. Sempre presente nas festas religiosas, sejam as calendárias ou as de padroeiro, todas elas comemorativas de santos. Remédio para o corpo e a alma, seu uso assumiu, igualmente, significados sagrados em vários contextos de religiosidade, sendo indispensável nos cultos afro-brasileiros, além de participar de diversas práticas de magia”.

Museu da Cachaça de Salinas.

RESUMO

A presente pesquisa tem como objetivo descrever o léxico da cachaça na região de Salinas, Minas Gerais, no intuito de observar em que medida o léxico de uma comunidade que lida com tal produto retrata a realidade sociocultural desse grupo e, a partir disso, construir um glossário com as lexias mais representativas do léxico da cachaça no município. A cidade de Salinas está localizada no norte do estado e recebe o título de capital nacional da cachaça, motivo pelo qual existe um léxico, construído social e historicamente, voltado ao produto e compartilhado pelos moradores do município. Para ancorar o estudo, lançamos mão das contribuições da Antropologia Linguística (DURANTI, 2000), da Sociolinguística (LABOV, 2008 [1972]; MILROY, 1980), da Lexicologia (BIDERMAN, 2001), da Lexicografia (KRIEGER, 2006) e do histórico da cachaça no Brasil (CÂMARA, 2004; SANDRE, 2004). Ancorados nos estudos de Sociolinguística Variacionista, realizamos a gravação e a transcrição de 14 entrevistas das zonas urbana e rural da cidade de Salinas, com homens e mulheres que trabalham no ramo da cachaça, das quais extraímos 272 lexias relacionadas à cachaça – ao plantio da cana, à produção e à comercialização da bebida. Para cada lexia, elaboramos uma ficha lexicográfica, constando a dicionarização (ou não) de cada item em nove obras dicionarísticas da língua portuguesa, desde o século XVIII à atualidade, processo que possibilitou a construção do glossário da cachaça da região de Salinas-MG. Após a análise dos dados, encontramos, no léxico da cachaça, fraseologismos, substantivos e verbos, dentre os quais 80% estão dicionarizados. Além disso, os vocábulos que compõem esse léxico apresentam origem em diversas línguas: como o latim, o tupi e línguas africanas. De mais a mais, os falantes salinenses apresentam formas sinonímicas variantes de cachaça, como *branquinha*, *amarelinha*, *água que passarinho não bica*, entre outras, evidenciando a riqueza lexical presente entre o grupo pesquisado. Por fim, constatamos a existência de um vocabulário regional marcado pelas influências culturais da região, sendo a cachaça um produto de suma importância não somente para a economia da cidade, mas também – e principalmente – para a cultura e a identidade dos salinenses.

Palavras-chave: Lexicologia. Glossário. Sociolinguística. Salinas. Cachaça.

ABSTRACT

This research aims to describe the lexicon of cachaça in the region of Salinas, Minas Gerais, in order to observe to what extent the lexicon of a community that deals with such a product portrays the socio-cultural reality of this group and, from that, build a glossary with the most representative lexias of the cachaça lexicon in the municipality. The city of Salinas is located in the north of the state and receives the title of national capital of cachaça, which is why there is a lexicon, built socially and historically, focused on the product and shared by the residents of the municipality. To anchor the study, there are contributions from Linguistic Anthropology (DURANTI, 2000), Sociolinguistics (LABOV, 2008 [1972]; MILROY, 1980), Lexicology (BIDERMAN, 2001), Lexicography (KRIEGER, 2006) and the history of cachaça in Brazil (CÂMARA, 2004; SANDRE, 2004). Anchored in the studies of Variationist Sociolinguistics, 14 interviews were recorded and transcribed, in urban and rural areas of the city of Salinas, with men and women working in the cachaça branch, of which 272 lexias were extracted, all related to cachaça - to the planting of sugarcane, production and marketing of the drink.. For each lexia, a lexicographic form was prepared, with the dictionary (or not) of each item in nine dictionary works of the Portuguese language, from the 18th century to the present, a process that enabled the construction of the cachaça glossary of the region of Salinas-MG. After analyzing the data, in the lexicon of cachaça, phraseologisms, nouns and verbs were found, among which 80% are dictionary-based. In addition, the words that make up this lexicon come from several languages: such as Latin, Tupi and African languages. Also, Salinese speakers present synonymic forms of *cachaça*, such as *branquinha*, *amarelinha*, *água que passarinho não bica*, among others, showing the lexical richness present among the researched group. Finally, the existence of a regional vocabulary was identified, which is marked by the cultural influences of the region, with cachaça being a product of paramount importance not only for the city's economy, but also – and especially – for culture and identity of Salinenses.

Keywords: Lexicology. Glossary. Sociolinguistics. Salinas. Cachaça.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Perfil dos participantes	46
Quadro 2 – Modelo de ficha lexicográfica	51
Quadro 3 – Modelo de entrada no glossário.....	56
Quadro 4 – Lexias mais frequentes	272
Quadro 5 – Formas variantes de <i>cachaça</i>	280
Quadro 6 – Sinônimos de <i>cachaça</i> que aparecem no <i>corpus</i>	286
Quadro 7 – Plantas usadas na cachaça com fins medicinais e suas funções de acordo com os entrevistados.....	290

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Categoria gramatical das lexias.....	274
Gráfico 2 – Percentual de dicionarização das lexias	275
Gráfico 3 – Lexias dicionarizadas por obra consultada	276
Gráfico 4 – Etimologia das lexias	278

LISTA DE MAPA

Mapa 1 – Salinas-MG	35
---------------------------	----

LISTA DE FOTOS

Foto 1 – Mercado Municipal de Salinas.....	36
Foto 2 – Salinas-MG	38
Foto 3 – Museu da Cachaça de Salinas	43
Foto 4 – Festival Mundial da Cachaça de Salinas.....	44
Foto 5 – Pinga com carqueja em garrafa pet	289
Foto 6 – Pinga com losna	290
Foto 7 – Alambique de capelo.....	298
Foto 8 – Alambique de cobre	298
Foto 9 – Bagaço de cana	302
Foto 10 – Balança.....	303
Foto 11 – Canavial	313
Foto 12 – Carreta.....	315
Foto 13 – Carro de boi	316
Foto 14 – Centrífuga	318
Foto 15 – Dorna volante.....	326
Foto 16 – Esteira	330
Foto 17 – Fornalha que aquece a caldeira	335
Foto 18 – Galpão de envelhecimento de cachaça.....	336
Foto 19 – Garra	337
Foto 20 – Tonéis de inox para armazenamento de cachaça	340
Foto 21 – Moenda	345
Foto 22 – Parol	348
Foto 23 – Picador de cana	350
Foto 24 – Tonel de madeira para envelhecimento de cachaça	359

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Adj: adjetivo

APACS: Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

N.C.A.: não consta acepção

N.D.: não dicionarizado

NCf: nome composto feminino

NCm: nome composto masculino

Nf: nome simples feminino

Nm: nome simples masculino

Pl: plural

Prep: preposição

S: substantivo

Sing: singular

V: verbo

V.: veja (remissão)

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
1 ALINHAVANDO CONCEITOS: LÍNGUA, CULTURA E SOCIEDADE	19
1.1 Linguagem e cultura.....	19
1.2 O léxico a cultura popular	22
1.3 Variação e mudança linguística.....	25
1.4 Redes sociais	29
1.5 Estudos lexicais	30
2 SALINAS: CAPITAL NACIONAL DA CACHAÇA	35
2.1 Aspectos geográficos: localização, clima, limites.....	35
2.2 Histórico da cidade.....	37
2.3 Histórico da cachaça.....	38
2.4 Salinas e a cachaça	41
3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	45
3.1 Pesquisa de campo	44
3.2 Delimitação da população de pesquisa.....	45
3.3 Coleta de dados	47
3.4 Transcrições	49
3.5 Sobre as fichas lexicográficas	50
3.6 Sobre os dicionários consultados	52
3.7 Sobre o glossário	54
4 FICHAS LEXICOGRÁFICAS	57
5 ANÁLISE DOS DADOS	267
5.1 Análise quantitativa.....	267
5.1.1 Lexias e ocorrências	267
5.1.2 Classificação gramatical das lexias	273
5.1.3 Dicionarização das lexias	274
5.1.3 Etimologia das lexias	277
5.2 Variações nas lexias	278
5.2.1 Formas variantes de <i>cachaça</i>	280
5.3 A cultura da cachaça	288

6 GLOSSÁRIO DA CACHAÇA	294
CONSIDERAÇÕES FINAIS	365
REFERÊNCIAS	367
APÊNDICES	373

INTRODUÇÃO

A cidade de Salinas, situada no norte de Minas Gerais, é, hoje, conhecida como capital nacional da cachaça, famosa pela produção desse produto consumido mundialmente. A cidade obteve o título no ano de 2018, por meio da Lei Ordinária nº 13.773, que confere ao município de Salinas o título de Capital Nacional da Cachaça (BRASIL, 2018).

Salinas possui a maior quantidade de marcas registradas e fabrica as mais vendidas cachaças do Brasil, as quais são exportadas para diversos países (MAPA, 2020). Além disso, é o único local a oferecer um curso superior em Tecnologia e Produção de Cachaça, o qual capacita pessoas que querem investir nesse ramo – atualmente, principal atividade econômica da cidade –, e também detentor de um museu que guarda produtos e instrumentos relacionados à cachaça: o Museu da Cachaça de Salinas.

Sendo a cachaça o elemento que confere maior destaque à cidade, é possível admitir que, pela importância de tal produto na região, exista um léxico, criado social e historicamente, que se volta estritamente à cachaça – ao plantio e à colheita de cana, à produção, à comercialização e ao consumo do produto etc.

Diante disso, este trabalho constitui um estudo de âmbito lexical, o qual tem por base o levantamento e a descrição lexical da fala de produtores de cachaça da cidade de Salinas, Minas Gerais, observando em que medida o léxico de indivíduos que lidam com a produção de cachaça retrata a realidade sociocultural desse grupo, uma vez que, conforme Ferraz (2006), “a análise do léxico permite-nos identificar traços relevantes dos grupos sociais que dele se utilizam e manipulam” (FERRAZ, 2006, p. 221).

O estudo empreendido tem por fim a construção de um glossário que abarca lexias relacionadas à cachaça presentes na fala semiespontânea de falantes da região de Salinas, especificamente aqueles que lidam diretamente com tal produto. Para tanto, foram realizadas gravações da fala, as quais foram transcritas, para que se selecionassem lexias relacionadas ao campo semântico da cachaça que espelham, em certa medida, a cultura do grupo de falantes selecionado. Para cada unidade lexical, é apresentada uma ficha lexicográfica que contém origem e definição da lexia, isto é, seu significado (pesquisado em dicionários de renome da língua portuguesa), acompanhadas de parte das transcrições em que o item aparece.

O trabalho justifica-se pela compreensão da natureza lexical da região salinense, especialmente dos indivíduos que lidam com o produto de maior destaque no município: a cachaça, bem como pela necessidade de resgatar a historicidade sociológica do povo norte-

mineiro a partir dos elementos lexicais presentes na fala desse grupo de falantes. Isso porque, consoante Isquerdo (2001), “o estudo de um léxico regional pode fornecer dados que deixam transparecer elementos significativos relacionados à história, ao sistema de vida e à visão de mundo de um determinado grupo” (ISQUERDO, 2001, p. 91).

Entre as perspectivas creditáveis aos estudos de base lexical, enfatizam-se, nesta oportunidade, aquelas que se instalam no terreno da lexia norte-mineira, especialmente em Salinas, tanto no que se refere à língua como ciência, quanto ao seu uso cotidiano. Sendo a cachaça um elemento de destaque na região, considera-se necessário e oportuno um estudo que reúna e sistematize essas lexias, das quais pouco se conhece, para que se tenha uma descrição dos seus significados e de seu papel na representação da cultura da região em tela.

De mais a mais, este trabalho justifica-se pelo fato de colaborar para a ampliação do panorama linguístico no Brasil através de uma análise lexical, particularmente, do Norte de Minas Gerais, e, ainda, na região de Salinas, a qual, pelas pesquisas realizadas, ainda não foi explorada pelos estudos linguísticos, e assim contribuir para o registro e preservação do patrimônio cultural dessa região.

Em adição, um glossário relacionado à cachaça, especialmente do português falado na região de Salinas, pode contribuir para a expansão dos conhecimentos relacionados ao produto, bem como da cultura local e, até mesmo, prover informações que podem ser utilizadas na academia – a exemplo do curso superior em Tecnologia e Produção de Cachaça, oferecido na cidade.

Como objetivo geral, esta pesquisa busca realizar um levantamento e posterior descrição do léxico da cachaça na região de Salinas, Minas Gerais, no intuito de observar em que medida o léxico de uma comunidade que lida com tal produto retrata a realidade sociocultural desse grupo e, dessa forma, contribuir para a ampliação dos estudos lexicais mineiros.

De maneira específica, os objetivos se voltam a:

- A. levantar aspectos socioculturais da região de Salinas, com ênfase na relação da cidade e dos moradores com a cachaça;
- B. apresentar o vocabulário encontrado na fala de salinenses, especialmente aqueles que lidam diretamente com a cachaça, por meio de entrevistas orais;
- C. descrever o léxico coletado nessas entrevistas e relacioná-lo à história e à cultura da região salinense;

- D. organizar um glossário com as lexias que caracterizam o campo semântico da cachaça, o qual poderá servir como material didático para os cursos relacionados à formação em produção de cachaça;
- E. contribuir, por meio do material coletado, para os estudos culturais, dialetológicos e sociolinguísticos desenvolvidos no Brasil, bem como para a ampliação dos estudos lexicais de Minas Gerais e, principalmente, para a criação de um banco de dados que poderá auxiliar futuras pesquisas linguísticas e culturais na região de Salinas.

Quanto à metodologia, este estudo foi composto por dados de indivíduos naturais da cidade de Salinas, Minas Gerais, os quais lidam com a cachaça, num total de 14 indivíduos. Os dados foram coletados em gravações, realizadas a partir de entrevistas orais, tendo como base o roteiro semiestruturado. As entrevistas foram transcritas, possibilitando uma análise quantiquantitativa dos dados. Foram selecionadas 272 lexias, todas relacionadas à cachaça, e, em seguida, foram feitas consultas em fontes lexicográficas do século XVIII e XIX, em dicionários contemporâneos de língua portuguesa e em dicionário regional sobre a existência da lexia coletada, para que se pudesse observar seu registro em várias obras especializadas ao longo do tempo.

Quanto à organização desta dissertação, é feita a seguinte divisão:

Após esta introdução, apresenta-se um capítulo teórico com os principais contributos da Linguística que ancoram as discussões aqui empreendidas, como a relação entre cultura e linguagem, o léxico e a cultura popular, os estudos sobre variação linguística, a teoria das redes sociais e os estudos lexicais.

Posteriormente, é apresentado um capítulo com as informações atinentes à região e ao produto pesquisados. São apresentadas as características geográficas da cidade de Salinas, como localização, clima e limites, bem como alguns aspectos históricos relevantes. É também tecida uma discussão sobre o histórico da cachaça e a relação do município de Salinas com o produto.

A posteriori, é apresentada a metodologia que norteou esta pesquisa, dando ênfase à região estudada, os critérios utilizados nas entrevistas e nas transcrições, a escolha das lexias, a construção das fichas lexicográficas e os critérios de construção do glossário.

Em seguida, são apresentadas as lexias selecionadas, junto com as fichas lexicográficas, mostrando a lexia, o número de ocorrências, seus registros (ou não) em dicionários, bem como uma análise quantitativa e linguística dos dados.

Em um momento posterior, é apresentado o glossário da cachaça, produto final desta dissertação, contendo a lexia e seu significado, elaborado com base nas entrevistas e nos registros em dicionários.

Por fim, nas considerações finais, são retomados os principais pontos da pesquisa, bem como explicitadas as principais conclusões a que o trabalho chegou.

1 ALINHAVANDO CONCEITOS: LÍNGUA, CULTURA E SOCIEDADE

1.1 Linguagem e cultura

Os estudos acerca da linguagem são bastante antigos, visto que eram realizados desde a Antiguidade. Borges Neto (2004) salienta que, anteriormente ao século XIX, a Linguística era dividida em duas grandes vertentes: a nacional e a filológica. A vertente nacional, segundo o autor, era baseada nos trabalhos dos filósofos Platão e Aristóteles, cujo estudo da linguagem enfatizava a relação entre som e sentido, sem vistas à questão da variação nas línguas. Já o viés filológico, ancorado nos gramáticos alexandrinos, diferentemente da primeira vertente, considerava a noção de variação linguística, todavia marcando-a como um desvio, sendo, portanto, considerada a vertente precursora, em um prisma histórico, do caráter prescritivo nos estudos linguísticos.

Ainda segundo Borges Neto (2004), o caráter científico da Linguística é iniciado a partir do século XIX – momento em que surge a linguística histórico-comparativa – devido à grande influência das revoluções que modificaram sobremaneira o pensamento da humanidade. Nesse cenário, o autor destaca os estudos desenvolvidos por Bopp, Schleicher, Grimm, Schlegel, Osthoff, Brüggemann, Delbrück e Hermann Paul.

Foi a força dos movimentos de caráter científico, no final do século XIX, que ancorou a consolidação da Linguística como ciência de fato. A partir da primeira metade do século XX, com os trabalhos do linguista Saussure e seu *Curso de Linguística Geral*, a Linguística começou a ganhar espaço, autonomia e destaque entre as Ciências Humanas. Conforme Milani (2011),

Saussure parece ter verdadeira obsessão por ver aplicada aos estudos linguísticos, uma metodologia clara, não por ser mais interessado que os outros, mas por conviver de modo direto e conhecer claramente o movimento, que atingia a todos, de aperfeiçoamento do modelo científico existente. Saussure retomou o tema da definição do objeto de estudo e da metodologia aplicável à Linguística, e nisso foi brilhante, identificando com precisão qual o objeto de estudo da Linguística e qual a melhor forma de o estudar (MILANI, 2011, p. 103).

Dessa forma, com um entendimento mais apurado a respeito da linguagem humana, as línguas naturais passaram, de fato, a ser vistas como produtos essenciais dos seres humanos e da vida em sociedade, servindo ao processo de comunicação, de forma a mediar as trocas de informações, o compartilhamento de experiências e a discussão de pensamentos e ideias.

A língua, nesse sentido, configura-se como um elo entre os indivíduos, posto que os conecta uns aos outros, fortalecendo e conferindo coesão aos laços sociais e, desse modo, à coletividade; ao mesmo tempo em que promove a singularização dos indivíduos, haja vista que cada qual apresenta particularidades no modo de usá-la.

Dessa maneira, sendo a linguagem e seu produto, a língua, partes constitutivas da sociedade, é inegável que elas tenham uma íntima relação com a cultura. Ao discutir a afinidade entre esses elementos, Câmara Jr. (1955) afirma que é possível entender a cultura como “o conjunto do que o homem criou na base das suas faculdades humanas: abrange o mundo humano em contraste com o mundo físico e o mundo biológico” (CÂMARA JR., 1955, p. 51). Para esse autor, a língua torna-se um fato cultural por ser um produto do homem, funcionando na sociedade para a comunicação de seus membros. Sob esse viés, há uma espécie de mutualismo entre língua e cultura, visto que a língua depende da cultura e, ao mesmo tempo, é importante para que ela, a cultura, seja mantida e transmitida às gerações vindouras (CÂMARA JR., 1955).

Essa integração entre língua e cultura foi analisada com afinco pela Antropologia Linguística, subárea dos estudos antropológicos que observa o uso da língua pelos falantes em sociedade, compreendendo a linguagem como uma ferramenta de uso social e a fala como uma prática cultural. Para Duranti (2000), a Antropologia Linguística ocupa-se da transmissão e reprodução da cultura, das relações que se estabelecem entre os sistemas culturais e as formas de organização social, bem como o papel exercido pela linguagem na forma como os indivíduos veem o mundo.

As principais teorias que entrelaçam a cultura e a linguagem foram explicadas na obra de Duranti, que categorizou e analisou seis vertentes culturais, as quais apresentam a cultura como algo diferente da natureza, como conhecimento socialmente distribuído, como comunicação, como um sistema de mediação, como um sistema de práticas e como um sistema de participação.

Na visão de que *a cultura difere da natureza*, a linguagem é vista, segundo Duranti, como algo inerente à cultura, que funciona na categorização do mundo natural e cultural. A linguagem, nessa vertente, é um sistema de classificação arbitrário, que indica as crenças e as práticas culturais de uma determinada comunidade (DURANTI, 2000).

Já com relação à *cultura como conhecimento socialmente distribuído*, o autor apregoa que a cultura pode ser definida como tudo que se deve conhecer ou acreditar a fim de agir de maneira aceitável para os membros de uma comunidade. A cultura, sob esse ponto de vista, é apreendida, de maneira que ela se configura como conhecimento de mundo, de tal modo que

os membros de uma comunidade devem não somente apresentar saberes sobre certos fatos que circundam sua vivência, mas também compartilhar modelos de pensamento, formas de compreender o mundo, de fazer inferências etc. Em síntese, conhecer uma cultura é conhecer uma linguagem (DURANTI, 2000).

Além disso, *a cultura é também vista como comunicação*, de modo que ela se apresenta como um sistema de signos, uma representação do mundo, que dá sentido à realidade. Ao apresentar essa corrente sobre a cultura, Duranti faz alusão ao filósofo Levi-Strauss, para quem a mente humana é igual em todos os lugares, porém é utilizada de maneira distinta na construção cultural, de acordo com a necessidade de cada espaço e de cada modo de vida. A cultura se constrói, inclusive, conforme as necessidades comunicativas de cada povo, observando-se sua realidade social, histórica, política etc. (DURANTI, 2000).

Para Duranti, *a cultura também se caracteriza como um sistema de mediação*. Pode-se assimilar a linguagem com as ferramentas criadas e utilizadas pelos indivíduos, dentro de cada cultura, para o intermédio na realização de seus trabalhos e atividades cotidianos. A linguagem, nessa perspectiva, também é um instrumento construído e moldado pelos falantes para promover a comunicação e intermediar suas práticas sociais.

Com isso, *a cultura transforma-se em um sistema de práticas*. Para explicar essa corrente, Duranti retoma os estudos de Pierre Bourdieu para explicitar como a linguagem, dentro das culturas, é um sistema de práticas que integram na comunidade um sistema particular de palavras e regras gramaticais. Ela, a linguagem, conforme Bourdieu, ostenta um poder simbólico na medida em que apresenta inovações, a todo instante, em sua modalidade comunicativa. Duranti faz uso do conceito de *habitus*, de Bourdieu, para explicar que enunciados da língua têm o poder de realizar ações desde que haja um sistema de disposições previamente estabelecido entre os habitantes de uma comunidade. Essas ações são responsáveis por controlar a inclusão, a permanência e exclusão dos significados dentro de uma cultura.

Por fim, *a cultura é um sistema de participação*, tendo em vista que a comunicação verbal é de natureza social, coletiva e participativa, de modo que usar a língua significa poder participar de interações sociais. Para Duranti, as palavras oferecem muitas possibilidades para que os seres humanos se conectem uns aos outros, com as situações cotidianas, com os acontecimentos, atos, crenças e sentimentos. Isso ocorre porque a linguagem tem a capacidade de descrever o mundo, delimitando as dimensões sócio-históricas de cada momento.

Além de Duranti, outros estudos corroboram essa íntima relação da cultura e da linguagem, como Morin (1991), o qual salienta que

a cultura, que é característica da sociedade humana, é organizada / organizadora via veículo cognitivo que é a linguagem, a partir do capital cognitivo coletivo dos conhecimentos adquiridos, das aptidões aprendidas, das experiências vividas, da memória histórica, das crenças míticas de uma sociedade (MORIN, 1991, p. 17).

Para esse estudioso, é através da linguagem que as representações do imaginário coletivo se manifestam, tecendo as características da cultura de um povo, a qual institui as regras que organizam a vivência em sociedade.

Essa ideia de que a língua de um povo formata sua cultura foi amplamente trabalhada por Sapir e por seu sucessor, Benjamin Whorf, na chamada teoria da relatividade linguística, ou hipótese Sapir-Whorf, explicada por Marcondes (2010), em síntese, da seguinte maneira:

Segundo a hipótese Sapir-Whorf, a língua de uma determinada comunidade organiza sua cultura, sua visão de mundo, pois uma comunidade vê e compreende a realidade que a cerca através das categorias gramaticais e semânticas de sua língua. Há portanto uma interdependência entre linguagem e cultura. Um povo vê a realidade através das categorias de sua língua, mas sua língua se constitui com base em sua forma de vida. (MARCONDES, 2010, p. 78).

Desse modo, a cultura é responsável pela formação da visão de mundo dos indivíduos, e uma das maneiras de se observar e compreender como funciona e como se caracterizam essas práticas culturais é através do léxico, que está intimamente ligado à cultura, sobretudo à cultura popular.

1.2 O léxico e a cultura popular

Conceituar cultura popular é uma tarefa complicada, controversa, motivo de concordâncias e discordâncias e que se desdobra há séculos, justamente porque ambos os elementos que compõem essa expressão – *cultura* e *popular* – apresentam múltiplas e diferentes significações. Contudo, ao analisar as tentativas de definir do que se trata essa modalidade cultural, alguns elementos ganham destaque, como a noção de manifestação da cultura de um povo e suas produções, resultado da interação de pessoas de dada região.

Com relação à cultura em uma perspectiva mais abrangente, Paula (2008) explica que

cultura é o conjunto de práticas sociais, situadas historicamente, que se referem a uma sociedade e que a fazem diferente de outra. Baseia-se na construção social de sentidos e ações, crenças, hábitos, objetos que passam a simbolizar aspectos da vivência humana em coletividade. Construída socialmente no cotidiano das relações humanas demanda que seja definida no seio das relações sociais e históricas que a amparam e por ela são caracterizadas (PAULA, 2008, p. 259).

Restringindo o conceito à vertente popular, a gênese da cultura popular está no próprio contexto de vivência do homem e é explicada por Souza (2014), para quem

a cultura popular nasce da adaptação do homem ao ambiente onde vive e envolve diversas áreas de conhecimento, como artes, artesanato, crenças, folclore, hábitos, ideias, linguagem, moral, tradições, usos e costumes. Ela surge das tradições e costumes e é transmitida de geração para geração, principalmente, de forma oral (SOUZA, 2014, p. 17).

Para o autor, a cultura popular surge com as manifestações criadas por um grupo de pessoas que participam ativamente de atividades dentro do seio de uma sociedade, e é transmitida sobretudo oralmente, dos mais velhos para os mais novos. Logo, a cultura popular, dependente das interações contínuas que se estabelecem entre indivíduos, é fortemente influenciada pelas crenças de um povo e pelo modo como as pessoas vivem e produzem sua arte, música, culinária, religiosidade etc. (SOUZA, 2014, p. 20).

Conforme discutido na seção anterior, a cultura está intimamente relacionada à linguagem, dentro da qual se situa o léxico. Não se pode negar que a linguagem possui um forte caráter social, tendo em vista que é fruto da natureza humana. Por meio dela, os indivíduos expressam aquilo que sentem e pensam e, principalmente, estabelecem interação, fator essencial para a vida em sociedade. Nesse sentido, as palavras são as ferramentas pelas quais o homem exprime aquilo que deseja; é através delas que são nomeados os objetos, os sentimentos e tudo aquilo que se conhece.

É nessa esteira de valorização desse instrumento da linguagem que surge o léxico, um conjunto dinâmico e heterogêneo de palavras que compõem o conhecimento internalizado e por meio do qual o falante se expressa. Para Coelho (2008), o léxico é “o inventário das unidades significativas responsáveis pela conceituação e representação do universo empírico natural e do sociocultural produzido pela atividade dos homens em sociedade” (COELHO, 2008, p. 14).

Por força disso, as ciências do léxico tornam-se a área dos estudos da língua que melhor consegue refletir a relação do indivíduo com a sociedade e, portanto, com a cultura. O léxico evidencia, através das palavras das quais o falante lança mão, isto é, das escolhas lexicais, os pensamentos, os sentimentos, as ideologias, as crenças, os costumes e todas as suas peculiaridades. Consoante Sapir (1969),

o léxico da língua é que mais nitidamente reflete o ambiente físico e social dos falantes. O léxico completo de uma língua pode se considerar, na verdade, como o complexo inventário de todas as idéias, interesses e ocupações que açambram a atenção da comunidade (SAPIR, 1969, p. 45).

A afirmação de Sapir é sustentada e expandida por Biderman (1978), a qual afirma que

o léxico de qualquer língua constitui um vasto universo de limites imprecisos e indefinidos. Abrange todo o universo conceptual dessa língua. Qualquer sistema léxico é a somatória de toda experiência acumulada de uma sociedade e do acervo da sua cultura através das idades. Os membros dessa mesma sociedade funcionam como sujeitos-agentes no processo de perpetuação e reelaboração contínua do léxico de sua língua (BIDERMAN, 1978, p. 139).

Assim, não há dúvidas de que estudar o léxico de uma comunidade permite entender seu sistema de valores e crenças, logo, a sua cultura, o que se comprova com o posicionamento de Isquierdo (1996, p. 93), para quem o léxico, na medida em que recorta realidades do mundo, define, também, fatos da cultura.

Quando se quer estudar especificamente a cultura popular, o léxico pode ser uma excelente ferramenta, pois, ainda conforme Isquierdo (2001), “o estudo de um léxico regional pode fornecer dados que deixam transparecer elementos significativos relacionados à história, ao sistema de vida e à visão de mundo de um determinado grupo” (ISQUERDO, 2001, p. 91).

Em Minas Gerais, alguns estudos sobre a relação entre o léxico e a cultura já foram realizados, entre os quais citamos a pesquisa de mestrado *O vocabulário rural de Passos/MG: um estudo linguístico nos Sertões do Jacuhy*, de Ribeiro (2010), que mostra como os estudos lexicológicos apontam estreita relação entre o homem, a cultura e o ambiente em que se inserem. A pesquisadora, em seu trabalho, constatou casos de retenções, de variações e mudanças linguísticas ao longo do tempo na comunidade linguística pesquisada, a existência de um vocabulário regional e de casos de influências vindos do vocabulário do interior paulista. Ela encontrou também lexias que são comuns no Sul e Norte de Minas Gerais, evidenciando, em seus resultados, aspectos históricos, sociais e culturais da região, destacando a importância da agricultura e da pecuária de invernada presentes em Passos, fatores que influenciam diretamente o léxico.

Há também a pesquisa de Freitas (2012), intitulada *Café com quebra torto: um estudo léxico-cultural da Serra do Cipó/MG*, que realizou uma investigação do léxico rural da Serra do Cipó, localizada na região Metropolitana de Minas Gerais, e suas relações com a história e a cultura locais. A pesquisadora conseguiu construir um glossário da fala rural composto por 335 lexias, extraídas de entrevistas realizadas na região.

E, ainda nessa linha, destacamos a pesquisa de Miranda (2013), *Léxico e cultura: estudo linguístico na área rural de Sabinópolis-MG*, a qual analisou como o léxico é influenciado por fatores sociais na região de Sabinópolis. Através dos resultados obtidos por meio da pesquisa, que evidenciaram os aspectos históricos, sociais e culturais da região, principalmente relacionados à lida com a terra, o pesquisador mostrou, novamente, que os estudos lexicológicos apontam estreita relação do homem com a cultura e o ambiente em que se encontra inserido.

Com relação a pesquisas linguísticas no Vale do Jequitinhonha, onde Salinas está localizada, destacamos o trabalho de Souza (2014), intitulado *Nas cacimbas do Rio Pardo: um estudo léxico-cultural*, em que o pesquisador descreveu o léxico presente em nove municípios da região Norte de Minas Gerais, quais sejam: Águas Vermelhas, Berizal, Ninheira, Taiobeiras, Indaiabira, São João do Paraíso, Rio Pardo de Minas, Santo Antônio do Retiro e Montezuma, todos banhados pela Bacia do Rio Pardo. Em seu estudo, Souza identificou casos de retenções linguísticas e arcaísmos, mudanças linguísticas ao longo do tempo, regionalismos, influências lexicais da Bahia e de outros estados da região nordeste do país e a existência de um vocabulário que resgata aspectos históricos, sociais e culturais do povo da região pesquisada.

É importante enfatizar que o léxico, mesmo sendo empregado por um mesmo grupo, está sujeito a variações, como ocorre no léxico da cachaça utilizado pelos falantes salinenses, em que as lexias que o compõem passam por variações, sobretudo de cunho social.

1.3 Variação e mudança linguística

A ideia de que fatores extralinguísticos, como sexo, idade e classe social, motivam a variação linguística em Minas Gerais já estava presente em obras do início do século XX (TEIXEIRA, 1938). Amaral e Santos (2016, p. 1178-1179) afirmam que a publicação da obra de Teixeira pode ser considerada um marco para os estudos do português falado no estado, visto que o autor apresenta uma grande quantidade de exemplos fônicos, morfológicos, sintáticos e lexicais que caracterizariam a fala mineira do início do século XX, buscando frequentemente classificar as ocorrências como pertencentes às classes populares (ou incultas), semicultas ou cultas, apontando diferenças que, posteriormente, passariam a ser cruciais para os estudos sociolinguísticos.

Essas questões foram amplamente difundidas pela Sociolinguística, área de estudos da linguagem que ganhou destaque a partir da década de 1960, ancorada nas contribuições da

Linguística, da Antropologia e da Sociologia. As línguas sofrem mudanças ao longo do tempo, e isso decorre da interação entre os falantes que delas utilizam e à adequação que estes fazem observando-se o contexto sócio-histórico-cultural em que estão inseridos.

Coelho *et al.* (2010), ao resumirem a visão de Labov – expoente da Teoria da Variação –, asseveram que

não existe uma comunidade de fala homogênea, nem um falante-ouvinte ideal. Pelo contrário, a existência de variação e de estruturas heterogêneas nas comunidades de fala é um fato comprovado. Existe variação inerente à comunidade de fala – não há dois falantes que se expressam do mesmo modo, nem mesmo um falante que se expresse da mesma maneira em diferentes situações de comunicação (COELHO *et al.*, 2010, p. 22).

Considerando, então, que as línguas são heterogêneas, Weinreich, Labov e Herzog (1968) pontuam que estruturas heterogêneas são necessárias para o funcionamento de qualquer língua, e os falantes têm a competência para codificar e decodificar tal heterogeneidade. Desse modo, para a Sociolinguística, mais particularmente para a Sociolinguística Variacionista, a variação e a mudança são inerentes às línguas, as quais são influenciadas por fatores linguísticos e extralinguísticos.

Para se observar essa mudança, a Sociolinguística dispõe de uma metodologia bem definida. Nesse seara, ganham relevância cinco elementos formulados pelos teóricos Weinreich, Labov e Herzog (1968) para o estudo da variação e mudança, a saber: (i) restrição ou fatores condicionantes: elementos de ordem geral que efetivam a mudança e que diferenciam possíveis mudanças de mudanças impossíveis de ocorrer, apontando, também, as direções da mudança; (ii) encaixamento: a forma como uma mudança linguística encaixa-se nas relações sociais e linguísticas; (iii) avaliação: o modo como os falantes de dada comunidade avaliam a mudança e como eles reagem a ela; (iv) transição: a forma propriamente dita como ocorre o processo de mudança e, por fim (v) implementação: o porquê, o quando e o onde as mudanças acontecem. Neste trabalho, contudo, não será abordada a questão da mudança.

Ainda com relação à metodologia proposta pela Sociolinguística, tal estudo passa por momentos bem definidos, como a escolha de variáveis, a pesquisa de campo (com registro da fala), a transcrição e a análise (quantitativa e qualitativa) dos dados coletados.

Entre modalidades fala e escrita, a que interessa a esta pesquisa é a fala. Nessa modalidade, alguns tipos de variações podem ser encontradas, quais sejam: variação diatópica (relacionada à questão geográfica), diastrática (ligada à classe social do falante) e diafásica

(ligada às diferenças entre estilo ou situações comunicativas) (COELHO *et al.*, 2010). Ao discutir a Sociolinguística, Rodrigues (2004) destaca que as variações ocorrem em duas principais ordens, na fala e na escrita. Para ele,

à primeira ordem pertencem as variantes que se podem chamar *dialetais* em sentido amplo: variantes espaciais (dialetos geográficos, variantes de classe social (dialetos sociais ou diastráticos), variantes de grupos de idades (dialetos etários), variantes de sexo (dialetos masculino e feminino), assim como variantes de gerações (variantes diacrônicas). Na segunda ordem de variação incluem-se as variantes que, segundo sugestão, diremos de *registro*: variantes de grau de formalismo, variantes de modalidade (fala e escrita) e variantes de sintonia (ajustamento ao receptor). Tanto as variações da primeira ordem assim como da segunda se superpõem e se entrecortam de diversas maneiras, do que resulta uma situação extremamente complexa, mesmo quando nos limitamos à observação da língua de um só indivíduo (RODRIGUES, 2004, p. 12).

Mussalin e Bentes (2006) dão especial atenção a dois tipos de variedades, as quais, segundo elas, são as que mais motivam a mudança. Para as linguistas, “podemos descrever as variedades linguísticas a partir de dois parâmetros básicos: a variação geográfica ou (ou diatópica) e a variação social (ou diastrática)” (MUSSALIN; BENTES, 2006, p. 34). Segundo as autoras,

a variação geográfica ou diatópica está relacionada às diferenças linguísticas distribuídas no espaço físico, observáveis entre falantes de origens geográficas distintas. A variação social ou diastrática, por sua vez, relaciona-se a um conjunto de fatores e que têm a ver com a identidade dos falantes e também com a organização sociocultural da comunidade de fala (Mussalin; Bentes, 2006, p. 34).

As autoras explicam que a variação diatópica é claramente perceptível quando se comparam os modos de falar de indivíduos de regiões distintas, como um falante da região sul e da região nordeste, por exemplo, em que se percebem particularidades no léxico, na fonologia, na morfossintaxe etc. Nesta pesquisa, esse tipo de variação não será enfatizado, conforme os objetivos anteriormente elencados.

Com relação à variação diastrática, Mussalin e Bentes (2006) salientam que ela compreende a classe social, a idade, o sexo, a situação ou o contexto social. Todos esses fatores influenciam as particularidades no modo de falar de cada indivíduo, inclusive as escolhas lexicais realizadas pelos falantes, mesmo aqueles que residem em uma mesma localização geográfica. Durante as entrevistas desta pesquisa, essa variação foi fortemente percebida entre os participantes de escolaridade e classes sociais distintas. Em alguns momentos, embora estivessem se referindo ao mesmo elemento, os participantes fizeram escolhas lexicais distintas.

Ao falarem sobre a fermentação do caldo de cana, por exemplo, momento em que os açúcares se transformam em álcool para a produção da cachaça, o grupo de participantes que possuíam ensino superior lançou mão de lexias diferentes (mais técnicas) daquelas utilizadas pelos indivíduos com baixa escolaridade, conforme se observa em (1) e em (2).

(1) *O que que é a dorna zerou? É quando a **levedura** consumiu toda **sacarose** do caldo e não tem mais nenhum teor de brix, ou seja, ele só vai ter álcool* (INF7-M42).

(2) *Aí durante o dia é o processo dos fermentos trabalhando ali. **Comendo o doce da garapa*** (INF8-M48).

Todos os participantes da pesquisa lidam com a produção da cachaça e conhecem todos os processos produtivos, a exemplo da fermentação, porém é possível observar nas entrevistas que os falantes que possuem maior escolaridade (como o curso superior de Tecnologia em Produção de Cachaça) lançam mão de lexias mais técnicas, como *brix* (teor de sólido presente no caldo) e *sacarose* (açúcar da cana), enquanto os indivíduos com escolaridade mais baixa se referem ao processo de outro modo: *come o doce da garapa* (consomem a sacarose e transformam-na em álcool).

As escolhas lexicais empregadas pelo grupo pesquisado, apesar de diferirem em alguns momentos – com motivação social, principalmente –, apresentam, de um modo geral, bastante proximidade, visto que muitas das lexias ocorrem em praticamente todas as entrevistas. Essa semelhança na seleção de lexias está fortemente relacionada às redes que se estabelecem entre os falantes, os quais, por residirem em uma cidade relativamente pequena e trabalharem em um mesmo ramo, compartilham experiências que motivam o uso que fazem da língua.

A noção de redes sociais se situa dentro dos estudos da Sociolinguística. Freitag, Martins e Tavares (2012) apresentam uma síntese do trabalho de Eckert (2012) a respeito das três ondas da Sociolinguística, dentro das quais se inserem importantes estudos para a compreensão da variação. A primeira onda, iniciada com os estudos de Labov sobre a estratificação do inglês na cidade de Nova Iorque, estabeleceu uma base sólida para o estudo da variação, evidenciando as correlações entre variáveis linguísticas e categorias sociais primárias, como classe socioeconômica, sexo, idade, escolaridade etc. Essa onda subsidiou a premissa de que as variedades linguísticas carregam o *status* social de seus falantes. (FREITAG, MARTINS e TAVARES, 2012, p. 920).

Os estudos dessa primeira onda possibilitaram o surgimento da segunda onda sociolinguística, caracterizada por estudos etnográficos de populações menores e mais localmente definidas, abrangendo categorias sociodemográficas mais abstratas, a fim de evidenciar como o vernáculo assume valor local, a exemplo dos estudos de Milroy (1980) acerca das redes sociais (FREITAG, MARTINS e TAVARES, 2012, p. 921).

A terceira onda, por sua vez, combina os estudos de primeira e de segunda onda, com foco nas pesquisas sobre as chamadas comunidades de práticas. No veio laboviano, comunidades de fala são definidas como agrupamentos de indivíduos que compartilham não necessariamente os mesmos traços linguísticos, mas o mesmo juízo de valor acerca desses traços, e os reconhecem como legítimos para a identificação do grupo. Por sua vez, a comunidade de prática é definida como um agrupamento de indivíduos que partilham perspectivas em comum, valores e conhecimentos, interagindo entre si para se aperfeiçoarem e replicarem esses valores e conhecimentos (FREITAG, MARTINS e TAVARES, 2012, p. 922). Nesta pesquisa, enfatizaremos a noção de redes sociais, que será mais bem discutida no tópico que se segue.

1.4 Redes sociais

A teoria das redes sociais foi inicialmente formulada por sociólogos e antropólogos nas décadas de 1960 e 1970 e posteriormente inserida nos estudos linguísticos, mais especificamente na Sociolinguística, por Lesley Milroy em meados da década de 1980. Tal teoria, para os estudos da linguagem, tenta refletir o papel do falante na inovação ou na manutenção de características linguísticas a partir dos muitos ou dos poucos contatos que ele, o falante, estabelece com outros falantes ou comunidades diferentes da sua. Em outras palavras, as redes sociais servem “para verificar o papel do falante na inovação linguística (ou o bloqueio dela)” (BATTISTI, 2008, p. 2).

Em linhas gerais, uma rede social pode ser caracterizada pelo conjunto de falantes que mantêm relações de contato entre si, as quais podem ocorrer por laços fortes – quando há um alto grau de proximidade – ou fracos – quando o grau de proximidade é baixo (MILROY, 1980). É interessante, para a referida análise, o foco em comunidades menores, pois assim é possível enxergar as relações interpessoais que ocorrem.

De acordo com Milroy (1980), mesmo longe fisicamente, os indivíduos, ao estabelecerem contato, “contaminam-se”. Esse contato é que, segundo ela, promove a

interação e institui normas sociais entre os falantes, de modo que as mudanças linguísticas podem ou não ocorrer.

Para identificar uma rede social em uma comunidade, o pesquisador deve verificar, por exemplo, quais falantes promovem interações, como e por que as interações ocorrem, quem são as pessoas mais próximas do falante em análise etc. Por esse motivo, é interessante que a análise seja feita em comunidades relativamente pequenas, em que os falantes se conhecem e mantêm constante contato entre si – como é o caso desta pesquisa, em que será analisado o léxico de indivíduos que guardam entre si uma característica em comum: o trabalho com o produto cachaça.

Ainda com relação às redes, Milroy (1980) assevera que elas podem ser de alta e de baixa densidade. Quando uma rede social possui laços mais fracos, isto é, possui baixa densidade, ela está mais suscetível à mudança linguística, visto que os contatos são feitos não somente com falantes de uma comunidade específica, mas de várias. Ao contrário, as redes de alta densidade estão mais propensas à resistência de características linguísticas, posto que, por manterem contato, na maioria das vezes, com os mesmos indivíduos, os quais guardam entre si muitos aspectos em comum, há uma tendência a que a linguagem não sofra tantas mudanças.

Abrindo um parêntese neste tópico, é válido mencionar a diferença que Milroy e Labov dão à questão da variação e mudança linguística. Enquanto este pensa na mudança como motivada por fatores etários, biológicos ou sociais; aquela pensa a mudança a partir da interação entre falantes, como uma espécie de acordo que é feito entre eles.

Ainda na esteira de Milroy (1980), as redes densas (também chamadas por ela de multipléxicas) das comunidades pequenas e tradicionais, onde o contato é recorrente e, na maioria dos casos, os falantes conhecem uns aos outros, agem no reforço da norma partilhada entre os falantes de uma comunidade linguística. Esse é o caso do grupo pesquisado neste trabalho, Salinas, em que os indivíduos eleitos como participantes da pesquisa partilham de muitas características, no caso, o que aqui interessa, a produção de cachaça, o que os leva a estabelecer, conforme Milroy, uma rede social marcada pelo contato linguístico no qual está engendrado um léxico relativo à cachaça.

1.5 Estudos lexicais

Tanto a lexicografia quanto a lexicologia, áreas dos estudos lexicais, possuem o mesmo objeto de estudo, a palavra, porém com abordagens distintas. A lexicologia volta-se à

categorização e à análise da palavra dentro do léxico. Em linhas gerais, conforme Barbosa (1990), a “lexicologia estuda o universo de todas as palavras, vistas em sua estruturação, funcionamento e mudança” (BARBOSA, 1990, p. 157).

Barbosa apregoa que a lexicologia trata do estudo científico do léxico e se atém, sobretudo, à definição de conjuntos e subconjuntos lexicais, à análise e descrição de estruturas morfológicas, sintáticas e semânticas das lexias e à categoria ideológica e força persuasiva das lexias. Além disso, a autora salienta que a lexicologia se preocupa com a relação do léxico de uma língua com o universo natural, social e cultural, a abordagem da palavra e seu papel na construção de visões de mundo e a influência do contexto em cada palavra (BARBOSA, 1990).

Além disso, a lexicologia contribui para a descrição dos fenômenos que envolvem as palavras, como a polissemia, homonímia, homossemia total (sinonímia), homossemia parcial (parassinonímia), hiperonímia, hiponímia, co-hiponímia, antonímia e paronímia. De mais a mais, essa área de estudos da Linguística possui métodos que possibilitam a análise distribucional e a análise sêmica, a questão dos campos semânticos e dos domínios de experiência, entre tantos outros estudos relacionados às palavras (BARBOSA, 1990).

Assim como a lexicologia, a lexicografia se detém ao estudo da palavra, porém situando-se, conforme Barbosa (1990), como uma forma de tratamento, compilação, classificação, análise e processamento da palavra. Para a autora, “os discursos lexicográficos são simultaneamente registros de palavras e objeto de estudo da Lexicografia, enquanto investigação fundamental; esta, a seu turno, é objeto da Metalexigrafia, que se define, por sua vez, como epistemologia da ciência lexicográfica” (BARBOSA, 1990, p. 155).

Para Krieger (2006), a lexicografia é a ciência que se dedica à prática dicionarística. Consoante a autora,

a lexicografia é o domínio de maior tradição dentre as ciências do léxico. Tal tradição está diretamente relacionada à sua vertente aplicada, viés que justifica sua clássica concepção de ser arte, tomada no sentido grego, de técnica de fazer dicionários. Essa prática de ordenar alfabeticamente o conjunto de itens lexicais de um idioma e de agregar informações sobre seu conteúdo e uso, compondo obras de referência linguística, é uma atividade que vem de muitos séculos. Já existia nas culturas mais antigas do oriente, embora as primeiras obras tivessem particularidades organizacionais distintas dos dicionários atuais (KRIEGER, 2006, p.164).

Ainda com relação a essa vertente dos estudos do léxico, a divisão das obras lexicográficas pode ser feita em obras prescritivas, as quais prescrevem como as palavras

devem ser usadas, e obras descritivas, as quais descrevem como as palavras são usadas, a exemplo dos glossários – produto final desta pesquisa.

Como se observa, o termo *lexia* é recorrente dos estudos lexicais. Pottier (1978) considera como *lexia* as unidades lexicais memorizadas, isto é, unidades lexicais que um falante retira, durante a fala, da memória lexical, as quais estão em constante processo de fixação e cuja permanência na língua ocorre mediante a sua reprodutibilidade.

Biderman (2001), ao tratar dessa questão, discute que os termos *palavra* e *vocábulo* são, muitas vezes, usados de forma confusa e imprecisa, de modo que os linguistas cunharam o termo *lexema* para designar a unidade léxica abstrata na língua. Para a autora, os *lexemas* manifestam-se no discurso através de formas fixas e variáveis, sendo estas últimas mais recorrentes em línguas flexivas e aglutinantes, como o português. Um exemplo disso, retirado do *corpus* desta pesquisa, é o *lexema* ALAMBICAR (grafado em maiúsculo para indicar que se trata da unidade abstrata, conforme a metodologia adotada por Biderman (2001)), que se manifesta discursivamente, nas entrevistas, como *alambiquei*, *alambicaram*, *alambicou* etc. Essas formas que aparecem no discurso, Biderman (2001) chama-as de *lexias*, sendo, portanto, *alambiquei*, *alambicaram*, *alambicou* *lexias*.

Dentro desse mesmo viés, Biderman corrobora as explicações de Pottier e divide as *lexias* em simples (a palavra em sua concepção tradicional, como *cadeira*) e complexas (formadas a partir de uma integração semântica que se manifesta formalmente, como *sinai vermelho*). Biderman (2001) dá um especial enfoque às *lexias* complexas, salientando que é necessário manter nesse feixe os *lexemas* formados por componentes que o sistema ortográfico mantém separado por hífen ou espaço em branco, em contraposição às *lexias* simples, grafados em um único segmento.

Dentro dos estudos do léxico, destacam-se também os chamados campos léxicos, ou campos semânticos, definidos, conforme Dubois (1993), como conjuntos de *lexemas* que abarcam uma área conceitual específica, representando um subconjunto do léxico, os quais, juntos, constituem um vocabulário. Expandindo essa discussão, Biderman (1981) faz alusão à criação de redes semânticas, criadas a partir desses campos léxicos:

Uma rede semântica é composta da integração estruturada de vários campos léxicos. Um campo léxico integra uma rede semântica juntamente com muitos outros campos léxicos. As palavras nucleares dentro de um campo léxico provavelmente são as palavras mais frequentes dentre as palavras de conteúdo léxico. Podem também constituir os primitivos léxicos de uma língua, sendo por isso, as primeiras palavras significativas que um indivíduo aprenderia (BIDERMAN, 1981, p. 139).

A autora salienta, ainda, que é difícil traçar limites entre áreas lexicais, posto que o léxico é um sistema dinâmico e aberto a mudanças. Assim, uma mesma lexia pode ser inserida em mais de um campo léxico. Essa afirmação encontra respaldo nas discussões de Pottier (1978), para quem é o discurso ou a situação de comunicação que determina o funcionamento de uma lexia, tendo em vista que cada lexia pode possuir diferentes significados, estando, pois, em diferentes campos semânticos. Nesta pesquisa, por exemplo, há lexias que aparecem mais de uma vez e podem ser agrupadas em diferentes campos semânticos. O lexema TRABALHAR, a título de ilustração, indica, na maioria das vezes, a atividade laboral de indivíduos, porém, em alguns casos, ocorre na fala dos entrevistados como uma indicação de um processo de produção da cachaça – a fermentação – indicando que, nas dornas, a sacarose da cana está sendo transformada em álcool: “*a gente dá a ela o primeiro caldo, ela fica fervendo como se fosse um leite. E aí a gente fala que ela está trabalhando. A dorna está **trabalhando** bem*” (INF7-M42).

Outras lexias que aparecem nas entrevistas, muito recorrentemente, e fazem parte do léxico dos entrevistados são *cabeça*, *coração* e *cauda*. Ao se observar inicialmente e de maneira isolada tais lexias, o leitor, certamente, será remetido aos sentidos tradicionais dicionarizados, que concebem esses termos como partes do corpo. Porém, na fala dos entrevistados, eles representam denominações para as partes da cachaça durante a cadeia produtiva: “*a gente fala cachaça por três etapas: **cabeça**, que é aquela primeira cachaça que vai sair. **Coração**, que é a parte boa, que é a cachaça que a gente vai pegar para envelhecer, e a **cauda**, que é o finalzinho ali do processo de destilação*”. Assim, corroborando a tese de Pottier (1978), as lexias podem ser agrupadas em diferentes campos semânticos, a exemplo das lexias anteriormente citadas – *cabeça*, *coração* e *cauda* –, que podem ser inseridas no campo *parte de um corpo* ou no campo *subcomponentes da cachaça* –, a depender do contexto em que elas se manifestam.

Tanto a lexicografia quanto a lexicologia são essenciais na realização deste trabalho, que tem como foco de análise as lexias que fazem parte do cotidiano de indivíduos que lidam com a cachaça. O produto, por ser importante na vida do grupo pesquisado, motiva o léxico por ele empregado. Assim, com as contribuições da lexicologia, o estudo das lexias presentes na fala dos salinenses permite evidenciar aspectos não só linguísticos, mas também sociais e culturais. Por sua vez, as contribuições da lexicografia auxiliam no registro desse léxico, a partir da construção de um glossário, armazenando informações que constituem a identidade de um povo.

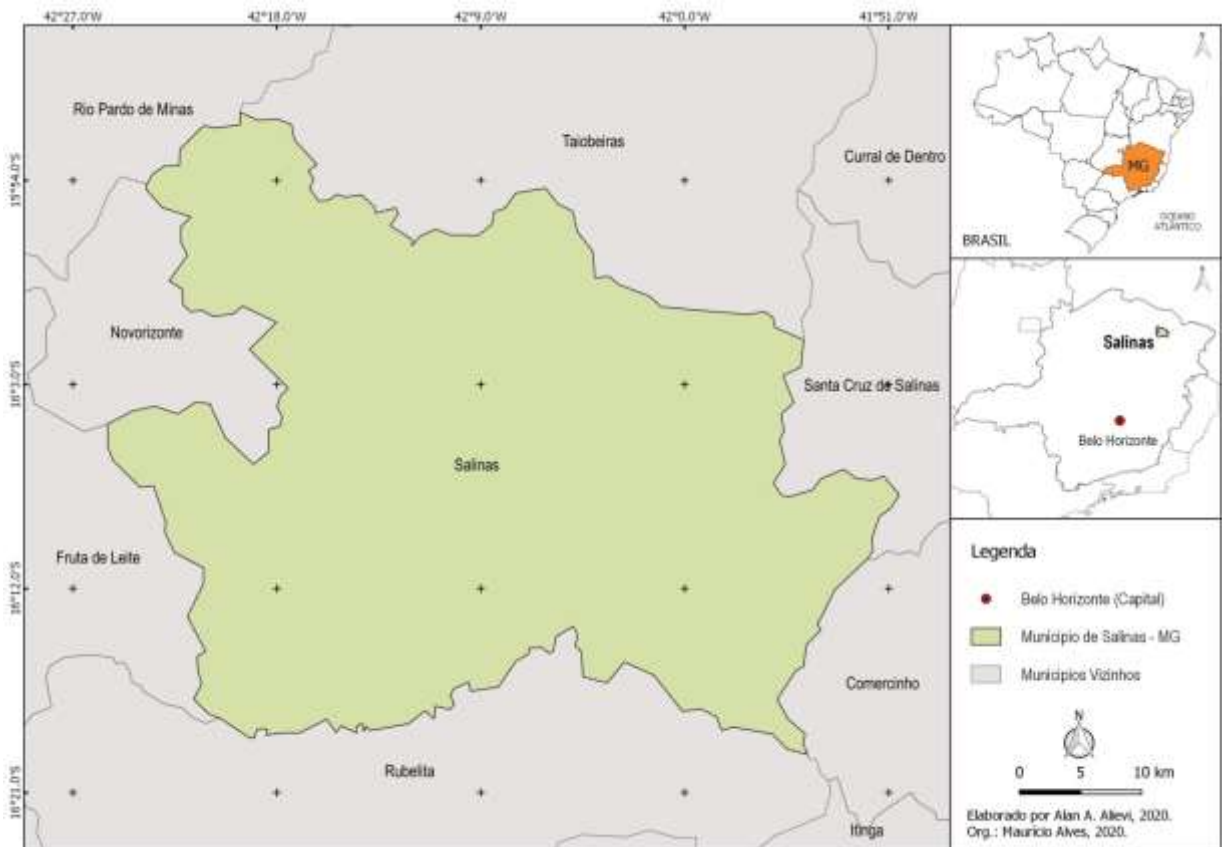
Alinhavando os conceitos discutidos neste capítulo, é possível compreender que a língua configura-se como um elo entre os indivíduos, conectando-os uns aos outros, fortalecendo e conferindo coesão aos laços sociais. Além disso, não se pode negar que a linguagem e seu produto, a língua, são partes constitutivas da sociedade e, portanto, elas possuem uma íntima relação com a cultura. Compreender essa cultura por meio da linguagem pode ser possível através do léxico, visto que ele é a somatória de toda experiência acumulada de uma sociedade. Em vista disso, estudar o léxico de um povo permite entender seu sistema de valores e crenças, logo, a sua cultura. Nesse sentido, muitas são as teorias que contribuem para entender como esse léxico armazena a cultura de uma comunidade, como os estudos lexicológicos, lexicográficos e estudos sociolinguísticos de variação, mudança e de redes sociais.

2 SALINAS: CAPITAL NACIONAL DA CACHAÇA

2.1 Aspectos geográficos: localização, clima, limites

A cidade de Salinas localiza-se na mesorregião do Norte de Minas e, juntamente com outros municípios, compõe a região do Alto Rio Pardo. Veja-se a localização da cidade no estado de Minas Gerais, abaixo:

Mapa 1 – Salinas-MG.



Fonte: o autor.

Sua população para 2020 está estimada, segundo dados do IBGE, em 41.699 (IBGE, 2020). Os moradores, porém, não se encontram somente na área urbana, Salinas possui uma extensa área rural que abrange diversos povoados. Alguns dos principais povoados pertencentes à cidade são: Boqueirão, Baixa de Areia, Baixa Grande, Canela d'Emá, Cantinho, Curralinho, Espanta Boiada, Lage Bonita, Laginha, Nova Fátima, Pavão, Pedra do Peixe, Sucesso, Pinhãozeiro, Vargem do Retiro e Vereda.

Todas essas comunidades, por um lado, dependem da cidade de Salinas em virtude dos benefícios que o município fornece, principalmente no que se refere ao comércio e ao sistema de saúde. Por outro, esses povoados são de extrema importância para o desenvolvimento econômico da cidade, visto que o comércio, em grande parte, depende dos produtos agrícolas produzidos nas zonas rurais – carnes, frutas, legumes, laticínios, cachaça, entre outros (PREFEITURA DE SALINAS, 2020). A imagem abaixo representa um dos principais pontos de comércio da cidade, o mercado municipal.



Foto 1 – Mercado Municipal de Salinas
Fonte: Prefeitura de Salinas

Dados do governo brasileiro, produzidos pelo IBGE, atestam que a região salinense é marcada pelo clima semiárido, em que se registram altas temperaturas no decorrer de todo o ano, estando o período de chuvas compreendido entre os meses de outubro e março. As chuvas são de suma importância para a região, principalmente para as zonas rurais, cuja manutenção financeira ocorre, sobretudo, por meio da agricultura (IBGE, 2020).

A distância entre Salinas e a capital mineira, Belo Horizonte, é de 640 km, e a cidade dispõe, além de empresas de ônibus que fazem transportes para as principais cidades mineiras, de um aeroporto, porém que não opera voos regulares devido à baixa procura pelo modal aéreo (IBGE, 2020).

Os municípios limítrofes ligados a Salinas são Rio Pardo de Minas, Taiobeiras, Santa Cruz de Salinas, Comercinho, Rubelita, Fruta de Leite e Novorizonte, os quais também contribuem para o desenvolvimento econômico da cidade, visto que muitos habitantes dessas cidades circunvizinhas estão constantemente em Salinas, principalmente porque a cidade oferece muitas opções de comércio e serviços de saúde.

2.2 Histórico da cidade

Dados divulgados pelo IBGE e pela Prefeitura de Salinas afirmam que a descoberta das regiões que hoje compõem a região do Alto Rio Pardo se iniciou na metade do século XV, nas excursões de Francisco Bruza Espinosa, que saiu de Porto Seguro, na Bahia, e passou pelas regiões do Norte de Minas. No século seguinte, o terceiro Conde da Ponte, António José de Melo e Torres, iniciou a ocupação dessa região, instalando uma fazenda de criação de gado às margens do Rio Pardo e, desse modo, percorrendo toda a região e chegando ao Rio Salinas, onde encontrou jazidas de sal-gema (PREFEITURA DE SALINAS, 2020).

Ainda de acordo com os dados históricos divulgados pela prefeitura da cidade, em seu site oficial, por ser a região de Salinas sempre rica em sal, especiaria que, na época, era escassa e muito requisitada para a conservação de alimentos e manutenção pecuária, o desbravamento ocorreu mediante a exploração desse produto, especialmente a partir do Caminho da Bahia, também chamado de Caminho dos Currais do Sertão – uma antiga via terrestre de acesso ao sertão das Minas Gerais durante o período colonial. A descoberta de sal no território fez expandir a criação de gado e a vinda de moradores para a região, que se tornou, devido a isso, um povoado da Comarca do Serro Frio, em 1720 (PREFEITURA DE SALINAS, 2020).

D. Faustina Fernandes Pessoa, proprietária dos terrenos na região, doou uma grande área para a construção de uma capela sob a proteção de Santo Antônio e para que, em torno dela, fossem construídas as casas dos moradores e fiéis vindouros. Assim, foi crescendo o Arraial de Santo Antônio de Salinas, nome dado em homenagem ao padroeiro Santo Antônio e às jazidas de sal, como distrito pertencente até então a Rio Pardo de Minas.

Com a vinda de mais pessoas para o local, o arraial foi desmembrado da freguesia de Rio Pardo, da qual pertencia, pela Lei provincial número 730, de 16 de maio de 1855, criando a freguesia de Santo Antônio de Salinas (ASSEMBLÈA LEGISLATIVA, 1855). Nesse mesmo ano, em 15 de fevereiro, D. Ana Maria de Araújo doou o terreno para o cemitério local. Assim, a região foi crescendo e tendo como expoente econômico não só o sal, mas

também a atividade pecuária e agricultura que foi sendo desenvolvida ali (PREFEITURA DE SALINAS, 2020).

Alguns anos depois, foi criado o município, a partir da Lei Provincial nº. 2.725, assinada pelo presidente da Província de Minas Gerais, Joaquim José de Sant'Anna e, em 1883, foi instalada a 1ª. Câmara de Vereadores, momento em que ocorre a emancipação político-administrativa do município, o que faz com que, mais tarde, em 4 de outubro de 1887, a vila de Santo Antônio de Salinas seja elevada à categoria de cidade. A denominação Santo Antônio de Salinas, por meio da Lei nº 843, de 7 de setembro de 1923, é mudada para Salinas, como se conhece atualmente (ALMG, 1923).

A imagem abaixo apresenta, panoramicamente, a cidade de Salinas atualmente.



Foto 2 – Salinas-MG
Fonte: Prefeitura de Salinas

2.3 Histórico da cachaça

Conforme Santos (2013), foram os gregos os primeiros a produzirem aguardente entre os anos 23 e 79 d.C., bebida que, à época, era considerada um elixir da vida e, muitas vezes, usada com fins medicinais e até místicos. Com a expansão do Império Romano nos anos

seguintes, foi sendo desenvolvida e proliferada pelos árabes a técnica de destilação, o que fez crescer a produção de aguardente no mundo.

Embora hoje, no Brasil, a principal matéria-prima da qual provém a cachaça seja a cana-de-açúcar, cada país, ao longo do tempo, utilizou um material específico para a produção de aguardente: a cereja para produção de *Kirsch*, na Alemanha; a uva para a produção de grapa, na Itália; a cevada para produção de uísque, na Escócia; o centeio para produção de vodka, na Rússia e o arroz para produção de saquê, nos países orientais.

As teorias relacionadas à criação da cachaça são controversas, porém todas elas concordam que o desenvolvimento dessa bebida no Brasil remonta ao período colonial. Para Oliveira (2016), “a história da cachaça se mistura com a história do Brasil, cuja primeira destilação foi feita por volta de 1532” (OLIVEIRA, 2016, p. 19). As lendas que envolvem esse produto são diversas e originárias da cultura popular. A mais famosa delas advém da cultura nordestina e conta que, nas colônias brasileiras, para se obter o melado, os escravos colocavam o caldo da cana-de-açúcar em um tacho, levavam-no ao fogo e não podiam parar de mexer até que se formasse uma consistência cremosa. Certa vez, cansados de mexer, alguns escravos pararam o serviço, e o melado não chegou ao ponto correto. Amedrontados, esconderam o produto do feitor e, no dia seguinte, encontraram o melado azedo (fermentado), que foi misturado a um melado novo e levado ao fogo. O álcool que continha no melado azedo foi evaporando e formou goteiras no teto do engenho, as quais iam pingando. Esses pingos já eram a cachaça, e daí, a partir da cultura oral popular, foi que teria surgido o nome *pinga*. Conta-se, ainda, que, quando a pinga caía nas costas dos escravos e entrava em contato com as fissuras feitas pela chibata, o ardor causado era muito forte, o que teria originado o nome *agua-ardente* – convém mencionar, porém, que o dicionário etimológico de Antônio Geraldo da Cunha já registra esta forma no século XV (CUNHA, 2012). Seabra (2015) afirma que essa bebida, que não servia para adoçar, era ingerida pelos escravos e tinha como efeito o entusiasmo para o trabalho.

A partir de então, a cachaça, produzida nos engenhos, foi ganhando o gosto popular, principalmente por ter menor custo que as bebidas portuguesas, de modo que muitos senhores de engenho passaram a sobrevalorizar sua produção em detrimento da produção açucareira. Devido ao grande destaque da cachaça com relação às bebidas alcoólicas de Portugal, a fabricação do produto foi proibida em 1649, o que fez a produção ocorrer, por uma década, na clandestinidade e no contrabando, conforme assevera Cascudo (2014, p. 27).

Um importante evento na história da cachaça no Brasil foi a Revolta da Cachaça, também chamada de Bernarda, insurreição ocorrida no Rio de Janeiro entre 1660 e 1661, em

que mais de uma centena de senhores de engenho se rebelaram contra a proibição de fabricação e comércio de vinho de mel de cana pela Companhia Geral do Comércio do Brasil, depondo o governador da capitania e revogando a proibição (SANDRE, 2004, p. 53).

No século XVIII, a produção de cachaça, consoante Pinheiro *et al.* (2003, p.3), já era um dos principais motores econômicos da colônia, cujos impostos, inclusive, ajudaram na reconstrução de Lisboa, atingida por um terremoto em 1756, e na manutenção das universidades de Lisboa e de Coimbra – principais academias portuguesas. A cachaça era usada até mesmo como moeda de compra de escravos africanos para a colônia.

A história dessa bebida, porém, teve altos e baixos. Santiago (2008) afirma que o consumo de cachaça teve uma pequena queda no início do período republicano, motivado pela grande busca da elite por produtos estrangeiros e ascensão social, o que fez a bebida ser taxada como “bebida de pobre”. Porém, o autor salienta que, na década de 1980, com o declínio do Regime Militar, a bebida voltou a ser valorizada, expandindo seu consumo no mercado interno e externo, o que propiciou o surgimento de várias marcas de cachaça no Brasil.

Câmara (2004) assevera que a cachaça, por ser uma das principais bebidas brasileiras desde a colonização, esteve presente nos principais momentos da história do país: nas guerras, nas cerimônias religiosas, nas cerimônias profanas etc. Para ele,

[...] a cachaça testemunhou os movimentos de organização operária no início dos Novecentos, caminhou na Coluna Prestes (1924-6), foi ícone na Semana de Arte Moderna de 1922, ilustrou as histórias da Velha República, foi, novamente, tomada com pólvora na Revolução Constitucionalista de 1932, acompanha os próceres e os opositores do Estado Novo (CÂMARA, 2004, p. 23).

No histórico da cachaça, uma importante ação desenvolvida pelas destilarias brasileiras e apoiada pelo governo foi o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça, criado em 1997, que culminou na criação de uma lei, em 2001, segundo a qual o Brasil era exclusivamente produtor de cachaça:

Art. 1º O nome "cachaça", vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiros, constitui indicação geográfica para os efeitos, no comércio internacional, do art. 22 do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio [...]

Art. 2º O nome geográfico "Brasil" constitui indicação geográfica para cachaça, para os efeitos da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, e para os efeitos, no comércio internacional, do art. 22 do Acordo a que se refere o art. 1º.

Parágrafo único. O nome geográfico "Brasil" poderá se constituir em indicação geográfica para outros produtos e serviços a serem definidos em ato do Poder Executivo.

Art. 3º [...]§ 1º O uso das expressões protegidas "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" é restrito aos produtores estabelecidos no País [...] (BRASIL, 2001).

Segundo Dantas (2016), a cachaça é, atualmente, a segunda bebida mais consumida no Brasil, estando atrás somente do consumo de cerveja. Sua definição é dada pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) da seguinte forma:

O Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que Regulamenta a Lei nº 8.918, de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, em seu artigo 53, define CACHAÇA: **CACHAÇA:** denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro ($\leq 6\text{g/L}$ de açúcar) (BRASIL, 2009, p. 7).

Atualmente, a cachaça é um produto de amplo destaque no Brasil, consumida não só pelas camadas populares, mas também pelas classes de maior prestígio social, sendo produzida em todas as regiões brasileiras, sobretudo em Minas Gerais e, muito especialmente, no Norte de Minas, com destaque para a cidade de Salinas, conforme veremos adiante.

2.4 Salinas e a cachaça

De um modo geral, o norte de Minas sempre foi destaque na produção de cachaça, porém a região de Salinas ganha destaque tanto pelo renome nacional adquirido, como capital nacional da cachaça, quanto pela qualidade de seus produtos.

O histórico da cachaça na cidade de Salinas remonta ao Brasil Colônia e à vinda de grandes latifundiários, sobretudo da Bahia, para a região. Os fazendeiros realizavam a produção de cachaça como uma atividade secundária – para a comercialização em pequenas quantidades e para o consumo próprio –, pois o motor da economia à época eram as atividades agropecuárias.

Nos registros da APACS (Associação de Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas), um cidadão de destaque para o histórico da cachaça em Salinas foi o baiano Balduíno Afonso dos Santos, que, fugindo da seca que assolou o Nordeste nas últimas décadas do século XIX, instalou-se na região salinense trazendo consigo a cana caiana, uma das variedades de cana-de-açúcar mais utilizadas na produção cachaceira. A partir de então, a produção de cachaça na região foi aumentando gradativamente, com um padrão de qualidade que trouxe reconhecimento aos produtores e a Salinas.

O aumento e o destaque na produção de cachaça se deu na década de 1930, com o cultivo da cana java, que se adaptou muito bem ao solo e ao clima da região. Na década seguinte, entre os muitos produtores que já haviam se instalado no local, ganhou notoriedade o senhor Anísio Santiago (1912-2002), dono da marca Havana. De acordo com Jesus, Ortega e Perosa (2016), Santiago foi pioneiro na formalização da produção e do comércio de cachaça e o primeiro a obter uma marca formalmente legalizada, a Havana, referência até os dias atuais e uma das cachaças mais famosas do mundo.

Com o passar do tempo e a dedicação dos produtores salinenses em produzir cachaças de qualidade, Salinas foi ganhando destaque no cenário nacional de cachaça. Atualmente, a cidade é conhecida como capital nacional da cachaça, título obtido no ano de 2018, por meio da Lei Ordinária nº 13.773, que confere ao município de Salinas o título de Capital Nacional da Cachaça (BRASIL, 2018).

O município, além de fabricar as melhores e mais vendidas cachaças do Brasil, as quais são exportadas para diversos países, é o único a oferecer um curso superior em tecnologia e produção de cachaça, o qual capacita pessoas que querem investir nesse ramo. O curso de Tecnologia em Produção de Cachaça é ofertado pelo Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, campus Salinas, presencialmente, e foi implantado no ano de 2005, por meio da Portaria MEC nº 4.243, de 21 de dezembro de 2004. Anualmente, são ofertadas 30 vagas para o curso, cujo ingresso pode ocorrer mediante o Enem ou pelo vestibular tradicional. O objetivo do curso é formar tecnólogos que sejam capazes de atuar em todas as áreas da cadeia produtiva da cachaça de alambique, assegurando qualidade e produtividade com menor custo de produção (BRASIL, 2016).

Além do curso de produção de cachaça, Salinas possui o famoso Museu da Cachaça, inaugurado em dezembro de 2012. O espaço, composto por nove salas, apresenta em cada uma delas o histórico da cachaça na região e a importância do produto para a cultura e a economia local.

Em visita pessoal ao Museu da Cachaça, foi possível observar que algumas das salas que compõem o espaço são: a sala das garrafas – que possui mais de duas mil garrafas de cachaça –; a sala dos aromas – na qual os visitantes podem sentir diferentes aromas de cachaça que percorrem as calhas que compõem a sala –; a sala dos engenhos – onde se encontra um antigo engenho de madeira, um dos primeiros de Salinas –; a sala dos depoimentos – que exhibe histórias e lendas de produtores – e a sala de projeção, que, com recursos modernos, apresenta ao público todo o processo produtivo da cachaça.

O museu, que está situado na Avenida Antônio Carlos, 1250 – Casa Blanca –, funciona de quarta a domingo e a visitação é gratuita. O espaço recebe turistas não apenas da cidade, mas também de outras cidades, estados e países, conforme relato de uma das participantes que será discutido na análise (exemplo 11).

Atualmente, o museu é um patrimônio da cidade de Salinas, por guardar não só informações sobre a produção histórica da cachaça na região, mas também por arquivar importantes elementos da cultura do município. A imagem abaixo representa a frente do museu.



Foto 3 – Museu da Cachaça de Salinas
Fonte: Prefeitura de Salinas

Outro elemento importante na cultura da cachaça na região de Salinas são as festas populares realizadas no município, com destaque para o festival da cachaça, realizado anualmente com apoio da prefeitura e dos produtores de cachaça. O objetivo do evento é dar visibilidade à bebida nacional e mundialmente, bem como alavancar o turismo da cidade. A festa atrai milhares de espectadores, tanto da cidade quanto de outras cidades circunvizinhas e do Brasil inteiro, com atrações para chamar atenção do público, como visitas a alambiques, shows, stands, degustação de cachaça etc.



Foto 4 – Festival Mundial da Cachaça de Salinas
Fonte: Prefeitura de Salinas

Por tudo isso, a história da cidade se constrói fortemente marcada pela produção de cachaça, como uma atividade que fez crescer o local e rendeu emprego a muitos indivíduos. Atualmente, a cachaça é um produto de orgulho para os cidadãos de Salinas, pois faz com que, frequentemente, ela seja lembrada na mídia e pelo Brasil pela qualidade de suas bebidas, e o produto é responsável por movimentar a economia e o turismo da cidade e, mais ainda, é um elemento importante na construção identitária e cultural dos moradores da região.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Neste capítulo, apresentamos os procedimentos metodológicos que nortearam a realização desta dissertação, passando pela pesquisa de campo, a delimitação do *corpus*, os locais onde realizamos a coleta dos dados, a escolha dos participantes que compõem esta pesquisa, as técnicas e procedimentos adotados na coleta das entrevistas, o modo como foram realizadas as transcrições, a organização das fichas lexicográficas, a justificativa dos dicionários selecionados para a análise aqui empreendida, bem como a estrutura do glossário, resultado final deste trabalho.

3.1 Pesquisa de campo

A pesquisa de campo é caracterizada por Fonseca (2002) como aquela cujas características prezam pelas investigações em que, além da pesquisa bibliográfica e/ou documental, se realiza coleta de dados junto a pessoas, com o recurso de diferentes tipos de pesquisa. No caso em questão, em se tratando de uma pesquisa de campo com viés linguístico, seguimos os pressupostos da Sociolinguística e adotamos a metodologia proposta por Labov (1972), cujos objetivos não enfatizam uma teoria da fala, nem estudar a língua com a intenção exclusiva de descrevê-la, mas sim pensar o uso da língua e entender o que ela revela sobre a estrutura não só linguística, mas também social de uma comunidade.

Nesse particular, objetivamos analisar o uso que determinados falantes da cidade de Salinas fazem da língua, especialmente com relação ao léxico, para entender de que forma a atividade que eles desempenham profissionalmente reflete em suas maneiras de se comunicar. Em outras palavras, queremos mostrar que o produto com o qual os sujeitos desta pesquisa trabalham – a cachaça – revela um uso lexical específico, com lexias relacionadas ao produto e por eles compartilhadas.

Para tal levantamento, fomos a campo e entrevistamos 14 indivíduos da cidade de Salinas, tanto da zona urbana quanto das zonas rurais, para levantar, em suas falas, lexias que se relacionam ao campo semântico da cachaça.

3.2 Delimitação da população de pesquisa

Com relação aos locais em que a pesquisa foi realizada, todas as entrevistas foram feitas na cidade de Salinas, tanto no município (zona urbana) quanto em comunidades e

fazendas (zona rural). A maioria das entrevistas foi feita na casa de cada um dos entrevistados, outras, por sua vez, foram coletadas em seu local de trabalho – na própria indústria de produção de cachaça, nos canaviais etc.

Quanto à escolha dos participantes, o critério que selecionamos foi o de ter nascido na cidade de Salinas e lidar com a cachaça, produto de interesse deste trabalho. Não fizemos, como em outras pesquisas sociolinguísticas, uma estratificação baseada em fatores como sexo, idade e escolaridade, pois nosso objetivo versa no levantamento de lexias relacionadas à cachaça e compartilhadas entre o grupo de modo geral. É importante frisar, porém, que obtivemos entrevistas de pessoas com diferentes idades, diferentes escolaridades e tanto de homens como de mulheres, apesar de a estratificação não ter sido controlada nesta pesquisa. A heterogeneidade dos entrevistados foi importante para o levantamento das lexias, visto que cada um lançou mão de uma seleção lexical frequentemente usada em suas diferentes experiências laborais.

Abaixo, apresentamos algumas informações básicas sobre os quatorze entrevistados, importantes para a compreensão de alguns aspectos do *corpus*, como os códigos das entrevistas, que são utilizados para identificar os trechos inseridos ao longo deste texto, a escolaridade, que justifica algumas das escolhas lexicais dos falantes, e, sobretudo, a função que cada um dos entrevistados desempenha com relação à produção da cachaça, tendo em vista que, conforme discutido, a escolha lexical depende também dos elementos com os quais o falante lida. Lexias como *aspersor* e *canhão*, por exemplo, aparecem apenas na entrevista do falante que lida com irrigação da cana, bem como lexias como *cerno* e *dureto* aparecem na entrevista do falante que lida com raízes utilizadas na pinga.

Quadro 1 – Perfil dos participantes.

CÓDIGO	SEXO	IDADE	ESCOLARIDADE	PROFISSÃO/ ATIVIDADE
SAL1-MAR	M	38	SUPERIOR COMPLETO	Tecnólogo em produção de cachaça
SAL2-ANG	M	61	FUNDAMENTAL INCOMPLETO	Irrigação
SAL3-BET	F	34	SUPERIOR COMPLETO	Responsável química
SAL4-ADE	M	52	NÃO ESTUDOU	Alambiqueiro

SAL5-DJA	M	46	MÉDIO COMPLETO	Engarraçamento
SAL6-ERI	F	38	SUPERIOR COMPLETO	Comercialização
SAL7-JOU	M	42	SUPERIOR INCOMPLETO	Fermentação
SAL8-WIL	M	48	FUNDAMENTAL INCOMPLETO	Canavieiro
SAL9-NEI	F	29	SUPERIOR COMPLETO	Guia de museu
SAL10-JOA	M	56	MÉDIO COMPLETO	Produtor alambiqueiro
SAL11-REN	F	33	SUPERIOR COMPLETO	Responsável química
SAL12-ROG	M	47	MÉDIO COMPLETO	Envase
SAL13-JOR	M	75	NÃO ESTUDOU	Raizeiro
SAL14-VAN	M	29	MÉDIO INCOMPLETO	Canavieiro e tratorista

Fonte: elaborado pelo pesquisador.

3.3 Coleta de dados

Para coletar dados sociolinguísticos, é interessante que o entrevistado sinta-se à vontade durante a entrevista, pois, quanto mais espontânea é a fala, maior a possibilidade de encontrarmos, durante as análises, aspectos linguísticos e culturais daquele falante e da comunidade da qual ele faz parte. Há uma dificuldade, porém, para se obter tal espontaneidade, tendo em vista que o entrevistador e o gravador são elementos estranhos que fazem o sujeito entrevistado monitorar sua fala. Trata-se do paradoxo do observador, discutido por Labov (2008 [1972]), para quem o objetivo da pesquisa linguística na comunidade deve ser descobrir como as pessoas falam quando não estão sendo sistematicamente observadas; no entanto, para o linguista, só podemos obter tais dados por meio da observação sistemática. Sustentando esse raciocínio, Freitag (2017) salienta que, “ao mesmo tempo em que o documentador constitui uma amostra de dados de fala, ele também

interfere na sua produção, por ser um elemento estranho” (FREITAG, 2017, p. 22). Dessa forma, a autora reitera a importância da elaboração de um roteiro para a entrevista sociolinguística, estruturado de modo a fazer com que o participante fale e se esqueça de que está em uma situação de monitoramento, com um gravador à sua frente.

Em vista disso, coletamos as gravações com o aparelho celular, posto que é uma ferramenta próxima à maioria dos indivíduos, mais do que os gravadores, e possui boa qualidade na coleta de áudios. A cada entrevista, colocamos o celular sobre a mesa ou sobre o sofá, e os indivíduos, em determinados momentos, esqueciam que estavam sendo gravados. Quanto ao roteiro, elaboramos previamente algumas perguntas, todas relacionadas à cachaça, desde a experiência da família com o produto, o contato inicial do indivíduo até a sua função, no atual momento, na produção da cachaça (apêndice 1). Na metodologia proposta por Labov (2008 [1972]), as narrativas de experiência pessoal desempenham papel proeminente dentro da entrevista sociolinguística, pois facilitam a espontaneidade. Por essa razão, inserimos perguntas, também, sobre casos mal assombrados, engraçados ou perigos vividos pelos participantes em seu trabalho, no intuito de conferir mais informalidade à entrevista e deixá-los mais à vontade.

É preciso salientar que o roteiro semiestruturado não se aplicou totalmente a todos os entrevistados, tendo em vista que as funções desempenhadas pelos participantes eram muito diferentes. Há pessoas que trabalham nos canaviais, no plantio da cana, na irrigação dos canaviais, na colheita da cana, na moagem, nos processos industriais, nas análises químicas, no engarrafamento, na comercialização do produto, como guia turístico do museu da cachaça etc. Todos esses participantes, por lidarem de diferentes formas com a cachaça, fazem uso de um vocabulário específico. A lexia *unha danta*, por exemplo, nome de uma raiz muito utilizada na pinga para dar-lhe sabor e servir como remédio, aparece apenas na entrevista de um dos participantes, o qual trabalha com a coleta e venda de raízes medicinais usadas na cachaça. Logo, para levantarmos o máximo de lexias provenientes do campo semântico da cachaça, moldamos as perguntas à medida que a entrevista ia fluindo.

Para a realização da gravação, apresentamos aos entrevistados o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) – apêndice 2 –, aprovado pelo Comitê de Ética da UFMG, pelo parecer nº 3.621.100, e pedimos a eles que o assinassem, caso concordassem. Como alguns dos participantes não sabiam ler ou tinham dificuldade, fizemos a leitura de todo o termo e, ao final, coletamos sua assinatura.

3.4 Transcrições

Após coletadas as 14 entrevistas e assinados os termos de consentimento, foram realizadas as transcrições dos arquivos de áudio, os quais somaram 5h48min37seg. De acordo com Freitag (2017), as entrevistas, após coletadas, são transcritas com base na audição impressionística, isto é, o pesquisador ouve o áudio e o transcreve. Para a autora, o sistema notacional da transcrição é variado de projeto a projeto, dependendo dos objetivos da pesquisa (FREITAG, 2017, p. 14).

Na mesma linha, Brum-de-Paula e Spinar (2002) salientam que há três tipos de transcrição: fonética, fonológica e ortográfica (com ou sem relação com o documento sonoro, com ou sem relação com espectros acústicos). Para as autoras, a transcrição não possui regras específicas e fechadas, ela deve ser adaptada ao objetivo da pesquisa, pois, normalmente, o *corpus* é coletado por pesquisadores que estão tratando um fenômeno preciso, de modo que as decisões concernentes à transcrição estão relacionadas a esse fenômeno (BRUM-DE-PAULA; SPINAR, 2002, p. 5).

No caso desta pesquisa, a transcrição foi feita de forma ortográfica, e não levou em conta aspectos fonéticos como alteamento/abaixamento de vogais, redução de ditongos, ausência de *r* ou de marcas de plural, nasalização, iotização etc. Isso porque objetivamos, nesta proposta, levantar lexias características do campo semântico da cachaça, sem nenhum fim relacionado às normas de uso linguístico da comunidade pesquisada. Nesse sentido, a transcrição nos serve para a recuperação do contexto da lexia, o qual é necessário para a construção do glossário.

Ressaltamos que aspectos fonéticos foram levados em conta apenas nas lexias que compõem o corpus, pois a forma como são pronunciadas, às vezes, varia entre os entrevistados. Um exemplo é a lexia *umburana*, assim registrada nos dicionários, mas que, na maioria das vezes em que aparece nas entrevistas, é pronunciada como *amburana*, com a inicial *a*: “*eu tenho uma cachaça de **umburana** que ficou quatro anos na dorna*” (INF3-F34); “*quando você toma uma cachaça de bálsamo e de **amburana**, eu acho ela mais amadeirada, mais encorpada*” (INF7-M42). Outro exemplo é o verbo *alambicar*, que aparece em todas as ocorrências da entrevista por parte dos entrevistados pronunciado sem a vogal *a* (*lambicar*): “*Era só colocar garapa e **lambicar***” (INF4-M52); “*nós **lambicou** um bocado de tempo*” (INF4-M52).

3.5 Sobre as fichas lexicográficas

Após a realização das transcrições, foi realizado o levantamento das lexias relacionadas ao campo semântico da cachaça, cuja escolha se deu com base nos elementos que fazem parte dos processos pelos quais o produto passa: desde o plantio da cana à comercialização da bebida. Em seguida, é apresentada uma ficha lexicográfica para cada uma dessas lexias. Em tais fichas, constam o número correspondente à lexia, a lexia a ser descrita, sua classificação morfológica, o número de ocorrências, as partes transcritas das entrevistas em que a lexia aparece e, por fim, o registro (ou não) dessa lexia nos dicionários selecionados para a pesquisa.

Em virtude de a pesquisa lidar com um léxico específico - o da cachaça -, muitas lexias conhecidas pelo seu sentido tradicional, na linguagem cotidiana, possuem outra acepção quando são usadas para o tratamento da cachaça. Dessa forma, por mais que algumas lexias estejam dicionarizadas, a acepção relacionada à cachaça, muitas vezes, não está registrada. Nesta pesquisa, optou-se por inserir, nas fichas lexicográficas, apenas as acepções relacionadas ao campo semântico em estudo. Dito de outro modo, mesmo que determinada lexia esteja registrada no dicionário, caso a acepção atinente à cachaça não esteja entre os registros, a informação que constará na ficha será a de não consta acepção (n.c.a.).

A título de ilustração, veja-se o exemplo da lexia *cabeça*, para a qual o dicionário Aurélio Buarque de Holanda Ferreira – mencionado, ao longo desta dissertação, como Aurélio – apresenta quinze acepções:

Cabeça: 1 *Anat.* Extremidade superior do corpo humano e que contém órgãos, como os que formam o encéfalo, os da visão, os da audição, os do olfato, etc. 2 *Anat.* A divisão correspondente, superior ou anterior, do corpo de outros animais. 3 *Anat.* Nome comum a certas extremidades arredondadas, como, p. ex., em ossos. 4 *Pop.* A parte da cabeça coberta pelo couro cabeludo. 5 *Fam.* Crânio. 6 Juízo, prudência, tino. 7 A sede se sensações. 8 Elucubração, imaginação. 9 Pessoa muito inteligente e/ou culta. 10 Pessoa ou animal, considerados como unidade, em um todo. 11 A extremidade mais dilatada de um objeto, etc. 12 A frente de um cortejo. 13 Primeira(s) linha(s) de folha impressa ou escrita; cabeceira. 14 Face plana de uma pedra irregular. 15 Cidade principal de um país ou de uma região; capital (FERREIRA, 2010).

Entre todas as acepções apresentadas pelo dicionário Aurélio, nenhuma delas se refere ao sentido que aparece na fala dos participantes da pesquisa, em que *cabeça* significa a primeira parte da cachaça, que sai do processo de destilação: “*cabeça*, que é aquela primeira cachaça que vai sair” (INF7-M42); “E lá na destilação tem o processo de corte, que é *cabeça*,

cauda e coração. Que é o que todo mundo mais conhece. A cabeça é o primeiro, geralmente vem com bastante álcool” (INF3-F34).

Dessa maneira, nenhuma das acepções do Aurélio quanto à lexia *cabeça* aparece na ficha lexicográfica. São registradas, porém, as acepções que aparecem nos dicionários Aulete (2008) (19. Quím. Primeira porção de uma destilação (isto é, a que primeiro se liquefaz): cachaça da cabeça.); Michaelis (2015) (24 Quím No processo de destilação, a primeira fração que é produzida.) e Houaiss (2012) (27 quím na destilação, a primeira fração a ser produzida <cacheça da c.>), as quais, de fato, estão ligadas semanticamente à lexia *cabeça* da forma como ela ocorre na fala dos trabalhadores que lidam com a cachaça.

Já com relação às ocorrências das lexias, ressalte-se que consta, nas fichas, o número correspondente à quantidade de vezes em que elas ocorrem nas entrevistas, porém, para efeito de ilustração, serão apresentadas apenas cinco ocorrências de fala (quando o número de ocorrências superar esse quantitativo), haja vista que há lexias que ocorrem apenas uma vez, como *fubuia* (cacheça de má qualidade), e lexias que aparecem em uma quantidade bastante superior, como *cacheça*, que foi mencionada por mais de oitocentas vezes ao longo das entrevistas. Ressalte-se que a inserção de alguns excertos na ficha serve para que se consiga recuperar o contexto em que a lexia foi empregada e, desse modo, entender seu significado dentro do campo da cachaça.

O quadro 2 apresenta um modelo de ficha lexicográfica que será utilizada para a sistematização das lexias levantadas nesta pesquisa.

Quadro 2 – Modelo de ficha lexicográfica.

<p>Número da ficha – lexia (classificação morfológica) _____ Número de ocorrências <i>Trechos do corpus em que a lexia apareceu</i></p>
<p>Registro em dicionários</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bluteau (1728): 2. Morais Silva (1789): 3. Souto Maior (1980): 4. Amaral (1982): 5. Aulete (2008): 6. Aurélio (2010): 7. Cunha (2012): 8. Houaiss (2012): 9. Michaelis (2015):

Fonte: elaborado pelo pesquisador.

3.6 Sobre os dicionários consultados

Para Biderman (2004), o dicionário possui o acervo lexical da cultura, seu registro, armazenando aquilo que a memória não é capaz de preservar. Consoante a autora, o dicionário atua como a memória lexical de uma sociedade, funcionando como uma organização sistemática do léxico e uma espécie de tentativa de descrição do léxico de uma língua (BIDERMAN, 2004, p.185). Em vista disso, os dicionários mostram-se importantes nesta pesquisa, haja vista que, a partir deles, será possível observar se as lexias levantadas na pesquisa já eram utilizadas e dicionarizadas em séculos passados, se passaram por mudanças gráficas e de sentido ou se ainda continuam apenas sendo utilizadas pelos falantes sem um registro formal.

Para a análise das lexias, optamos por dicionários antigos e contemporâneos, a saber: *Vocabulario Portuguez e Latino* (P. Raphael Bluteau), *Diccionario da língua portugueza* (António de Morais Silva), *Aurélio Séc. XXI: o dicionário da língua portuguesa* (Aurélio Buarque de Holanda Ferreira), *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa* (Antônio Geraldo da Cunha), *O Dialeto Caipira* (Amadeu Amaral) e *Dicionário Folclórico da Cachaça* (Mario Souto Maior). Também são usados dicionários que estão disponíveis eletronicamente: o *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, de Antônio Houaiss, o *Michaelis on-line* e o *Caldas Aulete*.

O *Vocabulario Portuguez e Latino* (1712-1728), do Padre Raphael Bluteau, de acordo com Silvestre (2001), “constitui um marco na história da lexicografia portuguesa, introduzindo inovações no que respeita aos objectivos da obra dicionarística e ensaiando metodologias para uma mais eficaz pesquisa lexicológica” (SILVESTRE, 2001, p. 1). Por ser Bluteau uma referência nos estudos lexicográficos, visto que ele compilou grande parte do léxico da língua portuguesa até os setecentos, com essa obra, será possível identificar se as lexias que compõem o *corpus* desta pesquisa já eram utilizadas e dicionarizadas no século XVIII, bem como se passaram por alguma modificação em sua estrutura morfológica ao longo do tempo.

A segunda obra consultada, *Dicionário da Língua Portuguesa* (1789), de Antonio de Morais Silva, foi elaborada quando o brasileiro foi para Portugal estudar Direito e se interessou na prática dicionarística, tendo sua importância em função de o dicionário começar a introduzir palavras brasileiras em seu acervo. Conforme Nunes (2010), “esse dicionário torna-se uma referência no século XIX e até no XX, marcando a consolidação da lexicografia de língua portuguesa” (NUNES, 2010, p.10). Com a obra, será possível observar também a

presença/dicionarização das lexias relacionadas à cachaça em tempos passados, principalmente por se tratar de um produto genuinamente brasileiro.

A escolha do dicionário Aurélio, por sua vez, se deu por este ser um dos dicionários mais utilizados pelos brasileiros. A obra, fruto das pesquisas realizadas por mais de três décadas de Aurélio Buarque de Holanda Ferreira, foi lançada no final da metade da década de 1970 e vendeu, em sua primeira edição, mais de um milhão de exemplares. Para Lohse (1988), o dicionário Aurélio figura como *sine qua non* da descrição lexicográfica do português, sobretudo da variedade brasileira da língua, preenchendo, inclusive, a importante função de dicionário normativo do Brasil (LOHSE, 1988, p. 147).

Em sequência, a escolha do *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*, de Antônio Geraldo da Cunha, ocorreu mediante a necessidade de trazer à luz a etimologia das lexias selecionadas, bem como examinar, em paralelo com as obras anteriormente citadas, se tais lexias passaram por variações ao longo do tempo, tanto na forma quanto no sentido. Tal obra, além de trazer a origem de muitos vocábulos latinos, apresenta inúmeros outros vocábulos de origem árabe, indígena e asiática (CUNHA, 2010), o que torna o dicionário relevante para a descrição das lexias relacionadas à cachaça, tendo em vista que é um produto de origem escrava e, certamente, os vocábulos relacionados ao campo semântico do produto podem ter origens diversas, dada a diversidade de povos que compunha a colônia.

Outro dicionário que compõe esse quadro é *O dialeto caipira*, de Amadeu Amaral, cuja importância é atribuída por Castro (2006) por dois principais fatores. Primeiramente, de acordo com a autora, trata-se da primeira tentativa de se descrever de forma abrangente um falar regional brasileiro. Além disso, a autora salienta que, metodologicamente, o trabalho se orienta por princípios rigorosos, indispensáveis na investigação dialetológica e que conferem confiabilidade à descrição empreendida por Amaral, como a necessidade de pesquisa *in loco*; a rejeição de dados não verificados pessoalmente pelo investigador; bem como a clareza, objetividade e precisão na descrição dos fatos e no registro das formas (CASTRO, 2006, p. 1937-1938). Utilizaremos tal obra haja vista que, por ser a cachaça um produto que surge inicialmente nas fazendas e nos engenhos, parte dos vocábulos pode estar relacionada ao falar rural. Além disso, alguns dos entrevistados na pesquisa residem na zona rural, de modo que algumas lexias são muito representativas desse falar; assim, será possível verificar a existência (ou não) desses vocábulos na referida obra.

Por ter esta pesquisa um viés também cultural, tendo em vista que, como discutido anteriormente, o léxico espelha a realidade não só linguística, mas também cultural dos

falantes que dele utilizam, selecionamos um dicionário folclórico, intitulado *Dicionário folclórico da cachaça*, do pernambucano Mario Souto Maior (1980). Com essa obra, pretendemos averiguar se as lexias estão presentes e descritas pelo autor, principalmente aquelas relacionadas à nomenclatura dada pelos falantes à cachaça e outros vocábulos provenientes da cultura popular.

Por fim, devido ao avanço da tecnologia, muitos dicionários já estão disponíveis eletronicamente, inclusive de forma gratuita, a exemplo dos dicionários *Grande Dicionário Houaiss* (2012), *Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa* (2015) e o *Dicionário Caldas Aulete* (2008). Selecionamos os três dicionários porque, além de serem disponibilizados gratuitamente na internet, ambos são recentes e estão atualizados, apresentando uma grande diversidade de vocábulos, sendo o *Aulete* um dos mais completos, com mais de oitocentos mil verbetes. Com tais dicionários, espera-se que seja possível encontrar a descrição de lexias que surgiram nos séculos XX e XXI e, também, comparar descrições atuais com as descrições apresentadas por obras mais antigas.

Todos os dicionários mencionados auxiliam no registro e na descrição das lexias selecionadas, e vão constar nas fichas lexicográficas apresentadas no capítulo a seguir. Tais descrições, além de nos ajudar a compreender o registro e a evolução das lexias, servem de base para a construção do glossário que se encontra nesta dissertação.

3.7 Sobre o glossário

Para entender como foi elaborado o glossário, é necessário distinguir, inicialmente, as diferenças entre um dicionário, um vocabulário e um glossário, elementos que são bem descritos por Barbosa (2001) e Haensch (1982).

Para Barbosa (2001), os dicionários estão no nível do sistema e procuram apresentar, teoricamente, todo léxico disponível em uma língua, tendo como unidade o lexema e apresentando, sempre que possível, todos os significados de um verbo. Já os vocabulários, para a autora, encontram-se no nível da norma e lidam com uma determinada área de especialidade, tendo como unidade vocábulos e termos específicos, apresentando, dessa maneira, apenas os significados do verbo que estão dentro da área trabalhada pelo vocabulário. Por sua vez, o glossário está no nível da fala, tendo como unidade a palavra com um significado único; logo, apresenta, em sua estrutura, apenas um significado do verbo, isto é, aquele que se manifestou em determinado contexto.

Para Haench (1982 *apud* Barbosa 2001), vocabulário e glossário podem ser considerados sinônimos, e atuam como a descrição da significação das palavras de um texto específico ou de um autor, podendo também designar um repertório de palavras, na maioria das vezes termos técnicos, que não pretende ser exaustivo, mas sim funcionar como uma forma de instrução e facilitação da compreensão de um texto, por exemplo.

Tomemos como exemplo a lexia *camarada*, que ocorre em algumas das entrevistas. Em um dos dicionários consultados, o *Aulete*, a lexia aparece com doze acepções (1. Pessoa que compartilha com outra qualquer forma de atividade ou uma habitação; COLEGA; 2. Pessoa ligada a outra por amizade; 3. Um indivíduo qualquer; 4. Companheiro de armas, de regimento etc.; 5. Indivíduo que tem a mesma ocupação ou profissão de outro, que pertence ao mesmo grupo etc: 6. Companheiro de militância política de esquerda, esp. Comunista; 7. Trabalhador temporário em propriedade rural; 8. Pessoa que vive maritalmente com outra; amante; 9. Que resulta de um sentimento de companheirismo, de amizade; 10. Que revela favorecimento; que é propício, vantajoso; 11. Bom, estimulante, agradável e 12. Bras. Gír. Aguardente, cachaça).

Como visto, são listadas todas as acepções possíveis – já conhecidas e registradas formalmente – para a palavra *camarada*, com os significados de, teoricamente, todos os contextos em que ela pode aparecer. Em um glossário, como vimos em Barbosa (2001), é apenas apresentada uma acepção, aquela que ocorre no contexto do texto em análise. Neste caso, em nosso glossário sobre a cachaça, será recuperada apenas a acepção 7 (trabalhador temporário em propriedade rural), que designa os canavieiros que trabalham no período da colheita de cana nas fazendas de engenho, como se observa nos trechos: “*aqui nós éramos umas três pessoas só. No máximo era um camarada pra ajudar*” (INF4-M52); “*e às vezes naquele tempo tinha aquele negócio: mutirão. Às vezes eu ia trabalhar pra você, eu levava dez camaradas. Eu ia limpar a sua roça, você levava dez litros de pinga*” (INF13-M75).

É importante considerar, ainda, que nem todas as lexias registradas em dicionários apresenta a acepção relacionada ao contexto em que as lexias foram empregadas nas entrevistas, visto se tratar de um campo lexical próprio - o da cachaça. Como ilustração, a lexia *rabo* está dicionarizada em todas as obras consultadas, exceto em Amadeu Amaral. No entanto, em nenhum dos registros aparece a acepção relacionada à cachaça, em que *rabo*, de acordo com as entrevistas, designa um resíduo do processo de destilação, uma cachaça de menor qualidade: “*O rabo tem que jogar fora. Mas tem muita gente que aproveita... Para vender aquela cachaça mais barata e tudo, mas não é o caso dos grandes produtores que tem a principal característica é manter a qualidade da cachaça*”. Posto isso, a criação do verbete,

no que tange ao significado da lexia, observa o contexto em que ela foi usada, conforme o caso observado.

Assim, levando em consideração a designação de glossário feita por Barbosa (2001), o glossário desta pesquisa apresenta, para cada lexia, uma acepção, relativamente ao contexto em que ela apareceu nas entrevistas. Desse modo, com relação à estrutura de cada um dos verbetes, recuperamos as informações inseridas nas fichas lexicográficas e mostramos, em cada verbete, a lexia, a informação de sua dicionarização ou não dicionarização, sua estrutura morfológica, sua origem, sua definição e um exemplo extraído do *corpus*. O quadro 3 apresenta um exemplo de como a lexia consta no glossário.

Quadro 3 – Modelo de entrada das lexias no glossário.

<p>LEXIA - (dicionarizada ou não dicionarizada) • Estrutura Morfológica • Origem • Definição • Exemplo do <i>corpus</i>.</p>

Os passos metodológicos apresentados neste capítulo foram seguidos para a seleção das lexias que compõem o léxico da cachaça em Salinas, isto é, aquelas mais relevantes e que mais espelham a realidade sociocultural do grupo pesquisado em se tratando de sua relação com a cachaça. Tais lexias são estudadas com base nas fichas lexicográficas apresentadas no capítulo seguinte.

4 FICHAS LEXICOGRÁFICAS

1. ABAFADOR Nm[Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Eu uso mais o **abafador** de ouvido. Só. É mais isso aí (INF14-M29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Moraes Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.c.a.

4. Amaral (1982): n.c.a.

5. Aulete (2008): O que abafa, agasalha.

6. Aurélio (2010): Aquilo que abafa ou agasalha; cobertura, agasalho.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Que ou o que abafa ou agasalha

9. Michaelis (2015): Que ou aquilo que abafa ou agasalha.

2. ACIDEZ Nf[Ssing] _____ 23 ocorrências

a) *A pessoa coloca limão na cachaça. "Ah, ficou mais leve." Porque o limão já é ácido. E você vai espremer um pouco de limão. A cachaça já está ácida. Ela já tem uma quantidade de **acidez** nela. E você coloca mais ácido nela? Ou ela vai ficar mais forte ou vai ficar mais leve. Um dos dois. Então assim... Apenas o mito da pessoa que coloca o limão ali na cachaça. Mas é só para ter um gosto e diferenciar (INF1-M38).*

b) *Primeira coisa, uma **acidez** mais baixa. A **acidez** pode chegar até cento e cinquenta. Aí eu acredito que uma **acidez** de oitenta no máximo já estava ótimo (INF3-F34).*

c) *Porque se você não tiver uma fermentação boa, você vai ter uma cachaça com **acidez** muito alta (INF7-M42).*

d) *A gente está com o fermento, começou a parar de fermentar, não está com um rendimento bom, a **acidez** dele está muito alta. Como a gente não usa nenhum produto químico, a gente já descarta esse fermento, faz a assepsia todinha da dorna, pega esses fermentos das dornas menores, passa para ela, e aí a gente continua trabalhando (INF7-M42).*

e) *Todas as fases são importantes, mas o ponto maior que você tem que preocupar ali*

*é a fermentação. Como que está a **acidez** da sua cachaça no momento que ela está fermentando. Você tem que controlar a temperatura. Se você não controlar a temperatura vai ter o aumento dessa **acidez**. E essa **acidez** vai gerar uma cachaça com **acidez** alta que não vai te servir para nada (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** Qualidade ou propriedade do que é ácido; acidade.
3. **Souto Maior (1980):** n.c.a.
4. **Amaral (1982):** n.c.a.
5. **Aulete (2008):** Estado ou qualidade do que é ácido ou azedo (refere-se também ao sabor): a acidez do limão.
6. **Aurélio (2010):** Qualidade ou sabor do que é, ou está ácido; acidade, azedia, azedume.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Qualidade, característica ou estado do que é ácido ou azedo; acidade, acidade, azedia, acetia.
9. **Michaelis (2015):** Qualidade do que é acre e picante ao gosto ou ao olfato; acetia, acidade, azedo, azedume, travo.

3. AÇÚCAR Nm[Ssing] _____ 46 ocorrências

*a) O índice de maturação é você pegar o brix, ou seja, o **açúcar**. Você vai medir a quantidade de **açúcar** do pé e da ponta. Aí você vai fazer uma média e vai ver se aquela média já está alcançando a quantidade de **açúcar** que você precisa. Por exemplo: O índice de maturação a gente espera que seja de oitenta por cento. Ou seja, se eu pegar o brix, a quantidade de **açúcar** que tem no pé e na ponta da cana. A gente tem que conseguir ali uma média de oitenta por cento de índice de maturação (INF3-F34).*

*b) Porque dentro da dorna você espera - pelo menos a maioria - que tenha só leveduras - que é quem transforma o **açúcar** em álcool (INF3-F34).*

*c) "O fermento não zerou hoje". Não zerou quer dizer que quando você mediu lá a quantidade do brix, ainda tem **açúcar**. Então a levedura não deu conta de consumir esse **açúcar** para transformar em álcool (INF3-F34).*

*d) A água ela cai no... Já na bagaça. Que é para tirar mais **açúcar** do bagaço que fica*

(INF5-M46).

*e) Porque quando a levedura consome o **açúcar** da cana ela expele álcool, né? A sacarose ali, ela expele álcool. Mas quando ela come bagacinho ela vai expelir alguma coisa que interfere na qualidade da cachaça (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Açucar, ou açucré, ou affucar: He hum çumo muito doce, efpremido da cana, que o produz, concensfado, endurecido, & feito pello ministerio do fogo.

2. Morais Silva (1789): Assúcar: Substancia doce, que se encontra em muitos vegetaes, e em algumas secreções animaes. § (t. chym.) Principio que se converte em alcool e acido carbonico por meio da agua e de um fermento. § Ha varias especies de assucar: V. g. o assucar commum, ou crystalisavel; o assucar liquido, ou incrystalisavel, que se encontra nas maçãs, no mel, na cebola, nas flores, etc. ; o assucar de fecula, de uva, de grosellia, etc. (Glycose); e o assucar de leite (lactina ou lactose). § O assucar commum é principalmente extrahido da canna de assucar (Saccharum officinarum), e da beterraba (Beta vulgaris).

3. Souto Maior (1980): n.c.

4. Amaral (1982): n.c.

5. Aulete (2008): Quím. Qualquer dos carboidratos simples de sabor doce, como a glicose, a sacarose etc.

6. Aurélio (2010): Quím. Qualquer de certos carboidratos simples, ger. solúveis em água e de sabor adocicado, como a sacarose, a glicose e a frutose.

7. Cunha (2012): Produto alimentar, de sabor doce, extraído, principalmente, da cana-de-açúcar e da beterraba' xiv. Do ár. as-sukkar, remotamente ligado ao sânscr. Šarkarā.

8. Houaiss (2012): Bioq. Designação genérica para uma classe de carbo-hidratos, ger. doces e solúveis em água, da qual são exemplos a sacarose, a glicose e a frutose.

9. Michaelis (2015): Quím. Composto que, sob a influência da água e de um fermento, se converte em álcool e ácido carbônico.

4. ADORNAR [V] _____ 2 ocorrências

*a) Aqui nós colocávamos o Bálamo. Agora hoje eles **adornam** com Amburana, né? Mas a maioria é com Bálamo. Porque o Bálamo não deixa odor de nada na pinga (INF4-M52).*

*b) Eles **adornam** ela, mas coloca muita água para render. E cara. A pinga hoje é cara. Você encontra pinga boa e barata, mas na mão dessas pessoas que faz pinga igual nós fazíamos antigamente (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.c.a
8. **Houaiss (2012):** n.c.a
9. **Michaelis (2015):** n.c.a

Todos os dicionários em que a lexia aparece apresentam-na com a acepção de ‘enfeitar, embelezar’, mas não com a acepção de ‘guardar algo em dornas’, como ocorre nas entrevistas.

5. ADSTRINGENTE Nm[ADJsing]_____1 ocorrência

*a) Não é obrigatório envelhecer. Geralmente envelhece, porque o álcool é mais amenizado com as características da madeira. Então quando você tem os taninos, que é extraído da madeira. Quando você tem eles mais presentes, você descaracteriza mais o álcool. Então vai ficar menos **adstringente**. Você vai conseguir beber com mais tranquilidade (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Que adstringe, comprime, aperta; ADSTRITIVO; ESTÍPTICO.
6. **Aurélio (2010):** Enol. Diz-se de, ou vinho carregado de taninos, que deixa na boca

uma sensação de aspereza e acidez.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Que ou o que adstringe, comprime; adstringitivo, adstringivo, adstritivo.

9. Michaelis (2015): Que ou o que adstringe, comprime e contrai; adstringitivo, adstringivo, adstritivo.

6. ADUBO Nm[Ssing] _____ 10 ocorrências

*a) Aqui a gente usa ureia, potássio... E tem outros **adubos** também. Mas geralmente é ureia, potássio, sulfato de amônia também a gente usa (INF7-M42).*

*b) E não colocou um **adubo**, não colocou nada. É orgânico (INF3-F34)*

*c) Era plantada aqui. Organicamente. Sem **adubo** (INF4-M52).*

*d) Aí você pega uma amostra ele do solo. Manda analisar. Ver o que a terra vai precisar de **adubo**. Aí se corrige solo. Depois você prepara a terra, né? (INF5-M46).*

*e) Colocar a cana na cova. Já vêm outros com enxada já cobrindo a cana. Depois que termina esse processo todo já entre com irrigação molhando. e depois que molhou que ela já vem nascendo, também já vem com o **adubo** de cobertura. Já vem batendo veneno para matar (INF5-M46).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Adubo, & Adubos: Especies com que se aduba o comer.

2. Morais Silva (1789): Temperal' com adubos o comer.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Agr. Materia orgânica ou química que se mistura à terra para fertilizá-la; FERTILIZANTE.

6. Aurélio (2010): Resíduos animais ou vegetais, ou substância química, que se misturam à terra para fertiliza-la; fertilizante.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Agr. conjunto de resíduos animais ou vegetais, ou produto mineral ou químico, que se mistura à terra para fertilizá-la ou regenerá-la.

9. Michaelis (2015): Agr. Composto de resíduos de origem animal ou vegetal ou produto mineral ou químico usado para fertilizar ou regenerar o solo; adúbio.

7. AGRÔNOMO Nm[Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *A minha cachaça vai acabar interferindo um pouco. Então a gente trabalha com varias variedades. Canas resistentes à secas também. Geralmente o agrônomo, ele procura muito isso devido a nossa região ser uma região muito seca, a gente tem que ter uma cana mais resistente também* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** O que estuda, ou professa a agricultura.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d
5. **Aulete (2008):** Aquele que se diplomou ou que é especialista ou técnico em agronomia.
6. **Aurélio (2010):** Especialista em agronomia.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Diplomado ou especialista em agronomia.
9. **Michaelis (2015):** Diplomado em agronomia.

8. ÁGUA FRACA Ncf [Ssing+Asing] _____ 1 ocorrência

a) *A pinga era uma pinga até forte até demais. O pessoal comprava as pingas e exigia o que nós chamamos aqui de **água fraca**. Que jogava fora no término da lambicagem* (INF4-M52).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

9. ÁGUA QUE BOI NÃO BEBE _____ 1 ocorrência

a) *Então é água que boi não bebe, água que passarinho não bica... Branquinha... Pinga... Esses são os mais populares (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

10. ÁGUA QUE PASSARINHO NÃO BICA _____ 1 ocorrência

a) *Então é água que boi não bebe, água que passarinho não bica... Branquinha... Pinga... Esses são os mais populares (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): Água-que-passarinho-não-bebe: eufemismo de cachaça.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

11. AGUARDENTE Nf [Ssing] _____ 41 ocorrências

a) *Cachaça é aquela que você tira direto do alambique. Direto do envelhecimento e coloca lá no seu bar para vender. Ela vai estar toda lacrada bonitinha. Então ali é uma cachaça. Essa é uma **aguardente** essa é uma cachaça. A **aguardente** mesmo é aquela acima de quarenta e nove gl. Acima do volume dela. Aí é uma **aguardente**. Acima da cachaça (INF1-M38).*

b) *De trinta e oito a quarenta e oito é cachaça, mas de trinta e oito a cinquenta e quatro é **aguardente** também. Então existe **aguardente** que seja de trinta e oito, mas que não é cachaça. Pode ser, por exemplo, **aguardente** de cana, que é esse intervalo aí. Mas tudo o que for produzido que não seja de cana é **aguardente**. Por exemplo, **aguardente** de banana ou de... qualquer outra coisa (INF3-F34).*

c) *"Ah, é **aguardente** porque a cana foi queimada. É **aguardente** porque a cana não passou no cobre, passou numa coluna de inox...". Então o povão vai inventando (INF3-F34).*

d) *Às vezes você vê: "Ai eu tomei uma **cachaça** de banana". Não é cachaça, é uma **aguardente**, porque a legislação fala que cachaça tem o teor alcoólico delimitado... e a matéria-prima é o mosto fermentado da cana-de-açúcar, ou seja, o suco da cana, a garapa da cana. Não é de banana, não é de milho (INF9-F29).*

e) *As cachaças industriais são chamadas de **aguardente** e a cachaça feita em alambique de cobre são chamadas de cachaça mesmo (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): Alcool exlrahido do vinho, dos cereaes, da canna, das fruetas doces, e quaesquer outros productos, sujeitos á fermentação e distillação.

3. Souto Maior (1980): É o produto da fermentação e posterior destilação do caldo de cana. Em síntese, é a destilação do caldo de cana fermentado.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bebida alcoólica com alto teor de álcool (40 a 60%), resultante da destilação de plantas, frutas, cereais etc. depois de fermentados.

6. Aurélio (2010): Bebida de elevado teor alcoólico (40% a 60%), que se obtém por destilação de inúmeros frutos, cereais, raízes, sementes, tubérculos, etc.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Bebida de teor alcoólico elevado, obtida pela destilação do caldo da cana-de-açúcar, do vinho, do bagaço de uvas, de cereais, raízes, tubérculos, frutos e outros produtos vegetais doces, depois de fermentados.

9. Michaelis (2015): Bebida de alto teor alcoólico produzida pela destilação do sumo da uva, da cana, dos cereais, da mandioca, das frutas doces e de quaisquer outros produtos sujeitos à fermentação.

12. ALAMBICAR – LAMBICAR [V] _____ 4 ocorrências

a) *O fermento nós mesmos que fazíamos. Era torrar o milho moído e colocava nos cochos. E começava com o olho da cana. Aquela nova. Da gente ir fazendo. Ali com uns oito, nove dias já tinha fermento pronto. Era só colocar garapa e **lambicar** (INF4-M52).*

b) *Nós paramos de **lambicar**. Acabaram as canas (INF4-M52).*

c) *Teve um dia que nós terminamos de **lambicar**. Já estava escurecendo e eu vinha aqui para casa e finado *** ia lá para casa. Aí nós arrumávamos as coisas, soltava boi (INF4-M52).*

d) *Ali já desce para os próprios alambiques. Os meninos já colocam para **lambicar** e já vira cachaça (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): Destillar por alambique.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Destilar (aguardente) no alambique.

6. Aurélio (2010): Destilar no alambique.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Destilar no alambique <a. aguardente>.

9. Michaelis (2015): Destilar no alambique: Alambicar aguardente.

13. ALAMBIQUE Nm [Ssing] _____ 66 ocorrências

a) Aí no **alambique** tem o processo de resfriamento, de evaporação que o **alambique**... A característica do **alambique** é o que? Você aquece o vinho, ele ali vai a noventa graus celsius, mais ou menos (INF3-F34).

b) Eu como um acadêmico entendo que a cachaça tem que descansar logo após ela ser feita, destilada no **alambique** (INF1-M38).

c) Cachaça é aquela que você tira direto do **alambique**. Direto do envelhecimento e coloca lá no seu bar para vender (INF1-M38).

d) Lá a gente vai pegar aquele caldo que foi fermentado na sala de fermentação, desce para os **alambiques**. Aí lá nesses **alambiques** é onde a gente vai começar a aquecê-los, para poder retirar a cachaça, ou seja, é o álcool que tem lá naquele caldo que foi fermentado (INF7-M42).

e) Você leva para o **alambique** que é... Esse processo de fermentação dura em média vinte e quatro horas. Pode passar um pouquinho ou ser um pouquinho menos. Mas é na média de um dia. Aí depois ele vai destilar. A destilação é você ferver. Como o escravo fez, mas já no **alambique** mesmo. É a vapor, é fogo (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): Apparelho para distillar: consta de recipiente, onde se põe o que ha de distillar-se; e de cabeça, ou capitel, onde se ajunta o vapor, que, condensado em liquido, sáe pelos canos, serpentinas, ou gargalos.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Aparelho us. para destilação.

6. Aurélio (2010): Aparelho de destilação, constituído por uma caldeira na qual se depositam os materiais por destilar, e onde se desprendem e acumulam os vapores que, por meio de uma tabulação especial, chegam ao condensador, e aí tornam, pelo resfriamento, ao estado líquido; destilador.

7. Cunha (2012): ‘Aparelho para destilação’ xvi. Do gr. ámbix -ikos, pelo ár. al-’anbīq.

8. Houaiss (2012): Aparelho próprio para realizar a destilação [É constituído por uma caldeira, onde se coloca a matéria-prima a ser destilada, uma tubulação, que conduz os vapores, e um condensador, no qual esses vapores passarão ao estado líquido por um processo de resfriamento].

9. Michaelis (2015): Aparelho de destilação constituído por uma caldeira, na qual se coloca a matéria-prima a ser destilada, uma tubulação, que conduz os vapores, e um condensador, no qual, mediante um processo de resfriamento, esses vapores tornarão ao estado líquido; destilador.

14. ALAMBIQUE DE CAPELO NCm[Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Um alambique. Um alambique mais antigo. Um **alambique de Capelo**. Mas hoje ainda continua usando cobre, esse ainda pode ser usado, mas ele é mais difícil para trabalhar. Hoje usa um modelo de Serpentina, mas é cobre. Então continua a mesma ideia* (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

15. ALAMBIQUE DE COBRE NCm[Ssing + Prep + Ssing] _____ 15 ocorrências

a) *Porque hoje o Brasil inteiro está começando a olhar para essa produção que é feita de modo artesanal, que é o **alambique de cobre*** (INF9-F29).

b) *De muito tempo o pessoal usa o **alambique de cobre** para fazer essa cachaça de modo artesanal. Mas se a gente voltar no tempo lá daquela época do nordeste que é quando começa as primeiras produções... O pessoal usou a cerâmica, né? Ele usou o barro para fazer* (INF9-F29).

c) *Aí você vai levar ele para o **alambique de cobre** e lá vai ter o arraste de vapor que vai transformar em cachaça então é essa que é a chamada destilação* (INF11-F33).

d) ***Alambique de cobre** é para produção de cachaça artesanal. E para a cachaça industrial é coluna de aço inox* (INF11-F33).

e) *Então essa é a diferença. Uma em coluna de aço inox e a outra é **alambique de cobre**. Toda vez que você for ouvir falar de cachaça, ela tem que ser em **alambique de cobre**. Ela não for **alambique de cobre** ela não é cachaça (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

16. ALAMBIQUINHO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Mas tem pessoas que começam no fundo de casa que já tem um "**alambiquinho**". Porque o alambique também não é barato (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

17. ALCOÓLATRA Nm [ADJsin] _____ 2 ocorrências

a) *Porque eles associam que quem toma cachaça é **alcoólatra** (INF9-F29).*

b) *Quem bebe cachaça é alcoólatra* (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Pessoa que sofre de alcoolismo; ALCOÓLICO
6. **Aurélio (2010):** Pessoa que se entrega ao alcoolismo, viciada na ingestão de bebidas alcoólicas.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Que ou aquele que é viciado na ingestão de bebidas alcoólicas; que ou aquele que se entrega à doença do alcoolismo; etilista f. menos us.: alcoolista.
9. **Michaelis (2015):** Med, Psicol V alcoolista.

18. ALCOOLISMO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Eles associam com o alcoolismo. Algumas famílias associam que a cachaça é quem destrói famílias. O homem que toma cachaça bate na esposa. E o homem que toma uísque não bateria?* (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** Abuso das bebidas alcoolicas; embriaguez habitual.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Psic. Vício de ingerir bebidas alcoólicas com muita frequência, de maneira compulsiva, tornando o bebedor um dependente psicofísico; ETILISMO.
6. **Aurélio (2010):** Vício de ingerir bebidas alcoólicas; dispsomania.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Consumo de álcool periódico, permanente, habitual ou condicionado por uma dependência psicofísica; etilismo.
9. **Michaelis (2015):** Vício de consumir bebidas alcoólicas; etilismo.

19. ALCOÔMETRO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Você controla no alambique. Tem como controlar o teor alcoólico. Lá, enquanto a cachaça vai saindo do alambique... Tem o **alcoômetro**, que é o que você mede a quantidade de álcool que tem ali na Gay Lusac, GL. Aí, você vai medindo e... Por exemplo: Você quer cortar quarenta e dois. Quando tiver a quarenta e dois lá, você para. Aí você começa a colher a cauda. Aí você seara essa cachaça (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Alcoolómetro: s. m. Pesa-licores; instrumento que mostra pelo peso os graus que um liquido contem de alcool absoluto.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Espécie de areômetro próprio para medir a quantidade de álcool absoluto contido num liquido espirituoso.

6. Aurélio (2010): Fís. Instrumento para a medição da composição de soluções alcoólicas, e cujo funcionamento é idêntico ao dos aerômetros de peso constante; alcoômetro.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Instrumento que determina a quantidade ou a porcentagem de álcool absoluto contida num líquido ou solução; alcoômetro

9. Michaelis (2015): Fís-Quím Aparelho para medir a quantidade de álcool absoluto contida num líquido; alcoolômetro.

20. AMACIAR [V] – MACIA Nf [AdjSing] – AMACIADA Nf [AdjSing]
_____ 5 ocorrências

a) *Aí você tem duas opções: você pode colocar a cachaça em um tonel de Bálamo ou de inox. Quando você coloca no inox ela não vai ficar envelhecida, ela vai ficar **macia**, descansada (INF1-M38).*

b) *Se você vai lá, e deixa ela descansar ela fica **macia**, ela fica gostosa. Tem que ter carinho também com a cachaça (INF1-M38).*

c) *A cachaça prata é envelhecida no inox ela não é descansada, apenas **amaciada** (INF1-M38).*

d) *A importância do envelhecimento é que você vai **amaciar** a sua cachaça, você vai deixar uma cachaça bem é... Não vai deixar a sua cachaça com... Como diz o ditado: com puro álcool. Pelo contrário. Você vai deixar a cachaça descansar (INF1-M38).*

e) *Ela descansando ali no tonel de Bálsamo, de Amburana ou qualquer que seja a madeira ela **macia**, e a madeira puxa alguns nutrientes que ela puxa do cobre quando ela sobe (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** Fazer macio, lizo, alizar.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** Tornar suave; abrandar.

6. **Aurélio (2010):** Tornar macio. Abrandar, suavizar, mitigar. Amolecer, embrandecer.

7. **Cunha (2012):** n.c.a.

8. **Houaiss (2012):** Fazer ficar liso; desembaraçar, desemaranhar.

9. **Michaelis (2015):** Tornar macio; amolecer, maciar.

21. **AMADEIRADA** Nf [AdjSing] _____ 4 ocorrências

a) *Por exemplo, eu tenho uma cachaça de umburana que ficou quatro anos na dorna. E aí eu achei melhor tirar de lá e ela está lá armazenada. Só que... Por exemplo: você vai tomar ela, ela vai estar **amadeirada**... E ela vai ter uma característica que não tem. Que você não gostou muito. Aí você faz o blend, que é uma mistura com uma outra cachaça para você chegar no padrão que você quer (INF3-F34).*

b) *"Ai, eu quero uma cachaça que seja com a cor bem mais escura, e que seja bem **amadeirada**". Então você vai deixar mais tempo. Então o tempo vai influenciar mais nisso. No padrão que você quer (INF3-F34).*

c) *Que ela fica no Ipê, ela fica uma cachaça mais dourada, um amarelo mais claro, um aroma mais suave. Enquanto o Bálsamo e a Amburana, a cachaça fica uma cachaça mais incorporada, uma cachaça um pouco mais escura, bem mais **amadeirada** (INF7-M42).*

d) *Quando você toma uma cachaça de Balsamo e de Amburana, eu acho ela mais **amadeirada**, mais encorpada (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Que se parece com madeira.
6. **Aurélio (2010):** Semelhante ou imitante a madeira. Diz-se do vinho com aroma de madeira.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Que se parece com ou imita madeira.
9. **Michaelis (2015):** Semelhante à madeira.

22. AMARELINHA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

- a) *Eu vejo mais o povo falar "a branquinha"/"amarelinha", né? Que agora tem outra cor (INF3-F34).*
- b) *Aqui na região é cachaça e pinga mesmo. Nunca... É... "Me vê uma branquinha, me vê uma amarelinha" (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** Eufemismo de cachaça.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

23. AMARGOSA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Hoje nem todo mundo tem um pedacinho de carne para comer. Ali você tomava a amargosa ali... Feita com a carqueja...* (INF10-M56).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

24. **AMÔNIA** Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Aqui a gente usa ureia, potássio... E tem outros adubos também. Mas geralmente é ureia, potássio, sulfato de amônia também a gente usa* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Quím. Solução aquosa do amoníaco, incolor e de odor intenso.
6. **Aurélio (2010):** Solução aquosa do amoníaco, incolor, básica, com odor característico, utilizada em diversos e importantes setores.
7. **Cunha (2012):** ‘gás incolor, sintetizado a partir do nitrogênio e do hidrogênio, com importantes e variadas aplicações’.
8. **Houaiss (2012):** Solução aquosa desse gás (NH₄OH); hidróxido de amônio, amoníaco.
9. **Michaelis (2015):** Quím Composto gasoso alcalino, incolor, de nitrogênio e hidrogênio, mais leve que o ar, de cheiro e gosto extremamente pungentes, muito solúvel em água, que pode ser facilmente condensado em um líquido, mediante frio e pressão, e é por isso muito usado para produzir frio artificial, pela absorção de calor

que se dá durante a evaporação da amônia líquida. É um produto secundário da fabricação de gás e de coque, muito usado, tanto em estado livre quanto combinado, na medicina e na indústria.

25. ANIS-ESTRELADO NCm [Ssing + AdjSing] _____ 2 ocorrências

a) *O Bálsamo do cerrado, né? O **anis-estrelado**. Porque o Bálsamo de outra região que não é cerrado, que não é seca vai mudar (INF9-F29).*

b) *O nosso Bálsamo lembra um pouco o **anis-estrelado**. E você pega a Umburana que é bem aromática. É considerada a madeira mais aromática para armazenamento (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Angios. Arbusto da fam. das magnoliáceas (*Illicium anisatum*), de flores amarelas e frutos perfumados em forma de estrela, com sementes que são utilizadas na fabricação de licores, em perfumaria e farmácia; BADIANA; BADIANA-DA-CHINA; BADIANA-DE-CHEIRO.

6. Aurélio (2010): Bot. Arbusto ilíáceo (*Illicium anisatum*) de casca aromática, flores amarelas e frutos perfumados, us. em farmácia e perfumaria e no fabrico de licores; badiana, badiana-de-cheiro, badiana-da-china.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Arbusto (*Illicium anisatum*) da fam. das iliciáceas, nativo da China e do Japão, de casca cinzenta e aromática, flores amarelas, e frutos suavemente perfumados, em forma de estrela, cujas sementes são us. na fabricação de licores, em farmácia e em perfumaria; badiana, badiana-da-china, badiana-de-cheiro, funcho-da-china.

9. Michaelis (2015): Bot Arbusto (*Illicium anisatum*) da família das ilíáceas, nativo da China e do Japão, de folhas amarelas e frutos suavemente aromáticos, em forma de estrelas. Suas sementes são usadas em farmácia, em cosméticos e na fabricação de licores; badiana, badiana-da-china, badiana-de-cheiro.

26. AROEIRA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *É o engenho tocado a bois. Uma peça do século dezenove. Então tem mais de cento*

e cinquenta anos. Todo em madeira. Se você observar, ela tem todo encaixe de madeira... Todo acabamento ali... Não tem nenhum pedacinho de ferro. É Aroeira e Sucupira Amarela (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): Arvore da familia das terebintaceas, cuja madeira é mui rija, e atura muito em esteios enterrados no chão.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bras. Bot. Árvore da fam. das anacardiáceas (*Schinus molle*), de madeira dura, cuja casca tem propriedades medicinais.

6. Aurélio (2010): Árvore anacardiácea (*Schinus molle*) nativa dos Andes peruanos e que ocorre em todo o Brasil, de folhas compostas, penadas, inflorescências paniculadas terminais, brancas ou amarelo-esverdeadas, e frutos drupáceos globosos, vermelhos; é explorada e cultivada pela madeira, compacta e pouco elástica, impregnada de terebintina, existente em seu córtex.

7. Cunha (2012): ‘planta ornamental da fam. das anacardiáceas’ | daaroeyra xv, adaaroeyra xv | Do ár. Darū.

8. Houaiss (2012): árvore (*Schinus molle*) de folhas penadas, flores brancas ou amarelo-esverdeadas, em panículas, e drupas globosas, vermelhas, com odor de pimenta; abaraíba, aguaráiba, aguaraiábá-guaçu, aguarauíba, aráiba, aroeira-do-amazonas, aroeira-folha-de-salso, aroeira-salso, aroeiro, corneíba, pimenta-da-américa, pimenteira-bastarda, pimenteira-da-américa, pimenteira-do-peru [Nativa dos Andes peruanos, é explorada ou cultivada pela madeira compacta, pouco elástica, pelas propriedades medicinais da resina da casca e dos folíolos e frutos, os quais tb. fornecem tintura, respectivamente, amarela e rósea].

9. Michaelis (2015): Árvore de grande porte (*Schinus molle*), da família das anacardiáceas, nativa dos Andes peruanos, de folhas penadas, flores brancas ou amarelo-esverdeadas e frutos drupáceos, vermelhos, dos quais se obtém um agente tintorial rosa. Também é cultivada pela boa qualidade de sua madeira e pelas propriedades medicinais de suas folhas, flores, frutos e casca, utilizados contra reumatismo, bronquite e doenças das vias urinárias; abaraíba, aguaráiba, aguaraiábá-guaçu, aguarauíba, aroeira-do-amazonas, aroeiro, corneíba, pimenta-da-américa, pimenteira-da-américa, pimenteira-do-peru.

27. AROMA Nm [Ssing] _____ 9 ocorrências

- a) *O que não pode faltar na cachaça é o **aroma** dela (INF1-M38).*
- b) *O **aroma** da cachaça é a primeira parte. Quando você vai tomar, você acaba cheirando ela. E quando você cheira a cachaça. A primeira essência que você tem que ter é o cheiro de bagaço de cana (INF1-M38).*
- c) *Quando é cachaça envelhecida em qualquer madeira você consegue identificar ali o cheiro então da madeira. Então aí você consegue ver. Então para mim, na minha opinião que não pode faltar ali na cachaça é o **aroma** da cachaça (INF1-M38).*
- d) *A industrial é uma cachaça menos agressiva em questão de **aroma**, degustação (INF7-M42).*
- e) *Cada madeira vai soltar um **aroma**, uma cor diferente (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Que val mefmo que ajufto, cõcreto, têpero, porq cõ Aromas fe adubaõ varios comeres; ou fe deriva Aromas das duas palavras Gregas, Ari, & Odmi, porq tê bõ cheyro. Querê outros, q Aromas fe derive de Aras, porq nas Aras fe queimaõ Aromas, ou de Ar, porq os Aromas, quãdo os queimaõ faz~ê o Ar cheyrofo. Por Aromas entêdemos Drogas, & especies cheyrofas, cuja fragrãcia perfevera algûs dez, ou mais años.
2. **Morais Silva (1789):** Toda a sorte de droga cheirosa, como incenso, beijoim;ervas, e lenllos cheirosos, balsamos, oleos, unguentos de muita fragancia.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Cheiro agradável de substâncias de diversas origens.
6. **Aurélio (2010):** Odor agradável de certas substâncias animais, vegetais, químicas, etc.; perfume, fragância.
7. **Cunha (2012):** ‘odor agradável, perfume, fragrância’ xvi. Do lat. arōma -ātis, deriv. do gr. árōma –atos.
8. **Houaiss (2012):** Odor delectante que emana dos preparados que se fazem com substâncias de origens diversas <a. de desodorante> <a. de creme facial>.
9. **Michaelis (2015):** Cheiro agradável que emana dos preparados feitos com certas substâncias de origem animal, vegetal, química etc.

28. ASPESSOR – ESPESSOR Nm [Ssing]_____1 ocorrência

a) *É um canhão assim. Para molhar cana. Tipo um espessor* (INF2-M61).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):**
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Agr. Aparelho, ger. giratório, us. em irrigação.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Agr, tec diz-se de ou sistema de aspersão utilizado em irrigação.
9. **Michaelis (2015):** Agr, Tecn Diz-se de ou máquina de irrigação por aspersão.

29. **ASSEPSIA** Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *O processo de fermentação hoje é essencial para você ter uma cachaça. Tomar todos os cuidados com **assepsia**. Com a higienização das dornas. Nunca estar deixando vestígio, resto de caldo anterior, para não poder estar infeccionando essa cachaça* (INF7-M42).

b) *Como a gente não usa nenhum produto químico, a gente já descarta esse fermento, faz a **assepsia** todinha da dorna, pega esses fermentos das dornas menores, passa para ela, e aí a gente continua trabalhando* (INF7-M42).

c) *Principalmente fábricas pequenas que tem dificuldade de controlar a acidez, devido à temperatura, cuidado com o canavial, **assepsia**. Às vezes eles fazem essa bidestilação para estar padronizando a acidez da cachaça* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Med. Conjunto de procedimentos que visam a evitar a entrada de germes no organismo ou num ambiente.

6. Aurélio (2010): Conjunto de medidas adotadas para evitar a chegada de germes a local que não os contenha. Ausência de germes, ou de impurezas; catáter ou condição de asséptico.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Conjunto de meios (esp. físicos) us. para impedir a entrada de germes patogênicos no organismo e prevenir infecções.

9. Michaelis (2015): Conjunto de métodos preventivos usado para impedir a entrada de germes no organismo e prevenir infecções.

30. AZEDAR [V] _____ 6 ocorrências

a) *Eu cheguei, exprimi um monte de limão e fui fazer o fermento. E aí o PH do fermento estava mais alto. E o bom é que ele fique mais baixo. E para corrigir, você põe limão. Aí eu fui fazer essa correção. Aí o senhorzinho: "Você está doida?!" Não vai fazer isso aqui, não! Não vai pôr o limão, que vai **azedar** o fermento!"* (INF3-F34).

b) *O fermento estava em cinco, seis. Eu precisava de três. Eu ia pôr limão. Era isso. Não ia **azedar**, um pouco de limão* (INF3-F34).

c) *É... Aí ele achava que eu ia **azedar** o fermento. Aí eu falei: "Eu vou pôr, então. E aí você vê. Se **azedar** a gente resolve depois.". Aí "não sei o quê, não sei o quê! Então você faz aí!". Aí depois, ele mesmo falava: "Vai pôr limão?". Sabe? Mas o preconceito era demais* (INF3-F34).

d) *Azeda. Tem cana que **azeda*** (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): Fazer azedo, misturando acido, ou fazendo entrar em fermentação acida.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Estragar(-se).

6. Aurélio (2010): Tornar azedo; causar deterioração a; estragar.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Dar ou adquirir sabor desagradável, devido à fermentação; estragar(-se).

9. Michaelis (2015): Tornar azedo; acidificar ou acidular.

31. BACTÉRIA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Só que com a contaminação que já vem da cana. Tem hora que pode ser uma falta de higienização mesmo. Começa a surgir **bactérias** (INF3-F34).*

b) *E as **bactérias** sobrevivem em temperaturas mais altas. Então elas conseguem sobreviver. E aí, pronto. Ela acaba com o meio ali. Acaba com as leveduras e reina lá no pé de cuba. E aí estraga tudo. Temperatura alta...* (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bac. Microrganismo unicelular desprovido de membrana nuclear.

6. Aurélio (2010): Microbiol. Nome comum a microrganismos unicelulares procaríotas, desprovidos de núcleo individualizado, que habitam praticamente todos os ambientes, e podem ser, p. ex., esféricas, espiraladas ou em forma de bastão. São, na grande maioria, inofensivas, e muitas são benéficas ao homem, mas há tb. algumas patogenicidades.

7. Cunha (2012): ‘microrganismo unicelular, que se reproduz por cissiparidade’ 1871. Do fr. bactérie, deriv. do lat. cient. bactērium e, este, do gr. Bakterion.

8. Houaiss (2012): Microrganismo procarionte, ger. unicelular, do Reino Eubacteria (ramo do anterior Reino Monera, hoje dividido nos Reinos Eubacteria e Arqueobacteria), existente em vários formatos e habitats, inclusive no corpo humano, e muitos deles simbióticos ou patogênicos para animais e plantas.

9. Michaelis (2015): Qualquer um de um vasto grupo de microrganismos unicelulares procaríotas, em geral sem núcleo completamente diferenciado, com o corpo redondo, em forma de bastonete, espiralado ou filamentosos, muitas vezes móveis por meio de flagelos e que constituem a classe dos esquizomicetos. Reproduzem-se por fissão ou esporios assexuais, vivem no solo, na água, na matéria orgânica ou nos corpos vivos de plantas e animais, e seu estudo é muito importante para o homem por seus efeitos químicos (fixação de nitrogênio, putrefação, fermentação) e como patógenos.

32. BAGACINHO – BAGACILHO Nm [Ssing] _____ 9 ocorrências

a) *Então o caldo vai ter que fazer esse movimento dentro do decantador para ir*

tirando terra, **bagacilho**. *Bagacilho* é como se fosse um bagaço bem pequenininho (INF3-F34).

b) *Se você ver que ele não tem um cheiro do bagaço, do bagacilho que a gente fala, né? Da cana, o cheiro da cana* (INF1-M38).

c) *O bagacilho da cana, que a gente faz moagem toda. Quando você faz... E aquele cheiro da cachaça e ele não vê ou então o cheiro da madeira. Quando é a cachaça branca, né? A cachaça prata, você percebe maior o cheiro do bagacilho ali, que é a moagem* (INF1-M38).

d) *Depois da moagem acontece um processo chamado decantação, que seria para quem não conhece esses nomes técnicos, seria coar os bagacilhos. Deixar a garapa sem bagaço* (INF9-F29).

e) *A sacarose ali, ela expele álcool. Mas quando ela come bagacinho ela vai expelir alguma coisa que interfere na qualidade da cachaça* (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** n.d.

6. **Aurélio (2010):** n.d.

7. **Cunha (2012):** n.d.

8. **Houaiss (2012):** n.d.

9. **Michaelis (2015):** Resíduo de fruta, cana, erva etc., espremido ou moído, depois de se lhe retirar o sumo; buruso, burusso <b. de laranja> <b. de cana>.

33. BAGAÇO Nm [Ssing] _____ 50 ocorrências

a) *E esse bagaço, por ele já passar picado. Ele vai sair praticamente seco. Então a gente consegue aproveitar ele na caldeira, para a gente utilizar na destilação. Se esse bagaço meu sair muito molhado, eu vou ter que deixar ele para secar, e talvez vou ter que queimar ele com lenha. Então já acaba aumentando o meu custo, de ter que comprar lenha, essas coisas todas. Então a gente já aproveita o nosso bagaço mesmo no processo de destilação* (INF7-M42).

b) *Então o nosso processo de destilação aqui funciona vinte quatro horas na safra. Então mesmo que você retire uma quantidade muito grande de caldo do **bagaço**. Ele ainda fica com um pouco de caldo. E esse caldo, ele tem o açúcar. No decorrer do processo que esse **bagaço** vai queimando, vai ficando acuar como se fosse uma crosta (INF7-M42).*

c) *Chegava, encostava do lado da usina para eles despejarem a cana lá no chão e eles pegavam e colocavam no engenho para moer a garapa. E lá nós tínhamos outro menino com o aparelho de boi. Já encostava com o coro do lado. Enxia de **bagaço** e levava até onde tinha uma ara assim, que nós colocávamos o **bagaço** que já tinha moído. E voltava cheio de **bagaço** seco para queimar na caldeira depois (INF8-M48).*

d) *Aí pega. Vem... Cai na esteira o **bagaço** ali. O **bagaço** vai para a caldeira e da caldeira ele já cai lá. E a garapa lá fica bombeando com a bomba (INF8-M48).*

e) *Quando a cana chega na usina eu faço análise do **bagaço** lá da extração para saber se a moenda está extraindo a quantidade de caldo suficiente por que isso é importante. Se a gente tem a perda na produção. Então eu faço análise desse caldo desse **bagaço** lá para saber se ele está saindo úmido ou não. Porque a gente faz a queima do **bagaço** para poder gerar energia para aquecer os alambiques (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): A pelle, cascas, folhelhos, e outros sobejo de fructas espremidas, como as uvas, as azeitonas e cannas de assucar, cujo suco e extrahiu.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Resíduo de frutos, cana-de-açúcar etc. depois de espremido e extraído o suco; ENGAÇO.

6. Aurélio (2010): Resíduo de frutos ou de substâncias depois de extraído o suco; engaço.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Resíduo de fruta, cana, erva etc., espremido ou moído, depois de se lhe retirar o sumo; buruso, burusso <b. de laranja> <b. de cana>.

9. Michaelis (2015): Resíduo de fruta, erva ou de qualquer outra substância depois de extraído o suco; buruso, burusso.

34. BALANÇA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *A gente pega essa cana, cortou ela... A gente trás para a **balança**, a gente vai pesar essa cana. Anotar o dia que ela foi cortada, a hora que ela foi cortada, qual variedade que é. O talhão que é... Para a gente ter toda a informação do canavial (INF7-M42).*

b) *Moer é o seguinte: encheu a carreta lá na roça. Aí vem... Passa numa **balança** aí. Pesa essa carreta. Aí o tratorista vem (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Instrumento, que consta de copos, ou pratos, Travejão, Eracos, Fiel, &c. Serve de pesar.

2. Morais Silva (1789): Instrumento que serve para conhecer o peso relativo dos corpos; consta de travessão, onde se distinguem dois braços, de cujo meio se ergue o fiel entre as aza ; dos braços, nos extremo, pendem os escudos, ou praias, onde se põe o peso, e o que se ha de pesar. § Balança romana; distincta da ordinaria, em ter um só braço mais curto e mais grosso, e o fiel mais chegado a extremidade em que se colloca o objecto que tem de se pesar, pondo-se na outra extremidade um unico peso, que faz equilibrio, afastando-se mais ou menos do ponto da suspensão; no braço, que é graduado, se conhece o peso. Recraç. Filosof. T. 1. § Balança de Roberval: systema em que os pratos não são suspensos, ellas assentam sobre o travessão. § Balança decimal; aquella em que o objecto que se pesa tem dez vezes o peso com que faz equilibrio. Esta balança é movel, e tambem fixa; é n'ella que se pesam as grandes cargas, nas alfandegas, caminhos de ferro, etc. Consta de ordinario de uma especie de estrado, sobre o qual se colloca o objecto que se quer pesar; ha um braço muito curto, superiormente collocado, a que se liga esse estrado, que tem na extremidade opposta um prato fixo, ou suspenso, em que se collocam os pesos.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Instrumento que mede e indica numericamente o peso de corpos ou de porções de substâncias.

6. Aurélio (2010): Instrumento com que se determina ou a massa ou o peso dos corpos.

7. Cunha (2012): ‘instrumento com que se determina a massa ou o peso dos corpos’ xiii. Do cast. balanza, deriv. do lat. vulg. *bīlancia e, este, do lat. tard. bilanx ‘com dois pratos, balança’.

8. Houaiss (2012): Instrumento que serve para pesar (substâncias, produtos, objetos etc.), constituído de uma haste vertical, na qual repousa um travessão móvel com dois pratos pendentes, um em cada extremidade, um dos quais recebe os pesos, e o outro, aquilo que se quer pesar.

9. Michaelis (2015): Instrumento para determinar o peso dos corpos em relação a certa

unidade (quilograma, libra etc.).

35. BÁLSAMO Nm [Ssing] _____ 46 ocorrências

a) *Aí você tem duas opções: você pode colocar a cachaça em um tonel de **bálsamo** ou de inox (INF1-M38).*

b) *O tonel de **bálsamo** não deixa tão escuro, mas não deixa tão claro. O tonel do carvalho já deixa mais escuro um pouco. Parecendo uísque. Mas ele é adocicado. O **bálsamo** não é tão adocicado mas só queima no início da nossa língua, nosso paladar (INF1-M38).*

c) *Isso depende muito da madeira. Se você pegar um **bálsamo**, ela vai te dar um sabor mais picante (INF3-F34).*

d) *Já o **bálsamo**, que é tradição aqui da região. O **bálsamo** é como se fosse a madeira padrão. Já vem um gosto mais amargo, mais picante... (INF3-F34).*

e) *A pinga era branquinha. Agora o pessoal que comprava para vender no boteco exigia que a gente colocasse o **bálsamo** dentro, umas cascas de **bálsamo** para dar uma coradinha (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.

2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.c.a.

5. **Aulete (2008):** Bras. Angios. O mesmo que cabriúva-do-campo.

6. **Aurélio (2010):** n.c.a.

7. **Cunha (2012):** n.c.a.

8. **Houaiss (2012):** angios; MG m.q. cabriúva-do-campo (*Myrocarpus fastigiatus*).

9. **Michaelis (2015):** Bot V cabriúva-do-campo.

36. BÁLSAMO DO CERRADO NCm [Ssing + Prep + ArtMascSing + Ssing] _____

1 ocorrência

a) *Quando você pega o bálsamo, ele lembra um pouco a erva-doce. O **bálsamo do cerrado**, né? O Anis Estrelado. Porque o bálsamo de outra região que não é cerrado, que não é seca vai mudar. O nosso bálsamo lembra um pouco o anis-estrelado (INF9-*

F29).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

37. **BANQUETA** Nf [Ssing] _____ 5 ocorrências

a) *Entra na **banqueta**. **Banqueta** que eu falo, fica um vago. Quatro sulcos de um lado, e quatro de outro (INF8-M48).*

b) ***Banqueta** é o espaço vazio que nós vamos enchendo. Aí vai dois em cima da carreta jogando a cana dentro dos dois sulcos de lá, e dois jogando no de cá (INF8-M48).*

c) *E do beral você joga as canas que é o seguinte: na hora que sair fora lá, essa **banqueta**. Aí o menino vem com o trator tudo de novo, abrindo mais dois sulcos aqui. Nas **banquetas** não. Eles colocam... Isso aí que fica assim... A **banqueta** que corta na leira, é a máquina que carrega (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Bras. Min. Pequena cata ou escavação aberta ao lado de uma grande.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** (Geog.) Acidente geográfico.
8. **Houaiss (2012):** Canteiro para flores e plantas.

9. Michaelis (2015): Canteiro para plantas.

38. BAR Nm [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *Não são todos que tem essa ideia de pegar e preparar isso aí em algum **bar** em alguma janta, para dar de degusto à pessoa. A maioria gosta mesmo é do torresmo (INF1-M38).*

b) *Pinga é aquela coisa que você pega em um **bar** em mistura com outra pinga, com vários sabores ali. Então ali é uma pinga (INF1-M38).*

c) *Cachaça é aquela que você tira direto do alambique. Direto do envelhecimento e coloca lá no seu **bar** para vender. Ela vai estar toda lacrada bonitinha. Então ali é uma cachaça (INF1-M38).*

d) *Se você chegar no **bar** e colocar uma cachaça e colocar um litro de whisky. o povo não sabe quanto que é o volume de whisky, mas vão tomar whisky. Poucos vão tomar cachaça (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Estabelecimento simples ou popular, onde se servem, em balcão ou em mesas, bebidas diversas e lanches, refeições rápidas etc; botequim

6. Aurélio (2010): Balcão diante do qual as pessoas, de pé ou sentadas em bancos altos, consomem bebidas e iguarias leves.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): estabelecimento público popular composto de um balcão e bancos altos, onde são vendidas e servidas bebidas e refeições ligeiras; botequim.

9. Michaelis (2015): Estabelecimento comercial e popular com balcão e bancos altos ou com mesas onde se servem bebidas e iguarias rápidas; botequim.

39. BARBATIMÃO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Tem o **barbatimão**. O **barbatimão** você não pode tomar ele na... Querem por na*

pinga, põe, mas você tem que pôr por conta. Porque ele é corante. Ele dá muita tinta (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** Árvore da fam. das Legumin., de casca adstringente, muito usada em curtumes.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** Árvore mimosácea (*Stryphnodendron adstringens* ou *S. barbatiman*) de folhas bipenadas, flores avermelhadas ou esbranquiçadas, e frutos que são vagens cilíndricas indeiscentes; a madeira é própria para obras expostas, e da casca, que tem propriedades adstringentes, se extrai matéria tintorial vermelha, tida por medicinal.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Árvore pequena (*Stryphnodendron adstringens*), de folhas bipenadas, flores avermelhadas ou esbranquiçadas, e fruto carnoso; barba-de-timão, barbatimão-verdadeiro, casca-da-virgindade, casca-do-brasil, charãozinho-roxo [Ocorre nos campos e cerrados do Pará até São Paulo e Mato Grosso do Sul; a madeira é útil e resistente à umidade; extrai-se tanino do fruto e esp. da casca, que tb. fornece tinta vermelha e tem vários usos medicinais; as sementes são tóxicas ao gado.]
9. **Michaelis (2015):** n.d.

40. BARRIL Nm [Ssing] _____ 3 ocorrências

- a) *Por exemplo: no ministério da agricultura, você só pode envelhecer cachaça se o volume seu, da dorna ou do **barril**, for de seiscentos litros (INF3-F34).*
- b) *Agora, se você deixou lá, um ano que seja, num **barril** de setecentos litros, aí sim. Aí você tem uma cachaça envelhecida, pela lei (INF3-F34).*
- c) *É uma cachaça mais envelhecida. É uns sete anos de envelhecimento. É nos toneis de **barril** de duzentos litros. Aí nós temos a cachaça prata, que é a branca (INF12-M47).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Barril. Vaço de barro, com grande bojo, & pequeno gargalo, em que bebem os homens do campo. Toma o feu nome ou do barro, de que he composto, ou da

barriga, que tem. Cadus argillaceus. Barril de madeira, em que se mete polvora, alcatrão, azeite, bistouto, vinho.

2. Morais Silva (1789): Vaso de madeira da feição de pipa, porém muito mais pequeno; é feito de aduella, e tem arcos de pau, ou ferro; serve para conservar ou transportar vinho, azeite, etc. barril de vinho. - de azeite.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Recipiente de madeira, de formato cilíndrico ou aproximadamente cilíndrico e abaulado, us. para armazenar produtos, esp. líquidos ou alimentos; TONEL.

6. Aurélio (2010): Tonel de madeira, bojudo, feito de aduelas, geralmente para conservar ou transportar líquidos.

7. Cunha (2012): Tipo de tonel.

8. Houaiss (2012): Recipiente de madeira que lembra um cilindro abaulado, formado de aduelas, destinado a conservar ou transportar algo (ger. alimentos, esp. líquidos); tonel.

9. Michaelis (2015): Vasilha bojuda de madeira, em forma de cilindro abaulado, para transportar ou conservar vinho e outros líquidos; pipo, tonel.

41. BAUNILHA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Que traz um gostinho de **baunilha**... Vem para esse lado mais doce, mais floral, sabe?* (INF3-F34).

b) *É considerada a madeira mais aromática para armazenamento. E aí você sente o cheiro e o gosto lá de uma canela. É a **baunilha**, é adocicado* (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Planta orchidea, trepadeira da America do Sul e Central § O fructo d'essa planta, que consiste em uma grande vagem cheia de uma polpa preta, de sabor agradável, e aromatico perfume.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bot. Nome comum às plantas do gên. Vanilla, da fam. das orquidáceas, cultivadas pelos frutos compridos dos quais se extrai essência aromática, esp. Vanilla planifolia, nativa da América tropical, esp. das Antilhas (algumas espécies

são nativas do Brasil), de flores verde-amareladas e vagens alongadas e curvas nas pontas.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): Planta da fam. das orquidáceas, cuja essência é muito usada em confeitaria | xviii, baixvii | Do cast. vainilla, dim. de vaina ‘bainha’, deriv. do lat. vagīna.

8. Houaiss (2012): Angios design. comum às plantas do gên. Vanilla, da fam. das orquidáceas, com 100 spp. de lianas escandentes, epífitas, por vezes afilas, cultivadas pelos frutos compridos, dos quais se extrai a essência de baunilha; baunilheira [Nativas de regiões tropicais e temperadas, são cultivadas como ornamentais, e os frutos de algumas spp. têm propriedades medicinais e afrodisíacas. Angios planta (Vanilla planifolia) nativa das regiões tropicais das Américas, esp. das Antilhas, de caule com uma ou duas raízes adventícias em cada nó, folhas acuminadas, carnosas e coriáceas, flores verde-amareladas, grandes, labelo amarelado com estrias alaranjadas, e vagens alongadas, curvadas nas extremidades; é a principal fornecedora da essência. Angios planta (Vanilla aromatica) nativa das Guianas e do Brasil (AMAZ a SP), de caule fino, folhas grandes, elípticas e carnosas, flores branco-esverdeadas, labelo branco, frutos muito compridos e ligeiramente curvos [Muito cultivada pela beleza e fragrância das flores.] Angios planta (Vanilla palmarum) nativa do Brasil (BA a MG, SP e MT), de caule com numerosas raízes adventícias, folhas verde-claras, carnosas e luzidias, flores avermelhadas e frutos carnosos, que, embora não apresentem vanilina, são muito aromáticos quando maduros e apreciados por saguis e morcegos; baunilha-de-auacuri [Vegeta esp. sobre palmeiras altas.] Angios planta (Vanilla pompona) nativa do Brasil (AMAZ até SP), de caule curto, cilíndrico e ramoso, folhas muito carnosas, coriáceas, sulconervadas quando adultas, flores amareladas, em espigas curtas, e frutos capsulares carnosos com infinitas sementes; baunilhão [Muito cultivada como ornamental, as flores desabrocham ao pôr do sol e exalam aroma muito semelhante ao do limão.] Angios planta (Vanilla microcarpa) nativa da Amazônia; baunilha-do-pará. Angios planta (Vanilla planifolia var. gigantea) nativa do Brasil (MT), de flores amarelo-claras; vanilão.

9. Michaelis (2015): Bot Denominação comum às plantas do gênero Vanilla, da família das orquidáceas, nativas de regiões temperadas e tropicais, cultivadas como ornamentais e pelos frutos compridos, dos quais se extrai a essência de baunilha, tendo algumas espécies frutos com propriedades afrodisíacas e medicinais; baunilheira.

42. BÊBADO Nm [Ssing/AdjSing] _____ 4 ocorrências

a) *Mas tem sim. É um produto que hoje não é mais conhecido como uma cachaça de boteco, de **bêbado**, de classe baixa. Hoje a cachaça se tornou produto genuinamente brasileiro e ela é realmente utilizada em ocasiões especiais (INF11-F33).*

b) *"Nossa trabalha com cachaça! Que coisa de **bêbado**. Coisa de classe baixa. Um*

produto que não agrega valor na vida de ninguém”. Então eu via muito isso. Então isso acaba te desmotivando mais ainda. Como não era motivada isso me desmotiva mais ainda (INF11-F33).

c) *E você vê aí na Lage Velha a quantidade de **bêbado** que tem aí. Então eles querem beber que nem bebe água. Eles só bebem cachaça barata (INF13-M75).*

d) *Quando eu falo que trabalho com cachaça, aí já vem: "Ah, cachaceira... Deve dormir **bêbada** todo dia" (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Que tem o juízo perturbado pelo excesso de vinho ou de qualquer outra bebida alcoólica, ou por excessivo uso do tabaco, opio, etc.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bêbedo. F. Bêbedo por dissimilação.

6. Aurélio (2010): Embriagado.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Que ou aquele que se intoxicou com bebida(s) alcoólica(s). Que ou aquele que se embriaga por hábito; que ou aquele que é dado ao vício da embriaguez; borracho.

9. Michaelis (2015): Diz-se de ou indivíduo habituado a beber frequentemente; temulento (adj). Que ou aquele que está intoxicado por bebida(s) alcoólica(s); ébrio, queimado.

43. BEIRAL Nm [Ssing] _____ 1 ocorrências

a) *Aí vai dois em cima da carreta jogando a cana dentro dos dois sulcos de lá, e dois jogando no de cá. E do **beiral** você joga as canas que é o seguinte: na hora que sair fora lá, essa banqueta. Aí o menino vem com o trator tudo de novo, abrindo mais dois sulcos aqui. Aí saiu fora, nós já vem, prensa a cana de cá, joga nesse aqui (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

44. BICO DE FERRO Ncm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Não... Sempre é o **bico de ferro**, que é obrigatório usar, né?* (INF14-M29)

b) *É. E aqui a bota também. Eu que trabalho na irrigação uso bota de borracha, né? E quem trabalha no campo, sem ser na irrigação usa aquela bota de **bico de ferro**, né?* (INF2-M61).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

45. BIDESTILAÇÃO Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Tem lugares que o pessoal usa para fazer a **bidestilação**. Você vai conseguir uma cachaça com a acidez muito baixa. Aqui a gente praticamente não faz. Dificilmente* (INF7-M42).

b) *Essa **bidestilação** seria você pegar produtos já destilados, no caso seria a minha cabeça e a minha cauda, que já foram destiladas, e você tornar a destila-los. Que seria*

uma bi. Ela fica até com cheiro mais forte, voltado para o álcool. Como se fosse uma vodca, que é um produto bidestilado (INF7-M42).

*c) Principalmente fábricas pequenas que tem dificuldade de controlar a acidez, devido à temperatura, cuidado com o canavial, assepsia. Às vezes eles fazem essa **bidestilação** para estar padronizando a acidez da cachaça (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Processo pelo qual se destila uma substância duas vezes.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

46. BLEND Nm [Ssing] _____ 7 ocorrências

*a) Armazenada mesmo, descansando dois anos. Para depois você fazer o **blend** e chegar na sua marca (INF3-F34).*

*b) Então **blend** é uma mistura. É uma mistura de cachaças para você chegar no padrão que você queira. Por exemplo, eu tenho uma cachaça que a graduação alcoólica é quarenta e cinco. Mas eu quero uma de quarenta e dois. Então eu vou pegar uma de trinta e oito, fazer os meus cálculos lá, e chegar num **blend**, ou seja, numa mistura, que eu consiga chegar na que eu quero, ou seja, se quarenta e dois (INF3-F34).*

*c) Então você consegue no **blend** fazer isso e no alambique. Manter esse padrão (INF3-F34).*

*d) É fazer os **blend** para já deixar no ponto de engarrafar. Pega as amostras das dornas. E aí a gente faz um **blend**, depois prepara o lote (INF12-M47).*

*e) Aí depois que ela sai, eu vou fazer o **blend** para poder preparar o lote. Isso aí é depois de dois anos... Você deixa ela envelhecendo lá (INF12-M47).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

47. BOCA DAS ÁGUAS Ncf [Ssing + Prep + ArtPl + SPI] _____ 1 ocorrência

a) *O plantio era o seguinte: a terra plantada de foice. Plantava a terra de foice. Depois voltava abrindo os corretes no enxadão. E plantava a cana sempre na **boca das águas**, para ela pegar chuva todinha. Para quando for lá para maio, junho já ter cana para corte (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

48. BOCHECHO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Se você quiser identificar cachaça é apenas você pegar e tomar uma cachaça e um copo de água. Você faz **bochecho** com ela, com a água. Assim você vai estar limpando toda a parte da língua. Porque muitos imaginam que a nossa língua é só esse pedacinho aqui. Mas não é. Ele vem muito mais. Então você faz um **bochecho**, joga*

fora ou então engole. Ela limpou aquilo ali, aquela cachaça. Aí você vai e experimenta outra cachaça (INF1-M38).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** 1. Ação ou resultado de bochechar. 2. Porção de líquido que se bochecha, que se toma de uma vez na boca, distendendo as faces.
6. **Aurélio (2010):** Ato de bochechar; bochechada. Porção de líquido com ação medicamentosa, ou sem ela, para bochecho.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Ato ou efeito de bochechar; bochacro, bochechada. 1 Porção de líquido que se toma de uma vez na boca, distendendo as faces; bochecha, buncho.
9. **Michaelis (2015):** 1 Ato ou efeito de bochechar; bochechada. 2 Porção de líquido que se toma de uma vez na boca; bochecha.

49. BOTECO Nm [Ssing] _____ 9 ocorrências

a) *Onde tem o cultivo aqui, ela tem um certo valor. É uma bebida que que é bem nobre. Não é bebida lá do **boteco**, lá da esquina. E sim uma cachaça onde todos venham e possam se degustar dela (INF1-M38).*

b) *E sim, entendem que a cachaça é uma bebida de lá do **boteco** do seu Zé, do seu João... Lá daquele butequinho. Aquela que não vale nada. E aí valorizam o produto do mercado de outra pessoa de fora. O uísque e outras bebidas que tem o álcool muito além do que a própria cachaça (INF1-M38).*

c) *A pinga era branquinha. Agora o pessoal que comprava para vender no **boteco** exigia que a gente colocasse o Bálamo dentro, umas cascas de bálsamo para dar uma coradinha (INF4-M52).*

d) *A maioria a gente vendia para os botequeiros. E no mais era um vizinho assim, que vinha comprar um litro. Outra ora trabalhava ali um dia, queria levar de pinga. Mas... A região mesmo aqui... Era pouca gente que bebia. Mais no **boteco**. Era nos **botecos** que cortava na dose, né? (INF4-M52).*

e) *É um produto que hoje não é mais conhecido como uma cachaça de **boteco**, de*

bêbado, de classe baixa. Hoje a cachaça se tornou produto genuinamente brasileiro e ela é realmente utilizada em ocasiões especiais (INF11-F33).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Bras. Pop. O mesmo que botequim, às vezes com conotação pejorativa.
6. **Aurélio (2010):** Botequim.
7. **Cunha (2012):** ‘casa pública onde se servem bebidas, lanches e refeições’ 1858. Talvez do it. botteghino ‘local de venda para bilhetes de teatro’ ‘banco de loto’, de bottéga ‘negócio (local e comércio)’, deriv. do lat. apothēca e, este, do gr. apothēke ‘depósito, armazém’.
8. **Houaiss (2012):** Infrm., pej. pequena venda tosca onde servem bebidas, algum tira-gosto, cigarros, balas, alguns artigos de primeira necessidade etc. ger. situada na periferia das cidades ou à beira de estradas; birosca.
9. **Michaelis (2015):** Coloq., pej. Pequena casa comercial onde são vendidos gêneros de primeira necessidade, doces, balas, cigarros etc., geralmente localizada na periferia da cidade ou à beira de estradas.

50. BOTEQUEIRO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Era vendida a maioria para **botequeiro**. Aqui na região mesmo. Sempre quando era semana a gente fazia duzentos, trezentos litros e aqui era vendido já (INF4-M52).*

b) *A maioria a gente vendia para os **botequeiros**. E no mais era um vizinho assim, que vinha comprar um litro (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008)**: Proprietário de boteco ou botequim.

6. **Aurélio (2010)**: n.c.a.

7. **Cunha (2012)**: n.d.

8. **Houaiss (2012)**: n.d.

9. **Michaelis (2015)**: n.d.

51. **BRANQUINHA** Nf [Ssing/AdjSing] _____ 9 ocorrências

a) *A pinga sai **branquinha**. Você põe na dorna dentro de um mês a pinga está mais levinha. E na Bahia não. Na Bahia as pinga é tudo pinga branca. Não tem curtida igual essa daqui* (INF2-M61).

b) *A pinga era **branquinha**. Agora o pessoal que comprava para vender no boteco exigia que a gente colocasse o Bálsamo dentro, umas cascas de bálsamo para dar uma coradinha* (INF4-M52).

c) *Na verdade, a cachaça é chamada de pinga ou pinga aguardente, ou **branquinha**... Esses nomes... Pelas tradições que vem da época dos escravos* (INF11-F33).

d) *Então o nome pinga vem daí. Vai pingando aos poucos para ter um volume, que é chamado de pinga, ou cachaça. Por que é **branquinha**? Porque realmente ela é **branquinha**, ela é cristalina. Então esses nomes vêm daí* (INF11-F33).

e) *Eu vejo mais o povo falar "a **branquinha**"/"amarelinha", né? Que agora tem outra cor* (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: n.d.

2. **Morais Silva (1789)**: n.c.a.

3. **Souto Maior (1980)**: Eufemismo de cachaça.

4. **Amaral (1982)**: n.d.

5. **Aulete (2008)**: Bras. Pop. Aguardente de cana, cachaça.

6. **Aurélio (2010)**: Bras. Pop. V. cachaça.

7. **Cunha (2012)**: n.d.

8. **Houaiss (2012)**: B; infrm. aguardente de cana (branca); cachaça

9. **Michaelis (2015)**: Aguardente de cana; cachaça, pinga.

52. BRIX Nm [Ssing] _____ 28 ocorrências

a) *Geralmente a gente faz índice de maturação. O índice de maturação é você pegar o **brix**, ou seja, o açúcar (INF3-F34).*

b) *E vai para a diluição. A diluição... é... porque o caldo chega, por exemplo: uma média de dezoito e vinte **brix**, que é a quantidade de açúcar. Aí chegando lá na diluição a gente vai pegando a água e diluir até ficar em quinze. Aí esse caldo só vai poder ir para a dorna com quinze. Quinze **brix**, que é quinze por cento de açúcar (INF3-F34).*

c) *Porque você mandou com um teor de açúcar de quinze, com um **brix** de quinze. E com quarenta minutos, com cinquenta minutos, ela já está com um **brix** de cinco (INF7-M42).*

d) *Porque se você tiver algum índice de **brix**, você vai ter um rendimento mais baixo (INF7-M42).*

e) *O índice de maturação a gente espera que seja de oitenta por cento. Ou seja, se eu pegar o **brix**, a quantidade de açúcar que tem no pé e na ponta da cana. A gente tem que conseguir ali uma média de oitenta por cento de índice de maturação (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** n.d.

6. **Aurélio (2010):** n.d.

7. **Cunha (2012):** n.d.

8. **Houaiss (2012):** escala hidrométrica que indica a percentagem em peso de açúcar em solução.

9. **Michaelis (2015):** n.d.

53. BROCA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Não... Tem outro mesmo que é para **Broca**. Tem um para mato e um para **Broca** (...). É uma lagarta que dá na cana. Um bichinho assim... (INF14-M29)*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** Bróca: Pequeno insecto que fura a madeira; especie de caruncho.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Bras. Ent. Nome comum aos insetos (e suas larvas) que corroem madeira, folhas de plantas, papel etc; broma.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** Zool Denominação comum a todos os insetos, adultos ou em forma larvar, que se nutrem de qualquer parte de um vegetal, mas principalmente aqueles que devoram o lenho dos troncos de árvores, onde cavam galerias profundas; broma.

54. BROTAMENTO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

- a) *E o cuidado essencial que você tem que ter com o corte, é cortar a cana bem baixinha, para que isso ajude no **brotamento** (INF7-M42).*
- b) *Se você cortar ela um pouco alta, você acaba dificultando o **brotamento** da cana (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** Acção de brotar; lançamento; v. g. brotamento da arvore, das folhas, etc.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Ação ou resultado de brotar; BROTAÇÃO.
6. **Aurélio (2010):** Ação ou efeito de brotas; brotação, brotadura.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Ato ou efeito de brotar; brotação, brotadura.

9. Michaelis (2015): Ato ou efeito de brotar; brotação, brotadura.

55. BROTAR [V] _____ 3 ocorrências

a) *Porque hoje as indústrias já cortam a cana já plantando outro. E aqui não. Tinha que cortar baixinho para a cana **brotar** bem* (INF4-M52).

a) *Depois que essa cana cresce e já está grande, corta e trás para moer de novo. Novamente. Aí depois de cortar ela, entra com a água molhando. Molha, aduba ela. Que ela já tá... **Brota**, né? **Brota** a cana. Você já aduba. E aí é só molhando e água que ela vai crescer* (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Diz-se da planta, quando começa a dar folha, ou fruto. Germinare. Plin. Hift. Egerminare, ou progerminare, (o, avi, atum.) Colum.

2. Morais Silva (1789): Lançar a arvore folhas, flóres, fructo.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bot. Surgir (vegetal ou parte dele) em forma de rebento, flor, broto etc.; GERMINAR; REBENTAR.

6. Aurélio (2010): Bot. Lançar, produzir, o vegetal (rebentos, ramos, folhas, flores).

7. Cunha (2012): Lançar, produzir (o vegetal) rebentos, ramos, folhas, flores' xvi. Do prov. brotar, provavelmente deriv. do gót. *brütôn 'encher brotes', aparentado com o a.a.al. brozzen.

8. Houaiss (2012): Gerar ou lançar de si (a planta); germinar, desabrochar.

9. Michaelis (2015): Começar a desenvolver-se (o germe do grão ou a semente); nascer.

56. BUNINA Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Depois eu ia falar da **Bunina**. A **Bunina**... Que a **Bunina** estando madura, você tira pedacinhos dela para jogar dentro da pinga. Para curtir* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): bonina: Bot. Planta da fam. das compostas, também conhecida como bonina-do-campo. [No Pará e no Maranhão é conhecida como boas-noites, e no Rio de Janeiro como maravilha. Sua flor representa a mulher amada e o amor de quem a envia].

6. Aurélio (2010): bela-margarida.

7. Cunha (2012): Bonina: ‘planta ornamental da fam. das compostas, também conhecida como margaridinha’. Do cast. bonina.

8. Houaiss (2012): bonina: m.q. bela-margarida (*Bellis perennis*)

9. Michaelis (2015): bela-margarida: Planta herbácea acaule (*Bellis perennis*), da família das compostas, nativa da Europa, de folhas radicais e serreadas, flores simples ou dobradas, nas cores branca, vermelha ou roxa, cultivada em jardins, com múltiplos híbridos; bonina, mãe-de-família, margarida, margarida-rasteira, margaridinha, margarita.

57. BUTA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *E tem a buta. A buta é uma raizinha, fininha, que ela dá no chão, ela dá um cipozinho. Amarga demais. É muito amargosa (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): planta trepadeira da ilha de S. Tomé. || Serpente de Angola.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.c.a.

58. CABEÇA Nf [Ssing] _____ 16 ocorrências

a) *Então aí destilou a cachaça. Separa as três frações: **cabeça**, coração e cauda (INF1-M38).*

b) *E lá na destilação tem o processo de corte, que é **cabeça**, cauda e coração. Que é o que todo mundo mais conhece. A **cabeça** é o primeiro, geralmente vem com bastante álcool. Tem hora que vem setenta e oito por cento de álcool (INF3-F34).*

c) *A gente fala cachaça por três etapas: **cabeça**, que é aquela primeira cachaça que vai sair (INF7-M42).*

d) *Essa **cabeça**, geralmente como iniciou o início da destilação, ela vem com muitos gases voláteis que não são desejáveis para o consumo. O que a gente faz? A gente retira aproximadamente vinte litros dessa cabeça, a gente armazena ela num tanque (INF7-M42).*

e) *A **cabeça** seria aquela cachaça mais forte (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): Aguardente-de-cabeça: Aquela que se destila em primeiro lugar e é comumente preparada com flores cheirosas; cachaça.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Quím. Primeira porção de uma destilação (isto é, a que primeiro se liquefaz): cachaça da cabeça.

6. Aurélio (2010): n.c.a.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Quím na destilação, a primeira fração a ser produzida <cacheça da c.>

9. Michaelis (2015): Quím No processo de destilação, a primeira fração que é produzida.

59. CACHAÇA Nf [Ssing] _____ 814 ocorrências

a) *Então hoje a **cachaça** é uma referência para Salinas (INF1-M38).*

b) ***Cachaça** é aquela que você tira direto do alambique. Direto do envelhecimento e coloca lá no seu bar para vender. Ela vai estar toda lacrada bonitinha. Então ali é uma **cachaça**. Essa é uma aguardente essa é uma **cachaça** (INF1-M38).*

c) *Para a **cachaça** é quarenta e oito. Para aguardente de cana seria cinquenta e*

quatro. Essa é a diferença de **cachaça** e aguardente. E o mínimo, trinta e oito (INF3-F34).

d) **Cachaça** é cultura no Brasil (INF9-F29).

e) Ou você pode pegar uma **cachaça** de verdade e insere dentro um pedaço de coco, um pedaço de abacaxi ou uma banana. Aí você pode falar: "Ah, eu fiz uma **cachaça** de banana.". Na verdade não. Você pegou a **cachaça**, pôs a banana, pôs um pedaço de abacaxi e deixou lá. Ele vai mudar o sabor, mas vai deixar de ser **cachaça**. Vai ser um destilado ou uma bebida mista (INF11-F33).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Moraes Silva (1789): Aguardente ordinária, extrahida do mel, ou borras do melaço, e das limpaduras da canna de assucar

3. Souto Maior (1980): Destilação da borra do mel de engenho.

4. Amaral (1982): Aguardente de cana.

5. Aulete (2008): Bras. Aguardente feita do mel ou borra da cana-de-açúcar, ou do caldo da cana, fermentados e destilados.

6. Aurélio (2010): Aguardente que se obtém mediante a fermentação e destilação do mel, ou borras do melaço.

7. Cunha (2012): Aguardente de cana-de-açúcar. De origem controvertida.

8. Houaiss (2012): Aguardente que se extrai, por fermentação e destilação, das borras do melaço da cana-de-açúcar; aguardente de cana. Essa aguardente, com teor alcoólico definido entre 38 % e 48 % [A graduação alcoólica, bem como a matéria-prima us. na fabricação da cachaça, é item da legislação brasileira específica, expressa no Decreto 4.851, de 2 de outubro de 2003.].

9. Michaelis (2015): Aguardente que se obtém pela destilação da borra do caldo da cana-de-açúcar e que, após a saída do alambique, passa por um processo de envelhecimento em tonéis de madeira; abre, abre-bondade, abrideira, abridora, aca, a do ó, água-benta, água-branca, água-bruta, água de briga, água de cana, água de setembro, água-lisa, água que gato não bebe, água que passarinho não bebe, aguardente, aguarrás, alpiste, aninha, apaga-tristeza, arapari, arrebenta-peito, assina-ponto, assovio de cobra, azuladinha, bagaceira, baronesa, bicarbonato de soda, birita, boa, borbulhante, boresca, braba, branca, branquinha, cachorro de engenheiro, café-branco, caeba, caianarana, caianinha, calibrina, camarada, cambraia, cana, cândida, canguara, caninha, caninha-verde, canjica, cascabulho, cascarobil, cascavel, caúna, caxaramba, caxiri, chica, chuchu, cipininha, cipó, cobertor de pobre, coco, concentrada, cumbe, cumbeca, cumbica, cumulaia, dona-branca, engasga-gato, engenhoca, espanta-moleque, esquenta-corpo, esquenta -dentro, faz-xodó, filha de

senhor de engenho, fogo, fogosa, fruta, gás, gasolina, gaspa, girgolina, girumba, goró, gramática, guampa, iaiá me sacode, imbiriba, já-começa, januária, jeriba, jeribita, jurubita, lágrima de virgem, levanta-velho, limpa-goela, maçaranduba, maciça, malafa, malafo, malavo, malunga, malvada, mamadeira, mamãe de aluana, mamãe de aruana, mamãe de luana, mamãe de luanda, mamãe-sacode, mandureba, mangabinha, marafa, marafo, maria-teimosa, mata-bicho, mé, meu-consolo, miana, moça-branca, morretiana, muamba, mungango, óleo, óleo de cana, orontanje, parati, perigosa, pernambucana, petróleo, pevide, piloia, pinga, piribita, piritá, pitula, porongo, preciosa, prego, pura, purinha, quebra-goela, quebra-munheca, quindim, rama, remédio, restilo, roxo-forte, samba, santa-branca, sete-virtudes, sipia, siúva, suor-de-alambique, supupara, tafiá, teimosa, terebintina, tira-calor, tira-juízo, tira-teima, tira-teimas, tiúba, tome-juízo, três-martelos, tira-vergonha, uca, vela, veneno, venenosa, virgem, xarope dos bebos, ximbica, ximbira, xinabre, xinapre, zuninga.

60. CACHAÇA ARTESANAL Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 21 ocorrências

a) *Eu sempre falo na sala de aula: a **cachaça artesanal** é uma moça de quinze anos. É aquela moça que você está cantando ela para você namorar com ela e a industrial é a moça de trinta anos que tá caçando namorado* (INF1-M38).

b) *A **cachaça artesanal** é: você pegar e produzir ela diante de todo o ambiente de cobre, passar da moagem e tudo... Fazer toda a limpeza dela* (INF1-M38).

c) *A dificuldade que a gente tem de estar produzindo a **cachaça artesanal** é justamente isso. Os cuidados que você tem que ter com a fermentação, com a colheita da cana, desde lá do campo* (INF7-M42).

d) *Antes o pessoal nem via falar de **cachaça artesanal** em algumas regiões. E hoje você vai num supermercado, num restaurante, você vê* (INF7-M42).

e) *Alambique de cobre é para produção de **cachaça artesanal*** (INF11-F33).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** n.d.

6. **Aurélio (2010):** n.d.

7. **Cunha (2012):** n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

61. CACHAÇA BRANCA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 12 ocorrências

a) *Tem o Ipê tem o Jequitibá que é uma madeira que ela é neutra. Ela não solta cor. Então é uma **cachaça branca**. Mas é envelhecida no Jequitibá (INF1-M38).*

b) *E aquele cheiro da cachaça e ele não vê ou então o cheiro da madeira. Quando é a **cachaça branca**, né? (INF1-M38).*

c) *Com uma **cachaça branca** é uma boa fruta que combina. Uma verdura... Ali picada. Ela combina ali (INF1-M38).*

d) *Se você quer uma **cachaça branca** para fazer caipirinha você vai deixar ela no inox, ou em uma madeira neutra que não solta aquela coloração e aquele gosto que a gente falou (INF9-F29).*

e) *A **cachaça branca** você pode engarrafar ela até com... De seis meses a cima (INF12-M47).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

62. CACHAÇA DE ALAMBIQUE Ncf [Ssing + Prep + SSing] _____ 1 ocorrência

a) *É uma cultura do Brasil inteiro, mas aqui nós somos o polo dessa **cachaça de alambique**. Então ainda que você não tome, você está ouvindo o tempo inteiro falar da cachaça (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

63. CACHAÇA ENVELHECIDA NCf [Ssing + AdjSing] _____ 12 ocorrências

a) *As pessoas que entendem de cachaça mesmo preferem mesmo a **cachaça envelhecida**. A **cachaça envelhecida** está ali com sabor de alguma essência de alguma madeira. De Bálamo, de Amburana. Qualquer um desses (INF1-M38).*

b) *O pessoal do Sul, do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina. Eles não gostam de **cachaça envelhecida**. Tem um colega meu de lá do Rio Grande do Sul que fala que a madeira esconde alguns produtos da cachaça. É uma palavra dele. Ele fala assim: "gente, a madeira esconde". Não que ele não goste. Pelo contrário, ele gosta muito de **cachaça envelhecida**, mas ele fala: a **cachaça envelhecida** esconde muita coisa, muitos nutrientes da própria cachaça (INF1-M38).*

c) *Quando é **cachaça envelhecida** em qualquer madeira você consegue identificar ali o cheiro então da madeira (INF1-M38).*

d) *Agora, se você deixou lá, um ano que seja, num barril de setecentos litros, aí sim. Aí você tem uma **cachaça envelhecida**, pela lei (INF3-F34).*

e) *E já o envelhecimento, ele é feito em dornas pequenas até oitocentos litros. Que é uma **cachaça envelhecida** (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

64. CACHAÇA INDUSTRIAL NCF [Ssing + AdjSing] _____ 11 ocorrências

a) A *cachaça industrial* é você pegar e moer tudo ali: cana com folha e tudo. Sem desperdiçar nada. E você pegar e fazer uma destilação automaticamente com a própria coluna de álcool, que tem. E você vai lá e não vai desperdiçar nada. Ou seja, ali vai cinquenta por cento de álcool, sessenta (INF1-M38).

b) A *cachaça industrial* você não precisa esperar. Automati... Destilou, pode mandar para o mercado que está vendido (INF1-M38).

c) E na *cachaça industrial*, o pessoal consegue pegar uma cana mais velha, não precisa ser uma cana tão limpa. Consegue estar moendo e fermentando normalmente. Usando os nutrientes, para estar recuperando essa fermentação (INF7-M42).

d) E para a *cachaça industrial* é coluna de aço inox. Aquelas dornas aquelas de aço inox grande que são as colunas para produção (INF11-F33).

e) Porque quando é uma *cachaça industrial*, você usa alguns nutrientes, alguns antibióticos, então você consegue recuperar essa fermentação. E na cachaça artesanal, infelizmente a gente não pode estar fazendo isso (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

65. CACHAÇA ORGÂNICA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 2 ocorrências

a) *Hoje tem o processo da ***, que é uma **cachaça orgânica**... O adubo produzido na própria empresa deles lá (INF10-M56).*

b) *A **cachaça orgânica** hoje, seria aquela cachaça que não vai nada... Nenhum produto químico de adubo nem nada. É produzindo tudo dentro da própria fazenda... Esterco do gado... A própria palha da cana... O bagaço da cana triturado (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

66. CACHAÇA PRATA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 4 ocorrências

a) *E a **cachaça prata** onde você possa fazer sua caipirinha como muitos não gostam de tomar a cachaça então acabam tomando a caipirinha (INF1-M38).*

b) *A **cachaça prata** é envelhecida no inox, ela não é descansada apenas amaciada (INF1-M38).*

c) *A **cachaça prata**, você percebe maior o cheiro do bagacilho ali, que é a moagem (INF1-M38).*

d) *E nos toneis de barril de duzentos litros, aí nós temos a **cachaça prata**, que é a branca (INF12-M47).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

67. CACHAÇÓLOGA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Na verdade, quem fabrica é o produtor. No meu caso a gente fala tecnóloga em cachaça ou "cachaçóloga" que é um apelido (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

68. CAIPIRINHA Nf [Ssing] _____ 6 ocorrências

a) *E a cachaça prata onde você possa fazer sua **caipirinha** como muitos não gostam de tomar a cachaça então acabam tomando a **caipirinha** (INF1-M38).*

b) *Se você quer uma cachaça branca para fazer **caipirinha** você vai deixar ela no inox, ou em uma madeira neutra que não solta aquela coloração e aquele gosto que a gente*

falou (INF9-F29).

*c) Pode ficar um ano na dorna de inox, pode ficar dois ou mais na madeira. Isso é o produtor que vai decidir. Se eu quero uma cachaça branca para fazer **caipirinha**. Você toma **caipirinha**? (INF9-F29).*

*d) Que é cachaça branca também. A graduação dela é de quarenta. É uma graduação mais baixa. Eles usam mais ela para **caipirinha** (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): Bebida popularíssima em São Paulo; limão com gelo esmagado com açúcar, adicionando-se cachaça à vontade, e gelo, diretamente à massa do açúcar e limão; agita-se e bebe-se.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bebida, originalmente brasileira, preparada com cachaça, pedaços de limão ou limão macerado, açúcar e gelo.

6. Aurélio (2010): Bras. Bebida feita com limão em rodela ou macerado, açúcar e gelo, batidos com aguardente.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): Bebida muito popular em todo o Brasil, feita com rodela de limão galego com casca, maceradas, misturadas ou batidas com aguardente de cana, açúcar e gelo.

69. CALDO Nm [Ssing] _____ 83 ocorrências

*a) Que os escravos estavam ali fervendo o **caldo** de cana. Aí começou a evaporar, e os vapores de álcool subiram no telhado, pingava nas costas e aí deu o nome de pinga (INF3-F34).*

*b) Então o **caldo** vai ter que fazer esse movimento dentro do decantador para ir tirando terra, bagacilho (INF3-F34).*

*c) Aí sim, esse **caldo** de quinze, ele vem para o pé de cuba. Aí que você começa o processo mesmo de produção de vinho. Que seria o caldo de cana depois de fermentado (INF3-F34).*

d) *Mas quando eu comecei a trabalhar na fermentação, a gente trabalhava com padronização do **caldo**, diluição de **caldo** (INF7-M42).*

e) *Não. A gente vai lá comprar o **caldo** de cana, né? O rapaz vai lá pega a cana inteira, só dá uma raspadinha nela, passa ela no engenho e retira o **caldo**. Aqui a gente pica ela primeiro, como se fosse uma cana de ração mesmo. A gente consegue extrair uma quantidade maior de **caldo**, tem um aproveitamento maior (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Líquido espesso, feito do suco de frutas ou de outras partes vegetais fervido com açúcar.

6. Aurélio (2010): Sumo de qualquer fruta fervido com açúcar.

7. Cunha (2012): Alimento líquido à base de água, na qual são cozidos carne, peixe etc., geralmente com temperos, ‘suco’ xiii. Substantivação do adj. lat. *caldus*, de *calidus* ‘quente’ || *calda* sf. ‘solução de água e açúcar fervidos conjuntamente’.

8. Houaiss (2012): Sumo concentrado de frutas ou de plantas, ger. fervido com açúcar até ficar espesso e viscoso.

9. Michaelis (2015): Resíduo da destilação do álcool ou da aguardente.

70. CALDÃO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *É uma forma de chamar, porque tem uma concentração de álcool e tem zero de açúcar. Só por isso que chama de vinho. Mias por isso. E é como se ele fosse um fermentado, o **caldão** de cana fermentado, ou seja, não tem mais açúcar e tem álcool agora. E aí esse vinho que vai para o alambique (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. **Aurélio (2010):** n.d.
 7. **Cunha (2012):** n.d.
 8. **Houaiss (2012):** n.d.
 9. **Michaelis (2015):** n.d.

71. CALDEIRA Nf [Ssing] _____ 24 ocorrências

- a) *Não é barato você pegar e comprar uma **caldeira**. Porque é muito caro. São produtos caros (INF1-M38).*
- b) *Depois que ela cai no segundo terno, ela vai direto na esteira. Uma parte vai para a **caldeira** e outra parte vai descartar fora (INF5-M46).*
- c) *Quando, por exemplo, para de moer. Essa esteira de retorno, ela volta o bagaço para a **caldeira** de novo (INF5-M46).*
- d) *Essa **caldeira** é aproximadamente um tanque. Reservatório de água de vinte e dois mil litros aproximadamente. E o que que é essa **caldeira**? A gente brinca como se fosse uma panela de pressão. Ela vai gerar vapor... A gente vai pegar esse bagaço, queima ele na **caldeira**. Então a água que está nesse tanque da **caldeira**, ela vai ser aquecida. Quando ela é aquecida, ela começa a evaporar. Aquele vapor, como se fosse um vaporzinho que sai da panela de pressão. A gente vai canalizar esse vapor, e aí ele vai direto para a minha sala de destilação. Lá a gente vai pegar aquele caldo que foi fermentado na sala de fermentação, desce para os alambiques. Aí lá nesses alambiques é onde a gente vai começar a aquecer eles, para poder retirar a cachaça, ou seja, é o álcool que tem lá naquele caldo que foi fermentado. Então é aí onde a gente vai estar usando essa **caldeira**. Aí tem que ter todos os cuidados. Com a quantidade de vapor, com a quantidade de bagaço. O operador sempre tem que estar olhando os visores dos manômetros. A pressão que tem dentro da minha **caldeira**, o volume de água... Então é onde tem que ter um cuidado bastante grande (INF7-M42).*
- e) *A **caldeira** mantém onze alambiques lá. Nós trabalhamos com ela com quatro, cinco quilos. E pressão direto (INF14-M29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Vaso grande de cobre, ou de outro metal, em que se faz aquenzar, ou cozer alguma cousa, ou em que os tintureiros fazem as tintas.
2. **Morais Silva (1789):** Vaso grande de metal para fazer comida, ferver água, gerar vapor, etc
3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Tec. Nas máquinas a vapor, compartimento ou recipiente em que a água é aquecida para gerar o vapor que realiza o trabalho.

6. Aurélio (2010): Grande tanque ou recipiente de metal para aquecer água ou outro líquido, produzir vapor, etc.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Recipiente metálico fechado, de formatos diversos, que produz o vapor necessário ao funcionamento de máquinas a vapor.

9. Michaelis (2015): Recipiente metálico de qualquer tamanho para aquecer qualquer líquido, produzir vapor, cozinhar alimentos etc.

72. CAMARADA Nm [Ssing] _____ 9 ocorrências

a) *Mas como o engenho era de pai e o alambique era de pai eu mais pai começou a plantar. **Camarada** era difícil de gente* (INF4-M52).

b) *Aqui nós éramos umas três pessoas só. No máximo era um **camarada** para ajudar* (INF4-M52).

c) *Quando eu não estava cortando a cana, eu estava carregando. Juntando e carregando. Quando eu não estava carregando, eu estava cortando junto com meus outros **camaradas*** (INF13-M75).

d) *Você bebia de manhã cedo. Na hora que você chegava à roça era o café. O café era pinga. Na hora do almoço você tornava tomar uma dose. Quando era tarde, parava o serviço, aí você acabava com aquele tubo de pinga, aquela cachaça do dia. Amanhã você já levava dez **camaradas** para mim. Aí você levava dez **camaradas** para mim amanhã. Aí eu tinha que levar dez litros de pinga para dar aos seus **camaradas**. Depois de amanhã você já ia... Aí você já entrava no mês, você não era responso mais **camarada**. Até a semana toda* (INF13-M75).

e) *Os **camaradas** têm que mudar rede por rede. Molhou aqui, muda para outro canto* (INF14-M29).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Derivação de Camara, ou de cama, & val o mesmo que companheiro de caça, & meça; & he particulamente usado entre gente de guerra, & Soldados.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): Indivíduo que, nas fazendas, está encarregado de vários serviços; trabalhador de roça.

5. Aulete (2008): Trabalhador temporário em propriedade rural.

6. Aurélio (2010): Indivíduo empregado em serviços avulsos, nas fazendas.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Trabalhador que é empregado temporariamente numa propriedade rural para tarefa doméstica, agrícola, pecuária, de exploração mineral etc.

9. Michaelis (2015): Trabalhador empregado temporariamente em atividades do campo ou fazendas (agrícolas, pecuárias, exploração mineral, serviços domésticos etc.).

73. CANA Nf [Ssing] _____ 348 ocorrências

a) *Pensava que fazer cachaça era apenas moer a **cana**, mas não é. É bem mais complexo (INF1-M38).*

b) *Devido o solo da cidade de ser bem seco, mas porém ao mesmo tempo muito argiloso começaram então o plantio da cana aqui. O plantio da **cana** e o pessoal começou a descobrir que o solo daqui tinha muito nutriente (INF1-M38).*

c) *Aí tem um tanque ali. Cai no tanque, do tanque nós ligamos a bomba. Já no outro lá em cima que é feito. Para depois ir cortando a **cana**, já ir moendo a cana com o mesmo... Saída dos alambiques aí (INF2-M61).*

d) *Depois que você termina a produção da cachaça, aí você vai verificar a **cana**, se precisa plantar ou não. E vai fazendo esse tipo de processo. Antes da safra, que a gente fala a pré-safra, seria controlar... Por exemplo: a cana. Qual talhão da **cana** que a gente vai utilizar? (INF3-F34).*

e) *E controlar a **cana** para a gente já ir começar a escolher por onde que a gente vai começar a moer. Aí por exemplo: Essa área, esse talhão aqui, a **cana** já está com índice de maturação de oitenta, então a gente vai começar por aqui. E aí a gente vai controlando até chegar e acabar tudo na safra. A gente chegar com esse oitenta por cento até final (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Cana, ou Canna. Planta nodosa, que nasce em lugares humidos. Não difere do Gramen, fenaõ, no talo, & na folha, que são mayores.

2. Morais Silva (1789): Planta monocotyledonea, da familia das gramineas, tribu das arundinaceas; nasce em logares humidos, e deita uma hastea ôca, acompanhada de espadadas ôcas, com varios nós.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): cana de açúcar.

5. Aulete (2008): Bot. Denom. comum às plantas do gên. *Canna*, da fam. das canáceas, com cerca de dez espécies, nativas de regiões tropicais e subtropicais, raras, porém, no Brasil em ocorrência espontânea.

6. Aurélio (2010): Bot. O caule de várias poáceas do gênero bambusa, tais como a taquara, o bambu, a cana-de-açúcar, etc.

7. Cunha (2012): ‘caule de várias plantas da fam. das gramíneas, tais como o bambu, a cana-de-açúcar etc.’ xiii. Do lat. *canna*, deriv. do gr. *kánna*

8. Houaiss (2012): Angios design. comum às plantas do gên. *Canna*, da fam. das canáceas, com cerca de dez spp. de ervas perenes, rizomatosas, de folhas grandes, espiraladas, flores bissexuais, tetrâmeras, grandes e vivamente coloridas, e frutos capsulares [Nativas de regiões tropicais e subtropicais da América e raras no Brasil em estado espontâneo, são muito cultivadas, com alguns híbridos, esp. como ornamentais ou pela fécula dos rizomas.] 2 angios caule das plantas da fam. das canáceas

9. Michaelis (2015): Bot Denominação comum a plantas herbáceas do gênero *Canna*, da família das canáceas, que têm caules simples, grandes folhas alternadas, inteiras e largas, espiga e racemo espiciforme terminais, de flores assimétricas, formando, os quatro estaminódios, a porção aumentada e colorida e frutos capsulares. Nativa das regiões subtropicais e tropicais da América, muitas das suas espécies são cultivadas pelo seu valor ornamental.

74. CANA 120 NCF [Ssing + Num] _____ 2 ocorrências

a) *Não. Aqui a gente plantou primeiro a **Cana Cento e Vinte** e a **Cana Jave**. Depois vieram as canas feitas no laboratório. Depois arrumamos uma muda. Mas a cana também não durou muito não. A primeira cana que plantamos foi **Cana Cento e Vinte** e a **Cana Jave**. Porque não tinha outra. Depois foram aparecendo outras canas vindo de fora a gente já plantou (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

75. CANA CAIANA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 3 ocorrências

a) *Antigamente, não sei na sua infância você via falar cana Java, **cana Caiana** (INF9-F29).*

b) *A **cana Caiana** e a Cana Java são canas de genética pura (INF9-F29).*

c) *Mas a ***, por exemplo, só trabalha com aquela cana chamada **Cana Caiana**. Porque ela também tem um teor de açúcar muito bom, mas ela é uma cana que requer um cuidado maior. É tanto que o período de safra deles é diferente. Ela demora mais tempo para amadurecer para chegar no ponto de produzir. Então quando você quer trabalhar e você tem um período de safra específico, você quer trabalhar com a variedade que faz o que? Que ela amadurece mais rápido, que ela tenha bastante caldo, que ela tenha pouca fibra e pouco bagaço (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): Espécie de cana de açúcar originária de Caiena.

4. Amaral (1982): certa espécie de cana de açúcar. | Sempre ouvimos pronunciar caiana; entretanto, M. Lobato, observador atento destas coisas, escreveu no seu conto "O Comprador de

Fazendas", cayena. É possível que na zona do Norte assim se diga. - De Cayenne.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): Cultivar da cana-de-açúcar originária da Guina Francesa, introduzida no Brasil no final do séc. XVIII; caiana, caiena.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): variedade de cana-de-açúcar, originária de Caiena (Guiana Francesa), de que se produzem bom açúcar e boa cachaça; caiana, caiena

9. Michaelis (2015): n.d.

76. CANA DE RAÇÃO Ncf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *E essa cana, quando ela chega na indústria ela vai passar num equipamento que a gente conhece como Picador. Ele vai processar essa cana, ele vai picar ela. Como se fosse uma **cana de ração**. Depois que ela é picada, ela vai passar no engenho. E a*

gente tem dois ternos aqui (INF7-M42).

b) *Aqui a gente pica ela primeiro, como se fosse uma **cana de ração** mesmo. A gente consegue extrair uma quantidade maior de caldo, tem um aproveitamento maior (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** n.d.

6. **Aurélio (2010):** n.d.

7. **Cunha (2012):** n.d.

8. **Houaiss (2012):** n.d.

9. **Michaelis (2015):** n.d.

77. CANA JAVA – CANA JAVE Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 12 ocorrências

a) *Não. Aqui a gente plantou primeiro a cana Cento e Vinte e a **cana Jave**. Depois vieram as canas feitas no laboratório. Depois arrumamos uma muda. Mas a cana também não durou muito não. A primeira cana que plantamos foi cana Cento e Vinte e a **cana Jave**. Porque não tinha outra. Depois foram aparecendo outras canas vindo de fora a gente já plantou (INF4-M52).*

b) *Que a melhor cana que produz cachaça é a **cana Java**. Só que a produção dela é mais pouca por isso que esses outros produtores quase não usam ela (INF5-M46).*

c) *Eles começaram produzindo cachaça e rapadura também com a **cana Java**, que é uma cana de genética pura (INF9-F29).*

d) *A cana Caiana e a **Cana Java** são canas de genética pura. Mas o que sobressaiu na região de Salinas é **cana Java**, não foi a Caiana (INF9-F29).*

e) *Ela só faz com a **cana Java**. É uma cana bem mais grossa com o teor de frutose bem alto, bastante açúcar (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

78. CANA MÉDIA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *Aí hoje tem o melhoramento genético, e eles conseguem uma cana que é mais resistente à praga, que é mais resistente à seca. Com um amadurecimento **médio**, né? Precoce, **médio** e tardio. Que facilita o produtor. Aí para uma pessoa que não sabe nada de cachaça. Você cultiva a cana. E aí tem esse processo de colheita, você vai colher primeiro aquela que amadurece primeiro, depois a **média** e depois a tardia (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

79. CANA PLANTA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 4 ocorrências

a) *É. Porque depois que você corta a cana pela primeira vez, o que fica lá a gente fala que é "cana soca", ou seja, ela já não é **cana planta**. A **cana planta** ela tem um*

*primeiro corte. Você plantou ela aqui, ela é **cana planta**. Aí depois que você corta a próxima que nasce, é cana soca. Porque ela não foi plantada (INF3-F34).*

*b) Ela fica sete anos. Você consegue só cortar a cana e ela cresce de novo. Corta e ela cresce de novo, corta e cresce de novo... Aí ele seis cortes aí fala cana soca. Aí plantou esse ano, **cana planta** (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

80. CANA PRECOCE Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 1 ocorrência

*a) Porque como aqui a gente tem um processo de safra que varia entre quatro até cinco meses, então a gente tem que ter... A gente fala que é **a precoce**, que é a aquela cana que vai estar no inicio da nossa safra. Ela vai estar madura para a gente iniciar a nossa safra (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Que frutifica ou amadurece antes do tempo normal ou antes dos demais; temporão

9. Michaelis (2015): n.d.

81. CANA PRETA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 2 ocorrências

a) *Os outros estavam usando **cana preta**. Que é o ideal, que deu mais certo para eles é o tal de **cana preta** que eles usam* (INF5-M46).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

82. CANA SOCA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 4 ocorrências

a) *Não, é... Corta rente ao solo, o mais rente possível. O que sobrar lá a gente fala que é a **cana soca**, que vai ficar lá, ela tem que ser o mais rente possível do solo* (INF3-F34).

b) *É. Porque depois que você corta a cana pela primeira vez, o que fica lá a gente fala que é **cana soca**, ou seja, ela já não é cana planta. A cana planta ela tem um primeiro corte. Você plantou ela aqui, ela é cana planta. Aí depois que você corta a próxima que nasce, é **cana soca**. Porque ela não foi plantada* (INF3-F34).

c) *Ela fica sete anos. Você consegue só cortar a cana e ela cresce de novo. Corta e ela cresce de novo, corta e cresce de novo... Aí ele seis cortes aí fala **cana soca*** (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Brotação após o primeiro corte da cana-de-açúcar.

9. Michaelis (2015): n.d.

83. CANA TARDIA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 2 ocorrências

a) *E a tardia, que é a aquela cana que já chega com a sua maturação no final da safra. Porque se eu tiver uma cana que amadurece tudo no início da safra, daqui quase meses, ela já não vai estar uma cana ideal para a produção. Eu até consigo produzir, mas eu não vou ter um bom rendimento, não vou ter uma boa qualidade na fermentação. A minha cachaça vai acabar interferindo um pouco (INF7-M42).*

b) *E aí tem esse processo de colheita, você vai colher primeiro aquela que amadurece primeiro, depois a média e depois a tardia (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Que dá flores ou frutos depois do período habitual; serôdio.

9. Michaelis (2015): n.d.

84. CANAVIAL Nm [Ssing] _____ 20 ocorrências

a) *Lá a gente pega alguns pontos do canavial. Você pega cinco pontos. As laterais e o meio. Pega uma amostra de cana. Aí eu tenho que fazer a análise dela. Como que eu faço essa análise? Eu tenho que extrair o caldo dela que ia passar na forrageira,*

depois eu tenho que tirar o caldo dela e pôr em uma prensa (INF11-F33).

*b) Tirar a palha, fazer isso no engenho. Já põe fogo antes no **canavial**, e a palha já queima e já está melhor para você colher. Na verdade é melhor para a colheita queimar a cana. Só que para a cachaça aqui na região ninguém queima, porque vai contra os padrões da cachaça artesanal (INF3-F34).*

*c) Nunca deixar a cana de um dia para o outro cortada no **canavial**, porque você vai acabar prejudicando a nossa fermentação. Então geralmente o que a gente corta no decorrer do dia, é o que a gente vai estar colhendo (INF7-M42).*

*d) Porque a gente tem um **canavial** com aproximadamente cem hectares, só que são divididos em vários talhões, de cinco, seis hectares. Então é como se fosse uma quadra, você tem um espaço bem grande e você tem umas divisões como se fosse um campo de futebol (INF7-M42).*

*e) De junho pra frente a gente já começa.... Tem anos que... Quando o **canavial** amadurece mais cedo, até no mês e maio a gente já começa a safra antes. Aí pega... E adianta mais cedo. Mas tem ano que a gente começa em Junho. Quando a cana amadurece mais tarde, né? Mas sempre o mês de junho (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Canaveâl. Lugar, donde nacen canas.

2. Morais Silva (1789): Canaveál, ou Cannaveál, ou - viál: s. m. Agro de cannas ordinarias, ou de assúcar.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Plantação de cana-de-açúcar.

6. Aurélio (2010): Plantação de cana-de-açúcar.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Extenso aglomerado de canas (no sentido de 'plantas') em determinada área; caniçal

9. Michaelis (2015): Plantação ou agrupamento de pés de cana-de-açúcar em uma determinada área.

85. CANELA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

*a) E você pega a Umburana que é bem aromática. É considerada a madeira mais aromática para armazenamento. E aí você sente o cheiro e o gosto lá de uma **canela**. É*

*a baunilha, é adocicado... Chega a pegar na língua, né? Como se fosse aquela... Já experimentou **canela**? Sente pegando tipo uma pimentinha? Essa é a Amburana e isso agrada uns paladares e outros não (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Canêla. Droga aromatic, que he propriamente a segunda casca da planta deste nome. Tem seis, ou sette palmos de alto, cria-se com felicidade, & abundancia na Ilha de Ceilaõ. O tronco desta planta he de tres cores; da terra para cima até a altura de hu pè, he branca, depois vermelha, & finalmente negra; a canela, que desta parte se tira he a melhor, a que se tira da parte vermelha não he tão boa; a da parte branca não presta. Os da terra lhe chamaõ Corundo potra, que quer dizer, Arvore de casca. Os Arabes lhe chamaõ, Carfa. Este nome (como advertio Diogo de Couto na 5. Decad,) anda corrupto entre os nossos Medicos; porque huns lhe chamaõ Quirfe, & outros Quirfa. Os persianos a nomeaõ, Darcin, que segundo Serapio quer dizer Arvore da China; mas he engano, porque a Canela não nace na China, mas entre outras drogas passou por mãos dos Chins às dos Persianos, que erradamente lhe deraõ o ditto nome. Também erradamente lhe chamavaõ os italianos.

2. Morais Silva (1789): Canéla, ou Canélla, ou Cannéla, ou Cannélla: (ort. etym.), e todos os deriv. s. f. (de canna) Casca aromalica da caneleira: uma das especiarias da cozinha, e droga medicinal; assim chamada pela semelhança que tem com a canna os pedacinhos que vem da India.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): Designa muitas espécies de árvores pertencentes a diversas famílias, e isto com ou sem os determinantes sassafras, amarela, antã, ameixa, e mais dezenas deles.

5. Aulete (2008): Cul. Condimento aromático, em pó ou em fragmentos, obtido pela trituração dessa casca; CANELA-DA-ÍNDIA.

6. Aurélio (2010): Bot. Árvore laurácea (*Cinnamomum zeylanicum*) originária do Sri Lanka, Ásia meridional, cuja casca odorífera, se usa como especiaria; caneleira, caneleiro, pau-canela.

A casca dessa árvore.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Angios árvore de até 9 m (*Cinnamomum zeylanicum*) da fam. das lauráceas, com folhas simples, flores aromáticas e bagas ovoides; canela-da-índia, caneleira, caneleira-da-índia, caneleiro, diacnamomo, pau-canela [Nativa da Índia e do Sri Lanka, é esp. cultivada pela casca, us. como condimento, como tônica, estimulante, carminativa, antiespasmódica e tb. na indústria de perfumes]. A casca dessa árvore. P.ext. pó obtido com a trituração da casca dessa árvore.

9. Michaelis (2015): Árvore (*Cinnamomum zeylanicum*) da família das lauráceas, originária da Índia e do Sri Lanka, de folhas simples e bagas ovóides, cuja casca odorífera é usada como especiaria; canela-da-índia, caneleira, caneleira-da-índia, caneleiro, diacnamomo, embuba, pau-canela. 3 A casca dessa árvore. 4 por ext O pó obtido com a trituração da casca dessa árvore.

86. CANHÃO Nm [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Aí liga a bomba. Nós vamos ao campo. Abre uma rede e fecha outra. Aí depois tem uns que mudam o **canhão**. Tem o fixo, né? Tem um outro lugar que tem que molhar com **canhão**, né?* (INF2-M61).

b) *É um **canhão** assim. Para molhar cana. Tipo um espessor* (INF2-M61).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.c.a.

6. Aurélio (2010): n.c.a.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): n.c.a.

9. Michaelis (2015): n.c.a.

Todos os dicionários em que consta a lexia apresentam-na com a acepção de peça de artilharia. Nenhum dos dicionários apresenta acepção que aparece nas transcrições para a lexia canhão, que indica um instrumento utilizado na irrigação da cana.

87. CAPIM Nm [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *Nós fica roçando, arrancando **capim**... Molhando ali... Igual aquele rapaz está molhando ali. Eu não. Eu estou trabalhando aqui no pátio porque o rapaz está de férias, né?* (INF2-M61).

b) *Foi fogo que o... O bagaço, o fogo dele é quente demais. Por causa que lá tem álcool e é seco. Aí foi uma correria doida esse dia. Teve que trabalhar até de noite para ver se apagava fogo em paiada que estava queimando. **Capim** queimando* (INF4-M52).

c) *Perdeu capim. Que estava em redor, numa mangueira aqui, nós perdemos um bocado (INF4-M52).*

d) *Aí a gente foi plantar feijão nessas terras que tinham cana. Depois feijão também não dava. Passou a plantar capim para criar uma vaca. Que coisa que a gente mesmo dava conta (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): (T. do Brazil) Herva que serve de sustento ao gado vaccum e cavallar; é excellente forragem e de facillima cultura. Cresce á altura do trigo; depois de ceifada, rebenta novamente e em pouco tempo esta capaz de nova ceifa, reproduzindo-se assim muitas vezes, sem ser necessario fazer nova sementeira.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): Designa, especial ou coletivamente, quaisquer gramíneas rasteiras, ou até certa altura, mas ainda tenras. | Muitas espécies: c. angola, branco, catingueiro, fino, gordura, guassú, jaraguá, melado, membeca, mimoso, papuan, etc. | T. usado em todo a Brasil e não desconhecido mesmo em Portugal. Dão-lhe orig. tupi.

5. Aulete (2008): Bras. Bot. Nome dado a várias plantas das fam. das gramíneas e das ciperáceas, ger. rasteiras e que servem de pasto.

6. Aurélio (2010): Designação comum a várias espécies de poáceas e ciperáceas, quase todas usadas como forragem.

7. Cunha (2012): Nome de diversas plantas das fam. das gramíneas e das ciperáceas; erva, mato em geral' 1618. Do tupi ka'pii.

8. Houaiss (2012): Angios design. comum a várias spp. de diferentes gên. das fam. das gramíneas e das ciperáceas, a maioria us. como forrageira.

9. Michaelis (2015): Bot. Denominação comum a várias plantas gramíneas e ciperáceas, em geral forraginosas.

88. CARBOIDRATO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Não. Tem não. Mas eu já ouvi falar que o pessoal faz com bolacha, com qualquer fonte de carboidrato, eles colocam (INF7-M42).*

b) *É. Carboidrato. Só que no milho tem mais minerais, outras fontes de nutrientes (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Quím. Qualquer composto orgânico que tenha em sua fórmula carbono, hidrogênio e oxigênio (açúcares, amido etc.), presente em inúmeros alimentos; HIDRATO DE CARBONO; HIDROCARBONATO.
6. **Aurélio (2010):** Quím. Qualquer glicídio com fórmula $C_m(H_2O)_n$, onde m e n são números inteiros, nem sempre iguais.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Qualquer um dos compostos orgânicos formados por carbono, hidrogênio e oxigênio, tais como os açúcares, o amido e a celulose, essenciais para o metabolismo energético; hidrato de carbono.
9. **Michaelis (2015):** Quím. Qualquer um dos compostos orgânicos de carbono, hidrogênio e oxigênio, que incluem açúcares, amidos e celuloses; carbo, hidrato de carbono.

89. CAROTE Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Nós paramos de lambicar. Acabaram as canas. E tinha uma média de cento e cinquenta ali de pinga. Lá dentro junto com os cochos nos **carotes**. E meu irmão falou assim: "Vamos botar fogo nesse bagaço? Porque nós já carregamos bagaço demais até aqui. Nós não temos tempo para carregar bagaço. Nós vamos plantar roça"* (INF4-M52).

b) *Ele me deu um **carote** de cinco litros de pinga para dar. E ele era o seguinte. Ele fabricou essa pinga lá. Uma pinga boa danada, a pinga dele* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

90. CARQUEJA Nf [Ssing] _____ 11 ocorrências

a) *Mas se você pôr uma cachaça muito escura no Bálsamo, ela fica indigesta. Você não consegue. É muito forte. Assim, pode até conseguir. Mas vai ser tipo **carqueja** (INF3-F34).*

b) *Hoje nem todo mundo tem um pedacinho de carne para comer. Ali você tomava a amargosa ali... Feita com a **carqueja**... Com uma raizinha dentro ali, né? Você tomava ela que era para abrir o apetite que era para encarar só o feijão e o arroz (INF10-M56).*

c) *Tem a **carqueja** que também é boa. A **carqueja** você pode pôr na pinga (INF13-M75).*

d) *A **carqueja** mesmo ela é remédio, e ela na pinga fica amargosa. Ela amarga demais (INF13-M75).*

e) *O único remédio que meu pai me deu para melhorar... Que eu estava sentindo muito... Foi a **carqueja**... Eu estava... morava na Tapera. Eu estava casado de novo, que *** estava esperando para ganhar ***. Aí... Eu cheguei lá em casa. E eu tinha jantado e andei muito. Aí quando eu cheguei na casa do pai, já senti... Já cheguei sentindo a dor da barriga. E dor que foi essa que quase eu vou. Aí pai pegou e me deu uma dose de pinga com a **carqueja**, né? Ele machucou a **carqueja**, que lá tinha bastante. Machucou a **carqueja** e colocou na pinga e me deu para mim tomar. Depois que eu tomei aquilo esparramou, mas a dor ficou no lugar. Aí ficou. Passou... Uns três dias melhorou (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Carquêja. Mata rasteira, com folha estreita, que crece em lugares arenosos, & fecos. He Symbolo de homem de prendas, mas pobre porque tendo muitas virtudes, nace nua, nem já mais alcança vestir-se de folha, & segundo affirma Grisley nos Defengano, pag. 122. atêgora nenhum Author taz menção della. Entre Rusticos, & gente pobre he celebre o xarópe desta planta: só o cozimento sîmplex tem tanta força de purificar o fangue, que tira os humores ruins pelo fuor, & isto das veas pequenas por todo o corpo, nem deixa lugar à pudridão já começada, & defende o princípio della. No lugar allegado, o dito Grisley lhe chama Scorprogenista, nome, que até agora não achei em nenhum outro Author, Genista, Ji em huns, & Scorpius, em outros.

2. Morais Silva (1789): Matta rasteira, de folha estreita que cresce em logares areosos, e seccos; serve para accender fogo, e para aquecer fornos; toma fogo em ala facilmente § Usa-se de infusão na medicina § Alguns escrevem carqueija.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bot. Nome comum a várias plantas do gên. Baccharis, da fam. das compostas, com uso medicinal; AMARGOSA.

6. Aurélio (2010): Bot. Planta asterácea (Baccharis trimera) de folhas destituídas de bainha, aderidas ao caule, que pode alcançar até 1,5m, flores insignificantes e frutos aquênios; tem largo uso na medicina popular.

7. Cunha (2012): Designação comum a várias plantas arbustivas, da fam. das compostas, com propriedades medicinais' | xv, carquexa xv, carqueija xvi | De origem incerta; talvez do lat. colocāsia, deriv. do gr. kolokasía.

8. Houaiss (2012): Angios design. comum a várias plantas do gên. Baccharis, da fam. das compostas, de uso medicinal, com propriedades estomáquicas; amargosa.

9. Michaelis (2015): Bot Denominação comum às plantas do gênero Baccharis, da família das compostas, nativas do Sul e Sudeste do Brasil, apreciadas pelas propriedades estomáquicas; amargosa.

91. CARRETA Nf [Ssing] _____ 16 ocorrências

a) *Aí a **carreta** passa no meio vai jogando assim, o sulco o outro vem cortando o outro vem tampando* (INF2-M61).

b) *Vão cortando, fazendo um monte... Ela vem e põe... Pega a cana e põe numa carretinha. A carretinha, a **carreta**... Ela tem uma grade. Põe a cana dentro, que ela não cai. Aí passa a corda e traz* (INF5-M46).

c) *Aqui a gente tem... a nossa cana é trazida para cá na indústria com o trator. Geralmente as **carretas** tem uma média de cinco, seis toneladas. A gente mói uma média de cem, cento e vinte toneladas de cana* (INF7-M42).

d) *E lá eu trabalhava enchendo **carreta**. **Carreta** e um monte de ferro que tem ali. Uns que tem ali. Aquilo lá era manual. O pessoal cortava e nós carregávamos no braço. Enchia as carretas para o pessoal poder moer. Na usina* (INF8-M48).

e) *Muito mais. O dobro. Tá doido... Enquanto a máquina carrega dez **carretas** que corta, os homens já gastaram quase o dia todo para carregar cinco **carretas**. Porque era muito sofrido manual... Subindo táboa, né? Mas melhorou muito* (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** He carro com ródas grãdes a modo de fege.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Bras. Grande caminhão reboque com carroceria extensa e ger. separada da cabine; JAMANTA.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** Veículo de transporte terrestre xiii. Do lat. Carrus.
8. **Houaiss (2012):** Grande caminhão de transporte, de tipo reboque; jamanta.
9. **Michaelis (2015):** Grande caminhão de transporte; jamanta.

92. **CARRETINHA** Nf [Ssing] _____ 5 ocorrências

a) *É. Eles pegam... Vão cortando, fazendo um monte... Ela vem e põe... Pega a cana e põe numa **carretinha**. A **carretinha**, a carreta...* (INF5-M46).

b) *Eu vou estar comparando os dois para você entender. A fábrica pequena, o rapaz vai lá, corta-cana, põe nessa **carretinha** que eu estou falando que a máquina puxa e põe dentro. Para que? Porque o volume é grande. Quando é numa **carretinha** pequena ou carrinho de boi, ele vai pôr manual porque uma quantidade pequena. É como se você pegasse... Um feixe de cana. Vamos supor que você tem trinta pedaços de cana e põe na **carretinha*** (INF11-F33).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

93. **CARRETÃO** Nm [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *Aqui a gente já entra numa sala rústica com **carretão** e o carro de boi (INF9-F29).*

b) *É o **carretão**, e o carro de boi é o maior. O carretão é uma versão menor. Aí é um veículo de carga da época. As pessoas transportavam cana neles (INF9-F29).*

c) *O carro de boi é como se fosse uma atualização do **carretão** (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Carro de duas rodas, extremamente resistente, us. para transporte de toras de madeira.

6. Aurélio (2010): Carro de duas rodas, unidas por um eixo muito resistente, para transporte de toros de madeira.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Veículo de duas rodas, de grande resistência, empr. no transporte de toros de madeira.

9. Michaelis (2015): Veículo resistente de duas rodas usado para transportar toras de madeira.

94. **CARRINHO DE BOI** NCm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *A fábrica pequena, o rapaz vai lá, corta-cana, põe nessa carretinha que eu estou falando que a máquina puxa e põe dentro. Para que? Porque o volume é grande. Quando é numa carretinha pequena ou **carrinho de boi**, ele vai pôr manual porque uma quantidade pequena (INF11-F33).*

b) *E aí vai acontecer o processo de destilação. Isso é o que acontece na Seleta. Numa fábrica pequena acontece o mesmo processo, a diferença é: pegou a cana com a mão, levou para o **carrinho de boi**, passou na moenda manual, aí passou várias vezes. Aí desperdiçou porque às vezes não tira a quantidade de caldo. Aí a fermentação fermenta naquelas dorninhas menores de cem litros (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

95. CARVALHO Nm [Ssing] _____ 26 ocorrências

a) *O tonel do **carvalho** já deixa mais escuro um pouco. Parecendo uísque. Mas ele é adocicado (INF1-M38).*

b) *Se você pegar o **carvalho**, vai te dar um gosto mais adocicado (INF3-F34).*

c) *Um teor alcoólico de quarenta, por exemplo, eu acredito que seja mais fácil de tomar. E dá para tomar até mais, né? E eu gosto muito das armazenadas em **carvalho** (INF3-F34).*

d) *Ontem eu tive turistas dos Estados Unidos aqui. E de outros países também... Poloneses... E eles adoram a bebida quente, né? Principalmente naquelas regiões mais frias. Eles já conhecem os destilados da região, como a vodca e os outros. E querem experimentar a cachaça. Conhecem o uísque também no **carvalho** e amam experimentar a cacha no **carvalho** (INF9-F29).*

e) *A cachaça de **carvalho**... O **carvalho** seria mais difícil, então é uma cachaça mais cara, né? (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Arvore, que dà boletas, ou landes. He grofffa, direita, muito rainofa, & dura muito. Tem a caſca aſpera, eſcabrofa, & declinante a vermelho. As folhas faõ compridas, largas, recortadas, & em lugar de flores dà fios ou filamentos pendetes a modo das candeas, ou candieiros das Nogueiras. A caſca, & as folhas do Carvalho faõ adſtringentes, reſolutivas, & boas contr... a Ciatica, & reumatismos, uſadas em

fomentação calida. Tomadas por boca, em cozimento vedaõ os fluxos de ventre, & as hemorragias. Obferva Goropio, que fempres teve o carvalho muita veneração, affim entre os antigos Patriarcas, como os Gentios.

2. Morais Silva (1789): Arvore da família das cupulíferas, de casca aspera e adstringente, que dá bolola, ou landes; a madeira d'ella é rija. (*Quercus robur*. Linn).

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bot. Denom. comum a diversas árvores e arbustos do gên. *Quercus*, da fam. das fagáceas, cultivadas como ornamentais e cuja madeira, muito dura, é us. em construções.

6. Aurélio (2010): Designação comum a várias árvores pagáceas, ornamentais, do gênero *Quercus*, de rápido crescimento, que preferem lugares frescos, ou margens de rios e lagoas, e fornecem madeira pardacenta, dura, us. na construção em geral. A madeira de qualquer dessas árvores.

7. Cunha (2012): Designação comum a várias plantas ornamentais da fam. das fagáceas' xiii. De origem controvertida, provavelmente pré-romana.

8. Houaiss (2012): Angios árvore de até 45 m (*Quercus robur*), nativa da Europa e do Mediterrâneo, com algumas subespécies e variedades, casca adstringente, febrífuga e muito us. em curtume, madeira nobre, dura e resistente, us. há milênios em construções de navios, arquitetura, mobiliário, estátuas etc., folhas membranosas, penatífidas com lobos obtusos, em serreado, flores monoicas, e glandes us. como alimento para suínos; alvarinho, carvalheira, carvalho-alvarinho, carvalho-comum, carvalho-da-europa, roble.

9. Michaelis (2015): Bot. Árvore de grande porte (*Quercus robur*), da família das fagáceas, nativa da região mediterrânea e da Europa, de madeira de boa qualidade, própria para construções, casca com propriedades medicinais, de folhas coriáceas, penatífidas e serreadas, cujas flores servem de alimento para suínos; alvarinho, carvalheira, roble.

96. CASCA DE JATOBÁ Ncf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Tem a casca do jatobá. É boa também* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

Os dicionários registram apenas a *lexia* simples Jatobá, como uma árvore de até 40 m (*Hymenaea courbaril*), principal fonte para a produção de copal, nativa do México ao Brasil e comum na Amazônia, com casca tanífera, folhas com dois folíolos coriáceos, pequenas flores brancas, em cimeiras terminais, e frutos quase negros, cilíndricos, duros, com polpa farinácea, amarelo-clara, doce, nutritiva e laxante, consumida por animais silvestres e pelo homem.

97. CAUDA Nf [Ssing] _____ 13 ocorrências

a) *Então aí destilou a cachaça. Separa as três frações: cabeça, coração e cauda* (INF1-M38).

b) *E lá na destilação tem o processo de corte, que é cabeça, cauda e coração* (INF3-F34).

c) *E aí, até um certo ponto, quando estiver em uns quatorze por cento aí, você para e já começa a colher a cauda. Que já tem mais acidez e outras substâncias que não são tão boas para consumo humano, e também pelo cheiro, característica sensorial. Aí também já descarta. Coloca de lado para fazer álcool* (INF3-F34).

d) *Você quer cortar quarenta e dois. Quando tiver a quarenta e dois lá, você para. Aí você começa a colher a cauda. Aí você seara essa cachaça* (INF3-F34).

e) *Essa cauda a gente também usa para fazer isso. Geralmente a cauda saí com a graduação alcoólica de dez, oito. Aí a gente pega também trinta, quarenta litros de cauda, e faz o enriquecimento de vinho* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** Quím, Tecn Resíduo ou borra de um processo de produção: cauda de destilação.

98. **CENTRÍFUGA** Nf [Ssing] _____ 4 ocorrências

- a) *Eu trabalho mais aqui na época da safra com a **centrífuga**. Ela fica em cima daquele giral ali, ó. Na safra (INF8-M48).*
- b) *Zerou. Aí eu entro. Eu entro. Vou lá. Ligo a **centrífuga**. Lavo as redes tudinho. O processo fica com cloro dentro. Aí eu lavo. Lavo. Ligo a máquina. Ponho a bomba no final da dorna ali para girar o fermento (INF8-M48).*
- c) *Isso aí eu mexo mais com essa parte da **centrífuga** aí. Mas é um serviço bom que eu já acostumei (INF8-M48).*
- d) *Aí o cabra faz um negocio lá embaixo... **Centrífuga**... Aí depois é o processo, né? De fazer cachaça (INF14-M29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Fís. Máquina que, mediante rotação centrífuga de alta velocidade, separa substâncias de densidades distintas.
6. **Aurélio (2010):** Fís. Aparelho com que se efetuam centrífugas, provido de um rotor de girar com velocidade elevada; centrifugadora.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Aparelho ou máquina cujo funcionamento faz uso da aceleração centrífuga obtida através da rotação de um recipiente e que serve para separar substâncias de densidades diferentes; centrifugadora.
9. **Michaelis (2015):** Fís Aparelho dotado de um rotor, capaz de girar com velocidade

alta, que faz centrifugação, usado para separar substâncias de densidades diferentes; centrifugador, centrifugadora.

99. CEPA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Cortar de baixo porque aproveitava a **cepa**. Porque hoje as indústrias já cortam a cana já plantando outro E aqui não. Tinha que cortar baixinho para a cana brotar bem. Para não perder a **cepa**. Tinha lavouras de cana que duravam até quatro anos, se soubesse cortar ela (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Parte do tronco, ger. dentro da terra, e as raízes a que está ligada diretamente, que permanecem no solo após o corte de uma árvore ou arbusto; CEPO

6. Aurélio (2010): Bot. Base subterrânea de um tronco de planta perene, ligada diretamente à raiz; cepo.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): n.c.a.

9. Michaelis (2015): Bot Parte da planta que teve o caule cortado e permanece viva no solo; cepo.

100. CERNO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *O **cerno**. O pó do **cerno** da Arueira. Você pode tirar ele e jogar na pinga para corar a pinga. Aí você pode tomar que é bom para os ossos também. É cálcio para os ossos (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Cerne: A parte interior do tronco das arvores.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Parte mais interior e dura do tronco das árvores, entre a medula e a

casca.; ÂMAGO; DURAME [É composta de células mortas e não tem função de armazenamento nem de transporte de água ou nutrientes.]

6. Aurélio (2010): Cerne: Bot. Parte do lenho das árvores formada de células mortas e sem substâncias nutritivas de reserva. Fica no centro do tronco, e é quase sempre mais escura.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

101. CHUMBAR [V] _____ 1 ocorrência

a) *Então quando você toma uma cachaça todos se abrem. E aí se você tentar pegar e não **chumbar**, como dizem muitos aí (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Moraes Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): Chumbado: estar embriagado

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.c.a.

6. Aurélio (2010): n.c.a.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Embebedar(-se), embriagar(-se)

9. Michaelis (2015): Fig Beber muito; embebedar(-se), embriagar(-se).

102. CIRROSE Nf [Ssing] _____ 5 ocorrências

a) *O pessoal fala assim que tem o pé inchado. O pé inchado é da pessoa beber demais, aí então vem aquela... Simples doença, né? Que é a **cirrose**. Mas a **cirrose** não é só da cachaça. Tem pessoas que tem **cirrose** sem tomar cachaça. Tem pessoas que nunca tomaram a cachaça na vida e pegaram **cirrose** (INF1-M38).*

b) *Então a **cirrose** não é diretamente da cachaça. A cachaça não mata. Pelo contrário. Para mim, eu falo que a cachaça é o remédio. Mas tudo que você toma com tranquilidade sem excesso. Tudo com excesso mata (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Pat. Alteração patológica progressiva de extensas porções do fígado, na qual as células, lesionadas, apresentam formação de tecido fibroso e nódulos de regeneração, e causada por certos males crônicos progressivos (hepatite, alcoolismo) [Tb.: cirrose hepática.]
6. **Aurélio (2010):** Doença crônica do fígado, do qual existe, alguns tipos, caracterizada pela associação de lesão dos hepatócitos, desenvolvimento excessivo de tecido conjuntivo e formação de nódulos de regeneração; cirrose hepática.
7. **Cunha (2012):** ‘(Med.) esclerose’ ‘(Med.) moléstia degenerativa do fígado’ | kirrhoneose 1873 | Do fr. cirrhose, deriv. do lat. cient. cirrhōsis, criado por Laënnec em 1807, com base no gr. kirrhōs ‘amarelado’ || cirrót-ico xx
8. **Houaiss (2012):** doença crônica do fígado, caracterizada por alteração de suas células (cicatrizes fibrosas e regeneração patológica), ger. devida a alcoolismo ou infecções virais.
9. **Michaelis (2015):** Med Doença crônica progressiva do fígado, caracterizada pela alteração de suas células, seguida de endurecimento e contração, em geral decorrente de alcoolismo ou infecções virais; leva frequentemente a icterícia, ascite e, por último, insuficiência hepática; cirrose hepática.

103. COAR [V] _____ 2 ocorrências

a) *Depois da moagem acontece um processo chamado decantação, que seria para quem não conhece esses nomes técnicos, seria **coar** os bagacilhos. Deixar a garapa sem bagaço (INF9-F29).*

b) *Aí que acontece, esse caldo já sai de lá coado. Tem uma peneira que vai **coar** ele. Leva para a sessão de fermentação, que eu te falei. Passar pelo processo de fermentação que o caldo em contato com o fubá de milho. Em média vinte e quatro horas já fermentou (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Paffar huma coufa liquida por um panno
2. **Morais Silva (1789):** Passar um líquido por panno, ou papel pardo, por vaso de pedra porosa, por tecido, ou couro, para separar d'elle as immundicias, pé,
3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Fazer passar por coador, filtro, peneira etc., para filtrar, remover as partículas sólidas menos finas [td. : coar o café, o suco.]

6. Aurélio (2010): Fazer passar através de filtro ou coador; filtrar.

7. Cunha (2012): ‘Filtrar’ | xv, collar xiv, acoar xv | Do lat. Cōlāre.

8. Houaiss (2012): Fazer passar por filtro, coador, pano, peneira etc.; filtrar «c. o leite, o café, um caldo, a farinha».

9. Michaelis (2015): Fazer passar (líquido) por coador, filtro, peneira ou pano; filtrar.

104. COBRE Nm [Ssing] _____ 25 ocorrências

a) *"Ah, é aguardente porque a cana foi queimada. É aguardente porque a cana não passou no **cobre**, passou numa coluna de inox...". Então o povão vai inventando (INF3-F34).*

b) *Eu não sei se eu falei com você, mas tem o controle de acidez e **cobre**, e que geralmente faz na própria fábrica. É uma análise química que é fácil de fazer, e tem quites, tem tudo prontinho já. Então o próprio produtor faz essas análises (INF3-F34).*

c) *Geralmente em **cobre**, a gente fala que é cachaça que foi passada em **cobre**. A industrial, não. Ela passa em colunas (INF3-F34).*

d) *Naquela época eles não sabiam que **cobre** era um neutralizador, mas ele sabia que deixava mais gostoso (INF9-F29).*

e) *A gente olha mais a graduação... Acidez... O **cobre**. Aí a gente olha o cheiro dela... O gosto... Para ver como que dá (INF12-M47).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Corpo mettalico, tirante a vermelho, o qual se pode fundir, & estender ao martello, chama-se

2. Moraes Silva (1789): Metal avermelhado, quando está puro: cobre vermelho.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Quím. Elemento químico de número atômico 29, metal vermelho, maleável e dúctil [Símb.: Cu].

6. Aurélio (2010): Quím. El. de número atômico 29, metal, vermelho, maleável e dúctil, utilizado em ligas de importância [símb.: Cu].

7. Cunha (2012): Elemento químico de número atômico 29, metálico, vermelho, maleável e dúctil, muito utilizado na indústria' 'ext. moeda' xiii. Do lat. cuprum -ī, var. popular de cyprium, abrev. de aes cyprium 'bronze de Chipre'.

8. Houaiss (2012): Quím elemento químico de número atômico 29 (símb.: Cu) [Um dos primeiros metais conhecidos pelo homem, é us. em fios condutores de eletricidade, encanamentos, em ligas como latão com zinco, bronze com estanho etc.] cf. tabela periódica.

9. Michaelis (2015): Quím Elemento metálico, de cor característica castanho-avermelhada, um dos melhores condutores de eletricidade e calor, que ocorre em estado natural abundantemente, em forma de grandes massas, encontrado também em vários minérios, usado na indústria, engenharia e obras de artes, tanto em estado puro quanto em latão, bronze e outras ligas, ainda um importante microelemento na nutrição animal e vegetal; número atômico 29, massa atômica 63,54, densidade 8,92, ponto de fusão 1.083 °C. Símbolo: Cu.

105. COCHO Nm [Ssing] _____ 17 ocorrências

a) *Tinha os pés de manga. Aí diz que... Ele até me mostrou o local. Eles colocavam lá umas caixas, uns **cochos** de madeira. Ai fazia o fermento ali mesmo. E diz até que tinha uma hora que as vacas entravam. Porque não tinha cerca não tinha nada. Estava só as panelas lá. As vacas vinham, comiam, bebiam o fermento e iam embora (INF3-F34).*

b) *O fermento nós mesmos que fazíamos. Era torrar o milho moído e colocava nos **cochos** (INF3-F34).*

c) *A moagem era... Como eu falei para você antes. Era um aparelho de boi mansa para tocar o engenho. O engenho era tocado... De boi. E uma pessoa para colocar a cana no engenho. E na hora que enxia os **cochos** (INF3-F34).*

d) *Aperto tinha demais. Porque a gente ainda trabalhava devendo. Não tinha jeito. E o mais era... Quando facilitava... Perdia o **cocho** e "agora, pronto!". Tem que fazer tudo de novo. Porque o **cocho** perdendo ele não produz álcool (INF3-F34).*

e) *Existe produção muito antes. Em Salinas é na década de quarenta. Mas desde antes da década de quarenta já tinha umas pequenas produções a granel. Mas então tem registro, não tem rotulo, a gente não conhece né? Vai falar cachaça de quem? Era uma cachaça, mas era não tinha nome. E era fermentado aqui. No **cocho** de madeira. Hoje não usa mais cocho de madeira. O ministério padronizou, é aço inoxidável para fermentação. Tem um teor de cobre, teor de acidez... Tudo regulado. De forma que não vai prejudicar se você tomar de forma moderada (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Tabuleiro de levar aos pedreiros a cal amassada para a obra. B. 2. 6. 9. ult. ed. "os cestos da terra, e os cochos de barro- V. Coche de cal. § Cocho, (I. do Brazil) Especie de vasilha oblonga feita ordinariamente de uma só peça de madeira e as vezes de taboas, e que serve para se dar comida ou agua ao gado.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Vasilha, tabuleiro ou recipiente, ger. de madeira, us. para fins diversos (conforme as regiões e tradições) como dar de comer ou beber ao gado, lavar mandioca, deixar alimentos ou substâncias a fermentar, transportar ou preparar certos materiais (como cal) etc.

6. Aurélio (2010): Espécie de vasilha, em geral feita com um tronco de madeira escavada, para a água com um tronco de madeira escavada, para a água ou a comida do gado, para se lavar mandioca, etc.

7. Cunha (2012): Tabuleiro para conduzir cal amassada', 'caixa onde gira a mó dos amoladores' 'tipo de vasilha para uso do gado' xvi. De origem controvertida.

8. Houaiss (2012): Recipiente de madeira ou outro material, de vários formatos e tamanhos e us. para diversos fins

9. Michaelis (2015): Recipiente, geralmente de madeira, de vários formatos e tamanhos, utilizado para diversos fins; coche.

106. COITÉ Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Eu trabalhei lá por uns trinta dias. Todos os dias nós tomávamos uma pinga num coité de coco* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): Árvore que produz um fruto grande, de casca rija, utilizado para vasilhas; esse mesmo fruto. | De S. P. para o Norte dizem "cuité" para designar o fruto, "cuitezera" e "cuietra", para designar a árvore. - Do tupi.

5. Aulete (2008): Bot. Árvore da fam. das bignoniáceas (*Crescentia cujete*), de cujos

frutos se fazem cuias e cabaças; CUIEIRA; CUITÉ. P.ext. Pequena cuia feita desse fruto; CUITÉ.

6. Aurélio (2010): Cuieira. Cuia.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Angios, cuia (no sentido de 'fruto', 'recipiente').

9. Michaelis (2015): Cuia. Cuieira.

107. COLHEITA Nf [Ssing] _____ 23 ocorrências

a) *Aí começa a **colheita** da cana. O pessoal começa vinte e quatro horas antes do primeiro dia de safra já começa o corte da cana. Aí corta, leva para o engenho. Lá o pessoal vai selecionando. Tirando palha, tirando terra... o que der para ir tirando (INF3-F34).*

b) *Já põe fogo antes no canavial, e a palha já queima e já está melhor para você colher. Na verdade é melhor para a **colheita** queimar a cana. Só que para a cachaça aqui na região ninguém queima, porque vai contra os padrões da cachaça artesanal (INF3-F34).*

c) *Aqui a gente tem várias variedades de cana. A maioria vem mais do interior de São Paulo. Porque como aqui a gente tem um processo de safra que varia entre quatro até cinco meses, então a gente tem que ter... A gente fala que é a precoce, que é a aquela cana que vai estar no início da nossa safra. Ela vai estar madura para a gente iniciar a nossa safra. Vai ter a média, que é quando a gente está ali mais ou menos no meio da safra. Ela vai estar começando a ficar madura no ponto de **colheita**. E a tardia, que é a aquela cana que já chega com a sua maturação no final da safra (INF7-M42).*

d) *Aqui a nossa **colheita** é toda manual, com o podão (INF7-M42).*

e) *A dificuldade que a gente tem de estar produzindo a cachaça artesanal é justamente isso. Os cuidados que você tem que ter com a fermentação, com a **colheita** da cana, desde lá do campo. Porque quando é uma cachaça industrial, você usa alguns nutrientes, alguns antibióticos, então você consegue recuperar essa fermentação. E na cachaça artesanal, infelizmente a gente não pode estar fazendo isso (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): A novidade de qualquer fruto da terra. Colheita de pão. Colheita de vinho, ou de uva. Colheita de mel.

2. Morais Silva (1789): Os fructos que se recolhem, em pão, vinho, azeite, mel. Leão;

Descr. C. 33. "colheia de maçans" § A acção de os colher.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Ação ou resultado de colher; APANHA; COLETA: colheita do café: colheita de impostos.

6. Aurélio (2010): Ato de colher (produtos agrícolas); apanha. P. ext. O conjunto dos produtos agrícolas de determinado período.

7. Cunha (2012): Ato de colher (produtos agrícolas). 'ext. o conjunto de produtos agrícolas de determinado período' | -llei- xiv, -lhey- xiii | Forma divergente e popular de coleta, do lat. Collēcta.

8. Houaiss (2012): Ato ou efeito de colher produtos agrícolas; apanha <c. do café>

2 p.ext. o conjunto desses produtos colhidos num determinado período; safra.

9. Michaelis (2015): Ato ou efeito de colher produtos agrícolas; apanha, recolhença, recolta: "Imaginem os senhores um fazendeiro que necessite apenas de mão de obra para plantio e colheita, uma vez ou duas por ano" (JU). Por ext. os produtos agrícolas colhidos em determinado período do ano; safra.

108. COLUNA Nf [Ssing] _____ 14 ocorrências

a) *Você aquece o vinho, ele ali vai a noventa graus celsius, mais ou menos. Passa pela **coluna** de destilação. Você resfria e depois você obtém a cachaça, que seria... O álcool depois de evaporado ele desce, liquefaz, e já desce como cachaça* (INF3-F34).

b) *"Ah, é aguardente porque a cana foi queimada. É aguardente porque a cana não passou no cobre, passou numa **coluna** de inox...". Então o povão vai inventando* (INF3-F34).

c) *O que mais interfere é a questão da **coluna**. Do material do alambique. Geralmente em cobre, a gente fala que é cachaça que foi passada em cobre. A industrial, não. Ela passa em colunas. Tipo uma **coluna** de álcool mesmo, de inox. O material do alambique, né? Do destilador é o que mais influencia* (INF3-F34).

d) *Geralmente a maioria das cachaças industriais são produzidas em **colunas** de inox* (INF7-M42).

e) *Alambique de cobre é para produção de cachaça artesanal. E para a cachaça industrial é **coluna** de aço inox. Aquelas dornas aquelas de aço inox grande que são as **colunas** para produção* (INF11-F33).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Estrutura cilíndrica us. para sustentar abóbadas, entablamentos etc., e/ou enfeitar construções, composta de três partes: base ou pedestal, fuste, capitel. Qualquer objeto ou suporte semelhante a coluna seja quanto ao aspecto seja quanto à função.
6. **Aurélio (2010):** Objeto cilíndrico semelhante à coluna.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Suporte vertical, cilíndrico ou quase cilíndrico, us. como ornato em edificações e monumentos ou como elemento de sustentação para partes elevadas de um edifício, abóbadas, arcos etc., e consta ger. de base ou pedestal, fuste e capitel; sua forma e proporções específicas distinguem-se do pilar.
9. **Michaelis (2015):** Elemento de sustentação de abóbadas, arcos, entablamentos, estátuas etc., com formato cilíndrico e vertical, usado também para a ornamentação de edificações e monumentos, constituído geralmente de base, fuste e capitel.

109. COMBUSTÍVEL Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Aí no alambique tem o processo de resfriamento, de evaporação que o alambique... A característica do alambique é o que? Você aquece o vinho, ele ali vai a noventa graus celsius, mais ou menos. Passa pela coluna de destilação. Você resfria e depois você obtém a cachaça, que seria... O álcool depois de evaporado ele desce, liquefaz, e já desce como cachaça. E lá na destilação tem o processo de corte, que é cabeça, cauda e coração. Que é o que todo mundo mais conhece. A cabeça é o primeiro, geralmente vem com bastante álcool. Tem hora que vem setenta e oito por cento de álcool. Mas também vem muitos outros álcoois que fazem mal para a saúde. Então ele é descartado. Metanol... vem junto. Então ele é descartado. Geralmente dez por cento disso aí é o indicado para descartar. Descartar assim: não vai beber, mas você pode produzir álcool. O álcool **combustível**. Aí ele é colocado de lado. Aí você vem e começa a colher o coração, que a é a cachaça mesmo que a gente bebe. E aí, até um certo ponto, quando estiver em uns quatorze por cento aí, você para e já começa a colher a cauda. Que já tem mais acidez e outras substâncias que não são tão boas para consumo humano, e também pelo cheiro, característica sensorial. Aí também já descarta. Coloca de lado para fazer álcool (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Combustível. Bom para se queimar, como a lenha, &c Materia

combustível. (Por flata de palavra propria Latina, he preciso, que ufemos de circunlocuçãõ.

2. Morais Silva (1789): que se queima, e faz em cinzas ao fogo. § subst. Os combustíveis; lenhas, carvoes.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Substância, produto ou material que produz combustão, esp. como fonte de energia em máquinas, motores, usinas, geradores etc.

6. Aurélio (2010): Qualquer substância, material ou produto que se utiliza para produzir combustão.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Que arde ou que tem a propriedade de se consumir pela combustão

9. Michaelis (2015): Qualquer substância ou material utilizado para produzir combustão.

110. CONDENSAÇÃO Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Depois da fermentação. Você leva para o alambique que é... Esse processo de fermentação dura em média vinte e quatro horas. Pode passar um pouquinho ou ser um pouquinho menos. Mas é na média de um dia. Aí depois ele vai destilar. A destilação é você ferver. Como o escravo fez, mas já no alambique mesmo. É a vapor, é fogo. Vai aquecer aquele mosto. Ele vai formar uma espuma, ele vai evaporar. Aí você faz um resfriamento e ele condensa de novo. Processo da ebulição e da **condensação**. O que condensa lá é a cachaça. É feito um corte. A primeira parte a cabeça, você não consome e a última parte também não. É cabeça, coração e cauda. A parte consumida é o coração. E aí entra a parte do armazenamento. Porque o coração ele vai descansar ali. Mais ou menos... No mínimo seis meses (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): (do Lat. condensatio, onis, e deriv.) (t. de phys.) opposto a rarefacção. Acção e effeito de condensar

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Fenômeno que consiste na passagem de um corpo em estado de vapor para o estado líquido.

6. Aurélio (2010): Ato ou efeito de condensar(-se). O fenômeno da passagem dum

vapor para o estado líquido.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. **Houaiss (2012):** Passagem do estado de vapor ao estado líquido; liquefação «a c. das nuvens forma a chuva».

9. **Michaelis (2015):** Passagem do estado gasoso ao líquido; liquefação.

111. CORAÇÃO Nm [Ssing] _____ 16 ocorrências

a) *Quando a gente manda no nosso vinho para cá, que a gente inicia o nosso processo de destilação. A gente fala cachaça por três etapas: cabeça, que é aquela primeira cachaça que vai sair. **Coração** que é a parte boa, que é a cachaça que a gente vai pegar para envelhecer, e a cauda, que é o finalzinho ali do processo de destilação (INF7-M42).*

b) *Aí você vem e começa a colher o **coração**, que a é a cachaça mesmo que a gente bebe (INF3-F34).*

c) *A primeira parte a cabeça, você não consome e a última parte também não. É cabeça, coração e cauda. A parte consumida é o **coração**. E aí entra a parte do armazenamento. Porque o coração ele vai descansar ali. Mais ou menos... No mínimo seis meses (INF9-F29).*

d) *Aí vem o **coração** que é o miolo da cachaça, ali é a cachaça boa mesmo (INF10-M56).*

e) *Mas o **coração** seria a cachaça de primeira, né? No meu entender (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.

2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** n.c.a.

6. **Aurélio (2010):** n.c.a.

7. **Cunha (2012):** n.c.a.

8. **Houaiss (2012):** n.c.a.

9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

Os dicionários em que a lexia está registrada apresentam-na com a acepção de parte do corpo, nenhum deles trazem a acepção que aparece nas entrevistas desta pesquisa, em que coração representa uma parte da destilação da cachaça.

112. CORANTE Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *O Barbatimão você não pode tomar ele na... Querer por na pinga, põe, mas você tem que pôr por conta. Porque ele é **corante**. Ele dá muita tinta. Não pode pôr bastante não. É pouquinho. Tem que ser por conta também. Porque ele aperta demais. Usa muita cor, mas aperta muito. Vai tomar na água. E tem também o Pra Tudo (INF13-M75).*

b) *Porque até a legislação permite correção de cor. Então, pode ser que você pegue uma cachaça bem escura que ela foi corrigida. Com **corante**... alguma coisa assim. Apesar que aqui eu acredito que não tem isso. Mas se você pôr uma cachaça muito escura no Bálsamo, ela fica indigesta. Você não consegue. É muito forte. Assim, pode até conseguir. Mas vai ser tipo Carqueja (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Diz-se de substância ou produto que serve para corar (colorir), tingir alguma coisa.

6. Aurélio (2010): Que, ou aquilo que cora. Diz-se de, ou substância que cora, que dá cor.

7. Cunha (2012): Corante adj. 2g. sm. xx || corar vb. ‘dar cor a’ xvi. Do lat. Colārāre.

8. Houaiss (2012): Diz-se de ou substância, ger. orgânica, us. para conferir cor a tecido, couro, papel etc.

9. Michaelis (2015): Que cora ou dá cor.

113. CORRETE Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *A cana era... O **correte** era feito de mão, do braço, enxadão. Plantava a cana com enxadão. Não tinha máquina. Máquina foi de pouco tempo para cá. Era de enxadão e dependia de mão de obra (INF4-M52).*

b) *O plantio era o seguinte: a terra plantada de foice. Plantava a terra de foice. Depois voltava abrindo os **corretes** no enxadão. E plantava a cana sempre na boca das águas, para ela pegar chuva todinha. Para quando for lá para maio, junho já ter cana para corte (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

114. CORTADOR Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Uns oitenta homens. Tem o tratorista, o **cortador**. Mas só os cortadores só é quarenta cada turma (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

Embora a maioria dos dicionários registre a lexia cortador, não consta, em nenhum deles, a acepção que se refere a uma função/trabalho, conforme aparece nas entrevistas, em que cortador representa “aquele que trabalha no canavial, no corte da cana”, mas

com a acepção de utensílio utilizado para corte.

115. COVA MANUAL Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *Na plantação de cana lá... Quem tem maquinário usa maquinário, quem não tem abre a **cova manual**. Mas igual á, já tem maquinário. Tem os tratores. Já tem os equipamentos tudo para mexer com o plantio* (INF5-M46).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: cavidade natural, ou aberta por forças. Cova de plantar arvores.
2. **Morais Silva (1789)**: abertura profunda na terra.
3. **Souto Maior (1980)**: n.d.
4. **Amaral (1982)**: n.d.
5. **Aulete (2008)**: Abertura que se faz na terra para lançar sementes ou plantar uma muda ou vegetal desenvolvido
6. **Aurélio (2010)**: Abertura na terra, escavação, buraco.
7. **Cunha (2012)**: ‘Buraco, cava’ xiii. Do lat. vulg. *cõva, do adj. cõvus, var. de cavus ‘oco’.
8. **Houaiss (2012)**: Fenda, escavação feita na terra.
9. **Michaelis (2015)**: Abertura ou escavação na terra.

116. CRISTALINA Nf [AdjSing] _____ 3 ocorrências

a) *Eu acredito que a **crystalina**, que seria a cachaça que não passou por processo nenhum, ela chama a atenção, quando ela está bem **crystalina*** (INF9-F29).

b) *Então no momento da destilação ali, ele vai pingando aos poucos. Por isso também que é chamado de pinga. Então os escravos falavam que pingava neles, e aí realmente para ela poder destilar, ela vai pingando aos poucos na caixa. Então o nome pinga vem daí. Vai pingando aos poucos para ter um volume, que é chamado de pinga, ou cachaça. por que é branquinha? Porque realmente ela é branquinha, ela é **crystalina**. Então esses nomes vêm daí* (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: n.c.a.
2. **Morais Silva (1789)**: Crystallino, a: adj. (V. etym. de Cristal) Claro, e transparente, como o crystal.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Que permite a fácil passagem da luz, que é transparente como o cristal (água cristalina).; LÍMPIDOM.

6. Aurélio (2010): Límpido como cristal; muito claro; transparente.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): límpido, claro como o cristal.

9. Michaelis (2015): Puro como o cristal; claro, límpido, nítido.

117. CROSTA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Então o nosso processo de destilação aqui funciona vinte quatro horas na safra. Então mesmo que você retire uma quantidade muito grande de caldo do bagaço. Ele ainda fica com um pouco de caldo. E esse caldo, ele tem o açúcar. No decorrer do processo que esse bagaço vai queimando, vai ficando acuar como se fosse uma **crosta**. Aí ele vai ocupando espaço dentro da minha caldeira. Aí a gente tem que parar para limpar. Quando eu tenho que parar para limpar uma fornalha daquela, para mim não parar o meu processo de destilação, eu começo a colocar bagaço na outra fornalha do lado. Aí a gente começa a aquecer a outra fornalha. Quando ela já esta queimando, a gente vai parar a outra, vai esperar ela esfriar e retirar o excesso de bagaço que tem lá, a **crosta** que ficou. Aí a gente limpa ela. Quando a outra lá está próxima de fazer a limpeza, aí a gente torna a iniciar o processo de queima para a gente não parar o processo de destilação (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): s. r. Côdea de bostella, crusta.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Camada endurecida ou espessada que se forma em torno de um corpo, ou sobre ele: crosta de sujeira.

6. Aurélio (2010): Camada de substância espessa que se forma sobre um corpo; coscoro, crusta.

7. Cunha (2012): ‘Camada de substância espessa que se forma sobre um corpo’ | crusta xvi | Do lat. Crusta.

8. Houaiss (2012): Camada endurecida em torno (ou em cima) de uma superfície; casca, côdea, crusta, coscoro <c. de pão> <c. de gordura no fogão> <fruto de c. muito

áspera>.

9. Michaelis (2015): Camada superficial e dura que envolve um corpo; casca, côdea, crusta, coscoro.

118. DANADA Nm [AdjSing] _____ 3 ocorrências

a) *Aqui eu tô vendo, né? Adorada ou demonizada? A cachaça tem esse status, né? De ser ruim, de ser **danada** (INF9-F29).*

b) *Ele me deu um carote de cinco litros de pinga para dar. E ele era o seguinte. Ele fabricou essa pinga lá. Uma pinga boa **danada**, a pinga dele (INF13-M75). Uma pinga boa **danada** também. Mas lá nao dava conta (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Moraes Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): Eufemismo de cachaça.

4. Amaral (1982): Zangado, furioso; duro, malvado; teimoso; ágil, forte, esperto; hábil, finório. Acrescenta-se freqüentemente um modificador: "danado de bão, de brabo, de experto, de teimoso".

5. Aulete (2008): Us. para acentuar, intensificar, exagerar aquilo que se diz de algo ou alguém [Ver loc. danado de.]

6. Aurélio (2010): Bras. N.E. Pop. Seguido da prep. de e anteposto a um adjetivo, ou, sem preposição, proposto a um adjetivo, equivale a 'muito, extraordinariamente'.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): n.c.a.

9. Michaelis (2015): n.c.a.

119. DECANTAÇÃO Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Depois da moagem acontece um processo chamado **decantação**, que seria para quem não conhece esses nomes técnicos, seria coar os bagacilhos. Deixar a garapa sem bagaço. Porque quando a levedura consome o açúcar da cana ela expele álcool, né? A sacarose ali, ela expele álcool. Mas quando ela come bagacinho ela vai expelir alguma coisa que interfere na qualidade da cachaça. Que vai fazer ela ficar mais ácida, e não é isso que a gente quer. A gente quer uma cachaça de qualidade e de padrão, padronizada. De forma que a minha próxima cachaça seja igual a essa. Para que você tome essa cachaça e conheça: é aquela que eu gosto (INF9-F29).*

b) *Porque quando ele vai para a moagem, o próprio operário vai tirar as ponteiros e ali também já tira a terra que for junto. Então ele já tira. Porque tem a parte de **decantação**. Então já limpa ali. Só que na parte da fermentação você tem que ter uma parte bem maior de cuidado. Para não cair nenhuma excesso. Até a nossa própria saliva (INF1-M38).*

c) *Aí depois da moagem tem a **decantação** que fala, né? Para poder decantar ela... Tira a garapa (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** Acção de decantar; ou inclinar suavemente um liso sobre outro para que o liquido, que está no primeiro vá escorrendo separa o do pé, ou sedimento: "separar por decantação" Elem. de Chym. i. é, inclinando o vaso.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** Separação das impurezas que se depositam no fundo de um líquido.

6. **Aurélio (2010):** Ato ou efeito de decantar.

7. **Cunha (2012):** n.c.a.

8. **Houaiss (2012):** Purificação do caldo de cana, que antecede a evaporação.

9. **Michaelis (2015):** Quím Processo de purificação do caldo de cana, anterior à evaporação.

120. DECANTADOR Nm [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Aí plantou esse ano, cana planta. A diferença. E aí leva para o engenho, tira a quantidade de terra. O que der para fazer, passa nas moendas e vai para o **decantador**. O **decantador** tem um... Geralmente já de inox, que é permitido no ministério da agricultura. Aí o caldo vai passando no sentido que ele vai fazendo uma onda... teria que te mostrar uma foto. Ele tem compartimentos. Por exemplo: um aqui e um aqui. Então o caldo vai ter que fazer esse movimento dentro do decantador para ir tirando terra, bagacilho. Bagacilho é como se fosse um bagaço bem pequenininho (INF3-F34).*

b) *Aí a gente fala bagacilho. Aí chega no **decantador**, consegue tirar essa impureza maior. E vai para a diluição (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Recipiente no qual se depositam as impurezas do caldo de cana aquecido
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Que ou o que decanta.
9. **Michaelis (2015):** Recipiente em que o caldo de cana, depois de ser aquecido, torna-se livre de impurezas.

121. DESCANSAR [V] – DESCANSADA Nm [AdjSing] _____ 8 ocorrências

a) *Aí você tem duas opções: você pode colocar a cachaça em um tonel de Bálsamo ou de inox. Quando você coloca no inox ela não vai ficar envelhecida, ela vai ficar macia, **descansada**. Como todos nós. A cachaça é como se fosse um ser humano. Eu entendo assim. Eu como um acadêmico entendo que a cachaça tem que **descansar** logo após ela ser feita, destilada no alambique. Todo processo é muito quente ali, tudo resfriado automaticamente. Se você vai lá, e deixa ela **descansar** ela fica macia, ela fica gostosa. Tem que ter carinho também com a cachaça (INF1-M38).*

b) *A cachaça prata é envelhecida no inox, ela não é **descansada**, apenas amaciada (INF1-M38).*

c) *A importância do envelhecimento é que você vai amaciar a sua cachaça, você vai deixar uma cachaça bem é... Não vai deixar a sua cachaça com... Como diz o ditado: com puro álcool. Pelo contrário. Você vai deixar a cachaça **descansar**. Ela **descansando** ali no tonel de Bálsamo, de Amburana ou qualquer que seja a madeira. Ela macia, e a madeira puxa alguns nutrientes que ela puxa do cobre quando ela sobe. E ali então... Ela puxa, a madeira incha então e a madeira solta alguns nutrientes. Um dos nutrientes são as cores. A cor é um nutriente que influencia muito na cachaça. Então enriquece muito (INF1-M38).*

d) *Se você tem uma marca de umburana e você fala para o cliente que é armazenada em dois anos você vai deixar sua cachaça dois anos e fica lá... Armazenada mesmo, **descansando** dois anos. Para depois você fazer o blend e chegar na sua marca (INF3-F34).*

d) *A parte consumida é o coração. E aí entra a parte do armazenamento. Porque o coração ele vai **descansar** ali. Mais ou menos... No mínimo seis meses (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.

2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** Deixar ou ficar de repouso (massa de pão, de torta etc.) para que fermente [td. : Descansamos a massa para que cresça.] [int. : É preciso que a massa descanse por duas horas.].

6. **Aurélio (2010):** n.c.a.

7. **Cunha (2012):** n.c.a.

8. **Houaiss (2012):** Deixar (massa de pão, bolo etc.) de lado por um tempo, para induzi-la à fermentação <d. a massa por duas horas> <pôs a massa para descansar>.

9. **Michaelis (2015):** Deixar (massa) em repouso para fermentar e crescer; repousar.

122. **DESPALHAR** [V] _____ 2 ocorrências

a) *Cortava lá na roça. lá mesmo **despalhava**. Tirava o olho da rapa bicha. Para a criação comer. E a cana era levada para o engenho para moer (INF4-M52).*

b) *E os cuidados mesmo com o corte são: **despalhar** a cana o máximo possível, tirar toda a palha dela (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** V. trans. Separar a folha do grão. § Desfolhar a canna de assucar, tirar-lhe a palha secca, para amadurecer;

(phr. da agric. Brazil.)

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** Separar (a palha) do grão. || (Bras.) Tirar a palha seca (à cana de açúcar).

6. **Aurélio (2010):** Tirar a palha.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Separar (da haste da cana-de-açúcar) a palha seca que a acompanha.

9. Michaelis (2015): Tirar a palha da haste da cana-de-açúcar, do grão etc.

123. DESTILAÇÃO Nf [Ssing] _____ 41 ocorrências

a) A **destilação** é você ferver. Como o escravo fez, mas já no alambique mesmo. É a vapor, é fogo. Vai aquecer aquele mosto. Ele vai formar uma espuma, ele vai evaporar. Aí você faz um resfriamento e ele condensa de novo. Processo da ebulição e da condensação. O que condensa lá é a cachaça. É feito um corte. A primeira parte a cabeça, você não consome e a última parte também não. É cabeça, coração e cauda (INF9-F29).

b) Ele vai sair praticamente seco. Então a gente consegue aproveitar ele na caldeira, para a gente utilizar na **destilação**. Se esse bagaço meu sair muito molhado, eu vou ter que deixar ele para secar, e talvez vou ter que queimar ele com lenha. Então já acaba aumentando o meu custo, de ter que comprar lenha, essas coisas todas. Então a gente já aproveita o nosso bagaço mesmo no processo de **destilação** (INF9-F29).

c) O fermento já está pronto para ser liberado para **destilação**. Então aí destilou a cachaça. Separa as três frações: cabeça, coração e cauda. Bombeia então esse material, essa matéria aí para cada tonel ou para o inox que você achar desejado (INF1-M38).

d) E lá na **destilação** tem o processo de corte, que é cabeça, cauda e coração. Que é o que todo mundo mais conhece (INF3-F34).

e) Depois que a gente tem o nosso processo de **destilação**, é onde que a gente vai saber o resultado do nosso trabalho que a gente teve lá trás. Que é desde a adubação da cana. É o corte (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Distillaçam, ou Destillaçaõ: Defluxaõ. Estillicidio. Vid. nos seus lugares. Distillaçaõ, & distillar por lambique. Vid. Estillaçaõ & estillar. &c.

2. Moraes Silva (1789): Distillação: S. f. (do Lat. distillatio) Operação chymica, que consiste em extrahir, ao fogo, por meio do alambique, o succo, espirito, ou oleo de hervas, plantas flôres, ou outras materias.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Ação ou resultado de destilar; processo pelo qual, por meio de calor, se passa um líquido para o estado gasoso e, depois, de novo para o estado líquido, só que sem as substâncias indesejáveis que este continha.; DESTILAMENTO.

6. Aurélio (2010): Processo em que se vaporiza uma substância líquida e, em seguida, se condensam os vapores resultantes, para obter-se de novo um líquido, ger. mais puro.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Processo de separação de líquidos por evaporação com condensação posterior

9. Michaelis (2015): Processo que consiste no aquecimento de uma substância líquida, havendo evaporação e, em seguida, condensação.

124. DESTILADO Nm [AdjSing] _____ 16 ocorrências

a) *Todos os tipos de **destilados** que a gente tem aqui, eles chamam de cachaça. E já existe uma diferença na legislação do que seria cachaça e do que seria aguardente. Por exemplo: A cachaça tem que ser feita do suco puro da cana, o mosto fermentado com um teor alcoólico de trinta e oito a quarenta e oito por cento e também ser destilado no Brasil. então quando eu pego um produto industrial, ele não é cachaça porque o teor alcoólico dele já passa dos quarenta e oito. Ele pode ir de trinta e oito a cinquenta e quatro. E há uma diferença técnica, dentre outras, que na linguagem popular, eles não levam em conta. Alguns nem sabe (INF9-F29).*

b) *A cachaça já existia bem antes disso, e nem era aqui. Já tinha-se o costume de destilar... Não a cachaça, mas já tinha **destilado** o rum... Outras coisas em outros países (INF3-F34).*

c) *Principalmente naquelas regiões mais frias. Eles já conhecem os **destilados** da região, como a vodca e os outros (INF9-F29).*

d) *É um **destilado**, né? **Destilado** existe desde antes de antes de Cristo. Desde lá do Egito (INF9-F29).*

e) *Tinha a questão dos plantios de cana, que utilizavam para a produção de rapadura e eles aproveitavam, e faziam ali um **destilado**, que chamava de pinga, aguardente naquele momento. Para uso pessoal, ou até mesmo para vender (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

- 2. Morais Silva (1789):** n.c.a.
- 3. Souto Maior (1980):** n.d.
- 4. Amaral (1982):** n.d.
- 5. Aulete (2008):** Que se destilou, que passou por processo de destilação. 2. P.ext. Diz-se de bebida alcoólica destilada, em oposição à fermentada.
- 6. Aurélio (2010):** Líquido que, numa destilação, resulta da condensação dos vapores.
- 7. Cunha (2012):** n.d.
- 8. Houaiss (2012):** Diz-se de ou produto da destilação <água d.> <provou uma pequena dose do d.>
- 9. Michaelis (2015):** Diz-se de substância que se destilou.

125. DESTILADOR Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

- a) *Geralmente, né? Tem gente que simplesmente descarta mesmo, por não ter um destilador de álcool. Mas geralmente utiliza-se par álcool mesmo (INF3-F34).*
- b) *Ela passa em colunas. Tipo uma coluna de álcool mesmo, de inox. O material do alambique, né? Do destilador é o que mais influencia (INF3-F34).*

Registro em dicionários

- 1. Bluteau (1728):** n.d.
- 2. Morais Silva (1789):** S. m. O que distilla: "distillador de aguas ardentés" § - s. m. Aparelho para distillação; alambique.
- 3. Souto Maior (1980):**
- 4. Amaral (1982):** n.d.
- 5. Aulete (2008):** Diz-se de aparelho us. em destilação.
- 6. Aurélio (2010):** Que destila. Alambique.
- 7. Cunha (2012):** n.d.
- 8. Houaiss (2012):** Diz-se de ou aparelho us. na destilação; alambique.
- 9. Michaelis (2015):** Diz-se de ou aparelho que é usado no processo de destilação; alambique.

126. DILUIÇÃO Nf [Ssing] _____ 5 ocorrências

- a) *Aí a gente fala bagacilho. Aí chega no decantador, consegue tirar essa impureza*

maior. E vai para a **diluição** (INF3-F34).

b) A **diluição**... é... porque o caldo chega, por exemplo: uma média de dezoito e vinte brix, que é a quantidade de açúcar (INF3-F34).

c) Aí chegando lá na **diluição** a gente vai pegando a água e diluir até ficar em quinze. Aí esse caldo só vai poder ir para a dorna com quinze. Quinze brix, que é quinze por cento de açúcar (INF3-F34).

d) Aí tem esse processo de **diluição** e tem a fermentação. A fermentação também, tem o sete dias antes. Porque o fermento, você não só mistura o milho, mistura o pé de cuba e joga o caldo, não (INF3-F34).

e) Mas quando eu comecei a trabalhar na fermentação, a gente trabalhava com padronização do caldo, **diluição** de caldo. Acompanhamento do processo de fermentação (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: n.d.

2. **Morais Silva (1789)**: s. f. p. us. Acção de diluir. § O estado da cousa diluída.

3. **Souto Maior (1980)**: n.d.

4. **Amaral (1982)**: n.d.

5. **Aulete (2008)**: Ação ou resultado de diluir(-se); DILUIMENTO

6. **Aurélio (2010)**: Ação ou efeito de diluir(-se); diluimento.

7. **Cunha (2012)**: n.d.

8. **Houaiss (2012)**: Misturar[-se] (um líquido ou uma substância sólida) com água ou outro fluido, para reduzir a sua concentração; dissolver.

9. **Michaelis (2015)**: Ação ou efeito de diluir; diluimento.

127. **DOCE DA GARAPA** NCm [Ssing + Prep + ArtSing + Ssing] ___1 ocorrência

a) Aí durante o dia é o processo dos fermentos trabalhando ali. Comendo o **doce da garapa**. Aí quando são umas dez horas, doze horas, completa vinte e quatro horas que fez o fermento. Zerou. Aí eu entro (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

128. DORNA VOLANTE Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 5 ocorrências

a) *Lá é a fermentação natural, né? Ocorre normalmente. Aí depois disso, que esse caldo foi fermentado, a gente bombeia ele para uma **dorna volante**, que é uma dorna grande que a gente tem, onde que a gente armazena o vinho. E dessa **dorna volante** é onde que a gente vai começar a alimentar os nossos alambiques (INF7-M42).*

b) *Depois que a gente está com o nosso coração. Que geralmente gira em torno de quarenta e três de teor alcoólico. A gente tem uma **dorna volante** de duzentos e quarenta mil litros. Então toda a cachaça que a gente produz no decorrer do dia, que é uma media de aproximadamente quinze, dezessete mil litros, que é a nossa produção diária. A gente manda para essa **dorna volante**. Quando essa **dorna volante** está quase cheia, a gente pega uma amostra dessa cachaça, manda para Belo Horizonte, lá para o laboratório (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

129. DOSE Nf [Ssing] _____ 8 ocorrências

a) *Uma dose da cachaça Havana... Uma dose, que é menos de cinquenta ml. Ela é cinquenta reais no bar. Uma dose, ou seja, uma garrafa de seiscentos ml seiscentos e setenta... Ou seja, apenas uma dose dela, custa cinquenta reais. E não são todos que tomam. Só aqueles que conhecem mesmo que vai saborear a cachaça* (INF1-M38).

b) *Não. Era mais para o consumo. A maioria a gente vendia para os botequeiros. E no mais era um vizinho assim, que vinha comprar um litro. Outra ora trabalhava ali um dia, queria levar de pinga. Mas... A região mesmo aqui... Era pouca gente que bebia. Mais no boteco. Era nos botecos que cortava na dose, né?* (INF4-M52).

c) *É. Eu pergunto. Por que não pode? Aí eles falam: "O pai falou que não pode". Aí eu falo: a criança está em fase de crescimento, em fase de formação. O álcool é solúvel em água. Nosso corpo humano, a maior parte, é água. Então qualquer dose que uma criança coloca no corpo rapidamente vai para os vasos sanguíneos e atinge todos os órgãos. O cérebro, o coração... E isso vai prejudicar a criança* (INF9-F29).

d) *Aí pai pegou e me deu uma dose de pinga com a carqueja, né? Ele machucou a carqueja, que lá tinha bastante. Machucou a carqueja e colocou na pinga e me deu pra mim tomar. Depois que eu tomei aquilo esparramou, mas a dor ficou no lugar. Aí ficou. Passou... Uns três dias melhorou* (INF13-M75).

e) *Na hora que você chegava na roça era o café. O café era pinga. Na hora do almoço você retornava a tomar uma dose. Quando era tarde, parava o serviço, aí você acabava com aquele tubo de pinga, aquela cachaça do dia* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): Uma lapada de cachaça ou qualquer outra bebida alcoólica.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Quantidade de bebida ou remédio que se ingere em medida predeterminada.

6. Aurélio (2010): Porção de bebida servida de cada vez.

7. Cunha (2012): ‘Poção medicamentosa’ ‘porção, quantidade’ 1813. Do fr. dose, deriv. do lat. tard. dosis e, este, do gr. dosis ‘o ato de dar’, de dídomi ‘eu dou’.

8. Houaiss (2012): Qualquer quantidade (concreta ou abstrata) constante de determinada coisa.

9. Michaelis (2015): n.c.a.

130. DURETO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Tem o Dureto. Que Dureto é um remédio bom também* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

131. EBULIÇÃO Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Aí você faz um resfriamento e ele condensa de novo. Processo da **ebulição** e da condensação. O que condensa lá é a cachaça* (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Ebulição (Termo de Medico.) He huma especie de fervura, ou muyto tumorjinho junto em qualquer materia liquida, cujas partes com o calor material do fogo, ou com o calor praeter natural do corpo se atenuaõ, como se experimenta em varias enfermidades. Ebulição do sangue.
2. **Morais Silva (1789):** Ebulição: S. f. (do Lat. ebullitio) Movimento que sob a fórma de bolhas, que vem rebentar á superficie, se opera num liquido, que, sujeito à acção do fogo, se transforma em vapor.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Efervescência provocada por fermentação.
6. **Aurélio (2010):** Fervura. Fermentação.
7. **Cunha (2012):** Fervura, agitação, exaltação' xvii. Do lat. ēbullītīō –ōnis.

8. Houaiss (2012): Efervescência gasosa que ocorre na fermentação.

9. Michaelis (2015): Efervescência gasosa existente na fermentação.

132. ENGARRAFADORA Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Chega na **engarrafadora**. Tem a limpeza, a lavagem das garrafas. Passa a cachaça pelo filtro, coloca, tampa. Rotula, sela, lacra. Que é obrigatório. E aí, fica disponível já para venda (INF3-F34).*

b) *O engarrafamento é feito em Salinas, na **engarrafadora**. Aí lá tem o processo de engarrafamento (INF7-M42).*

c) *A evolução foi demais. Quando eu comecei a trabalhar mesmo, foi na **engarrafadora** lá... A gente engarrafava, tinha vezes que saía cachaça lá era no... Empacotava as caixas no saco, sabe? Eram doze caixas... Ai foi só evoluindo. Ai começou sair caminhão, caminhão, caminhão. Hoje engarrafam várias... Hoje a gente engarrafa lá é em média dez a doze mil por dia (INF12-M47).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Que acondiciona (algo) em garrafa.

6. Aurélio (2010): Aquele que engarrafa.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Que ou quem engarrafa.

9. Michaelis (2015): Que ou aquele que engarrafa.

133. ENGENHO Nm [Ssing] _____ 43 ocorrências

a) *Aí começa a colheita da cana. O pessoal começa vinte e quatro horas antes do primeiro dia de safra já começa o corte da cana. Aí corta, leva para o **engenho**. Lá o pessoal vai selecionando. Tirando palha, tirando terra... o que der para ir tirando (INF3-F34).*

b) *E aí leva para o **engenho**, tira a quantidade de terra. O que der para fazer, passa*

nas moendas e vai para o decantador (INF3-F34).

c) A cana era moída com boi. Boi tocava **engenho** (INF4-M52).

d) A cana era cortada de facão. Carregada no carro de boi, colocada no **engenho** (INF4-M52).

e) A moagem era... Como eu falei para você antes. Era um aparelho de boi mansa para tocar o **engenho**. O **engenho** era tocado... De boi. E uma pessoa para colocar a cana no **engenho**. E na hora que enxia os cochos. Aquela mesma pessoa que moía tirava o bagaço de redor do **engenho** para limpar. Isso não era gente não, éramos nós mesmos. Finado *** lambicava. E eu... Moía. Os meninos de ***... Os meus já eram pequenos, já ajudavam a tirar bagaço, carregar cana para colocar no **engenho**... Era assim (INF4-M52).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Engenho de açúcar.

2. Morais Silva (1789): Engenho; machina, V. g. de fazer papel, de moer cannas, de fazer assucar, etc.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Fazenda onde se cultivava cana e fabrica açúcar: "Não bastava conquistar os canaviais e os engenhos baianos..." (Alberto da Costa e Silva, Entre a manilha e o libambo.)

6. Aurélio (2010): Estabelecimento agrícola destinado à cultura da cana e à fabricação do açúcar.

7. Cunha (2012): ‘talento’ ‘máquina’ ‘oficina’ | xiv, engeo xiii, engêyo xiii, engeño xiv | Do lat. Īngēñium.

8. Houaiss (2012): Estabelecimento industrial situado em zona canavieira e destinado à moagem da cana para o fabrico de açúcar, aguardente, rapadura [Segundo a força motriz, divide-se em engenho de água, de boi, banguê, de cavalo, a vapor etc.]

9. Michaelis (2015): Propriedade agrícola onde se cultivava e se industrializa a cana-de-açúcar para o fabrico de açúcar, aguardente e rapadura; usina.

134. ENGENHO RODA D'ÁGUA NCm [Ssing + Ssing + Prep + Ssing] _____
2 ocorrências

a) Nessa época não era cachaça, né? A história do Brasil começa com a produção de açúcar e depois vêm os destilados. Aqui Rio de Janeiro, ali no nordeste. Lá era o

engenho roda d'agua. E era produção açucareira também. A cachaça começa depois... No nordeste existe uma lenda de que um escravo descobriu acidentalmente como fazia cachaça. Que era o mosto... Fermentou (INF9-F29).

b) *Essa é uma reprodução do Frans Post. O **engenho roda d'agua**. A diferença desse para aquele. Aquele é manual. E esse aqui é roda d'agua. A agua vai caindo naquela roda. Vai rodando e trás a moenda para fazer o mesmo processo. Aqui é o nordeste... Vai mudando de região, mas com o mesmo intuito (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

135. ENGENHO DE FERRO NCm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Ela começa com um engenho igual aquele. Tração animal. Todo de madeira. Com três moendas. E depois ela muda para o **engenho de ferro**. É também tocado a bois, mas aí você pode observar que é uma tecnologia diferente. Que eu disse que acontecia quando inseria as mãos? Um acidente. Então eles fizeram uma segurança para o trabalhador. Aqui você insere a cana e tem um espaço da cana. Então eles já olharam para esse lado. A tecnologia já estava chegando 67 a 77 (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.

7. **Cunha (2012):** n.d.
 8. **Houaiss (2012):** n.d.
 9. **Michaelis (2015):** n.d.

136. ENGENHO MANUAL NCm [Ssing + AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *Ele ajudou. Foi um dos profissionais. E aqui é retratando como tudo começa. Que é a produção de açúcar, a mão de obra escrava. O **engenho manual** portátil da época. E depois, conseqüentemente vieram à produção (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
 2. **Morais Silva (1789):** n.d.
 3. **Souto Maior (1980):** n.d.
 4. **Amaral (1982):** n.d.
 5. **Aulete (2008):** n.d.
 6. **Aurélio (2010):** n.d.
 7. **Cunha (2012):** n.d.
 8. **Houaiss (2012):** n.d.
 9. **Michaelis (2015):** n.d.

137. ENTRECASCO DE AROEIRA NCm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Tem o entrecasco de Arueira. Também é bom (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
 2. **Morais Silva (1789):** n.d.
 3. **Souto Maior (1980):** n.d.
 4. **Amaral (1982):** n.d.
 5. **Aulete (2008):** n.d.
 6. **Aurélio (2010):** n.d.
 7. **Cunha (2012):** n.d.
 8. **Houaiss (2012):** n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

138. ENVASE Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Se ela estiver no padrão e atender às normas do IMETRO, aí a gente vai para o **envase**, que seria colocar a cachaça na garrafa. Aí passa por filtros para evitar resíduo. Porque a madeira, querendo ou não, mesmo estando na dorna, acaba que sai um pedacinho de madeira, alguma coisa assim. Se ela estiver no padrão e atender às normas do IMETRO, aí a gente vai para o “envase”, que seria colocar a cachaça na garrafa. Aí passa por filtros para evitar resíduo. Porque a madeira, querendo ou não, mesmo estando na dorna, acaba que sai um pedacinho de madeira, alguma coisa assim (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): Ação ou efeito de envasar, envasadura, envasamento, envase.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Envasamento (no sentido de 'envasilhamento').

9. Michaelis (2015): n.d.

139. ENVELHECER [V] _____ 25 ocorrências

a) *Não é obrigatório **envelhecer**. Geralmente **envelhece**, porque o álcool é mais amenizado com as características da madeira. Então quando você tem os taninos, que é extraído da madeira. Quando você tem eles mais presentes, você descaracteriza mais o álcool (INF3-F34).*

b) *Por exemplo: no ministério da agricultura, você só pode **envelhecer** cachaça se o volume seu, da dorna ou do barril, for de seiscentos litros. Se você pegar uma dorna de trinta e mil litros, ela não é **envelhecida**, ela é armazenada. A cachaça pode ficar quarenta anos lá. Ela vai estar armazenada, você não pode falar que é **envelhecida**. Agora, se você deixou lá, um ano que seja, num barril de setecentos litros, aí sim. Aí você tem uma cachaça **envelhecida**, pela lei (INF3-F34).*

c) Para **envelhecer**, pode ser em dornas, ou em barris. O tipo da dorna não influencia não. Do vasilhame, não importa. É a madeira e o volume. Não pode passar de setecentos litros para você envelhecer. Agora para você armazenar, pode fazer uma dorna de até cem mil litros (INF3-F34).

d) A gente fala cachaça por três etapas: cabeça, que é aquela primeira cachaça que vai sair. Coração que é a parte boa, que é a cachaça que a gente vai pegar para **envelhecer**, e a cauda, que é o finalzinho ali do processo de destilação (INF7-M42).

e) A mais conhecida hoje, que o pessoal mais usa é o bálsamo, né? A madeira de bálsamo... Amburana... E de jequitibá é mais é para armazenar mesmo... Não é tanto para **envelhecer**. Aí você acaba **envelhecendo**, mas fica uma cachaça branca. O Jequitibá não pega coloração... E o Carvalho, que o pessoal está usando Carvalho aí... Para mudar o sabor da cachaça... Um sabor diferente... que se torna uma cachaça muito boa também (INF10-M56).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Fazer-se velho. Senescere, ou consenescere, (fco, fenui, sem fupino.) Cic. Estes dois verbos se dizem propriamente dos homens; mas também se dizem dos animais, & por metáfora se podem dizer das coisas, que não tem alma.

2. Morais Silva (1789): V. trans. Fazer velho: "as doenças, trabalhos, e as aflições envelhecem a quem as padece".

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Tornar(-se) velho ou mais velho.

6. Aurélio (2010): Tornar velho; avelhentar, avelhantar.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Tornar(-se) velho ou mais velho.

9. Michaelis (2015): Tornar(-se) velho ou mais velho.

140. ENXADÃO Nm [Ssing] _____ 5 ocorrências

a) O correte era feito de mão, do braço, **enxadão**. Plantava a cana com **enxadão**. Não tinha máquina. Máquina foi de pouco tempo para cá. Era de **enxadão** e dependia de mão de obra. A cana era moída com boi. Boi tocava engenho (INF4-M52).

b) O plantio era o seguinte: a terra plantada de foice. Plantava a terra de foice. Depois voltava abrindo os corretes no **enxadão**. E plantava a cana sempre na boca

das águas, para ela pegar chuva todinha. Para quando for lá para maio, junho já ter cana para corte (INF4-M52).

c) E na área da roça também eu gosto de trabalhar. Tem época que nós estamos na foice. Tem época que nós estamos no **enxada** capinando (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: Enxadam: Vid. Alviaõ.
2. **Morais Silva (1789)**: augm. de Enxada. Instrumento de abrir a terra, diverso da enxada: alvião.
3. **Souto Maior (1980)**: n.d.
4. **Amaral (1982)**: n.d.
5. **Aulete (2008)**: Ferramenta semelhante à enxada, mas de lâmina mais longa e mais estreita, que se prolonga do outro lado numa extensão em forma de bico de picareta; ALVIÃO.
6. **Aurélio (2010)**: Enxada grande. Instrumento ancabado, de ferro, com uma extremidade larga terminada em gume e a outra estreita como o bico da picareta, usado na agricultura ou no desaterro; alvião, macarro.
7. **Cunha (2012)**: ‘Instrumento de capinar ou revolver a terra’ | xvi, axada xiii, exada xiv | Do lat. *asciãta, de ascia -ae (ou ascã) || enxadada xvi || enxadão | exadões pl. xiv. Cp. enxó.
8. **Houaiss (2012)**: Enxada grande.
9. **Michaelis (2015)**: Enxada grande, que se usa em escavações, derrubada de barrancos etc.; marraco.

141. ENXOFRE Nm [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Porque o cobre consegue arrastar o enxofre. Porque o enxofre é uma substancia que tem um cheiro mais ruinzinho. Um mau cheiro, na verdade. Aí ele consegue arrastar esse enxofre. Já o inox, não arrasta. Então o que passa lá é direto e chega lá. Então já tem esse gostinho mais ruinzinho. A industrial. É tanto que geralmente a cachaça industrial ela é com uma graduação baixa. Acho que já é para amenizar esse tipo de situação* (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: Enxôfre. He uma especie de Betume, ou materia mineral, pingue, unctuofa, inflamavel, & vitriolica, porque nelle se achão â vezes bocadinhos de vitriolo, & (na opiniaõ de alguns) o proprio Enxofre he hum vitruolo naturalmente

exaltado pela actividade dos fogos subterraneos. Hâ duas especies de enxofre, vivo, & amarello.v

2. Morais Silva (1789): Enxôfre: s. m. (Lat. sulphur) Um mineral, de ordinaio amarello, que se inflama facilmente; é nativo, ou artificial. § (t. chym.) A parte elementar dos corpos, a mais inflammavel.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Quím. Elemento químico de número atômico 16, amarelado e de cheiro forte, us. na produção de pólvora, ácido sulfúrico, pasta de papel, inseticidas etc. [Símb.: S].

6. Aurélio (2010): Quím. Elemento de número atômico 16, não metálico, cristalino, amarelo, com odor característico, utilizado em diversas indústrias [símb.: S].

7. Cunha (2012): Elemento de número atômico 16, não metálico, cristalino, amarelo, com odor característico' | xvi, suffre xiii, xufre xiv, eyxufre xiv | Do lat. sulfur -ūris.

8. Houaiss (2012): Elemento químico (símb.: S) de número atômico 16 [Us. como matéria-prima para ácido sulfúrico, vulcanização de borracha, pólvora, fósforos de segurança, fungicidas etc.] cf. tabela periódica

9. Michaelis (2015): Elemento de número atômico 16, não metálico, amarelo e cristalino, de grande utilidade em diversas indústrias; sulfúrio. Símbolo: S.

142. ESCADA-DE-MACACO Ncf [Ssing + Prep + Ssing] _____2 ocorrências

a) *É um cipó que eles chamam de **escada-de-macaco**. **Escada-de-macaco**. Ele dá uma adocicada na pinga e diz que serve para a coluna. Mas eu acho que pra mim, remédio de pinga nenhum serve (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Cipó-escada.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): Cipó-escada (no sentido de 'designação comum').

143. ESTEIRA Nf [Ssing] _____ 19 ocorrências

a) *É. Já pega os feixos e vai colocando dentro da esteira assim, ó. De dentro dessa esteira igual lá. Lá tem um picador. Ela passa nesse picador. Ela já saiu na frente toda picadinha. Aí ela passa no primeiro terno (INF5-M46).*

b) *O terno são as moendas. Ela é três moendas. Ela cai nesse primeiro terno. Depois que ela passar no primeiro terno tem uma esteira que é onde tem uma água adaptada nessa esteira (INF5-M46).*

c) *A água ela cai no... Já na bagaça. Que é para tirar mais açúcar do bagaço que fica. E ela cai no segundo terno. Depois que ela cai no segundo terno, ela vai direto na esteira. Uma parte vai para a caldeira e outra parte vai descartar fora. Essa que descarta fora tem uma esteira de retorno, que a gente fala. Quando, por exemplo, para de moer. Essa esteira de retorno, ela volta o bagaço para a caldeira de novo (INF5-M46).*

d) *E qual é a diferença daquela época para hoje? Para hoje mudou... Totalmente diferente. Hoje tudo é na base da esteira. Aqui nós mói ali, ó. Cai na esteira e já passa na caldeira (INF8-M48).*

e) *Aí pega. Vem... Cai na esteira o bagaço ali. O bagaço vai para a caldeira e da caldeira ele já cai lá. E a garapa lá fica bombeando com a bomba. Jogando lá na fermentação lá. Joga totalmente. Lá as meninas vem com o fermento (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980):

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Espécie de tapete, ger. de material sintético, ligado a um mecanismo que o faz se deslocar, us. para transporte de objetos e pessoas, exercícios de caminhada ou corrida etc. (esteira rolante).

6. Aurélio (2010): Tapete rolante movido por engrenagem, destinado a conduzir pessoas, objetos, etc.; esteira.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): tapete rolante us. para transportar mercadorias, objetos etc., esp. para os carregar a bordo.

9. Michaelis (2015): Plataforma móvel, usada nos engenhos de açúcar, sobre a qual se arrumam as canas e que as conduz à boca do aparelho de esmagamento.

144. ESTERCO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *A cachaça orgânica hoje, seria aquela cachaça que não vai nada... Nenhum produto químico de adubo nem nada. É produzindo tudo dentro da própria fazenda... Esterco do gado... A própria palha da cana... O bagaço da cana triturado (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Excremento de animaes, com que se esteca a terra. Stercus, oris. Neut. Cic. Fimum, i. Columel, & Plin.

2. Morais Silva (1789): Os excrementos dos animaes e, materias vegetaes apodrecidas, que se misturam com a terra para a tomar productiva, e ainda outras terras pingues, que servem de fertilizar as estereis; estrume, adubo. § fig. Cousa vilissima, de nenhum preço, nem estimação. Arr. 9. 6.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Matéria orgânica, como excrementos animais e pedaços de vegetais, us. para adubar a terra; ESTRUME

6. Aurélio (2010): Excremento animal.

7. Cunha (2012): ‘Excremento animal, estrume’ xiii. Do lat. stercus -ōris || esterco 1881 || esterco rio | ster- 1813 | Do lat. stercorarēus -a -um || esterqueira xv.

8. Houaiss (2012): Excremento de animal.

9. Michaelis (2015): Excremento de animal; estrume.

145. EUCALIPTO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *As que são mais usadas, é o Balsamo, Amburana, Carvalho, Jequitibá. Jequitibá Rosa, no caso. Mas na empresa que eu trabalho, a gente está com putumuju. O pessoal está colocando muito em Jaqueira, **Eucalipto**. Eu acho que tem até uma lista do ministério da agricultura das quais que estão autorizadas a utilizar. Mas é uma lista enorme (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Eucalypto: s. m. (t. bot.) Genero de arvores da familia das myrtáceas, muito abundante em a Nova-Hollanda, e de que ha varias especies.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Designativo de arbustos e árvores de grande porte, do gên. Eucalyptus, da fam. das mirtáceas, nativos da Austrália e da Malásia, de madeira amarelada ou avermelhada, muito cultivados para reflorestamento e produção de lenha, celulose e óleo aromático: "Só se sabe do vento no balanço dos ramos extremos do eucalipto." (Guimarães Rosa, "A volta do marido pródigo", in Sagarana.).

6. Aurélio (2010): Gênero de árvores ou arbustos mirtáceos, de grande porte, de folhas coriáceas, lanceoladas, resinosas, flores pequenas e ger. grupadas em umbelas, e fruto que é uma cápsula com muitas sementes de testa escura, lisa e fina. Fornecem madeira de alburno delgado, claro, de cerne cuja cor vai do amarelo ao pardo, pardo-avermelhado, sendo mais ou menos pesada, e com depósitos de goma, e as folhas têm propriedades medicinais. Encerra cerca de 450 espécies.

7. Cunha (2012): ‘Designação comum a arbustos ou árvores enormes, da família das mirtáceas, com propriedades medicinais’ | eucalypto 1873 | Do fr. eucalyptus, deriv. do lat. cient. eucalyptus e, este, do gr. eu ‘bom’ + kalyptós ‘coberto’.

8. Houaiss (2012): Design. comum aos arbustos e árvores do gên. Eucalyptus, da fam. das mirtáceas, que reúne cerca de 600 spp. e vários híbridos, de madeira amarela a vermelha, folhas coriáceas, ger. lanceoladas e com glândulas oleíferas, flores freq. em umbelas e frutos capsulares [A maioria é nativa da Austrália (algumas do Leste da Malásia) e são muito cultivadas para reflorestamento, pelo rápido crescimento, e tb. pela madeira, para produção de celulose e extração do óleo de eucalipto.].

9. Michaelis (2015): Bot Denominação comum aos arbustos e árvores do gênero Eucalyptus, da família das mirtáceas, com inúmeras espécies quase todas originárias da Austrália, e cultivadas no Brasil, especialmente para reflorestamento pelo seu grande porte e crescimento rápido, fornecendo madeira amarelada e avermelhada, boa para produção de celulose e extração do seu óleo para fins medicinais.

146. EVAPORAÇÃO Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Aí no alambique tem o processo de resfriamento, de **evaporação** que o alambique... A característica do alambique é o que? Você aquece o vinho, ele ali vai a noventa graus celsos, mais ou menos. Passa pela coluna de destilação. Você resfria e depois você obtém a cachaça, que seria... O álcool depois de evaporado ele desce, liquefaz, e já desce como cachaça (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Evaporaçam: Exhalação do vapor. Vaporatio, onis. Fem. Plin. Evaporatio, onis. Fem. Senec. Phil. Poftas fobre brasas a cezas, & tomanda a Evaporaçã. Luz da Medicina, 365.

2. Morais Silva (1789): s. f. (do Lat. evaporatio) Exhalação do vapor. Luz da Med. f. 365. § Separação da parte volatil dos liquidos; perda gradual que elles experimentam expostos ao ar livre.

3. Souto Maior (1980):

4. Amaral (1982):

5. Aulete (2008): Passagem gradual do estado líquido ao gasoso, provocada por aumento de temperatura.

6. Aurélio (2010): Transformação de um líquido em vapor, efetuada a qualquer temperatura, e na qual a tensão dos vapores do líquido é inferior à pressão exercida sobre este.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Processo pelo qual uma substância passa do estado líquido ao de vapor, em função de aumento natural ou artificial de temperatura.

9. Michaelis (2015): Passagem lenta e gradativa de um líquido ao estado de vapor devido ao aumento de temperatura; evaporação.

147. FACÃO Nm [Ssing] _____ 8 ocorrências

a) *A cana era cortada de **facão**. Carregada no carro de boi, colocada no engenho (INF4-M52).*

b) *Corta aqui manual. manual mesmo. De **facão** mesmo. Corta de **facão**. Aí colhe ela. Depois de cortar tem gente que tem uma maquininha que chama Groa (INF5-M46).*

c) *Aí saiu fora, nós já vem, prensa a cana de cá, joga nesse aqui. A de lá que caiu de lá, nós joga no de cá. aí vem os outros com o **facão** já picando a cana e se for uma terra que tiver muito cupim, já vem um outro com a bomba com o agrotóxico, para combater os cupins da terra (INF8-M48).*

d) *Já estava tudo plantado. Saía cortando a cana... você levava o **facão**... Espalhava ela aqui, cortava ela no pé. Você tinha que cortar ela rente com o chão. Você cortava, puxava aquela palha e cortava ela rente com o chão assim... Aí você só... despontava ela aqui... E ia jogando para trás direto. Aí já vinham outros atrás juntando, carregando (INF13-M75).*

e) *É. O **facão** que eles cortam. Até que joga a cana. Tem que estar limpo o chão*

(INF8-M48).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** Faca grande, e muito forte. § Entre Bombeiros, he uma peça, que serve para atacar, e acunhar a terra, ou filásticas à roda da bomba.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Faca grande de lâmina larga: Abriu o coco com um facão.
6. **Aurélio (2010):** Faca grande.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Utensílio semelhante à faca, porém maior do que esta; facalhão, facalhoz
9. **Michaelis (2015):** Faca grande utilizada no mato para abrir caminho; machete, rabo de galo.

148. **FACOA** Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Os meninos já mete a **facoa** já limpando uma por uma* (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

149. **FEIXO – FEIXE** Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *É como se você pegasse... Um **feixe** de cana. Vamos supor que você tem trinta pedaços de cana e põe na carretinha. Lá a máquina vai pegar duzentos pedaços e*

colocar numa carreta. Então ela vai facilitar o transporte. Aí a Seleta montou uma mini usina para facilitar este processo de moagem (INF11-F33).

b) Já pega os feixos e vai colocando dentro da esteira assim, ó. De dentro dessa esteira igual lá. Lá tem um picador. Ela passa nesse picador. Ela já saiu na frente toda picadinha. Aí ela passa no primeiro terno (INF5-M46).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Feixe de lenha. Feixe de Espigas. Em feixes. Fazer feixes de alguma coufã. Feixe do Lagar. He o paõ, ou vara, que espreme.

2. Morais Silva (1789): Molho; ou muitas porções juntas, e atadas: v. g. feixe de varas; de espigas, ou pavea; feixe de lenha.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Conjunto de coisas mais ou menos longas e finas, cingidas por cipó, fita, barbante etc. (feixe de capim, feixe de lenha).

6. Aurélio (2010): n.c.a.

7. Cunha (2012): ‘Molho, gavela, braçado’ xvi. Do lat. fascis -is || des-enfeixar 1813 || enfeixar 1813 || fascal | fascões pl. xvi | Do lat. *fascile || fascis xvi. Do lat. fascis -is || fascículo 1858. Do lat. fasciculus -i, dimin. de fascis.v.

8. Houaiss (2012): Conjunto de objetos unidos; molho, lio, braçada.

9. Michaelis (2015): Quantidade ou porção de determinada coisa; braçada.

150. FERMENTAÇÃO Nf [Ssing] _____ 84 ocorrências

*a) Mas quando eu comecei a trabalhar na **fermentação**, a gente trabalhava com padronização do caldo, diluição de caldo. Acompanhamento do processo de **fermentação**. Depois vim trabalhar na destilação. E como a gente já tinha o conhecimento da **fermentação**, já fica mais fácil para a pessoa iniciar no processo de destilação. Então aqui é onde a gente vai ter o nosso produto final, que é a nossa cachaça. Então, para você ter uma boa cachaça aqui, você já tem que ter um cuidado desde lá do campo. Você ter uma boa cana, uma boa matéria prima. Ter uma boa **fermentação**. O processo de **fermentação** hoje é essencial para você ter uma cachaça. Tomar todos os cuidados com assepsia. Com a higienização das dornas. Nunca estar deixando vestígio, resto de caldo anterior, para não poder estar infeccionando essa cachaça. Porque se você não tiver uma **fermentação** boa, você vai ter uma cachaça com acidez muito alta, o aroma... Então tudo pode estar interferindo. Depois que a gente tem o nosso processo de destilação, é onde que a gente vai saber o resultado do nosso trabalho que a gente teve lá trás. Que é desde da adubação da cana (INF7-*

M42).

b) Logo após a **fermentação**, depois de dezoito horas mais ou menos dezesseis, por exemplo, começa então aí... O **fermento** já está pronto para ser liberado para destilação. Então aí destilou a cachaça. Separa as três frações: cabeça, coração e cauda. Bombeia então esse material, essa matéria aí para cada tonel ou para o inox que você achar desejado. Essa é a função da cachaça. Uma das partes que eu acho mais interessante e mais preocupante quando vai produzir uma cachaça é quando você tem uma boa **fermentação**. Se você tem uma boa **fermentação**, você tem ali para vinte dias vinte e cinco dias. Então não tem aquela preocupação de estar trocando todos os dias. Mas se você tem uma má **fermentação** você tem que pegar e trocar todos os dias o fermento. Isso atrapalha tempo, a mão de obra fica cara, porque não é barato. Muitos imaginam que é barato, mas não é barato, isso é caro. Porque não é todo mundo que sabe fazer a **fermentação**. Não são todos que têm aquela paciência de esperar. Porque ele tem muito microrganismo estão todos vivos. E ali você tem que ter paciência com ele. Como diz o ditado: é bater um papo ali então com ele, cantar (INF1-M38).

c) Que se você tem cuidado na **fermentação**, você tem uma destilação muito perfeita. Porque quando ele vai para a moagem, o próprio operário vai tirar as ponteiros e ali também já tira a terra que for junto. Então ele já tira. Porque tem a parte de decantação. Então já limpa ali. Só que na parte da **fermentação** você tem que ter uma parte bem maior de cuidado. Para não cair nenhum excesso. Até a nossa própria saliva. Então a maioria da **fermentação** na sala de **fermentação** tem sempre no máximo duas pessoas ali olhando, cuidando ali. Por isso que a gente fala, né? No meu modo de ver, a parte da **fermentação** é a parte do coração de toda a cachaça. Se você tem uma boa **fermentação**, você pode ter certeza que você tem uma boa cachaça cantar (INF1-M38).

d) Aí tem esse processo de diluição e tem a **fermentação**. A **fermentação** também, tem o sete dias antes. Porque o fermento, você não só mistura o milho, mistura o pé de cuba e joga o caldo, não (INF3-F34).

e) Porque a gente precisa de muita água, para o próprio resfriamento da destilação, para a nossa **fermentação**. Agora na **fermentação** a gente trata a água. Tem uma ETA que é onde a gente vai estar tratando a água para padronizar o nosso caldo. Já é uma coisa que você tem que ter um cuidado a mais. A dificuldade que a gente tem de estar produzindo a cachaça artesanal é justamente isso. Os cuidados que você tem que ter com a **fermentação**, com a colheita da cana, desde lá do campo. Porque quando é uma cachaça industrial, você usa alguns nutrientes, alguns antibióticos, então você consegue recuperar essa **fermentação**. E na cachaça artesanal, infelizmente a gente não pode estar fazendo isso (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): Movimento intestino que se excita no liquido, e que faz com que as suas partes se decomponhão, e formem hum novo corpo: os Quimicos reconhecem 3 sortes de fermentação, a espirituosa, de que resulta o liquido espirituoso, inflammavel, que se mstura com agua; a acida, de que se resultão os vinagres; e a outra podre, ou que he causa da podridão.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Reação química em substância, provocada pela presença de fermento vivo.

6. Aurélio (2010): Transformação química provocada por fermento vivo ou por princípio extraído de fermento. Efervescência gasosa proveniente de tal transformação; ebulição.

7. Cunha (2012): fermentar vb. ‘fazer levedar’ ‘(fig.) agitar, fomentar, excitar’ xvi. Do lat. fermentāre || fermenta ção 1813 || fermentante 1813. Do lat. fermentans -antis, part. de fermentāre || fermentativo 1858 || fermentável 1844 || fermentesc·ente 1844. Do lat. fermentescens -entis, part. de fermentescēre ‘afofar (a terra)’ || fermentesc·ibil·idade 1873 || fermentesc·ível 1858 || fermento xiv. Do lat. fermentum -i.

8. Houaiss (2012): Processo de aproveitamento energético de um composto orgânico, como carboidratos, através da doação de elétrons a aceptores outros que o oxigênio.

9. Michaelis (2015): Bioquím Transformação bioquímica controlada por enzimas de um composto orgânico; zimose.

151. FERMENTAÇÃO CAIPIRA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 2 ocorrências

a) A *fermentação caipira* que é o caldo em contato com o fubá de milho que é mais usada. Mas a gente usa essas duas. A gente pode misturar. Por que você trabalha com as duas? Por que se o fermento perde você tem o outro e a qualidade é a mesma (INF11-F33).

b) O processo de fermentação dela é *fermentação caipira* que é com fubá de milho, quirela de arroz (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

152. FERMENTAÇÃO INDUSTRIAL Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *O caldo por si só fermentando se você colocar ele numa vasilha lá ou numa garrafinha, ele vai fermentar. Esse aí é um tipo de fermentação que é muito utilizada para produção de cachaça também. Quem não tem o milho usa esse tipo. E a **industrial** que você perguntou aí é o caldo em contato com a levedura chamada Seleccionada. Que aquela feita em laboratório, tipo aquelas de rosca... Essa aí que é usada na parte industrial porque ela produz mais rápido, ela rende mais. Mas é mais para regiões que tem baixas temperaturas. Ela é mais resistente a baixas temperaturas. Para nós aqui ela não funciona. Você pede muito rápido e é uma levedura cara (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

153. FERMENTAÇÃO NATURAL Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *Lá é a **fermentação natural**, né? Ocorre normalmente. Aí depois disso, que esse caldo foi fermentado, a gente bombeia ele para uma dorna volante, que é uma dorna grande que a gente tem, onde que a gente armazena o vinho. E dessa dorna volante é onde que a gente vai começar a alimentar os nossos alambiques (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

154. FERMENTO CAIPIRA NCm [Ssing + AdjSing] _____ 2 ocorrências

a) *Aí coloca então aí você tem a preferência de fazer com fermento selecionado ou fermento caipira que a gente fala. O fermento selecionado é aquele que você compra e o fermento caipira é o do próprio caldo. Que você vai lá, tira uma quantidade para você colocar para fermentar (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

155. FERMENTO SELECIONADO NCm [Ssing + AdjSing] _____ 4 ocorrências

a) *Você faz a moagem de isso. Aí coloca então aí você tem a preferência de fazer com fermento selecionado ou fermento caipira que a gente fala. O fermento selecionado é aquele que você compra (INF1-M38).*

b) A gente á usou também o Canamax, que é o **fermento selecionado**. Mas a gente usa muito pouco dele. Na safra passada mesmo a gente só usou o **fermento selvagem** (INF7-M42).

c) O fermento que usa na industrial é o **fermento selecionado**. Aí o que acontece: você vai ter uma sala refrigerada, você vai conseguir trabalhar as leveduras mais rápido. Então o seu processo de fermentação é mais rápido você consegue fermentar mais e destilar mais (INF11-F33).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** n.d.

6. **Aurélio (2010):** n.d.

7. **Cunha (2012):** n.d.

8. **Houaiss (2012):** n.d.

9. **Michaelis (2015):** n.d.

156. FERMENTO SELVAGEM NCm [Ssing + AdjSing] _____3 ocorrências

a) Aqui a gente mesmo produz a levedura. A gente usa o **fermento selvagem**. Que a gente produz somente com água e caldo. Então a gente vai lá, pega um caldo. Aí você vai lá. Aquece ele, deixa com teor de brix de cinco, com um teor de açúcar bem fraquinho. No outro dia você vai lá, torna a colocar um pouquinho de caldo com um brix de sete, aí no outro dia com um brix de nove, no outro dia de onze. Aí depois treze, até que a dorna esteja cem por cento efetivamente trabalhando, aí a gente começa a alimentar ela normalmente com um brix de quinze. E cada dorna daquela a gente alimenta com doze mil litros de calda (INF7-M42).

b) A gente á usou também o Canamax, que é o fermento selecionado. Mas a gente usa muito pouco dele. Na safra passada mesmo a gente só usou o **fermento selvagem** (INF7-M42).

c) A gente tem uma sala com dornas menores, que a gente faz esse **fermento selvagem**. Como ele é um fermento que demora um pouco para você fazer ele, porque você tem que alimentar de cinco, sete, nove, onze, treze, até ele chegar nos quinze (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

157. FERTIRRIGAÇÃO Nf [Ssing] _____ 1 ocorrências

a) *É um processo demorado! Você coloca dentro de um alambique duzentos e quarenta litros de caldo fermentado. Você vai tirar ali quinhentos litros de cachaça. E o resto é um resíduo que é chamado Vinhoto ou Vinhaça. Que volta para o campo, depois diluído com água, como forma de adubação do canavial com **fertirrigação** (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

158. FLORAL Nm [AdjSing] _____ 2 ocorrências

a) *Aí vai pegar a Amburana, tem um gosto **floral**. Te lembra flores. Então depende da característica sensorial que você quer (INF3-F34).*

b) *Que trás um gostinho de baunilha... Vem para esse lado mais doce, mais **floral**, sabe?* (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

159. FOICE Nf [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *O plantio era o seguinte: a terra plantada de **foice**. Plantava a terra de **foice**. Depois voltava abrindo os corretes no enxadão. E plantava a cana sempre na boca das águas, para ela pegar chuva todinha. Para quando for lá para maio, junho já ter cana para corte* (INF4-M52).

b) *Estava escuro, nós não achamos. No outro dia ele já veio com uma **foice**, ia cortando o assa-peixe para achar essa cobra* (INF4-M52).

c) *E na área da roça também eu gosto de trabalhar. Tem época que nós estamos na **foice**. Tem época que nós estamos no enxadão capinando* (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Fouce: Instrumento de ferro, de folha delgada, & quaŕi circular, com dentes miudos, & ponta no cabo. Serve de ŕegar os paens, ervas, &c. Fouce podadeira. Fouce roçadoura. He hum ferro de palmo, & meyo de comprido, arqueado no fundo, com ŕeu cabo, ou afca comprida. Eŕta he larga. Serve de cortar ŕilvas, mato, & desbalŕar todo o genero de eŕpinhas.

2. **Morais Silva (1789):** Fòuce: s. m. Instrumento curvo de ferro com còrte, ou còrte de serra; a primeira diz fouce roçadoura, tem alvado que se embebe em seu cabo; a

segunda é de segar pães, e tem espiga que se enxere no cabo.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Agr. Ferramenta com uma lâmina em forma de gancho presa a um cabo, us. para ceifar.

6. Aurélio (2010): Instrumento curvo para ceifar.

7. Cunha (2012): ‘Instrumento curvo para ceifar’ | fouce xiii, ffojçe xiv | Do lat. falx – cis.

8. Houaiss (2012): Instrumento composto de uma lâmina curva presa a um cabo, us. para segar.

9. Michaelis (2015): Instrumento agrícola, curvo e com gume, ou serreado, para ceifar ou segar: “Os combatentes armados de velhas espingardas, de chuços de vaqueiros, de foices e varapaus, perdiam-se no grosso dos fiéis que alteavam, inermes, vultos e imagens dos santos prediletos, e palmas ressequidas retiradas dos altares” (SER).

160. FORNALHA Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

*a) Aí a gente tem que parar para limpar. Quando eu tenho que parar para limpar uma **fornalha** daquela, para mim não parar o meu processo de destilação, eu começo a colocar bagaço na outra **fornalha** do lado. Aí a gente começa a aquecer a outra **fornalha**. Quando ela já está queimando, a gente vai parar a outra, vai esperar ela esfriar e retirar o excesso de bagaço que tem lá, a crosta que ficou. Aí a gente limpa ela (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): Fornálha: s. f. Forno grande; receptaculo de fogo mayor, para operar sobre o que se contém nos fornos: v. g. de tijolo, de vidro e nos vasos de fundir principalmente em grande, v. g. fornalhas para fundir ferro; para as tachas de cozer mellado, assentadas sobre a fornalha; as fornalhas de operações Químicas, etc.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Parte de máquina ou utensílio onde se queima o combustível necessário para o funcionamento do mecanismo.: fornalha da locomotiva.

6. Aurélio (2010): Parte do forno, da máquina ou do fogão onde se queima o combustível; forno.

7. Cunha (2012): Do lat. fornãcŭla || forneiro 1813. Do lat. tard. Furnarius.

8. Houaiss (2012): Qualquer recipiente em que haja brasa, lenha queimando ou outro combustível; forno

9. Michaelis (2015): Qualquer tipo de recipiente onde se queimam combustíveis (carvão, lenha etc.).

161. FORRAGEIRA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Eu tenho que extrair o caldo dela que ia passar na **forrageira** depois eu tenho que tirar o caldo dela e pôr em uma prensa (INF11-F33).*

b) *A **forrageira** um equipamento que o pessoal usa na roça para passar milho também. Para poder ficar mais fininho o pó. Aí no caso essa forrageira vai triturar essa cana. Ela é mais para triturar mesmo (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.c.a.

6. Aurélio (2010): n.c.a.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.c.a.

9. Michaelis (2015): n.c.a.

162. FRUTOSE Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Ela só faz com a cana Java. É uma cana bem mais grossa com o teor de **frutose** bem alto, bastante açúcar (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Açúcar das frutas, do néctar e do mel; LEVULOSE.

6. Aurélio (2010): Cetose de seis átomos de carbono, cristalina, incolor, formada, juntamente com a glicose, pela hidrólise da sacarose; levulose [fórm.: C₆H₁₂O₆].

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Açúcar de grande poder adoçante, comum nas frutas, no néctar e no mel; levulose.

9. Michaelis (2015): Açúcar que, como a glicose, se encontra nas frutas e, excepcionalmente, na urina dos diabéticos; levulose.

163. FUBÁ DE MILHO NCm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 5 ocorrências

a) *O processo de fermentação dela é fermentação caipira que é com **fubá de milho**, quirela de arroz (INF7-M42).*

b) *A gente trabalha com **fubá de milho**. Um fermento lá chamado caipira, **fubá de milho**. Mas também trabalhamos com a levedura selvagem que fala que é o caldo por si só fermentando. São esses dois processos (INF11-F33).*

c) *Existem três processos de fermentação. A fermentação selvagem que é o caldo por si só fermentando tem pessoas que trabalham dessa forma. A fermentação caipira que é o caldo em contato com o **fubá de milho** que é mais usada (INF11-F33).*

d) *Leva para a sessão de fermentação, que eu te falei. Passar pelo processo de fermentação que o caldo em contato com o **fubá de milho**. Em média vinte e quatro horas já fermentou (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): s. m. - farinha de arroz ou de milho cru, com que se fazem várias papas, bolos e outras confecções culinárias. | É t. afric. (B.-R.).

5. Aulete (2008): Fubá: Farinha de milho ou de arroz us. em culinária (angu de fubá)

6. Aurélio (2010): Fubá: farinha de milho ou de arroz.

7. Cunha (2012): ‘Farinha de milho’ | fuba 1681 | Do quimb. fu’ba.

8. Houaiss (2012): farinha de milho ou de arroz com a qual se faz angu; fubá.

9. Michaelis (2015): Fubá: Milho ou arroz reduzido a farinha, normalmente usada em culinária; fuba.

164. FUBUIA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Porque tem muita cachaça boa em Salinas, mas tem muita fubuia aí* (INF10-M56).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

165. GALPÃO DE ENVELHECIMENTO NCm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Se essa cachaça estiver dentro dos padrões, aí a gente começa a mandar pros nossos galpões de envelhecimento, para os nossos toneis. Aí aqui a gente tem tonel de Amburana, Bálsamo, Boazinha, Ipê* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Construção de grande tamanho, ger. sem parede num dos lados, e empregada tanto na cidade como no campo para armazenamento de material, de máquinas e apetrechos.
6. **Aurélio (2010):** Construção coberta e fechada pelo menos por três das suas faces, na altura total ou em parte dela, por paredes ou tapumes, e destinada a fins industriais ou a um depósito, mas não a habitação.
7. **Cunha (2012):** ‘Area coberta geralmente para fins industriais’ xix. Do cast. galpón, do ant. galpol e, este, do asteca kalpúlli ‘casa ou sala grande’.

8. Houaiss (2012): Construção constituída de cobertura de telha, palha ou folha de zinco, entre outros materiais, com os lados (pelo menos um deles) desprovidos de parede; utilizada ger. para depósito e/ou abrigo de produtos agrícolas, maquinaria etc.

9. Michaelis (2015): n.c.a.

166. GARAPA Nf [Ssing] _____ 14 ocorrências

a) *Chegava, encostava do lado da usina para eles despejarem a cana lá no chão e eles pegavam e colocavam no engenho para moer a **garapa** (INF8-M48).*

b) *Esse vinho é o caldo fermentado. Tem pessoal que conhece como mosto de cana fermentado, tem que gente que conhece como vinho. Alguns já falam **garapa** (INF7-M42).*

c) *Aí a **garapa** cai dentro das três caixas. Decanta um pouco. Aí as meninas. Tem duas meninas lá dentro. Medem o brix. Se estiver de sete e de quinze. Aí tem uma bomba (INF8-M48).*

d) *Vai jogar, bombeado a garapa com os fermentos. Aí durante o dia é o processo dos fermentos trabalhando ali. Comendo o doce da **garapa** (INF8-M48).*

e) *Aí pega. Vem... Cai na esteira o bagaço ali. O bagaço vai para a caldeira e da caldeira ele já cai lá. E a **garapa** lá fica bombeando com a bomba. Jogando lá na fermentação lá. Joga totalmente. Lá as meninas vem com o fermento (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Garápa: s. f. Bebida feita de calda, ou melaço com água, e limão no Brasil.

3. Souto Maior (1980): Bebida formada pela mistura de mel ou açúcar com água.

4. Amaral (1982): Caldo de cana de açúcar. | É t. também corrente no Norte do Br., com ligeiras variantes. Parece que a idéia central é a de bebida melosa. Em Angola, seg. Capelo e Ivens, citados por B. - R., designa uma espécie de cerveja de milho e outras gramíneas. O fato de ser o t. conhecido há séculos no Br., e também na África, parece indicar que é de importação lusitana. Talvez originado do fr. grappe, ou do it. grappa. Garcia, seguindo a B. Caetano, dá-lhe étimo tupi-guarani.

5. Aulete (2008): Caldo de cana moída.

6. Aurélio (2010): O caldo da cana, quando destinado à destilação.

7. Cunha (2012): ‘Bebida formada pela mistura de mel ou açúcar com água’ ‘o caldo

de cana' xvi. De origem controversa. Em 1638, em carta escrita da Bahia, lê-se: "Vinho de assucar [= aguardente de cana- -de-açúcar] a cá chamão garapa [...]"

8. Houaiss (2012): Caldo extraído da cana-de-açúcar

9. Michaelis (2015): Caldo da cana-de-açúcar.

167. GARAPÃO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Aqui na época da safra eu trabalho na... Mexendo com o **garapão** (INF2-M61).*

b) *Depois que a pinga está boa. Descarrega os alambiques, né? Aí cai numa caixa aí. Aí depois da caixa, nós manda lá em cima, para depois esfriar. Que ele está quente na caixa, né? Depois que esfria... Fez a bomba, joga na cana de novo. Tava cortando, já moendo a cana com **garapão** (INF2-M61).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.c.a.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

168. GARRA~GARRINHA Nf [Ssing] _____ 5 ocorrências

a) *Moer é o seguinte: encheu a carreta lá na roça. Aí vem... Passa numa balança ai. Pesa essa carreta. Aí o tratorista vem. Chega até a usina ali. Ali tem uma ponta lá, e os meninos amarram os cabos de aço. Baita carreta ali, ó. Prende. Pega a cana e só põe na mesa. Da mesa do lado de lá, tem aquela **garra** lá. Aí aquela cana ai em cima daquela **garra**. Ali o que acontece. Eles pegam e vai apanhando a garra e colocando na esteira. Na esteira vem. Cai o primeiro terno ali, ó. E daquele primeiro terno cai no segundo (INF8-M48).*

b) *Aí tem uma ponte que já pega essa cana. Descarrega... Já riba ela... Todinha a cana que vem. Por exemplo: se são dez toneladas. Já riba ela e põe em cima de uma mesa. E dessa mesa tem uma pessoa trabalha no... Numa maquina lá. Eu conheço ela por **garra** (INF5-M46).*

c) *Essa produção é... Tem a **garrinha**, tem as moedas. Aí a cana passa pela esteira e cai nas moendas* (INF14-M29)

d) *A **garrinha** é a que joga a cana na esteira. Que pega e joga na esteira, aí a cana chega na caldeira* (INF14-M29)

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Qualquer peça ou instrumento em forma de garra.

6. Aurélio (2010): n.c.a.

7. Cunha (2012): ‘Unha aguçada e curva das feras e aves de rapina’ ‘ext. unhas, dedos, mãos’ ‘fig. ânimo forte, fibra’ xvii. De um célt.

8. Houaiss (2012): Qualquer objeto semelhante a uma garra ou que tem a função de prender, de agarrar algo.

9. Michaelis (2015): Qualquer objeto parecido com uma garra ou que tem a finalidade de segurar ou prender algo.

169. GASES VOLÁTEIS NCm [Spl + AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *Essa cabeça, geralmente como iniciou o início da destilação, ela vem com muitos **gases voláteis** que não são desejáveis para o consumo* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Matéria cujas moléculas estão muito afastadas, o que a torna fluida e expansível ou comprimível.

6. Aurélio (2010): Fluido infinitamente compressível, cujo volume é o do recipiente que o contém.

7. Cunha (2012): ‘Fluido infinitamente compressível, cujo volume é o do recipiente que o contém’ | gaz 1813 | Do fr. gaz (no séc. xvii gas), voc. criado pelo cientista flamengo van Helmont (1577-1644), a partir do gr. cháos, cujo som consonantal inicial correspondia, no flamengo, ao g. Eis como se refere van Helmont, em *Ortus Medicinae* (ed. 1652, p. 59a), à criação do vocábulo: “halitum illum Gas vocavi, non longe a Chao veterum secretum” (“chamei aquele sopro de Gas, forma não muito distinta do chaos dos antigos”).

8. Houaiss (2012): Estado da matéria que tem a característica de se expandir espontaneamente, ocupando a totalidade do recipiente que a contém cf. fluido compressível.

9. Michaelis (2015): Estado da matéria que tem a capacidade de se expandir de maneira espontânea, ocupando todo o espaço que lhe é disponível: “Lampiões a gás iluminavam o acampamento, competindo com as luzes do céu estrelado” (RAB2).

170. GRADEAR [V] _____ 3 ocorrências

a) *Aí acontece o seguinte: o plantio... Prepara a terra... **gradia** todinha. Aí entra com um trator sucando e adubando. Ai o trato suca e já vai adubando. Aí já vem outro pessoal com outro trator. Entra na banqueta. Banqueta que eu falo, fica um vago. Quatro sulcos de um lado, e quatro de outro* (INF8-M48).

b) *De vez em quando **gradiar*** (INF14-M29).

c) *Ou então, um talhão que está ruim, nós chegamos, **gradiamos** e depois plantamos mais cana* (INF14-M29).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Gradar: Tornar plana (terra lavrada) com auxílio de grade própria, cobrindo tb. as sementes; gradear, destorroar [td. : Gradou a terra] [int. : O trabalhador já começou a gradar].

6. Aurélio (2010): Gradar: esterrear ou aplanar (a terra lavrada) com grade; gradear.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Gradar: aplanar (a terra lavrada) com grade, desfazendo os torrões de terra e cobrindo as sementes; gradear, agradar, destorroar <José está gradando (a

terra onde plantou feijão)»

9. Michaelis (2015): Gradar: Passar a grade sobre o campo arado para destorroá-lo, cobrir as sementes, remover ervas daninhas ou afofar a terra plantada de gramíneas ou plantas forraginosas; gradear.

171. GRADUAÇÃO ALCOÓLICA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 5 ocorrências

a) *Então blend é uma mistura. É uma mistura de cachaças para você chegar no padrão que você queira. Por exemplo, eu tenho uma cachaça que a **graduação alcoólica** é quarenta e cinco. Mas eu quero uma de quarenta e dois. Então eu vou pegar uma de trinta e oito, fazer os meus cálculos lá, e chegar num blend, ou seja, numa mistura, que eu consiga chegar na que eu quero, ou seja, se quarenta e dois (INF3-F34).*

b) *Geralmente a cauda saí com a **graduação alcoólica** de dez, oito. Aí a gente pega também trinta, quarenta litros de cauda, e faz o enriquecimento de vinho (INF7-M42).*

c) *A gente manda para lá essa cachaça, ela faz as análises nessa cachaça, que é cobre, acidez, **graduação alcoólica**, alcooleína, álcool sete-butílico, dentre outros. Se essa cachaça estiver dentro dos padrões, aí a gente começa a mandar pros nossos galpões de envelhecimento (INF7-M42).*

d) *E ela fica por três anos no tonel. Então ela fica numa madeira diferente. O processo de destilação dela, a **graduação alcoólica** dela é mais alta, e o tempo de envelhecimento dela (INF7-M42).*

e) *Mesmo que ela tenha a **graduação alcoólica**, quando você toma, quando você degusta ela, você não percebe que ele tem esse teor alcoólico mais alto (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

172. GRANEL Nm [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *O *** tinha uma produção pequena que era mais a **granel** e foi aumentando até chegar nesse ponto que a gente conhece hoje. E a princípio ele fazia para consumo. Não era para comercializar. Depois ele foi comercializando (INF9-F29).*

b) *Aí chega... A população tem acesso? Tem. A maioria. Mas para o produtor que entende também... Ele vende no pet, a pessoa vai lá e está acessível. O produto pronto, acabado, lá bonitinho, não é tão acessível. Mas o produto a **granel**, que a gente fala... é bem acessível (INF3-F34).*

c) *Nessa época já tinha produção de cachaça, só que a **granel** (INF9-F29).*

d) *Mas desde antes da década de quarenta já tinha umas pequenas produções a **granel** (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

173. GROA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Corta aqui manual. manual mesmo. De facão mesmo. Corta de facão. Aí colhe ela. Depois de cortar tem gente que tem uma maquininha que chama **groa** (INF5-M46).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Grua: guindaste (no sentido de 'máquina para erguer')
9. **Michaelis (2015):** n.d.

174. HECTARE Nm [Ssing] _____ 7 ocorrências

a) *O talhão é aonde você vai ter uma área plantada. Porque a gente tem um canavial com aproximadamente cem **hectares**, só que são divididos em vários talhões, de cinco, seis **hectares**. Então é como se fosse uma quadra, você tem um espaço bem grande e você tem umas divisões como se fosse um campo de futebol. Então a gente tem um talhão, por exemplo, com dois **hectares**, então a gente vai ter toda a informação dele: quando que aquela cana foi cortada pela última vez, quantos **hectares** que tem, quanto que ela vai estar rendendo em peso, quanto que ela vai estar produzindo de cachaça (INF7-M42).*

b) *O talhão é uma determinada área. Por exemplo: Aqui a gente vai ter quatro talhões, ou seja, vou pegar o meu solo e dividir em áreas que sejam mais homogênea possível. Por exemplo: aquele talhão ali tem dois **hectares**, ou um **hectare**, porque geralmente é menor. Um **hectare** de cana. Então ali eu vou ter uma certa variedade de cana num determinado solo que é mais homogêneo. Para não ter uma área inteira e não sei muito bem distinguir as variedades (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Unidade de medida agrária correspondente a cem ares ou um hectômetro quadrado. [Símb.: ha.]
6. **Aurélio (2010):** Unidade de medida agrária, equivalente a cem ares ou um hectômetro quadrado [símb.: ha].
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Unidade de medida para superfícies agrárias correspondente a cem ares ou um hectômetro quadrado (10.000 m²) [símb.: ha].

9. Michaelis (2015): Medida agrária, equivalente a 100 ares ou 10 mil metros quadrados. Símbolo: ha.

175. ÍNDICE DE MATURAÇÃO NCm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 5 ocorrências

a) *Geralmente a gente faz **índice de maturação**. O **índice de maturação** é você pegar o brix, ou seja, o açúcar. Você vai medir a quantidade de açúcar do pé e da ponta. Aí você vai fazer uma média e vai ver se aquela média já está alcançando a quantidade de açúcar que você precisa. Por exemplo: o **índice de maturação** a gente espera que seja de oitenta por cento. Ou seja, se eu pegar o brix, a quantidade de açúcar que tem no pé e na ponta da cana. A gente tem que conseguir ali uma média de oitenta por cento de **índice de maturação**. É um cálculo na verdade que a gente faz (INF3-F34).*

b) *O que precisar na fábrica. E controlar a cana para a gente já ir começar a escolher por onde que a gente vai começar a moer. Aí por exemplo: essa área, esse talhão aqui, a cana já está com **índice de maturação** de oitenta, então a gente vai começar por aqui. E aí a gente vai controlando até chegar e acabar tudo na safra. A gente chegar com esse oitenta por cento até final (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

176. INDIGESTA Nf [AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *Com corante... alguma coisa assim. Apesar que aqui eu acredito que não tem isso. Mas se você pôr uma cachaça muito escura no Bálamo, ela fica **indigesta**. Você não consegue. É muito forte. Assim, pode até conseguir. Mas vai ser tipo Carqueja (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Que não tem feito cozimento. Que fente crueza no estomago. Crudus, a, um. Cic. Horat. Celf. Comer indigesto. Mal digerido.
2. **Morais Silva (1789):** Indigesto: adj. Que não tem feito cozimento no estomago; que sente cruezas nelle.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Que é difícil de digerir ou provoca indigestão (comida indigesta).
6. **Aurélio (2010):** Difícil de ser digerido. Que produz indigestão.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Difícil de digerir ou que provoca indigestão <alimento i.>.
9. **Michaelis (2015):** Que é de difícil digestão.

177. INFECCIONAR [V] _____ 1 ocorrência

a) *O processo de fermentação hoje é essencial para você ter uma cachaça. Tomar todos os cuidados com assepsia. Com a higienização das dornas. Nunca estar deixando vestígio, resto de caldo anterior, para não poder estar **infeccionando** essa cachaça. Porque se você não tiver uma fermentação boa, você vai ter uma cachaça com acidez muito alta, o aroma... Então tudo pode estar interferindo (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Contaminar, viciar, corromper; tornar insalubre, pestilento.
6. **Aurélio (2010):** Contaminar, contagiar, viciar.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Tornar impuro pela introdução de elementos nocivos ou infecciosos; contaminar, contagiar, viciar <miasmas de toda espécie infeccionavam o ambiente>.
9. **Michaelis (2015):** Introduzir elementos nocivos, doenças endêmicas, males morais etc., por meio de contágio; contagiar, contaminar, viciar.

178. INOX Nm [Ssing] _____ 29 ocorrências

a) *Aí você tem duas opções: você pode colocar a cachaça em um tonel de Bálsamo ou de inox. Quando você coloca no **inox** ela não vai ficar envelhecida, ela vai ficar macia, descansada. Como todos nós* (INF1-M38).

b) *A cachaça prata é envelhecida no **inox** ela não é descansada apenas amaciada* (INF1-M38).

c) *Separa as três frações: cabeça, coração e cauda. Bombeia então esse material, essa matéria aí para cada tonel ou para o **inox** que você achar desejado* (INF1-M38).

d) *O decantador tem um... Geralmente já de **inox**, que é permitido no ministério da agricultura* (INF3-F34).

e) *Porque o cobre consegue arrastar o enxofre. Porque o enxofre é uma substância que tem um cheiro mais ruinzinho. Um mau cheiro, na verdade. Aí ele consegue arrastar esse enxofre. Já o **inox**, não arrasta* (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Aço inoxidável.

6. Aurélio (2010): Aço inoxidável.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Aço inoxidável «revestimento de i.».

9. Michaelis (2015): Que é feito de aço inoxidável.

179. INSUMO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Hoje o meu papel é de almoxarife. A gente está comprando **insumos**, comprando adubo para estar cuidando do nosso canal. Material de irrigação, peças e equipamentos para máquinas* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Econ. Cada um dos elementos ou fatores (como máquinas e equipamentos, energia, trabalho ou mão de obra) envolvidos na produção de mercadorias ou serviços. [Sin. ingl.: input.].

6. Aurélio (2010): Econ. Elemento que entra no processo de produção de mercadorias ou serviços: máquinas e equipamentos, trabalho humano, etc.; fator de produção.

7. Cunha (2012): Insumo sm. '(Econ.) combinação dos fatores de produção que entram na elaboração de determinada quantidade de bens de serviço' xx. Neologismo criado (pelo modelo de consumo) para traduzir o ing. input.

8. Houaiss (2012): Bem (trabalho, capital, terra, matéria-prima etc.) utilizado ou transformado em outros produtos pelo processo produtivo de uma empresa; fator de produção; input <i. agrícolas>.

9. Michaelis (2015): Todo tipo de elemento que entra no processo de produção de mercadorias e/ou serviços, matérias-primas, equipamentos, capital, trabalho humano etc.; input.

180. IPÊ Nm [Ssing] _____ 16 ocorrências

a) *Tem o **Ipê**, tem o Jequitibá que é uma madeira que ela é neutra. Ela não solta cor. Então é uma cachaça branca (INF1-M38).*

b) *A Amburana vai queimar bem lá no final. Vai dar tipo uma pimentinha, quando a gente morde uma pimenta por exemplo. Você só vai gostar no final. E o **Ipê** não é tão forte. O Jequitibá também não é forte (INF1-M38).*

c) *Aí aqui a gente tem tonel de Amburana, Bálsamo, Boazinha, **Ipê** (INF7-M42).*

d) *Aqui na região todo produtor tem uma cachaça no Bálsamo. E aqueles que têm mais de uma marca, vão mudando a madeira. Vai colocando **Ipê** (INF9-F29).*

e) *Alguns produtores determinam isso. Outra madeira também que dá uma cachaça que tem que ficar um tempo maior para pegar coloração é o **Ipê**, o **Ipê Amarelo**. Do **Ipê** quanto mais tempo ele ficar melhor ele fica (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** s. m. - Designa várias espécies de uma bignonácea do gen. "Tetoma": ipê amarelo, cascudo, roxo, jabotiá, etc. (H. P.) | Tupi.

5. **Aulete (2008):** Designação comum a diversas árvores bignoniáceas, leguminosas-cesalpinaáceas e borragináceas, dos gêneros *Macrolobium*, *Eperua*, *Crudia*, *Tecoma*, etc. V. pau-d'arco.

6. **Aurélio (2010):** Bot. Nome comum a árvores bignoniáceas, do gênero *Tabebuia* (v. *Tabebuia*), com flores de cores branca, amarela ou rosa, muito ornamentais pela floração belíssima, dotadas de lenho nobre, muitíssimo resistente à putrefação. Um dos ipês-amarelos, a *Tabebuia alba* ou *T. crysotricha*, é a árvore símbolo nacional.

7. **Cunha (2012):** 'Nome comum a diversas plantas das bignoniáceas e das leguminosas, que fornecem madeiras de cerne avermelhado e veios escuros muito ornamentais' | xviii, aipé 1806, epê 1817 etc. | Do tupi ÿ'pe.

8. **Houaiss (2012):** Design. comum a várias árvores da fam. das bignoniáceas, esp. do gên. *Tabebuia*, de folhas com cinco a sete folíolos, flores amarelas, róseas ou brancas e madeira ger. nobre, algumas entre as mais resistentes das Américas; o ipê é considerado um símbolo do Brasil, sua árvore nacional.

9. **Michaelis (2015):** Designação comum a diversas árvores da família das bignoniáceas, que fornecem madeira resistente e dura. São ornamentais por suas inflorescências em panícula ou umbela axilar e terminal, de flores grandes, amarelas, brancas ou róseas, extremamente vistosas; por fruto têm uma cápsula com sementes lateralmente comprimidas, arredondadas, aladas. O ipê é considerado a árvore nacional.

181. IRRIGAÇÃO Nf [Ssing] _____ 25 ocorrências

a) *Aqui tem vezes que precisa no plantio eu ajudo também, né? Eu faço tudo, né? O que precisar eu ajudo. Aqui eu trabalho no plantio, trabalho na irrigação... Eu faço tudo* (INF2-M61).

b) *Aqui eu faço o negócio de irrigação. Mexer com bomba... Essas coisas... Molhar a cana* (INF2-M61).

c) *É. E aqui a bota também. Eu que trabalho na irrigação uso bota de borracha, né? E quem trabalha no campo, sem ser na irrigação usa aquela bota de bico de ferro, né?* (INF2-M61).

d) *Depois aí já vêm os pessoais pondo a cana na cova. Porque isso é manual. Colocar a cana na cova. Já vêm outros com enxada já cobrindo a cana. Depois que termina esse processo todo já entre com irrigação molhando. e depois que molhou que ela já vem nascendo, também já vem com o adubo de cobertura* (INF5-M46).

e) *Então a gente tem um talhão, por exemplo, com dois hectares, então a gente vai ter toda a informação dele: quando que aquela cana foi cortada pela última vez, quantos hectares que tem, quanto que ela vai estar rendendo em peso, quanto que ela vai estar produzindo de cachaça. Para a gente estar tendo o acompanhamento do volume de produção mesmo da cachaça. Para a gente ver se esse canavial as vezes deu muito baixo, se pesou baixo, o que que foi? Se é um canavial mais velho, se faltou algum tipo de adubação, ou se foi mesmo por falta de **irrigação**, de água de molha (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Irrigaçam:

Banho leve, a modo de quem rega.

2. Morais Silva (1789): n.d.

s. f. Banho leve, a modo de quem rega.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Ação ou resultado de irrigar.

6. Aurélio (2010): Rega, banho. Agr. Rega artificial das terras por meio de canais, canos, levadas, etc., convenientemente distribuídos pelo terreno.

7. Cunha (2012): Regar.

8. Houaiss (2012): Ação de irrigar, de molhar; banho, rega, regadura.

9. Michaelis (2015): Ato de irrigar.

182. JANDIROBA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Que era um remédio que colocava em pinga. Podia tomar na pinga. A pessoa usava na pinga. Tem o... Que serve para sinusite. Um remédio que serve para a dor de cabeça tem no mato. Ela dá umas cabacinhas assim. A **jandiroba**. Ela tomada por conta também... É para a sinusite. Ela é amargosa. Se você for bater ela na água, ela espuma igual sabão. Aí você chupa aquela espuminha ali. Mas não tem nada dentro da cabeça que não tira também (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Andiroba: trepadeira cucurbitácea (*Fevillea trilobata*. L.), de valor medicinal, outrossim fava-de-santo-inácio-falsa (q. v.). || Árvore loganiácea das Filipinas (*Strychnos ignatii*, Berg, ou *Ignatia amara*, L.), também chamada inácia e inaciana. || A semente medicinal de qualquer destas plantas.

6. Aurélio (2010): Bras. Bot. V. fava-de-santo-inácio-falsa.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Fava-de-santo-inácio-falsa (*Fevillea trilobata*).

9. Michaelis (2015): Bot V fava-de-santo-inácio-falsa.

183. JAQUEIRA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Mas na empresa que eu trabalho, a gente está com putumuju O pessoal está colocando muito em **jaqueira**, eucalipto. Eu acho que tem até uma lista do ministério da agricultura das quais que estão autorizadas a utilizar (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Árvore, que dá jacas, na Índia, e Brasil.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bot. Árvore de grande porte, da fam. das moráceas (*Artocarpus heterophylla*), originária da Ásia e bastante difundida no Brasil, com flores em cachos compactos que dão origem a um fruto grande e pesado, a jaca, com gomos amarelados, carnosos, viscosos e doces; JACA 2. Bras. Pop. Antq. O mesmo que jaca (4).

6. Aurélio (2010): Bot. Grande árvore morácea (*Artocarpus integra*) originária da Ásia e extremamente difundida no Brasil, de flores femininas e masculinas no mesmo espécime, dispostas em espigas compactas, folhas oblongas e coriáceas, frutos bacáceos, muito apreciados, e madeira amarela, aproveitável.

7. Cunha (2012): Planta da fam. das moráceas' xvi. Do malaiala chakka || jaqueira xvi jaqueir-al xvii.

8. Houaiss (2012): Angios árvore de até 15 m (*Artocarpus heterophylla*) da fam. das moráceas, nativa da Ásia e muito cultivada no Brasil, com madeira amarela, de qualidade, folhas oblongas, coriáceas, flores em capítulos compactos e grandes frutos sincápicos, com polpa comestível, amarela, doce e viscosa; jaca.

9. Michaelis (2015): Bot Árvore tropical de até 15 m (*Artocarpus heterophylla*), da família das moráceas, nativa da Ásia e bastante cultivada no Brasil, com madeira

amarela, de boa qualidade, folhas oblongas, coriáceas, flores em capítulos e grandes frutos bacáceos, de casca verde, grossa, com bicos, e polpa comestível, amarelada, doce e viscosa, com grandes sementes também comestíveis, depois de assadas; jaca.

184. JARRA DE ENGENHO Ncf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Aí nós fomos botar fogo. Botamos fogo no bagaço que deu uma labareda que queimou uma **jarra de engenho*** (INF4-M52).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** n.d.

6. **Aurélio (2010):** n.d.

7. **Cunha (2012):** n.d.

8. **Houaiss (2012):** n.d.

9. **Michaelis (2015):** n.d.

185. JEQUITIBÁ Nm [Ssing] _____ 8 ocorrências

a) *A mais conhecida hoje, que o pessoal mais usa é o Bálamo, né? A madeira de Bálamo... Amburana... E de **jequitibá** é mais é para armazenar mesmo... Não é tanto para envelhecer* (INF10-M56).

b) *Aí você acaba envelhecendo, mas fica uma cachaça branca. O **jequitibá** não pega coloração* (INF10-M56).

c) *Tem o Ipê, tem o **jequitibá** que é uma madeira que ela é neutra. Ela não solta cor. Então é uma cachaça branca. Mas é envelhecida no Jequitibá* (INF1-M38).

d) *O **jequitibá** também não é forte. Mas a essência da cachaça, a caracterização de toda a cachaça é que ela possa queimar. Independente de ser no início ou no final. Ela tem que queimar, dar uma queima* (INF1-M38).

e) *Tem várias. As que são mais usadas, é o Balsamo, Amburana, Carvalho, Jequitibá. **Jequitibá** Rosa, no caso. Mas na empresa que eu trabalho, a gente está com putumuju* (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): s.m. - mirtácea de grande altura.- Há j. amarelo, branco e vermelho. | É a maior árvore da flora e das maiores do mundo (B. - R.) - Costuma-se escrever "jequitibá". - Tupi.

5. Aulete (2008): Madeira nobre e rosada dessa árvore, muito us. em marcenaria e carpintaria.

6. Aurélio (2010): Nome comum a grandes árvores lecitidáceas do gênero *Cariniana* (v. *cariniana*).

7. Cunha (2012): ‘Planta da fam. das lecitidáceas’ | juquitibá 1587, jequitiba 1711 etc. | Do tupi *ĩikĩtĩ’va*.

8. Houaiss (2012): Árvore de até 45 m (*Cariniana estrellensis*), nativa do Brasil, do sul da Bahia ao Rio Grande do Sul, Acre e C.-O., de grande copa, cujo tronco atinge mais de um metro de diâmetro, folhas com a margem serrada, pequenas flores branco-amareladas, em panículas terminais, e pixídios alongados, us. como cachimbo; a madeira tem uso diverso, de pequenos objetos à construção civil e da casca faz-se boa estopa; as sementes são muito procuradas por macacos [sin.: cachimbeiro, cachimbo-de-macaco, coatinga, coatinguá, estopa, jequitibá-branco, jequitibá-rosa, jequitibá-vermelho, pau-caixão, pau-de-cachimbo].

9. Michaelis (2015): Árvore de grande porte (*Cariniana estrellensis*), da família das lecitidáceas, nativa de várias regiões do Brasil, de copa grande, tronco muito grosso, folhas serradas, pequenas flores amareladas, em panículas terminais, e pixídios longos, usados como cachimbo; a madeira, de boa qualidade, é usada na construção civil e em carpintaria, e da casca se obtém estopa; cachimbo-de-macaco, estopa, jequitibá-branco, jequitibá-rosa, jequitibá-vermelho, pau-caixão, pau-de-cachimbo.

186. JIRAU Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Eu trabalho mais aqui na época da safra com a centrífuga. Ela fica em cima daquele **jirau** ali, ó. Na safra (INF8-M48).*

b) *Num **jirau** que tem ali em cima. Eu vou levar você lá. Vou levar você lá em cima. Aí lá é o processo da fermentação. Aí o que acontece: durante o dia está moendo (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** Estrado de varas ou tábuas, colocado sobre esteios, ou na parte superior de uma parede, para nele se depositarem objetos quaisquer, ou para se fazer algum serviço, como de serra, que demande altura para o competente manejo.
5. **Aulete (2008):** Espécie de estrado de madeira que serve de depósito no interior dos cômodos.
6. **Aurélio (2010):** Estrado de varas sobre forquilhas cravadas no chão, us. para guardar panelas, pratos, legumes, etc. Armação de madeira sobre a qual se edificam as casas a fim de evitar a água e a umidade.
7. **Cunha (2012):** ‘Espécie de estrado’ | 1587, iurao c 1596, juraó 1627 etc. | Do tupi ru’ra.
8. **Houaiss (2012):** Armação de madeira semelhante a estrado ou palanque, que pode ser us. como cama, depósito de utensílios domésticos, secador de frutas ou, quando posta em cima de um fogão, como fumeiro de carne, toucinho, peixe etc.
9. **Michaelis (2015):** Armação de madeira semelhante a estrado que pode ser usada como cama, para guardar panelas, pratos ou travessas, ou como fumeiro, sobre o fogão, para defumar carne, peixe ou tocinho.

187. **JUNCIANA** Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Mas eu acho que pra mim, remédio de pinga nenhum serve. Tem uma **junciana**. Em Minas Gerais ainda tem ela bastante. Aí de vez em quando o povo me pede. Ela dá um aperto na pinga. Ela tinha aquele ardor da pinga e dá um tipo de aperto na pinga. Mas não sei para quê que serve, não. E no mais é a unha danta o pessoal coloca. A Junciana mesmo, na beira do rio (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Nome comum das plantas ciperáceas do gênero cipero (*Cyperus esculentus*, *C. badius*, *C. longus*, *C. rotundus*, etc.): ... formando ilhotas cobertas de junças rasteiras, donde agora ou logo se levantam, abraçando-se ao arvoredos, exemplares sarmentosos.

6. Aurélio (2010): Erva ciperácea estolonífera, cosmopolita, de folhas lineares e muito agudas, flores mínimas, reunidas em pequenas espigas secas, e rizoma tuberoso e comestível.

7. Cunha (2012): Junco¹ sm. ‘nome comum a várias plantas herbáceas’ xiii. Do lat. juncus -i || junça xiii. Do lat. juncea, fem. de juncus ‘relativo a junco’ || juncar xvi || junquillo sm. ‘planta bulbosa e aromática da fam. das amarilidáceas’ xvii. Do cast. junquillo.

8. Houaiss (2012): Junça: angiosperma estolonífera (*Cyperus esculentus*), com folhas estreitas, flores em espiguihas lineares e aquênios triangulares, nativa da África e do Oeste da Ásia; bimbá, chufa, junça-de-conta, junquinho [Naturalizada no Novo Mundo e daninha nos E.U.A., tem uma variedade (*C. esculentus* var. *sativus*) cultivada desde o antigo Egito, com tubérculos comestíveis depois de assados, ricos em fécula, açúcar e gordura, e de que tb. se fazem farinha e suco.]

9. Michaelis (2015): Erva estolonífera (*Cyperus esculentus*), da família das ciperáceas, nativa da África tropical e mediterrânea e do oeste da Ásia, de folhas lineares, flores muito pequenas, em espigas secas, e rizoma comestível; bimbá, chufa, junça-de-conta.

188. LAVOURA Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Hoje até mesmo uma rapadura está difícil. Ninguém quer mexer. Porque não tem gente no mato. A cana, a mandioca e a lavoura do braço dependem de gente (INF4-M52).*

b) *Eu mais o finado *** tinha aqui já mexia com lavoura, plantar um pouco de cana e nós lambicou um bocado de tempo. Mas no lucro mesmo não tinha não. Porque a gente vendia (INF4-M52).*

c) *Tinha lavouras de cana que duravam até quatro anos, se soubesse cortar ela. E no mais não tinha mais segredo não. Cortava lá na roça. lá mesmo despalhava. Tirava o olho da rapa bicha. Para a criação comer. E a cana era levada para o engenho para moer (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): O lavar, o cultivar a terra. Aratio, onis. Fem. Vid. Lavra. (O pay de família entendia melhor de lavoura, que os criados.

2. Morais Silva (1789): Lavòura:

s. f. Cultivo, e fabrico de terras, que se aproveitão.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): O cultivo da terra; LAVRA; LAVRANÇA; LAVRAMENTO; LAVRADIO; AGRICULTURA. P.ext. Extensão de terra cultivada; LAVRA: Tínhamos, ali, uma lavoura de milho.

6. Aurélio (2010): Preparação do terreno para a sementeira ou plantação; lavra. Amanho e/ou cultivo da terra; lavra, lavradio, lavragem, lavramento; agricultura. Terreno lavrado e cultivado; lavra, lavrada.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): ato de preparar o terreno para cultivá-lo. 2 o ato de cultivar, o cultivo da terra; agricultura, lavradio <cada vez são menos os que querem dedicar-se à l.> <a l. de um estado, de um país> 3 p.met. extensão de terra que se cultiva ou cultivou; lavrada <é dono de uma bela l.>.

9. Michaelis (2015): 1 Amanho e cultivo da terra; cultivo, lavra, lavradio. 2 Preparação do terreno para lançar à terra as sementeiras ou a plantação; agricultura, lavragem, lavramento. 3 A propriedade lavrada e cultivada.

189. LENHA Nf [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *Era com lenha. A lenha era tirada no mato. Aqui mesmo, na região (INF4-M52).*

b) *E esse bagaço, por ele já passar picado. Ele vai sair praticamente seco. Então a gente consegue aproveitar ele na caldeira, para a gente utilizar na destilação. Se esse bagaço meu sair muito molhado, eu vou ter que deixar ele para secar, e talvez vou ter que queimar ele com lenha. Então já acaba aumentando o meu custo, de ter que comprar lenha, essas coisas todas. Então a gente já aproveita o nosso bagaço mesmo no processo de destilação (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Ramos, ou troncos de arvores.

2. Morais Silva (1789): Lènha:

s. f. Os páos, que servem para cvar o fogo

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Peça de madeira, de ramos ou de tronco de árvore destinado ao uso como combustível.

6. Aurélio (2010): Porção de ramos, achas ou fragmentos de troncos de árvores reservados para servirem e combustível.

7. Cunha (2012): ‘Porção de madeira para queimar’ 1813. Do lat. ligna, nom. pl. de lignum -i ‘pau, lenho’. O voc. port. deve, contudo, ser bem mais antigo, tendo em vista encontrar-se em textos do latim lusitânico a forma lenia.

8. Houaiss (2012): Qualquer madeira, mais ou menos fragmentada, us. como combustível.

9. Michaelis (2015): Madeira, geralmente não aproveitável para outros fins, como ramagens, pernadas, troncos tortos, cortada e usada como combustível em fogões, fornos etc.; madeira para queimar.

190. LEVEDURA Nf [Ssing] _____ 26 ocorrências

a) *Aqui a gente mesmo produz a **levedura**. A gente usa o fermento selvagem. Que a gente produz somente com água e caldo (INF7-M42).*

b) *A **levedura** da cachaça é muito rica. Os nutrientes que colocam no caldo da cana... Que coloca ali quando vai fazer a levedura dela. Ela é rica. Porque ele coloca milho. Então todos os nutrientes estão ali. Então ali tem ferro, tem fósforo (INF1-M38).*

c) *Porque dentro da dorna você espera, pelo menos a maioria, que tenha só **leveduras**, que é quem transforma o açúcar em álcool (INF3-F34).*

d) *Porque a **levedura** é um microrganismo, um ser vivo. Então se ela morre ali, não tem ninguém para fazer o trabalho dela. Por isso que o pessoal fala: o fermento morreu. Não é o fermento, são as leveduras que estavam lá produzindo álcool que parou, que morreram (INF3-F34).*

e) *O pessoal, fala: "o fermento não zerou hoje." Não zerou quer dizer que quando você mediu lá a quantidade do brix, ainda tem açúcar. Então a **levedura** não deu conta de consumir esse açúcar para transformar em álcool (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Fermento.

6. Aurélio (2010): Lêvedo. Fermento.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Mic design. comum aos fungos da fam. das sacromicetáceas que promovem a fermentação, alguns us. na produção de bebidas alcoólicas e na panificação, como o sacromiceto, e alguns patogênicos, como a cândida; levedo, lêvedo.

9. Michaelis (2015): Micol Fungo unicelular, agente de fermentação, empregado na alimentação, especialmente na panificação e na fabricação de bebida alcoólica, como a cerveja; fermento biológico, levedo, lêvedo.

191. LEVEDURA SELVAGEM Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *A gente trabalha com fubá de milho. Um fermento lá chamado caipira, fubá de milho. Mas também trabalhamos com a levedura selvagem que fala que é o caldo por si só fermentando. São esses dois processos (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

192. LIQUEFAZER [V] _____ 1 ocorrência

a) *O álcool depois de evaporado ele desce, **liquefaz**, e já desce como cachaça. E lá na destilação tem o processo de corte, que é cabeça, cauda e coração (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): reduzir a líquido, derreter. || -, v. pr. reduzir-se ao estado líquido;

derreter-se.

6. Aurélio (2010): Tornar líquido. Fundir; derreter. Reduzir-se ao estado líquido; liquecer. Fundir-se, derreter-se.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Fazer passar ou passar (um corpo sólido ou gasoso) ao estado líquido

9. Michaelis (2015): Tornar(-se) líquido; derreter(-se), fundir(-se): A geladeira quebrou e liquefez os dois potes de sorvete que estavam no congelador. Com o aumento da temperatura, a neve liquefez-se.

193. LOSNA Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Aqui também. É uma cultura, não sei se brasileira, mas pelo menos mineira, de você colocar erva losna dentro da cachaça quando vem o bebê. E existem outros países, não com cachaça, mas com outros produtos (INF9-F29).*

b) *Existem lendas de que a losna seja um broxante. Quando a mulher tem um bebê, ela fica de quarentena. Então aqueles quarenta dias que ela fica de repouso... O marido faz a losna e espera os amigos. Aí ele não vai ficar sozinho em quarentena. Ele vai ter os amigos também (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Herva medicinal. Lança hum talo, guarneido de muitos ramos, com folhas brancas, & muito retalhadas, & flores pequenas, & douradas, a femente he redonda, & tem fórma de cacho de uvas. Abfítium, ii. Neut. Plin. Vinho de lofna.

2. Morais Silva (1789): Herva medicinal vulgar. (absintbium).

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bot. Erva aromática de sabor amargo, us. para infusões, licores etc.; ABSINTO.

6. Aurélio (2010): Nome comum a diversas plantas asteráceas do gênero Artemisia. V. absinto.

7. Cunha (2012): ‘Designação de diversas plantas da fam. das compostas’ | xiv, alosna xiv | Do lat. tard. alõxīna, provavelmente do gr. alóē oxines ‘aloés amargo’.

8. Houaiss (2012): Erva aromática (Artemisia absinthium) da fam. das compostas, muito ramosa, nativa da Europa e cultivada em todo o mundo, esp. pelas raízes e folhas, us. em infusão e de que se extrai óleo volátil tóxico, us. no licor de absinto, com ação sobre o sistema nervoso; absinto-comum, absinto-grande, absinto-maior, alosna,

artemísia, erva-das-sezões, erva-dos-vermes, erva-santa, losna, losna-de-dioscórides, losna-maior, sintro.

9. Michaelis (2015): Absinto.

194. LOTE Nm [Ssing] _____ 10 ocorrências

a) *Aí chega na dorna, coloca lá. Não está no padrão a gente faz blend. Por exemplo: eu pego uma cachaça de quatro anos com uma de dois e tento chegar no meu padrão que eu quero pôr na garrafa. Aí a gente faz lotes. Aí, por exemplo: o lote um de uma cachaça. Eu vou fazer esse blend, colocar em uma outra dorna e vou identificar e mandar para a análise. Geralmente a gente manda para belo horizonte, o pessoal faz a análise físico química toda dela. Se ela estiver no padrão e atender às normas do IMETRO, aí a gente vai para o “envase”, que seria colocar a cachaça na garrafa (INF3-F34).*

b) *Aí quando a gente já está com uma cachaça que já está envelhecida, a gente torna a pegar uma amostra dela, torna mandar para o laboratório, para fazer as análises tudo novamente. Então se essa cachaça estiver dentro dos padrões nós vamos fazer o blend. A gente vai estar padronizando essa cachaça para poder estar engarrafando o lote (INF7-M42).*

c) *Se estiver tudo dentro dos padrões. Faz o lote, engarrafa, e depois é só comercializar (INF7-M42).*

d) *Eu trabalho na área de preparação de lote da cachaça. Já é no ponto final, né? (INF12-M47).*

e) *Você pega as amostras de tornas as dornas... Aí igual: eu vou fazer um lote de duzentos mil litros. Aí depois que eu preparo ela, aí a gente faz uma análise sensorial (INF12-M47).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Moraes Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Conjunto de dados, arquivos etc. a serem processados como uma só unidade.

6. Aurélio (2010): Determinada quantidade de objetos, ger. da mesma natureza.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): 4 determinada quantidade de objetos, em geral da mesma natureza. 1 grupo de mercadorias da mesma espécie ou de espécies diferentes que se conduzem ou vendem reunidas. 4.2 grupo de unidades de um produto, fabricado em condições idênticas, para fins de inspeção e controle «l. de café» «um produto do mesmo l. do anterior».

9. Michaelis (2015): Grupo de mercadorias fabricadas em idênticas condições, com finalidades de controle.

195. MANGOTE Nm [Ssing] _____ 8 ocorrências

a) *É. Se não depois... Às vezes você liga a bomba. Vai para o campo. Chega lá não tem água. Depois... Chega cá dá um curto no fio, né? O mangote estoura, né?* (INF2-M61).

b) *Mangote é um que põe na água pra puxar* (INF2-M61).

c) *Esse aí é o tanque. O tanque é dezesseis mil. A gente usa as bombas, as mangueiras e os mangotes. Aí coloca no tonel, lá* (INF12-M47).

d) *O mangote é de você puxar a cachaça. E a mangueira já é para você colocar no tanque para poder descarregar, entendeu?* (INF12-M47).

e) *O mangote está no tonel, lá. E a mangueira está dentro do caminhão* (INF12-M47).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Mangueira1 curta, ger.de borracha vulcanizada, us. para vários fins.

6. Aurélio (2010): Mar. Mangueira us. como tubo de aspiração de bombas móveis de incêncio, reforçada por uma espiral de arame para resistir à deformação provocada pelo vácuo relativo que se faz no seu interior.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Mangueira curta, ger. de borracha vulcanizada, us. para várias finalidades.

9. Michaelis (2015): Tecn Mangueira curta, geralmente de borracha vulcanizada, para várias finalidades.

196. MANÔMETRO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *O operador sempre tem que estar olhando os visores dos **manômetros**. A pressão que tem dentro da minha caldeira, o volume de água... Então é onde tem que ter um cuidado bastante grande (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Fís. Instrumento para medir a pressão de fluidos.
6. **Aurélio (2010):** Fís. Instrumento para medir pressões.
7. **Cunha (2012):** ‘Instrumento destinado à medição de pressões’ 1858. Do fr. manomètre, termo criado por Varignon (1654-1722), a partir do gr. mano-, de manós ‘raro, escasso’, e -metro.
8. **Houaiss (2012):** Instrumento com que se mede a pressão de fluidos.
9. **Michaelis (2015):** Fís Instrumento para medir a pressão de fluidos.

197. MATO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Mas depois que começou a bater veneno, aí eles somem. Que usa mais veneno nas cana, né? Para matar o **mato**. Aí elas não ficam muito na cana, não (INF2-M61).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Multidão de plantas agrestes e peffas, & baixas.
2. **Morais Silva (1789):** Máto: s. m. Multidão de plantas agrestes.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Planta de pouca altura, agreste, encontrada ger. em terrenos baldios.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** Vegetação constituída de plantas não cultivadas, de porte médio, e ger. sem qualquer serventia.
9. **Michaelis (2015):** Conjunto de árvores de pequeno porte e outras plantas agrestes,

não cultivadas, que geralmente crescem muito juntas e são de pouca ou nenhuma utilidade; brenha, capão.

198. MELAÇO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Os escravos ficavam preso nas senzalas. Naquele momento eles trabalhavam muito com a cana-de-açúcar, com **melaço** para a produção de açúcar produção de rapadura. E como eles ficaram presos nos porões de castigo, então o que acontecia (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Mel de açfucar.

2. Morais Silva (1789): Meláço: s. m. Mel do assucar.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Calda espessa, isenta de sacarose, de cor escura e sabor amargo que se obtém como resíduo na fabricação do açúcar, us. na preparação de aguardente, como alimento para o gado etc.

6. Aurélio (2010): Líquido viscoso, fezes de cristalização do açúcar.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Mel exausto do qual não se extrai mais açúcar, mas que serve de alimento para gado ou de matéria-prima para inúmeros produtos, como aguardente, glicerina, leveduras, carburantes, borracha sintética etc.

9. Michaelis (2015): Líquido viscoso formado pelos resíduos da refinação do açúcar que serve para alimentar gado ou para a fabricação de produtos como glicerina, aguardente etc.

199. MOAGEM Nf [Ssing] _____ 23 ocorrências

a) *A parte da produção de isso aí... É você pegar e fazer o plantio, esperar apenas oito meses. É o bastante. Já dá para você fazer o corte da cana logo após fazer o corte não deixar de passar de vinte a quatro horas para fazer a **moagem**. Você faz a **moagem** disso (INF1-M38).*

b) *Tem que ter um cuidado muito grande. Que se você tem cuidado na fermentação, você tem uma destilação muito perfeita. Porque quando ele vai para a **moagem**, o próprio operário vai tirar as ponteiras e ali também já tira a terra que for junto. Então ele já tira (INF1-M38).*

c) A **moagem** era... Como eu falei para você antes. Era um aparelho de boi mansa para tocar o engenho. O engenho era tocado... De boi. E uma pessoa para colocar a cana no engenho. E na hora que enxia os cochos. Aquela mesma pessoa que moía tirava o bagaço de redor do engenho para limpar. Isso não era gente não, éramos nós mesmos. Finado *** lambicava. E eu... Moía. Os meninos de ***... Os meus já eram pequenos, já ajudavam a tirar bagaço, carregar cana para colocar no engenho... Era assim (INF4-M52).

d) Aqui ficavam dois bois, lá os outros dois, fazendo aquele processo que os escravos faziam. Aqui o mesmo sistema de **moagem**. E olha só: quando eles estavam afoitos, trabalhando aqui longas horas de trabalho. Muitas pessoas inseriam a mão entre as moendas e perdiam membros. Perdiam dedos. Tanto na época dos escravos, quanto na época do boi. Do boi era pior (INF9-F29).

e) Depois de colhida é moída. Depois da **moagem** acontece um processo chamado decantação, que seria para quem não conhece esses nomes técnicos, seria coar os bagacilhos (INF9-F29).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): Moágem:

s. f. O acto de moerem moinhos, e engenhos de assucar; oppõe-se ao pejar, ou estarem parados; esta moagem deu, ou rendeu muito durante a moagem deste anno.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Ação ou resultado de moer; MOEÇÃO; MOEDURA; MOENDA.

6. Aurélio (2010): Ato de moer; moedura.

7. Cunha (2012): Moer vb. ‘triturar, esmagar, reduzir a pó, mastigar’ xiv. Do lat. molère || mó sf. ‘pedra de moinho’ | moo xiv | Do lat. mōla || moag·eiro xx || moagem.

8. Houaiss (2012): Ato de moer (os moinhos e engenhos de açúcar); moeção, moedura, moenda <está na época da m.>

9. Michaelis (2015): Ato de moer grãos, azeitonas, cana etc.; moeção, moedura, moenda, moimento.

200. MOENDA Nf [Ssing] _____ 16 ocorrências

a) Aí plantou esse ano, cana planta. A diferença. E aí leva para o engenho, tira a quantidade de terra. O que der para fazer, passa nas **moendas** e vai para o decantador (INF3-F34).

b) *E o engenho já comprou de segunda mão também. Três **moendas**. Colocava o aparelho de boi para puxar. Uma pessoa só moía. Quando os bois eram acostumados. Quando não eram tinha que ter outro para ainda para tocar os bois (INF4-M52).*

c) *O terno são as **moendas**. Ela é três **moendas**. Ela cai nesse primeiro terno. Depois que ela passar no primeiro terno tem uma esteira que é onde tem uma água adaptada nessa esteira. A água ela cai no... Já na bagaça. Que é para tirar mais açúcar do bagaço que fica. E ela cai no segundo terno. Depois que ela cai no segundo terno, ela vai direto na esteira. Uma parte vai para a caldeira e outra parte vai descartar fora. Essa que descarta fora tem uma esteira de retorno, que a gente fala (INF5-M46).*

d) *Tração humana. Os dois homens teriam que rodar. No caso aqui, os escravos. Para que as **moendas** rodassem ali, e o outro passava a cana. Aí o sulco na época descia ali. Que era usado para fazer a rapadura, o açúcar da época (INF9-F29).*

e) *E olha só: quando eles estavam afoitos, trabalhando aqui longas horas de trabalho. Muitas pessoas inseriam a mão entre as **moendas** e perdiam membros. Perdiam dedos. Tanto na época dos escravos, quanto na época do boi. Do boi era pior (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Mô, ou o lugar, em que ha engenhos de moer.

2. Moraes Silva (1789): Moênda:

s. f. Mó, ou peças de qualquer engenho de moer, trilhar: v. g. as moendas do engenho de assúcar, são tres toros grossos de páo forrados de laminas de ferro, entre os quais se trilha a cana de assucar, e expreme o seu caldo.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Mec. Tec. Aparelho ou equipamento us. para moer; MOINHO: moenda de trigo: moenda da cana-de-açúcar.

6. Aurélio (2010): Peça ou conjunto de peças que servem para triturar ou moer; moinho. Lugar onde se acha(m) instalada(s) essa(s) peça(s).

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Mó de moinho ou conjunto de peças num engenho que serve para moer ou espremer certos produtos.

9. Michaelis (2015): 1 Mó de moinho ou mecanismo num engenho que serve para espremer ou moer determinados produtos.

201. MOINHO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *No total: engenho tocado a bois. Ou **moinho**, né? Tem gente que chama de **moinho**. Aqui ficavam dois bois, lá os outros dois, fazendo aquele processo que os escravos faziam. Aqui o mesmo sistema de moagem. E olha só: quando eles estavam afoitos, trabalhando aqui longas horas de trabalho. Muitas pessoas inseriam a mão entre as moendas e perdiam membros. Perdiam dedos. Tanto na época dos escravos, quanto na época do boi. Do boi era pior (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Engenho que serve de moer trigo, cevada, &c. Consta de roda, rodizio, pennas, poufo, corredora, aguilhão, fagurelha, lobeto, rela, vielas, veyo, quelha, ou calha, &c. Vid. nos seus lugares. Moletrina, ae. Fem. Cato. Piſtrinum, i. Neut. Cic.

2. Morais Silva (1789): Moínho: s. m. Maquina de moer o grão em farinha, dando-lhe o movimento o peso, ou a força de agua corrente, ou vento.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Engenho, com duas mós giratórias, movidas pelo vento, água, animais ou motor, para moer, esp. grãos de cereais.

6. Aurélio (2010): Engenho composto de duas mós sobrepostas e giratórias, movidas pelo vento, por queda-d'água, animais ou motor, e destinado a moer cereais.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Engenho que se destina à moagem, esp. de cereais, composto de duas mós postas uma sobre a outra, movidas pelo vento, água ou motor <m. de vento>

9. Michaelis (2015): Engenho de duas mós sobrepostas e giratórias, movido pelo vento, queda d'água, animal ou motor, usado para moer cereais; atafona.

202. MOSTO Nm [Ssing] _____ 11 ocorrências

a) *Esse vinho é o caldo fermentado. Tem pessoal que conhece como **mosto** de cana fermentado, tem que gente que conhece como vinho. Alguns já falam garapa (INF7-M42).*

b) *A cachaça começa depois... No nordeste existe uma lenda de que um escravo descobriu acidentalmente como fazia cachaça. Que era o **mosto**... Fermentou (INF9-F29).*

c) *O **mosto**. No caso é o suco da cana fermentado. Mas na época eles não sabiam que seria isso. Existe até uma historia sobre isso. e quando ele fermentou, ele levou... Deu*

uma fervura... E não virou o açúcar. Não virou o que ele iria produzir. E virou um líquido que tinha álcool (INF9-F29).

d) *Não é cachaça, é uma aguardente. Porque a legislação fala que cachaça tem o teor alcoólico delimitado... E a matéria-prima é o **mosto** fermentado da cana-de-açúcar, ou seja, o suco da cana, a garapa da cana (INF9-F29).*

e) *A destilação você vai pegar o caldo fermentado que é chamado de **mosto** ou vinho, que são os dois nomes conhecidos (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Moraes Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): 1. Sumo de uvas recém-espumado, antes de passar pelo processo de fermentação. 2. P.ext. Sumo de quaisquer outras frutas que contenham açúcar no ato da fermentação

6. Aurélio (2010): Suco, em fermentação, de qualquer fruta açucarada.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Sumo de quaisquer frutas que contenham açúcar.

9. Michaelis (2015): Caldo obtido das frutas suculentas e maduras, em fermentação, para produção de vinhos.

203. ODOR Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Aqui nós colocávamos o Bálsamo. Agora hoje eles adornam com Amburana, né? Mas a maioria é com Bálsamo. Porque o Bálsamo não deixa **odor** de nada na pinga (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Cheyro.

2. Moraes Silva (1789): Cheiro, aroma.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Que é exalado por alguma coisa, alguém ou alguma substância, e

percebido pelo olfato; CHEIRO.

6. Aurélio (2010): Impressão produzida no olfato pelas emanções voláteis dos corpos; cheiro.

7. Cunha (2012): ‘Cheiro, aroma, perfume’ xiii. Do lat. odor –ōris.

8. Houaiss (2012): Emanação volátil dos corpos que pode ser percebida pelo olfato; cheiro.

9. Michaelis (2015): Emanação volátil dos corpos percebida pelo órgão olfativo; cheiro.

204. OLHO DA CANA NCm [Ssing + Prep + ArtSing + Ssing] _____1
ocorrência

a) *O fermento nós mesmos que fazíamos. Era torrar o milho moído e colocava nos cochos. E começava com o **olho da cana**. Aquela nova. Da gente ir fazendo. Ali com uns oito, nove dias já tinha fermento pronto. Era só colocar garapa e lambicar (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

205. OPERADOR Nm [Ssing] _____2 ocorrências

a) *Aí tem que ter todos os cuidados. Com a quantidade de vapor, com a quantidade de bagaço. O **operador** sempre tem que estar olhando os visores dos manômetros. A pressão que tem dentro da minha caldeira, o volume de água... Então é onde tem que ter um cuidado bastante grande (INF7-M42).*

b) *A gente retira aproximadamente vinte litros dessa cabeça, a gente armazena ela num tanque. Aí o **operador** vem medir o teor alcoólico que iniciou esse processo de destilação, retirou esses vinte litros. Aí a gente vai deixar cair na caixinha, essa*

cachaça. Aí ele vai acompanhar esse processo de destilação. Aí tem que estar sempre acompanhando o alambique. quantidade de pressão, a quantidade de água. Porque se você deixa ele com muita pressão, a cachaça corre o risco de esquentar, sair muita água junto com a cachaça. Então assim você vai ter uma perca também (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** O que faz operação; v. g. "destro, e esportissimo perador".
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Pessoa encarregada de operar uma máquina, um sistema etc. (operador de câmera, operador de telemarketing).
6. **Aurélio (2010):** Que opera. Aquele ou aquilo que opera.
7. **Cunha (2012):** 'Executar, produzir, acionar' xvi. Do lat. operāre (por operāri) || inoperante xx || operação xvi. Do lat. operātiō -ōnis || operador 1813.
8. **Houaiss (2012):** Indivíduo encarregado de operar, de fazer funcionar máquinas, aparelhos, sistemas etc. <o. de betoneira> <o. de xerox> <o. de sistema informático>.
9. **Michaelis (2015):** Que ou aquele que opera, que executa uma ação, que é responsável pelo funcionamento de alguma coisa.

206. PACARI Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Tem também o **pacari**. Que esse é o remédio que meu avô me ensinava. Se você estivesse com uma dor no braço, uma dor na perna, uma dor nos ossos. Você colocava às vezes. Tirava a casaca dele e colocava em um litro de vinho. E deixava vinhar três dias. Aí você tomava. Não tem dor que não sare no osso. Ele serve até para câncer também (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Bras. Bot. Árvore (Lafloensia densiflora) da fam. das litráceas.
6. **Aurélio (2010):** Bras. Bot. Árvore litrácea (Lafloensia densiflora) comum nos cerrados, de folhas coriáceas, em cujo ápice há uma glândula, grandes flores

campanuladas, alvas, róseas ou esverdeadas, e fruto capsular pequeno.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Arbusto (*Lafoensia vandelliana*) da fam. das litráceas, nativo do Brasil (RJ), de folhas obovadas ou oblongas, flores brancas em panículas e frutos globosos.

9. Michaelis (2015): Arbusto (*Lafoensia vandelliana*) da família das litráceas, nativo do Rio de Janeiro, de folhas oblongas ou obovadas, flores brancas paniculares e frutos em globos.

207. PAIADA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Por causa que lá tem álcool e é seco. Aí foi uma correria doida esse dia. Teve que trabalhar até de noite para ver se apagava fogo em **paiada** que estava queimando. Capim queimando (INF4-M52).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Mistura de palha com farelo para alimento de animais.

6. Aurélio (2010): Mistura de palha e de farelo para dar aos animais.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Mistura de palha e farelos que serve de alimento para animais.

9. Michaelis (2015): Mistura de palha e farelo ou outros cereais usada como alimento para animais.

208. PAIEIRA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Paieira é o carro de boi que eles carregavam (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. **Aulete (2008):** n.d.
 6. **Aurélio (2010):** n.d.
 7. **Cunha (2012):** n.d.
 8. **Houaiss (2012):** n.d.
 9. **Michaelis (2015):** n.d.

209. PALHA Nf [Ssing] _____ 15 ocorrências

a) *Óculos, luva... Óculos para a **palha** não cortar o olho, né? E a luva também* (INF2-M61).

b) *Aí começa a colheita da cana. O pessoal começa vinte e quatro horas antes do primeiro dia de safra já começa o corte da cana. Aí corta, leva para o engenho. Lá o pessoal vai selecionando. Tirando **palha**, tirando terra... o que der para ir tirando* (INF3-F34).

c) *Para você não ter que tirar a palha, separar a **palha**. As pessoas que estão lá trabalhando ter que separar isso. Tirar a palha, fazer isso no engenho. Já põe fogo antes no canavial, e a **palha** já queima e já está melhor para você colher. Na verdade é melhor para a colheita queimar a cana. Só que para a cachaça aqui na região ninguém queima, porque vai contra os padrões da cachaça artesanal* (INF3-F34).

d) *Se você cortar ela um pouco alta, você acaba dificultando o brotamento da cana. E os cuidados mesmo com o corte são: despallar a cana o máximo possível, tirar toda a **palha** dela. Moer uma cana fresca. Nunca deixar a cana de um dia para o outro cortada no canavial, porque você vai acabar prejudicando a nossa fermentação* (INF7-M42).

e) *A sujeira vem junto com a cana. E isso aí prejudica a fermentação. Vem muita **palha*** (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** A cana do trigo, milho, cevada, & outros paens, depois de cortada, & separada da espiga.
 2. **Morais Silva (1789):** Pálha: s. f. A cana do trigo, milho, cevada, e outros pães, que se seca para sustento do gado grosso, e cavalgadas.
 3. **Souto Maior (1980):** n.d.
 4. **Amaral (1982):** n.d.
 5. **Aulete (2008):** Haste seca das gramíneas (ger. cereais) us. na indústria e para

alimentar o gado.

6. Aurélio (2010): Bot. Haste seca das poáceas (esp. cereiais) despojada dos grãos, utilizada na indústria ou para forragem de animais domésticos.

7. Cunha (2012): ‘Haste seca das gramíneas, despojada dos grãos e utilizada na indústria ou para forragem de animais domésticos’ | xiii, palla xiii | Do lat. palĕa -ae || empalhação 1858 || empalhador xx || empalhar xv || espalhar xvi || paleáceo 1858 || paleiforme 1873 || palhada xvi.

8. Houaiss (2012): Haste seca de certas gramíneas, esp. de cereais, us. na indústria para fins diversos e como forragem para animais.

9. Michaelis (2015): Haste desidratada das gramíneas utilizada no âmbito industrial, em artesanato ou como forragem animal.

210. PAROL Nm [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Hoje usam as dornas. Naquela época eles chamavam de **parol** isso aqui. Eu falo uma dorna, porque as pessoas não conhecem o **parol**. Hoje usam as dornas grandes ou os barris. Naquela época eles usavam o **parol**, que é um caixote montado de madeira para fazer o mesmo trabalho da dorna (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Tina em que se ajunta o sumo da cana nos engenhos de açúcar: Os eixos frouxos vomitavam o bagaço maior do que a cana engolida e mijavam um fio de caldo no parol. (José Américo de Almeida , Bagaceira , p. 108, ed. 1937.) || (Bras.) Cocho; manjedoura. || (Minas Gerais) Depósito de aguardente.

6. Aurélio (2010): Recipiente onde se ajunta o caldo da cana, nos engenhos de açúcar.

7. Cunha (2012): ‘Manjedoura, cocho’ ‘recipiente onde se ajunta o caldo de cana’ 1813. Do cast. perol.

8. Houaiss (2012): Nos engenhos de açúcar, cocho de madeira que serve como recipiente para receber o caldo da cana saído da moenda.

9. Michaelis (2015): Recipiente em que se apara o caldo da cana, nos engenhos de açúcar.

211. PATENTE Nf [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *É uma cachaça armazenada em um tempo maior... Custa um preço maior... Teve uma disputa por **patente** na justiça. O que deu fama. Ela é famosa por isso e pela a qualidade também. Porque o produto quando ele fica armazenado um tempo, a qualidade é diferenciada. E o preço também é diferenciado (INF9-F29).*

b) *Agora recente, depois dos anos noventa, que o Fernando Henrique conseguiu a **patente** da cachaça para o Brasil. Porque era sabido que era produzido no Brasil, mas não era reconhecido pelos outros países, então não tinha **patente** (INF9-F29).*

c) *O preconceito com a cachaça. Essa é uma questão cultural mesmo. E agora com essa **patente**... Com essa padronização, nós temos que tomar banho de cultura e bater no peito e falar bem do nosso produto. Ainda que a gente não tome ele, não goste da cachaça. Ninguém é obrigado a gostar nem dela de nem uma bebida, nós somos livres. Mas é a nossa cultura. É uma questão cultural. Vai além de você gostar de beber ou não (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): Documento que atesta o privilégio legal concedido a uma invenção. Documento que encerra designação.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Título que assegura ao autor de uma invenção, modelo de utilidade, ou desenho industrial, a propriedade e uso exclusivos de seu invento; carta patente.

9. Michaelis (2015): Registro de uma invenção ou descoberta, de marca de fábrica, de nome de produto concedido pelo Estado para garantir a propriedade ao autor, bem como uso e exploração exclusivos; carta patente: Ele tem a patente de um novo tipo de aspirador de pó.

212. PÉ DE CANA NCm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Os pinguços. Eu conheço como pinguço. Acho que é mais pinguço, **pé de cana** e cachaceiro. Os três que eu escuto mais (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** Pessoa que se dá ao vício de tomar cana.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** (Bras., Pernambuco) (pop.) bebereão, pau-d'água.
6. **Aurélio (2010):** Bras. Pop. V. ébrio.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.d.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

213. PÉ DE CUBA Ncm [Ssing + Prep + Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *A fermentação também, tem o sete dias antes. Porque o fermento, você não só mistura o milho, mistura o **pé de cuba** e joga o caldo (INF3-F34).*

b) *Ele tem todo o processo... Por exemplo: se você pegar o **pé de cuba**, quem seria? Seria o farelo de milho e de arroz, que geralmente utiliza aqui na região (INF3-F34).*

c) *Aí, por exemplo, no primeiro dia: você vai colocar ali uma quantidade disso e colocar um caldo a cinco brix. Ou seja, é uma calda mais diluída, com mais água. Aí no segundo dia você vai colocar com sete brix, ou seja, você vai aumentando a quantidade de açúcar, até chegar a quinze brix. Isso demora geralmente sete dias. Se põe a coisa mais controlada. E aí com sete dias, você tem o **pé de cuba** que é o fermento. Aí sim, esse caldo de quinze, ele vem para o **pé de cuba**. Aí que você começa o processo mesmo de produção de vinho. Que seria o caldo de cana depois de fermentado (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

214. **PÉ INCHADO** NCm [Ssing + AdjSing] _____ 2 ocorrências

a) *O pessoal fala assim que tem o pé inchado. O pé inchado é da pessoa beber demais, aí então vem aquela... Simples doença, né? Que é a cirrose. Mas a cirrose não é só da cachaça. Tem pessoas que tem cirrose sem tomar cachaça. Tem pessoas que nunca tomaram a cachaça na vida e pegaram cirrose (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

215. **PENEIRA** Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Então ele vai queimar esse bagaço que vai gerar vapor para aquecer, igual eu falei. Aí que acontece, esse caldo já sai de lá coado. Tem uma peneira que vai coar ele. Leva para a sessão de fermentação, que eu te falei. Passar pelo processo de fermentação que o caldo em contato com o fubá de milho (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** He hua façquia circular, com hu tecido delgado de feda crua no fundo, por onde paçfaa farinha feparada dos farelos. As peneiras ralas são de feda de cavallo. Peneira alvarral, he por onde paçfa o rolaõ.

2. **Morais Silva (1789):** Penèira: Peça feita de cabellos de cavalo, ou fios de seda, e tesa, na qual se põe alguma coisa moída, para separar as partes mais miúdas, e finas; também as ha de palhinha, e de arame, para aparrar as pérolas, e diamantes da grandeza que paixão pelos buracos da peneira, ficando nella os mais graúdos.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Peça ger. redonda com fundo de tela por onde passa somente a matéria fina ali posta.

6. Aurélio (2010): Objeto, geralmente circular, com caixilho de madeira ou de metal, como fundo formado de fios entrançados, de tela, taquara, crina ou metal, e empregado para separar substâncias reduzidas a fragmentos (moídas, britadas, trituradas, etc.), retendo as partes mais grossas.

7. Cunha (2012): ‘Objeto, geralmente circular, com caixilho de madeira ou de metal, com o fundo formado de fios entrelaçados’ | peneira xiii | Do lat. *panāriā (cláss. pānārīum -ī ‘cesta de pão’) || peneirar xiv.

8. Houaiss (2012): Utensílio ger. circular, constituído de armação de madeira, metal ou plástico e fundo de fios de arame fino, plástico, taquara etc. entrançados de forma mais ou menos estreita, por onde se passam substâncias transformadas em pequenos fragmentos, esp. farinha de cereais.

9. Michaelis (2015): Utensílio formado por uma armação circular geralmente de plástico, metal ou madeira com um fundo em trama bem estreita de arame, plástico, taquara etc., usado para separar substâncias reduzidas a fragmentos menores dos maiores que nele passam.

216. PET Nm [Ssing] _____ 10 ocorrências

a) *É proibido na verdade. Cachaça no plástico é proibido, porque o álcool consegue extrair muitas substancias. É tanto que na madeira, se você colocar agua e cachaça numa dorna. O álcool vai extrair muito mais propriedades da madeira do que a agua. Então a mesma coisa que ela faz na madeira, ela pode fazer na garrafa **pet**. É tanto que é proibido. Pela gradação alcoólica, né? Que é alta demais. Então mais álcool vai conseguir extrair mais substâncias para a cachaça. E é proibido (INF3-F34).*

b) *Para vender, ela custa... Hoje eu acho que eles estão vendendo de vinte nove, trinta reais, seiscentos ml. Se você for comprar uma **pet**, ele vai te vender a vinte reais. Dois litros de cachaça à vinte reais (INF3-F34).*

c) *Depende muito de quem está comprando. Tem muita cachaça em garrafa **pet** que é muito boa. Geralmente compra do próprio produtor. Que é registrado no Ministério, que tem tudo prontinho (INF3-F34).*

d) *Agora, você comprar uma **pet** aí, de cinco, seis reais. Aí você já pode desconfiar, deve ser alguma cachaça mais... Porque essas de vinte reais geralmente são porque a pessoa teve um trabalho, um processo todinho e pode ser que seja de um produtor de cachaça registrado no ministério. A diferença é que... No caso não tem os impostos*

do... *E tá numa vasilha não permitida também. Porque o plástico não pode* (INF3-F34).

e) *Ele vende no **pet**, a pessoa vai lá e está acessível. O produto pronto, acabado, lá bonitinho, não é tão acessível. Mas o produto a granel, que a gente fala... é bem acessível* (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.d.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Sigla de tereftalato de polietileno.
9. **Michaelis (2015):** n.d.

217. PICADOR Nm [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *É. Já pega os feixos e vai colocando dentro da esteira assim, ó. De dentro dessa esteira igual lá. Lá tem um **picador**. Ela passa nesse **picador**. Ela já saiu na frente toda picadinha. Aí ela passa no primeiro terno* (INF5-M46).

b) *E essa cana, quando ela chega na indústria ela vai passar num equipamento que a gente conhece como **picador**. Ele vai processar essa cana, ele vai picar ela. Como se fosse uma cana de ração. Depois que ela é picada, ela vai passar no engenho. E a gente tem dois ternos aqui* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** O mesmo que picotador (instrumento que picota).
6. **Aurélio (2010):** Bras. Picotador.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Picotador (no sentido de 'instrumento').

9. Michaelis (2015): Picotador.

218. PICANTE N [AdjSing] _____ 3 ocorrências

a) *Isso depende muito da madeira. Se você pegar um Bálsamo, ela vai te dar um sabor mais **picante**. Se você pegar o Carvalho, vai te dar um gosto mais adocicado. Aí vai pegar a Amburana, tem um gosto floral. Te lembra flores. Então depende da característica sensorial que você quer (INF3-F34).*

b) *Já o Bálsamo, que é tradição aqui da região. O Bálsamo é como se fosse a madeira padrão. Aí já vem um gosto mais amargo, mais **picante** (INF3-F34).*

c) *Com corante... alguma coisa assim. Apesar que aqui eu acredito que não tem isso. Mas se você pôr uma cachaça muito escura no Bálsamo, ela fica indigesta. Você não consegue. É muito forte. Assim, pode até conseguir. Mas vai ser tipo Carqueja... Deve ser muito **picante**, não dá para beber (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Cul. Diz-se do que tem sabor ardido (molho picante; pimenta picante).

6. Aurélio (2010): Que ecita ou irrita o paladar.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Apimentado ou com forte sabor ácido.

9. Michaelis (2015): n.c.a.

219. PIMENTINHA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *A Amburana vai queimar bem lá no final. Vai dar tipo uma **pimentinha**, quando a gente morde uma pimenta por exemplo. Você só vai gostar no final. E o Ipê não é tão forte (INF1-M38).*

b) *É a baunilha, é adocicado... Chega a pegar na língua, né? Como se fosse aquela...*

*Já experimentou canela? Sente pegando tipo uma **pimentinha**? Essa é a Amburana e isso agrada uns paladares e outros não (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.c.a.
4. **Amaral (1982):** n.c.a.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.c.a.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

220. PINGA Nf [Ssing] _____ 157 ocorrências

a) *A **pinga** hoje para mim não tem qualidade. É uma **pinga** aguada. Eles adorna ela, mas coloca muita água para render. E cara. A **pinga** hoje é cara. Você encontra **pinga** boa e barata, mas na mão dessas pessoas que faz **pinga** igual nós fazíamos antigamente. Faz escondidinho lá e guarda. Mas a pinga que passa na mão dos grandes produtores. Tá registrada e o selo é muito caro (INF4-M52).*

b) *Na verdade, a cachaça é chamada de **pinga** ou **pinga** aguardente, ou branquinha... Esses nomes... Pelas traduções que vem da época dos escravos. Igual eu te falei: pingava nas costas dos escravos. Então falava: "Ah! Aquele caldo que pingava em mim me trazia euforia, alegria...". Então aí, o nome **pinga** vem da época dos escravos (INF11-F33).*

c) *Não. Em **pinga** não pode pôr não. E tem um remédio que esse eu já cacei e não achei. É a raiz de Perdiz. Só Ju que sabe onde tem ela aqui. Essa é boa de você colocar na **pinga** também (INF13-M75).*

d) *A **pinga** lá era o seguinte: ela saía tão... Porque tirava a **pinga** branca, para a água branca ir para um lado e a **pinga** ir para outro (INF13-M75).*

e) ***Pinga** é aquela coisa que você pega em um bar em mistura com outra **pinga**, com vários sabores ali. Então ali é uma **pinga** (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** Eufemismo de cachaça, expressão genérica, popular, já folclórica.
4. **Amaral (1982):** Aguardente de cana.
5. **Aulete (2008):** Pop. Aguardente de cana-de-açúcar; CACHAÇA.
6. **Aurélio (2010):** Bras. Pop. Bebida alcoólica, sobretudo aguardente [v. cachaça].
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Aguardente de cana; cachaça.
9. **Michaelis (2015):** Coloq cachaça.

221. PINGUÇO Nm [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *Os pinguços? Os pinguços. Eu conheço como pinguço. Acho que é mais pinguço, pé de cana e cachaceiro. Os três que eu escuto mais* (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** Bêbado.
4. **Amaral (1982):** O mesmo que pinguê(i)ro. bebedor de pinga, aguardente de cana.
5. **Aulete (2008):** Que bebe muito e com frequência; BEBERRÃO; CACHACEIRO; ÉBRIO.
6. **Aurélio (2010):** Embriagado. Diz-se dos olhos dos bêbedos contumazes ou de quem está com muito sono. Bras. MG Indivíduo dado à pinga; pingueiro, cachaceiro.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Diz-se de ou quem bebe pinga (no sentido de 'cachaça').
9. **Michaelis (2015):** Diz-se dos olhos de quem está muito bêbado ou sonolento.

222. PLANTIO Nm [Ssing] _____ 40 ocorrências

a) *Devido o solo da cidade de ser bem seco, mas porém ao mesmo tempo muito argiloso começaram então o plantio da cana aqui. O plantio da cana e o pessoal começou a descobrir que o solo daqui tinha muito nutriente* (INF1-M38).

b) *Compre material, monte aí e depois que você montar ali, comece a fazer o **plantio** da cana (INF1-M38).*

c) *O **plantio** aqui é... Fazer o... Tem o trator, aí, tem o sulcador. Aí eles... Tomba a terra, sulca a terra (INF2-M61).*

d) *Aqui tem vezes que precisa no **plantio** eu ajudo também, né? Eu faço tudo, né? O que precisar eu ajudo. Aqui eu trabalho no **plantio**, trabalho na irrigação... Eu faço tudo (INF2-M61).*

e) *O processo de produção de cachaça começa na preparação da terra, né? Aí primeiro você vai ver a aérea que você vai plantar. Que você quer fazer um **plantio**. Aí você pega uma amostra ele do solo. Manda analisar. Ver o que a terra vai precisar de adubo. Aí se corrige solo. Depois você prepara a terra, né? E aí molha... Esperar a chuva vir. Quem não espera tem irrigação. Molha por contra própria e aí começa a fazer o **plantio** da cana. Só que antes de fazer o **plantio** você faz... Igual eu falei de adubo. O que precisar de fazer de cobertura, você faz. Aí você... Tem gente, igual lá na Seleta. Que a minha maior vivência foi lá. Já tem o viveiro de muda. Que é um tipo de cana que seleciona. Já tem um viveiro já. Aí já tira desse viveiro para fazer o **plantio** da cana (INF5-M46).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** Ação ou resultado de plantar; PLANTAÇÃO.

6. **Aurélio (2010):** Plantação.

7. **Cunha (2012):** n.d.

8. **Houaiss (2012):** Ato ou efeito de plantar.

9. **Michaelis (2015):** Plantação.

223. **PODÃO** Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Então, aqui a nossa colheita é toda manual, com o **podão**. A gente conhece como facão. É o que a gente usa aqui para estar cortando (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** Ferro arqueado do meyo por diante, com gume pela parte de dentro, & effe muito delgado, & agudo.
2. **Morais Silva (1789):** Foice de podar. § fig. Homem velho, que serve para podar, não mais para trabalhos, que demandão forças.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Foice de cabo curto e lâmina afiada us. para podar árvores, abrir picadas na mata etc.
6. **Aurélio (2010):** Espécie de foice, de cabo curto, afiadíssima, usada para cortar madeira, podar arcores, abrir picada, etc. Tesoura para podar; podadeira, podoa.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Variedade de foice muito afiada, de cabo curto, us. para cortar madeira, podar árvores etc.
9. **Michaelis (2015):** Foice afiada e de cabo curto usada no corte de árvores e madeiras.

224. PONTEIRAS Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Tem que ter um cuidado muito grande. Que se você tem cuidado na fermentação, você tem uma destilação muito perfeita. Porque quando ele vai para a moagem, o próprio operário vai tirar as **ponteiras** e ali também já tira a terra que for junto. Então ele já tira. Porque tem a parte de decantação. Então já limpa ali. Só que na parte da fermentação você tem que ter uma parte bem maior de cuidado. Para não cair nenhum excesso. Até a nossa própria saliva (INF1-M38).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.c.a.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** n.c.a.
9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

225. POTÁSSIO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Aqui a gente usa ureia, potássio... E tem outros adubos também. Mas geralmente é ureia, potássio, sulfato de amônia também a gente usa* (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Elemento químico de número atômico 19, metálico, branco-prateado, muito mole, do grupo dos metais alcalinos, encontrado em grande quantidade na natureza. [Símb.: K].
6. **Aurélio (2010):** Quím. Elemento de número atômico 19, pertencente aos metais alcalinos, branco-prateado, pouco denso e muito mole [símb.: K].
7. **Cunha (2012):** Potassa sf. ‘hidróxido de potássio’ xviii. Do fr. potasse, deriv. do neerl. potasch || potássio sm. ‘elemento químico de número atômico 19, metálico, branco-prateado, muito mole, do grupo dos metais alcalinos’ | potassium 1843 | Do fr. potassium, deriv. do ing. potassium, voc. introduzido por Davy, em 1807, na linguagem internacional da química.
8. **Houaiss (2012):** Elemento químico de número atômico 19 da família dos metais alcalinos (símb.: K) [Us. em ligas com sódio em trocadores de calor de usinas nucleares.] cf. tabela periódica.
9. **Michaelis (2015):** Quím Elemento químico de número atômico 19, que pertence à família dos metais alcalinos, branco, levemente prateado, com reflexos azulados, de pouca densidade e muito maleável à temperatura ambiente. Símbolo: K.

226. **PRA TUDO** NCm [Prep + PronSing] _____ 2 ocorrências

a) *E tem também o Pra Tudo. O Pra Tudo também é remédio. Você põe ela em pinga. Esse é um remedião também. Ele é bom para tudo quanto é dor. Se você sentir dor no corpo ele é bom* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.

5. Aulete (2008): Nome comum a diversas plantas de diferentes gên. e fam., esp. as do do gên. Gomphrena, da fam. das amarantáceas, us. para fins medicinais.

6. Aurélio (2010): Planta apocinácea dotada de inflorescência, com flores amarelas e pedunculadas, e cujo fruto é folículo linear, com sementes coroadas de pelos compridos; abutua, paratudo.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Paratudo: design. comum a inúmeras plantas de diferentes gên. e fam., esp. às do gên. Gomphrena, da fam. das amarantáceas, com usos medicinais.

9. Michaelis (2015): Denominação comum a várias plantas de diferentes gêneros e família, principalmente as do gênero Gomphrena, da família das amarantáceas, muito cultivadas por suas propriedades medicinais.

227. PRENSA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Lá a gente pega alguns pontos do canavial. Você pega cinco pontos. As laterais e o meio. Pega uma amostra de cana. Aí eu tenho que fazer a análise dela. Como que eu faço essa análise? Eu tenho que extrair o caldo dela que ia passar na forrageira depois eu tenho que tirar o caldo dela e pôr em uma prensa. E aí a gente tem um equipamento chamado refratômetro, que é onde eu vou fazer a análise desse teor de açúcar dela e aí eu vou descobrir se ela está no ponto ideal de ser cortada ou não (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Engenho composto de duas taboas lisas, que chegando-se por meyo de dous parafusos, aperraõ muyto. He instrumento de Livreyros, Marceneyros, &c.

2. Moraes Silva (1789): Prênsa:

s. f. Duas peças de madeira de quatro faces planas, enfiandas nuns parafusos parallellos; apertão-se uma contra a outra peça, para apertar o que fica entre elas; usão desta máquina os livreiros, os quaes chamão prensa de engenho a de que usão para apertar os Livros; a outra é de apertar sómente: também é usada dos marceneiros, &c.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Aparelho manual ou mecânico composto essencialmente de duas peças das quais uma se move aproximando-se da outra para comprimir, apertar ou achatá qualquer objeto colocado entre as duas. [De acordo com sua função específica, tem uma configuração e uma denominação própria.]

6. Aurélio (2010): Instrumento manual ou mecânico destinado a comprimir ou achatá uma coisa entre suas duas placas ou outras peças apropriadas.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Máquina ou instrumento destinado a comprimir ou achatar qualquer coisa entre suas duas peças principais.

9. Michaelis (2015): Máquina composta essencialmente de duas peças, das quais uma se move contra a outra para comprimir, achatar ou espremer qualquer objeto ou substância que entre elas se coloque; é usada em muitos processos de trabalho por compressão, tais como acetinar, aparar ou cortar papel ou papelão, marcar, numerar ou picotar papel; na preparação de cerveja, vinho ou óleo vegetal; para enfardar algodão etc.

228. PRÉ-SAFRA Nf [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *Quando eu estava na fazenda mesmo. Que eu já cheguei até a morar lá. Minha função era a seguinte. Antes de... **Pré-safra**, eu teria que acompanhar o canavial (INF3-F34).*

b) *É como se fosse o preparo mesmo para a safra, que geralmente aqui na região começa no mais cedo possível em Abril. Mas geralmente é de maio a setembro. Então depois de setembro, você tem o período, no caso, pós e **pré-safra**. Seria pós, porque ali você tem o plantio... Depois que você termina a produção da cachaça, aí você vai verificar a cana, se precisa plantar ou não. E vai fazendo esse tipo de processo. Antes da safra, que a gente fala a **pré-safra**, seria controlar... Por exemplo: a cana. Qual talhão da cana que a gente vai utilizar? (INF3-F34).*

c) *Aí a gente faz o básico mesmo, porque aqui não tem tanta tecnologia. Então o que a gente consegue fazer é isso. Na **pré-safra**. É manutenção de alambique... de engenho, de dornas... O que precisar na fábrica. E controlar a cana para a gente já ir começar a escolher por onde que a gente vai começar a moer (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

229. PULVERIZAÇÃO Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Pulverização é um herbicida que nós bate né, para matar o mato (INF14-M29). Tem pulverização, que é um pulverizador que adapta nos tratores e bate nas canas (INF14-M29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Atividade de aspergir ou borrifar um líquido ou qualquer produto que o tenha como veículo.

6. Aurélio (2010): Ato ou efeito de pulverizar(-se).

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Ato de borrifar (algo) com líquido.

9. Michaelis (2015): Aspersão de gotículas ou pó.

230. PULVERIZADOR Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Tem pulverização, que é um pulverizador que adapta nos tratores e bate nas canas (INF14-M29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Diz-se de utensílio com que se espalha pó de substância sólida ou se borrfam gotículas de produto líquido.

6. Aurélio (2010): Aparelho utilizado para projetar matéria pulverizada ou espargir líquidos em gotas tenuíssimas.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Diz-se de ou dispositivo que espalha pó ou um líquido, reduzido a gotículas minúsculas, sobre (alguma coisa).

9. Michaelis (2015): Diz-se de ou mecanismo utilizado para aspergir pó ou gotículas.

231. PUTUMUJU Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Tem várias. As que são mais usadas, é o Balsamo, Amburana, Carvalho, Jequitibá. Jequitibá Rosa, no caso. Mas na empresa que eu trabalho, a gente está com putumuju (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): (Bras.) árvore leguminosa (*Centrolobium robustum*, Benth.), de madeira boa para construções navais.

6. Aurélio (2010): n.c.a.

7. Cunha (2012): ‘Planta da fam. das leguminosas’ | 1587, potumugu 1624, putumugu 1633 etc. | Do tupi putumu’ru.

8. Houaiss (2012): Árvore (*Platymiscium praecox*) da fam. das leguminosas, subfam. papilionoídea, nativa do Brasil (BA, RJ), de folíolos ovais e cálice campanulado.

9. Michaelis (2015): Árvore perene (*Platymiscium praecox*), da família das leguminosas, nativa do Brasil e encontrada na Bahia e no Rio de Janeiro, com pequenas folhas ovais e cálice campaniforme.

232. QUEIMAR [V] – QUEIMAÇÃO Nm [Ssing] _____ 8 ocorrências

a) *O Bálsamo não é tão adocicado mas só **queima** no início da nossa língua, nosso paladar. A Amburana vai **queimar** bem lá no final. Vai dar tipo uma pimentinha, quando a gente morde uma pimenta por exemplo. Você só vai gostar no final. E o Ipê não é tão forte. O Jequitibá também não é forte (INF1-M38).*

b) *Mas a essência da cachaça, a caracterização de toda a cachaça é que ela possa **queimar**. Independente de ser no início ou no final. Ela tem que **queimar**, dar uma queima (INF1-M38).*

c) *Geralmente vai do gosto de cada um. A pessoa que tem um paladar mais afinado vai escolher uma cachaça de primeira. Aquela que não **queima**, que dá só um ardozinho na boca... Vai descendo para o estômago sem **queimar** (INF10-M56).*

d) *Ela sentiria ela **queimando** na garganta. Depois que ela tomasse ela teria que sofrer a primeira vez. Aí vai sentir essa **queimação**. Com menos álcool, eu acredito que seria melhor (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: Queimar, também se diz de coufas de comer, & beber, que com o calor virtual, que tem, abração a garganta, as entranhas, &c.
2. **Morais Silva (1789)**: n.c.a.
3. **Souto Maior (1980)**: n.d.
4. **Amaral (1982)**: n.d.
5. **Aulete (2008)**: Desconforto estomacal causado por acidez excessiva.
6. **Aurélio (2010)**: n.c.a.
7. **Cunha (2012)**: n.c.a.
8. **Houaiss (2012)**: Produzir ardência ou queimadura em «o álcool queimou-lhe a garganta».
9. **Michaelis (2015)**: n.c.a.

233. QUIRELA DE ARROZ Ncf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Ela fica aproximadamente seis, sete anos no carvalho. O processo de fermentação dela é fermentação caipira que é com fubá de milho, **quirela de arroz** (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: n.d.
2. **Morais Silva (1789)**: n.d.
3. **Souto Maior (1980)**: n.d.
4. **Amaral (1982)**: n.d.
5. **Aulete (2008)**: A parte mais grossa de qualquer substância pulverizada, e que não passa pelos orifícios da peneira. || Milho quebrado para os pintos e os pássaros. || -, pl. (fig.) dinheiro miúdo; quantia pequena; trocados. F. tupi Curuera.
6. **Aurélio (2010)**: n.d.
7. **Cunha (2012)**: n.d.

8. Houaiss (2012): Quirera: arroz muito quebrado, de qualidade inferior; sanga.

9. Michaelis (2015): Quirera: O farelo mais grosso de qualquer substância moída ou pulverizada, que não passa pela peneira.

234. QUIRELA DE MILHO Ncf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *O que eu conheço mesmo assim... Que é o mais popular aí... Que o pessoal usa é a quirela de milho, né? O milho, né? Eles usam mais a quirela. E eu conheço também a fermentação na própria garapa da cana. Não usa esse fermento, né? Aí sai uma cachaça gostosa também (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): A parte mais grossa de qualquer substância pulverizada, e que não passa pelos orifícios da peneira. || Milho quebrado para os pintos e os pássaros. || -, pl. (fig.) dinheiro miúdo; quantia pequena; trocados. F. tupi Curuera.

6. Aurélio (2010): Quirera: milho quebrado que se dá aos pintos e pássaros.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Milho quebrado (com o que se dá a pequenas aves e pássaros, p.ex.)

9. Michaelis (2015): O farelo mais grosso de qualquer substância moída ou pulverizada, que não passa pela peneira.

235. RABO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Mas tem um pessoal que tira uma cachaça aí da cabeça que não é bem a de qualidade... De primeira, né? Mas o coração seria a cachaça de primeira, né? No meu entender. O rabo tem que jogar fora. Mas tem muita gente que aproveita... Para vender aquela cachaça mais barata e tudo, mas não é o caso dos grandes produtores que tem a principal característica é manter a qualidade da cachaça (INF10-M56).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Moraes Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.c.a.

6. Aurélio (2010): n.c.a.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): n.c.a.

9. Michaelis (2015): n.c.a.

236. RAIZ Nf [Ssing] _____ 10 ocorrências

a) *Essas tradições de antigamente das pessoas utilizarem essas coisas. Eles falavam que se tornaria, no caso uma cachaça que ia ser um remédio para curar. Então era muito a questão de crença. Realmente, existe alguns momentos que você pode utilizar a cachaça que... Que vai ser bacana para algumas coisas. Tem gente que usa, igual você falou. **Raiz** aquilo ali para quem crê e para pessoas que realmente acham que vai curar, ela vai curar. Mas eu não eu não estudei ainda se tem algum estudo específico que realmente constata que aquela erva que foi inserida ali. Se realmente ela vai trazer determinados benefícios que as pessoas falavam naquela época, né?* (INF11-F33).

b) *Aqui a **raiz** que nós usávamos para colocar na pinga. Que meu avo ensinava... a **raiz** para tomar. Era a **raiz** de caju, a **raiz** de Rupão . É uma **raiz** boa* (INF13-M75).

c) *Colocar na pinga. A **raiz**. Essa raiz de unha danta, você já sabe. Usa aqui direto, a unha danta e a quina* (INF13-M75).

d) *E tem a **raiz** do canguçu também. Esse é para... Se você tiver sentindo gases presos... Intestino. Você rala ele, machuca ele, põe na agua fervendo e faz o chá e toma. Com a fé em Deus na hora também some* (INF13-M75).

e) *Ela incha muito a... Barriga enche de gases. Aí eu sinto que tomo... Aí como eu estou lhe dizendo eu relo a **raiz** do canguçu* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: A parte mais intima da planta, a qual metida debayxo do chão, lhe dá o succo com que se alimenta. A raiz propriamente fallando não he outra coufa, que não a producção do talo, o qual fahindo da femente, se divide em muytos fios, ou fibras, que se pégão, & o sustentão. Radix, icis. Fem. Cic.

2. **Morais Silva (1789)**: A parte da planta, que fica em baixo da terra, e que absorve

para a nutrir os succos apropriados.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Bot. Parte de uma planta vascular que ger. cresce para baixo e dentro do solo (ou da água) e cuja principal função é fixar o organismo vegetal e absorver nutrientes e água. [Dim.: radícula. Em certas plantas (como a beterraba, o aipim ou mandioca etc.), a raiz é a parte comestível.]

6. Aurélio (2010): Bot. Porção inferior do eixo de uma planta, que cresce, ger., para dentro do solo, e cuja função fundamental é fixar o organismo vegetal e retirar do substrato os nutrientes e a água necessários à vida da planta. Há raízes aquáticas e aéreas, razão por que a raiz se caracteriza melhor pela estrutura. Aparece nos pteridófitos e fanerógamos; os demais grupos vegetais têm rizoides, simples órgãos radiciformes, cujas funções são semelhantes.

7. Cunha (2012): '(Bot.) porção do eixo das plantas superiores que cresce para baixo, em geral dentro do solo, e cuja função fundamental é fixar o organismo vegetal e retirar do substrato os nutrientes e a água necessários à vida da planta' 'cerne, origem, princípio' | xiii, rayz xiii, reyz xiv etc. | Do lat. radix –icis.

8. Houaiss (2012): Morf. bot eixo de uma planta vascular, que se desenvolve a partir da radícula, ger. descendente e subterrâneo, freq. com ramificações secundárias, e que serve para fixá-la a um substrato, além de absorver e conduzir água e minerais.

9. Michaelis (2015): Bot Órgão de uma planta vascular, desenvolvido a partir da radícula, geralmente fixo ao solo, crescendo com ramificações secundárias, com as funções de fixar a planta a um substrato, além de absorver e conduzir água e nutrientes; estirpe.

237. RAIZ DE CAJU Ncf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Aqui a raiz que nós usávamos para colocar na pinga. Que meu avo ensinava... a raiz para tomar. Era a raiz de cajú, a raiz de rupão . É uma raiz boa (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.
 8. Houaiss (2012): n.d.
 9. Michaelis (2015): n.d.

238. RAIZ DE PERDIZ NCf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *E tem um remédio que esse eu já cacei e não achei. É a raiz de perdiz. Só *** que sabe onde tem ela aqui. Essa é boa de você colocar na pinga também* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.
 2. Moraes Silva (1789): n.d.
 3. Souto Maior (1980): n.d.
 4. Amaral (1982): n.d.
 5. Aulete (2008): n.d.
 6. Aurélio (2010): n.d.
 7. Cunha (2012): n.d.
 8. Houaiss (2012): n.d.
 9. Michaelis (2015): n.d.

239. RAIZ DE RUPÃO NCf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Aqui a raiz que nós usávamos para colocar na pinga. Que meu avo ensinava... a raiz para tomar. Era a raiz de caju, a raiz de rupão . É uma raiz boa* (INF13-M75).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.
 2. Moraes Silva (1789): n.d.
 3. Souto Maior (1980): n.d.
 4. Amaral (1982): n.d.
 5. Aulete (2008): n.d.
 6. Aurélio (2010): n.d.
 7. Cunha (2012): n.d.
 8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

240. RAIZ DE CANGUÇU Ncf [Ssing + Prep + Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *E tem a **raiz do canguçu** também. Esse é para... Se você tiver sentindo gases presos... Intestino. Você rala ele, machuca ele, põe na água fervendo e faz o chá e toma. Com a fé em Deus na hora também some (INF13-M75).*

b) *Eu sinto problema de gases. Que eu sinto por causa da hérnia. Porque eu tenho a hérnia... Ela incha muito a... Barriga enche de gases. Aí eu sinto que tomo... Aí como eu estou lhe dizendo eu relato a **raiz do canguçu**... Outra hora eu machuco ela, outra hora eu descasco ela verde e como (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

241. RAPADURA Nf [Ssing] _____ 5 ocorrências

a) *Depois botou essa fábrica aqui. A pinga não era... Hoje até mesmo uma **rapadura** está difícil. Ninguém quer mexer. Porque não tem gente no mato. A cana, a mandioca e a lavoura do braço dependem de gente. O pessoal não tá... O que está ficando no mato é velho. E velho não vai produzir nada porque ele está aposentado. Ele vai só comer e ficar de boa (INF4-M52).*

b) *Tração humana. Os dois homens teriam que rodar. No caso aqui, os escravos. Para que as moendas rodassem ali, e o outro passava a cana. Aí o sulco na época descia ali. Que era usado para fazer a **rapadura**, o açúcar da época (INF9-F29).*

c) *A cana hoje é diferente de antigamente. Eles começaram produzindo cachaça e **rapadura** também com a cana Java, que é uma cana de genética pura. Antigamente, não sei na sua infância você via falar cana java, cana caiana (INF9-F29).*

d) *Pelo que a gente estudou no curso referente ao surgimento da cachaça ela veio lá da época dos escravos. Os escravos ficavam presos nas senzalas. Naquele momento eles trabalhavam muito com a cana-de-açúcar, com melaço para a produção de açúcar produção de **rapadura**. E como eles ficaram presos nos porões de castigo, então o que acontecia. Esse caldo que eles colocaram lá para fermentar, começou a cair sobre as costas dos escravos e eles sentiram aquela sensação de euforia de alegria porque eles começaram a beber, né? Aquele caldo. Então eles tinham essa sensação. E quando pingava neles, eles sentiam o ardor nas costas. Então aí que começou a chamar a cachaça de pinga (INF11-F33).*

e) *O pessoal conta que desde a época dos escravos, que já tinham essa questão da cachaça e com o surgimento daquele período da cidade. Tinha a questão dos plantios de cana, que utilizavam para a produção de **rapadura** e eles aproveitavam, e faziam ali um destilado, que chamava de pinga, aguardente naquele momento. Para uso pessoal, ou até mesmo para vender (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Bras. Açúcar mascavo em forma de pequeno tijolo.
6. **Aurélio (2010):** Bras. Açúcar mascavo, em forma de pequenos tijolos.
7. **Cunha (2012):** ‘rapadela’ ‘açúcar mascavo, em forma de pequenos tijolos’ 1844.
8. **Houaiss (2012):** Açúcar mascavo solidificado em forma de um pequeno tijolo.
9. **Michaelis (2015):** Açúcar mascavo solidificado em barra.

242. REFRAÔMETRO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Lá a gente pega alguns pontos do canavial. Você pega cinco pontos. As laterais e o meio. Pega uma amostra de cana. Aí eu tenho que fazer a análise dela. Como que eu faço essa análise? Eu tenho que extrair o caldo dela que ia passar na forrageira depois eu tenho que tirar o caldo dela e pôr em uma prensa. E aí a gente tem um equipamento chamado **refratômetro**, que é onde eu vou fazer a análise desse teor de açúcar dela e aí eu vou descobrir se ela está no ponto ideal de ser cortada ou não (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Instrumento que mede o índice de refração de determinada substância.
6. **Aurélio (2010):** Instrumento para medir o índice de refração de uma lente ou de uma substância.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Instrumento utilizado na medição do índice de refração de substâncias.
9. **Michaelis (2015):** Fís Instrumento usado para determinar o índice de refração de líquidos ou sólidos.

243. RÊGO Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *É o material que tem ali. Que faz o **rêgo**. Aí a carreta passa no meio vai jogando assim, o sulco o outro vem cortando o outro vem tampando (INF2-M61).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** O sulco, a abertura, que deixa na terra o ferro do arado entre leiva, e leiva.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Sulco deixado na terra pelo arado ou por outro instrumento.
6. **Aurélio (2010):** Sulco deixado pelo arado. Valeta num campo cultivado.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Sulco deixado no terreno pelas rodas de um carro.
9. **Michaelis (2015):** Depressão deixada no solo pelas rodas de um veículo; relheira, relheiro, rodeira.

244. RESFRIAMENTO Nm [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *A água é importante para a gente estar irrigando o nosso canavial, e também para o*

nosso setor de produção. Porque a gente precisa de muita água, para o próprio **resfriamento** da destilação, para a nossa fermentação (INF7-M42).

b) *Aí no alambique tem o processo de **resfriamento**, de evaporação que o alambique... A característica do alambique é o que? Você aquece o vinho, ele ali vai a noventa graus celsius, mais ou menos. Passa pela coluna de destilação. Você resfria e depois você obtém a cachaça, que seria... O álcool depois de evaporado ele desce, liquefaz, e já desce como cachaça (INF3-F34).*

c) *Depois da fermentação. Você leva para o alambique que é... Esse processo de fermentação dura em média vinte e quatro horas. Pode passar um pouquinho ou ser um pouquinho menos. Mas é na média de um dia. Aí depois ele vai destilar. A destilação é você ferver. Como o escravo fez, mas já no alambique mesmo. É a vapor, é fogo. Vai aquecer aquele mosto. Ele vai formar uma espuma, ele vai evaporar. Aí você faz um **resfriamento** e ele condensa de novo. Processo da ebulição e da condensação. O que condensa lá é a cachaça (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: De coufa quente. Refrigeratio, onis. Fem. Vitruv. Vid. Efferiamento.
2. **Morais Silva (1789)**: O acto de tornar-se frio o que era quente.
3. **Souto Maior (1980)**: n.d.
4. **Amaral (1982)**: n.d.
5. **Aulete (2008)**: Ação ou efeito de resfriar(-se); redução considerável de temperatura. Ação ou efeito de resfriar(-se); redução considerável de temperatura.
6. **Aurélio (2010)**: Ato ou efeito de refriar(-se).
7. **Cunha (2012)**: n.d.
8. **Houaiss (2012)**: Ato ou efeito de promover o abaixamento de uma temperatura.
9. **Michaelis (2015)**: Diminuição de calor.

245. RÓTULO Nm [Ssing] _____ 5 ocorrências

a) *A APAS é a Associação dos Produtores de Cachaça Artesanal de Salinas. Hoje ela é composta por vinte e seis produtores associados que dá em torno de quarenta **rótulos**. Aí... Todos certificados com selo de qualidade e alguns conselhos indicação de procedência (INF6-F38).*

b) *Essa é a sala das garrafas. É uma torre. É um infinito de cachaças. Nós temos nove metros de altura e aqui uma média de sessenta **rótulos**. Então a ideia da arquiteta não*

era apenas apresentar os **rótulos** regionais na época. A arquiteta *** ela queria causar uma visão de ótica no conhecido o então fez o jogo do espelho. Você tem uma sala toda espelhada com nove metros de altura repetindo aí quase duas mil e duzentas garrafas (INF9-F29).

c) Até o momento de você vender o produto. Até isso você aprende: como vender, como produzir um **rótulo**. Será que aquele **rótulo** vai agradar o cliente? Quais são as cores que são mais atrativas? Até isso a gente aprende. Então assim, ele engloba tudo. Do o processo do plantio até o momento que a cachaça está lá, nas lojas do supermercado (INF11-F33).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Inscricção, feyta em huma tira de papel, pergaminho, panno, ou outra materia, para se conhecer por fora, & pelas costas alçguma coufa. Pittacium, ii. Neut.

2. Morais Silva (1789): Rotúlo: s. m. Peça de madeira, pergaminho com alguma inscripção, ou palavras que dão notícia da coisa a que se põe tal rotulo.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Etiqueta com informações sobre o produto (nome, marca, fabricante, prazo de validade, componentes etc.) que se afixa na embalagem.

6. Aurélio (2010): Pequeno impresso que se cola em embalagens e recipientes para indicar-lhes o conteúdo.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Impresso, afixado em recipientes e embalagens, que apresenta informações sobre o produto ali contido (p.ex., sua marca, principais características, apelos mercadológicos, nome e endereço do fabricante, peso, composição, teor alcoólico etc.)

9. Michaelis (2015): Pequeno impresso, com formato variável, que se cola em frascos, garrafas, latas, caixas etc., para indicar o seu conteúdo; etiqueta.

246. RUM Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Porque segundo a reportagem, a cachaça já existia bem antes disso, e nem era aqui. Já tinha-se o costume de destilar... Não a cachaça, mas já tinha destilado o rum... Outras coisas em outros países. Então... nada a ver cachaça aqui com escravo. Então ainda não uma historia concreta (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Bebida alcoólica feita a partir da fermentação e destilação do melaço de cana-de-açúcar.
6. **Aurélio (2010):** Espécie de aguardente obtida pela fermentação e destilação do melaço de cana-se-açúcar.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Aguardente obtida por fermentação e destilação simples do caldo ou do melaço da cana-de-açúcar, e envelhecida em tonéis de carvalho.
9. **Michaelis (2015):** Aguardente que se obtém pela fermentação e destilação do caldo ou melaço da cana-de-açúcar.

247. SACARÍMETRO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *A gente vê que a dorna está fervendo bem, está trabalhando bem, aí a gente vai medindo com os sacarímetros, com o equipamento que a gente usa para medir o brix (INF7-M42).*

b) *Isso. Sacarímetro. A gente alimenta com quinze. Aí no decorrer desse processo, quando a gente mede, ela já está com teor de brix de seis, cinco, a gente sabe que a dorna está fermentando bem. Porque você mandou com um teor de açúcar de quinze, com um brix de quinze. E com quarenta minutos, com cinquenta minutos, ela já está com um brix de cinco. E aí a gente torna a mandar mais um pouco de caldo. Aproximadamente mais uns mil litros com um brix de quinze. Aí a gente vai acompanhando o processo de fermentação. Quando ela chega com aproximadamente dez, doze mil litros, a gente já encerra aquele processo de fermentação. Deixa ela terminar todo o processo. Aí é quando a gente fala que a dorna zerou (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.

- 5. Aulete (2008):** Aparelho para medir o açúcar numa solução.
- 6. Aurélio (2010):** Quím. Polarímetro em que um dispositivo especial permite determinar a concentração da sacarose numa solução.
- 7. Cunha (2012):** '(Quim.) polarímetro em que um dispositivo especial permite determinar a concentração de sacarose numa solução' | saccharimetro 1874 | Do fr. Saccharimètre.
- 8. Houaiss (2012):** Aparelho utilizado para dosagem de açúcar numa solução.
- 9. Michaelis (2015):** O mesmo que sacarômetro.

248. SACAROSE Nf [Ssing] _____ 7 ocorrências

a) *O que é a fermentação? É quando as leveduras consomem a **sacarose** e expelem álcool. E aí fala que evaporava, e pingava. Eles bebiam, ficavam felizes. e quando caía nas calças ardia. E aí começou a chamar agua ardente (INF9-F29).*

b) *Porque quando a levedura consome o açúcar da cana ela expele álcool, né? A **sacarose** ali, ela expele álcool. Mas quando ela come bagacinho ela vai expelir alguma coisa que interfere na qualidade da cachaça. Que vai fazer ela ficar mais ácida, e não é isso que a gente quer (INF9-F29).*

c) *A cana que eu tenho aqui é propícia para esse solo. Se eu pegar uma cana de uma região que chove... Que precisa de muita chuva ainda não vai sobressair aqui, ela não vai ter a **sacarose** que eu preciso para a produção de cachaça. Tem que ter uma boa **sacarose** para... Isso influencia na produção da cachaça (INF9-F29).*

d) *Mas é como eu disse: médio, a que amadurece mais rápido... A outra... Uma boa cachaça tem um processo. E um deles é uma boa **sacarose**. Se a cana é bem docinha aí já é um passo à frente. Mas se não tem uma boa **sacarose**, aí já começa a praticar o processo (INF9-F29).*

e) *Eu acredito que seja por quantidade de produção. Porque... O que vai interferir ali seria a **sacarose**... E pegar a cana e moer o mais rápido possível. Se eu deixo ele desidratando lá. Vou transportar de uma região para outra, já não é a mesma coisa. Até porque as leveduras, aquele processo de fermentação são feitos com microrganismos vivos (INF9-F29).*

Registro em dicionários

- 1. Bluteau (1728):** n.d.
- 2. Morais Silva (1789):** n.d.
- 3. Souto Maior (1980):** n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Quím. Substância (C₁₂ H₂₂ O₁₁) que se extrai da cana-de-açúcar e da beterraba, us. como adoçante, em produtos farmacêuticos etc.

6. Aurélio (2010): Quím. Açúcar da cana e da beterraba, cristalino, incolor, doce, de largo emprego na alimentação humana [fór.: C₁₂H₂₂O₁₁].

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Substância (C₁₂H₂₂O₁₁) extraída da cana-de-açúcar e beterraba, us. em produtos farmacêuticos, como adoçante de alimentos e bebidas, na produção de geleias, doces, xaropes etc.

9. Michaelis (2015): Quím Substância cristalina e incolor (C₁₂H₂₂O₁₁), obtida da cana-de-açúcar e da beterraba, largamente usada na indústria de alimentos, bem como em produtos farmacêuticos.

249. SAFRA Nf [Ssing] _____ 57 ocorrências

a) *É. sabe por quê? Aqui ó. Aqui no mês de maio e junho começa a **saфра**, né? Aí quando é a **saфра** da cana vai até no mês de agosto... Setembro. Três meses. Cortando cana moendo, né? Fazendo as canteiras, para fazer o processo da pinga (INF2-M61).*

b) *E nós estamos em janeiro, né? Janeiro, fevereiro, março, abril, maio... aí ó... Se não chover... Esse ano nós não temos quase **saфра** (INF2-M61).*

c) *A Copasa aqui a gente usa mesmo só para beber... Para a **saфра** não. Para a **saфра** aqui tudo é do rio. Essa caixa mesmo ontem eu enchi ela com a água do rio. A da Copasa usa só para beber (INF2-M61).*

d) *Assim que termina a **saфра**, a gente vai nessa parte: Preparar solo, vê se precisa plantar ou não... Aí vai pegar a época de plantio. Geralmente aqui planta em outubro, novembro... já começa a preparar para o plantio. Aí a antes da **saфра**, que já seria no próximo ano. Vamos por aí, por exemplo: fevereiro. Aí a gente tá monitorando a cana. Aí a cana já está grande. E a gente já está pensando por onde a gente vai começar. E aí, por qual talhão, por qual área a gente vai começar a moer. Aí a gente vai fazer os testes de... Geralmente a gente faz índice de maturação (INF3-F34).*

e) *Esse processo de **saфра** é de maio, junho até máximo novembro. Esse outro período do ano, agora, por exemplo, eles repõem as plantações se tiver alguma falha e vem às chuvas para a cana começar a crescer para a próxima **saфра** (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Produção agrícola anual; COLHEITA.
6. **Aurélio (2010):** Produção agrícola de um ano.
7. **Cunha (2012):** ‘Produção agrícola de um ano’ ‘colheita’ | çafra xvi | De etimologia obscura.
8. **Houaiss (2012):** Conjunto dos produtos agrícolas de um ano; colheita.
9. **Michaelis (2015):** Produção agrícola de um período, geralmente de um ano; colheita.

250. SERPENTINO Nm [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *Somente o engenho e o alambique. Nem **serpentino** era. Era só o alambique. Alambique era encomendado para fazer (INF9-F29).*

b) *Um alambique. Um alambique mais antigo. Um alambique de capelo. Mas hoje ainda continua usando cobre, esse ainda pode ser usado, mas ele é mais difícil para trabalhar. Hoje usa um modelo de **serpentina**, mas é cobre. Então continua a mesma ideia (INF9-F29).*

c) ***Serpentina**. A **Serpentina**, no interior dele é como uma tubulação (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Tubo metálico retorcido em muitas espirais, us. para aquecer ou esfriar líquidos, mantendo mais gelada, p. ex., a cerveja de barril (ou chope) entre o reservatório e a extração.
6. **Aurélio (2010):** Conduto, ger. metálico, que dá numerosas dobras sobre si mesmo, e dentro do qual circula um fluido que opera trocas de calor com o meio ambiente.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Duto metálico retorcido com muitas espirais em espaço reduzido

que serve para trocas de calor entre o fluido interno circulante e o externo envolvente.

9. Michaelis (2015): Duto, geralmente metálico, em forma de espiral, que serve para esfriar líquidos ou gases que por ele circulam, ou para aquecer o meio em que é colocado.

251. SUCO DA CANA NCm [Ssing + Prep + ArtSing + Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *O mosto. No caso é o **suco da cana** fermentado. Mas na época eles não sabiam que seria isso. Existe até uma história sobre isso. e quando ele fermentou, ele levou... Deu uma fervura... E não virou o açúcar. Não virou o que ele iria produzir. E virou um líquido que tinha álcool. Porque se fermentou... O que é a fermentação? É quando as leveduras consomem a sacarose e expelem álcool. E aí fala que evaporava, e pingava. Eles bebiam, ficavam felizes. e quando caía nas calças ardia. E aí começou a chamar aguardente (INF9-F29).*

b) *Não é cachaça, é uma aguardente, porque a legislação fala que cachaça tem o teor alcoólico delimitado... e a matéria-prima é o mosto fermentado da cana-de-açúcar, ou seja, o **suco da cana**, a garapa da cana (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

252. SUCUPIRA AMARELA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 1 ocorrência

a) *Exatamente. Essa é mesma imagem do Debret. Peça original da região. Só que aqui já é tração animal. É o engenho tocado a bois. Uma peça do século dezenove. Então tem mais de cento e cinquenta anos. Todo em madeira. Se você observar, ela tem todo encaixe de madeira... Todo acabamento ali... Não tem nenhum pedacinho de ferro. É aroeira e **sucupira amarela** (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** SUCUPÍRA, s. f. - árvore da fam. das Leguminosas, de que há duas espécies, a mirim e a açu, isto é, pequena e grande. | Tupi.
5. **Aulete (2008):** Nome comum de duas árvores leguminosas (Ormosia ou Robínea coccinea e O. coarctata ou minor, esta última também chamada sucupira-mirim ou sicupira-mirim e acari³). Também lhes chamam curubaí-mirim, sapupira-do-campo, sicupira, sebipira, sibipira e sipipira. || V. goncalo-do-campo.
6. **Aurélio (2010):** Bras. Bot. V. angelim-pedra.
7. **Cunha (2012):** ‘Nome comum a várias árvores da fam. das leguminosas, que fornecem madeiras de lei muito apreciadas para a confecção de obras finas de marcenaria’ | sepepira 1587, sapopira 1618, cibipyra 1663, sicupira 1685 etc. | Do tupi seui’pira.
8. **Houaiss (2012):** Árvore de até 30 m (Diptotropis incexis), com folhas imparipenadas e flores violáceas, em panículas compactas, nativa do Brasil (sul da BA e norte do ES) e a mais explorada pela madeira pardo-escura, estriada, de grande durabilidade.
9. **Michaelis (2015):** Denominação comum a várias árvores de diferentes gêneros, da família das leguminosas, cultivadas como ornamentais ou para exploração de madeiras nobres; sapupira, sepipira, sibipira, sicupira, sipipira.

253. SULCADOR Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *O plantio aqui é... Fazer o... Tem o trator, aí, tem o **sulcador**. Aí eles... Tomba a terra, sulca a terra (INF2-M61).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Agr. Instrumento agrícola us. para fazer sulcos na terra.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): Agr Espécie de arado com que se abrem sulcos no solo preparado para o plantio.

254. SULCO Nm [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *É o material que tem ali. Que faz o rego. Aí a carreta passa no meio vai jogando assim, o **sulco** o outro vem cortando o outro vem tampando (INF2-M61).*

b) *Banqueta é o espaço vazio. Aí vai dois em cima da carreta jogando a cana dentro dos dois **sulcos** de lá, e dois jogando no de cá. E do beral você joga as canas que é o seguinte: na hora que sair fora lá, essa banqueta (INF8-M48).*

c) *Aí o menino vem com o trator tudo de novo, abrindo mais dois **sulcos** aqui. Aí saiu fora, nós já vem, prensa a cana de cá, joga nesse aqui. A de lá que caiu de lá, nós joga no de cá. aí vem os outros com o facão já picando a cana e se for uma terra que tiver muito cupim, já vem um outro com a bomba com o agrotóxico, para combater os cupins da terra. Aí depois terminou. a outra turma já vem cobrindo a cana devagarzinho a enxada com a terrinha (INF8-M48).*

d) *Banqueta que eu falo, fica um vago. Quatro **sulcos** de um lado, e quatro de outro (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): He palavra Latina, Rego, que o arado faz no campo. Sulcus, i. Masc. Virg.

2. Morais Silva (1789): Súlco: s. m. Rego do arado.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Cavidade ou depressão alongada, em qualquer superfície: As imagens mostram sulcos formados por água: sulcos na pele decorrentes do envelhecimento.

6. Aurélio (2010): Rego aberto pelo arado ou pela charrua.

7. Cunha (2012): ‘Rego aberto pelo arado ou pela charrua’ ‘ext. ruga, prega, carquilha’ | xvii, surco xiii | Do lat. sulcus -i || re-sulcar xx || sulcar xvii. Do lat. sulcãre.

8. Houaiss (2012): Depressão deixada na terra pelo arado.

9. Michaelis (2015): Pequena depressão que permanece no solo após ter passado o

arado.

255. TÁBUA Nf [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Esse serviço era o seguinte. Os caras cortavam a cana. Cortavam, colocavam uma **tábua** na carreta. Fazia tipo uma rampa. Aí nós enchíamos o braço de cana e subia nessa **tábua** que colocava dentro da carreta (INF8-M48).*

b) *Muito mais. O dobro. Tá doido... Enquanto a máquina carrega dez carretas que corta, os homens já gastaram quase o dia todo para carregar cinco carretas. Porque era muito sofrido manual... Subindo **tábua**, né? Mas melhorou muito (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: Taboa: Madeyro comprido, ferrado em plano. Tabula, ae. Fem. Cic.
2. **Morais Silva (1789)**: Táboa: s. f. Peça de madeira plana, de vario longor, grossura, e largura; della se fazem portas, mezas, &c.
3. **Souto Maior (1980)**: n.d.
4. **Amaral (1982)**: n.d.
5. **Aulete (2008)**: Peça de madeira plana, de largura variável.
6. **Aurélio (2010)**: Peça plana, de madeira.
7. **Cunha (2012)**: n.d.
8. **Houaiss (2012)**: Peça plana de madeira serrada
9. **Michaelis (2015)**: Peça plana de madeira, não muito espessa, de largura e comprimento variáveis.

256. TALHÃO ~ TAIÃO Nm [Ssing] _____ 14 ocorrências

a) *Depois que você termina a produção da cachaça, aí você vai: verificar a cana, se precisa plantar ou não. E vai fazendo esse tipo de processo. Antes da safra, que a gente fala a pré-safra, seria controlar... Por exemplo: a cana. Qual **talhão** da cana que a gente vai utilizar? (INF3-F34).*

b) *O **talhão** é uma determinada área. Por exemplo: Aqui a gente vai ter quatro **talhões**, ou seja, vou pegar o meu solo e dividir em áreas que sejam mais homogênea possível. Por exemplo: aquele talhão ali tem dois hectares, ou um hectare, porque geralmente é menor. Um hectare de cana. Então ali eu vou ter uma certa variedade de cana num determinado solo que é mais homogêneo. Para não ter uma área inteira e não sei muito bem distinguir as variedades... Alguma coisa assim (INF3-F34).*

c) O **talhão** é aonde você vai ter uma área plantada. Porque a gente tem um canavial com aproximadamente cem hectares, só que são divididos em vários talhões, de cinco, seis hectares. Então é como se fosse uma quadra, você tem um espaço bem grande e você tem umas divisões como se fosse um campo de futebol (INF7-M42).

d) Então a gente tem um **talhão**, por exemplo, com dois hectares, então a gente vai ter toda a informação dele: quando que aquela cana foi cortada pela última vez, quantos hectares que tem, quanto que ela vai estar rendendo em peso, quanto que ela vai estar produzindo de cachaça. Para a gente estar tendo o acompanhamento do volume de produção mesmo da cachaça. Para a gente ver se esse canavial as vezes deu muito baixo, se pesou baixo, o que que foi? Se é um canavial mis velho, se faltou algum tipo de adubação, ou se foi mesmo por falta de irrigação, de água de molha (INF7-M42).

e) Tem o plantio da própria cana aqui. Quando os **taião** tá ruim. Nós deixamos o taião de cana. Já corta. Planta naquele lugar que está mais fraco (INF8-M48).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): De horta. Espaço de chão, talhado entre dous regos, a modo de al fobre, mas mayor, & com hortaliça crecida.

2. Morais Silva (1789): Hum talhão de horta, he o espaço do chão entre dois regos, a modo de alfobre, e maior que elle, onde se põe hotaliça.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Porção de terreno entre dois regos ou sulcos destinado a cultivo; COURELA; LEIRA; TABULEIRO.

6. Aurélio (2010): Terreno para cultura; tabuleito, talho.

7. Cunha (2012): ‘Terreno para cultura’ ‘tabuleiro, talho’ xvi.

8. Houaiss (2012): Porção de terreno, mais ou menos distinta e separada, com qualquer cultura; trato <um t. de café>.

9. Michaelis (2015): Terreno próprio para cultura, entre dois regos; tabuleiro, talho.

257. TONEL Nm [Ssing] _____ 19 ocorrências

a) Onde faz o envelhecimento da cachaça. Aí você tem duas opções: você pode colocar a cachaça em um **tonel** de bálsamo ou de inox (INF1-M38).

b) É a questão do **tonel**. O **tonel** de bálsamo não deixa tão escuro, mas não deixa tão claro. O tonel do carvalho já deixa mais escuro um pouco. Parecendo uísque. Mas ele é adocicado. O Bálsamo não é tão adocicado mas só queima no início da nossa língua,

nosso paladar. A Amburana vai queimar bem lá no final. Vai dar tipo uma pimentinha, quando a gente morde uma pimenta por exemplo (INF1-M38).

c) O fermento já está pronto para ser liberado para destilação. Então aí destilou a cachaça. Separa as três frações: cabeça, coração e cauda. Bombeia então esse material, essa matéria aí para cada **tonel** ou para o inox que você achar desejado (INF1-M38).

d) Se essa cachaça estiver dentro dos padrões, aí a gente começa a mandar pros nossos galpões de envelhecimento, para os nossos **tonéis**. Aí aqui a gente tem tonel de Amburana, Bálsamo, Boazinha, Ipê (INF7-M42).

e) E ela fica por três anos no **tonel**. Então ela fica numa madeira diferente. O processo de destilação dela, a graduação alcoólica dela é mais alta, e o tempo de envelhecimento dela (INF7-M42).

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Vasilha, composta de aduelas, apertadas com arcos, de diferentes grandezas, em que se mete vinho, ou outro licor.

2. Moraes Silva (1789): Tonél: s. m. Vaso de aduella, que leva de 50 até 75, e até mais almudes; ou 2 pipas.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Vasilha própria para líquidos, igual a duas pipas e correspondente a 840 litros. || Qualquer vasilha de grande lotação para conter vinho, não inferior à capacidade de duas pipas mas podendo ser muitíssimo superior.

6. Aurélio (2010): Vasilha grande para líquidos, formada de aduelas, tampos e arcos.

7. Cunha (2012): ‘Vasilha grande para líquidos’ xiii. Do a. fr. tonel (hoje tonneau), dim. de tonne ‘tonel grande’, deriv. do lat. tard. tūnna e, este, do célt. Tunna.

8. Houaiss (2012): Grande recipiente para líquidos formado por aduelas e tampos unidos por arcos metálicos.

9. Michaelis (2015): Grande recipiente para líquidos, constituído por aduelas, tampos e arcos.

258. TRABALHAR [V] _____ 4 ocorrências

a) Quando a gente começa a alimentar a dorna, no início da manhã. Que a gente dá a ela o primeiro caldo, ela fica fervendo como se fosse um leite. E aí a gente fala que ela está **trabalhando**. A dorna está **trabalhando** bem. No início a gente já começa a

*alimentar ela com um caldo com um teor de brix de quinze. Aí a gente coloca aproximadamente mil litros por vez. A gente nunca vai encher uma dorna de uma vez. A gente coloca uns mil, mil e quinhentos litros. E a gente acompanha o processo. A gente vê que a dorna está fervendo bem, está **trabalhando** bem, aí a gente vai medindo com os Sacarímetros, com o equipamento que a gente usa para medir o brix (INF7-M42).*

*b) Porque enquanto ali está movimentando o caldo, você fala: "Ainda estão **trabalhando**". Aí você chega, está trabalhando ainda. Aí você espera o dia inteiro, e a levedura não consegue transformar esse açúcar em álcool. Aí pode descartar. Se não zerou, já pode lavar (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.c.a.

2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.

3. **Souto Maior (1980):** n.c.a.

4. **Amaral (1982):** n.c.a.

5. **Aulete (2008):** n.c.a.

6. **Aurélio (2010):** n.c.a.

7. **Cunha (2012):** n.c.a.

8. **Houaiss (2012):** n.c.a.

9. **Michaelis (2015):** n.c.a.

259. TRATOR Nm [Ssing] _____ 11 ocorrências

*a) As meninas atendem. Aí acontece o seguinte: o plantio... Prepara a terra... gradia todinha. Aí entra com um trator sucando e adubando. Ai o **trator** suca e já vai adubando. Aí já vem outro pessoal com outro **trator**. Entra na banquetta. Banqueta que eu falo, fica um vago. Quatro sulcos de um lado, e quatro de outro (INF8-M48).*

*b) Aí vai dois em cima da carreta jogando a cana dentro dos dois sulcos de lá, e dois jogando no de cá. E do beral você joga as canas que é o seguinte: na hora que sair fora lá, essa banquetta. Aí o menino vem com o **trator** tudo de novo, abrindo mais dois sulcos aqui. Aí saiu fora, nós já vem, prensa a cana de cá, joga nesse aqui. A de lá que caiu de lá, nós joga no de cá. aí vem os outros com o facão já picando a cana e se for uma terra que tiver muito cupim, já vem um outro com a bomba com o agrotóxico, para combater os cupins da terra. Aí depois terminou. a outra turma já vem cobrindo a cana devagarzinho a enxada com a terrinha (INF8-M48).*

c) *Aqui na safra eu trabalho em caldeiraria. Depois acaba, eu fico nos **trator** mexendo praqui pracolá... Fazendo serviço (INF14-M29).*

d) *O plantio aqui é... Fazer o... Tem o **trator**, aí, tem o sulcador. Aí eles... Tomba a terra, sulca a terra (INF2-M61).*

e) *E aí. Na plantação de cana lá... Quem tem maquinário usa maquinário, quem não tem abre a cova manual. Mas igual á, já tem maquinário. Tem os **tratores**. Já tem os equipamentos tudo para mexer com o plantio. Depois aí já vêm os pessoais pondo a cana na cova. Porque isso é manual (INF5-M46).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** Emec. Veículo motorizado que se movimenta sobre rodas ou esteira, us. para rebocar cargas, acionar implementos agrícolas etc.

6. **Aurélio (2010):** Veículo motorizado que, deslocando-se sobre rodas ou esteiras de aço, é capaz de rebocar cargas ou de operar, rebocando ou empurrando, equipamentos agrícolas, de terraplanagem, etc.

7. **Cunha (2012):** ‘Veículo motorizado capaz de rebocar cargas ou de operar, rebocando ou empurrando, equipamentos agrícolas, de terraplanagem etc.’ xx. Do ing. Tractor.

8. **Houaiss (2012):** Veículo motorizado que se desloca sobre rodas ou esteiras de aço, us. para operar equipamentos agrícolas, de terraplanagem etc.

9. **Michaelis (2015):** Tecn Veículo motorizado que exerce tração, empregado com implementos específicos na realização de trabalhos pesados na área agrícola, na construção civil e na indústria.

260. TRATORISTA Nm [Ssing] _____ 3 ocorrências

a) *Era eu na fábrica com dois no alambique, mais quatro, cinco no corte. Aí na destilação, um na caldeira. E tinha o **tratorista** (INF3-F34).*

b) *Moer é o seguinte: encheu a carreta lá na roça. Aí vem... Passa numa balança ai. Pesa essa carreta. Aí o **tratorista** vem. Chega até a usina ali. Ali tem uma ponta lá, e os meninos amarram os cabos de aço (INF8-M48).*

c) *Uns oitenta homens. Tem o **tratorista**, o cortador. Mas só os cortadores, só é quarenta cada turma (INF8-M48).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.

2. **Morais Silva (1789):** n.d.

3. **Souto Maior (1980):** n.d.

4. **Amaral (1982):** n.d.

5. **Aulete (2008):** Profissional que trabalha com o trator.

6. **Aurélio (2010):** Pessoa que lida com trator.

7. **Cunha (2012):** n.d.

8. **Houaiss (2012):** Indivíduo que trabalha com trator.

9. **Michaelis (2015):** Pessoa que trabalha com trator.

261. **UÍSQUE** Nm [Ssing] _____ 7 ocorrências

a) *E sim, entendem que a cachaça é uma bebida de lá do boteco do seu Zé, do seu João... Lá daquele butequinho. Aquela que não vale nada. E aí valorizam o produto do mercado de outra pessoa de fora. O **uísque** e outras bebidas que tem o álcool muito além do que a própria cachaça. E quando você vai tomar uma cachaça é mais do que uma bebida nobre e sim uma bebida. Porque assim... Bebida não foi feita para você pegar e encher a barriga. A cachaça não foi feita para você encher a barriga. E sim para você degustar a cachaça. Onde você pode ver aí o sabor moderado da Amburana, que é bem conhecido... Do Bálamo que é bem aqui da região... que você deve conhecer (INF1-M38).*

b) *É a questão do tonel. O tonel de Bálamo não deixa tão escuro, mas não deixa tão claro. O tonel do Carvalho já deixa mais escuro um pouco. Parecendo **uísque**. Mas ele é adocicado (INF1-M38).*

c) *Se você chegar no bar e colocar uma cachaça e colocar um litro de **uísque**. o povo não sabe quanto que é o volume de **uísque**, mas vão tomar **uísque**. Poucos vão tomar cachaça. E o povo não sabe o mal que o uísque pode fazer... a vodca faz. Então assim, muitos ainda tem esse preconceito com cachaça (INF1-M38).*

d) *Hoje o pessoal toma mais pinga do que **uísque**. Porque a pinga hoje é de boa qualidade. Essas pingas industrializadas. Mas aquela pinguinha feita em alambique praticamente acabou na região (INF4-M52).*

e) *E eles adoram a bebida quente, né? Principalmente naquelas regiões mais frias. Eles já conhecem os destilados da região, como a vodca e os outros. E querem experimentar a cachaça. Conhecem o uísque também no carvalho e amam experimentar a cacha no carvalho (INF9-F29).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Aguardente de cevada, centeio ou milho fermentados, típica da Escócia.
6. **Aurélio (2010):** Aguardente feita de grãos fermentados de centeio, milho ou cevada, e que contém 40 a 50% de álcool. Dose de uísque.
7. **Cunha (2012):** ‘Aguardente feita de grãos fermentados de centeio, milho ou cevada’ | whisky 1881 | Do ing. whisky, deriv. do irl. uisce, redução da expressão uisce beatha, propriamente ‘água da vida’ (= aguardente: cp. fr. eau-de-vie), de uisce ‘água’ e beatha ‘vida’.
8. **Houaiss (2012):** Bebida destilada que contém de 40 % a 50 % de álcool, obtida a partir da fermentação de cereais (centeio, milho, cevada, aveia).
9. **Michaelis (2015):** Bebida alcoólica destilada, obtida a partir de cereais (cevada, centeio, trigo, aveia, milho) fermentados e que contém de 37% a 47,5% de álcool.

262. UMBURANA ~ AMBURANA Nf [Ssing] _____ 47 ocorrências

a) *Por exemplo, eu tenho uma cachaça de **umburana** que ficou quatro anos na dorna. E aí eu achei melhor ano tirar de lá e ela está lá armazenada. Só que... Por exemplo: você vai tomar ela, ela vai estar amadeirada... E ela vai ter uma característica que não te... Que você não gostou muito. Aí você faz o blend, que é uma mistura com uma outra cachaça para você chegar no padrão que você quer (INF3-F34).*

b) *E você pega a **Umburana** que é bem aromática. É considerada a madeira mais aromática para armazenamento. E aí você sente o cheiro e o gosto lá de uma canela. É a baunilha, é adocicado... Chega a pegar na língua, né? Como se fosse aquela... Já experimentou canela? Sente pegando tipo uma pimentinha? Essa é a **Amburana** e isso agrada uns paladares e outros não (INF9-F29).*

c) *Depende da madeira. Para você saber se realmente... Isso é interessante ou não.*

*Por exemplo: A **umburana**. A madeira **umburana** que é o envelhecimento hoje da cachaça Seleta, ela é uma madeira que é marcante. Então ela solta uma coloração também muito rápida. Então o mínimo que você pode deixar para envelhecer é um ano. Cachaça. Então ali, se você deixa ela dois anos, ela está com uma coloração bacana, que é aquele amarelado mesmo. Se o tonel é novo e o tonel é pequeno e você deixa ele quatro, cinco anos ele fica muito forte, o sabor da madeira. Muito intenso. Então você não vai conseguir beber. Vai ficar muito... Vai ficar uma coisa meio amarga, vai ficar estranho (INF11-F33).*

*d) Cada madeira vai soltar um aroma, uma cor diferente. Então é mais questão de sabor. Tem gente que gosta da cachaça envelhecida da **umburana** por que fala que ela é mais marcante, mais ou menos o tempo que ela é mais marcante ela é mais saborosa (INF11-F33).*

*e) O segredo na verdade vai depender da forma que você quer trabalhar. Por exemplo, tem gente que coloca uma cachaça envelhecida na **Umburana** com teor de álcool mais forte. Tem gente que vai lá e coloca na **Amburana** e deixa o mesmo tempo da que eu deixei, dois anos. Mas ele tem o teor de álcool mais fraco. Se você tem o teor de álcool de quarenta e um, aí você vai agradar o público que gosta do teor de álcool na cachaça mais baixo (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Árvore de até 15m (Amburana cearensis), da família das leguminosas, subfamília papilionoídea, nativa do Brasil, de casca vermelho-pardacenta e aromática, folíolos arredondados, flores perfumadas e vagens com sementes aladas; AMBURANA.

6. Aurélio (2010): Árvore burserácea da caatinga, muito esgalhada, de folhas penadas, com folíolos aromáticos, flores pequenas, fruto oleífero e de madeira branca e dura.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Árvore de até 15 m (Amburana cearensis), da fam. das leguminosas, subfam. papilionoídea, nativa do Brasil, de casca aromática e vermelho-pardacenta, folíolos arredondados, flores brancas, perfumadas e vagens achatadas, quase pretas, contendo uma semente alada; cerejeira, cumaré, cumaru-de-cheiro, cumaru-do-ceará, cumbaru-das-caatingas, imburana-de-cheiro, umburana [A madeira é própria para tabuado e marcenaria, a casca apresenta propriedades medicinais e as sementes são us. em perfumaria.]

9. Michaelis (2015): Árvore (*Amburana cearensis*) da família das leguminosas, originária do Brasil, de casca vermelho-pardacenta, flores alvacentas e vagens quase pretas, que dá boa madeira para construções e marcenaria; cerejeira, cumaré, cumaru-de-cheiro, cumaru-do-ceará, cumbaru-das-caatingas, imburana-de-cheiro, umburana.

263. UNHA DANTA Ncf [Ssing + AdjSing] _____ 4 ocorrências

a) *Escada de Macaco. Ele dá uma adocicada na pinga e diz que serve para a coluna. Mas eu acho que pra mim, remédio de pinga nenhum serve. Que uma junciana. Em Minas Gerais ainda tem ela bastante aí. De vez em quando o povo me pede. Ela dá um aperto na pinga. Ela tinha aquele ardor da pinga e dá um tipo de aperto na pinga. Mas não sei para quê que serve, não. E no mais é a **unha danta** o pessoal coloca (INF4-M52).*

b) *Essa raiz de **unha danta**, você já sabe. Usa aqui direto, a unha danta e a quina (INF13-M75).*

c) *A quina, a **unha danta**. Todos esses remédios que eles colocam na pinga para amargar a pinga (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Moraes Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): n.d.

6. Aurélio (2010): n.d.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

264. UREIA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Aqui a gente usa ureia, potássio... E tem outros adubos também. Mas geralmente é **ureia**, potássio, sulfato de amônia também a gente usa (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Quím. Substância (CH₄ N₂ O) encontrada na urina dos mamíferos, resultante do metabolismo das proteínas, ou produzida de forma sintética, e que possui usos variados na indústria farmacêutica, na fabricação de papel e plásticos, como fertilizante etc.
6. **Aurélio (2010):** Substância cristalina, incolor, existente na urina, obtida sinteticamente, usada em medicina e na fabricação de polímeros; carbamida [fórm.: CO(NH₂)₂].
7. **Cunha (2012):** '(Quím.) substância cristalina, incolor, existente na urina, obtida sinteticamente, usada em medicina e na fabricação de polímeros' 1839. Adapt. do fr. urée, deriv. do gr. oûron 'urina' || urato sm. '(Quím.) designação comum aos sais e ésteres do ácido úrico' 1899. Do fr. Urate.
8. **Houaiss (2012):** Substância (CH₄N₂O) encontrada na urina dos mamíferos como produto natural do metabolismo das proteínas, tb. pode ser produzida sinteticamente; carbamida [Possui variados usos, p.ex., na indústria farmacêutica como diurético, antisséptico etc., na fabricação de papel, plásticos e resinas, como fertilizante, em rações etc.]
9. **Michaelis (2015):** Substância (CH₄N₂O) encontrada na urina dos mamíferos, formada pelo metabolismo dos aminoácidos, no fígado, excretada durante a micção; carbamida.

265. VALETA Nf [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *O preconceito é bastante. "Ah, mas você estudou lá, mas não sabe o que está passando aqui..." Eu falei: "É lógico que eu não sei. Cada caso é um caso, eu vim para cá, para entender o caso daqui". Ah, mas nós fizemos muitas coisas lá. Cortou dorna, abriu **valeta** no chão... Depois que eles viram que... Deu para fazer muita coisa. Mudou muito a fabrica. Mas quando você chega, ô... "Quem é você?" (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.d.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.

5. Aulete (2008): Vala pequena às margens das ruas e estradas, para facilitar o escoamento das águas pluviais.

6. Aurélio (2010): Vala pequena para escoamento de águas, à margem de ruas ou estradas, valeira, valeiro.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Pequena vala à beira de ruas ou estradas, para o escoamento de águas.

9. Michaelis (2015): Pequena vala destinada a escoamento de águas, à beira de ruas ou estradas; rego, soga, valeira, valeiro.

266. VASILHAME Nm [Ssing] _____ 1 ocorrência

a) *Depende. Para envelhecer, pode ser em dornas, ou em barris. O tipo da dorna não influencia não. Do vasilhame, não importa. É a madeira e o volume. Não pode passar de setecentos litros para você envelhecer. Agora para você armazenar, pode fazer uma dorna de até cem mil litros (INF3-F34).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Vasilha para guardar alimentos líquidos e sólidos.

6. Aurélio (2010): Vasilha.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Recipiente para armazenar líquidos ou sólidos; vasilha.

9. Michaelis (2015): Vasilha.

267. VINHAÇA Nf [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Você coloca dentro de um alambique duzentos e quarenta litros de caldo fermentado. Você vai tirar ali quinhentos litros de cachaça. E o resto é um resíduo que é chamado vinhoto ou **vinhaça**. Que volta para o campo, depois diluído com água, como forma de adubação do canavial com fertirrigação (INF11-F33).*

b) *Vinhoto e **vinhaça**. São os nomes conhecidos do resíduo final da destilação. Então... Para você entender que o processo é realmente longo e requer um cuidado bacana*

para você ter um produto de qualidade. Então no momento da destilação ali, ele vai pingando aos poucos. Por isso também que é chamado de pinga. Então os escravos falavam que pingava neles, e aí realmente para ela poder destilar, ela vai pingando aos poucos na caixa. Então o nome pinga vem daí. Vai pingando aos poucos para ter um volume, que é chamado de pinga, ou cachaça. por que é branquinha? Porque realmente ela é branquinha, ela é cristalina. Então esses nomes vêm daí (INF11-F33).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** Vinháça: s. f. Mao vinho desbotado.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** Resíduo da destilação do vinho, o mesmo que vinhoto.
6. **Aurélio (2010):** Vinhoto.
7. **Cunha (2012):** n.d.
8. **Houaiss (2012):** Vinhoto.
9. **Michaelis (2015):** Vinhoto.

268. VINHAR [V] _____ 1 ocorrências

*a) O Pra Tudo também é remédio. Você põe ela em pinga. Esse é um remedião também. Ele é bom para tudo quanto é dor. Se você sentir dor no corpo ele é bom. Tem o... Tem também o Pacari. Que esse é o remédio que meu avô me ensinada. Se você estivesse com uma dor no braço, uma dor na perna, uma dor nos ossos. Você colocava às vezes. Tirava a casaca dele e colocava em um litro de vinho. E deixava **vinhar** três dias. Aí você tomava. Não tem dor que não sare no osso. Ele serve até para câncer também (INF13-M75).*

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728):** n.d.
2. **Morais Silva (1789):** n.c.a.
3. **Souto Maior (1980):** n.d.
4. **Amaral (1982):** n.d.
5. **Aulete (2008):** n.c.a.
6. **Aurélio (2010):** n.d.
7. **Cunha (2012):** n.d.

8. Houaiss (2012): n.d.

9. Michaelis (2015): n.d.

269. VINHO Nm [Ssing] _____ 29 ocorrências

a) *Por exemplo: tem um problema na fermentação. Um **vinho** não zerou. Que é o que a gente fala, né? Aí eles vão me chamar (INF3-F34).*

b) *A gente chama de **vinho** porque é como se fosse um vinho mesmo... A pesar de que o outro **vinho** deve ter uns quatorze por cento de álcool. Esse geralmente é oito por cento ode álcool no máximo (INF3-F34).*

c) *É uma forma de chamar, porque tem uma concentração de álcool e tem zero de açúcar. Só por isso que chama de **vinho**. Mias por isso. E é como se ele fosse um fermentado, o caldão de cana fermentado, ou seja, não tem mais açúcar e tem álcool agora. E aí esse vinho que vai para o alambique (INF3-F34).*

d) *Aí no alambique tem o processo de resfriamento, de evaporação que o alambique... A característica do alambique é o que? Você aquece o **vinho**, ele ali vai a noventa graus celsius, mais ou menos. Passa pela coluna de destilação. Você resfria e depois você obtém a cachaça (INF3-F34).*

e) *A parte de fermentação que é uma parte interessante você ver ali. Aquele processo que vai fermentar, que vai gerar uma quantidade realmente de mosto ou de **vinho** que é chamado o caldo fermentado. Para gerar a cachaça (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.c.a.

2. Morais Silva (1789): O mosto na primeira fermentação.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Tipo de bebida, feita a partir do suco de frutas (vinho de jenipapo, de caju).

6. Aurélio (2010): Designação comum a diversos tipos de bebidas (principalmente fermentadas) provenientes da fermentação do sumo de frutas ou plantas, e algumas delas com propriedades medicinais.

7. Cunha (2012): n.c.a.

8. Houaiss (2012): Denominação comum a vários tipos de bebidas resultantes da fermentação do sumo de plantas ou frutas, possuindo algumas propriedades medicinais

⟨v. de maçã⟩ ⟨v. de palma⟩.

9. Michaelis (2015): Qualquer bebida produzida a partir da fermentação do sumo de outras frutas ou plantas. Algumas apresentam propriedades medicinais.

270. VINHOTO Nm [Ssing] _____ 2 ocorrências

a) *Você coloca dentro de um alambique duzentos e quarenta litros de caldo fermentado. Você vai tirar ali quinhentos litros de cachaça. E o resto é um resíduo que é chamado **vinhoto** ou vinhaça. Que volta para o campo, depois diluído com água, como forma de adubação do canavial com fertirrigação (INF11-F33).*

b) ***Vinhoto** e vinhaça. São os nomes conhecidos do resíduo final da destilação. Então... Para você entender que o processo é realmente longo e requer um cuidado bacana para você ter um produto de qualidade. Então no momento da destilação ali, ele vai pingando aos poucos. Por isso também que é chamado de pinga. Então os escravos falavam que pingava neles, e aí realmente para ela poder destilar, ela vai pingando aos poucos na caixa. Então o nome ponga vem daí. Vai pingando aos poucos para ter um volume, que é chamado de pinga, ou cachaça. por que é branquinha? Porque realmente ela é branquinha, ela é cristalina. Então esses nomes vêm daí (INF11-F33).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): n.d.

2. Morais Silva (1789): n.d.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Resíduo, pastoso e fétido, da destilação fracionada do caldo de cana-de-açúcar, para a obtenção do álcool etílico.; CALDA; RESTILO; VINHAÇA [Quando jogado nos rios constitui séria fonte de poluição. Pode, no entanto, ser aproveitado como fertilizante ou na produção de biogás.]

6. Aurélio (2010): Produto de calda na destilação do licor de fermentação do álcool de cana-de-açúcar; é líquido residual, poluidor; vinhaça, restilo.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Resíduo final do processo de fabricação do açúcar nas usinas, ou da destilação da qual se obtém o álcool ou a aguardente de cana, que, se não for adequadamente tratado, provoca poluição de águas; calda, vinhaça.

9. Michaelis (2015): Quím Produto resultante da destilação do licor de fermentação do álcool de cana, que deve receber tratamento adequado antes de ser escoado para um rio; vinhaça.

271. VIVEIRO Nm [Ssing] _____ 4 ocorrências

a) *Já tem o viveiro de muda. Que é um tipo de cana que seleciona. Já tem um viveiro já. Aí já tira desse viveiro para fazer o plantio da cana (INF5-M46).*

b) *Aqui a gente usa ureia, potássio... E tem outros adubos também. Mas geralmente é ureia, potássio, sulfato de amônia também a gente usa... Então a gente faz esse plantio geralmente na época das chuvas, para que a cana nasça e brote bem. E geralmente são as próprias variedades que a gente tem aqui. A gente tem os viveiros, faz as mudas e depois a gente vai fazendo os plantios (INF7-M42).*

Registro em dicionários

1. Bluteau (1728): Viveyro de plantas.

2. Moraes Silva (1789): n.c.a.

3. Souto Maior (1980): n.d.

4. Amaral (1982): n.d.

5. Aulete (2008): Canteiro ou local adaptado para a produção de mudas de plantas, que então são transplantadas; PEPINEIRA; SEMENTEIRA; SEMINÁRIO.

6. Aurélio (2010): Canteiro ou recinto próprio para semear vegetais ou cereais que depois serão transplantados; sementeira, pepineira.

7. Cunha (2012): n.d.

8. Houaiss (2012): Canteiro ou tabuleiro onde se semeiam vegetais, para se obterem as mudas a serem transplantadas; pepineira, sementeira.

9. Michaelis (2015): Canteiro ou lugar próprio para a semeadura de plantas, cujas mudas serão transplantadas; pepineira, sementeira.

272. ZERAR [V] _____ 11 ocorrências

a) *Nem sempre zera. Às vezes você vai ter um problema ali que você aqueceu o seu caldo de mais. Um dia muito frio, você não aqueceu o seu caldo. Então são vários fatos que podem influenciar o nosso processo de fermentação. Como a gente não pode estar usando nutriente, nem um outro produto químico. Então às vezes a dorna começa a parar de fermentar, a parar de trabalhar. A gente vai lá, a gente lava esse fermento. Você coloca ele dentro de uma dorna, coloca bastante água nele, centrifuga ele, e volta ele para a dorna de fermentação. Aí a gente vai tentar recuperar esse fermento. Aí a gente vai mandar um caldo com um teor mais baixo de açúcar, com um brix mais baixo. Então a gente pega e alimenta ele com um brix de onze, com um brix de dez... Para ver se a gente consegue recuperar. Se caso a gente não conseguir recuperar esse fermento, se ele na conseguir voltar a fermentar bem aí a gente descarta ele, e inicia*

outro processo, outra fermentação. Aí a gente tem uma sala que a gente já deixa fermentos de reserva (INF7-M42).

b) Aí quando são umas dez horas, doze horas, completa vinte e quatro horas que fez o fermento. **Zerou**. Aí eu entro. Eu entro. Vou lá. Ligo a centrífuga. Lavo as redes tudinho. O processo fica com cloro dentro. Aí eu lavo. Lavo. Ligo a máquina. Ponho a bomba no final da dorna ali para girar o fermento. Porque ele fica decantado (INF8-M48).

c) Quando **zerou** a tendência do fermento é baixar para o fundo da dorna. Decanta. Aí eu mexo ele. Ligo a bomba. Aí começa a centrifugar. Aí de um lado ela joga fermento pra cá que são as caixas. E para o outro lado lá, é o vinho que já cai na caixa (INF8-M48).

d) Hoje nas três, eu estou só como responsável química. Responsável técnica. Por exemplo: tem um problema na fermentação. Um vinho não **zerou**. Que é o que a gente fala, né? Aí eles vão me chamar. "Ó, tá dando esse problema aqui. O que você acha que pode ser?". Aí eu vou na fábrica, ajudo a achar o norte para poder corrigir. É mais isso. E também a responsabilidade do produto. De estar no comércio um produto que atenda os padrões (INF3-F34).

e) O pessoal, fala: "O fermento não **zerou** hoje.". Não **zerou** quer dizer que quando você mediu lá a quantidade do brix, ainda tem açúcar. Então a levedura não deu conta de consumir esse açúcar para transformar em álcool (INF3-F34).

Registro em dicionários

1. **Bluteau (1728)**: n.d.

2. **Morais Silva (1789)**: n.d.

3. **Souto Maior (1980)**: n.d.

4. **Amaral (1982)**: n.d.

5. **Aulete (2008)**: Reduzir a zero

6. **Aurélio (2010)**: Reduzir a zero.

7. **Cunha (2012)**: n.d.

8. **Houaiss (2012)**: Reduzir a zero, a nada; tornar (algo) sem efeito; anular.

9. **Michaelis (2015)**: Reduzir a zero; tornar nulo.

5 ANÁLISE DOS DADOS

5.1 Análise quantitativa

Após a apresentação das fichas lexicográficas de cada uma das 272 lexias que compõem o léxico da cachaça na cidade de Salinas, apresentamos alguns dados numéricos relacionados à dicionarização, classificação morfológica e etimologia dessas lexias.

5.1.1 Lexias e ocorrências

Para uma melhor visualização dos resultados, apresentamos, a seguir, uma relação das lexias, com a quantidade de ocorrências de cada uma delas.

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Abafador (1) | 22. Amarelinha (2) |
| 2. Acidez (23) | 23. Amargosa (1) |
| 3. Açúcar (46) | 24. Amônia (1) |
| 4. Adornar (2) | 25. Anis-estrelado (2) |
| 5. Adstringente (1) | 26. Aroeira (1) |
| 6. Adubo (10) | 27. Aroma (9) |
| 7. Agrônomo (1) | 28. Aspensor – espessor (1) |
| 8. Água fraca (1) | 29. Assepsia (3) |
| 9. Água que boi não bebe (1) | 30. Azedar (6) |
| 10. Água que passarinho não bica (1) | 31. Bactéria (2) |
| 11. Aguardente (41) | 32. Bagacinho – bagacilho (9) |
| 12. Alambicar – lambicar (4) | 33. Bagaço (50) |
| 13. Alambique (66) | 34. Balança (2) |
| 14. Alambique de capelo (1) | 35. Bálsamo (46) |
| 15. Alambique de cobre (15) | 36. Bálsamo do cerrado (1) |
| 16. Alambiquinho (1) | 37. Banqueta (5) |
| 17. Alcoólatra (2) | 38. Bar (4) |
| 18. Alcoolismo (1) | 39. Barbatimão (2) |
| 19. Alcoômetro (1) | 40. Barril (3) |
| 20. Amaciar – maciar (5) | 41. Baunilha (2) |
| 21. Amadeirada (4) | 42. Bêbado (4) |

43. Beiral (1)
44. Bico de ferro (2)
45. Bidestilação (3)
46. Blend (7)
47. Boca das águas (1)
48. Bochecho (2)
49. Boteco (9)
50. Botequeiro (2)
51. Branquinha (9)
52. Brix (28)
53. Broca (2)
54. Brotamento (2)
55. Brotar (3)
56. Bunina (3)
57. Buta (1)
58. Cabeça (16)
59. Cachaça (814)
60. Cachaça artesanal (21)
61. Cachaça branca (12)
62. Cachaça de alambique (1)
63. Cachaça envelhecida (12)
64. Cachaça industrial (11)
65. Cachaça orgânica (2)
66. Cachaça prata (4)
67. Cachaçóloga (1)
68. Caipirinha (6)
69. Caldo (83)
70. Caldão (1)
71. Caldeira (24)
72. Camaradas (9)
73. Cana (348)
74. Cana 120 (2)
75. Cana caiana (3)
76. Cana de ração (2)
77. Cana java – cana jave (12)
78. Cana média (1)
79. Cana planta (4)
80. Cana precoce (1)
81. Cana preta (2)
82. Cana soca (4)
83. Cana tardia (2)
84. Canavial (20)
85. Canela (2)
86. Canhão (3)
87. Capim (4)
88. Carboidrato (2)
89. Carote (2)
90. Carqueja (11)
91. Carreta-carretinha (21)
92. Carretão (4)
93. Carrinho de boi (2)
94. Carvalho (26)
95. Casca de jatobá (1)
96. Cauda (13)
97. Centrífuga (4)
98. Cepa (2)
99. Cerno (2)
100. Chumbar (1)
101. Cirrose (5)
102. Coar (2)
103. Cobre (25)
104. Cocho (17)
105. Coité (1)
106. Colheita (23)
107. Coluna (14)
108. Combustível (1)
109. Condensação (1)
110. Coração (16)

111. Corante (2)
112. Correte (2)
113. Cortador (2)
114. Cova manual (1)
115. Cristalina (3)
116. Crosta (2)
117. Danada (3)
118. Decantação (3)
119. Decantador (3)
120. Descansar – descansada (8)
121. Despalhar (2)
122. Destilação (41)
123. Destilado (16)
124. Destilador (2)
125. Diluição (5)
126. Doce da garapa (1)
127. Dorna volante (5)
128. Dose (8)
129. Dureto (2)
130. Ebulição (1)
131. Engarrafador (3)
132. Engenho (43)
133. Engenha roda d'água (2)
134. Engenho de ferro (1)
135. Engenho manual (1)
136. Entrecasco de aroeira (1)
137. Envase (1)
138. Envelhecer (25)
139. Enxadão (5)
140. Enxofre (3)
141. Escada-de-macaco (2)
142. Esteira (19)
143. Esterco (1)
144. Eucalipto (1)
145. Evaporação (1)
146. Facão (8)
147. Facoa (1)
148. Feixo – feixe (2)
149. Fermentação (84)
150. Fermentação caipira (2)
151. Fermentação industrial (1)
152. Fermentação natural (1)
153. Fermento caipira (2)
154. Fermento selecionado (4)
155. Fermento selvagem (3)
156. Fertirrigação (1)
157. Floral (2)
158. Foice (4)
159. Fornalha (3)
160. Forrageira (2)
161. Frutose (1)
162. Fubá de milho (5)
163. Fubuia (1)
164. Galpão de envelhecimento (1)
165. Garapa (14)
166. Garapão (2)
167. Garra-garrinha (5)
168. Gases voláteis (1)
169. Gradear (3)
170. Graduação alcoólica (5)
171. Granel (4)
172. Groa (1)
173. Hectare (7)
174. Índice de maturação (5)
175. Indigesto (1)
176. Infeccionar (1)
177. Inox (29)

178. Insumo (1)
179. Ipê (16)
180. Irrigação (25)
181. Jandiroba (1)
182. Jaqueira (1)
183. Jarra de engenho (1)
184. Jequitibá (8)
185. Jirau (2)
186. Junciana (2)
187. Lavoura (3)
188. Lenha (4)
189. Levedura (26)
190. Levedura selvagem (1)
191. Liquefazer (1)
192. Losna (3)
193. Lote (10)
194. Mangote (8)
195. Manômetro (1)
196. Mato (1)
197. Melação (1)
198. Moagem (23)
199. Moenda (16)
200. Moinho (12)
201. Mosto (11)
202. Odor (1)
203. Olho da cana (1)
204. Operador (2)
205. Pacari (1)
206. Paiada (1)
207. Paieira (1)
208. Palha (15)
209. Parol (3)
210. Patente (4)
211. Pé de cana (1)
212. Pé de cuba (4)
213. Pé inchado (2)
214. Peneira (1)
215. Pets (10)
216. Picador (3)
217. Picante (3)
218. Pimentinha (2)
219. Pinga (157)
220. Pinguço (4)
221. Plantio (40)
222. Podão (1)
223. Ponteiros (1)
224. Potássio (2)
225. Pra tudo (2)
226. Prensa (1)
227. Pré-safra (4)
228. Pulverização
229. Pulverizador (2)
230. Putumuju (1)
231. Queimação – queimar (8)
232. Quirela de arroz (1)
233. Quirela de milho (1)
234. Rabo (1)
235. Raiz (10)
236. Raiz de caju (1)
237. Raiz de perdiz (1)
238. Raiz de rupão (1)
239. Raiz do canguçu (2)
240. Rapadura (5)
241. Refratômetro (1)
242. Rêgo (1)
243. Resfriamento (3)
244. Rótulo (5)
245. Rum (1)

- 246. Sacarímetro (2)
- 247. Sacarose (7)
- 248. Safra (57)
- 249. Serpentino (4)
- 250. Serpentina (2)
- 251. Suco da cana (2)
- 252. Sucupira amarela (1)
- 253. Sulcador (1)
- 254. Sulco (4)
- 255. Tábua (3)
- 256. Talhão – taião (14)
- 257. Tonel (19)
- 258. Trabalhar (4)
- 259. Trator (11)
- 260. Tratorista (3)
- 261. Uísque (7)
- 262. Umburana – amburana (47)
- 263. Unha danta (4)
- 264. Ureia (2)
- 265. Valeta (1)
- 266. Vasilhame (1)
- 267. Vinhaça (2)
- 268. Vinhar (1)
- 269. Vinho (29)
- 270. Vinhoto (2)
- 271. Viveiro (4)
- 272. Zerar (11)

Entre as lexias apresentadas, há algumas que ocorrem com mais frequência ao longo das entrevistas, a exemplo da lexia *cachaça*, que ocorre 814 vezes, *cana*, com 348 menções, *pinga*, a qual apareceu 157 vezes, *fermentação*, 84 vezes, e *caldo*, com 83 ocorrências. Além dessas, destacamos *acidez*, *açúcar*, *aguardente*, *alambique*, *bagaço*, *bálsamo*, *brix*, *cachaça artesanal*, *caldeira*, *canavial*, *carreta*, *carvalho*, *cobre*, *colheita*, *destilação*, *engenho*, *envelhecer*, *inox*, *irrigação*, *levedura*, *moagem*, *plantio* e *vinho*, todas elas ocorreram 20 ou mais vezes, conforme o quadro .

Quadro 4 – Lexias mais frequentes.

Lexia	Número de ocorrências	Lexia	Número de ocorrências
cachaça	814	vinho	29
cana	348	brix	28
pinga	157	levedura	26
fermentação	84	carvalho	26
caldo	83	envelhecer	25
alambique	66	irrigação	25
bagaço	50	cobre	25
açúcar	46	caldeira	24
bálsamo	46	acidez	23
engenho	43	moagem	23
aguardente	41	colheita	23
destilação	41	cachaça artesanal	21
plantio	40	carreta	21
inox	29	canavial	20

Fonte: elaborado pelo pesquisador.

A grande ocorrência dessas lexias no *corpus* pode ser explicada em virtude de elas representarem os processos mais gerais de produção da cachaça, de modo que aparecem na fala de quase todos os entrevistados, como *cachaça* e *pinga*, lexias recorrentes ao longo de todas as entrevistas.

Há também lexias que ocorrem apenas uma vez, a exemplo de *espessor*, *abafador*, *alcoômetro*, *buta*, *pacari*, *raiz de caju*, *raiz de perdiz*, *raiz de rupão*, entre outras. A baixa ocorrência desses elementos pode ser explicada por elas apresentarem processos específicos no trato com a cachaça, de modo que ocorrem na fala de sujeitos que lidam com alguma especificidade da cadeia produtiva. A lexia *espessor*, por exemplo, que designa um aparelho usado para molhar o canavial, aparece apenas na entrevista do falante que lida com a irrigação da cana: “*É um canhão assim. Para molhar cana. Tipo um espessor*” (INF2-M61). Da mesma forma, a lexia *abafador* – aparelho usado para amenizar sons altos de tratores e outras máquinas – aparece somente na fala do entrevistado que trabalha nos canaviais, na colheita da cana: “*Eu uso mais o abafador de ouvido*” (INF14-M29).

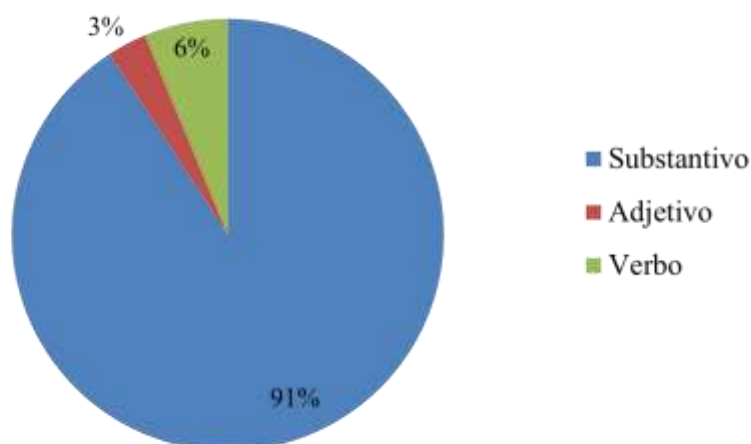
Entre os participantes, apenas uma lida com a extração de raízes utilizadas na cachaça e, portanto, somente na entrevista desse falante apareceram as lexias relacionadas às raízes e às plantas medicinais que são colocadas na pinga, a exemplo da lexia *pacari*: “*Tem também o pacari. Que esse é o remédio que meu avô me ensinada. Se você estivesse com uma dor no braço, uma dor na perna, uma dor nos ossos. Você colocava às vezes. Tirava a casaca dele e deixava vinhar três dias. Aí você tomava. Não tem dor que não sare no osso. Ele serve até para câncer também*” (INF13-M75).

Desse modo, salientamos que a quantidade maior ou menor de ocorrências das lexias ao longo das entrevistas não se deve necessariamente ao seu grau de importância dentro do léxico da cachaça. Para algumas funções relacionadas à produção da cachaça, entrevistamos apenas um falante, por exemplo, um canavieiro, um responsável pela irrigação e um raizeiro, os quais falaram especificamente sobre suas funções. Isso explica o fato de algumas lexias terem sido registradas exclusivamente nos relatos desses participantes. Assim, as lexias que designam processos ou elementos utilizados e conhecidos por todos os falantes são mais recorrentes, ao contrário daquelas que designam processos ou produtos específicos de cada função dentro do trabalho com a cachaça.

5.1.2 Classificação gramatical das lexias

Três classes gramaticais compõem o total de lexias apresentadas: verbo, substantivo e adjetivo, conforme se pode observar no gráfico 1.

Gráfico 1 – Categoria gramatical das lexias.



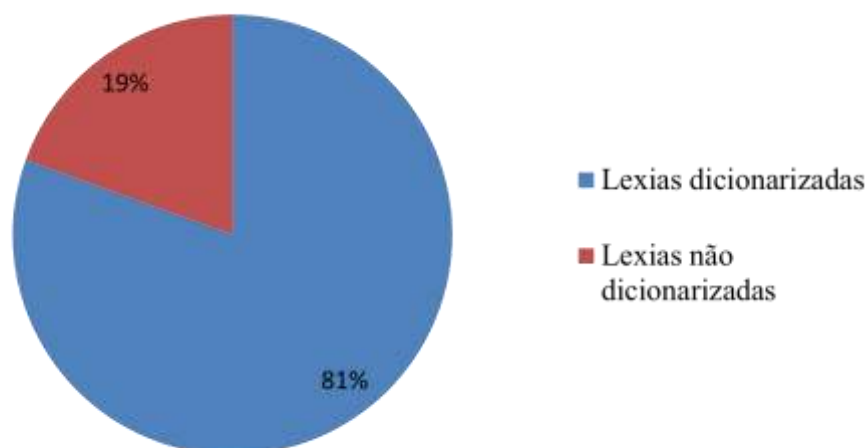
Fonte: elaborado pelo pesquisador.

A classe dos substantivos, como já era esperado, é a mais frequente nos dados, com 246 registros, seguida da classe dos verbos, com 17 ocorrências, e adjetivos, com 8 ocorrências. Os substantivos nomeiam os principais elementos que fazem parte da produção da bebida, a exemplo do maquinário, dos equipamentos de segurança e das plantas utilizadas na confecção da cachaça, como *tonel*, *alambique*, *ipê*, entre outros. Os verbos representam processos pelos quais a bebida passa em sua cadeia produtiva, como *alambicar*, *adornar*, *envelhecer* etc. Do mesmo modo, os adjetivos que aparecem correspondem às características da cachaça, a exemplo de *adstringente*, *amadeirada* e *amargosa*.

5.1.3 Dicionarização das lexias

O gráfico a seguir apresenta o percentual de lexias dicionarizadas e não dicionarizadas de acordo com os dicionários consultados nesta pesquisa, já mencionados na metodologia. São consideradas lexias dicionarizadas aquelas registradas por, pelo menos, um dicionário, enquanto aquelas que não estão presentes em nenhum dos dicionários são consideradas não dicionarizadas.

Gráfico 2 – Percentual de dicionarização das lexias.

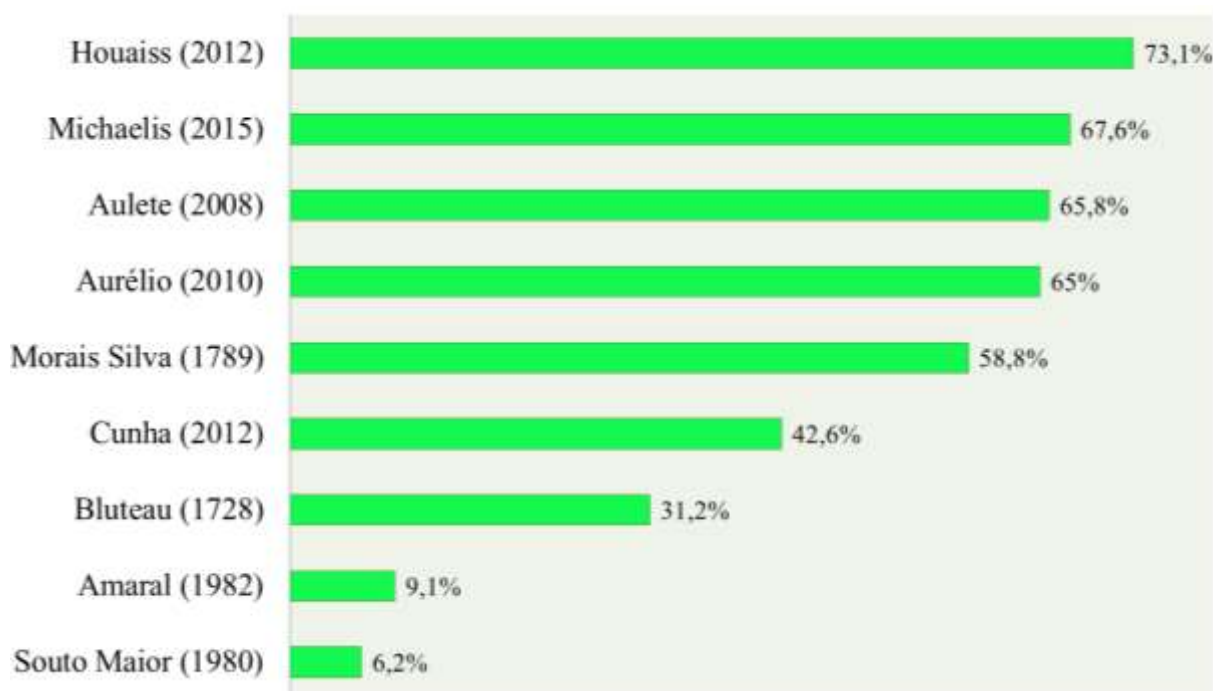


Fonte: elaborado pelo pesquisador.

Das 272 lexias encontradas, a maioria está dicionarizada. É importante ressaltar que, neste trabalho, consideramos todas as lexias como uma unidade de pesquisa, portanto, lexias que apresentam mais de uma palavra e constam como não dicionarizadas podem, por ventura, terem sido dicionarizadas em sua forma simples. Um exemplo disso é a lexia *entrecasco de aroeira*, que apontamos, na ficha, como não dicionarizada, no entanto é possível encontrar a unidade *entrecasco* e a unidade *aroeira* separadamente nos dicionários consultados. Isso demonstra que o léxico da cachaça é composto, em sua maioria, por palavras que já estão presentes nos dicionários, tanto os mais antigos – como Bluteau (1728) e Morais Silva (1789) – quanto nos contemporâneos.

O gráfico 3 apresenta o índice de lexias dicionarizadas em cada uma das obras consultadas.

Gráfico 3 – Lexias dicionarizadas por obra consultada.



Fonte: elaborado pelo autor.

Conforme o gráfico, os dicionários contemporâneos apresentam um maior índice de lexias dicionarizadas – *Houaiss* (2012) com 73,1%, *Michaelis* (2015) com 67,6% e *Aulete* (2008) com 65,8%. O dicionário de *Morais Silva*, do século XVIII, apresentou um índice expressivo de lexias dicionarizadas, 58,8%, seguido do dicionário etimológico de *Cunha* (2012) com 42,6% e de *Bluteau* (1728) com 31,2% de lexias registradas. Em *Amaral* (1982), que contempla palavras do dialeto caipira, são encontradas 9,1% de lexias, enquanto no dicionário folclórico de *Souto Maior* (1980) registram-se 6,2% dos elementos que compõem o léxico da cachaça, levantado neste estudo.

A maior parte das lexias apontadas, neste trabalho, como não dicionarizadas corresponde a denominações criadas de acordo com a necessidade dos indivíduos que lidam com a cachaça para diferenciar tipos de determinado elemento, como os tipos de alambique, de cachaça, de engenho, de fermentação e de fermento (*alambique de capelo, alambique de cobre, cachaça artesanal, cachaça de alambique, cachaça prata, cachaça branca, engenho manual, engenho de ferro, fermentação caipira, fermentação industrial, fermentação natural, fermento caipira, fermento selecionado, fermento selvagem*, entre outros).

Se buscarmos nos dicionários todos esses elementos isoladamente, como *cachaça, engenho, manual, prata, caipira* etc., encontraremos seu registro e significado, porém, como pesquisamos a unidade lexical, alguns elementos não foram localizados, pois são criados

pelos falantes de acordo com suas necessidades. O que observamos, nas lexias não dicionarizadas, é a criatividade dos falantes, que utilizam palavras de seu cotidiano para suprir a necessidade de nomear elementos que surgem dentro de seu ambiente de trabalho. Os adjetivos *branca* e *prata*, das lexias cachaça branca e cachaça prata, por exemplo, designam uma bebida que não passou por nenhum processo de envelhecimento em tonel de madeira e, portanto, manteve a cor clara com a qual saiu dos alambiques.

É importante ressaltar, ainda, que há lexias que, apesar de dicionarizadas, não apresentam, nas obras consultadas, a acepção relacionada ao léxico da cachaça. A título de ilustração, a lexia *adornar* somente consta nas obras com a acepção de ‘enfeitar’, ‘embelezar’, porém, no contexto em que o verbo é empregado nas entrevistas, indica a ação de armazenar a cachaça em dornas para que ela envelheça: “*Aqui nós colocávamos o Bálsamo. Agora hoje eles adornam com Amburana, né? Mas a maioria é com Bálsamo. Porque o Bálsamo não deixa odor de nada na pinga*” (INF4-M52).

5.1.4 Etimologia das lexias

Com relação à origem das lexias, há, como já esperávamos, um predomínio de palavras originadas do latim, somando 124 ocorrências no total. Além disso, ocorrem, também, no léxico da cachaça, palavras de origem inglesa, grega, árabe, germânica, italiana, espanhol, quimbundo, malaiala, catalã e um antropônimo. Ressaltamos que, por não ser a etimologia das lexias o foco deste estudo, optamos por buscar o étimo daquelas que apresentam apenas uma palavra em sua estrutura.

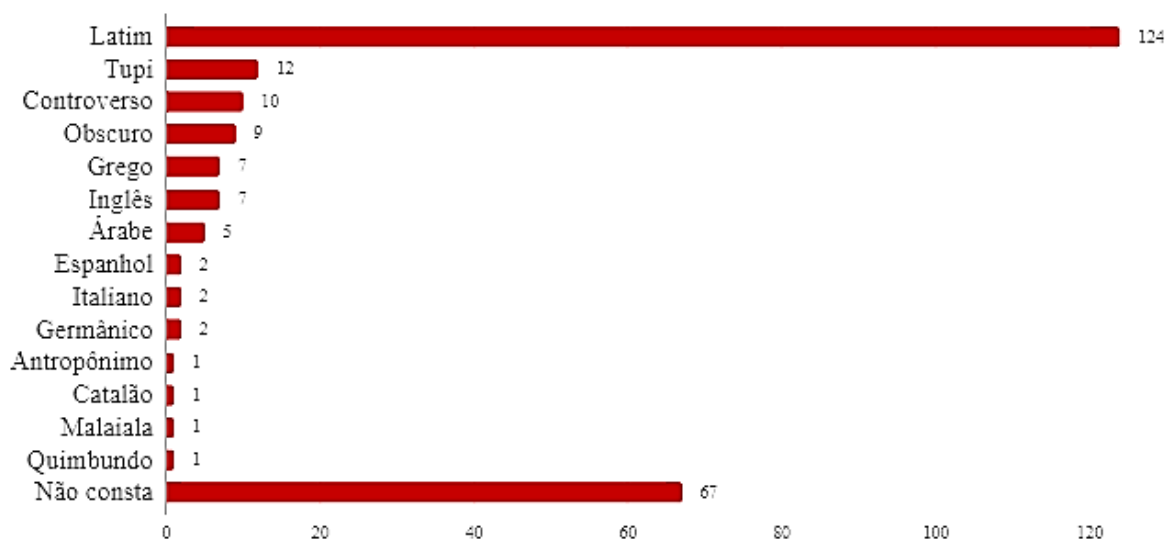
Além das origens mencionadas, damos destaque, nesta ocasião, às ocorrências de origem tupi, as quais somam 12 ocorrências. De acordo com Dietrich e Noll (2010), entre os empréstimos indígenas na língua portuguesa falada no Brasil, há, preponderantemente, os chamados tupinismos – palavras de origem tupi –, o que se explica devido à difusão histórica dessa língua. Para os autores, sobretudo no vocabulário e nos nomes próprios (toponímia, hidronímia, coronímia, antroponímia), a influência tupi é indiscutível (DIETRICH e NOLL, 2010, p. 89).

Com efeito, as ocorrências de origem tupi contidas no nosso *corpus* têm, em sua maioria, relação com a flora: *capim*, *ipê*, *jandiroba*, *jequitibá*, *pacari*, *putumuju*, *sucupira* entre outros. Ressaltamos que, além das 12 ocorrências apresentadas, há outras palavras no léxico da cachaça que também possuem raiz tupi, mas que não foram inseridas no levantamento, tendo em vista que buscamos a etimologia somente de lexias simples. Aquelas

compostas por mais de uma palavra não tiveram seu étimo pesquisado, a exemplo de *raiz de caju* e *raiz de canguçu*, em que as palavras *caju* e *canguçu* possuem origem tupi.

O gráfico 4 ilustra a etimologia das lexias selecionadas para a confecção do glossário da cachaça.

Gráfico 4 – Etimologia das lexias.



Fonte: elaborado pelo pesquisador.

5.2 Variações nas lexias

Com relação às variações encontradas, dois tipos destacaram-se: a variação na pronúncia e a variação lexical. Com relação à pronúncia, destacamos dois fenômenos comuns na língua portuguesa, o primeiro é a despalatalização, ou seja, a perda de palatalização (<lh> passa para <l>), seguido de iotacismo (evolução de um som para a vogal /i/, ou para a semivogal correspondente) (COELHO *et al.*, 2010), como pôde ser observado nas lexias *talhão~taião* e *palha~paia*. Outro fenômeno observado foi a aférese, uma mudança fonética que consiste na supressão de um fonema, de uma sílaba ou da parte inicial de um vocábulo (DUBOIS *et al.*, 2014, p. 26), que ocorreu, na fala de alguns participantes, através da supressão da vogal “a” em lexias como *alambicar~lambicar* e *amaciar~maciar*.

Nesta oportunidade, retomando os tipos de variação linguística discutidas no capítulo teórico, damos ênfase à variação diastrática, a qual, conforme Coelho *et al.* (2010), está ligada à classe social do falante. Essa observação explica, no léxico da cachaça, os registros usados para denominar um mesmo elemento, o qual pode ser explicado de acordo com as condições

sociais de cada um dos falantes, sobretudo no que diz respeito à escolaridade. Percebemos que, apesar de todos os falantes entrevistados trabalharem com a cachaça, alguns possuíam formação em nível superior e outros não. Embora o grau de escolaridade não tenha sido um critério para a escolha dos nossos entrevistados, algumas das funções desempenhadas na produção de cachaça requerem maior nível de estudo e formação específica. É o que ocorre nos exemplos (1) e (2).

(1) *Porque se fermentou... O que é a fermentação? É quando as leveduras consomem a sacarose e expelem álcool* (INF9-F29).

(2) *Aí durante o dia é o processo dos fermentos trabalhando ali. Comendo o doce da garapa* (INF8-M48).

Em (1), a participante, por desempenhar uma função que requer formação específica para lidar com o ramo da cachaça, refere-se ao açúcar do caldo de cana com a palavra *sacarose*, expressão de cunho científico, enquanto o participante de (2), que possui baixo grau de escolaridade, refere-se ao mesmo produto como *doce da garapa*.

Outro interessante exemplo é a variação lexical no que se refere a uma das frações da produção da cachaça, denominada, pela maioria dos falantes, como *cauda*, mas que ocorreu, em uma das entrevistas (3), como *rabo*, e, em outra (5), como *água fraca*.

(3) *O rabo tem que jogar fora. Mas tem muita gente que aproveita* (INF10-M56).

(4) *E aí, até um certo ponto, quando estiver em uns quatorze por cento aí, você para e já começa a colher a cauda. Que já tem mais acidez e outras substâncias que não são tão boas para consumo humano, e também pelo cheiro, característica sensorial. Aí também já descarta. Coloca de lado para fazer álcool* (INF3-F34).

(5) *A pinga era uma pinga até forte até demais. O pessoal comprava as pingas e exigia o que nós chamamos aqui de água fraca. Que jogava fora no termino da lambicagem. Quem comprava as pingas “oh, traz as vasilhas para nós misturarmos nessa pinga aqui”* (INF4-M52).

As frações da destilação da cachaça recebem o nome de partes do corpo de um animal, para representar a importância de cada uma dessas frações: a cabeça, primeira fração, representa cerca de 10% do volume total, líquido que, por possuir alto teor alcóolico e muitas substâncias voláteis, é descartado. O coração é a parte mais nobre, a cachaça em si, e a cauda

(ou rabo, ou água fraca, como conhecem alguns dos falantes) é a última fração, descartada devido à baixa qualidade e ao sabor forte e amargo que possui.

5.2.1 Formas variantes de *cachaça*

A cachaça é um produto famoso e muito consumido no Brasil, em todas as regiões, logo as denominações para o produto são muitas e variadas. Seabra (2015) realizou um levantamento acerca das variações regionais e populares do vocábulo cachaça, analisando as denominações trazidas pelo dicionário Houaiss (2001), por Aurélio (1975), os eufemismos da cachaça registrados por Souto Maior (1980) e alguns apelidos para a bebida registrados por Sandre (2004). Nesse levantamento, a pesquisadora encontrou 1.070 variações sinonímicas para a palavra cachaça, as quais apresentamos no quadro abaixo:

Quadro 5 – Formas variantes para *cachaça* de acordo com Seabra (2015).

A	abençoada, abraçadeira, abranda-sol, abre, abre-bondade, abrecoração, abre-o-apetite, abrideira, abridora, aca, acaba-festa, acalmatosse, acalma-nervo, acende-um-diabo-aí, acerta-o-passo, ácido, ácido-fênico, aço, acorda-cedo, acorda-o-anjo, acorda-o-velho, acuicui, a-do-ó, adormece-a-virgem, afamada, afiada, africana, água, água-benta, água-bórica, água-branca, água-bruta, aguada, água-debriga, água-de-cana, água-de-milícia, água-de-setembro, água-doce, água-forte, água-lisa, água-maluca, aguandu, água-pé, água-pratudo, água-que-gato-não-bebe, água-que-passarinho-não-bebe, aguardel, aguardente, aguardente-de-cabeça, aguardente-de-cana, aguarrás, águas-de-setembro, agundu, álcool, alertadeira, alertaespírito, alicate, alívio, alma-de-gato, alpista, alpiste, amansa-corno, amansa-sogra, amargosa, amarelinha, amorosa, anacuíta, anestesia, angico, anjo-da-guarda, aninha, antibiótico, apaga-tristeza, apetitosa, aquarela, a-que-incha, aquela-que-matou-o-guarda, a-que-matou-oguarda, aquiqui, arapari, ardosa, ardose, ariranha, arranca-bofe, arranja-briga, arrebenta-peito, arrepia-cabelo, arrogante, arruaceira, arrupiada, asiática, aspirina, assanhadeira, assina-ponto, assovio-decobra, atebrina, atitude, azarenta, azinhavre, azeite, azougue, azougada, azulada, azuladinha, azulina, azulinha.
B	bacamartada, badalo, bafo-de-tigre, baga, bagaceira, baldieira, balduína, balsamina, bálsamo, bambidula, baronesa, bate-papo, bataclã, bebida-de-pobre, beca, beijo-de

	<p>copo, benza-deus, berdoega, bibiana, bicada, bicarbonato-de-soda, bicha, bichinha, bicho, bico, bigorna, bimbada, bimbarrada, birinaite, birinata, birita, birrada, birusca, bisnaga, bitruca, boa, boa-pra-tudo, bolachinha, bombaatómica, bombardeio, bom-pra-tudo, boneca, borbulhante, borbulhenta, bordoadada, boresca, botânica, bota-fora, bote-um-negócio, bote-um-negócio, bote-uma, braba, bragantina, branca, brande, branquinha, brasa, braseira, braseiro, brasileira, brasileirinha, brava, briba, bribada, briga-de-vizinho, briosa, broína, bruta.</p>
C	<p>cabeçada, cabidez, cabo, cabreira, cachorro-de-engenheiro, caduca, caeba, café-branco, cafiascarape, caiana, caianarana, caianinha, caideira, cai-fora, cai-logo, cai-pra-trás, calafrio, calibrina, calorenta, camarada, cambirimba, cambraia, cambrainha, cambumba, camulaia, cana, cana-capim, canavieira, cândida, canforada, canguara, canha, canhão, canicilina, caninha, caninha-verde, canjebrina, canjica, cão, capilé, capote-de-pobre, capucho, cara-feia, carinhosa, caroço, carrasca, carraspana, cascabelho, casca-dura, cascarobil, cascatinha, cascavel, catinguenta, catita, catrau, catrau-campeche, catuaba, catura, catuta, cauim, caúna, caxaramba, caxiri, caxirim, caxixi, caxumba, cebolada, cega-a-gente, cem-virtudes, centenária, cervejade-pobre, chá-de-cana, chamada, chamarisco, chambirra, chamegada, champanha-da-terra, chanana, chapéu, chapéu-de-couro, chapuletada, chatô, chavascada, chegadinha, chegada, cheira-moça, chibatada, chica, chica-boa, chimbica, chimbira, chinaipada, chinela, chiquita-bacana, chocalho, chora-menina, choraminga, chora-narampa, chorinho, choro, choro-mole, chorona, chorumela, chovemas-não-molha, chuaba, chuchu, chumbada, chumbo, chupinha, cidrão, cipinhinha, cipó, cipoada, ciririca, ciumenta, clavinete, clorofórmio, cobertor-de-pobre, cobreia, cobreira, cocana, coça-coça, coco, coisa, colarinho, colírio, concentrada, congonha, conguruti, contra, contra-veneno, conversadeira, coquetel, coreana, corioba, coroca, corre-campo, corrompida, corta-bainha, cosme-e-damião, cospe-fino, cospe-grosso, cotreia, crescentão, criminosa, crislotique, cristalina, crioula, crua, cruaca, cruzada, crutovia, cubatela, cumbe, cumbi, cumbeca, cumbica, cumulaia, curandeira, cura-tudo, curicaca, cutelo, cutuvelada.</p>
D	<p>dá-coragem, danada, danadinha, danadona, danguá, dela-pura, delas-frias, delegado-de-laranjeiras, delícia, delírio, demagogia, demente, dengosa, dente-de-alho, depravada, depurativo, desabafapeito, desatino, desespero, desmanchada, desmanchadeira, desmancha-samba, desperta-paixão, destronca-peito, difusora,</p>

	dilema, dindinha, distinta, dissolvente, ditadura, divertimento, doida, doidinha, doidona, dona-branca, dormideira, douradinha, dupla.
E	eito, ela, elixir, empurrão, encantada, encontro, encorajadora, encurta-caminho, endiabrada, enfeitiçada, engenhoca, engasga-gato, engordadeira, engorda-marido, engrossadeira, enrola-chifre, ensinaestrada, entorta-cano, entorta-pé, escaldante, escalda-pé, escorrego, esfria-sol, espanta-moleque, esperta-ideia, esperta-sono, espertadeira, espinhada, espiridina, espidina, espírito, espirradeira, espíritosanto, esquenta-alma, esquenta-aqui-dentro, esquenta-bofe, esquenta-cabeça, esquenta-corpo, esquenta-dentro, esquentagarganta, esquenta-galo, esquenta-pobre, esquenta-por-dentro, estriquinina, estrupício, estopim, expectorante, expediente, extrato, extrato-hepático.
F	faceira, faceirinha, falante, fala-fino, fala-grosso, fascinante, favorita, faz-xodó, fedegosa, feitiço, feiticeira, ferro, ferroada, fim-de-semana, filha-de-senhor-de-engenho, filha-do-engenho, filha-do-senhor-doengenho, fio-de-ouro, flexada, fluído, fogo, fogo-fátuo, fogosa, folhaseca, forra-peito, fortificante, forasteira, fragadô, fragosa, freio-a-jato, frictol, friinha, frisante, fruta, fruta, frustiça, frutiqueira, fumaceira, fumegante, furibunda, furumba, furiposa, fusão, fuzarca, fuzil.
G	galo-duro, garapa, garapa-doida, gás, gasolina, gasosa, gaspa, gavetada, gelatina, gemada, gemedeira, generosa, gengibirra, girassol, girgolina, girita, girumba, glostora, golada, gornope, goró, gorobeba, gorobeira, gorobita, gororoba, gororobinha, gosmético, gostosa, gostosona, gracinha, gramática, granada, granzoza, gravanji, gravatinha, grogue, grole, grozela, guampa, guarupada.
H	hidrolitol, homeopatia.
I	iaia-me-sacode, igarapé-mirim, imaculada, imbiriba, impureza, incha, incha-a-cara, inchadeira, indigna, infernal, infortúnio, infusão, inhaca, inspiração, insquento, intanha, intrometida, ipecacuanha, ipuçaba, isbelique, isca.
J	jabiraca, já-começa, jamaica, janduína, januária, jararaca, jeitosa, jeriba, jeribita, jeritataca, jiboia, jinjibirra, jocosa, jogo-mole, jovial, juçara, júlia, junca, junça, jura, jurubita, jurupiga, jurupinga.
L	lágrima-de-virge, lágrima-de-virgem, lamparina, lamparinada, lanterna, lanterneta, lapinga, lapinguachada, laprinja, larga-marido, lá-vai-o-diabo, lavancada, lava-pé, laxante, lebreia, lebreia, legume, leite-de-cabrocha, leitosa, lenhada, lero-lero, levanta-a-saia, levanta-moral, levanta-velho, levedura, licor, ligeirinha, limpa, limpagoela,

	limpa-olho, limpa-trilho, limpa-vista, limpinha, linda, lindinha, linha-branca, lipigute, lisa, lisinha, loirinha, lombada, lombrigueiro, lubrificante, luminosa.
M	maçangana, maçaranduba, macia, maciça, madrugá, mãe-carinhosa, mãe-da-lua, maioral, malafa, malafo, malavo, maldição, maldita, malunga, malvada, mamadeira, mamãe-de-aluana, mamãe-dealuanda, mamãe de aruana, mamãe-de-aruanda, mamãe-de-luana, mamãe-de-luanda, mamãe-sacode, maná-do-céu, manduraba, mandureba, mangaba, mangabinha, mansinha, marafa, marafo, marcha-a-ré, maria-branca, maria-meu-bem, marciana, maria-bonita, maria-teimosa, maricada, maricota, mariquinhas, marrã, martelada, martelo, marumbis, marvada, marvadinha, mata-bicho, matadeira, mata-calor, mata-gripe, mata-ligeiro, mata-lombriga, mata-negro, mata-paixão, mata-saudade, mata-vergonha, mateus, matinal, matraca, mé, mecha, me-dá-uma, meia-meia, meiota, meizinha, mel, mel-de-furo, melé, meleira, melindrosa, melhorai, melhorilina, mercúrio, mete-chumbo, mete-medo, meu-bem, meu-consolo, meropeia, miana, mijo-de-cão, mimosa, mindorra, minduba, mindubinha, miraculosa, mirim, miscorete, mística, mixunga, moamba, moça-branca, moça-donzela, moça-loura, molha-a-palavra, molha-a-língua, molhadura, monjopina, montuava, moreninha, morrão, morretiana, muamba, mulata, mulatinha, muncadinho, mundureba, mungango, mulatinha.
N	não-sei-quê, néctar, negrita, nó-cego, nociva, nó-de-aço, nordígena, novata, novecentos e catorze, novocaína, noz-vômica, número-um.
O	oca, oito, óleo, óleo-de-cana, omim-fum-fum, opa, ópio, oranganje, orisa, oroganje, orontaje, orontanje, otiotim, otim-fifum, otim-fimfim, ouro diluído, ouro fino.
P	pá-de-chão, paliativo, panete, papagaio, papoco(ô), papuda, papudinha, parafuso, paraíso, parati, parda, paranaíba, parnaíba, passa-dor, passa-frio, passa-raiva, patrícia, pau-de-urubu, pau-noburro, pau-selado, pecadora, pechincha, peçonha, pé-de-anjo, pé-debriga, pé-de-serra, pé-de-tonel, pegadeira, pega-feijão, pega-pega, peitoral, péla-goela, pelecopá, peleja, penacho, penteado, penicilina, penúltima, peojota, perdigueira, perigosa, peroba, perpétua, petiosa, petróleo, pevide, piadeira, pifão, pílcia, piloia, pilora, pindaíba, pindaíva, pindonga, pinga, pingada, pinga-de-cabeça, pinga-fogo, pinga-mansa, pinguinha, pinica-a-poldra, pinicilina, piraçununga, piribita, pirita, pirituba, pisca-pisca, pitanga, pitiúba, pitula, podarcada, poeirada, põe-quebranto, ponche, porco, porongo, pororoa, porreta, praiana, prancha, pra-que-veio, preacada, preciosa, precipício, prego, presepe, pringo-meia, privação-desentido,

	privada, procaina, prognóstico, proletária, proteína, provisória, pura, purgante, purinha, purona, puxa-briga, puxa-faca, puxa-fogo, puxa-saco.
Q	quartota, quebra-costela, quebra-goela, quebra-jejum, quebramunheca, quebra-osso, queimante, queima-galo, queima-língua, queima-a-priquita, queima-roupa, queixada, quero-mais, querosene, quinaquina, quindim, quizila.
R	rabo-de-galo, rabujenta, raiz, rama, rapapé, rebatida, rebola-o-sedém, receita, reforço, reforçada, refugio, reiada, remédio, renitente, repeteira, ressurreição, restilo, retrós, revezada, reza-forte, rija, ripa, ripada, rodada, roedeira, roxo-forte.
S	saborosa, sacudidela, saideira, sai-do-mato, salabaneo, sal-amargo, salve-ela, sal-de-fruta, salga-galo, samaritana, salobrinha, salsaparrilha-de-bristol, salva-vida, samba, sangue-de-boi, sanguede-tigre, santa-branca, santamarense, santa-maria, santinha, santoonofre-de-bodega, sapeca, saúde, saúde-do-homem, sarna, sargento, seca-a-goela, sedutora, seleta, semente-de-arenga, semente-de-arrenga, semovente, sepultura, serve-para-tudo, sete-virtudes, sibirita, sinhaninha, sinhazinha, sipaúba, sipia, sipitiba, siripitina, siúba, sóde-mel, solavanco, solução, solteirona, soneira, sonolenta, sopapo, sorna, sossega-leão, suadeira, suco-de-uva, sumo-de-cana, sumo-decana-torta, suor-de-alambique, suor-de-cana-torta, suor-de-crioula, supupara, suruca, sururu, suspiro, suspiradeira, suçuarana, sputinik.
T	tacada, tacaranha, tafiá, tagarela, talagada, tanguara, taquim, taridinha, teimosa, teimosinha, tempero, tempestade, tenente, tenebrosa, tentação, terebintina, ticana, tijolo-quente, timbira, tindola, tingui, tiner, tinguaciba, tiguara, tiquara, tiquira, tira-calor, tira-casca, tira-cisma, tira-ciso, tira-frio, tira-juízo, tira-medo, tira-prosa, tirareima, tira-teima, tira-ressaca, tira-vergonha, tiririca, titara, tiúba, tode, tódi-de-garrafa, tomara-que-caia, tome-juízo, tontura, topatudo, topada, torpedo, tormentosa, traçada, trago, travanquante, treco, tremedeira, três-martelos, três-tombos, tributo, trombada, trombeta, trombone, trombuco, troncada, tronco, trovão, truviana, tubo, turbulenta.
U	uca, uísque-brasileiro, uísque-de-pobre, uma, uma-aí, uma-de-boa, uma-para-subir-a-pressão, uma-quente, unganjo, upa, urina-de-santo, usga.
V	vai-e-não-toma, vai-ou-racha, vaivém, valentona, vela, veneno, venenosa, vertente, vermífugo, veterana, vexadinha, virada, vira-opangaio, virge, virgem, virtude, viúva-alegre, vida-longa, voadeira, vomitório, vovó, vucovuco.
X	xaropada, xarope-de-grindélia, xarope-dos-bebos, xarope-galeno, xavielada, ximbica,

	ximbira, xinabre, xinapre.
Z	zombeteira, zunzun, zuninga.

Fonte: Seabra (2015, p. 13-20).

Em seu estudo, Seabra (2015) afirma que,

constatada a riqueza lexical presente nas variantes sinonímicas do vocábulo “cachaça”, reconhecemos uma rede de significados comuns nessas palavras que traduzem, por um lado, sentimentos, atitudes, origens, culturas, princípios; por outro lado, constatações e verdades, uma sábia descrição, moldada pela sabedoria popular, com motivações diversas (SEABRA, 2015, p. 20).

O levantamento feito pela autora evidencia a riqueza lexical em torno da cachaça, a qual possui vários sinônimos registrados por todas as regiões brasileiras. Com relação à variação lexical, cabe enfatizar que as variantes não ocorrem na língua de modo homogêneo; como quaisquer variantes de um fenômeno variável, elas sofrem influências de diferentes fatores e, por isso, é possível notar que algumas são mais antigas que outras, determinadas lexias pertencem a falares locais ou a estilos muito distintos, há variantes mais formais, outras menos formais. A diversidade de variantes para denominar a *cachaça* denota fatores sincrônicos, estilísticos e regionais relacionados, sobretudo, à cultura, o que pode ser observado nas referências a animais, plantas, objetos perigosos, sentimentos, ações etc., todas motivadas pelas crenças e pela visão que se estabelece para a bebida.

Um fato interessante é que parte considerável das denominações para a bebida tem conotações negativas, muitas delas relacionadas às crenças no demônio. Exemplo disso são os sinônimos *cão*, *danada*, *danadinha*, *danadona*, *endiabrada*, *enfeitiçada*, *maldição*, *maldita* e *malvada*. A construção no ideário sociocultural de que a cachaça é uma bebida maléfica e perigosa é ratificada por uma das participantes em (6):

(6) - *A cachaça tem um estigma muito forte, né?*
 - *Sim. E sempre foi usada. Inclusive nas festas religiosas. Sempre tem esse vai e vem, né? Adorada ou demonizada. Antigamente era feita em dezembro. Não em Salinas. Na época... No iniciozinho eles comemoravam o nascimento do menino Jesus. Cantavam uns cantos lá da igreja mesmo e que também tinha nome de cachaça e bebiam cachaça. Lá, os religiosos (INF9-F29).*

Em (7), a participante explica que, ainda nos dias atuais, há uma visão negativa em torno da cachaça, associada à maioria dos problemas decorrentes do alcoolismo.

(7) *Desde antes a cachaça sofre preconceito. Ela começa com aquela questão lá do escravo e... O efeito que o álcool causa então... Era um produto que mulher não podia tomar. Começa assim. Mulher não toma até hoje! Eu recebo turistas aqui e mulheres que tomam cachaça, não querem falar que elas apreciam cachaça. Por que eles associam que quem toma cachaça é alcoólatra. Quem bebe cachaça é alcoólatra. Eles associam com o alcoolismo. Algumas famílias associam que a cachaça é quem destrói famílias. O homem que toma cachaça bate na esposa. E o homem que toma uísque não bateria?* (INF9-F29).

Em nossas entrevistas, também encontramos uma riqueza lexical na denominação da bebida, inclusive o sinônimo *danada*, ligado às crenças no demônio. Além desse, no corpus, foram registrados os seguintes sinônimos, conforme o quadro 6:

Quadro 6 – Sinônimos de *cachaça* que aparecem no *corpus*.

Lexia	Número de ocorrências
Pinga	157
Aguardente	41
Branquinha	9
Amarelinha	2
Água que boi não bebe	1
Água que passarinho não bica	1
Amargosa	1
Fubuia	1

Fonte: elaborado pelo pesquisador.

Além das lexias apresentadas no quadro 6, há lexias que, embora sirvam para nomear a bebida, não estabelecem com *cachaça* uma relação de sinonímia, mas de hiponímia, visto que nomeiam tipos específicos do produto, de acordo com suas características sensoriais ou de produção, quais sejam: *cachaça artesanal* (21 ocorrências), *cachaça branca* (12 ocorrências), *cachaça envelhecida* (12 ocorrências), *cachaça industrial* (11 ocorrências), *cachaça prata* (4 ocorrências) e *cachaça orgânica* (2 ocorrências). Houve, também, ao longo das entrevistas, a ocorrência da lexia *danada*, porém como adjetivo para cachaça, e não como substantivo, como consta no levantamento realizado por Seabra (2015).

Outrossim, duas lexias representativas do vocabulário popular não constam no rol de sinônimos apresentados por Seabra (2015), são elas *água que passarinho não bica* e *fubuia*

(cachaça de menor qualidade). No rol das variações sinonímicas registradas pela autora, consta o sinônimo *água-que-passarinho-não-bebe*, que se aproxima da lexia *água que passarinho não bica*, registrado em nossas entrevistas. Já a lexia *fubuia* não foi registrada no trabalho supracitado, porém encontramos referências desse item em alguns trabalhos de cunho linguístico. Um deles é o glossário regional da região baiana de Uauá, elaborado por Cardoso (2019), conforme o qual *fubuia*, substantivo feminino, significa “cachaça artesanal: Ex: Antes de almoçar tomou um gole de fubuia” (CARDOSO, 2019, p.58). Outro trabalho que registra essa lexia é o de Santana (2017), para quem *fubuia*, no vocabulário dialetal baiano, é um sinônimo de *cachaça*, definida como “bebida alcóolica destilada da cana de açúcar” (SANTANA, 2017, p. 15).

Em nossas entrevistas, a lexia *fubuia* é usada para se referir à cachaça não de um modo geral, mas somente àquela cuja qualidade é inferior, feita sem rigor de produção, conforme se observa em (8):

(8) *Para ter uma cachaça de qualidade. Não adianta você produzir no fundo de quintal, mas que não seja uma cachaça legal... Entendeu? Então tudo isso aí é de grande importância. Porque tem muita cachaça boa em Salinas, mas tem muita fubuia aí que... Muitas que... A cachaça é ruim, viu? (INF10-M56)*

Ressaltamos que o fato de não termos encontrado, nas entrevistas, mais variantes sinonímicas para a palavra *cachaça* pode estar ligado aos participantes da pesquisa, os quais lidam com a produção da bebida e, portanto, apresentaram informações voltadas à cadeia produtiva. Acreditamos que, se tivéssemos entrevistado pessoas que consomem a bebida, outras variantes poderiam ter aparecido. Em (9) e (10), os entrevistados afirmam não conhecerem tantas variantes para nomear a bebida:

(9) *É sempre esse nome: pinga, aguardente, cachaça. São sempre esses nomes. Não tem outros nomes que eu conheço (INF1-M38).*

(10) *Eu vejo mais o povo falar "a branquinha"/"amarelinha", né? Que agora tem outra cor. Cachaça, pinga... Aqui na região é cachaça e pinga mesmo. Nunca... É... "Me vê uma branquinha, me vê uma amarelinha". A gente escuta mais isso, mas não... Para cachaça aqui não conheço muita, não. Eu já até li sobre vários... Água que boi não bebe, água que passarinho não bica... Eu já li muito sobre isso. Mas aqui na região eu nunca ouvi falar. Mas eu já li um livro que tinha exatamente essas formas de chamar cachaça (INF3-F34).*

Ainda com relação às denominações para a bebida e retomando as discussões de Milroy (1980) a respeito das redes sociais, o falante, dentro de uma comunidade, tem um importante papel na promoção da inovação linguística ou no bloqueio dela. Logo, tendo em vista que a rede social que se estabelece entre os participantes da pesquisa é densa, posto que os falantes se conhecem e compartilham experiências de trabalho, é possível observar uma semelhança na seleção lexical realizada. Nessa rede social, marcada pelo fator que une os falantes – a produção de cachaça –, a seleção lexical também é compartilhada. As lexias *aguardente* e *pinga*, por exemplo, ocorreram em todas as entrevistas. As lexias *cachaça prata* e *cachaça de alambique*, por exemplo, nomes mais técnicos para cachaças que são produzidas em uma específica metodologia de produção, foram registradas tão somente em entrevistas cujos falantes são responsáveis técnicos pela cadeia produtiva – e se conhecem.

5.3 A cultura da cachaça

Retomando as considerações de Ferraz (2006), para a qual a análise do léxico permite-nos identificar traços relevantes dos grupos sociais que dele se utilizam e manipulam, e as de Biderman (1978), de que qualquer sistema léxico é a somatória de toda experiência acumulada de uma sociedade e do acervo da sua cultura, foi possível perceber, na apresentação dos dados, que o léxico da cachaça é rico, diversificado e reflete as práticas culturais do grupo de falantes que lidam com o produto.

Além das explicações sobre a produção cachaceira, observamos, nas entrevistas, o saber popular relacionado à cachaça, sobretudo no que tange à adição de plantas e raízes na bebida. Para um dos participantes, uma das funções da carqueja – raiz usada na cachaça que a deixa com sabor fortemente amargo – é a de abrir o apetite, como se pode observar em (11) e na foto 5:

(11) *Hoje você vai comer um feijão e um arroz ali só... Às vezes você não tem uma mistura, que hoje é difícil... Hoje nem todo mundo tem um pedacinho de carne pra comer. Ali você tomava a amargosa ali... Feita com a carqueja... Com uma raizinha dentro ali, né? Você tomava ela que era pra abrir o apetite que era pra encarar só o feijão e o arroz.*

- *Ah, meu Deus.*

- *Aí que a comida ficava gostosa demais. Depois de tomar uma amargando (INF10-M56).*



Foto 5 – Pinga com carqueja em garrafa pet.
Fonte: acervo do pesquisador.

De mais a mais, acredita-se que a bebida tem poder de extrair propriedades não apenas sensoriais das plantas – como cor, aroma e sabor –, mas também medicinais. Nesse sentido, uma das participantes relatou uma prática comum na cidade de Salinas, sobretudo nas zonas rurais, que é a de servir a cachaça com a erva losna para as pessoas que visitam um recém-nascido. Na tradição, quando uma mulher está em repouso devido ao período pós-parto, ela tem de ficar em “resguardo”, isto é, pelo menos quarenta dias sem manter relações sexuais com seu cônjuge. De acordo com o saber popular, a erva losna, quando acrescentada à cachaça, tem poder de desestimular o desejo sexual, portanto é servida pelo marido às visitas, sobretudo aos amigos homens, para que todos acompanhem esse período sem relações sexuais, conforme se pode observar em (12) e na foto 6.

(12) Existem lendas de que a losna seja um broxante. Quando a mulher tem um bebê, ela fica de quarentena. Então aqueles quarenta dias que ela fica de repouso... O marido faz a losna e espera os amigos. Aí ele não vai ficar sozinho em quarentena. Ele vai ter os amigos também (INF9-F29).



Foto 6 – Pinga com losna.
Fonte: acervo do pesquisador.

Da mesma forma, na tradição popular, as folhas e as raízes de determinadas plantas, ao serem inseridas na cachaça, dão à bebida o poder de curar diversas doenças. O quadro (7) apresenta uma síntese das lexias relacionadas às plantas comumente inseridas na cachaça e as funções medicinais conforme o saber popular.

Quadro 7 – Plantas usadas na cachaça com fins medicinais e suas funções de acordo com os entrevistados.

Elemento	Função/poder de cura
Barbatimão	Gastrite e úlcera.
Bunina	Auxilia no tratamento de cânceres.
Buta	Gastrite.
Carqueja	Limpa o intestino e cura dores estomacais.
Casca de jatobá	Problemas respiratórios, gastrointestinais, urinários e cálculo renal.
Cerno	Dores ósseas.

Dureto	Dores musculares e gastrite.
Entrecasco de aroeira	Úlcera.
Escada-de-macaco	Dores musculares, sobretudo na coluna.
Jandiroba	Sinusite.
Junciana	Gases presos.
Losna	Retardante sexual.
Pacari	Dores musculares e problemas ósseos.
Pra tudo	Dores musculares.
Raiz de caju	Age no intestino, com efeito purgativo, e previne a gripe.
Raiz de canguçu	Problemas intestinais, como gases presos.
Raiz de rupão	Anemia, fraqueza sexual, inflamações no estômago e intestino.
Raiz de perdiz	Age como anti-inflamatório e tem ações depurativas do sangue, trata infecções, reumatismo e doenças sexualmente transmissíveis, como a sífilis.
Unha danta	Limpa o intestino.

Fonte: elaborado pelo pesquisador.

Ademais, ao falarem da cachaça, os sujeitos entrevistados mencionaram sua importância para o local, não só como uma importante atividade econômica, mas também – e, talvez, principalmente – cultural, parte da identidade da cidade. Isso fez com que fosse construído, na cidade, o Museu da Cachaça de Salinas, o qual é responsável por armazenar a história e a cultura da cachaça salinense e repassá-las não só aos cidadãos que residem no município, mas a pessoas de outras cidades, estados e, até mesmo, outros países, conforme relata uma das participantes em (13):

(13) - *E aqui no museu como que é? Vem muitas pessoas por dia? Como é que é o fluxo? Quem são os visitantes? Qual é o perfil dos visitantes?*

- *Vem. Vêm turistas do mundo inteiro, Maurício. Agora... São todos os perfis. Pra falar a verdade, eu recebo aqui turistas, pessoas que moravam aqui, foram, voltam... Visitam o museu. Pessoas da região vêm para conhecer. E vêm pessoas de outros países, de outros estados. Vem do mundo inteiro. Na realidade, no mês de junho, julho, dezembro, janeiro, que são meses de férias, vem pessoas de outras regiões. Já recebi turistas do Japão... Dos Estados Unidos. Ontem eu tive turistas dos Estados Unidos aqui. E de outros países também... Poloneses... E eles adoram a bebida quente, né? Principalmente naquelas regiões mais frias. Eles já conhecem os destilados da região, como a vodca e os outros. E querem experimentar a cachaça. Conhecem o uísque também no carvalho e amam*

experimental a cachaça no carvalho. Então são todos os perfis. Existem aqueles que querem história. Aqueles que querem saber tudo de cachaça. Existem empreendedores que vêm no festival da cachaça para saber mais. Eles estão montando empresas. Porque hoje o Brasil inteiro está começando a olhar para essa produção que é feita de modo artesanal, que é o alambique de cobre (INF9-F29).

Além do mais, o ramo da cachaça é responsável, na cidade, por grande parte da geração de emprego e renda, visto que a bebida é vendida dentro e fora do Brasil. Essa importância econômica é retratada em (14) por uma das entrevistadas, para quem:

(14) A principal economia hoje é a cachaça. Então ainda que algumas pessoas não queiram e falem mal... E não aceitem... O dinheiro que gira aqui hoje é a cachaça. Nós temos varejo, temos a cerâmica. Inclusive desse solo argiloso tem tijolos e o artesanato do Vale do Jequitinhonha também. Que é feito com o mesmo barro. Mas o que mais gira dinheiro? É a cachaça. A principal economia hoje é a cachaça. Houve um tempo que foi a agricultura, agropecuária... Depois da década de noventa foi crescendo (INF9-F29).

Nas entrevistas, ainda, os falantes ressaltaram o fato de a cachaça, durante muito tempo, ser alvo de preconceito por ser considerada uma bebida inferior, por ter descendência escrava: “Desde antes a cachaça sofre preconceito. Ela começa com aquela questão lá do escravo e... O efeito que o álcool causa então..”. (INF9-F29). Apesar de ser mundialmente consumida, a bebida ainda sofre preconceito, conforme relatou um dos participantes em (15):

(15) O ponto negativo da cachaça é que muitos ainda não entendem que a cachaça é uma bebida nobre. E sim, entendem que a cachaça é uma bebida de lá do boteco do seu Zé, do seu João... Lá daquele butequinho. Aquela que não vale nada. E aí valorizam o produto do mercado de outra pessoa de fora. O uísque e outras bebidas que tem o álcool muito além do que a própria cachaça (INF1-M38).

Embora ainda haja essa visão preconceituosa em torno da cachaça, percebemos, nos relatos, uma tentativa de valorizar o produto, uma vez que faz parte da identidade do povo salinense, como algo que eleva o reconhecimento da cidade e o trabalho que desempenha na produção da bebida, como pode ser observado em (16).

(16) Cachaça é cultura no Brasil. O preconceito com a cachaça. Essa é uma questão cultural mesmo. E agora com essa patente... Com essa padronização, nós temos que tomar banho de cultura e bater no peito e falar bem do nosso produto. Ainda que a gente não tome ele, não goste da cachaça. Ninguém é obrigado a

gostar nem dela de nem uma bebida, nós somos livres. Mas é a nossa cultura (INF9-F29).

É importante ressaltar que toda essa construção identitária que gira em torno da cachaça está armazenada no léxico, é nele que a comunidade guarda seus saberes, registra seus costumes e os repassa às gerações seguintes. Nesta oportunidade, retomamos as considerações sobre cultura estabelecidas por Duranti (2000), especialmente a noção de que a cultura se caracteriza como um sistema de mediação, posto que a linguagem se assemelha às ferramentas criadas e utilizadas pelos indivíduos, dentro de cada cultura, para o intermédio na realização de seus trabalhos e atividades cotidianos. A linguagem, nessa perspectiva, é um instrumento construído e moldado pelos falantes para promover a comunicação e intermediar suas práticas sociais – como a produção da cachaça, observada no grupo pesquisado.

Ademais, ressaltamos, conforme Duranti (2000), a noção de que a cultura é um sistema de participação, haja vista que a comunicação verbal é de natureza social, coletiva e participativa, de modo que usar a língua significa poder participar de interações sociais. Assim, as palavras oferecem possibilidades para que os seres humanos se conectem uns aos outros, como é visto no léxico empregado pelo grupo pesquisado, em que as lexias relacionadas à cachaça fazem parte do seu cotidiano e permite a comunicação e a relação entre os indivíduos.

A partir desse léxico, fortemente influenciado pela cachaça e pelos elementos que compõem o universo da bebida, apresentamos, no capítulo que se segue, um glossário elaborado com as lexias levantadas e analisadas neste trabalho.

6 GLOSSÁRIO DA CACHAÇA

Para a organização dos verbetes que compõem este glossário, foram adotados os seguintes critérios:

- a) As entradas estão em ordem alfabética, grafadas com letras maiúsculas e em negrito, para melhor visualização do leitor.
- b) Os substantivos e os adjetivos foram registrados da forma como ocorreram nas entrevistas, ao passo que os verbos foram registrados no infinitivo.
- c) Após a lexia, encontra-se a sua categoria gramatical, de modo que:
 - Nm: nome simples masculino
 - Nf: nome simples feminino
 - NCm: nome composto masculino
 - NCf: nome composto feminino
 - S: substantivo
 - Adj: adjetivo
 - V: verbo
 - Prep: preposição
 - Sing: singular
 - Pl: plural
- d) Dentro dos colchetes, na categoria gramatical das lexias, encontram-se as classes gramaticais que compõem entrada, por exemplo: Nm[Ssing] indica um nome masculino, formado por um substantivo singular.
- e) O sinal • é usado para separar as informações relacionadas à lexia, para sua melhor visualização, e também para introduzir, com destaque, o trecho da entrevista em que tal lexia ocorre.
- f) O símbolo ~ indica as variantes da lexia ao longo das entrevistas.
- g) Após a categoria gramatical, é apresentada, quando foi possível encontrar, a etimologia das lexias, consoante o dicionário Hoauiss (2012).
- h) Em seguida, há o significado da lexia, observando-se o sentido que ela apresenta no contexto em que foi empregada nas entrevistas.
- i) Em cada entrada, é apresentado um trecho das entrevistas em que a lexia ocorreu.
- j) Sempre que possível, lançamos mão de uma fotografia para complementar o entendimento da lexia em questão.

k) A letra V., quando colocada ao final do significado da lexia, indica remissão a outra lexia com mesmo significado.

Destacamos que este glossário é destinado não só a indivíduos que lidam com a cachaça, mas ao público em geral que tem interesse em conhecer elementos que fazem parte do universo da bebida.

GLOSSÁRIO

A

ABAFADOR • Nm[Ssing] • Latim • Aparelho de proteção utilizado nos ouvidos, sobretudo por canavieiros e indivíduos que trabalham com máquinas, para conter sons altos.

- *Eu uso mais o **abafador** de ouvido. Só. É mais isso aí (INF14-M29).*

ACIDEZ • Nf[Ssing] • Latim • Propriedade da cachaça com relação ao grau de ácidos, diz-se que uma cachaça muito ácida é uma cachaça azeda.

- *Todas as fases são importantes, mas o ponto maior que você tem que preocupar ali é a fermentação. Como que está a **acidez** da sua cachaça no momento que ela está fermentando. Você tem que controlar a temperatura. Se você não controlar a temperatura vai ter o aumento dessa **acidez**. E essa **acidez** vai gerar uma cachaça com **acidez** alta que não vai te servir para nada (INF11-F33).*

AÇÚCAR • Nm[Ssing] • Árabe • Carboidrato simples, geralmente solúvel em água e de sabor adocicado, como a sacarose, a glicose e a frutose. No caso da cana, a sacarose.

- *Porque quando a levedura consome o **açúcar** da cana ela expele álcool, né? A sacarose ali, ela expele álcool. Mas quando ela come bagacinho ela vai expelir alguma coisa que interfere na qualidade da cachaça (INF9-F29).*

ADORNAR [V] • latim • Armazenar a cachaça em dornas para que ela envelheça.

- *Aqui nós colocávamos o bálsamo. Agora hoje eles **adornam** com Amburana, né? Mas a maioria é com Bálsamo. Porque o Bálsamo não deixa odor de nada na pinga (INF4-M52).*

ADSTRINGENTE • Nm[ADJsing] • Latim • Que adstringe, comprime, aperta. Diz-se da cachaça que aperta na boca, deixando uma sensação de aspereza, acidez.

- *Não é obrigatório envelhecer. Geralmente envelhece, porque o álcool é mais amenizado com as características da madeira. Então quando você tem os taninos, que é extraído da madeira. Quando você tem eles mais presentes, você descaracteriza mais o álcool. Então vai ficar menos **adstringente**. Você vai conseguir beber com mais tranquilidade (INF3-F34).*

ADUBO • Nm[Ssing] • Francês • Resíduos animais ou vegetais, ou substância química, que se misturam à terra para fertilizá-la e fazer a cana crescer com qualidade e com os nutrientes necessários.

- *Colocar a cana na cova. Já vêm outros com enxada já cobrindo a cana. Depois que termina esse processo todo já entre com irrigação molhando. e depois que molhou que ela já vem nascendo, também já vem com o **adubo** de cobertura. Já vem batendo veneno para matar (INF5-M46).*

AGRÔNOMO • Nm[Ssing] • Grego • Profissional especializado em assuntos relacionados à agricultura, como o cultivo da cana.

- *A minha cachaça vai acabar interferindo um pouco. Então a gente trabalha com várias variedades. Canas resistentes a secas também. Geralmente o agrônomo, ele procura muito isso devido a nossa região ser uma região muito seca, a gente tem que ter uma cana mais resistente também (INF7-M42).*

ÁGUA FRACA • Ncf [Ssing+Asing] • Resíduo da produção de cachaça, que possui teor alcoólico menor e baixa qualidade. V. **cauda**.

- *A pinga era uma pinga até forte até demais. O pessoal comprava as pingas e exigia o que nós chamamos aqui de **água fraca**. Que jogava fora no término da lambicagem (INF4-M52).*

ÁGUA QUE BOI NÃO BEBE • Nomenclatura popular para a cachaça. V. **cachaça**.

- *Então é **água que boi não bebe**, água que passarinho não bica... Branquinha... Pinga... Esses são os mais populares (INF9-F29).*

ÁGUA QUE PASSARINHO NÃO BICA • Nomenclatura popular para a cachaça.V.
cachaça.

- *Então é água que boi não bebe, água que passarinho não bica... Branquinha... Pinga... Esses são os mais populares (INF9-F29).*

AGUARDENTE • Nf [Ssing] • Grego • Bebida alcoólica com teor de álcool que varia entre 38% a 54%, resultante da destilação de plantas, frutas, cereais etc. depois de fermentados: aguardente de cana, de banana, de caju etc.

- *De trinta e oito a quarenta e oito é cachaça, mas de trinta e oito a cinquenta e quatro é **aguardente** também. Então existe **aguardente** que seja de trinta e oito, mas que não é cachaça. Pode ser, por exemplo, **aguardente** de cana, que é esse intervalo aí. Mas tudo o que for produzido que não seja de cana é **aguardente**. Por exemplo, **aguardente** de banana ou de... qualquer outra coisa (INF3-F34).*

ALAMBICAR ~ LAMBICAR [V] Grego Ato de destilar nos alambiques.

- *O fermento nós mesmo que fazia. Era torrar o milho moído e colocava nos cocho. E começava com o olho da cana. Aquela nova. Da gente ir fazendo. Ali com uns oito, nove dias já tinha fermento pronto. Era só colocar garapa e **lambicar** (INF4-M52).*

ALAMBIQUE • Nm [Ssing] • Grego • Aparelho usado para a destilação do caldo da cana que vai ser transformado em cachaça. É constituído por uma caldeira, na qual se coloca a matéria-prima a ser destilada, uma tubulação, que conduz os vapores, e um condensador, no qual, mediante um processo de resfriamento, esses vapores voltam ao estado líquido.

- *Lá a gente vai pegar aquele caldo que foi fermentado na sala de fermentação, desce para os **alambiques**. Aí lá nesses **alambiques** é onde a gente vai começar a aquecê-los, para poder retirar a cachaça, ou seja, é o álcool que tem lá naquele caldo que foi fermentado (INF7-M42).*

ALAMBIQUE DE CAPELO • NCm[Ssing + Prep + Ssing] • Aparelho usado para a destilação do caldo da cana que vai ser transformado em cachaça. Recebe o nome de alambique de capelo por ter, na sua parte superior, o formato de um chapéu.

- *Um alambique. Um alambique mais antigo. Um **alambique de Capelo**. Mas hoje ainda continua usando cobre, esse ainda pode ser usado, mas ele é mais difícil para*

trabalhar. Hoje usa um modelo de Serpentina, mas é cobre. Então continua a mesma ideia (INF9-F29).



Foto 7 – Alambique de capelo.

Fonte: acervo do pesquisador.

ALAMBIQUE DE COBRE • NCm[Ssing + Prep + Ssing] • Aparelho feito de cobre, usado para a produção de cachaça artesanal.

- *Alambique de cobre é para produção de cachaça artesanal. E para a cachaça industrial é coluna de aço inox (INF11-F33).*



Foto 8 – Alambique de cobre.
Fonte: acervo do pesquisador.

ALAMBIQUINHO • Nm [Ssing] • Alambique de tamanho menor e valor mais baixo, utilizado por pequenos produtores para produção de cachaça.

- *Mas tem pessoas que começam no fundo de casa que já tem um "alambiquinho". Porque o alambique também não é barato (INF11-F33).*

ALCOÓLATRA • Nm [ADJsin] • Latim • Pessoa viciada na ingestão de bebidas alcoólicas, a exemplo da cachaça.

- *Porque eles associam que quem toma cachaça é **alcoólatra** (INF9-F29).*

ALCOOLISMO • Nm [Ssing] • Latim • Vício em ingerir bebidas alcoólicas (como a cachaça) com muita frequência.

- *Eles associam com o **alcoholismo**. Algumas famílias associam que a cachaça é quem destrói famílias. O homem que toma cachaça bate na esposa. E o homem que toma uísque não bateria? (INF9-F29).*

ALCOÔMETRO • Nm [Ssing] • Latim • Instrumento que determina a quantidade ou a porcentagem de álcool absoluto contida na cachaça.

- *Você controla no alambique. Tem como controlar o teor alcoólico. Lá, enquanto a cachaça vai saindo do alambique... Tem o **alcoômetro**, que é o que você mede a quantidade de álcool que tem ali na Gay Lusac, GL. Aí, você vai medindo e... Por exemplo: Você quer cortar quarenta e dois. Quando tiver a quarenta e dois lá, você para. Aí você começa a colher a cauda. Aí você seara essa cachaça (INF3-F34).*

AMACIAR ~ MACIAR • [V] • Origem obscura • Deixar a cachaça por um período curto de tempo em um tonel (seja de madeira, seja de inox) para que ela fique suave ao paladar.

- *A importância do envelhecimento é que você vai **amaciar** a sua cachaça, você vai deixar uma cachaça bem é... Não vai deixar a sua cachaça com... Como diz o ditado: com puro álcool. Pelo contrário. Você vai deixar a cachaça descansar. Ela descansando ali no tonel de Bálsamo, de Amburana ou qualquer que seja a madeira ela **macia**, e a madeira puxa alguns nutrientes que ela puxa do cobre quando ela sobe (INF1-M38)*

AMADEIRADA • Nf [AdjSing] • Latim • Qualidade da cachaça que conserva as características sensoriais (sabor e cor) da madeira em cujo tonel ela foi armazenada.

- *Que ela fica no Ipê, ela fica uma cachaça mais dourada, um amarelo mais claro, um aroma mais suave. Enquanto o Bálsamo e a Amburana, a cachaça fica uma cachaça mais incorporada, uma cachaça um pouco mais escura, bem mais **amadeirada** (INF7-M42).*

AMARELINHA • Nf [Ssing] • Latim • Nomenclatura popular para a cachaça. V. **cachaça**.

- *Aqui na região é cachaça e pinga mesmo. Nunca... É... "Me vê uma branquinha, me vê uma **amarelinha**" (INF3-F34).*

AMARGOSA • Nf [Ssing] • Latim • Nomenclatura popular para a cachaça. V. **cachaça**.

- *Hoje nem todo mundo tem um pedacinho de carne para comer. Ali você tomava a **amargosa** ali... Feita com a carqueja... (INF10-M56).*

AMÔNIA • Nf [Ssing] • Latim • Produto utilizado na plantação de cana como adubo.

- *Aqui a gente usa ureia, potássio... E tem outros adubos também. Mas geralmente é ureia, potássio, sulfato de **amônia** também a gente usa (INF7-M42).*

ANIS-ESTRELADO • NCm [Ssing + AdjSing] • Francês • Arbusto nativo do oriente, de casca cinzenta e aromática, flores amarelas e frutos suavemente perfumados, em forma de estrela, cuja madeira é utilizada na fabricação de dornas para o envelhecimento da cachaça.

- *O bálsamo do cerrado, né? O **anis-estrelado**. Porque o bálsamo de outra região que não é cerrado, que não é seca vai mudar (INF9-F29).*

AROEIRA • Nf [Ssing] • Árabe • Árvore nativa dos Andes peruanos e que ocorre em todo o Brasil. É explorada e cultivada pela madeira, com a qual se podem fazer peças utilizadas nos engenhos.

- *É o engenho tocado a bois. Uma peça do século dezenove. Então tem mais de cento e cinquenta anos. Todo em madeira. Se você observar, ela tem todo encaixe de madeira... Todo acabamento ali... Não tem nenhum pedacinho de ferro. É **aroeira** e *Sucupira Amarela* (INF9-F29).*

AROMA • Nm [Ssing] • Latim • Cheiro da cachaça, que pode se originar do bagaço da cana ou da madeira em que ela foi envelhecida.

- *O aroma da cachaça é a primeira parte. Quando você vai tomar, você acaba cheirando ela. E quando você cheira a cachaça. A primeira essência que você tem que ter é o cheiro de bagaço de cana (INF1-M38).*

ASPESSOR ~ ESPESSOR • Nm [Ssing] • Latim • Aparelho giratório de aspersão de água utilizado na irrigação da cana.

- *É um canhão assim. Para molhar cana. Tipo um **espessor** (INF2-M61).*

ASSEPSIA • Nf [Ssing] • Grego • Medidas de higienização aplicadas durante o processo de produção da cachaça, como limpeza de dornas, para evitar a contaminação por micro-organismos.

- *O processo de fermentação hoje é essencial para você ter uma cachaça. Tomar todos os cuidados com **assepsia**. Com a higienização das dornas. Nunca estar deixando vestígio, resto de caldo anterior, para não poder estar infeccionando essa cachaça (INF7-M42).*

AZEDAR • [V] • Latim • Processo que ocorre devido à fermentação ácida, que dá a um elemento um sabor desagradável.

- *Azeda. Tem cana que **azeda** (INF8-M48).*

B

BACTÉRIA • Nf [Ssing] • Latim • Micro-organismo unicelular que habita diversos ambientes e que é prejudicial durante o processo de produção da cachaça.

- *E as **bactérias** sobrevivem em temperaturas mais altas. Então elas conseguem sobreviver. E aí, pronto. Ela acaba com o meio ali. Acaba com as leveduras e reina lá no pé de cuba. E aí estraga tudo. Temperatura alta... (INF3-F34).*

BAGACINHO ~ BAGACILHO • Nm [Ssing] • Latim • Bagaço de cana em pedaços minúsculos que fica no caldo da cana moída.

- *Então o caldo vai ter que fazer esse movimento dentro do decantador para ir tirando terra, **bagacilho**. **Bagacilho** é como se fosse um bagaço bem pequenininho (INF3-F34).*

BAGAÇO • Nm [Ssing] • Latim • Resíduo da cana depois de moída, espremida e extraído o suco. Geralmente usado como combustível das caldeiras para produção de cachaça.

- *E esse **bagaço**, por ele já passar picado. Ele vai sair praticamente seco. Então a gente consegue aproveitar ele na caldeira, para a gente utilizar na destilação. Se esse **bagaço** meu sair muito molhado, eu vou ter que deixar ele para secar, e talvez vou ter que queimar ele com lenha. Então já acaba aumentando o meu custo, de ter que comprar lenha, essas coisas todas. Então a gente já aproveita o nosso **bagaço** mesmo no processo de destilação (INF7-M42).*



Foto 9 – Bagaço de cana.
Fonte: acervo do pesquisador.

BALANÇA • Nf [Ssing] • Latim • Instrumento utilizado para medir o peso de algo, tal como a cana.

- *A gente pega essa cana, cortou ela... A gente trás para a **balança**, a gente vai pesar essa cana. Anotar o dia que ela foi cortada, a hora que ela foi cortada, qual variedade que é. O talhão que é... Para a gente ter toda a informação do canavial (INF7-M42).*



Foto 10 – Balança.
Fonte: acervo do pesquisador.

BÁLSAMO • Nm [Ssing] • Latim • Madeira, originada de árvore de mesmo nome, utilizada para a confecção de um tipo de tonel em que se envelhece a cachaça, responsável por conferir um sabor picante à bebida.

- *Isso depende muito da madeira. Se você pegar um **bálsamo**, ela vai te dar um sabor mais picante (INF3-F34).*

BÁLSAMO DO CERRADO • NCm [Ssing + Prep + ArtMascSing + Ssing] • Madeira, originada de árvore típica do cerrado brasileiro, utilizada para a confecção de um tipo de tonel em que se envelhece a cachaça.

- *Quando você pega o bálsamo, ele lembra um pouco a erva-doce. O **bálsamo do cerrado**, né?*

BANQUETA • Nf [Ssing] • Francês • Espaço entre os sulcos nos quais se planta a cana.

- *Banqueta é o espaço vazio que nós vamos enchendo. Aí vai dois em cima da carreta jogando a cana dentro dos dois sulcos de lá, e dois jogando no de cá (INF8-M48).*

BAR ~ BARZINHO • Nm [Ssing] • Árabe • Estabelecimento público popular em que se vendem aperitivos e bebidas, como a cachaça.

- *Pinga é aquela coisa que você pega em um **bar** e mistura com outra pinga, com vários sabores ali. Então ali é uma pinga (INF1-M38).*

BARBATIMÃO • Nm [Ssing] • Origem obscura • Casca, originada de arbusto de mesmo nome, com alto teor de corantes. É utilizada na cachaça para conferir coloração e sabor fortes. Acredita-se que seu uso na cachaça pode curar gastrite e úlcera.

- *Tem o **barbatimão**. O **barbatimão** você não pode tomar ele na... Querer por na pinga, põe, mas você tem que pôr por conta. Porque ele é corante. Ele dá muita tinta (INF13-M75).*

BARRIL • Nm [Ssing] • Latim • Recipiente de madeira, de grande porte, em que se pode armazenar cachaça. V. **dorna**.

- *Agora, se você deixou lá, um ano que seja, num **barril** de setecentos litros, aí sim. Aí você tem uma cachaça envelhecida, pela lei (INF3-F34).*

BAUNILHA • Nf [Ssing] • Espanhol • Planta cuja essência pode ser utilizada em alimentos e bebidas.

- *Que traz um gostinho de **baunilha**... Vem para esse lado mais doce, mais floral, sabe? (INF3-F34).*

BÊBADO • Nm [Ssing/AdjSing] • Latim • Indivíduo intoxicado com bebidas, que está física e psicologicamente sob efeito do álcool, como a cachaça.

- *Mas tem sim. É um produto que hoje não é mais conhecido como uma cachaça de boteco, de **bêbado**, de classe baixa. Hoje a cachaça se tornou produto genuinamente brasileiro e ela é realmente utilizada em ocasiões especiais (INF11-F33).*

BEIRAL • Nm [Ssing] • Espaço no caminhão onde os canavieiros ficam para jogar a cana nos sulcos.

- *Aí vai dois em cima da carreta jogando a cana dentro dos dois sulcos de lá, e dois jogando no de cá. E do **beiral** você joga as canas que é o seguinte: na hora que sair fora lá, essa banqueta. Aí o menino vem com o trator tudo de novo, abrindo mais dois sulcos aqui. Aí saiu fora, nós já vem, prensa a cana de cá, joga nesse aqui (INF8-M48).*

BICO DE FERRO • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • Bota que possui ferro em sua ponta, utilizada como equipamento de proteção pelos canavieiros para protegerem seus pés durante o trabalho.

- *Não... Sempre é o **bico de ferro**, que é obrigatório usar, né? (INF14-M29)*

BIDESTILAÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Processo de destilação de um líquido que já foi destilado, geralmente realizado para controle de acidez.

- *Essa **bidestilação** seria você pegar produtos já destilados, no caso seria a minha cabeça e a minha cauda, que já foram destiladas, e você tornar a destilá-los. Que seria uma bi. Ela fica até com cheiro mais forte, voltado para o álcool. Como se fosse uma vodca, que é um produto bidestilado (INF7-M42).*

BLEND • Nm [Ssing] • Inglês • Mistura de duas ou mais cachaças para que elas cheguem a um mesmo padrão, por exemplo, tornar igual o teor alcóolico de duas cachaças de uma mesma marca, que por ventura atingiram teores alcóolicos diferentes, para que se possa fazer um lote dessa cachaça com padrão homogêneo.

- *Aí depois que ela sai, eu vou fazer o **blend** para poder preparar o lote. Isso aí é depois de dois anos... Você deixa ela envelhecendo lá (INF12-M47).*

BOCA DAS ÁGUAS • NCf [Ssing + Prep + ArtPl + SPI] • Período em que se inicia uma temporada de chuvas.

- *O plantio era o seguinte: a terra plantada de foice. Plantava a terra de foice. Depois voltava abrindo os corretes no enxadão. E plantava a cana sempre na **boca das águas**, para ela pegar chuva todinha. Para quando for lá para maio, junho já ter cana para corte (INF4-M52).*

BOCHECHO • Nm [Ssing] • Latim • Passar um líquido por toda a boca, principalmente pelas bochechas, seja para sentir melhor o sabor desse líquido, seja, quando feito com água, para limpar a boca.

- *Se você quiser identificar cachaça é apenas você pegar e tomar uma cachaça e um copo de água. Você faz **bochecho** com ela, com a água. Assim você vai estar limpando toda a parte da língua. Porque muitos imaginam que a nossa língua é só esse pedacinho aqui. Mas não é. Ele vem muito mais. Então você faz um **bochecho**, joga fora ou então engole. Ela limpou aquilo ali, aquela cachaça. Aí você vai e experimenta outra cachaça (INF1-M38).*

BOTECO ~ BOTEQUINHO • Nm [Ssing] • Italiano • Variação de bar, estabelecimento público popular em que se vendem aperitivos e bebidas, como a cachaça.

- *Onde tem o cultivo aqui, ela tem um certo valor. É uma bebida que que é bem nobre. Não é bebida lá do **boteco**, lá da esquina. E sim uma cachaça onde todos venham e possam se degustar dela (INF1-M38).*

BOTEQUEIRO • Nm [Ssing] • Proprietário de bar/boteco.

- *Era vendida a maioria para **botequeiro**. Aqui na região mesmo. Sempre quando era semana a gente fazia duzentos, trezentos litros e aqui era vendido já (INF4-M52).*

BRANQUINHA • Nf [Ssing/AdjSing] • Germânico • Nomenclatura popular para cachaça. **V.** cachaça.

- *A pinga sai **branquinha**. Você põe na dorna dentro de um mês a pinga está mais levinha. E na Bahia não. Na Bahia as pinga é tudo pinga branca. Não tem curtida igual essa daqui (INF2-M61).*

BRIX • Nm [Ssing] • Antropônimo (Adolf F. Brix) • Escala que indica a quantidade de açúcar em uma solução, no caso da cachaça, a quantidade de açúcar da cana ou do caldo da cana.

- *E vai para a diluição. A diluição... é... porque o caldo chega, por exemplo: uma média de dezoito e vinte **brix**, que é a quantidade de açúcar. Aí chegando lá na diluição a gente vai pegando a água e diluir até ficar em quinze. Aí esse caldo só vai poder ir para a dorna com quinze. Quinze **brix**, que é quinze por cento de açúcar (INF3-F34).*

BROCA • Nf [Ssing] • Francês • Espécie de inseto que se nutre de madeira e vegetais, no caso, da cana, sendo prejudicial à plantação.

- *Não... Tem outro mesmo que é para **Broca**. Tem um para mato e um para **Broca** (...) É uma lagarta que dá na cana. Um bichinho assim... (INF14-M29)*

BROTAMENTO • Nm [Ssing] • Origem obscura • Ato ou efeito de brotar, nascer a cana.

- *Se você cortar ela um pouco alta, você acaba dificultando o **brotamento** da cana (INF7-M42).*

BROTAR • [V] • Origem obscura • Germinar, começar a cana a se desenvolver.

- *Depois que essa cana cresce e já está grande, corta e trás para moer de novo. Novamente. Aí depois de cortar ela, entra com a água molhando. Molha, aduba ela. Que ela já tá... **Brota**, né? **Brota** a cana. Você já aduba. E aí é só molhando e água que ela vai crescer (INF8-M48).*

BUNINA • Nf [Ssing] • Origem obscura • Espécie de planta que é colocada na cachaça para dar a ela um aroma agradável. Acredita-se que seu uso na cachaça pode auxiliar no tratamento de cânceres.

- *Depois eu ia falar da **Bunina**. A **Bunina**... Que a **Bunina** estando madura, você tira pedacinhos dela para jogar dentro da pinga. Para curtir (INF13-M75).*

BUTA • Nf [Ssing] • De origem obscura • Planta cuja raiz é colocada na cachaça para deixá-la com cheiro e sabor mais fortes. Acredita-se que seu uso na cachaça pode curar gastrite.

- *E tem a **buta**. A **buta** é uma raizinha, fininha, que ela dá no chão, ela dá um cipozinho. Amarga demais. É muito amargosa (INF13-M75).*

C

CABEÇA • Nf [Ssing] • Latim • Primeira fração da destilação da cachaça, cerca de 10% do volume total. Líquido que, por possuir alto teor alcóolico e muitas substâncias voláteis, é descartado.

- *E lá na destilação tem o processo de corte, que é **cabeça**, cauda e coração. Que é o que todo mundo mais conhece. A **cabeça** é o primeiro, geralmente vem com bastante álcool. Tem hora que vem setenta e oito por cento de álcool (INF3-F34).*

CACHAÇA • Nf [Ssing] • Origem obscura • Aguardente produzida a partir da fermentação e destilação do caldo de cana-de-açúcar, com teor alcóolico de 38 % a 48 %.

- ***Cachaça** é aquela que você tira direto do alambique. Direto do envelhecimento e coloca lá no seu bar para vender. Ela vai estar toda lacrada bonitinha. Então ali é uma **cachaça**. Essa é uma aguardente essa é uma **cachaça** (INF1-M38).*

CACHAÇA ARTESANAL • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cachaça produzida especificamente em alambiques de cobre.

- *Eu sempre falo na sala de aula: a **cachaça artesanal** é uma moça de quinze anos. É aquela moça que você está cantando ela para você namorar com ela e a industrial é a moça de trinta anos que tá caçando namorado (INF1-M38).*

CACHAÇA BRANCA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cachaça de cor branca, que geralmente não passa por processo de envelhecimento em dornas de madeira ou é envelhecida em uma madeira que não costuma soltar cor, como ipê e jequitibá.

- *Tem o Ipê tem o Jequitibá que é uma madeira que ela é neutra. Ela não solta cor. Então é uma **cachaça branca**. Mas é envelhecida no Jequitibá (INF1-M38).*

CACHAÇA DE ALAMBIQUE • Ncf [Ssing + Prep + SSing] • Cachaça produzida em alambique de cobre, chamada também de cachaça artesanal.

- *É uma cultura do Brasil inteiro, mas aqui nós somos o polo dessa **cachaça de alambique**. Então ainda que você não tome, você está ouvindo o tempo inteiro falar da cachaça (INF9-F29).*

CACHAÇA ENVELHECIDA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cachaça que é armazenada em dorna de madeira para envelhecer e extrair da madeira nutrientes e características sensoriais, como sabor, cor e aroma.

- *As pessoas que entendem de cachaça mesmo preferem mesmo a **cachaça envelhecida**. A **cachaça envelhecida** está ali com sabor de alguma essência de alguma madeira. De Bálsamo, de Amburana. Qualquer um desses (INF1-M38).*

CACHAÇA INDUSTRIAL • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cachaça destilada em colunas de inox, diferente da cachaça artesanal, que é destilada em alambique de cobre.

- *A **cachaça industrial** é você pegar e moer tudo ali: cana com folha e tudo. Sem desperdiçar nada. E você pegar e fazer uma destilação automaticamente com a própria coluna de álcool, que tem. E você vai lá e não vai desperdiçar nada. Ou seja, ali vai cinquenta por cento de álcool, sessenta (INF1-M38).*

CACHAÇA ORGÂNICA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cachaça produzida com materiais orgânicos ou o mínimo de produtos industrializados.

- *A **cachaça orgânica** hoje, seria aquela cachaça que não vai nada... Nenhum produto químico de adubo nem nada. É produzindo tudo dentro da própria fazenda... Esterco do gado... A própria palha da cana... O bagaço da cana triturado (INF10-M56).*

CACHAÇA PRATA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cachaça de coloração branca, devido ao fato de não passar por envelhecimento em dornas de madeira, mas sim em tonéis de inox.

- *A **cachaça prata** é envelhecida no inox, ela não é descansada apenas amaciada (INF1-M38).*

CACHAÇÓLOGA • Nf [Ssing] • Denominação popular para mulheres que se especializaram na área de produção de cachaça.

- *Na verdade, quem fabrica é o produtor. No meu caso a gente fala **tecnóloga** em cachaça ou "**cachaçóloga**" que é um apelido (INF3-F34).*

CAIPIRINHA • Nf [Ssing] • Tupi • Bebida preparada com rodela ou pedaços de limão com casca, macerados, misturados e batidos com açúcar, gelo e cachaça.

- *E a cachaça prata onde você possa fazer sua **caipirinha** como muitos não gostam de tomar a cachaça então acabam tomando a **caipirinha** (INF1-M38).*

CALDO • Nm [Ssing] • Latim • Líquido obtido a partir da moagem da cana, caldo da cana.

- *Então o **caldo** vai ter que fazer esse movimento dentro do decantador para ir tirando terra, bagacilho (INF3-F34).*

CALDÃO • Nm [Ssing] • Latim • Caldo da cana fermentado, com o açúcar já transformado em álcool.

- *É uma forma de chamar, porque tem uma concentração de álcool e tem zero de açúcar. Só por isso que chama de vinho. Mais por isso. E é como se ele fosse um fermentado, o **caldão** de cana fermentado, ou seja, não tem mais açúcar e tem álcool agora. E aí esse vinho que vai para o alambique (INF3-F34).*

CALDEIRA • Nf [Ssing] • Latim • Compartimento, como um reservatório de água, em que a água é aquecida para realizar alguns dos processos durante a produção de cachaça que necessitam de aquecimento. No caso da produção de cachaça, a caldeira é alimentada com o próprio bagaço da cana.

- *Essa **caldeira** é aproximadamente um tanque. Reservatório de água de vinte e dois mil litros aproximadamente. E o que que é essa **caldeira**? A gente brinca como se fosse uma panela de pressão. Ela vai gerar vapor... A gente vai pegar esse bagaço, queima ele na **caldeira**. Então a água que está nesse tanque da **caldeira**, ela vai ser aquecida. Quando ela é aquecida, ela começa a evaporar. Aquele vapor, como se fosse um vaporzinho que sai da panela de pressão. A gente vai canalizar esse vapor, e aí ele vai direto para a minha sala de destilação. Lá a gente vai pegar aquele caldo que foi fermentado na sala de fermentação, desce para os alambiques. Aí lá nesses alambiques é onde a gente vai começar a aquecer eles, para poder retirar a cachaça, ou seja, é o álcool que tem lá naquele caldo que foi fermentado. Então é aí onde a gente vai estar usando essa **caldeira**. Aí tem que ter todos os cuidados. Com a quantidade de vapor, com a quantidade de bagaço. O operador sempre tem que estar olhando os visores dos manômetros. A pressão que tem dentro da minha **caldeira**, o volume de água... Então é onde tem que ter um cuidado bastante grande (INF7-M42).*

CAMARADA • Nm [Ssing] • Francês • Trabalhador temporário em algum dos processos de produção da cachaça, como na colheita da cana.

- *Mas como o engenho era de pai e o alambique era de pai eu mais pai começou a plantar. **Camarada** era difícil de gente (INF4-M52).*

CANA • Nf [Ssing] • Latim • Planta de cujo fruto se extrai o caldo com o qual se produz a cachaça.

- *Pensava que fazer cachaça era apenas moer a **cana**, mas não é. É bem mais complexo (INF1-M38).*

CANA 120 • Ncf [Ssing + Num] • Variedade de cana utilizada para a produção de cachaça, devido ao alto teor de açúcar.

- *Não. Aqui a gente plantou primeiro a **Cana Cento e Vinte** e a **Cana Jave**. Depois vieram as canas feitas no laboratório. Depois arrumamos uma muda. Mas a cana também não durou muito não. A primeira cana que plantamos foi **Cana Cento e Vinte** e a **Cana Jave**. Porque não tinha outra. Depois foram aparecendo outras canas vindo de fora a gente já plantou (INF4-M52).*

CANA CAIANA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Variedade de cana conhecida pela coloração de colmos arroxeados, boa qualidade e alto teor de açúcar, com a qual se pode produzir cachaça.

- *Mas a ***, por exemplo, só trabalha com aquela cana chamada **Cana Caiana**. Porque ela também tem um teor de açúcar muito bom, mas ela é uma cana que requer um cuidado maior. É tanto que o período de safra deles é diferente. Ela demora mais tempo para amadurecer para chegar no ponto de produzir. Então quando você quer trabalhar e você tem um período de safra específico, você quer trabalhar com a variedade que faz o que? Que ela amadurece mais rápido, que ela tenha bastante caldo, que ela tenha pouca fibra e pouco bagaço (INF11-F33).*

CANA DE RAÇÃO • Ncf [Ssing + Prep + Ssing] • Cana que passa por um picador, o qual facilita a extração de caldo para a produção de cachaça.

- *Aqui a gente pica ela primeiro, como se fosse uma **cana de ração** mesmo. A gente consegue extrair uma quantidade maior de caldo, tem um aproveitamento maior (INF7-M42).*

CANA JAVA – CANA JAVE • Ncf [Ssing + AdjSing] • Variedade de cana introduzida na cidade de Salinas na década de 1930, que se adaptou ao solo da região e é propícia para a produção de cachaça devido ao alto teor de açúcar que possui.

- *Não. Aqui a gente plantou primeiro a cana **Cento e Vinte** e a **cana Jave**. Depois vieram as canas feitas no laboratório. Depois arrumamos uma muda. Mas a cana também não durou muito não. A primeira cana que plantamos foi cana **Cento e Vinte***

e a cana Jave. Porque não tinha outra. Depois foram aparecendo outras canas vindo de fora a gente já plantou (INF4-M52).

CANA MÉDIA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cana colhida no período desejado da safra, cuja característica é a ótima qualidade de matéria-prima devido às condições climáticas favoráveis à maturação.

- *Aí hoje tem o melhoramento genético, e eles conseguem uma cana que é mais resistente à praga, que é mais resistente à seca. Com um amadurecimento **médio**, né? Precoce, **médio** e tardio. Que facilita o produtor. Aí para uma pessoa que não sabe nada de cachaça. Você cultiva a cana. E aí tem esse processo de colheita, você vai colher primeiro aquela que amadurece primeiro, depois a **média** e depois a tardia (INF9-F29).*

CANA PLANTA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Primeira cana colhida após o plantio.

- *É. Porque depois que você corta a cana pela primeira vez, o que fica lá a gente fala que é "cana soca", ou seja, ela já não é **cana planta**. A **cana planta** ela tem um primeiro corte. Você plantou ela aqui, ela é **cana planta**. Aí depois que você corta a próxima que nasce, é cana soca. Porque ela não foi plantada (INF3-F34).*

CANA PRECOCE • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cana colhida no início da safra, que tem como característica a colheita de matéria-prima de menor qualidade devido às condições desfavoráveis à maturação.

- *Porque como aqui a gente tem um processo de safra que varia entre quatro até cinco meses, então a gente tem que ter... A gente fala que é **a precoce**, que é a aquela cana que vai estar no início da nossa safra. Ela vai estar madura para a gente iniciar a nossa safra (INF7-M42).*

CANA PRETA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Variedade de cana, com alto teor de açúcar, utilizada para a produção de cachaça.

- *Os outros estavam usando **cana preta**. Que é o ideal, que deu mais certo para eles é o tal de **cana preta** que eles usam (INF5-M46).*

CANA SOCA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cana que nasce após a realização da primeira colheita.

- *É. Porque depois que você corta a cana pela primeira vez, o que fica lá a gente fala que é **cana soca**, ou seja, ela já não é cana planta. A cana planta ela tem um primeiro corte. Você plantou ela aqui, ela é cana planta. Aí depois que você corta a próxima que nasce, é **cana soca**. Porque ela não foi plantada (INF3-F34).*

CANA TARDIA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Cana colhida ao final de um período de safra.

- *E aí tem esse processo de colheita, você vai colher primeiro aquela que amadurece primeiro, depois a média e depois **a tardia** (INF9-F29).*

CANA VIAL • Nm [Ssing] • Latim • Plantação de cana-de-açúcar.

- *Lá a gente pega alguns pontos do **canavial**. Você pega cinco pontos. As laterais e o meio. Pega uma amostra de cana. Aí eu tenho que fazer a análise dela. Como que eu faço essa análise? Eu tenho que extrair o caldo dela que ia passar na forrageira, depois eu tenho que tirar o caldo dela e pôr em uma prensa (INF11-F33).*



Foto 11 – Canavial.
 Fonte: acervo do pesquisador.

CANELA • Nf [Ssing] • Francês • Condimento aromático, em pó ou em fragmentos, obtido pela trituração da casca da caneleira.

- *E você pega a Umburana que é bem aromática. É considerada a madeira mais aromática para armazenamento. E aí você sente o cheiro e o gosto lá de uma **canela**. É a baunilha, é adocicado... Chega a pegar na língua, né? Como se fosse aquela... Já experimentou **canela**? Sente pegando tipo uma pimentinha? Essa é a Amburana e isso agrada uns paladares e outros não (INF9-F29).*

CANHÃO • Nm [Ssing] • Italiano • Equipamento utilizado na irrigação da cana, responsável por aspergir água potentemente a longas distâncias.

- *Aí liga a bomba. Nós vamos ao campo. Abre uma rede e fecha outra. Aí depois tem uns que mudam o **canhão**. Tem o fixo, né? Tem um outro lugar que tem que molhar com **canhão**, né? (INF2-M61).*

CAPIM • Nm [Ssing] • Tupi • Nome dado a diversas gramíneas rasteiras presentes no solo.

- *Foi fogo que o... O bagaço, o fogo dele é quente demais. Por causa que lá tem álcool e é seco. Aí foi uma correria doida esse dia. Teve que trabalhar até de noite para ver se apagava fogo em paiada que estava queimando. **Capim** queimando (INF4-M52).*

CARBOIDRATO • Nm [Ssing] • Inglês • Composto orgânico formado por carbono, hidrogênio e oxigênio, tais como os açúcares.

- *Não. Tem não. Mas eu já ouvi falar que o pessoal faz com bolacha, com qualquer fonte de **carboidrato**, eles colocam (INF7-M42).*

CAROTE • Nm [Ssing] • Recipiente grande em que se armazenam líquidos, como a cachaça.

- *Nós paramos de lambicar. Acabaram as canas. E tinha uma média de cento e cinquenta ali de pinga. Lá dentro junto com os cochos nos **carotes**. E meu irmão falou assim: "Vamos botar fogo nesse bagaço? Porque nós já carregamos bagaço demais até aqui. Nós não temos tempo para carregar bagaço. Nós vamos plantar roça" (INF4-M52).*

CARQUEJA • Nf [Ssing] • Origem controversa (Latim-Árabe) • Raiz medicinal utilizada na cachaça para deixá-la com sabor amargo. Acredita-se que seu uso na bebida pode limpar o intestino e aliviar dores estomacais.

- *A **carqueja** mesmo ela é remédio, e ela na pinga fica amargosa. Ela amarga demais (INF13-M75).*

CARRETA ~ CARRETINHA • Nf [Ssing] • Latim • Instrumento com rodas acoplado a um veículo para transportar a cana.

- *Áí a **carreta** passa no meio vai jogando assim, o sulco o outro vem cortando o outro vem tampando (INF2-M61).*



Foto 12 – Carreta.
Fonte: acervo do pesquisador.

CARRETÃO • Nm [Ssing] • Latim • Carro de duas rodas, unidas por um eixo muito resistente, puxado por bois, para transporte de cana.

- *É o **carretão**, e o carro de boi é o maior. O carretão é uma versão menor. Áí é um veículo de carga da época. As pessoas transportavam cana neles (INF9-F29).*

CARRINHO DE BOI • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • Carro de transporte feito de madeira, puxado por bois, para transporte de cana.

- *A fábrica pequena, o rapaz vai lá, corta-cana, põe nessa carretinha que eu estou falando que a máquina puxa e põe dentro. Para que? Porque o volume é grande. Quando é numa carretinha pequena ou **carrinho de boi**, ele vai pôr manual porque uma quantidade pequena (INF11-F33).*



Foto 13 – Carro de boi.
Fonte: acervo do pesquisador.

CARVALHO • Nm [Ssing] • Origem controversa (raiz pré-romana) • Árvore cuja madeira é utilizada para a construção de tonéis nos quais se envelhece a cachaça.

- *O tonel do **carvalho** já deixa mais escuro um pouco. Parecendo uísque. Mas ele é adocicado (INF1-M38).*

CASCA DE JATOBÁ • Ncf [Ssing + Prep + Ssing] • Tupi • Casca do jatobazeiro, colocada na cachaça com fins medicinais. Segundo a tradição popular, auxilia no tratamento de problemas respiratórios, gastrointestinais, urinários e cálculo renal.

- *Tem a casca do jatobá. É boa também (INF13-M75).*

CAUDA • Nf [Ssing] • Latim • Uma das frações da destilação da cachaça. Líquido presente no final da destilação, descartado por possuir odor forte e sabor amargo.

- *E aí, até um certo ponto, quando estiver em uns quatorze por cento aí, você para e já começa a colher a cauda. Que já tem mais acidez e outras substâncias que não são tão boas para consumo humano, e também pelo cheiro, característica sensorial. Aí também já descarta. Coloca de lado para fazer álcool (INF3-F34).*

CENTRÍFUGA • Nf [Ssing] • Francês • Máquina cujo funcionamento faz uso da aceleração centrífuga obtida através da rotação de um recipiente. Serve para separar substâncias de densidades diferentes.

- *Zerou. Aí eu entro. Eu entro. Vou lá. Ligo a centrífuga. Lavo as redes tudinho. O processo fica com cloro dentro. Aí eu lavo. Lavo. Ligo a máquina. Ponho a bomba no final da dorna ali para girar o fermento (INF8-M48).*



Foto 14 – Centrífuga.
Fonte: acervo do pesquisador.

CEPA • Nf [Ssing] • Latim • Parte do tronco e das raízes que permanecem no solo após o corte da cana.

- *Cortar de baixo porque aproveitava a **cepa**. Porque hoje as indústrias já cortam a cana já plantando outro e aqui não. Tinha que cortar baixinho para a cana brotar bem. Para não perder a **cepa**. Tinha lavouras de cana que duravam até quatro anos, se soubesse cortar ela (INF3-F34).*

CERNO • Nm [Ssing] • Origem controversa (Latim-Francês) • Parte mais interior e dura do tronco da aroeira, localizada entre a medula e a casca, utilizada na cachaça para conferir-lhe cor. Acredita-se que seu uso na cachaça pode curar dores ósseas.

- *O **cerno**. O pó do **cerno** da Aroeira. Você pode tirar ele e jogar na pinga para corar a pinga. Aí você pode tomar que é bom para os ossos também. É cálcio para os ossos (INF13-M75).*

CHUMBAR • [V] • Latim • Embriagar-se.

- *Então quando você toma uma cachaça todos se abrem. E aí se você tentar pegar e não **chumbar**, como dizem muitos aí (INF1-M38).*

CIRROSE • Nf [Ssing] • Francês • Doença crônica do fígado, caracterizada por alteração de suas células (cicatrizes fibrosas e regeneração patológica), decorrente do alcoolismo.

- *O pessoal fala assim que tem o pé inchado. O pé inchado é da pessoa beber demais, aí então vem aquela... Simples doença, né? Que é a **cirrose**. Mas a **cirrose** não é só da cachaça. Tem pessoas que tem **cirrose** sem tomar cachaça. Tem pessoas que nunca tomaram a cachaça na vida e pegaram **cirrose** (INF1-M38).*

COAR • [V] • Latim • Processo pelo qual o caldo da cana passa por um filtro, para que sejam extraídos os resíduos desnecessários, como bagacilhos, à produção da cachaça.

- *Depois da moagem acontece um processo chamado decantação, que seria para quem não conhece esses nomes técnicos, seria **coar** os bagacilhos. Deixar a garapa sem bagaço (INF9-F29).*

COBRE • Nm [Ssing] • Latim • Elemento químico presente na cachaça, cuja concentração por litro pode chegar até a 5mg. É responsável por catalisar algumas das reações químicas que ocorrem durante o processo de destilação, e contribuir para a eliminação de odores desagradáveis da cachaça durante a destilação.

- *Eu não sei se eu falei com você, mas tem o controle de acidez e **cobre**, e que geralmente faz na própria fábrica. É uma análise química que é fácil de fazer, e tem quites, tem tudo prontinho já. Então o próprio produtor faz essas análises (INF3-F34)*

COCHO • Nm [Ssing] • Origem controversa • Recipiente de madeira utilizado nas fazendas para a fermentação do caldo de cana.

- *Tinha os pés de manga. Aí diz que... Ele até me mostrou o local. Eles colocavam lá umas caixas, uns **cochos** de madeira. Ai fazia o fermento ali mesmo. E diz até que tinha uma hora que as vacas entravam. Porque não tinha cerca não tinha nada. Estava só as panelas lá. As vacas vinham, comiam, bebiam o fermento e iam embora (INF3-F34).*

COITÉ • Nm [Ssing] • Tupi • Pequeno recipiente feito a partir do fruto de árvores como cuité ou com coco, utilizado para tomar cachaça.

- *Eu trabalhei lá por uns trinta dias. Todos os dias nós tomávamos uma pinga num **coité** de coco (INF13-M75).*

COLHEITA • Nf [Ssing] • Latim • Ato de colher produtos agrícolas, como a cana.

- *Aí começa a **colheita** da cana. O pessoal começa vinte e quatro horas antes do primeiro dia de safra já começa o corte da cana. Aí corta, leva para o engenho. Lá o pessoal vai selecionando. Tirando palha, tirando terra... o que der para ir tirando (INF3-F34).*

COLUNA • Nf [Ssing] • Latim • Aparelho de formato cilíndrico utilizado para a destilação da cachaça.

- *Você aquece o vinho, ele ali vai a noventa graus celsius, mais ou menos. Passa pela **coluna** de destilação. Você resfria e depois você obtém a cachaça, que seria... O álcool depois de evaporado ele desce, liquefaz, e já desce como cachaça (INF3-F34).*

COMBUSTÍVEL • Nm [Ssing] • Latim • Álcool ou outra substância que produz combustão, especialmente como fonte de energia em máquinas, motores, usinas e geradores.

- *Aí no alambique tem o processo de resfriamento, de evaporação que o alambique... A característica do alambique é o que? Você aquece o vinho, ele ali vai a noventa graus celsius, mais ou menos. Passa pela coluna de destilação. Você resfria e depois você obtém a cachaça, que seria... O álcool depois de evaporado ele desce, liquefaz, e já desce como cachaça. E lá na destilação tem o processo de corte, que é cabeça, cauda e coração. Que é o que todo mundo mais conhece. A cabeça é o primeiro, geralmente vem com bastante álcool. Tem hora que vem setenta e oito por cento de álcool. Mas também vem muitos outros álcoois que fazem mal para a saúde. Então ele é descartado. Metanol... vem junto. Então ele é descartado. Geralmente dez por cento disso aí é o indicado para descartar. Descartar assim: não vai beber, mas você pode produzir álcool. O álcool **combustível**. Aí ele é colocado de lado. Aí você vem e começa a colher o coração, que a é a cachaça mesmo que a gente bebe. E aí, até um certo ponto, quando estiver em uns quatorze por cento aí, você para e já começa a*

colher a cauda. Que já tem mais acidez e outras substâncias que não são tão boas para consumo humano, e também pelo cheiro, característica sensorial. Aí também já descarta. Coloca de lado para fazer álcool (INF3-F34).

CONDENSAÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Passagem de um corpo em estado de vapor para o estado líquido.

- *Depois da fermentação. Você leva para o alambique que é... Esse processo de fermentação dura em média vinte e quatro horas. Pode passar um pouquinho ou ser um pouquinho menos. Mas é na média de um dia. Aí depois ele vai destilar. A destilação é você ferver. Como o escravo fez, mas já no alambique mesmo. É a vapor, é fogo. Vai aquecer aquele mosto. Ele vai formar uma espuma, ele vai evaporar. Aí você faz um resfriamento e ele condensa de novo. Processo da ebulição e da **condensação**. O que condensa lá é a cachaça. É feito um corte. A primeira parte a cabeça, você não consome e a última parte também não. É cabeça, coração e cauda. A parte consumida é o coração. E aí entra a parte do armazenamento. Porque o coração ele vai descansar ali. Mais ou menos... No mínimo seis meses (INF9-F29).*

CORAÇÃO • Nm [Ssing] • Origem controversa • Fração principal da destilação da cachaça, que contém a menor quantidade de substâncias voláteis, como ácidos, álcoois superiores e outros. Essa fração é cerca de 80% do volume total destilado.

- *Quando a gente manda no nosso vinho para cá, que a gente inicia o nosso processo de destilação. A gente fala cachaça por três etapas: cabeça, que é aquela primeira cachaça que vai sair. **Coração** que é a parte boa, que é a cachaça que a gente vai pegar para envelhecer, e a cauda, que é o finalzinho ali do processo de destilação (INF7-M42).*

CORANTE • Nm [Ssing] • Francês • Produto ou substância utilizado para dar cor à cachaça.

- *O Barbatimão você não pode tomar ele na... Querem por na pinga, põe, mas você tem que pôr por conta. Porque ele é **corante**. Ele dá muita tinta. Não pode pôr bastante não. É pouquinho. Tem que ser por conta também. Porque ele aperta demais. Usa muita cor, mas aperta muito. Vai tomar na água. E tem também o Pra Tudo (INF13-M75).*

CORRETE • Nm [Ssing] • Abertura feita no solo para o plantio da cana.

- *A cana era... O **correte** era feito de mão, do braço, enxadão. Plantava a cana com enxadão. Não tinha máquina. Máquina foi de pouco tempo para cá. Era de enxadão e dependia de mão de obra (INF4-M52).*

CORTADOR • Nm [Ssing] • Latim • Trabalhador que faz o corte da cana.

- *Uns oitenta homens. Tem o tratorista, o **cortador**. Mas só os cortadores só é quarenta cada turma (INF8-M48).*

COVA MANUAL • Ncf [Ssing + AdjSing] • Latim • Cavidade aberta no solo para o plantio de cana, realizada manualmente, com o auxílio de ferramentas.

- *Na plantação de cana lá... Quem tem maquinário usa maquinário, quem não tem abre a **cova manual**. Mas igual á, já tem maquinário. Tem os tratores. Já tem os equipamentos tudo para mexer com o plantio (INF5-M46).*

CRISTALINA • Nf [AdjSing] • Latim • Cachaça de cor clara, transparente.

- *Eu acredito que a **crystalina**, que seria a cachaça que não passou por processo nenhum, ela chama a atenção, quando ela está bem **crystalina** (INF9-F29).*

CROSTA • Nf [Ssing] • Latim • Camada endurecida que se forma na caldeira pelos resíduos de açúcar presentes no caldo da cana.

- *Então o nosso processo de destilação aqui funciona vinte quatro horas na safra. Então mesmo que você retire uma quantidade muito grande de caldo do bagaço. Ele ainda fica com um pouco de caldo. E esse caldo, ele tem o açúcar. No decorrer do processo que esse bagaço vai queimando, vai ficando como se fosse uma **crosta**. Aí ele vai ocupando espaço dentro da minha caldeira. Aí a gente tem que parar para limpar. Quando eu tenho que parar para limpar uma fornalha daquela, para mim não parar o meu processo de destilação, eu começo a colocar bagaço na outra fornalha do lado. Aí a gente começa a aquecer a outra fornalha. Quando ela já está queimando, a gente vai parar a outra, vai esperar ela esfriar e retirar o excesso de bagaço que tem lá, a **crosta** que ficou. Aí a gente limpa ela. Quando a outra lá está próxima de fazer a limpeza, aí a gente torna a iniciar o processo de queima para a gente não parar o processo de destilação (INF7-M42).*

D

DANADA • Nm [AdjSing] • Latim • Adjetivo para qualificar, negativamente, a cachaça, como referência ao perigo que a ingestão da bebida pode causar.

*Aqui eu tô vendo, né? Adorada ou demonizada? A cachaça tem esse status, né? De ser ruim, de ser **danada** (INF9-F29).*

DECANTAÇÃO • Nf [Ssing] • Francês • Separação das impurezas que se depositam no caldo da cana. Purificação do caldo da cana.

- *Depois da moagem acontece um processo chamado **decantação**, que seria para quem não conhece esses nomes técnicos, seria coar os bagacilhos. Deixar a garapa sem bagaço. Porque quando a levedura consome o açúcar da cana ela expele álcool, né? A sacarose ali, ela expele álcool. Mas quando ela come bagacinho ela vai expelir alguma coisa que interfere na qualidade da cachaça. Que vai fazer ela ficar mais ácida, e não é isso que a gente quer. A gente quer uma cachaça de qualidade e de padrão, padronizada. De forma que a minha próxima cachaça seja igual a essa. Para que você tome essa cachaça e conheça: é aquela que eu gosto (INF9-F29).*

DECANTADOR • Nm [Ssing] • Francês • Recipiente em que o caldo de cana, depois de ser aquecido, torna-se livre de impurezas.

- *Aí plantou esse ano, cana planta. A diferença. E aí leva para o engenho, tira a quantidade de terra. O que der para fazer, passa nas moendas e vai para o **decantador**. O **decantador** tem um... Geralmente já de inox, que é permitido no ministério da agricultura. Aí o caldo vai passando no sentido que ele vai fazendo uma onda... teria que te mostrar uma foto. Ele tem compartimentos. Por exemplo: um aqui e um aqui. Então o caldo vai ter que fazer esse movimento dentro do decantador para ir tirando terra, bagacilho. Bagacilho é como se fosse um bagaço bem pequenininho (INF3-F34).*

DESCANSAR • [V] • Latim • Armazenar a cachaça em tonéis de madeira, para que ela extraia elementos como cor e odor da madeira.

- *A importância do envelhecimento é que você vai amaciar a sua cachaça, você vai deixar uma cachaça bem é... Não vai deixar a sua cachaça com... Como diz o ditado: com puro álcool. Pelo contrário. Você vai deixar a cachaça **descansar**. Ela **descansando** ali no tonel de Bálsamo, de Amburana ou qualquer que seja a madeira. Ela macia, e a madeira puxa alguns nutrientes que ela puxa do cobre quando ela sobe. E ali então... Ela puxa, a madeira incha então e a madeira solta alguns nutrientes. Um dos nutrientes são as cores. A cor é um nutriente que influencia muito na cachaça. Então enriquece muito (INF1-M38).*

DESPALHAR • [V] • Latim • Separar da haste da cana a palha seca que a acompanha.

- *Cortava lá na roça. lá mesmo **despalhava**. Tirava o olho da rapa bicha. Para a criação comer. E a cana era levada para o engenho para moer (INF4-M52).*

DESTILAÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Processo em que se vaporiza uma substância líquida, como o mosto da cana, e, em seguida, se condensam os vapores resultantes, para obter-se de novo um líquido, a cachaça.

- *A **destilação** é você ferver. Como o escravo fez, mas já no alambique mesmo. É a vapor, é fogo. Vai aquecer aquele mosto. Ele vai formar uma espuma, ele vai evaporar. Aí você faz um resfriamento e ele condensa de novo. Processo da ebulição e da condensação. O que condensa lá é a cachaça. É feito um corte. A primeira parte a cabeça, você não consome e a última parte também não. É cabeça, coração e cauda (INF9-F29).*

DESTILADO • Nm [AdjSing] • Latim • Bebida que passou por processo de destilação em sua produção, como a cachaça.

- *A cachaça já existia bem antes disso, e nem era aqui. Já tinha-se o costume de destilar... Não a cachaça, mas já tinha **destilado** o rum... Outras coisas em outros países (INF3-F34).*

DESTILADOR • Nm [Ssing] • Latim • Aparelho usado para a realização da destilação da cachaça, que pode ser o alambique ou a coluna de destilação.

- *Geralmente, né? Tem gente que simplesmente descarta mesmo, por não ter um **destilador** de álcool. Mas geralmente utiliza-se par álcool mesmo (INF3-F34).*

DILUIÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Processo em que se mistura o caldo com água, para reduzir a sua concentração de açúcar.

- *Aí chegando lá na **diluição** a gente vai pegando a água e diluir até ficar em quinze. Aí esse caldo só vai poder ir para a dorna com quinze. Quinze brix, que é quinze por cento de açúcar (INF3-F34).*

DOCE DA GARAPA • NCm [Ssing + Prep + ArtSing + Ssing] • Açúcar presente no caldo da cana.

- *Aí durante o dia é o processo dos fermentos trabalhando ali. Comendo o **doce da garapa**. Aí quando são umas dez horas, doze horas, completa vinte e quatro horas que fez o fermento. Zerou. Aí eu entro (INF8-M48).*

DORNA VOLANTE • NCf [Ssing + AdjSing] • Reservatório de aço onde se armazena o caldo da cana após a fermentação, responsável por alimentar os alambiques.

- *Lá é a fermentação natural, né? Ocorre normalmente. Aí depois disso, que esse caldo foi fermentado, a gente bombeia ele para uma **dorna volante**, que é uma dorna grande que a gente tem, onde que a gente armazena o vinho. E dessa **dorna volante** é onde que a gente vai começar a alimentar os nossos alambiques (INF7-M42).*



Foto 15 – Dorna volante.
Fonte: acervo do pesquisador.

DOSE • Nf [Ssing] • Grego • Quantidade, porção predeterminada de cachaça.

- *Uma dose da cachaça Havana... Uma dose, que é menos de cinquenta ml. Ela é cinquenta reais no bar. Uma dose, ou seja, uma garrafa de seiscentos ml seiscentos e setenta... Ou seja, apenas uma dose dela, custa cinquenta reais. E não são todos que tomam. Só aqueles que conhecem mesmo que vai saborear a cachaça (INF1-M38).*

DURETO • Nm [Ssing] • Planta cuja raiz é usada na cachaça para conferir-lhe sabor amargo. Acredita-se que seu uso na cachaça pode curar dores musculares e gastrite.

- *Tem o Dureto. Que Dureto é um remédio bom também (INF13-M75).*

E

EBULIÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Efervescência provocada pela fermentação.

- *Aí você faz um resfriamento e ele condensa de novo. Processo da **ebulição** e da condensação. O que condensa lá é a cachaça (INF9-F29).*

ENGARRAFADORA • Nf [Ssing] • Árabe • Unidade responsável pelo engarrafamento da cachaça para comercialização.

- *Chega na **engarrafadora**. Tem a limpeza, a lavagem das garrafas. Passa a cachaça pelo filtro, coloca, tampa. Rotula, sela, lacra. Que é obrigatório. E aí, fica disponível já para venda (INF3-F34).*

ENGENHO • Nm [Ssing] • Latim • Estabelecimento industrial situado em zona canavieira e destinado à moagem da cana para o fabrico da cachaça.

- *Aí começa a colheita da cana. O pessoal começa vinte e quatro horas antes do primeiro dia de safra já começa o corte da cana. Aí corta, leva para o **engenho**. Lá o pessoal vai selecionando. Tirando palha, tirando terra... o que der para ir tirando (INF3-F34).*

ENGENHO RODA D'ÁGUA • NCm [Ssing + Ssing + Prep + Ssing] • Engenho em que se utiliza um dispositivo circular montado sobre um eixo do qual se aproveita a energia hidráulica. Ao girar, pela força da água, movimentam cilindros de ferro para esmagar a cana e extrair o caldo.

- *Nessa época não era cachaça, né? A história do Brasil começa com a produção de açúcar e depois vêm os destilados. Aqui Rio de Janeiro, ali no nordeste. Lá era o **engenho roda d'agua**. E era produção açucareira também. A cachaça começa depois... No nordeste existe uma lenda de que um escravo descobriu acidentalmente como fazia cachaça. Que era o mosto... Fermentou (INF9-F29).*

ENGENHO DE FERRO • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • Aparelho de ferro, tocado por bois, utilizado para a moagem da cana e extração do caldo.

- *Ela começa com um engenho igual aquele. Tração animal. Todo de madeira. Com três moendas. E depois ela muda para o **engenho de ferro**. É também tocado a bois, mas aí você pode observar que é uma tecnologia diferente. Que eu disse que acontecia quando inseria as mãos? Um acidente. Então eles fizeram uma segurança para o trabalhador. Aqui você insere a cana e tem um espaço da cana. Então eles já olharam para esse lado. A tecnologia já estava chegando 67 a 77 (INF9-F29).*

ENGENHO MANUAL • NCm [Ssing + AdjSing] • Aparelho de ferro, movido com a força manual, utilizado para a moagem da cana a extração do caldo.

- *Ele ajudou. Foi um dos profissionais. E aqui é retratando como tudo começa. Que é a produção de açúcar, a mão de obra escrava. O **engenho manual** portátil da época. E depois, conseqüentemente vieram à produção (INF9-F29).*

ENTRECASCO DE AROEIRA • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • A parte mais interna da casca da aroeira, utilizada na cachaça para conferir-lhe cor e odor fortes. Acredita-se que seu uso na bebida pode curar úlcera.

- *Tem o **entrecasco de aroeira**. Também é bom (INF13-M75).*

ENVASE • Nm [Ssing] • Francês • Envasilhamento, engarrafamento da cachaça.

- *Se ela estiver no padrão e atender às normas do IMETRO, aí a gente vai para o **envase**, que seria colocar a cachaça na garrafa. Aí passa por filtros para evitar resíduo. Porque a madeira, querendo ou não, mesmo estando na dorna, acaba que sai um pedacinho de madeira, alguma coisa assim (INF3-F34).*

ENVELHECER • [V] • Latim • Ficar a cachaça armazenada em tonéis de madeira por determinado tempo, extraíndo dela suas características sensoriais, como cor, aroma e sabor.

- *Não é obrigatório **envelhecer**. Geralmente **envelhece**, porque o álcool é mais amenizado com as características da madeira. Então quando você tem os taninos, que é extraído da madeira. Quando você tem eles mais presentes, você descaracteriza mais o álcool (INF3-F34).*

ENXADÃO • Nm [Ssing] • Latim • Enxada grande. Ferramenta utilizada para a abertura de covas ou para capinar. Muito utilizada no plantio da cana e na limpeza dos canaviais.

- *O correte era feito de mão, do braço, **enxadão**. Plantava a cana com enxadão. Não tinha máquina. Máquina foi de pouco tempo para cá. Era de enxadão e dependia de mão de obra. A cana era moída com boi. Boi tocava engenho (INF4-M52).*

ENXOFRE • Nm [Ssing] • Latim • Substância química que pode estar presente na cachaça, responsável por conferir mau cheiro à bebida.

- *Porque o cobre consegue arrastar o **enxofre**. Porque o **enxofre** é uma substancia que tem um cheiro mais ruinzinho. Um mau cheiro, na verdade. Aí ele consegue arrastar esse **enxofre**. Já o inox, não arrasta. Então o que passa lá é direto e chega lá. Então já tem esse gostinho mais ruinzinho. A industrial. É tanto que geralmente a cachaça industrial ela é com uma graduação baixa. Acho que já é para amenizar esse tipo de situação (INF3-F34).*

ESCADA-DE-MACACO • Ncf [Ssing + Prep + Ssing] • Planta em formato de cipó, utilizada na cachaça para conferir-lhe sabor doce e utilizada também na cachaça com fins medicinais. Acredita-se que seu uso na bebida pode curar dores na coluna.

- *É um cipó que eles chamam de **escada-de-macaco**. **Escada-de-macaco**. Ele dá uma adocicada na pinga e diz que serve para a coluna. Mas eu acho que pra mim, remédio de pinga nenhum serve (INF4-M52).*

ESTEIRA • Nf [Ssing] • Latim • Tapete rolante movido por engrenagem, destinado a conduzir a cana para que seja picada.

- *É. Já pega os feixos e vai colocando dentro da **esteira** assim, ó. De dentro dessa **esteira** igual lá. Lá tem um picador. Ela passa nesse picador. Ela já saiu na frente toda picadinha. Aí ela passa no primeiro terno (INF5-M46).*



Foto 16 – Esteira.
Fonte: acervo do pesquisador.

ESTERCO • Nm [Ssing] • Latim • Matéria orgânica, como excrementos animais e pedaços de vegetais, usada para adubar a terra.

- *A cachaça orgânica hoje, seria aquela cachaça que não vai nada... Nenhum produto químico de adubo nem nada. É produzindo tudo dentro da própria fazenda... Esterco do gado... A própria palha da cana... O bagaço da cana triturado (INF10-M56).*

EUCALIPTO • Nm [Ssing] • Latim • Árvore com cuja madeira se produzem tonéis nos quais pode ser armazenada a cachaça.

- *As que são mais usadas, é o Balsamo, Amburana, Carvalho, Jequitibá. Jequitibá Rosa, no caso. Mas na empresa que eu trabalho, a gente está com putumuju. O pessoal está colocando muito em Jaqueira, **Eucalipto**. Eu acho que tem até uma lista do ministério da agricultura das quais que estão autorizadas a utilizar. Mas é uma lista enorme (INF3-F34).*

EVAPORAÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Passagem gradual do estado líquido ao gasoso, provocada por aumento de temperatura.

- *Aí no alambique tem o processo de resfriamento, de **evaporação** que o alambique... A característica do alambique é o que? Você aquece o vinho, ele ali vai a noventa graus celsius, mais ou menos. Passa pela coluna de destilação. Você resfria e depois você obtém a cachaça, que seria... O álcool depois de evaporado ele desce, liquefaz, e já desce como cachaça (INF3-F34).*

F

FACÃO • Nm [Ssing] • Origem controversa (Latim-Árabe) • Faca grande utilizada para cortar a cana.

- *A cana era cortada de **facão**. Carregada no carro de boi, colocada no engenho (INF4-M52).*

FACOA • Nf [Ssing] • Origem controversa (Latim-Árabe) • Faca grande, semelhante ao facão, mas com lâmina maior, utilizada para cortar a cana.

- *Os meninos já mete a **facoa** já limpando uma por uma (INF8-M48).*

FEIXO ~ FEIXE • Nm [Ssing] • Latim • Quantidade ou porção de determinada cana.

- *É como se você pegasse... Um **feixe** de cana. Vamos supor que você tem trinta pedaços de cana e põe na carretinha. Lá a máquina vai pegar duzentos pedaços e colocar numa carreta. Então ela vai facilitar o transporte. Aí a Seleta montou uma mini usina para facilitar este processo de moagem (INF11-F33).*

FERMENTAÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Transformação química provocada por fermento vivo, em que as leveduras convertem açúcar do caldo da cana em álcool.

- *Mas quando eu comecei a trabalhar na fermentação, a gente trabalhava com padronização do caldo, diluição de caldo. Acompanhamento do processo de **fermentação**. Depois vim trabalhar na destilação. E como a gente já tinha o conhecimento da **fermentação**, já fica mais fácil para a pessoa iniciar no processo de destilação. Então aqui é onde a gente vai ter o nosso produto final, que é a nossa*

cachaça. Então, para você ter uma boa cachaça aqui, você já tem que ter um cuidado desde lá do campo. Você ter uma boa cana, uma boa matéria prima. Ter uma boa fermentação. O processo de fermentação hoje é essencial para você ter uma cachaça. Tomar todos os cuidados com assepsia. Com a higienização das dornas. Nunca estar deixando vestígio, resto de caldo anterior, para não poder estar infeccionando essa cachaça. Porque se você não tiver uma fermentação boa, você vai ter uma cachaça com acidez muito alta, o aroma... Então tudo pode estar interferindo. Depois que a gente tem o nosso processo de destilação, é onde que a gente vai saber o resultado do nosso trabalho que a gente teve lá trás. Que é desde da adubação da cana (INF7-M42).

FERMENTAÇÃO CAIPIRA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Fermentação que ocorre a partir de fermentos como quirera de fubá, arroz, trigo e soja em contato com o caldo de cana.

- *A fermentação caipira que é o caldo em contato com o fubá de milho que é mais usada. Mas a gente usa essas duas. A gente pode misturar. Por que você trabalha com as duas? Por que se o fermento perde você tem o outro e a qualidade é a mesma (INF11-F33).*

FERMENTAÇÃO INDUSTRIAL • Ncf [Ssing + AdjSing] • Fermentação que ocorre com o fermento produzido em laboratório, com as chamadas leveduras selecionadas.

- *O caldo por si só fermentando se você colocar ele numa vasilha lá ou numa garrafinha, ele vai fermentar. Esse aí é um tipo de fermentação que é muito utilizada para produção de cachaça também. Quem não tem o milho usa esse tipo. E a industrial que você perguntou aí é o caldo em contato com a levedura chamada Selecionada. Que aquela feita em laboratório, tipo aquelas de rosca... Essa aí que é usada na parte industrial porque ela produz mais rápido, ela rende mais. Mas é mais para regiões que tem baixas temperaturas. Ela é mais resistente a baixas temperaturas. Para nós aqui ela não funciona. Você pede muito rápido e é uma levedura cara (INF11-F33).*

FERMENTAÇÃO NATURAL • Ncf [Ssing + AdjSing] • Fermentação que ocorre com o fermento produzido por meio da proliferação espontânea de leveduras a partir da cana triturada e água, que, em temperatura ambiente, forma um composto azedo.

- *Lá é a fermentação natural, né? Ocorre normalmente. Aí depois disso, que esse caldo foi fermentado, a gente bombeia ele para uma dorna volante, que é uma dorna grande que a gente tem, onde que a gente armazena o vinho. E dessa dorna volante é onde que a gente vai começar a alimentar os nossos alambiques (INF7-M42).*

FERMENTO CAIPIRA • NCm [Ssing + AdjSing] • Fermento formado a partir da quirera de fubá, arroz, trigo e soja em contato com o caldo de cana.

- *Aí coloca então aí você tem a preferência de fazer com fermento selecionado ou fermento caipira que a gente fala. O fermento selecionado é aquele que você compra e o fermento caipira é o do próprio caldo. Que você vai lá, tira uma quantidade para você colocar para fermentar (INF1-M38).*

FERMENTO SELECIONADO • NCm [Ssing + AdjSing] • Fermento criado em laboratório, com as chamadas leveduras selecionadas.

- *Você faz a moagem de isso. Aí coloca então aí você tem a preferência de fazer com fermento selecionado ou fermento caipira que a gente fala. O fermento selecionado é aquele que você compra (INF1-M38).*

FERMENTO SELVAGEM • NCm [Ssing + AdjSing] • Fermento obtido a partir de células que já estão naturalmente adaptadas ao ambiente, como as leveduras que acompanham a cana, o caldo ou o ar. É preparado à base de uma massa inicial, que pode ser de caldo de cana não diluído, farelo de arroz, fubá, trigo ou soja, com adição de suco de limão ou laranja azeda. Nessa massa são feitas adições diárias de caldo de cana no período de cinco a sete dias, enquanto as leveduras estão se reproduzindo.

- *Aqui a gente mesmo produz a levedura. A gente usa o fermento selvagem. Que a gente produz somente com água e caldo. Então a gente vai lá, pega um caldo. Aí você vai lá. Aquece ele, deixa com teor de brix de cinco, com um teor de açúcar bem fraquinho. No outro dia você vai lá, torna a colocar um pouquinho de caldo com um brix de sete, aí no outro dia com um brix de nove, no outro dia de onze. Aí depois treze, até que a dorna esteja cem por cento efetivamente trabalhando, aí a gente começa a alimentar ela normalmente com um brix de quinze. E cada dorna daquela a gente alimenta com doze mil litros de calda (INF7-M42).*

FERTIRRIGAÇÃO • Nf [Ssing] • Técnica de fertilização e irrigação em que se aplicam fertilizantes ao solo junto com a água. Na produção de cachaça, os resíduos do processo são diluídos em água e lançados ao canavial como forma de nutri-lo.

- *É um processo demorado! Você coloca dentro de um alambique duzentos e quarenta litros de caldo fermentado. Você vai tirar ali quinhentos litros de cachaça. E o resto é um resíduo que é chamado Vinhoto ou Vinhaça. Que volta para o campo, depois diluído com água, como forma de adubação do canavial com **fertirrigação** (INF11-F33).*

FLORAL Nm [AdjSing] • Latim • Odor adocicado presente na cachaça que lembra flores.

- *Aí vai pegar a Amburana, tem um gosto **floral**. Te lembra flores. Então depende da característica sensorial que você quer (INF3-F34).*

FOICE • Nf [Ssing] • Latim • Instrumento agrícola composto de uma lâmina curva presa a um cabo, usado para cortar, ceifar.

- *O plantio era o seguinte: a terra plantada de **foice**. Plantava a terra de **foice**. Depois voltava abrindo os corretes no enxadão. E plantava a cana sempre na boca das águas, para ela pegar chuva todinha. Para quando for lá para maio, junho já ter cana para corte (INF4-M52).*

FORNALHA • Nf [Ssing] • Latim • Parte da caldeira onde se queima o combustível necessário para o seu funcionamento.

- *Aí a gente tem que parar para limpar. Quando eu tenho que parar para limpar uma fornalha daquela, para mim não parar o meu processo de destilação, eu começo a colocar bagaço na outra fornalha do lado. Aí a gente começa a aquecer a outra fornalha. Quando ela já esta queimando, a gente vai parar a outra, vai esperar ela esfriar e retirar o excesso de bagaço que tem lá, a crosta que ficou. Aí a gente limpa ela (INF7-M42).*



Foto 17 – Fornalha que aquece a caldeira.
Fonte: acervo do pesquisador.

FORRAGEIRA • Nf [Ssing] • Francês • Máquina utilizada para cortar e triturar forragens, moer sementes e cascas de cereais, milho debulhado e cana.

- *Eu tenho que extrair o caldo dela que ia passar na **fornageira** depois eu tenho que tirar o caldo dela e pôr em uma prensa (INF11-F33).*

FRUTOSE • Nf [Ssing] • Latim • Açúcar presente nas frutas.

- *Ela só faz com a cana Java. É uma cana bem mais grossa com o teor de **frutose** bem alto, bastante açúcar (INF1-M38).*

FUBÁ DE MILHO • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • Quimbundo • Milho ou arroz reduzidos à farinha, utilizados para fermentação do caldo de cana.

- *O processo de fermentação dela é fermentação caipira que é com **fubá de milho**, quirela de arroz (INF7-M42).*

FUBUIA • Nf [Ssing] • Cachaça de baixa qualidade.

- *Porque tem muita cachaça boa em Salinas, mas tem muita **fubua** aí (INF10-M56).*

G

GALPÃO DE ENVELHECIMENTO • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • Espaço onde ficam os tonéis nos quais as cachaças são armazenadas e envelhecidas.

- *Se essa cachaça estiver dentro dos padrões, aí a gente começa a mandar pros nossos galpões de envelhecimento, para os nossos toneis. Aí aqui a gente tem tonel de Amburana, Bálsamo, Boazinha, Ipê (INF7-M42).*



Foto 18 – Galpão de envelhecimento de cachaça.
Fonte: acervo do pesquisador.

GARAPA • Nf [Ssing] • Origem controversa • Espanhol • Caldo de cana moída.

- *Chegava, encostava do lado da usina para eles despejarem a cana lá no chão e eles pegavam e colocavam no engenho para moer a **garapa** (INF8-M48).*

GARAPÃO • Nm [Ssing] • Origem controversa • Caldo da cana moída destinado à destilação.

- *Depois que a pinga está boa. Descarrega os alambiques, né? Aí cai numa caixa aí. Aí depois da caixa, nós manda lá em cima, para depois esfriar. Que ele está quente na caixa, né? Depois que esfria... Fez a bomba, joga na cana de novo. Tava cortando, já moendo a cana com **garapão** (INF2-M61).*

GARRA ~ GARRINHA • Nf [Ssing] • Origem controversa (Vocábulo pré-romano ou árabe)

- Máquina em formato de garra responsável por jogar a cana na esteira para moagem.
- *Moer é o seguinte: encheu a carreta lá na roça. Aí vem... Passa numa balança aí. Pesa essa carreta. Aí o tratorista vem. Chega até a usina ali. Ali tem uma ponta lá, e os meninos amarram os cabos de aço. Baita carreta ali, ó. Prende. Pega a cana e só põe na mesa. Da mesa do lado de lá, tem aquela **garra** lá. Aí aquela cana ai em cima daquela **garra**. Ali o que acontece. Eles pegam e vai apanhando a garra e colocando na esteira. Na esteira vem. Cai o primeiro terno ali, ó. E daquele primeiro terno cai no segundo (INF8-M48).*



Foto 19 – Garra.
Fonte: acervo do pesquisador.

GASES VOLÁTEIS • NCm [Spl + AdjSing] • Compostos que possuem carbono na composição e temperatura de ebulição entre 50 e 260 °C, os quais são considerados poluentes perigosos e prejudiciais à saúde humana.

- *Essa cabeça, geralmente como iniciou o início da destilação, ela vem com muitos gases voláteis que não são desejáveis para o consumo (INF7-M42).*

GRADIAR • [V] • Latim • Aplanar a terra lavrada com grade, desfazendo os torrões de terra para o plantio da cana.

- *Aí acontece o seguinte: o plantio... Prepara a terra... **gradia** todinha. Aí entra com um trator sucando e adubando. Ai o trato suca e já vai adubando. Aí já vem outro pessoal com outro trator. Entra na banqueta. Banqueta que eu falo, fica um vago. Quatro sulcos de um lado, e quatro de outro (INF8-M48).*

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Teor alcóolico da cachaça.

- *Então blend é uma mistura. É uma mistura de cachaças para você chegar no padrão que você queira. Por exemplo, eu tenho uma cachaça que a **graduação alcoólica** é quarenta e cinco. Mas eu quero uma de quarenta e dois. Então eu vou pegar uma de trinta e oito, fazer os meus cálculos lá, e chegar num blend, ou seja, numa mistura, que eu consiga chegar na que eu quero, ou seja, de quarenta e dois (INF3-F34).*

GRANEL • Nm [Ssing] • Catalão • Modo de produção e comercialização da cachaça produzida ou vendida em grande quantidade, sem embalagens fracionadas.

- *Nessa época já tinha produção de cachaça, só que a **granel** (INF9-F29).*

GROA • Nf [Ssing] • Francês • Máquina semelhante a um guindaste, utilizada para recolher a cana cortada e colocá-la nos veículos que a transportarão para a usina.

- *Corta aqui manual. manual mesmo. De facão mesmo. Corta de facão. Aí colhe ela. Depois de cortar tem gente que tem uma maquininha que chama **groa** (INF5-M46).*

H

HECTARE • Nm [Ssing] • Francês • Unidade de medida da terra que equivale a dez mil metros quadrados.

- *O talhão é aonde você vai ter uma área plantada. Porque a gente tem um canavial com aproximadamente cem hectares, só que são divididos em vários talhões, de cinco, seis **hectares**. Então é como se fosse uma quadra, você tem um espaço bem grande e você tem umas divisões como se fosse um campo de futebol. Então a gente tem um talhão, por exemplo, com dois hectares, então a gente vai ter toda a informação dele: quando que aquela cana foi cortada pela última vez, quantos **hectares** que tem, quanto que ela vai estar rendendo em peso, quanto que ela vai estar produzindo de cachaça (INF7-M42).*

I

ÍNDICE DE MATURAÇÃO • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • Índice que avalia se a cana já está pronta para ser colhida, obtido a partir da conferência do teor de açúcar presente na cana, o qual deve ser de oitenta por cento.

- *Geralmente a gente faz **índice de maturação**. O **índice de maturação** é você pegar o brix, ou seja, o açúcar. Você vai medir a quantidade de açúcar do pé e da ponta. Aí você vai fazer uma média e vai ver se aquela média já está alcançando a quantidade de açúcar que você precisa. Por exemplo: O **índice de maturação** a gente espera que seja de oitenta por cento. Ou seja, se eu pegar o brix, a quantidade de açúcar que tem no pé e na ponta da cana. A gente tem que conseguir ali uma média de oitenta por cento de **índice de maturação**. É um cálculo na verdade que a gente faz (INF3-F34).*

INDIGESTA • Nf [AdjSing] • Latim • Qualidade da cachaça difícil de ser consumida, digerida, devido às suas características sensoriais.

- *Com corante... alguma coisa assim. Apesar que aqui eu acredito que não tem isso. Mas se você pôr uma cachaça muito escura no Bálamo, ela fica **indigesta**. Você não consegue. É muito forte. Assim, pode até conseguir. Mas vai ser tipo Carqueja (INF3-F34).*

INFECCIONAR • [V] • Latim • Contaminar a cachaça (com elementos indesejáveis à produção, como micro-organismos).

- *O processo de fermentação hoje é essencial para você ter uma cachaça. Tomar todos os cuidados com assepsia. Com a higienização das dornas. Nunca estar deixando vestígio, resto de caldo anterior, para não poder estar **infeccionando** essa cachaça. Porque se você não tiver uma fermentação boa, você vai ter uma cachaça com acidez muito alta, o aroma... Então tudo pode estar interferindo (INF7-M42).*

INOX • Nm • [Ssing] • Francês • Material de que são feitos os tonéis para armazenamento da cachaça.

- *Aí você tem duas opções: você pode colocar a cachaça em um tonel de bálsamo ou de **inox**. Quando você coloca no inox ela não vai ficar envelhecida, ela vai ficar macia, descansada. Como todos nós (INF1-M38).*



Foto 20 – Tonéis de inox para envelhecimento de cachaça.
Fonte: acervo do pesquisador.

INSUMO • Nm [Ssing] • Latim • Elemento que entra no processo de produção da cachaça: máquinas e equipamentos, trabalho humano etc.

- *Hoje o meu papel é de almoxarife. A gente está comprando **insumos**, comprando adubo para estar cuidando do nosso canavial. Material de irrigação, peças e equipamentos para máquinas (INF7-M42).*

IPÊ • Nm [Ssing] • Tupi • Árvore cuja madeira é utilizada para confecção de tonéis nos quais a cachaça pode ser envelhecida.

- *Tem o **ipê**, tem o Jequitibá que é uma madeira que ela é neutra. Ela não solta cor. Então é uma cachaça branca (INF1-M38).*

IRRIGAÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Processo de irrigar, molhar o solo dos canaviais.

- *Aqui tem vezes que precisa no plantio eu ajudo também, né? Eu faço tudo, né? O que precisar eu ajudo. Aqui eu trabalho no plantio, trabalho na irrigação... Eu faço tudo (INF2-M61).*

J

JANDIROBA • Nf [Ssing] • Tupi • Planta de fins medicinais utilizada na cachaça, acredita-se que ela cura sinusite.

- *Que era um remédio que colocava em pinga. Podia tomar na pinga. A pessoa usava na pinga. Tem o... Que serve para sinusite. Um remédio que serve para a dor de cabeça tem no mato. Ela dá umas cabacinhas assim. A **jandiroba**. Ela tomada por conta também... É para a sinusite. Ela é amargosa. Se você for bater ela na água, ela espuma igual sabão. Aí você chupa aquela espuminha ali. Mas não tem nada dentro da cabeça que não tira também (INF13-M75).*

JAQUEIRA • Nf [Ssing] • Malaiala • Árvore cuja madeira é utilizada para confecção de tonéis nos quais a cachaça pode ser envelhecida.

- *Mas na empresa que eu trabalho, a gente está com putumuju. O pessoal está colocando muito em **jaqueira**, eucalipto. Eu acho que tem até uma lista do ministério da agricultura das quais que estão autorizadas a utilizar (INF3-F34).*

JARRA DE ENGENHO • Ncf [Ssing + Prep + Ssing] • Quantidade de cana a ser moída para extração de caldo e confecção de cachaça.

- *Aí nós fomos botar fogo. Botamos fogo no bagaço que deu uma labareda que queimou uma **jarra de engenho** (INF4-M52).*

JEQUITIBÁ • Nm [Ssing] • Tupi • Árvore cuja madeira é utilizada para confecção de tonéis nos quais a cachaça pode ser envelhecida.

- *A mais conhecida hoje, que o pessoal mais usa é o bálsamo, né? A madeira de bálsamo... Amburana... E de jequitibá é mais é para armazenar mesmo... Não é tanto para envelhecer (INF10-M56).*

JIRAU • Nm [Ssing] • Tupi • Armação de madeira semelhante a estrado ou palanque, que pode ser usado como depósito de utensílios.

- *Eu trabalho mais aqui na época da safra com a centrífuga. Ela fica em cima daquele **jirau** ali, ó. Na safra (INF8-M48).*

JUNCIANA • Nf [Ssing] • Latim • Raiz utilizada na cachaça para deixá-la com sabor amargo. Acredita-se que seu uso na bebida pode curar prisão de ventre.

- *Mas eu acho que pra mim, remédio de pinga nenhum serve. Tem uma **junciana**. Em Minas Gerais ainda tem ela bastante. Aí de vez em quando o povo me pede. Ela dá um aperto na pinga. Ela tinha aquele ardor da pinga e dá um tipo de aperto na pinga. Mas não sei para quê que serve, não. E no mais é a unha danta o pessoal coloca. A **junciana** mesmo, na beira do rio (INF4-M52).*

L

LAVOURA • Nf [Ssing] • Latim • Cultivo da terra, preparo do terreno para cultivá-lo.

- *Hoje até mesmo uma rapadura está difícil. Ninguém quer mexer. Porque não tem gente no mato. A cana, a mandioca e a **lavoura** do braço dependem de gente (INF4-M52).*

LENHA • Nf [Ssing] • Latim • Pedaco de madeira, de ramos ou de tronco de árvore destinado ao uso como combustível.

- *E esse bagaco, por ele já passar picado. Ele vai sair praticamente seco. Entao a gente consegue aproveitar ele na caldeira, para a gente utilizar na destilaco. Se esse bagaco meu sair muito molhado, eu vou ter que deixar ele para secar, e talvez vou ter que queimar ele com lenha. Entao já acaba aumentando o meu custo, de ter que comprar **lenha**, essas coisas todas. Entao a gente já aproveita o nosso bagaco mesmo no processo de destilaco (INF7-M42).*

LEVEDURA • Nf [Ssing] • Latim • Micro-organismos responsáveis pela fermentaco do caldo de cana, que transformam o açucar do caldo em álcool.

- *Aqui a gente mesmo produz a **levadura**. A gente usa o fermento selvagem. Que a gente produz somente com água e caldo (INF7-M42).*

LEVEDURA SELVAGEM • Ncf [Ssing + AdjSing] • Leveduras presentes no canavial, no ar e no local de producao.

- *A gente trabalha com fubá de milho. Um fermento lá chamado caipira, fubá de milho. Mas também trabalhamos com a **levadura selvagem** que fala que é o caldo por si só fermentando. São esses dois processos (INF11-F33).*

LIQUEFAZER • [V] • Latim Passar um corpo sólido ao estado líquido.

- *O álcool depois de evaporado ele desce, **liquefaz**, e já desce como cachaça. E lá na destilaco tem o processo de corte, que é cabeça, cauda e coraço (INF3-F34).*

LOSNA • Nf [Ssing] • Grego • Planta adicionada à cachaça e, na tradiço popular, servida a todos os indivíduos que vão visitar uma mulher no período pós-parto. Acredita-se que o uso na bebida funciona como desinibidor sexual.

- *Aqui também. É uma cultura, não sei se brasileira, mas pelo menos mineira, de você colocar erva **losna** dentro da cachaça quando vem o bebê. E existem outros países, não com cachaça, mas com outros produtos (INF9-F29).*

LOTE • Nm [Ssing] • Francês • Grupo de unidades de uma cachaça, fabricada em condições idênticas, para fins de inspeço e controle.

- *Você pega as amostras de tornas as dornas... Aí igual: eu vou fazer um lote de duzentos mil litros. Aí depois que eu preparo ela, aí a gente faz uma análise sensorial (INF12-M47).*

M

MANGOTE • Nm [Ssing] • Latim • Mangueira usada como tubo de aspiração de bombas, reforçada por uma espiral de arame para resistir à deformação provocada pelo vácuo relativo que se faz no seu interior.

- *É. Se não depois... Às vezes você liga a bomba. Vai para o campo. Chega lá não tem água. Depois... Chega cá dá um curto no fio, né? O mangote estoura, né? (INF2-M61).*

MANÔMETRO • Nm [Ssing] • Francês • Instrumento usado para medir a pressão da caldeira na produção da cachaça.

- *O operador sempre tem que estar olhando os visores dos manômetros. A pressão que tem dentro da minha caldeira, o volume de água... Então é onde tem que ter um cuidado bastante grande (INF7-M42).*

MATO • Nm [Ssing] • Latim • Vegetação constituída de plantas não cultivadas.

- *Mas depois que começou a bater veneno, aí eles somem. Que usa mais veneno nas cana, né? Para matar o mato. Aí elas não ficam muito na cana, não (INF2-M61).*

MELAÇO • Nm [Ssing] • Latim • Calda espessa, isenta de sacarose, de cor escura e sabor amargo que se obtém como resíduo na fabricação do açúcar.

- *Os escravos ficavam preso nas senzalas. Naquele momento eles trabalhavam muito com a cana-de-açúcar, com melaço para a produção de açúcar produção de rapadura. E como eles ficaram presos nos porões de castigo, então o que acontecia (INF11-F33).*

MOAGEM • Nf [Ssing] • Latim • Processo em que se mói, esmaga e tritura a cana para extração de caldo.

- *A parte da produção de isso aí... É você pegar e fazer o plantio, esperar apenas oito meses. É o bastante. Já dá para você fazer o corte da cana logo após fazer o corte não deixar de passar de vinte a quatro horas para fazer a **moagem**. Você faz a moagem de isso (INF1-M38).*

MOENDA • Nf [Ssing] • Latim • Aparelho utilizado para moer a cana e extrair o caldo.

- *E o engenho já comprou de segunda mão também. Três **moendas**. Colocava o aparelho de boi para puxar. Uma pessoa só moía. Quando os bois eram acostumados. Quando não eram tinha que ter outro para ainda para tocar os bois (INF4-M52).*



Foto 21 – Moenda.
Fonte: acervo do pesquisador.

MOINHO • Nm [Ssing] • Latim • Engenho composto de duas mós sobrepostas e giratórias, movidas pelo vento, por queda-d'água, animais ou motor, usado para moer a cana.

- *No total: engenho tocado a bois. Ou **moinho**, né? Tem gente que chama de moinho. Aqui ficavam dois bois, lá os outros dois, fazendo aquele processo que os escravos faziam. Aqui o mesmo sistema de moagem. E olha só: quando eles estavam afoitos, trabalhando aqui longas horas de trabalho. Muitas pessoas inseriam a mão entre as moendas e perdiam membros. Perdiam dedos. Tanto na época dos escravos, quanto na época do boi. Do boi era pior (INF9-F29).*

MOSTO • Nm [Ssing] • Latim • Caldo de cana fermentado ou em fermentação.

- *Esse vinho é o caldo fermentado. Tem pessoal que conhece como **mosto** de cana fermentado, tem que gente que conhece como vinho. Alguns já falam garapa (INF7-M42).*

O

ODOR • Nm [Ssing] • Latim • Cheiro exalado pela cachaça ou por algum componente que a constitui, como a madeira em que ela foi envelhecida.

- *Aqui nós colocávamos o bálsamo. Agora hoje eles adornam com amburana, né? Mas a maioria é com bálsamo. Porque o bálsamo não deixa **odor** de nada na pinga (INF4-M52).*

OLHO DA CANA • NCm [Ssing + Prep + ArtSing + Ssing] • Cana que amadurece primeiro na safra. **V. cana precoce.**

- *O fermento nós mesmos que fazíamos. Era torrar o milho moído e colocava nos cochos. E começava com o **olho da cana**. Aquela nova. Da gente ir fazendo. Ali com uns oito, nove dias já tinha fermento pronto. Era só colocar garapa e lambicar (INF4-M52).*

OPERADOR • Nm [Ssing] • Latim • Aquele que opera determinada máquina, como a caldeira.

- *Aí tem que ter todos os cuidados. Com a quantidade de vapor, com a quantidade de bagaço. O **operador** sempre tem que estar olhando os visores dos manômetros. A pressão que tem dentro da minha caldeira, o volume de água... Então é onde tem que ter um cuidado bastante grande (INF7-M42).*

P

PACARI • Nm [Ssing] • Tupi • Planta utilizada na cachaça com fins medicinais. Acredita-se que pode curar dores nos ossos e músculos.

- *Tem também o **pacari**. Que esse é o remédio que meu avô me ensinava. Se você estivesse com uma dor no braço, uma dor na perna, uma dor nos ossos. Você colocava às vezes. Tirava a casaca dele e colocava em um litro de vinho. E deixava vinhar três dias. Aí você tomava. Não tem dor que não sare no osso. Ele serve até para câncer também (INF13-M75).*

PAIADA • Nf [Ssing] • Latim • Conjunto de palha.

- *Por causa que lá tem álcool e é seco. Aí foi uma correria doida esse dia. Teve que trabalhar até de noite para ver se apagava fogo em **paiada** que estava queimando. Capim queimando (INF4-M52).*

PAIEIRA • Nf [Ssing] • Latim • Carro de boi cheio de palhas.

- ***Paieira** é o carro de boi que eles carregavam (INF8-M48).*

PALHA • Nf [Ssing] • Latim • Haste desidratada das gramíneas.

- *Óculos, luva... Óculos para a **palha** não cortar o olho, né? E a luva também (INF2-M61).*

PAROL • Nm [Ssing] • Espanhol • Recipiente onde se ajunta o caldo da cana nos engenhos de açúcar.

- *Hoje usam as dornas. Naquela época eles chamavam de **parol** isso aqui. Eu falo uma dorna, porque as pessoas não conhecem o **parol**. Hoje usam as dornas grandes ou os*

barris. Naquela época eles usavam o parol, que é um caixote montado de madeira para fazer o mesmo trabalho da dorna (INF9-F29).



Foto 22 – Parol.
Fonte: acervo do pesquisador.

PATENTE • Nf [Ssing] • Latim • Registro da cachaça, reconhecido legalmente, que concede propriedade e exclusividade do produto a determinada pessoa.

- *É uma cachaça armazenada em um tempo maior... Custa um preço maior... Teve uma disputa por **patente** na justiça. O que deu fama. Ela é famosa por isso e pela a qualidade também. Porque o produto quando ele fica armazenado um tempo, a qualidade é diferenciada. E o preço também é diferenciado (INF9-F29).*

PÉ DE CANA • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • Indivíduo que bebe muita cachaça, beberrão.

- *Os pinguços. Eu conheço como pinguço. Acho que é mais pinguço, **pé de cana** e cachaceiro. Os três que eu escuto mais (INF3-F34).*

PÉ DE CUBA • NCm [Ssing + Prep + Ssing] • Líquido denso composto por leveduras e caldo de cana.

- *A fermentação também, tem o sete dias antes. Porque o fermento, você não só mistura o milho, mistura o **pé de cuba** e joga o caldo (INF3-F34).*

PÉ INCHADO • [Ssing + AdjSing] • Referência ao pé da pessoa que é acometida pela cirrose.

- *O pessoal fala assim que tem o **pé inchado**. O **pé inchado** é da pessoa beber demais, aí então vem aquela... Simples doença, né? Que é a cirrose. Mas a cirrose não é só da cachaça. Tem pessoas que tem cirrose sem tomar cachaça. Tem pessoas que nunca tomaram a cachaça na vida e pegaram cirrose (INF1-M38).*

PENEIRA • Nf [Ssing] • Latim • Utensílio geralmente circular, constituído de armação de madeira, metal ou plástico e fundo de fios de arame fino, entrançados de forma estreita, utilizado para coar ou separar elementos indesejáveis de outros elementos finos, como cereais.

- *Então ele vai queimar esse bagaço que vai gerar vapor para aquecer, igual eu falei. Aí que acontece, esse caldo já sai de lá coado. Tem uma **peneira** que vai coar ele. Leva para a sessão de fermentação, que eu te falei. Passar pelo processo de fermentação que o caldo em contato com o fubá de milho (INF11-F33).*

PET • Nm [Ssing] • Inglês • Garrafa pet, feita de tereftalato de polietileno, utilizada para armazenar cachaça, a qual é geralmente vendida em bares.

- *É proibido na verdade. Cachaça no plástico é proibido, porque o álcool consegue extrair muitas substâncias. É tanto que na madeira, se você colocar água e cachaça numa dorna. O álcool vai extrair muito mais propriedades da madeira do que a água. Então a mesma coisa que ela faz na madeira, ela pode fazer na garrafa **pet**. É tanto que é proibido. Pela gradação alcoólica, né? Que é alta demais. Então mais álcool vai conseguir extrair mais substâncias para a cachaça. E é proibido (INF3-F34).*

PICADOR • Nm [Ssing] • Latim • Instrumento utilizado para picar a cana, antes de ela passar pela moagem.

- *É. Já pega os feixos e vai colocando dentro da esteira assim, ó. De dentro dessa esteira igual lá. Lá tem um **picador**. Ela passa nesse **picador**. Ela já saiu na frente toda picadinha. Aí ela passa no primeiro terno (INF5-M46).*



Foto 23 – Picador de cana.
Fonte: acervo do pesquisador.

PICANTE • [AdjSing] • Latim • Sabor ardido, típico da cachaça envelhecida no tonel de bálsamo ou de amburana.

- *Isso depende muito da madeira. Se você pegar um bálsamo, ela vai te dar um sabor mais **picante**. Se você pegar o carvalho, vai te dar um gosto mais adocicado. Aí vai pegar a amburana, tem um gosto floral. Te lembra flores. Então depende da característica sensorial que você quer (INF3-F34).*

PIMENTINHA • Nf [Ssing] • Latim • Sabor ardido presente na cachaça envelhecida em tonel de amburana ou bálsamo.

- *A amburana vai queimar bem lá no final. Vai dar tipo uma **pimentinha**, quando a gente morde uma pimenta por exemplo. Você só vai gostar no final. E o ipê não é tão forte (INF1-M38).*

PINGA • Nf [Ssing] • Latim • Nomenclatura popular para a cachaça. V. **cachaça**.

- *A **pinga** hoje para mim não tem qualidade. É uma **pinga** aguada. Eles adorna ela, mas coloca muita água para render. E cara. A **pinga** hoje é cara. Você encontra **pinga** boa e barata, mas na mão dessas pessoas que faz **pinga** igual nós fazíamos antigamente. Faz escondidinho lá e guarda. Mas a **pinga** que passa na mão dos grandes produtores. Tá registrada e o selo é muito caro (INF4-M52).*

PINGUÇO • Nm [Ssing] • Latim • Aquele que bebe muita pinga.

- *Os **pinguços**? Os **pinguços**. Eu conheço como **pinguço**. Acho que é mais **pinguço**, pé de cana e cachaceiro. Os três que eu escuto mais (INF3-F34).*

PLANTIO • Nm [Ssing] • Latim • Ato de plantar.

- *Devido o solo da cidade de ser bem seco, mas porém ao mesmo tempo muito argiloso começaram então o **plantio** da cana aqui. O **plantio** da cana e o pessoal começou a descobrir que o solo daqui tinha muito nutriente (INF1-M38).*

PODÃO • Nm [Ssing] • Latim • Espécie de foice, de cabo curto, afiada, usada para cortar madeira, podar árvores, abrir picada etc.

- *Então, aqui a nossa colheita é toda manual, com o **podão**. A gente conhece como facão. É o que a gente usa aqui para estar cortando (INF7-M42).*

PONTEIRAS • Nf [Ssing] • Latim • Pontas da cana.

- *Tem que ter um cuidado muito grande. Que se você tem cuidado na fermentação, você tem uma destilação muito perfeita. Porque quando ele vai para a moagem, o próprio operário vai tirar as **ponteiras** e ali também já tira a terra que for junto. Então ele já tira. Porque tem a parte de decantação. Então já limpa ali. Só que na parte da fermentação você tem que ter uma parte bem maior de cuidado. Para não cair nenhuma excesso. Até a nossa própria saliva (INF1-M38).*

POTÁSSIO • Nm [Ssing] • Latim • Elemento químico de número atômico 19, que pertence à família dos metais alcalinos, utilizado como adubo para a cana.

- *Aqui a gente usa ureia, **potássio**... E tem outros adubos também. Mas geralmente é ureia, potássio, sulfato de amônia também a gente usa (INF7-M42).*

PRA TUDO • NCm [Prep + PronSing] • Planta utilizada na cachaça com fins medicinais. Acredita-se que ele cura dores musculares.

- *E tem também o **Pra Tudo**. O **Pra Tudo** também é remédio. Você põe ela em pinga. Esse é um remedião também. Ele é bom para tudo quanto é dor. Se você sentir dor no corpo ele é bom (INF13-M75).*

PRENSA • Nf [Ssing] • Latim • Aparelho manual ou mecânico composto essencialmente de duas peças das quais uma se move aproximando-se da outra para comprimir, apertar ou achatado qualquer objeto colocado entre elas.

- *Lá a gente pega alguns pontos do canavial. Você pega cinco pontos. As laterais e o meio. Pega uma amostra de cana. Aí eu tenho que fazer a análise dela. Como que eu faço essa análise? Eu tenho que extrair o caldo dela que ia passar na forrageira depois eu tenho que tirar o caldo dela e pôr em uma **prensa**. E aí a gente tem um equipamento chamado refratômetro, que é onde eu vou fazer a análise desse teor de açúcar dela e aí eu vou descobrir se ela está no ponto ideal de ser cortada ou não (INF11-F33).*

PRÉ-SAFRA • Nf [Ssing] • Período anterior à safra, em que se fazem os preparativos para a colheita da cana.

- *Quando eu estava na fazenda mesmo. Que eu já cheguei até a morar lá. Minha função era a seguinte. Antes de... **Pré-safra**, eu teria que acompanhar o canavial (INF3-F34).*

PULVERIZAÇÃO • Nf [Ssing] • Latim • Atividade de aspergir ou borrifar um líquido, geralmente fertilizante ou veneno para pragas, nas canas.

- *Tem **pulverização**, que é um pulverizador que adapta nos tratores e bate nas canas (INF14-M29).*

PULVERIZADOR • Nm [Ssing] • Latim • Equipamento utilizado para aspergir líquidos no canavial, como fertilizantes ou venenos para pragas.

- *Tem pulverização, que é um **pulverizador** que adapta nos tratores e bate nas canas (INF14-M29).*

PUTUMUJU • Nm [Ssing] • Tupi • Árvore cuja madeira é utilizada para construção de tonéis nos quais se pode envelhecer a cachaça.

- *Tem várias. As que são mais usadas, é o balsamo, amburana, carvalho, jequitibá. Jequitibá Rosa, no caso. Mas na empresa que eu trabalho, a gente está com **putumuju** (INF3-F34).*

Q

QUEIMAR • [V] • Latim • Sentir a acidez que a cachaça deixa no paladar dependendo da madeira em que ela foi envelhecida.

- *O bálsamo não é tão adocicado mas só **queima** no início da nossa língua, nosso paladar. A amburana vai queimar bem lá no final. Vai dar tipo uma pimentinha, quando a gente morde uma pimenta por exemplo. Você só vai gostar no final. E o Ipê não é tão forte. O jequitibá também não é forte (INF1-M38).*

QUIRELA DE ARROZ • NCf [Ssing + Prep + Ssing] • Tupi • Farelo de arroz, utilizado na fermentação como fonte de carboidrato das leveduras.

- *Ela fica aproximadamente seis, sete anos no carvalho. O processo de fermentação dela é fermentação caipira que é com fubá de milho, **quirela de arroz** (INF10-M56).*

QUIRELA DE MILHO • NCf [Ssing + Prep + Ssing] • Tupi • Farelo de milho, utilizado na fermentação como fonte de carboidrato das leveduras.

- *O que eu conheço mesmo assim... Que é o mais popular aí... Que o pessoal usa é a **quirela de milho**, né? O milho, né? Eles usam mais a quirela. E eu conheço também a fermentação na própria garapa da cana. Não usa esse fermento, né? Aí sai uma cachaça gostosa também (INF10-M56).*

R

RABO • Nm [Ssing] • Latim • Última fração da destilação da cachaça. Líquido presente no processo final da destilação, descartado por possuir odor forte e sabor amargo. V. **cauda**.

- *Mas tem um pessoal que tira uma cachaça aí da cabeça que não é bem a de qualidade... De primeira, né? Mas o coração seria a cachaça de primeira, né? No meu entender. O **rabo** tem que jogar fora. Mas tem muita gente que aproveita... Para vender aquela cachaça mais barata e tudo, mas não é o caso dos grandes produtores que tem a principal característica é manter a qualidade da cachaça (INF10-M56).*

RAIZ • Nf [Ssing] • Latim • Eixo de uma planta vascular, que se desenvolve no solo, geralmente com ramificações secundárias, responsável por fixar a planta a um substrato, além de absorver e conduzir água e minerais. Raízes de algumas plantas são adicionadas à cachaça com fins medicinais ou de agregar características sensoriais próprias dessas raízes.

- *Essas tradições de antigamente das pessoas utilizarem essas coisas. Eles falavam que se tornaria, no caso uma cachaça que ia ser um remédio para curar. Então era muito a questão de crença. Realmente, existe alguns momentos que você pode utilizar a cachaça que... Que vai ser bacana para algumas coisas. Tem gente que usa, igual você falou. **Raiz** aquilo ali para quem crê e para pessoas que realmente acham que vai curar, ela vai curar. Mas eu não eu não estudei ainda se tem algum estudo específico que realmente constata que aquela erva que foi inserida ali. Se realmente ela vai trazer determinados benefícios que as pessoas falavam naquela época, né? (INF11-F33).*

RAIZ DE CAJU • Ncf [Ssing + Prep + Ssing] • Raiz do cajueiro, utilizada na cachaça com fins medicinais. Acredita-se que tem efeitos purgativos e pode prevenir a gripe.

- *Aqui a raiz que nós usávamos para colocar na pinga. Que meu avo ensinava... a raiz para tomar. Era a **raiz de caju**, a raiz de rupão . É uma raiz boa (INF13-M75).*

RAIZ DE PERDIZ • Ncf [Ssing + Prep + Ssing] • Raiz do pé-de-perdiz, utilizada na cachaça com fins medicinais. Acredita-se que ela tem ações anti-inflamatórias, depurativas do sangue, trata infecções, reumatismo e doenças sexualmente transmissíveis, como a sífilis.

- *E tem um remédio que esse eu já cacei e não achei. É a raiz de perdiz. Só *** que sabe onde tem ela aqui. Essa é boa de você colocar na pinga também (INF13-M75).*

RAIZ DE RUPÃO • Ncf [Ssing + Prep + Ssing] • Raiz do rufão, utilizada na cachaça com fins medicinais. Acredita-se que ela tem potencial de curar anemia, fraqueza sexual, inflamações no estômago e intestino.

- *Aqui a raiz que nós usávamos para colocar na pinga. Que meu avo ensinava... a raiz para tomar. Era a raiz de caju, a raiz de rupão . É uma raiz boa (INF13-M75).*

RAIZ DE CANGUÇU • Ncf [Ssing + Prep + Ssing] • Raiz do canguçu, utilizada na cachaça com fins medicinais. Acredita-se que ela trata problemas intestinais, como gases presos.

- *E tem a raiz do canguçu também. Esse é para... Se você tiver sentindo gases presos... Intestino. Você rala ele, machuca ele, põe na água fervendo e faz o chá e toma. Com a fé em Deus na hora também some (INF13-M75).*

RAPADURA • Nf [Ssing] • Germânico • Doce feito a partir do caldo concentrado da cana, em formato de tijolos, com sabor semelhante ao açúcar mascavo.

- *Depois botou essa fábrica aqui. A pinga não era... Hoje até mesmo uma rapadura está difícil. Ninguém quer mexer. Porque não tem gente no mato. A cana, a mandioca e a lavoura do braço dependem de gente. O pessoal não tá... O que está ficando no mato é velho. E velho não vai produzir nada porque ele está aposentado. Ele vai só comer e ficar de boa (INF4-M52).*

REFRATÔMETRO • Nm [Ssing] • Latim • Instrumento que mede o índice de refração de determinada substância, usado para analisar o teor de açúcar do caldo de cana.

- *Lá a gente pega alguns pontos do canavial. Você pega cinco pontos. As laterais e o meio. Pega uma amostra de cana. Aí eu tenho que fazer a análise dela. Como que eu faço essa análise? Eu tenho que extrair o caldo dela que ia passar na forrageira depois eu tenho que tirar o caldo dela e pôr em uma prensa. E aí a gente tem um equipamento chamado **refratômetro**, que é onde eu vou fazer a análise desse teor de açúcar dela e aí eu vou descobrir se ela está no ponto ideal de ser cortada ou não (INF11-F33).*

RÊGO • Nm [Ssing] • Sulco deixado na terra pelo arado ou por outro instrumento.

- *É o material que tem ali. Que faz o **rêgo**. Aí a carreta passa no meio vai jogando assim, o sulco o outro vem cortando o outro vem tampando (INF2-M61).*

RESFRIAMENTO • Nm [Ssing] • Latim • Redução considerável de temperatura causada pela água durante a fermentação e destilação da cachaça.

- *A água é importante para a gente estar irrigando o nosso canavial, e também para o nosso setor de produção. Porque a gente precisa de muita água, para o próprio **resfriamento** da destilação, para a nossa fermentação (INF7-M42).*

RETORNO • Nm [Ssing] • Latim • Esteira presente nas moendas, que faz com que o bagaço da cana seja levado para a caldeira.

- *Puxa com o trator. Cai no **retorno**, o retorno cai na caldeira e aí nós mantem. Lá tem a quantidade que cai, para manter sempre a mesma pressão (INF14-M29).*

RÓTULO • Nm [Ssing] • Latim • Etiqueta com informações sobre a cachaça (nome, marca, fabricante, prazo de validade, componentes etc.) que se afixa na embalagem.

- *Essa é a sala das garrafas. É uma torre. É um infinito de cachaças. Nós temos nove metros de altura e aqui uma média de sessenta **rótulos**. Então a ideia da arquiteta não era apenas apresentar os rótulos regionais na época. A arquiteta *** ela queria causar uma visão de ótica no conhecido o então fez o jogo do espelho. Você tem uma sala toda espelhada com nove metros de altura repetindo aí quase duas mil e duzentas garrafas (INF9-F29).*

RUM • Nm [Ssing] • Inglês • Bebida alcoólica feita a partir da fermentação e destilação do melão de cana.

- *Porque segundo a reportagem, a cachaça já existia bem antes disso, e nem era aqui. Já tinha o costume de destilar... Não a cachaça, mas já tinha destilado o **rum**... Outras coisas em outros países. Então... nada a ver cachaça aqui com escravo. Então ainda não uma historia concreta (INF3-F34).*

SACARÍMETRO • Nm [Ssing] • Latim • Aparelho que mede o teor de açúcar numa solução.

- *A gente vê que a dorna está fervendo bem, está trabalhando bem, aí a gente vai medindo com os **sacarímetros**, com o equipamento que a gente usa para medir o brix (INF7-M42).*

SACAROSE • Nf [Ssing] • Latim • Substância cristalina e incolor, obtida da cana-de-açúcar e da beterraba, largamente usada na indústria de alimentos, bem como em produtos farmacêuticos.

- *Eu acredito que seja por quantidade de produção. Porque... O que vai interferir ali seria a **sacarose**... E pegar a cana e moer o mais rápido possível. Se eu deixo ele desidratando lá. Vou transportar de uma região para outra, já não é a mesma coisa. Até porque as leveduras, aquele processo de fermentação são feitos com microrganismos vivos (INF9-F29).*

SAFRA • Nf [Ssing] • Origem obscura • Produção agrícola de um ano, colheita.

- *É. sabe por quê? Aqui ó. Aqui no mês de maio e junho começa a **safra**, né? Aí quando é a **safra** da cana vai até no mês de agosto... Setembro. Três meses. Cortando cana moendo, né? Fazendo as canteiras, para fazer o processo da pinga (INF2-M61).*

SERPENTINO • Nm [Ssing] • Latim • Conduto, geralmente metálico, que dá numerosas dobras sobre si mesmo, e dentro do qual circula um fluido que opera trocas de calor com o meio ambiente.

- *Somente o engenho e o alambique. Nem **serpentino** era. Era só o alambique. Alambique era encomendado para fazer (INF9-F29).*

SUCO DA CANA • NCm [Ssing + Prep + ArtSing + Ssing] • Caldo obtido a partir da moagem da cana. **V.** garapa.

- *Não é cachaça, é uma aguardente, porque a legislação fala que cachaça tem o teor alcoólico delimitado... e a matéria-prima é o mosto fermentado da cana-de-açúcar, ou seja, o **suco da cana**, a garapa da cana (INF9-F29).*

SUCUPIRA AMARELA • Ncf [Ssing + AdjSing] • Tupi • Árvore cuja madeira tem grande valor na construção de engenhos.

- *Exatamente. Essa é mesma imagem do Debret. Peça original da região. Só que a aqui já é tração animal. É o engenho tocado a bois. Uma peça do século dezenove. Então tem mais de cento e cinquenta anos. Todo em madeira. Se você observar, ela tem todo encaixe de madeira... Todo acabamento ali... Não tem nenhum pedacinho de ferro. É aroeira e **sucupira amarela** (INF9-F29).*

SULCADOR • Nm [Ssing] • Latim Instrumento agrícola usado para fazer sulcos na terra.

- *O plantio aqui é... Fazer o... Tem o trator, aí, tem o **sulcador**. Aí eles... Tomba a terra, sulca a terra (INF2-M61).*

SULCO • Nm [Ssing] • Latim • Cavidade no solo aberta pelo arado.

- *É o material que tem ali. Que faz o rego. Aí a carreta passa no meio vai jogando assim, o **sulco** o outro vem cortando, o outro vem tampando (INF2-M61).*

T

TÁBUA • Nf [Ssing] • Latim • Peça de madeira plana, de largura variável, usada para a confecção de rampas nas quais os canavieiros sobem para encher as carretas de cana.

- *Esse serviço era o seguinte. Os caras cortavam a cana. Cortavam, colocavam uma tábua na carreta. Fazia tipo uma rampa. Aí nós enchíamos o braço de cana e subia nessa **tábua** que colocava dentro da carreta (INF8-M48).*

TALHÃO ~ TAIÃO • Nm [Ssing] • Latim • Porção de terreno entre dois regos ou sulcos destinada ao cultivo, isto é, espaço determinado para a plantação de cana em uma área.

- *Depois que você termina a produção da cachaça, aí você vai: verificar a cana, se precisa plantar ou não. E vai fazendo esse tipo de processo. Antes da safra, que a gente fala a pré-safra, seria controlar... Por exemplo: a cana. Qual talhão da cana que a gente vai utilizar? (INF3-F34).*

TONEL • Nm [Ssing] • Francês • Grande recipiente para líquidos formado por aduelas e tampos unidos por arcos metálicos, construído com um tipo determinado de madeira, usado para o envelhecimento de cachaça.

- *Onde faz o envelhecimento da cachaça. Aí você tem duas opções: você pode colocar a cachaça em um **tonel** de bálamo ou de inox (INF1-M38).*



Foto 24 – Tonel de madeira para envelhecimento de cachaça.
Fonte: acervo do pesquisador.

TRABALHAR • [V] • Latim • Diz-se da ação da dorna. Momento em que a dorna está em funcionamento.

- *Quando a gente começa a alimentar a dorna, no início da manhã. Que a gente dá a ela o primeiro caldo, ela fica fervendo como se fosse um leite. E aí a gente fala que ela está **trabalhando**. A dorna está **trabalhando** bem. No início a gente já começa a alimentar ela com um caldo com um teor de brix de quinze. Aí a gente coloca*

*aproximadamente mil litros por vez. A gente nunca vai encher uma dorna de uma vez. A gente coloca uns mil, mil e quinhentos litros. E a gente acompanha o processo. A gente vê que a dorna está fervendo bem, está **trabalhando** bem, aí a gente vai medindo com os Sacarímetros, com o equipamento que a gente usa para medir o brix (INF7-M42).*

TRATOR • Nm [Ssing] • Inglês • Veículo motorizado que se movimenta sobre rodas ou esteira, usado para o carregamento de cana.

- *As meninas atendem. Aí acontece o seguinte: o plantio... Prepara a terra... gradia todinha. Aí entra com um trator sucando e adubando. Ai o **trator** suca e já vai adubando. Aí já vem outro pessoal com outro **trator**. Entra na banqueta. Banqueta que eu falo, fica um vago. Quatro sulcos de um lado, e quatro de outro (INF8-M48).*

TRATORISTA • Nm [Ssing] • Inglês • Pessoa que lida com trator.

- *Era eu na fábrica com dois no alambique, mais quatro, cinco no corte. Aí na destilação, um na caldeira. E tinha o **tratorista** (INF3-F34).*



Foto 25 – Trator apanhando bagaço.
Fonte: acervo do pesquisador.

U

UÍSQUE • Nm [Ssing] • Inglês • Aguardente feita de grãos fermentados de centeio, milho ou cevada, e que contém 40 a 50% de álcool.

*É a questão do tonel. O tonel de bálsamo não deixa tão escuro, mas não deixa tão claro. O tonel do carvalho já deixa mais escuro um pouco. Parecendo **uísque**. Mas ele é adocicado (INF1-M38).*

UMBURANA ~ AMBURANA • Nf [Ssing] • Latim • Árvore cuja madeira é utilizada para a construção de tonéis nos quais se envelhece cachaça.

- *Depende da madeira. Para você saber se realmente... Isso é interessante ou não. Por exemplo: A **umburana**. A madeira **umburana** que é o envelhecimento hoje da cachaça Seleta, ela é uma madeira que é marcante. Então ela solta uma coloração também muito rápida. Então o mínimo que você pode deixar para envelhecer é um ano. Cachaça. Então ali, se você deixa ela dois anos, ela está com uma coloração bacana, que é aquele amarelado mesmo. Se o tonel é novo e o tonel é pequeno e você deixa ele quatro, cinco anos ele fica muito forte, o sabor da madeira. Muito intenso. Então você não vai conseguir beber. Vai ficar muito... Vai ficar uma coisa meio amarga, vai ficar estranho (INF11-F33).*

UNHA DANTA • NCF [Ssing + AdjSing] • Raiz da unha d'anta, ou fava d'anta, adicionada à cachaça com fins medicinais. Acredita-se que ela tem propriedades capazes de curar úlcera, câncer e dores em geral.

- *Escada-de-macaco. Ele dá uma adocicada na pinga e diz que serve para a coluna. Mas eu acho que pra mim, remédio de pinga nenhum serve. Que uma junciana. Em Minas Gerais ainda tem ela bastante aí. De vez em quando o povo me pede. Ela dá um aperto na pinga. Ela tinha aquele ardor da pinga e dá um tipo de aperto na pinga. Mas não sei para quê que serve, não. E no mais é a **unha danta** o pessoal coloca (INF4-M52).*

UREIA • Nf [Ssing] • Francês • Substância encontrada na urina dos mamíferos, utilizada como adubo para a cana.

- *Aqui a gente usa ureia, potássio... E tem outros adubos também. Mas geralmente é ureia, potássio, sulfato de amônia também a gente usa (INF7-M42).*

V

VALETA • Nf [Ssing] • Latim • Vala pequena para escoamento de água.

- *O preconceito é bastante. "Ah, mas você estudou lá, mas não sabe o que está passando aqui..." Eu falei: "É lógico que eu não sei. Cada caso é um caso, eu vim para cá, para entender o caso daqui". Ah, mas nós fizemos muitas coisas lá. Cortou dorna, abriu **valeta** no chão... Depois que eles viram que... Deu para fazer muita coisa. Mudou muito a fabrica. Mas quando você chega, ô... "Quem é você?" (INF3-F34).*

VASILHAME • Nm [Ssing] • Latim • Vasilha para guardar sólidos e líquidos, como a cachaça.

- *Depende. Para envelhecer, pode ser em dornas, ou em barris. O tipo da dorna não influencia não. Do **vasilhame**, não importa. É a madeira e o volume. Não pode passar de setecentos litros para você envelhecer. Agora para você armazenar, pode fazer uma dorna de até cem mil litros (INF3-F34).*

VINHAÇA • Nf [Ssing] • Latim • Resíduo da produção da cachaça, que não serve para o consumo humano, mas pode ser aproveitado na agricultura como fertilizante.

- *Você coloca dentro de um alambique duzentos e quarenta litros de caldo fermentado. Você vai tirar ali quinhentos litros de cachaça. E o resto é um resíduo que é chamado vinhoto ou **vinhaça**. Que volta para o campo, depois diluído com água, como forma de adubação do canavial com fertirrigação (INF11-F33).*

VINHAR • [V] • Latim • Deixar que a cachaça extraia os componentes de uma raiz ou de uma planta.

- *O Pra Tudo também é remédio. Você põe ela em pinga. Esse é um remedião também. Ele é bom para tudo quanto é dor. Se você sentir dor no corpo ele é bom. Tem o... Tem também o Pacari. Que esse é o remédio que meu avô me ensinada. Se você*

*estivesse com uma dor no braço, uma dor na perna, uma dor nos ossos. Você colocava às vezes. Tirava a casaca dele e colocava em um litro de vinho. E deixava **vinhar** três dias. Aí você tomava. Não tem dor que não sare no osso. Ele serve até para câncer também (INF13-M75).*

VINHO • Nm [Ssing] • Latim • Caldo de cana fermentado.

- *A gente chama de **vinho** porque é como se fosse um **vinho** mesmo... A pesar de que o outro **vinho** deve ter uns quatorze por cento de álcool. Esse geralmente é oito por cento de álcool no máximo (INF3-F34).*

VINHOTO • Nm [Ssing] • Latim • Resíduo da produção da cachaça, que não serve para o consumo humano, mas pode ser aproveitado na agricultura como fertilizante.

- ***Vinhoto** e vinhaça. São os nomes conhecidos do resíduo final da destilação. Então... Para você entender que o processo é realmente longo e requer um cuidado bacana para você ter um produto de qualidade. Então no momento da destilação ali, ele vai pingando aos poucos. Por isso também que é chamado de pinga (INF11-F33).*

VIVEIRO • Nm [Ssing] • Latim • Canteiro ou local adaptado para a produção de mudas de cana.

- *Já tem o viveiro de muda. Que é um tipo de cana que seleciona. Já tem um viveiro já. Aí já tira desse viveiro para fazer o plantio da cana (INF5-M46).*

Z

ZERAR • [V] • Árabe • Esgotar, durante a fermentação, o açúcar presente no caldo da cana.

- *Aí quando são umas dez horas, doze horas, completa vinte e quatro horas que fez o fermento. **Zerou**. Aí eu entro. Eu entro. Vou lá. Ligo a centrífuga. Lavo as redes tudinho. O processo fica com cloro dentro. Aí eu lavo. Lavo. Ligo a máquina. Ponho a bomba no final da dorna ali para girar o fermento. Porque ele fica decantado (INF8-M48).*

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta pesquisa, tivemos o intuito de analisar o léxico empregado por indivíduos da cidade de Salinas, Minas Gerais, que lidam com a cachaça, produto de maior destaque na região, estabelecendo uma relação entre o léxico empregado por esses falantes e suas práticas culturais.

Para concretizar tal objetivo, entrevistamos 14 salinenses, 10 homens e 4 mulheres, por meio de um roteiro semiestruturado com questões relacionadas ao contato desses indivíduos com a cachaça. De posse das gravações, realizamos as transcrições e, por fim, selecionamos as lexias que melhor espelham o léxico da cachaça, perfazendo um total de 272 lexias, dos mais distintos processos que envolvem bebida: plantio e colheita da cana, instrumentos utilizados nos processos de produção, maquinário, características sensoriais da cachaça etc.

Na Introdução, apresentamos os pontos que nortearam nosso estudo: o problema de pesquisa, as hipóteses, os objetivos gerais e específicos e a justificativa para a realização deste trabalho.

No capítulo 1, trouxemos o aporte teórico que subsidiou esta pesquisa, passando por uma apresentação das relações entre linguagem e cultura, antropologia linguística, léxico e cultura popular, discussões sobre variação e mudança linguística, sobre a teoria das redes sociais e sobre os estudos do léxico, com ênfase para a lexicologia e a lexicografia.

No capítulo 2, apresentamos os principais aspectos da cidade pesquisada, passando por seus aspectos geográficos: localização, clima e limites, pelo histórico do município, pelo histórico da cachaça na região e estabelecemos a relação entre a cidade e a cachaça, mostrando a importância do produto para a economia e a cultura salinense.

No capítulo 3, apresentamos a metodologia da nossa pesquisa. Realizamos uma pesquisa de campo, com uma metodologia proposta por Labov (2008 [1972]), entrevistando 14 profissionais que trabalham no ramo da cachaça: tecnólogos, canavieiros, raizeiros, alambiqueiros, vendedores etc. Dessas entrevistas, levantamos 272 lexias que compõem, em nossa visão, o léxico da cachaça de Salinas. Para cada item foi construída uma ficha lexicográfica, a partir de nove obras dicionarísticas da Língua Portuguesa, desde o século XVIII à atualidade, o que possibilitou a construção do glossário.

No capítulo 4, trouxemos as 272 fichas lexicográficas, contendo a lexia, a classificação morfológica, a quantidade de ocorrências, a dicionarização (ou não) nas obras consultadas e alguns dos momentos em que a lexia ocorreu na fala dos entrevistados.

No capítulo 5, descrevemos e analisamos os resultados encontrados a partir das fichas lexicográficas, como as lexias que mais ocorreram, a incidência de classes gramaticais, a situação de dicionarização, a etimologia – que demonstrou uma grande riqueza de étimos no léxico da cachaça –, as variações nas lexias, as denominações populares para a bebida e a importância do produto para os entrevistados.

Por fim, no capítulo 6, apresentamos o produto final desta dissertação, o glossário da cachaça, com as 272 entradas, exibindo a lexia, a sua classificação gramatical, sua etimologia e seu significado – dentro do contexto da cachaça –, bem como um exemplo do *corpus* em que tal lexia ocorreu.

Entre as lexias que fazem parte do estudo, a maior parte representa a classe dos substantivos, seguida dos verbos e dos adjetivos. Com relação aos aspectos etimológicos observados nas lexias que compõem o léxico da cachaça, encontramos elementos de diversas origens. Além do latim, que dá origem à parte majoritária dos termos, encontramos uma quantidade significativa de palavras provindas do tupi – com destaque para os nomes de plantas, muito utilizadas na cachaça com fins medicinais. No que concerne à dicionarização, 19% do total de lexias não estão dicionarizadas em nenhuma das obras consultadas. Do total de elementos dicionarizados, encontramos um maior índice de registros nos dicionários contemporâneos: *Hoauiss* (2012), *Michaellis* (2015) e *Aulete* (2008).

A respeito da variação nas lexias estudadas, observamos questões relacionadas à fonética, com destaque para a despalatalização de algumas lexias (*talhão~taião*) e a aférese (*alambicar~lambicar*). Ainda nessa seara, ressaltamos a variação lexical, motivada, principalmente, pela escolaridade dos participantes da pesquisa – trabalhadores com nível de escolaridade maior lançam mão, por mais vezes, de termos mais técnicos, ao passo que aqueles cuja escolaridade é menor tendem a utilizar termos não técnicos.

Vimos, ainda, ao longo do trabalho, que, por ser a cachaça um elemento de suma importância na cidade de Salinas, manipulada por muitos cidadãos da região, tanto da zona urbana quanto da zona rural, há um léxico construído social e historicamente que reflete os saberes e a cultura do povo salinense, como o uso de ervas na cachaça para fins medicinais. Salinas é a única cidade no Brasil que possui um curso superior em produção de cachaça e um museu da cachaça – visitado por cidadãos de todo o Brasil e estrangeiros –, que guarda importantes elementos para a compreensão do histórico da bebida, não só na cidade, mas no país de um modo geral. A bebida desponta na cidade como uma importante fonte de geração de renda e, mais do que isso, como um elemento que compõe a identidade dos habitantes dessa região.

Por tudo isso, observamos que o léxico empregado pelos falantes pesquisados deixa transparecer sua realidade sociocultural, marcada, entre muitos elementos, pela cachaça – produto que faz parte de suas vidas não apenas no ambiente de trabalho, mas na construção de suas identidades. Nos relatos, os participantes, além de explicarem como funciona a cadeia produtiva da cachaça, da qual fazem parte, mostram como a produção da bebida passa de geração em geração e é importante para a manutenção do sustento de suas famílias. Em cada entrevista, os salinenses evidenciam o orgulho que sentem em morarem em uma cidade que recebe o título de Capital Nacional da Cachaça e defendem que a bebida precisa ser mais valorizada e reconhecida, por ser um produto que faz parte da história nacional, afinal, como foi dito por um dos participantes, “*cachaça é cultura no Brasil*”.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, Amadeu. *O dialeto caipira: gramática, vocabulário*. 4. ed. São Paulo: Hucitec / Brasília: INL, 1982 (reprod. facsimil da 2ª ed.; 1ª ed. 1920).

AMARAL, Eduardo Tadeu Roque; SANTOS, Marcos Paulo. As pesquisas sobre o português falado em Minas Gerais em 125 anos de história (1889-2014). *Domínios de Linguagem*, v. 10, n. 3, p. 1172-1201, 2016.

ASSEMBLÉA LEGISLATIVA DA PROVÍNCIA DE MINAS GERAES: 1855-1858. Ouro Preto (MG): Typographia Provincial de Minas, 1856-1859. 1v. Disponível em: <https://dspace.almg.gov.br/handle/11037/3307?locale=en>. Acesso em: 15 dez. 2020.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS. Lei nº 843, de 07/09/1923. Dispõe sobre a divisão administrativa do estado. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=843&comp=&ano=1923>. Acesso em: 27 dez. 2020.

AULETE, Caldas. *Dicionário Aulete digital*. 2008. Disponível em: <http://www.aulete.com.br/>. Acesso em: 10 mai. 2020.

BARBOSA, Maria Aparecida. Dicionário, vocabulário, glossário: concepções. In: ALVES, Ieda Maria (org.). *A Constituição da normalização terminológica no Brasil*, 2. ed. – São Paulo: FFLCH/CITRAT, 2001.

BARBOSA, Maria Aparecida. *Lexicologia, lexicografia, terminologia, terminografia, identidade científica, objeto, métodos, campos de atuação*. In: Anais do II Simpósio Latino-Americano de Terminologia. I Encontro Brasileiro de Terminologia Técnico-Científica. Brasília, 1990. p. 152-158.

BATTISTI, Elisa. *O estudo sociolinguístico da variação*. In: Anais do CELSUL, 2008. Disponível em: http://www.leffa.pro.br/tela4/Textos/Textos/Anais/CELSUL_VIII/elisa_battisti.pdf. Acesso em: 10 mai. 2020.

BIDERMAN, Maria Teresa Camargo. A estrutura mental do léxico. In: CÂNDIDO, Antonio et al. *Estudos de Filologia e Linguística: em homenagem a Isaac Nicolau Salum*. São Paulo: USP, 1981.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. Análise de dois dicionários gerais do português brasileiro contemporâneo: o Aurélio e o Houaiss. In: ISQUERDO, Aparecida Negri; KRIEGER, Maria da Graça (Orgs.). *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. Campo Grande, MS: Ed. Da UFMS, 2004, p.185-200. V. II.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. *Teoria lingüística: lingüística quantitativa e computacional*. Rio de Janeiro: Livros técnicos e Científicos, 1978.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico*. Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, 1712 - 1728. 8 v.

BORGES NETO, José. *Ensaio da filosofia da lingüística*. São Paulo: Parábola, 2004.

BRASIL. Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/d4062.htm. Acesso em: 1 nov. 2020.

BRASIL. Decreto nº 6.871 de 04 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm. Acesso em: 1 nov. 2020

BRASIL. Lei nº 13.773, de 19 de dezembro de 2018. Confere ao Município de Salinas, no Estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional da Cachaça. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13773.htm. Acesso em: 15 jan. 2020.

BRASIL. Tecnologia em Produção de Cachaça – IFNMG Salinas, 2016. Disponível em: <https://www.ifnmg.edu.br/cursosmenu/338-portal/salinas/salinas-cursos-superiores/tecnologia-em-producao-de-cachaca/13591-tecnologia-em-producao-de-cachaca>. Acesso em: 15 jan. 2020.

BRUM-DE-PAULA, Mirian Rose; ESPINAR, Gema Sanz. Coleta, transcrição e análise de produções orais. *Letras*, p. 69-84, n. 21. Santa Maria: PPGL Editores, 2002.

CÂMARA JR., Joaquim Mattoso. Língua e cultura. In: *Dispersos de J. Mattoso Câmara Jr. Seleção e introdução por Carlos Eduardo Falcão Uchôa*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1972.

CÂMARA, Marcelo. *Cachaça: prazer brasileiro*. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Prelúdio da cachaça*. São Paulo: Global, 2014.

CASTRO, Vandersí Sant'Ana. *Revisitando Amadeu Amaral*. Estudos Lingüísticos XXXV, p. 1937-1944, 2006. Disponível em: <http://www.gel.hospedagemdesites.ws/estudoslinguisticos/edicoesanteriores/4publica-estudos-2006/sistema06/715.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2020.

COELHO, Braz José. Dicionários – estrutura e tipologia. In: COELHO, Braz José. *Linguagem: Lexicologia e Ensino de Português*. Catalão: Modelo, 2008, p. 13-43.

COELHO, Izete Lehmkuhl *et al.* *Sociolinguística*. Florianópolis: LLV/CCE/UFSC, 2010.

CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012.

DANTAS, José da Paz. *Um brinde à cachaça: o patrimônio históricocultural e seus usos turísticos nos alambiques do Rio Grande do Norte*. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016. Disponível em: http://arquivos.info.ufrn.br/arquivos/2016137210b3be3139097fa68bd34eed4/Jos_da_Paz_Dantas.pdf. Acesso em: 20 jun. 2020.

DIETRICH, Wolf; NOLL, Volker. O papel do tupi na formação do português brasileiro. In: DIETRICH, Wolf; NOLL, Volker. *O português e o tupi no Brasil*. São Paulo, Contexto: 2010.

DUBOIS, Jean. *et al.* *Dicionário de Linguística*. São Paulo: Cultrix, 2014.

DURANTI, Alessandro. *Antropología Lingüística*. Madrid: Cambridge University, 2000.

ECKERT, Penelope. Three waves of variation study: the emergence of meaning in the study of sociolinguistic variation. *Annual Review of Anthropology*, Palo Alto, n. 41, p.87-100, 2012.

FERRAZ, Aderlande Pereira. A inovação lexical e a dimensão social da língua. In: SEABRA, Maria Cândida. *O léxico em estudo*. Belo Horizonte: UFMG, 2006, p. 217-234.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Dicionário da língua portuguesa*. 5. ed. Curitiba: Positivo, 2010.

FREITAG, Raquel Meister Ko.; MARTINS, Marco Antonio; TAVARES, Maria Alice. Bancos de dados sociolinguísticos do português brasileiro e os estudos de terceira onda: potencialidades e limitações. *Alfa*, São Paulo, n. 56, 917-944, 2012.

FREITAG, Raquel Meister Ko. *Documentação sociolinguística: coleta de dados e ética em pesquisa*. São Cristóvão: UFS, 2017.

FREITAS, Cassiane Josefina de. *Café com quebra torto: um estudo léxico-cultural da Serra do Cipó/MG*. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/LETR-8ZDNV5>. Acesso em: 10 jun. 2020.

HAENSCH, Günther *et al.* *La lexicografía: de la lexicografía teórica a la lexicografía práctica*. Madrid: Gredos, 1982.

HOUAISS, Antônio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. 2012. Disponível em: <https://houaiss.uol.com.br/>. Acesso em: 10 jun. 2020.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. História Salinas, Minas Gerais – MG. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/salinas/historico>. Acesso em: 10 jun. 2020.

ISQUERDO, Aparecida Negri; PIRES, Ana Maria P. de Oliveira. *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia e terminologia*. Campo Grande: Ed. UFMS, 2001.

JESUS, Clesio Marcelino de; ORTEGA, Antônio Cesar; PEROSA, Bruno Benzaquen. *Cachaça “Região de Salinas”: Uma Indicação Geográfica de Procedência em Construção*. Anais do 17o Seminário sobre a Economia Mineira. Disponível em: https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/2016/anais/economia/163-267-1-RV_2016_10_09_00_40_38_470.pdf. Acesso em: 20 jun. 2020.

KRIEGER, Maria da Graça. Lexicografia: o léxico no dicionário. In: SEABRA, Maria Cândida (Org.). *O léxico em estudo*. Belo Horizonte: FALE UFMG, 2006, p.157-171.

LABOV, William. *Padrões sociolinguísticos*. Trad. de Marcos Bagno, Maria Marta Pereira Scherre e Caroline Rodrigues Cardoso. São Paulo: Parábola, 2008 [1972].

LOHSE, Birger. Aurelio Buarque de Holanda Ferreira: Novo Dicionário da Língua Portuguesa. *Revista Revue Romane*, 1988. Disponível em: https://tidsskrift.dk/revue_romane/article/view/30030/27670. Acesso em: 15 mai. 2020.

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *A cachaça no Brasil: Dados de Registro de Cachaças e Aguardentes*. Brasília: MAPA/AECS, 2020.

MARCONDES, Danilo. *Textos básicos de linguagem: de Platão a Foucault*. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

MICHAELIS. *Moderno dicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Melhoramentos, 2015. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/>. Acesso em: 10 mar. 2020.

MILANI, Sebastião Elias. *Historiografia Linguística de Ferdinand de Saussure*. Goiânia: Editora Kelps, 2011.

MILROY, Lesley. *Language and social networks*. Oxford: Blackwell, 1980.

MIRANDA, Vanderlei Martins Ribeiro de. *Léxico e cultura: estudo linguístico na área rural de Sabinópolis-MG*. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/MGSS-9EAKY6>. Acesso em: 10 mar. 2020.

MORAIS SILVA, Antonio. *Diccionario da lingua portugueza*. Lisboa: Typographia Lacerdina, 1789.

MORIN, Edgar. *O método IV. As idéias: a sua natureza, vida, habitat e organização*. Publicações Europa-América. Biblioteca Universitária, 1991. Trad. Emílio Campos Lima.

MUSSALIN, Fernanda; BENTES, Anna Cristina. *Introdução à Linguística: domínios e fronteiras*. São Paulo: Contexto, 2006.

NUNES, José Horta. Dicionários: história, leitura e produção. *Revista de Letras da Universidade Católica de Brasília*, volume 3, n. 2, dez/2010. Disponível em: www.academia.edu/36358975/NUNES_José_Horta_Dicionários_história_leitura_e_produção_1_pdf. Acesso em: 5 jun. 2020.

OLIVEIRA, Beatriz Carlini Garcia de. *Patrimônio, história e cultura da cachaça Taboa em Bonito/MS: perspectivas de desenvolvimento local*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) – Universidade Católica Dom Bosco: Campo Grande, 2016. Disponível em: <https://site.ucdb.br/public/md-dissertacoes/22618-dissertacao-beatriz-carlini-garcia-de-oliveira.pdf>. Acesso em: 3 mai. 2020.

PAULA, Maria Helena de. Considerações breves sobre cultura rural. *Revista Opsi*. v. 8, n. 11 (out. 2008). Catalão: Universidade Federal de Goiás, 2008, p. 258-274. Disponível em: <http://www.revistas.ufg.br/index.php/Opsi/article/view/9364/6456>. Acesso em: 10 mai. 2020.

PINHEIRO, Paulo; LEAL, Murilo; ARAÚJO, Denilson. Origem, produção e composição química da cachaça. *Química nova na escola*, São Paulo, n. 18, novembro, 2003. Disponível em: <http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc18/18-A01.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2020.

POTTIER, Bernard. *Linguística geral: teoria e descrição*. Tradução e adaptação portuguesa de Walmírio Macedo. Rio de Janeiro: Presença, 1978.

PREFEITURA DE SALINAS. História de Salinas. 2020. Disponível em: <https://www.salinas.mg.gov.br/portal/servicos/1001/historia-de-salinas/>. Acesso em: 10 jun. 2020.

RIBEIRO, Gisele Aparecida. *O vocabulário rural de Passos/Minas Gerais: um estudo linguístico nos Sertões do Jacuhy*. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2010. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/LETR-8TBNKY>. Acesso em: 10 jun. 2020.

RODRIGUES, Aryon Dall'igna. Problemas relativos à descrição do português contemporâneo como língua padrão do Brasil. In: BAGNO, Marcos. *Linguística da norma*. São Paulo: Loyola, 2004, p. 11-23.

SANDRE, Sandra. *Cachaça: patrimônio brasileiro*. Monografia (especialização em gastronomia) – Universidade de Brasília: Brasília, 2004. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/564/1/2004_SandraSandre.pdf. Acesso em: 5 mai. 2020.

SANTIAGO, Roberto Carlos Morais. *O mito da cachaça Havana*. Cutiara: São Paulo, 2008.

SANTOS, Thiago Moreira. *Avaliação da influência de bactérias lácticas isoladas da região de salinas/MG, em fermentações consorciadas com leveduras selecionadas, na composição físico-química e sensorial de cachaças*. Tese de Doutorado (Programa de Pós-graduação em Ciências Biológicas do Núcleo de Pesquisas em Ciências Biológicas) – Universidade Federal de Ouro Preto: Ouro Preto, 2013.

SAPIR, Edward. Língua e ambiente. In: SAPIR, Edward. *Linguística como ciência*. Rio de Janeiro: Acadêmica, 1969. p. 43-62.

SEABRA, Maria Cândida Trindade Costa. Cachaça: cultura, origem, variações. *Estudos Linguísticos e Literários*, Salvador, n. 52, p. 03-26, ago-dez/2015. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/estudos/article/view/15461/10745>. Acesso em: 10 out. 2020.

SILVESTRE, João Paulo. *O Vocabulário Português, e Latino: principais características da obra lexicográfica de Rafael Bluteau*. Comunicação apresentada no encontro Dicionários da Língua Portuguesa - Património e renovação, Cursos da Arrábida, 20 a 2 de Agosto de 2001. Disponível em: http://clp.dlc.ua.pt/Publicacoes/vocabulario_principais_caracteristicas.pdf. Acesso em: 10 jun. 2020.

SOUTO MAIOR, Mário. *Dicionário folclórico da cachaça*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1980.

SOUZA, Gerson Martins de. *Cultura popular*. Brasília: Projeção, 2014.

SOUZA, Vander Lúcio. *Nas cacimbas do rio Pardo: um estudo léxico-cultural*. Tese (Doutorado em Linguística– Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014. Disponível em: https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/MGSS-9PEP75/1/tese_vander.unificado.vf20.pdf. Acesso em 13 fev. 2021.

TEIXEIRA, José de Aparecida. O falar mineiro. *Revista do Arquivo Público Municipal*, v. 45, São Paulo, 1938, p. 5-100.

WEINREICH, Uriel; LABOV, William; HERZOG, Marvin. *Fundamentos empíricos para uma teoria da mudança lingüística*. Trad. de Marcos Bagno. São Paulo: Parábola, 2006 [1968].

APÊNDICES

APÊNDICE 1

ROTEIRO SEMIESTRUTURADO PARA USO NAS ENTREVISTAS

1. Quando você começou a lidar com a cachaça? Como isso ocorreu?
2. Há um histórico relacionado à cachaça em sua família?
3. O que te motivou a mexer com cachaça?
4. Você sabe como surgiu a cachaça? Sabe um pouco do histórico dela na cidade de Salinas? Quais foram os primeiros produtores?
5. Você gosta de lidar com a cachaça? Por quê? Quais são os pontos positivos e negativos disso?
6. Qual seu papel na produção da cachaça?
7. Você poderia contar, com relação à cachaça, um pouco sobre a sua função na produção?
8. Por quais etapas você é responsável?
9. Quais outras etapas são importantes?
10. Quais cuidados devem ser tomados durante a etapa produtiva?
11. Como funciona a cadeia produtiva da cachaça em seu caso? É mais manual ou mais industrial?
12. Quais os segredos da fabricação de uma boa cachaça?
13. Dizem que o tempo de maturação é importante na produção de uma boa cachaça, isso é verdade? Por quê?
14. Em sua opinião, o que fez com que Salinas se tornasse a capital nacional da cachaça?
15. Quais são as melhores cachaças em sua opinião? O que faz delas melhores?
16. Hoje, que importância você atribui à cachaça para a cidade de Salinas?
17. O que mais te chama atenção na cachaça?
18. Que fator não pode faltar na cachaça?
19. Qual a melhor hora do dia para tomar uma cachacinha?
20. O que melhor acompanha uma cachaça?
21. Há alguma história interessante que você conhece relacionada à cachaça?
22. Para você, qual a diferença entre cachaça, pinga e aguardente?
23. Para você, a cachaça pode ser nociva à saúde ou ela só traz benefícios? Quais?
24. Quais as dicas para quem quer produzir cachaça?

APÊNDICE 2

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

CAAE 20177319.3.0000.5149 (CEP-UFMG)

Título do Projeto: CACHAÇA E CULTURA: UM ESTUDO LEXICAL NA REGIÃO DE SALINAS – MG

Prezado Senhor(a):

Este Termo de Consentimento pode conter palavras que você não entenda. Peça ao pesquisador os devidos esclarecimentos.

1) Introdução

Você está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa que tem o objetivo de estudar o léxico da cachaça na cidade de Salinas-MG. Você foi selecionado porque reside em Salinas e lida com o produto de interesse desta pesquisa, a cachaça. Salientamos que sua participação não é obrigatória.

2) Procedimentos do Estudo

Para participar deste estudo, solicitamos a sua especial colaboração em participar das conversas que serão gravadas. Os dados coletados serão armazenados e utilizados para atender ao objetivo da pesquisa: levantar lexias relacionadas à cachaça.

3) Riscos e desconfortos

Consideramos que o risco possível para sua participação neste estudo seja algum desconforto durante a gravação, porém deixamos claro que os procedimentos serão feitos conforme sua disponibilidade e, caso esta pesquisa cause a você qualquer tipo de insatisfação, o pesquisador compromete-se a reparar o fato, ou prover meios para a reparação.

4) Benefícios

Consideramos que esta pesquisa trará, àqueles que lidam com a cachaça, um interessante material de pesquisa (fichas lexicográficas e glossário) sobre o produto. Além disso, contribuirá para o registro e a divulgação da cultura salinense no que tange ao produto de maior destaque da cidade.

5) Custos/Reembolso

Você não terá nenhum gasto com a sua participação no estudo e também não receberá pagamento por ela.

6) Caráter Confidencial dos Registros

A sua identidade será mantida em sigilo, de modo que você não será identificado(a) quando o material de seu registro for utilizado na realização de trabalhos científicos. As gravações comporão o *corpus* de uma dissertação de mestrado, e todas as informações referentes à sua identificação serão mantidas em total sigilo. Seu nome, endereço e outras informações pessoais não serão divulgados e não constarão em nenhum trabalho científico que for decorrente da análise dos dados desta pesquisa. Caso você autorize, esta gravação e/ou sua

respectiva transcrição serão publicadas em obra científica e em apresentação de trabalho. Você tem total liberdade para autorizar ou não:

() autorizo a publicação da gravação e da transcrição;
 () autorizo a publicação somente da () gravação ()
 transcrição; () não autorizo a publicação nem da gravação nem
 da transcrição.

7) Participação

Sua participação neste estudo é muito importante e voluntária. Você tem o direito de não querer participar ou de sair deste estudo a qualquer momento. Em caso de você decidir retirar-se do estudo, favor informar ao pesquisador.

8) Informações

Em caso de dúvida e eventuais esclarecimentos, é possível entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais, pelo telefone 3409-4592, por email coep@prpq.ufmg.br ou no seguinte endereço: Av. Antonio Carlos, 6627 – Unidade Administrativa II, sala 2005. CEP 31270-901 - Belo Horizonte, MG.

O pesquisador responsável poderá fornecer qualquer esclarecimento sobre essa pesquisa, assim como tirar dúvidas, bastando contato no seguinte endereço e/ou telefone:

Nome do pesquisador: Mauricio Alves de Souza Pereira
 Endereço: Rua Professor Darcy Ribeiro, 65, apartamento 302, Edgar Pereira, Montes Claros – MG. Cep 39400-594.
 Telefone: (38) 991786599
 Email: mauaspereira@gmail.com

9) Declaração de Consentimento

Li ou alguém leu para mim as informações contidas neste documento antes de assinar este Termo de Consentimento. Declaro que toda a linguagem técnica utilizada na descrição deste estudo de pesquisa foi satisfatoriamente explicada e que recebi respostas para todas as minhas dúvidas. Confirmando também que recebi uma via original deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Compreendo que sou livre para me retirar do estudo em qualquer momento, sem perda de benefícios ou qualquer outra penalidade.

Dou meu consentimento de livre e espontânea vontade para participar deste

estudo. Nome do participante (em letra de forma):

Assinatura do participante

Data: _____

Obrigado pela sua colaboração e por merecer sua confiança.

Nome (em letra de forma) e Assinatura do pesquisador

Data: _____