

# Aspectos lexicais do português de fronteira

APARECIDA NEGRI ISQUERDO

(Universidade Federal de Mato Grosso do Sul)

## 1. Considerações preliminares

Já é fato assente que a língua portuguesa do Brasil apresenta características distintas do português lusitano. A língua transplantada pelos portugueses para o Novo Mundo sofreu influências várias que concorreram para o surgimento, em território brasileiro, de uma variedade do português, em muitos aspectos, distinta do português europeu. Além das particularidades que assinalam diferenças entre o português do aquí e o do além-mar, registra-se também, no âmbito do português do Brasil, falares regionais que deixam transparecer “marcas” sócio-culturais representativas das diferentes regiões brasileiras. Cardoso (1996, 182) registra que “a diversidade lingüística no Brasil tem de ser entendida segundo parâmetros que envolvem a natureza do povoamento, o grau de penetração no território nacional e as diferentes épocas em que se processou, a presença de correntes migratórias, a influência das populações indígenas existentes e subexistentes nas áreas e a contribuição africana nos longos e negros anos da escravidão e a partir de então”. Nesse particular, merece especial atenção a questão da presença, na formação cultural e lingüística do povo brasileiro, de influências advindas do convívio das populações fronteiriças com povos de países hispano-americanos limítrofes com o Brasil, nomeadamente, o Paraguai, a Bolívia, a Argentina, o Uruguai, o Peru, a Venezuela, todos colonizados pelos espanhóis.

Nesta comunicação apresentamos resultados parciais de uma pesquisa, ainda em andamento, acerca de “Aspectos lingüísticos do português de fronteira na região de Dourados - MS” que está sendo desenvolvida pela Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), campus de Dourados. Este projeto inicia investigações e estudos acerca da linguagem falada em Mato Grosso do Sul, mais especificamente a linguagem de Dourados. Apesar da existência de significativos estudos dialetológicos em diversas regiões brasileiras, se pensarmos o Brasil em termos

de suas dimensões geográfica e populacional – geradoras de diversidades geográficas e sócio-culturais –, podemos constatar que as pesquisas em dialetologia no Brasil encontram-se, ainda, em fase embrionária. Mato Grosso do Sul, particularmente, ressent-se de pesquisas dessa natureza, uma vez que praticamente tudo se encontra por fazer, em termos de descrição lingüística.

O projeto em questão abrange a região onde se localiza o município de Dourados, uma área próxima à fronteira seca Brasil/Paraguai na região Centro-Oeste do Brasil, que fora habitada por índios das tribos *Terena* e *Caiuá* e, em parte, por paraguaios, notadamente antes da guerra Brasil/Paraguai (terminada em Março de 1870). O processo de povoamento e colonização da região registra a presença de um número expressivo de migrantes brasileiros – gaúchos, mineiros, paranaenses, paulistas, nordestinos – e de imigrantes estrangeiros, sobretudo japoneses e paraguaios. Trata-se, pois, de uma região que apresenta uma realidade sociolingüística complexa em decorrência da heterogeneidade étnica e cultural manifesta nessa comunidade lingüística.

## 2. Antecedentes deste estudo

Visando à efetivação de uma abordagem prévia da realidade lingüística da região de Dourados e a iniciar os alunos do Curso de Letras do Centro Universitário de Dourados/UFMS numa prática concreta em algumas das etapas da pesquisa em dialetologia e sociolingüística, uma colega de Departamento – Prof<sup>a</sup> Maria José Toledo Gomes – destinou parte da carga-horária de ensino das disciplinas sob sua responsabilidade – Lingüística e Filologia Românica – para a orientação de trabalhos de coleta e análise de dados lingüísticos. Assim, no decorrer de cinco períodos letivos – 1991/1995 – foram coletados dados para análise lingüística, prática que acabou gerando uma base de dados que reúne 80 entrevistas, gravadas individualmente com 34 informantes do sexo masculino e 46 do sexo feminino, perfazendo um total de cerca de 600 páginas de transcrições de fitas.

No que se refere à questão da seleção dos informantes, foram seguidos alguns critérios usualmente adotados na pesquisa dialetológica. Buscou-se informantes de ambos os sexos, com idade superior a 55 anos, preferencialmente analfabetos ou semi-alfabetizados, nascidos em Dourados, ou então em municípios circunvizinhos, que sempre houvessem residido ali e que tivessem viajado pouco. Na fase de coleta de dados seguiu-se um roteiro de entrevista composto de quatro partes. A primeira foi destinada à caracterização do informante – nome, idade, sexo, escolaridade, origem (do informante e da família). A segunda tinha como objetivo específico verificar a validade de duas versões (Labov, 1964 e Weinberg, 1979) de uma técnica de pesquisa que visa a conseguir obter o uso da “fala casual” por parte do informante – travessura da infância, situação em que correu perigo de vida. A terceira parte da entrevista destinou-se à obtenção de dados concernentes à vida cotidiana dos informantes, sobretudo no que se refere aos seus hábitos e costumes, com vistas ao registro de informações significativas, não só do ponto de vista lingüístico, mas também acerca de aspectos culturais típicos da região postos em relevo no discurso dos informantes. Já a última parte

da entrevista objetivou sondar a possibilidade de colaboração do informante em outros projetos como, por exemplo, o da elaboração do *Atlas Lingüístico de Mato Grosso do Sul*, já em andamento.

Desta forma, uma atividade de ensino acabou por reunir uma soma significativa de dados que estava a merecer um tratamento mais sistemático – organização, descrição e análise dos dados coletados. Assim, objetivando iniciar um trabalho de caracterização da linguagem de Dourados, principalmente nos níveis fonético-fonológico e semântico, documentando, assim, as variedades lingüísticas e o grau de influência dos diversos grupos étnicos na linguagem e nos hábitos do grupo, elaborou-se o projeto de pesquisa “*Aspectos lingüísticos do português de fronteira na região de Dourados (MS)*”. Nesta etapa, passamos a integrar a equipe de pesquisadores do Projeto. Está sendo objeto de nossas investigações o nível lexical no que se refere aos seus aspectos semânticos.

### 3. Descrição e análise de alguns dados

Do recorte do léxico tomado como objeto de estudo, selecionamos, para esta comunicação, algumas unidades lexicais relacionadas ao campo da alimentação: **arroz carreteiro**, **pucheiro**, **locro**, **mate**, **chimarrão** e **tereré**, com vistas a verificar aspectos da relação língua-cultura-sociedade no âmbito do léxico.

As três primeiras unidades – **arroz carreteiro**, **pucheiro**, **locro** – nomeiam pratos típicos da região, originariamente rurais, que hoje permeiam os hábitos alimentares de todas as camadas sociais urbanas.

O **arroz carreteiro**, **arroz-de-carreteiro**, ou simplesmente **carreteiro** é um prato campestre muito comum, nas Regiões Sul e Centro-Oeste do Brasil. Consiste num prato preparado com arroz ao qual se adiciona carne-de-sol ou carne-seca (charque), desfiada ou picada, refogada em bastante gordura, com alho e cebola, conforme esclarece uma informante: “*arroiz carretero .... eu cortu a carni, u charqui, né i lavu elas bem pra tirá um pocu du sal, ponhu u temperu na gordura i ponhu ele pra fritá. Aí eu dexu fritá ele bem, depois aí eu ponhu u arroiz. Cum a gurdura da carni ele fica bem vermelinho, num precisa pôr massa di tomati, nem colo-rau*” (Entrevista 05/92).

O prato **arroz carreteiro** representa a alimentação básica dos peões nos trabalhos em comitiva, especialmente para o transporte de gado. Em algumas regiões brasileiras (a Região Sul, por exemplo), em trabalhos dessa natureza, à frente da comitiva ia uma carreta (carro de boi) com o cozinheiro, um profissional contratado especificamente para preparar a alimentação dos tropeiros. Hoje, é mais rara a utilização do carro de boi (a carreta). Em Mato Grosso do Sul, nas comitivas destinadas ao transporte de boiadas de uma região para outra, de uma fazenda para outra, ou até mesmo para os “retiros” de uma mesma fazenda, o cozinheiro vai à frente carregando os alimentos e os utensílios de cozinha – as “tralhas” de cozinha como se diz na região – na cangalha de animais. Quando a comitiva chega ao local da pousada, o cozinheiro já deve estar à espera dos peões com o **carreteiro** pronto. Trata-se, pois, de uma alimentação funcional e adequada à realidade do meio já que a carne seca e salgada e o arroz, por serem alimentos não perecíveis, constituem-se ingredientes próprios para a preparação de alimentos do tipo do **carreteiro**.

Sublinhe-se que o *arroz carreteiro*, um prato típico da região, originariamente campestre, nos dias atuais, faz parte dos hábitos alimentares do sul-matogrossense. Um bom *carreteiro* sempre é pretexto para uma reunião de amigos.

O *puchero/puchero*, por sua vez, representa uma tradição alimentar herdada do país vizinho Paraguai e constitui-se num hábito alimentar muito enraizado na região de fronteira. Trata-se de um cozido preparado à base de ossos bovinos, mandioca e legumes: “*a genti tem aqueles ossus de puchi ... puchero né, então vai nelis verduras, mandioca, essas coisas né, e deixa cozinhar até ... ficá aquele caldo grossu né ...*” (Entrevista 02/92).

Corominas e Pascual (1980) mencionam “un género de guisado de harina y azeite, de que usaron mucho los Antiguos antes que se hallasse la invención de cocer el pan” como uma das definições de *puches*, (do lat. *pultes*) e registram *puchero* [“p. de barro: *pultarius*; ps. por *buchetes*: bucal], do latim *pultarius* ‘*puchero*’, ‘olla para *puches*’, ‘vasija para vino’, só conservado em castelhano. Cavero (1977) registra para o verbete *puchero* as acepções de “panela, caçoula” e “alimento diário e regular: *puchero* de enfermo (fam.), comida de dieta”, acepções também referidas por Almoyna (1984). Este último lexicógrafo registra também os verbetes *puches* – “papas feitas de farinha, água e sal e outros ingredientes” – e *puchada* – comida feita de farelo, farinha de centeio e feijão para engordar porcos. Almoyna, entretanto, registra o verbete *puchera* com as designações “olla e cocido espanhol” atribuindo à *olla*, além da definição original de panela, a de “cozido de carnes, toucinho, legumes e hortaliças muito apreciado na Espanha”. Já Neves (1973), em trabalho lexicográfico relacionado aos americanismos, registra para *puchero* a seguinte acepção: “plato criollo muy sabroso, hecho con carne, caldo y una amplia variedad de verduras, hortalizas, choclos, arroz, papas, zapallo, etc...”.

Comparando-se as lexias acima assinaladas e suas respectivas definições, apresentadas pelos diferentes lexicógrafos, observamos que todas apresentam entre si o traço comum “alimento cozido contendo caldo”. Parece ter havido uma “evolução” do conceito básico de *puche* – guisado de farinha e azeite –, seja aproximando-se da acepção original – *puche* – papas feitas de farinha, água e sal e outros ingredientes –, seja adquirindo traços novos de significação como podemos constatar nas acepções apresentadas pelos lexicógrafos para as palavras derivadas de *puche* – *puchada*, *puchero* e *puchera*. Enquanto a primeira é registrada apenas como um tipo de alimento destinado à engorda de porcos, as duas últimas relacionam-se à pratos típicos que integram os hábitos alimentares de populações da Espanha e de alguns países americanos. No que se refere à unidade lexical *puchero*, o sentido original – panela para cozer *puche* – foi ampliado para designar o próprio alimento, seja um tipo de alimentação diária – *puchero* de enfermo ou comida de dieta –, seja o prato típico de algumas regiões – cozido feito à base de carne, legumes, hortaliças acrescido de outros ingredientes, dependendo da localidade. Essa última acepção coaduna-se, como já foi assinalado anteriormente, com a apresentada para *puchera* o que nos leva a concluir ser esta última lexia uma variante do item lexical *puchero*.

Recuperando-se o sentido atribuído à lexia *puchero* na região de Dourados que, por sua vez, sofreu a influência paraguaia, notamos tratar-se do mesmo

prato de procedência espanhola introduzido no Paraguai (e também em outros países americanos) pelos colonizadores espanhóis. Isso explica a inclusão dessa unidade lexical no dicionário de americanismos pelo lexicógrafo Alfredo N. Neves (1973). Percebemos, pois, que esse hábito alimentar foi repassado para o brasileiro através do convívio da nossa população fronteiriça com o povo vizinho paraguaio. Importante assinalar que, a exemplo do ocorrido em outras regiões, no Paraguai, o prato designado de *puchero* conservou os seus elementos básicos e foi enriquecido com outros ingredientes, de acordo com a realidade local. Assim, nesse País, o *puchero* consiste num cozido preparado com “osso *puchero*” – ossos da parte traseira ou das pernas do gado contendo um pouco de carne – verduras, e legumes. Após cozidos os ingredientes, separam-se os ossos com carne, as verduras e os legumes e, no caldo, acrescenta-se arroz ou macarrão fininho, deixando-se cozinhar mais um pouco. Primeiro é servida a sopa do *puchero* e, em seguida, a carne com os legumes e as verduras acompanhados de mandioca cozida. O *puchero* do Brasil, por sua vez, é preparado com os mesmos ingredientes do do Paraguai – osso *puchero*, legumes e verduras variadas – mais a mandioca. Cozinhase todos os ingredientes até que a mandioca se dissolva e a carne se solte dos ossos, resultando num caldo grosso com carne, verduras e legumes.

Por fim, importa assinalar que *puchero* tornou-se um prato típico na fronteira Brasil/Paraguai, um hábito alimentar bastante arraigado entre os habitantes da região fronteiriça. Em Dourados, por exemplo, o osso *puchero* consta da lista de tipos de carnes e de seus derivados à venda nos açougues e supermercados. Há, também, restaurantes que servem regularmente, às sextas-feiras à noite, esse prato. Por tratar-se de uma espécie de alimento mais propícia para ser preparada em quantidades maiores, o *puchero*, com frequência, é servido em ocasiões que reúnam grande número de pessoas – reuniões de família, promoções realizadas por escolas, igrejas com fins lucrativos, reuniões de campanhas eleitorais –, especialmente no período de inverno. Curiosa a forma como o hábito do *puchero* solidificou-se como pretexto para reunir pessoas em época de eleições, a ponto de a lexia já ser definida por muitos como “reunião de político” (até pouco tempo, uma das formas utilizadas para reunir pessoas de um bairro, de uma vila para fins de campanha eleitoral era o oferecimento do *carreteiro* ou até mesmo do churrasco, outro prato típico da região; hoje, estes, em função do menor custo dos ingredientes, foram substituídos pelo *puchero*. O prato *puchero* é ainda designado por alguns de “alimento de pobre”, justamente porque as pessoas que possuem menor poder aquisitivo substituem a carne pelo osso *puchero*. O *puchero* representa, portanto, um hábito alimentar totalmente incorporado na vida cotidiana do douradense.

O *locro*, por sua vez, é um prato típico da região que, embora também muito consumido, não goza da popularidade dos anteriores – *carreteiro* e *puchero*. Essa comida figura, normalmente, entre os hábitos alimentares apenas das famílias de descendência paraguaia. Corominas e Pascual (1980) definem *locro* como “guisado de carne con patatas, maíz, pimienta e otros ingredientes” considerando-a como de origem indígena americana, provavelmente, do quíchua

*rokkhro*. Bravo (1975), no seu *Diccionario Quichua Santiagueño*, define *locro* como “plato de la cocina popular preparado de maíz molido y carne y fuertemente condimentado. También se hace de trigo”, definição que é corroborada e enriquecida por Coluccio (1964): “(del quichua *rokro*). Uno de los platos más característicos de la cocina criolla, preparado con maíz blanco o amarillo, o bien trigo. Para ello se lo muele en el mortero y después del desprendimiento de su cutícula, se le deja en remojo cerca de diez horas. Se hierva el trigo o el maíz en agua o sal y se le añaden batata, chorizos, trozos de carne de vaca, tripa, etc. Alrededor de las cuatro horas puede considerarse cocido, y como último condimento se le agregan entonces al espeso guiso que ha resultado, pimentón, ají y grasa frita. Es un plato nutritivo y sano, que frecuentemente se ha dado a escolares del interior, así como a los soldados en los cuarteles”.

Observando-se as definições apresentadas pelos lexicógrafos, podemos perceber que esse prato, a exemplo do *puchero*, apresenta certas particularidades no que se refere aos ingredientes utilizados para a sua preparação, de acordo com a região. No *locro* paraguaio, por exemplo, a carne com ossos normalmente é substituída pelo charque (carne-seca) e são acrescentados aos ingredientes básicos do prato – milho canjica, carne e temperos – verduras e legumes. Observa-se, pois, que o prato foi enriquecido de acordo com a cultura e hábitos regionais da região onde é consumido.

Ilustram essa constatação as definições fornecidas para a lexia *locro* pelos informantes: “*u locru agenti fais cum canjica, cum custela, custelinha, agenti fala custelinha ... então compra aquela custelinha mais magra assim i cuzinha i aí coloca cheru verdi, coloca manjerona, coloca tudu us tipu di temperu di preferência du qui a pessoa gosta*” (Entrevista 03/93); “*u locru a canjica é feito cum é cum aquela carne ... aquela, aquela ossu da perna du boi intão tem aquela tutanu ... aquilu fica gordu então cum aquilo é uma comida muito forti*” (Entrevista 09/1993).

Face ao exposto pode-se deduzir que a presença do *locro* entre os hábitos alimentares da população douradense justifica-se pela forte influência da cultura paraguaia na região. Aurélio Buarque de Holanda Ferreira (1986) confirma essa influência ao registrar a forma *loco* como uma “Var. de *locro* < quíchua *rokro*, pelo esp. plat. *locro*”, um Brasileirismo, segundo esse lexicógrafo, que significa “carne guisada com milho, prato típico dos trabalhadores paraguaios em MT”.

A análise das lexias **arroz carreteiro**, **puchero** e **locro** demonstra que essas unidades lexicais, originariamente, nomeiam pratos de comidas fortes, campestres e, portanto, próprias para o meio rural. A utilização desse tipo de alimentação na zona urbana justifica-se, pois, em função da influência da cultura rural nos hábitos da população. Sublinhe-se que a economia da região de Dourados está centrada, fundamentalmente, na agricultura e na pecuária. Já as unidades lexicais **mate**, **chimarrão** e **tereré** designam bebidas preparadas à base de uma mesma erva: a *erva-mate* – “planta da família das aquifoliáceas (*Ilex paraguariensis*), de cujas folhas se faz um chá saboroso e muito apreciado e saudável; *mate*”, segundo Aurélio Buarque de Holanda Ferreira (1986).

A lexia **mate**, conforme Corominas e Pascual (1980), designa “cabaza vaciada que se emplea para varios usos domésticos, y en particular para tomar hierba *mate*”

(...) y de ahí infusión de hierba del Paraguay tomada a modo de té': del quichua *máti* 'calabacita'. Cavero (1977), por sua vez, define a unidade *mate* como "arbus-to do Paraguai; infusão que se faz com as folhas do mate, chamado chá-mate; taça, cabaça em que se toma a infusão de mate". Nos dias atuais, tanto no Paraguai quanto na região fronteira do Brasil com este País vizinho, a lexia *mate* é usada mais para nomear a bebida resultante da infusão da erva-mate (designação atribuída à erva) na água quente, neste caso, *mate* é uma unidade lexical sinônima de chimarrão: "eu tomu chimarr... eu tomu mati ... prepara u mati, é a água está quenti, e a genti põe a erva na cuia i aperpara u mati" (Entrevista 07/93). Embora com menor frequência, e sobretudo no inverno, o *mate* é preparado com o leite quente adoçado, é o denominado *mate doce* em oposição ao *mate amargo*, ou chimarrão.

Notamos, pois, que a lexia *mate*, que originariamente significava cabaça, passou a designar apenas o conteúdo desta, ou seja, o chá resultante da infusão da erva na água quente (e mais raramente no leite quente). O recipiente onde é preparado o *mate* é denominado de cuia – a cabaça, quase sempre ricamente prateada e lavrada, em que se prepara e se bebe o mate por meio de uma bombilha. Daí a expressão "tomar uma cuia (ou uma cuiada) de mate, de chimarrão ou de tereré".

A unidade lexical **chimarrão**, como já registramos, nomeia a mesma espécie de bebida designada pela lexia *mate*. A origem dessa lexia, segundo diferentes lexicógrafos, está na palavra *cimarrón*. Corominas e Pascual (1980), por exemplo, classificam *cimarrón* como um americanismo na acepção de "alzado, montañés" aplicado aos índios, negros e animais fugitivos, escapados e como "salvaje, silvestre", "probablemente derivado de CIMA, por los montes adonde huían los cimarrones". Esses mesmos lexicógrafos atribuem ao *chimarrão* essa mesma etimologia registrando que "la misma *ch-* en el riograndense chimarrão 'cimarrón' (...). No son raros los casos de *chi-* o *che-* por *ci-*, *ce-*, en los americanismos". Já Guérius (1979), citando L. Carlos de Moraes, registra para o verbete *chimarrão* as seguintes acepções: "mate sem açúcar tomado em cuia, mate amargo. Diz-se também de outra qualquer bebida sem açúcar, tais como o café, o chá, etc. Ao animal doméstico que se torna selvagem dá-se também o nome de chimarrão. Assim boi chimarrão, cachorro chimarrão".

Ainda com referência à questão da etimologia da palavra *chimarrão*, julgamos pertinente o registro da posição de Trias (1958). Este estudioso, em trabalho acerca da história do significado das lexias "*cimarrón*" e "*bagual*", e após exame minucioso do emprego da unidade lexical "*cimarrón*" em diferentes épocas e por diferentes povos americanos, como também, de análise de interpretações diversas dadas à questão da etimologia dessa palavra, conclui que "los etimologistas han pasado por alto dos hechos históricamente comprobados", argumentando que a morfologia enganosa da palavra influenciou os etimologistas. Assim, esclarece Trias que os fatos históricos permitem admitir-se *cimarrón* como voz indígena (provavelmente da língua Arahua) que significava "todo lo que no estaba sometido al dominio del hombre, fuese vegetal o animal" e acrescenta que "es posible, dada la condición de agricultores de los indígenas antillanos, que la palabra la aplicasen primeramente a las especies silvestres de

las plantas cultivadas y a la llegada de los españoles por imperio del nuevo orden de cosas (implantación de una nueva organización social, introducción de animales domésticos, etc.) se utilizara el vocábulo, tanto por los indios como por los españoles, para designar también al hombre y a los animales que retornaban al estado salvaje o silvestre" (1958, 398).

Desta forma, em consonância com a opinião de Trias, as duas interpretações atuais atribuídas a *cimarrón* são, na verdade, apenas uma aceção, uma vez que os espanhóis, ao passarem das ilhas antilhanas para a região de terra firme e ao prosseguirem as suas conquistas até o Sul, foram empregando o vocábulo em situações novas. Essa seria a explicação, segundo Trias, para o fato de as duas aceções atuais do item lexical *cimarrón* se encontrarem difundidas por todo o continente. Fato difícil de se explicar caso a aceção de planta silvestre atribuída à lexia fosse resultado de uma evolução semântica ulterior do vocábulo. Explica, por fim, esse estudioso que "en los países del Plata surgió una nueva acepción (...) al dársele al mate amargo o sin azúcar el nombre de mate cimarrón que se convirtió con el andar del tiempo simplemente en cimarrón. La acepción ya estaba formada antes de la Independência" (Trias, 1958, p.398-399).

Em se tratando, especificamente, do uso do item lexical *chimarrão* na região da fronteira Brasil/Paraguai, podemos considerar os seguintes aspectos: a lexia é empregada apenas na aceção de mate amargo, conforme ilustra o depoimento do informante: "ah o chimarrão a genti põe a água nu fogu pra esquentá, aí põe a erva, bati a cuia assim ..., a erva vai dum ladinhu aí cê põe a água fe ... quenti ali dum ladu, quandu ela começa a chiá, aí cê coloca a bomba ali, já podi tomá, tá prontu" (Entrevista 08/95); a explicação dada por Trias para a expansão do uso do vocábulo em diferentes pontos do continente parece plausível e pode justificar a questão do uso do vocábulo pelos povos paraguaios; a exemplo de outros hábitos e costumes, os brasileiros assimilaram, através do estreito convívio com os povos paraguaios, o hábito de tomar chimarrão; a história do processo de colonização e povoamento do Estado de Mato Grosso do Sul registra a presença pioneira de gaúchos na região (por volta de 1895), migrantes que trouxeram consigo o hábito de tomar *chimarrão*, costume herdado pelos habitantes do Rio Grande do Sul dos povos hispano-americanos vizinhos desse Estado brasileiro, a saber: argentinos e uruguaios.

Passemos, por fim, ao exame da lexia *tereré* – refresco de mate que se toma com bomba (canudo de metal ou de madeira para se tomar o mate, e em cuja extremidade inferior há uma espécie de ralo, destinado a evitar a passagem do pó da erva). O *tereré* distingue-se do *chimarrão* por ser preparado com água fria em vez de água quente. Coluccio (1964) registra as seguintes informações para a lexia *tereré*: "en algunas regiones de Misiones, Corrientes y Paraguay llaman tereré al mate que se prepara con la yerba mezclada con agua fría y amarga. En los yerbaes constituye, en parte, el desayuno de la peonada". Welti (1988), por sua vez, atribui a essa lexia a definição de "mate de agua fría o helada: ko tereré šé moyem zahz'i: este tereré me da hambre". Já Guasch (1961) registra para a unidade lexical *tereré* duas aceções: "crujir, crepitar e mate frio, crudo".



O uso da lexia *tereré* na região de Dourados restringe-se à primeira acepção. Trata-se de outro hábito totalmente arraigado aos costumes dos habitantes da região de qualquer faixa etária. Em virtude do clima quente, o hábito de tomar *tereré* tornou-se um costume regular nos finais de tarde entre jovens e adultos. A rodada de *tereré*, como se diz na região, é um motivo para reunir as pessoas nos dias quentes de verão. O hábito tem crescido muito, inclusive entre os jovens. Tanto em reuniões entre grupos de amigos, quanto nos próprios intervalos de aula nos colégios e universidades, onde haja um grupo reunido, normalmente há a presença da garrafa térmica com água gelada e da cuia com a erva. Objetivando intensificar o combate à sede, costuma-se utilizar a água com suco de limão no preparo da bebida, já que além de melhorar o sabor do refresco, a água com limão adicionada à erva contribui para amenizar a sede.

Apesar de se constituir também num hábito em algumas regiões do Sul do Brasil, o hábito de tomar *tereré* é mais difundido na região de fronteira do Brasil/Paraguai (no Sul a preferência recai no chimarrão). Aurélio Buarque de Holanda Ferreira (1986) atribui ao termo uma provável origem guarani e o define como um brasileirismo do Sul e de Mato Grosso na acepção de "refresco de mate, sorvido com bombilha, e que se distingue do chimarrão por ter água fria em vez de água quente". Esse mesmo lexicógrafo registra também a acepção popular do termo: "conversa, papo, que se tem durante a merenda, entre os dois turnos de serviço". Tal sentido, provavelmente, tenha sido motivado pelo próprio hábito dos trabalhadores de tomar *tereré* nos intervalos de trabalho, sobretudo os que atuam em atividades rurais e na construção civil.

Finalizando o exame das lexias *mate*, *chimarrão* e *tereré* cumpre-nos salientar um aspecto da economia da região que contribui para a explicação da presença significativa do hábito de consumir esses tipos de bebidas entre os habitantes da fronteira. Trata-se da exploração da erva-mate, que é nativa da região, desde 1874. Dada a grande quantidade dessa planta, foi fundada em 1883 a Companhia Mate Laranjeira, uma empresa que monopolizou a exploração, a industrialização e a exportação da erva-mate para o Paraguai, para a Argentina e para o Uruguai, por mais de meio século. Nos dias atuais o cultivo e a exploração dessa erva ainda são bastante representativos, tanto em território brasileiro quanto em território paraguaio.

Assim, o consumo dessa erva, através do *mate/chimarrão* e do *tereré*, tornou-se um hábito característico do habitante da fronteira, hábito que traz implícita a questão do convívio social, uma vez que essas bebidas raramente são tomadas por uma pessoa sozinha. Na verdade, o que fica mais evidente é a reunião de pessoas, as conversas entre os membros da família ou entre o grupo de amigos, no decorrer da "rodada" de *mate/chimarrão* ou *tereré*, durante a qual a cuia vai passando, seqüencialmente, entre as pessoas presentes até que se complete a "roda" e assim a "rodada" vai se repetindo, sucessivamente, enquanto o grupo permanecer reunido. Desta forma, uma "rodada" de *mate/chimarrão* ou de *tereré* representa, em última instância, uma forma de lazer. Observa-se, por conseguinte, nesta situação, um exemplo da influência de fatores não-lingüísticos na configuração do léxico local.

#### 4. Considerações finais

A análise das unidades lexicais selecionadas para o presente estudo permitiu-nos verificar aspectos da estreita ligação existente entre fatores históricos, sócio-culturais, étnicos e lingüísticos, notadamente manifesta no nível lexical. No caso específico do recorte do léxico característico da região de fronteira Brasil/Paraguai, notamos que a presença de americanismos no léxico local em muito enriqueceu o universo lexical do português do Brasil.

Há que se assinalar, por fim, que as marcas “etno-geo-políticas” presentes no léxico refletem o inter-relacionamento língua-cultura-sociedade. Assim, em virtude de a língua ocupar uma posição especial entre os fatos da cultura, podemos entendê-la como dado e projeção da própria cultura, na medida em que a história de uma língua é sempre a história de um grupo humano. Deste modo, no exame de um léxico regional analisa-se e caracteriza-se não apenas a língua, mas também o fato cultural que nela se deixa ver, recuperando-se, assim, nuances da história cultural do grupo cuja linguagem estiver sendo objeto de estudo.

#### BIBLIOGRAFIA

- ALMOYNA, J. M. *Dicionário de Espanhol-Português*. Portugal: Porto Editora, 1984.
- BRAVO, D. A. *Diccionario Quichua Santiagueño*. Buenos Aires: Endebe, 1975.
- CAMPESTRINI, H. e GUIMARÃES, A. V. *História de Mato Grosso do Sul*. 2ª ed. Campo Grande - MS: Assembléia Legislativa de Mato Grosso do Sul, 1991.
- CARDOSO, S. A. M. Para uma delimitação de áreas dialetais no Brasil, *ATAS do I Congresso Internacional da Associação Brasileira de Lingüística*. Salvador-BA, 1996, p.181-186.
- CAVERO, D. O. *Dicionário Português-Espanhol, Espanhol-Português*. Barcelona: Sopena, 1977.
- COLUCCIO, F. *Diccionario Folklórico Argentino*. Buenos Aires: Lasserre Editora, 1964.
- COROMINAS, J. e PASCUAL, J. A. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Vol. II, III e IV. Madrid: Editorial Gredos, 1980.
- FERREIRA, A. B. H. *Novo Dicionário da língua portuguesa*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- GOMES, M.J.T. *Aspectos lexicais do português de fronteira na região de Dourados-MS*. Texto apresentado na mesa-redonda *Estudos Lingüísticos*, durante a VII Semana de Letras / DLE / CCHS / UFMS, Campo Grande, Outubro 1996.
- GUASCH, A. *Diccionario Castellano-Guaraní y Guaraní-Castellano*. Sevilla, 1961.
- GUÉRIUS, R. F. M. *Dicionário de Etimologias da língua portuguesa*. São Paulo: Editora Nacional, 1979.
- LABOV, W. *Sociolinguistique*. Paris: Minuit, 1976.
- NEVES, A. N. *Diccionario de americanismos*. Buenos Aires: Editorial Sopena Argentina S/A, 1973.
- TRIAS, R. A. L. Historia de un caso de simbiosis léxica: cimarrón y bagual *Revista Nacional*, nº 197. Montevideu, 1958, p.383-403.
- WEINBERG, M. B. F. de *Dinámica social de un cambio lingüístico: la reestructuración de las palatales en el español bonaerense*. México: D. F. Universidad Nacional Autónoma de México, 1979.
- WELTI, Z. A. de *Diccionario guaraní de usos*. Corrientes: Editora Fund. Ross, 1988.