Naidea Nunes Nunes

# *Palavras Doces*

Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira:
do Mediterrâneo ao Atlântico

Governo Regional da Madeira

CEHA
CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

CEHA
CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

Naidea Nunes Nunes

# *Palavras Doces*

Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira

Centro de Estudos de Hisória do Atlântico

Secretaria Regional do Turismo
2003



CEHA

Título
Palavras Doces
1ª Edição
Dezembro de 2003
Colecção
História do Açúcar nº2
Autor
©Naidea Nunes Nunes
Edição
Centro de Estudos de História do Atlântico
Rua dos ferreiros, 165, 9004-520 Funchal
telef. 291 229635 / Fax 291 223002
E.mail: ceha@nesos.net
Webpage: http://www.ceha-madeira.net
Tiragem
2000 Exemplares
Capa
Aguarela de Miguel Lima
Paginação, tratamento de Imagens, Montagem Electrónica, Impressão e Acabamento
O Liberal, lda
Depóstio legal
ISBN 972-8263-39-2

**«L'étude des mots ne saurait se faire sans l'étude des choses.»**

Karl Jaberg (1946), «Géographie linguistique et expressivisme phonétique: les noms de la balançoire en portugais», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. I, t. I, p. 3.

**«C'est par les mots que la langue est en contact avec toute la realité, et faire une étude complète des mots, c'est étudier comment toute la realité se traduit dans l'esprit des divers sujets parlants, et par suite dans leur langage (...)»**

Antoine Meillet, «Linguistique», *De la Méthode dans les Sciences*, p. 68.

**«(...) colocar a língua no seu verdadeiro lugar: expressão da sociedade, inseparável da história da civilização.»**

Serafim da Silva Neto (1986), *Introdução ao estudo da língua portuguesa no Brasil*, p.13.

A rota do açúcar, na transmigração do Mediterrâneo para o Atlântico, tem na Madeira a principal escala. Foi na ilha que a planta se adaptou ao novo ecosistema e deu mostras de elevada qualidade e rendibilidade. Deste modo a quem quer que seja que se abalance a uma descoberta dos canaviais e do açúcar, desde a mais vetusta origem no século XV, tem que passar obrigatoriamente pela ilha.

A Madeira manteve uma posição relevante na afirmação do açúcar no espaço atlântico e na consolidação como principal mercadoria do trato europeu dos séculos XV a XVII. Tudo isto por ter sido a primeira área do novo espaço atlântico a receber a nova cultura. Foi aqui que se definiram os primeiros contornos de uma realidade que teve plena afirmação nas Antilhas e Brasil. Foi a partir da Madeira que a cana-de-açúcar iniciou a diáspora atlântica. Aqui surgiram os primeiros contornos sociais (a escravatura), técnicos (engenho de água) e político-económicos (trilogia rural) que materializaram a civilização do açúcar no Atlântico.

A história do açúcar na Madeira confunde-se com a conjuntura de expansão europeia e dos momentos de fulgor do arquipélago. A sua presença é multissecular e deixou rastros na sociedade madeirense. Dos séculos XV e XVI ficaram os imponentes monumentos, pintura e a ourivesaria que os embelezou e que hoje jaz quase toda no Museu de Arte Sacra. Do século XIX e do primeiro quartel da nossa centúria perduram ainda a maioria dos engenhos desta nova vaga de cultura dos canaviais. Aqui, a cana diversificou-se no uso industrial, sendo geradora do álcool, aguardente e, raras vezes, o açúcar.

O açúcar é de todos os produtos que acompanharam a diáspora europeia o que moldou, com maior relevo, a mundividência quotidiana das novas sociedades e economias que, em muitos casos, se afirmaram como resultado dele. A cana sacarina, pelas especificidades do cultivo, especialização e morosidade do processo de transformação em açúcar, implicou uma vivência particular, assente num complexo sócio-cultural de vida e convivência humana.

A cana-de-açúcar é de todas as plantas domesticadas pelo Homem a que mais implicações teve na História da Humanidade. O percurso multissecular, desde a descoberta remota na Papua (Nova Guiné) à 12.000 anos, evidencia esta realidade. A chegada ao Atlântico, no século XV, provocou o maior fenómeno migratório, que foi a escravatura de milhões de africanos, e teve repercussões evidentes na cultura literária, musical e lúdica. Foi também no Atlântico que a cultura atingiu a plena afirmação económica, assumindo uma posição dominante no sistema de trocas

O mais significativo da situação do novo mercado produtor de açúcar é de que o madeirense está indissociavelmente ligado. A Madeira foi o ponto de partida do açúcar para o Novo Mundo. O solo madeirense confirmou as possibilidades de rentabilização da cultura através de uma exploração intensiva e de abertura de novo mercado para o açúcar. É a partir da Madeira que se produz açúcar em larga escala que veio a condicionar os preços de venda, de forma evidente nos finais do século XV. Também o íncola foi capaz de agarrar esta opção, tornando-se no obreiro da difusão no mundo Atlântico. A tradição anota que foi a partir da Madeira que o açúcar chegou aos mais diversos recantos do espaço atlântico e que os técnicos madeirenses foram responsáveis pela sua implantação. O primeiro exemplo está documentado com Rui Gonçalves da Câmara, quando, em 1472, comprou a capitania da ilha de S. Miguel. Na expedição de tomada de posse da capitania fez-se acompanhar de socas de cana da Lombada, que entretanto vendera a João Esmeraldo, e dos operários para a tornar produtiva. A estes seguiram-se outros que corporizaram diversas tentativas frustradas para fazer vingar a cana-de-açúcar nas ilhas de S. Miguel, Santa Maria e Terceira .

Em sentido contrário avançou o açúcar em 1483, quando o Governador D. Pedro de Vera quis tornar produtiva a terra conquistada nas Canárias. De novo a Madeira surge a disponibilizar as socas de cana para que aí surgissem os canaviais. Todavia, o mais significativo é a forte presença portuguesa no processo de conquista e adequação do novo espaço à economia de mercado. Os portugueses, em especial o Madeirense, surgem com frequência nestas ilhas, ligando-se ao processo de arroteamento da t rras, :omo colonos que recebem datas de terras na condição de trabalhadores especializados a soldada, ou de operários especializados que constroem os engenhos e os colocam em movimento. No caso de La Palma, refere-se um Leonel Rodrigues, mestre de engenho que ganhou, esse estatuto em 12 anos de trabalho na Madeira . É de referir também idêntico papel para as ilhas Canárias, na projecção da cultura às colónias castelhanas do novo mundo. Assim, em 1519, Carlos V recomendou ao Governador Lope de Sousa que facilitasse a ida de mestres e oficiais de engenho para as Índias .

O avanço do açúcar para sul ao encontro do *habitat* que veio gerar o *boom* da produção, deu-se nos anos imediatos ao descobrimento das ilhas de Cabo Verde e S.

Tomé. Todavia, só na última, pela disponibilidade de água e madeiras, os canaviais encontraram condições para a sua expansão. A partir do século XVI, a concorrência do açúcar das Canárias e de S. Tomé aperta o cerco do açúcar madeirense, o que provocou a natural reacção dos agricultores madeirenses. Enquanto isto se passava, do outro lado do Atlântico davam-se os primeiros passos no arroteamento das terras brasileiras. E, mais uma vez, é notada a presença dos canaviais e dos madeirenses como os seus obreiros. A coroa insistiu junto dos madeirenses no sentido de criarem as infraestruturas necessárias ao incremento da cultura. Aliás, o primeiro engenho aí erguido, por iniciativa da coroa, contou com a participação dos madeirenses. Em 1515 a coroa solicitava os bons ofícios de alguém que pudesse erguer no Brasil o primeiro engenho, enquanto em 1555 foi construído por João Velosa, apontado por muitos como madeirense, um engenho a expensas da fazenda real. Esta aposta da coroa na rentabilização do solo brasileiro através dos canaviais levou-a a condicionar a força de mão-de-obra especializada, que então se fazia na Madeira.

Com tais condicionantes e colocados perante o paulatino decréscimo da produção açucareira na ilha, muitos madeirenses foram forçados a seguir ao encontro dos canaviais brasileiros. Deste modo em Pernambuco e na Baia, entre os oficiais e proprietários de engenho, pressente-se a presença madeirense. É de salientar que alguns destes madeirenses se tornaram em importantes proprietários de engenho como foi o caso de Mem de Sá, João Fernandes Vieira, o libertador de Pernambuco. É a partir daqui que se estabelece um vínculo com a Madeira, continuado através do trato ilegal de açúcar para o Funchal ou então ao mercado europeu com a designação da Madeira. Este movimento seguia as ancestrais ligações entre os que do outro lado do Atlântico viam florescer a cultura e aqueles que na ilha ficavam sem os seus benefícios.

Tudo isto vem a propósito do livro da Doutora Naidea Nunes que ora se publica e que nos parece ser um dos mais importantes contributos sobre a temática açucareira no espaço atlântico. O texto que segue concilia de forma clara a exposição do estado actual dos conhecimentos sobre o tema com as questões mais pertinentes da terminologia açucareira, avançando de forma significativa em relação aos contributos de J. Perez Vidal e Nelson Barbalho sobre o tema.

A presente aportação adquire assim uma importância fundamental na Historiografia da temática açucareira, não obstante ser um contributo da área da Linguística, pelas aclarações que faz sobre a terminologia relacionada com a safra e tecnologia açucareira. Para além disso o estudo corrobora alguns conhecimentos, divulgados e defendidos pela Historiografia nos últimos tempos, e que vão no sentido da valorização do arquipélago madeirense no contexto da afirmação da cultura e das inovações tecnológicas que se sucederam para que vingasse uma exploração em larga escala, capaz de atender às solicitações do mercado europeu.

Podemos ainda salientar que o presente trabalho, para além do contributo que traz em termos do papel dos madeirenses na História do Açúcar no mundo Atlântico, é um contributo meritório ao debate que nos últimos tempos tem ocupado os especialistas da temática e que os leva a procurar o filão condutor das inovações tecnológicas. Mais uma vez o contributo de outros ramos do conhecimento torna-se significativo na aclaração de situações dúbias ou polémicas. Desta forma a aposta na multidisciplinaridade das diversas ciências, de que o presente texto é um exemplo, revela-se como o caminho mais proveitoso. Daqui resultará uma lição para todos nós. Os estudos e debates multidisciplinares são fundamentais na aclaração e avanço dos conhecimentos científicos.

***ALBERTO VIEIRA***

Funchal. 2003

Duas palavras apenas acerca deste livro e da sua autora. Poderia à primeira vista parecer que um estudo consagrado às terminologias próprias da cultura da cana sacarina e da produção artesanal do açúcar teria horizontes relativamente limitados, pelo menos tanto quanto os de uma pessoa que se encontrasse no meio de uma plantação de cana e tentasse olhar à roda. É, por isso, grato reconhecer que acontece aqui o que não é raro no caso dos estudos bem feitos: as portas que se abrem em várias direcções acabam por oferecer mais do que era prometido. Não se trata apenas de conhecer os nomes das coisas que pertencem à antiga produção de açúcar na Ilha da Madeira, mas de descobrir que são os mesmos nomes, ou semelhantes, que foram e são usados em circunstâncias análogas em outras regiões do mundo e, do desenho que essas regiões formam no mapa, extrair um percurso, uma história, um processo económico e cultural em que a Madeira figura preeminentemente a dois títulos: como rampa de lançamento de experiências agrícolas mediterrânicas nos novos ambientes atlânticos que os portugueses começaram a tentar dominar no século XV e que estavam destinadas a grande futuro nas colónias do Novo Mundo e, no reverso, como santuário de práticas, palavras e coisas que o isolamento poupou à lógica renovadora do tempo.

As regiões do mundo em que o passado se vai deixando ficar oferecem condições ideais para estudos como este, em que o levantamento de formas de linguagem arcaicas mas vivas se entrelaça com a descrição etnográfica dos instrumentos e gestos que elas designam hoje como há séculos o vinham fazendo. Daqui resulta uma espécie de arqueologia do presente, de que se têm alimentado as ciências humanas desde o seu aparecimento sob a forma do sincretismo filológico no século XIX. No domínio da língua portuguesa, avulta como um dos mais perfeitos e produtivos exemplos desta aliança etnográfico-linguística o livro de José Gonçalo Herculano de Carvalho – *Coisas e Palavras. Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica* (Coimbra, 1953) – obra clássica que mostrou como, a partir da distribuição dialectal da nomenclatura do mangual e da história das palavras que a constituem, era possível desenhar um mapa da estrutura lexical do território português continental.

Do mesmo modo, do trabalho de Naidea Nunes resulta com grande nitidez de pormenor o percurso seguido pela cultura da cana e fabrico do açúcar entre as suas primeiras zonas de implantação mediterrânica (Sicília e Levante espanhol) e a ilha da Madeira, e de aí para as Canárias, as ilhas de Cabo Verde e, finalmente (já fora do campo em observação), para São Tomé, o Brasil e as colónias espanholas. O percurso era conhecido e documentado, mas o presente trabalho empresta-lhe maior consistência ao mostrar como a semelhança linguística entre a terminologia açucareira de cada uma destas regiões se deve à transmissão associada das coisas e dos seus nomes de umas regiões para outras.

A diversidade geográfica imposta pela natureza do problema e o largo âmbito cronológico propositadamente adoptado por Naidea Nunes constituiram dificuldades acrescidas para a recolha dos seus dados. Se para os materiais italianos e espanhóis teve ao seu dispor tratamentos editados, mesmo assim só acessíveis em bibliotecas e arquivos especializados dos respectivos países, para os materiais linguísticos portugueses houve que proceder a recolhas directas na Madeira e em Cabo Verde. Os resultados desse trabalho de campo, que seguiu os protocolos de inquérito do Atlas Linguístico e Etnográfico de Portugal e da Galiza, estabelecidos pelo Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, poderiam só por si ter constituído o fundamento da dissertação de doutoramento da autora. Quando estiver em vigor o regime de dissertações leves e breves para que se caminha em Portugal, é de temer que deixem de ser produzidos trabalhos com a solidez e o esforço que caracterizam o de Naidea Nunes, porque escassearão o tempo para ir ao campo e a exigência de fundamentar as análises com pesquisa pessoal.

Mas este trabalho tem ainda mais para oferecer, pois não se limita a dar o retrato actual de uma relíquia cultural e procura mostrar como apareceram originalmente na Madeira as técnicas, os instrumentos e os produtos do açúcar, através de designações atestadas na documentação primitiva. Acrescenta assim ao seu trabalho uma dimensão diacrónica, imprescindível para se compreender a história local e também para perceber na sua genuína verdade lexical os contactos então ocorridos quer em direcção ao Mediterrâneo, quer ao Atlântico alargado. Para tal, recorreu aos riquíssimos materiais históricos postos à sua disposição pelo Prof. Alberto Vieira, coordenador do Centro de Estudos de História do Atlântico, o qual já lhe havia dado um importante apoio do mesmo tipo aquando da elaboração da sua dissertação de mestrado, dedicada aos nomes dos primeiros habitantes da Madeira (que, para efeitos de publicação, foi articulada com o arquivo onomástico madeirense do Prof. Dieter Kremer, da Universidade de Trier: Nunes-Kremer, *Antroponímia primitiva da Madeira e Repertório onomástico histórico da Madeira (séculos XV e XVI)*, Tübingen, Niemeyer, 1999).

Ao evocar os nomes destes dois estudiosos, cujo apoio foi determinante durante a realização do trabalho de Naidea Nunes, não posso deixar de lhes juntar o nome do

Prof. João Saramago, do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa. Todos eles partilharam comigo a gratificante responsabilidade de, nas suas respectivas especialidades, apadrinharem a primeira dissertação de doutoramento em Linguística que foi realizada na Universidade da Madeira. E todos eles são a prova de que Naidea Nunes, sem deixar de centrar a sua actividade científica em temas que têm tudo a ver com a terra onde vive e ensina, tem a capacidade de se projectar e de actuar nos patamares nacional e europeu da sua ciência, pelo que constitui um trunfo na manifestação exterior da escola a que pertence.

***Ivo Castro***

Lisboa. 2003



CEHA CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

# Introdução

## 1. O açúcar de cana: enquadramento histórico-geográfico e cultural

A cana-de-açúcar originária da Papua Nova Guiné, inicialmente, era conhecida pelo sumo ou água de cana. Foram os chineses que fizeram as primeiras tentativas para fabricar açúcar sólido. A planta e as técnicas de fabrico deste precioso produto, que era considerado uma especiaria exótica e rara e um componente medicinal e farmacêutico, foram trazidas do Oriente pelos árabes e por eles difundidas na Ásia Menor e na Bacia Mediterrânica: Síria, Palestina, Egipto, Chipre, Norte de África, Sicília, Andaluzia, Levante Espanhol e Marrocos.

A Sicília e a Andaluzia foram áreas privilegiadas da presença da cultura muçulmana, constituindo dois centros de difusão da terminologia e tecnologia árabes do açúcar, tal como muitos termos técnicos da agricultura, hidráulica, navegação, títulos e profissões, que em alguns casos sofrem um processo de degradação semântica, pois muitos termos técnicos foram banalizados com a decadência da civilização islâmica. Os termos *açúcar, azeitona, azeite, alambique,* assim como muitos termos referentes ao comércio, pesos e medidas, como *arroba* e *arrátel,* são também de origem árabe e muitos nomes de utensílios, de recipientes e de instrumentos vêm do Oriente, através dos árabes.

Os árabes foram os grandes responsáveis pela introdução e desenvolvimento do consumo do açúcar na Europa Ocidental, a partir do século X, na medicina, farmacopeia, doçaria e culinária. Em Marrocos, a produção açucareira situava-se em Ceuta, Marrakesch e outros locais fluviais férteis. Em meados do século XIV, existiam quarenta engenhos em Marrocos e com o regresso dos almorávidas (dinastia árabe que submeteu primeiro Fez e Marrocos, depois o sul de Espanha, de 1055 a 1147), expulsos de Granada com a Reconquista Cristã em 1492, incluindo mestres de engenhos e confeiteiros, dá-se o incremento da cultura do açúcar em Fez. A crise açucareira, em Marrocos, começa por volta de 1640 e, a partir de meados do século XVII, a produção açucareira, nesta região, deixa de ser rentável com a concorrência das novas regiões produtoras e pela falta de água, lenha e madeiras.

A introdução da cultura sacarina na ilha da Madeira marca a passagem da produção açucareira do Mediterrâneo para o Atlântico, constituindo o campo experimen-

tal onde se ensaiam técnicas e a estrutura sócio-económica que será transplantada para as novas regiões atlânticas produtoras de açúcar. Na Madeira desenvolve-se o sistema colonial de produção açucareira que será transplantado para as outras ilhas atlânticas e para a América. Como nos diz Galloway:

Madeira, the Azores and the other islands of the West African coast have long been regarded by historians as training grounds where the Spanish and Portuguese learnt lessons in colonial administration they later applied in the Americas. So it was also with the sugar industry. On these islands the colonists learnt to adapt their Mediterranean techniques of cultivation and production to cope both with unfamiliar environments and the ever larger scale of the industry, processes in which those initial characteristics of plantation agriculture first discernible in the Eastern Mediterranean became much more pronounced[1].

Parece ter sido o Infante D. Henrique o responsável pela introdução da cana-de-açúcar na ilha da Madeira, mandando vir da Sicília as primeiras socas de cana e os mestres especializados na produção açucareira, apesar de testemunhada a existência da cultura açucareira no reino de Portugal, em Coimbra e no Algarve, no início do século XV. No Algarve, segundo Orlando Ribeiro, o açúcar parece ter tido origem na Itália, «donde vieram os primeiros mestres de engenho genoveses.»[2]. Coloca-se ainda a hipótese da cana-de-açúcar cultivada na Madeira, no início do povoamento, ter vindo de Granada ou de Valência. No entanto, dadas as relações de Portugal com os mercadores italianos, parece-nos plausível que o Infante mandasse buscar as plantas directamente à ilha da Sicília, por ser uma região com características semelhantes à Madeira, tendo garantia de melhor produtividade. A primeira referência ao açúcar da Madeira data de 1433 e vinte anos depois já era produzido em suficiente quantidade para ser exportado para Portugal, Flandres e Inglaterra, sendo considerado o mais refinado do mercado. O açúcar da Madeira afirma-se, no mercado europeu, pela sua qualidade, competindo com o açúcar da Sicília, Egipto e Marrocos e sendo exportado para Inglaterra, Flandres, França, Itália, Constantinopla, etc. A riqueza e o valor do açúcar madeirense é tal que este é canalizado para obras de assistência, durante a primeira metade do século XVI. As esmolas de açúcar estendem-se a toda a Península e Norte de África para misericórdias, hospitais, mosteiros, obras religiosas e conventos.

A ilha da Madeira oferecia boas condições para a produção açucareira – água para irrigar os canaviais e mover os engenhos e lenha para construir os engenhos e alimentar as fornalhas. Na Madeira, a cana-de-açúcar foi cultivada, inicialmente, na

[1] J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry: an historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 48.
[2] Orlando Ribeiro (1962), *Aspectos e problemas da expansão portuguesa*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, p. 98.

vertente sul da ilha (de Machico à Calheta), e só no século XIX o seu cultivo foi estendido à costa norte da ilha. As Partes do Fundo (Ribeira Brava, Calheta e Ponta do Sol), que pertenciam à capitania do Funchal, constituíam a zona que produzia mais açúcar. Na Ponta do Sol, a Lombada dos Esmeraldos era uma das maiores propriedades de canaviais da ilha, apresentando uma estrutura composta pelos canaviais, casa e capela – trilogia agrária que se desenvolve no Brasil. É também na Madeira que surge a associação dos escravos à cultura açucareira, o que ocorre em grande escala no Brasil. A produção açucareira molda a estrutura sócio-económica do espaço que ocupa, através das profissões, técnicas e termos desta actividade, do controle administrativo e alfândegário da produção, do comércio e da escravatura. Como escreve Orlando Ribeiro, «O açúcar, de origem mediterrânea, foi transformado pelos portugueses numa grande cultura tropical e a ele se deve a prosperidade da Madeira, a colonização de Cabo Verde, de S. Tomé, do Nordeste do Brasil»[3].

A produção açucareira, na ilha da Madeira, entra em crise a partir da segunda metade do século XVI, devido à doença da cana e à concorrência do açúcar de Canárias, de S. Tomé e do Brasil, com custos de produção mais baixos. No entanto, continuam a existir plantações de cana esporádicas e alguma produção muito reduzida de açúcar, que não chega para as necessidades, sendo por isso importado açúcar de S. Tomé e do Brasil para a indústria conserveira. Segundo Galloway:

The decline of the Madeiran sugar industry began at the same time as the decline of the industry around the Mediterranean, and for the same reason: competition from Brazilian sugar (...) sugar cane has survived on the island, more or less as a garden crop although there has continued to be a modest market for the local sugar in the preparation of candied fruit (...)[4].

De acordo com Alberto Vieira, no século XVII, continua a haver produção açucareira, na ilha da Madeira, embora com redução do número de engenhos e de canaviais:

A conjuntura do século dezassete foi favorável ao retorno da cultura. Algumas terras de vinha ou searas cedem lugar às socas de cana, mas estas pouco ultrapassam, num primeiro momento, a área circum-vizinha do Funchal. Assim o comprova o livro do quinto do ano de 1600, que nos 108 proprietários de canaviais apresenta um grupo maioritariamente desta área, sendo evidente a retracção da área ocupada pelos canaviais[5].

[3] Idem, *ibidem*, p. 29.
[4] J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry: an historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 54.
[5] Alberto Vieira (1993), «O açúcar na Madeira: séculos XVII e XVIII», *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, DRAC/CEHA, p. 326.

Quanto à produção de açúcar na ilha, no século dezassete, este livro é quase único, pois só teremos novas informações a partir de 1689, com a arrecadação do oitavo[6]. A pequena produção açucareira sobrevivente destina-se ao consumo interno da ilha, nomeadamente ao fabrico de conservas e confeitos. Sobre a produção açucareira da Madeira no século XVIII, Alberto Vieira salienta a existência do engenho de açúcar, situado na Ribeira dos Socorridos, denominado engenho dos Socorridos, no Funchal, em 1780, com três eixos de ferro de moer a cana. Este autor acrescenta:

No período de 1689 a 1766 deparamo-nos com algumas quantidades de açúcar na Ribeira Brava, Funchal, Ponta do Sol, Santa Cruz e Calheta. Todavia a situação é totalmente distinta daquela que se viveu nos séculos XV e XVI [7].

Álvaro Rodrigues de Azevedo[8] indica o ano de 1748 como o fim da primeira época do açúcar na Madeira, afirmando que a cana doce continua a ser cultivada para uso doméstico, fazendo-se algum mel. A cana-de-açúcar volta a ser reintroduzida na ilha, a partir da segunda metade do século XIX, devido à conjuntura favorável, com a introdução da nova tecnologia da fábrica a vapor.

Nas Canárias, o início da indústria açucareira pode ser datado a partir do primeiro engenho de açúcar construído em 1484, na ilha de Gran Canaria. Em finais do século XV, a cultura expande-se a partir de Gran Canaria para as ilhas de Gomera, La Palma e Tenerife. Na documentação de Canárias, as datas reveladoras de produção abundante são 1504 e 1507 com a criação do cargo de lealdador e os *Acuerdos* relativos ao açúcar iniciam-se a partir de 1502. A indústria açucareira torna-se a base económica das ilhas, sobrevivendo à concorrência antilhana, mas entra em crise a partir de meados do século XVI, por falta de recursos naturais e por concorrência do açúcar da costa africana e do Brasil. A cana-de-açúcar foi levada de Canárias para as Antilhas Espanholas, na segunda viagem de Colombo, por madeirenses que participam nas expedições. Assim, os termos e as técnicas da produção açucareira passam directamente da Madeira para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil e indirectamente, através de Canárias, para as Antilhas Espanholas.

Os portugueses chegam a Cabo Verde em 1460 e, tal como nas outras regiões por eles povoadas e colonizadas, a cana-de-açúcar foi uma das primeiras plantas introduzidas. No entanto, nos séculos XV e XVI, em Cabo Verde, a cana-de-açúcar não atinge a dimensão produtiva da Madeira, Canárias e depois S. Tomé, devido às condições naturais desta região, que se revelam pouco favoráveis à produção açu-

[6] Por alvará de 15 de Outubro de 1688, a coroa determina que os direitos da produção açucareira possam para um oitavo, como forma de promover esta cultura.

[7] Alberto Vieira (1993), «O açúcar na Madeira: séculos XVII e XVIII», *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, DRAC/CEHA, p. 327.

[8] Cf. Álvaro Rodrigues de Azevedo (1873), «Notas», *Saudades da Terra de Gaspar Frutuoso*, Funchal, p. 697.

careira. Na documentação histórica, a primeira referência que encontramos da produção de cana-de-açúcar, em Cabo Verde, data de 1490. No último quartel do século XIX e no século XX, a cana-de-açúcar adquire grande importância na economia do arquipélago, produzindo açúcar da terra, açúcar mascavado e aguardente. As principais ilhas produtoras de açúcar com melhores condições para o cultivo de cana-de-açúcar são as ilhas de Santiago e de Santo Antão.

A produção açucareira de Cabo Verde inicia-se na ilha de Santiago. Valentim Fernandes, no primeiro decénio do século XVI, refere que a ilha de Santiago oferece «todos os fruitos de Portugal que nela plantam: figos, uvas, melões, assucares e todas outras fruitas»[9]. Em carta régia de 25 de Janeiro de 1540, temos informação de que na ilha laboram «dois engenhos trepiches de fazer açucares com todo o cobre e mais cousas necessarias aos ditos engenhos»[10]. Gaspar Frutuoso, no capítulo sobre o descobrimento das ilhas de Cabo Verde, em *Saudades da terra*, diz-nos que «A ilha de Santiago dá muito açucar e fazem-se nela muito boas conservas, ainda que nada disto chega ao da ilha da Madeira.»[11]. Esta observação revela-nos que, em Cabo Verde, tal como na Madeira, desenvolve-se uma indústria conserveira derivada da produção açucareira, que ainda hoje existe. Segundo Pereira e Santos[12], em 1508 e 1509, já se vende, em Lisboa, açúcar de Santiago, enquanto só em finais do século XVII começa a produção de açúcar em Santo Antão, devido às dificuldades de acesso à ilha.

Em S. Tomé, a produção açucareira também se inicia em finais do século XV, atingindo o auge da sua produção no século XVI. S. Tomé apresenta condições mais favoráveis à produção açucareira do que Cabo Verde, por ter abundância de água e lenha. Por isso, logo após o início do povoamento da ilha de S. Tomé, em 1493, inicia-se a exploração da cana sacarina. As primeiras socas de cana, os primeiros mestres de açúcar e os termos e técnicas açucareiros são transplantados da Madeira e a coroa portuguesa tem intervenção directa na plantação de canaviais e na construção de engenhos nesta região. O período áureo do açúcar de S. Tomé é a primeira metade do século XVI, concorrendo com o açúcar da Madeira. Na segunda metade do século XVI, as revoltas dos escravos e as pilhagens dos piratas e corsários franceses destroem muitos engenhos e provocam a quebra da produção de açúcar. Magalhães Godinho[13] cita as informações dadas por Rau e Macedo sobre o «regimento da venda dos açúcares de São Tomé» de 1517, em que se conta cobrar naquele ano para a coroa

---

[9] J. Pereira da Costa (1997), *Códice Valentim Fernandes (1506-1510)*, (Leitura paleográfico, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História, p. 158.

[10] Pe. António Brásio (1953), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1532-1569)*, 2ª série, vol. II, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 101, pp. 328-329.

[11] Gaspar Frutuoso (1939), *Saudades da terra*, Livro I, cap. XXI, Ponta Delgada, Oficina de Artes Gráficas, p. 117.

[12] Cf. Pereira e Santos (1992), «Cabo Verde – cana-de-açúcar e tecnologias intermédias», *Comunicações IICT*, Série Ciências Agrárias, nº 8, p. 186.

[13] Vitorino Magalhães Godinho (1963-1971), *Os descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editoriol Presença.

25.000 arrobas de açúcar e 10.700 de meles, pagas as ordinárias e redízimas do capitão, o que indica já grande produção. O aumento da produção em meados do século XVI e o seu declínio a partir da década de 1580 parecem indiscutíveis. Este declínio, entre outras razões locais, deve-se à forte e crescente concorrência do açúcar do Brasil, desenvolvendo-se, em S. Tomé, o comércio de escravos para as Américas. O açúcar é a primeira grande plantação de S. Tomé e volta a assumir importância na segunda metade do século XVII, quando Pernambuco é tomado pelos holandeses, mas depois desenvolvem-se as plantações de café e cacau, que substituem o açúcar.

No Brasil, a primeira referência à cultura açucareira é de 1516, mas o arranque da industrialização açucareira do Brasil data da década de 1540, com a montagem dos primeiros engenhos. O primeiro surto açucareiro realiza-se sobretudo no Centro e Sul do Brasil, mas depois desenvolve-se no Nordeste. Durante o período de domínio holandês de Pernambuco, há a redução da produção e o abandono de engenhos e, com a concorrência do açúcar das Caraíbas, o preço do açúcar sofre uma quebra. O desenvolvimento do tráfico de escravos da costa africana, de Cabo Verde e de S. Tomé para o Brasil leva ao incremento da produção açucareira.

Como escreve Alberto Vieira[14], a cana-de-açúcar propicia o confronto da cultura europeia com a africana. O mesmo autor refere como exemplo a divulgação de tradições lúdicas como as representações teatrais e festivas, nomeadamente, em S. Tomé, o *tchiloli*, nome dado à representação da Tragédia do Marquês de Mântua e do Imperador Carlos Magno, atribuída ao madeirense Baltazar Dias. Esta é uma peça teatral do ciclo carolíngeo, muito representada no século XVI, que teria sido levada para S. Tomé pelos colonizadores portugueses, designadamente os cultivadores de cana e mestres de engenhos da Madeira. Ainda hoje se representa o *tchiloli* para celebrar um acontecimento importante ou um dia santo. Também, no Brasil, algumas das festas que animam os terreiros dos engenhos são um misto de tradições europeias e africanas, destacando-se o *bumba-meu-boi*, que se aproxima da tradicional tourada, exaltando o negro e o boi, elementos fundamentais da economia açucareira nesta região. Nos Açores, na ilha Terceira, persistem, na actualidade, as danças do entrudo que, segundo a opinião de alguns estudiosos, se filiam na tradição do *bumba-meu-boi* brasileiro. À volta disso, Luiz Fagundes Duarte[15] estabelece uma teoria que aponta para a existência de uma tradição lúdica canavieira, que acompanha o percurso de expansão do açúcar no Atlântico, marcada por representações e danças de carácter dramático com «sabor vicentino». Este autor levanta algumas hipóteses explicativas: tudo teria começado com a colonização, em finais do século XV e princípios do século XVI, da

[14] Cf. Alberto Vieira (1988), «A Madeira na Rota dos Descobrimentos e Expansão Atlântica», *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. xxxiv, Coimbra: 571-580.

[15] Cf. Luiz Fagundes Duarte (1984), «Sobre as danças de Carnaval da Ilha Terceira. Edição de texto», *Ethnologia*, nº 2, Lisboo, Departamento de Antropologia da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, pp. 49-68.

ilha de S. Tomé e com a implantação nesta ilha do cultivo da cana-de-açúcar, o que provoca a deslocação de mestres açucareiros da Madeira para dirigirem as plantações e os engenhos santomenses, levando com eles a tradição dos autos portugueses, incluindo os autos do poeta dramático madeirense Baltasar Dias, contemporâneo de Gil Vicente, de quem recebe muitas influências.

Em S. Tomé e Príncipe, esta tradição teria evoluído de acordo com as características etnológicas da colonização do arquipélago. Como já dissemos, o florescimento da indústria açucareira no Brasil provoca o declínio da mesma em S. Tomé e Príncipe e está na origem de um novo deslocamento de homens e tradições através do Atlântico. Assim, os donos dos engenhos e das plantações, os mestres açucareiros e a mão de obra transferem-se para o Brasil, e com eles terão levado a tradição dramática. Esta tradição, ao implantar-se num novo contexto étnico e linguístico, ter-se-ia, mais uma vez, transformado e contribuído para a constituição do género tipicamente nordestino conhecido por *bumba-meu-boi*, registado pela primeira vez, no Recife, em 1840. Em finais do século XIX, com o regresso de emigrantes portugueses, muitos dos quais seriam naturais ou filhos de naturais da ilha Terceira, teriam trazido alguns ecos dos autos de *bumba-meu-boi*, que encontram terreno favorável nas danças já tradicionais na ilha. As danças da ilha Terceira, que já tinham uma tradição coreográfica própria, teriam adoptado e adaptado a dimensão dramática vinda do Brasil e adquirido as características fundamentais que ainda hoje conservam. Sendo assim, as danças da Terceira constituem um produto miscigenizado de elementos culturais de proveniências muito diferentes: os autos medievais portugueses apropriados e intervencionados por populações etnicamente híbridas de zonas equatoriais de ambos os lados do Atlântico (São Tomé e Príncipe e Nordeste Brasileiro, ambas ligadas à indústria açucareira), posteriormente transplantados para a ilha Terceira, onde integram uma tradição coreográfica já muito evoluída e de inspiração oriental. Segundo a hipótese explicativa de Fagundes Duarte, esta tradição cultural das danças da Terceira não teria passado directamente da Madeira mas através do Brasil, o que explica a existência de elementos semelhantes ao *bumba-meu-boi* do Nordeste brasileiro. O autor propõe um mapa que representa o percurso hipotético de alguns dos diversos elementos culturais de origens diversas, que, num dado momento da história, terão convergido num único ponto geográfico e dado origem a uma outra forma de cultura popular – as danças da Terceira. Luiz Fagundes Duarte afirma:

Estou convencido de que se deverá remontar a origem das "danças" à tradição teatral medieval que, levada da Península Ibérica pelas naus das Índias, se foi prolongar, num curioso processo de adaptações sucessivas a contextos outros, em novas tradições que, ao núcleo dramático original, juntaram as dimensões coreográfica e musical. (...) Quando, no século XIX, se verificou o regresso dos "brasileiros torna viagem" a Portugal, os que regressaram à Ilha Terceira foram ali encontrar uma

tradição de bailados de rua, remontada já ao século XVI, com fortes influências orientais (bailados aparatosos, trajos ricamente adornados de plumas, lantejoulas e galões) devidas talvez à importante localização da ilha na rota da Carreira das Índias – e à nossa imaginação, desprovida por enquanto de provas documentais apropriadas, não será difícil inter-relacionar as «danças» da Terceira com os resultados da combinação dos referidos bailados com a tal tradição dramático-coreográfica ibero-áfrico-brasileira.

Resumindo, a hipótese da origem das «danças terceirenses» resulta da rota de regresso da «carreira da Índia», que passava na ilha Terceira, e da cultura açucareira dos mestres de açúcar madeirenses deslocados para S. Tomé e depois para o Brasil e ainda do regresso dos emigrantes «brasileiros» à Terceira[16].

A cultura açucareira está também, inevitavelmente, presente na literatura das regiões açucareiras. Na Madeira, os romances etnográficos de Horácio Bento de Gouveia, nomeadamente *Águas Mansas* (1963) e *Canga* (1975), retratam a realidade rural do cultivo da cana-de-açúcar e da produção açucareira nos engenhos de mel e de aguardente, registando termos como *cana doce, canas de açúcar, soqueira de cana, toiceiras de cana de açúcar, engenho a vapor, engenhos de água, engenhos da cana, cilindros do engenho, alambique do engenho, garapa, armazéns da garapa, peneiro da garapa, cestos de bagaço, homens do bagaço, molhos de cana, bicho da cana, fornalha da caldeira, caldeireiro, fogueiro, laboração do engenho, cana bambu, cana da Índia, aguardente de cana, mel de cana, fábrica de vapor, fornalha, alambiqueiro do engenho, grau de aguardente, moenda de cana de açúcar, tacha para fazer mel, esfolha da cana, novidade da cana, plantação de cana, caldeira do alambique, açúcar de cana*. No Brasil, Gilberto Freyre, a partir de 1933, é o primeiro a chamar a atenção para o interesse e estudo da sociologia do açúcar, com a sua obra *Casa grande e senzala*, e José Lins do Rego escreve um conjunto de romances a retratar o ciclo da cana-de-açúcar.

Os portugueses foram os grandes responsáveis pela divulgação e desenvolvimento da cultura açucareira no Atlântico, a partir da ilha da Madeira, contribuindo para o aumento do consumo do açúcar, embora a generalização absoluta deste só se tenha realizado no início do século XIX, associado ao chá, café e chocolate.

[16] Luiz Fagundes Duarte (1989), «Policias e ladrões ou Em busca das origens das danças da Ilha Terceira», *Revista de Cultura Açoriana*, ano I, nº 1, Lisboa, Casa dos Açores, p. 25.

## 2. Estrutura do trabalho

Dividimos este trabalho em três partes. Na primeira, estudamos a terminologia e tecnologia históricas da produção açucareira e dos seus produtos, subprodutos e derivados, do Mediterrâneo ao Atlântico, a partir da documentação histórica da ilha da Madeira, complementada com documentação portuguesa anexa dos Açores, de Cabo Verde, de S. Tomé e do Brasil, regiões que recebem os termos e as técnicas do açúcar da Madeira, e documentação da Sicília, de Valência, de Granada e de Canárias. Utilizámos, nesta primeira parte diacrónica, o método semasiológico, procurando definir os conceitos dos termos registados na documentação, a partir dos contextos de ocorrências destes.

Na segunda parte, sobre a terminologia e tecnologia actuais da produção açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde, incluímos um capítulo sobre a evolução da tecnologia mediterrânica (Sicília, Valência e Granada) à tecnologia desenvolvida na ilha da Madeira e transplantada para as ilhas atlânticas e Brasil, a importância do Brasil na discussão da tecnologia madeirense e a situação tecnológica actual na ilha da Madeira, em Cabo Verde e no Brasil. No último capítulo, tratamos a terminologia e tecnologia actuais da produção açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão), apresentando um estudo comparativo entre os dois arquipélagos, a partir dos termos da produção açucareira recolhidos nos inquéritos etnolinguísticos, realizados nestas regiões em 1999. Nesta parte do estudo, utilizámos o método onomasiológico, partindo dos conceitos definidos no questionário lexical para recolher os termos ou designações correspondentes nas diferentes regiões açucareiras.

A terceira parte consiste num glossário principal das terminologias histórica e actual do açúcar, apresentadas na primeira e segunda partes do presente trabalho, e três glossários complementares: um de formas mediterrânicas, que não ocorrem na documentação madeirense; um de doces, relativo à manufactura de conservas e confeitos com os produtos açucareiros; e um de termos gerais, directa e indirectamente relacionados com a produção açucareira.

## 3. O tema

A cultura da cana-de-açúcar e a produção açucareira constituem, como dissemos, uma das actividades agrícolo-industriais mais antigas do arquipélago da Madeira. Quase extinta, tem merecido a atenção de muitos historiadores, mas o estudo da língua com ela relacionada tem muito a oferecer para o conhecimento da história da terminologia e da tecnologia da indústria açucareira no arquipélago.

O presente trabalho, centrado na ilha da Madeira, com referências comparativas aos principais espaços açucareiros do Mediterrâneo e do Atlântico, pretende ser um estudo descritivo-comparativo e interpretativo das terminologias açucareiras histórica e actual. Quer isto dizer que a ilha da Madeira constitui o epicentro do trabalho, por razões fáceis de compreender: a falta de estudo linguístico prévio, a acessibilidade dos materiais a recolher e a urgência de o fazer, antes do seu provável desaparecimento ou transformação, e o desejo de contribuir para a identificação e caracterização da cultura da região. Para tal fim, os espaços açucareiros anteriores do Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada) são importantes em termos comparativos, assim como os espaços atlânticos posteriores, nomeadamente Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, uma vez que a ilha da Madeira funciona como ponte de ligação entre o Mediterrâneo e o Atlântico, sendo exportadora dos termos e técnicas açucareiras. Assim, estudamos a terminologia da cultura açucareira na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico, examinada histórica e sincronicamente e situada no contexto românico, que lhe é natural. Só nesse contexto histórico abrangente podemos compreender a transmissão e desenvolvimento da cultura açucareira mediterrânica no Atlântico, a partir de um foco que é a ilha da Madeira. Por isso, procuramos fazer um estudo comparativo por campos semânticos da terminologia da produção açucareira: cultivo e colheita da cana, casa da moenda, casa das caldeiras, casa de purgar e casa de encaixar, partindo dos termos e conceitos agrícolas e manufactureiros e não apenas do comentário geográfico das diferentes regiões açucareiras.

Este estudo comparativo da terminologia açucareira, nos espaços mediterrânicos e atlânticos referidos, permite antecipar a datação de alguns termos açucareiros madeirenses, nomeadamente em relação a Granada, como é o caso do termo *tacha*, atestado primeiramente na Madeira, nas Canárias e na América e, apenas no século XVIII, na Andaluzia. Permite ainda verificar a extensão geográfica dos termos técnicos do açúcar de cana e identificar o aparecimento de novos termos nos espaços açucareiros do Atlântico. Constatamos que quase todos os termos que foram classificados por muitos lexicógrafos como brasileirismos ou americanismos são, na verdade, termos de origem europeia, muitos dos quais *madeirismos*, cuja primeira atestação ocorre na documentação madeirense, como é o caso dos termos *panela* e *rapadura*. Coloca-se, assim, a questão da relação existente entre a terminologia açucareira do Mediterrâneo, das ilhas atlânticas e da América. Existirá uma unidade terminológica entre estas regiões açucareiras, tendo como ponte, entre o Mediterrâneo e o Atlântico, a ilha da Madeira? Poderemos afirmar que há uma maior ligação entre a Madeira e a América do que com o Mediterrâneo, através de palavras de origem americana ou americanismos, como o termo *garapa* ou *guarapa*, devido à importação de açúcar do Brasil, nos séculos XVII e XVIII, e à emigração madeirense para a América?

Verificamos que o desenvolvimento da produção açucareira está associado à exportação de terminologia e tecnologia desta área de actividade. Assim, o Mediterrâneo é o primeiro espaço de difusão da cultura do açúcar na Europa. A importação de termos técnicos da produção açucareira do Mediterrâneo para a ilha da Madeira é favorecida, desde logo, porque o Infante D. Henrique manda buscar as plantas e mestres de açúcar à Sicília (ou a Valência) e também pelo facto de a Madeira ser um espaço aberto aos mercadores estrangeiros, principalmente italianos e valencianos. A terminologia açucareira recebida do Mediterrâneo desenvolve-se na Madeira, como resultado de uma conjuntura económica e administrativa própria, surgindo, nesta região, novos termos técnicos que, depois, são exportados para as ilhas açucareiras do Atlântico e para a América. Por sua vez, mais tarde, a América torna-se exportadora de terminologia e tecnologia do açúcar, devido ao grande desenvolvimento da sua produção açucareira.

A par do estudo histórico da terminologia do açúcar, através da documentação das diferentes regiões açucareiras do Mediterrâneo e do Atlântico, pretendemos fazer um estudo sincrónico, com base em inquéritos lexicais temáticos ou específicos sobre a produção açucareira actual, realizados na ilha da Madeira (com exclusão da ilha do Porto Santo, onde a produção açucareira foi praticamente inexistente, por falta de abundância de água e lenha) e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e Santo Antão), regiões de língua portuguesa onde ainda hoje há produção açucareira[17].

No glossário, procurámos reunir todas as informações históricas e actuais da cultura açucareira, resultantes da documentação histórica e dos inquéritos etnolinguísticos realizados. Trata-se de um inventário lexical, centro fulcral do nosso trabalho, que pretende estudar a história e a evolução semântica das palavras do açúcar, a partir da sua origem etimológica e ocorrências contextuais.

O tema do presente trabalho surgiu do estudo da documentação histórica da Madeira (dos séculos XV e XVI), utilizada na nossa dissertação de mestrado sobre a antroponímia primitiva da Madeira. Observámos, então, a ocorrência de abundantes referências à produção açucareira na documentação administrativa da Câmara Municipal do Funchal e na documentação alfandegária da ilha, referências que careciam de um exame linguístico adequado. Embora se trate de um estudo centrado no

[17] Não realizámos inquéritos linguísticos em S. Tomé, onde a produção açucareira está praticamente extinta, embora fosse interessante fazê-lo, sendo provável encontrar neste arquipélago os termos de Cabo Verde, pois a produção açucareira de S. Tomé era realizada, na sua maior parte, por emigrantes caboverdianos. Em relação ao Brasil, os estudos histórico-etnográficos e linguísticos sobre a produção açucareira já realizados revelam a conservação de muitos termos históricos do açúcar madeirense, em determinadas regiões isoladas e menos desenvolvidas, principalmente na produção de *rapadura*, em Minas Gerais, aproximando-se da situação actual de Cabo Verde. Cf. Marcelo Magalhães Godoy (2000), «Dinossauros de madeira e ferro fundido. Os centenários engenhos de cana de Minas Gerais: séculos XVIII, XIX e XX», *História e tecnologia do açúcar*, Funchal, CEHA, pp. 275-300.

açúcar, optámos por uma abordagem inclusiva, que abrange os materiais, profissões e produtos periféricos, que intervêm directa ou indirectamente na produção açucareira, e sem os quais não seria possível descrever o seu ciclo de modo completo. No entanto, eliminámos os termos muito gerais, que são lexemas sem interesse para este trabalho, por serem comuns a variadas actividades: *alfândega, almotacé, almocreve, tanque de água, tarefa de lenha, lenha, madeira, água, levada, virgens, rodete, cubos da água, roda da água, calha de madeira, carreto, cinza, cal, rego, espeque, escravos, senzala dos escravos, pesar e pesador*. Mantivemos alguns termos gerais, como *fogo*, devido à forma derivada *fogueiro*, por ser uma profissão importante no processo manufactureiro e industrial do açúcar, e *almoxarife* por ocorrer muitas vezes com o complemento determinativo *do açúcar*. Registámos, ainda, termos gerais que se referem às profissões artesanais ao serviço do engenho, como *carpinteiro* (*de engenhos*, que faz engenhos), *oleiro* e *ferreiro*; e aos oficiais administrativos, nomeadamente o *estimador dos canaviais*, o *lealdador do açúcar* e o *quintador do açúcar*, que garantiam a cobrança dos direitos reais da produção açucareira.

Vamos agora referir, com mais pormenor, as fontes utilizadas, a metodologia adoptada nos trabalhos de campo e o enquadramento teórico da análise linguística.

## 4. Fontes

Utilizámos como fontes, para todas as regiões estudadas, principalmente edições de documentos e apenas, pontualmente, alguns manuscritos inéditos. As edições utilizadas como fontes, confrontadas com os manuscritos, em geral, respeitam os critérios filológicos, permitindo-nos estudar os termos e discutir a sua etimologia com base na grafia fonética, o que, no entanto, nem sempre foi possível realizar. Apesar de algumas edições apresentarem uma actualização da grafia original dos manuscritos, não as excluímos por conterem importante terminologia açucareira. É o caso de alguma documentação valenciana que apresenta grafia castelhana actualizada, nomeadamente alguns documentos integrais transcritos em apêndice por Barceló e Labarta[18], e o caso de citações fragmentárias documentos, através de ensaios de historiadores, como é o caso de Pérez Vidal[19]. Utilizámos esta documentação como fonte de atestações por ser importante registar a ocorrência dos termos açucareiros nestes documentos e pelo facto

[18] Cf. C. Barceló, A. Labarta (1984), «Azúcar, tropigs y dos textos árabes valencianos», *Sharq al-Andalus. Estudios Arabes. Anales de la Universidad de Alicante (España)* nº 1: 55-70; C. Barceló, A. Labarta (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnel et de Botanique Appliquées*, vol. XXXV, pp. 175-193; C. Barceló, A. Labarta (1990), «La Industria Azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma, pp. 73-94.

[19] Cf. J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectologia y Tradiciones Populares.

da documentação desta região ser escassa. Embora fosse importante conhecer a forma original para reconstituir com segurança a história das palavras.

Salientamos a necessidade de deslocações a Lisboa e ao estrangeiro motivadas e justificadas pela pesquisa de fontes em arquivos e no terreno e pela consulta de bibliografia inexistente na Madeira e em Portugal. Assim, deslocámo-nos a Lisboa para aceder aos manuscritos, no Arquivo Histórico Ultramarino, no Arquivo Nacional da Torre do Tombo e na Biblioteca Nacional, confrontando-os com as edições dos documentos utilizados, no que respeita à documentação dos Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil e alguma documentação madeirense, que não se encontra no Arquivo Regional da Madeira. As deslocações à Sicília e a Granada, nomeadamente ao Archivio di Stato di Palermo e ao Archivo Municipal de Motril, visaram a procura de documentação histórica sobre a produção açucareira nestas regiões e de bibliografia sobre o açúcar inexistente em Portugal. No entanto, a impossibilidade de copiar os manuscritos, aliada ao curto período de tempo das estadias para a transcrição no local, levou-nos a utilizar as edições existentes de alguns documentos, procurando, sempre que possível, o seu confronto com o exame dos manuscritos.

Por impossibilidade de deslocação aos arquivos históricos de Valência e de Canárias, utilizámos as edições de documentos destas regiões, que encontrámos no Arquivo Municipal de Motril e na biblioteca da Universidade de Granada e que não tivemos oportunidade de confrontar com os originais. Assim, devido à larga mancha geográfica e histórica abrangida por este estudo, confiámos nas edições ou fontes editadas, embora nos tenhamos deslocado a algumas bibliotecas e arquivos para examinar os originais manuscritos, confrontando-os com as respectivas edições. Trata-se de fontes de diferentes origens geográficas e cronológicas, que procuram documentar, de forma homogénea e contínua, a produção açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico. As poucas fontes manuscritas utilizadas surgem com a indicação do fundo arquivístico e documental a que pertencem e a instituição onde se encontram, enquanto as fontes impressas surgem com a indicação da edição usada, por regiões geográficas, apresentando-se por ordem alfabética.

Para a ilha da Madeira, como toda a documentação histórica – notarial, administrativa e alfandegária –, referente ao açúcar, já se encontra publicada, utilizámos as edições existentes, confrontando-as com os manuscritos. A documentação das regiões atlânticas de língua portuguesa (Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil) funciona como fontes anexas e complementares da Madeira, de onde recebem a cultura açucareira. Para estas regiões açucareiras também utilizámos edições de documentos, que nem sempre foi possível confrontar com os manuscritos. Para Cabo Verde, dada a escassez de documentação editada com referências açucareiras, incluímos três manuscritos inéditos do AN/TT[20].

Dividimos as fontes madeirenses sobre a produção açucareira em documentação histórica (do século XV a XVII), incluindo a documentação anexa das regiões açucareiras de língua portuguesa (Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil); documentação contemporânea (séculos XIX e XX) e documentação oral contemporânea (inquéritos linguístico-etnográficos).

Não nos foi possível ter acesso nem tratar toda a documentação existente sobre a produção açucareira dos espaços mediterrânicos e atlânticos. No entanto, a documentação utilizada parece-nos ser representativa da terminologia e tecnologia de cada uma das regiões açucareiras estudadas.

### 4.1. Documentação Histórica

Utilizámos fontes históricas não literárias e literárias que nos dão informações terminológicas e tecnológicas sobre a produção açucareira das regiões estudadas: Sicília, Valência, Granada, Madeira, Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. Para a região da Sicília, a documentação histórica consultada é escassa e limitada, pois a produção açucareira termina em fins do século XVI e inícios do XVII. Para Valência, Granada e Brasil, utilizámos documentos que vão até ao século XVIII e, no caso de Granada, também de inícios do século XIX. Em relação a Granada, consultámos documentação do século XVI ao XIX, uma vez que ainda hoje há produção açucareira. No entanto, a terminologia actual granadina não faz parte do nosso estudo, nem a de Canárias, onde também ainda podemos encontrar produção açucareira, embora pouco significativa. Neste caso, a documentação consultada é dos séculos XV, XVI e XVII, por ser primitiva e a mais significativa, testemunhando uma grande presença de madeirenses no arquipélago e muitos portuguesismos relacionados com a indústria açucareira.

#### 4.1.1. Madeira

A documentação histórica da ilha da Madeira, que utilizámos como fonte, data do século XV e vai até ao século XVII. Trata-se de documentação rica e variada: notarial (*Testamento de António Teixeira* de 1535), literária (*As Saudades da Terra* de Gaspar Frutuoso e o *Códice Valentim Fernandes*), administrativa (*Vereações da Câmara Municipal do Funchal* e *Tombo Primeiro da Câmara Municipal do Funchal*) e alfandegária (*Livros de contas da ilha da Madeira*)[21]. Excluímos alguma documentação com

[20] Os materiais recolhidos nos inquéritos etnolinguísticos de Cabo Verde complementam a escassa documentação histórica desta região, revelando uma tecnologia rudimentar que nos permite comparar a produção actual caboverdiana com a produção primitiva da Madeira, reconstituindo-a.

escassas informações terminológicas do açúcar, por não serem significativas para o presente estudo[22]. Também não utilizámos como fonte as informações relativas à produção açucareira madeirense, que nos são fornecidas pelos estrangeiros que visitam a ilha da Madeira, nos séculos XV e XVI, nomeadamente a descrição da produção açucareira madeirense, realizada pelo italiano Giulio Landi, cerca de 1530, por se tratar de uma tradução. No entanto, usamo-las como referências importantes para a discussão da tecnologia e terminologia açucareiras da Madeira na época.

No caso do *Testamento de António Teixeira* de 1535, importante documento que nos dá muitas informações sobre a terminologia e a tecnologia da indústria açucareira da época, através de um inventário de utensílios do engenho, confrontámos as duas publicações do documento que apresentam formas e grafias diferentes: a edição do documento publicado no periódico *A flor do Oceano*[23] e a edição de Alberto Artur[24]. Utilizámos como fonte a primeira edição por ser mais fiável, conservando as grafias e formas originais[25]. Em relação ao *Códice Valentim Fernandes* (1506-1510), que nos dá informações sobre a produção açucareira nas ilhas do Atlântico, utilizámos a edição de José Pereira da Costa por conservar a grafia original do documento[26].

A cultura açucareira passa da Madeira para os Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. Por isso, incluimos como documentação anexa e complementar da

---

[21] Ao contrário dos séculos XV e XVI, época de grande desenvolvimento da produção açucareira na Madeira, em que abundam as fontes documentais com referências ao açúcar, a partir do século XVII até meados do século XIX, a produção de açúcar é escassa e praticamente inexistente, importando-se açúcar do Brasil, de Cabo Verde e de S. Tomé, o que explica a escassez de documentação para esta época, pois este é o período de grande produção vitivinícola, razão pela qual a produção açucareira é insignificante e sem interesse.

[22] Designadamente a «Ementa dos Livros de Vereações da Câmara do Funchal», L.º 1.º (1470-1472), L.º 2.º (1481-1482), L.º 3.º (1485-1486), *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. III, 1933: 30-34, 102-105, 129-138, pelo facto destas notas marginais serem posteriores às *Vereações*, sendo difícil determinar a sua datação. Excluímos também o documento «Reçençeamento dos foguos almas freguesias, e mais igrejas que tem a ilha da Madeira tirado pellos rois dos confições, assi em geral como em particular», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. II, 1932: 28-35, pelo facto dos escassos termos açucareiros referidos já terem sido registados em documentos anteriores e por isso serem pouco pertinentes neste documento de datação imprecisa. Também o *Livro das ilhas* foi excluído, porque a documentação relativa ao açúcar na Madeira, reunida neste livro, foi consultada noutras publicações. Excluímos ainda os textos literários *Zargueida. Descobrimento da ilha da Madeira*, poema heróico de Francisco de Paula Medina e Vasconcellos, e *Insulana* de Monoel Thomas. A documentoção de Flandres sobre a importação de açúcar da Madeira não foi contemplada neste estudo, por se encontrar redigida em flamengo antigo e não estar transcrita, impossibilitando o acesso a estas fontes

[23] Cf. *A flor do Oceano* de 7 de Outubro de 1865, nº 259, p. 2.

[24] Cf. Alberto Artur (1950), «Apontamentos históricos de Machico», *DAHM*, nº 1, vol. I, p. 8-9.

[25] A versão de Alberto Artur apresenta erros de leitura e tronscrição do documento, por exemplo: *bomba* por *pomba*, *correntes de ferro das formas* por *correntes de furo das formas*. Além disso, a versão do periódico é mais completa, pois dá-nos mais informações: *2 caldeiras de cobre assentadas nas fornalhas*, enquanto Alberto Artur reduz o texto a *2 caldeiras de cobre*. Registámos as seguintes diferenços gráficas, respectivamente, entre a edição de Alberto Artur e a edição do periódico: *coadura* e *coadoura*; *taxa grande de coser* e *tacha grande de cozer*; *raminhões* e *raminhois*; *correntes de pau* e *correntes de pao*; *coxas grandes de ter mel* e *coxos grandes de ter mel*; *sinos de meles* e *signos de melles*; *casa de purgar* e *casa de pargar*; *andainas de sinos* e *andaimos de sinos*.

[26] Cf. J. Pereira da Costa (1997), *Códice Valentim Fernandes (1506-1510)*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História.

Madeira alguns documentos destas regiões açucareiras, que mereciam um estudo exaustivo quanto à sua documentação histórica, principalmente a de S. Tomé e Brasil, devido à grande importância da sua produção açucareira. No entanto, esse estudo teve de ser limitado aos documentos mais antigos com mais referências à produção açucareira, pelo que esperamos que outros possam continuar o trabalho aqui iniciado.

Seleccionámos como fontes anexas da Madeira os documentos mais significativos e representativos da produção açucareira das regiões dos Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, dado que seria inviável abranger neste estudo toda a documentação histórica destas regiões de forma exaustiva. A inclusão de documentação anexa à Madeira resulta da necessidade de alargar o estudo da terminologia açucareira a estas regiões do Atlântico, o que nos ajuda a conhecer a terminologia e tecnologia históricas do açúcar, transplantadas da ilha da Madeira, e permite-nos complementar e clarificar a definição de termos obscuros da documentação histórica madeirense, confirmando a expansão da terminologia açucareira da Madeira no Atlântico e registando termos que embora não documentados teriam existido nesta região. É o caso de termos que surgem em Granada e no Brasil e não ocorrem na Madeira nem nas Canárias.

Quanto aos Açores, apesar da sua produção açucareira insignificante, existe documentação que nos dá informações sobre a tecnologia e terminologia do açúcar, transplantadas da Madeira para aquela região. Para os Açores, utilizámos, como fonte anexa da Madeira, apenas o texto de Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra*, que descreve o início da produção e indústria açucareira na ilha de S. Miguel.

A documentação histórica de Cabo Verde com referências à produção açucareira é escassa e pouco explícita, comparativamente à documentação da Madeira e de Canárias. Utilizámos como fonte o texto de Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra*, com referências à produção açucareira de Cabo Verde; as informações do *Códice Valentim Fernandes* sobre a produção açucareira de Cabo Verde; alguns documentos transcritos por António Brásio nos *Monumenta Missionaria Africana*, referentes à produção açucareira caboverdiana; três manuscritos inéditos do Arquivo Nacional da Torre do Tombo; fragmentos de documentos referidos por António Correia e Silva, no primeiro volume da *História Geral de Cabo Verde*; e dois pequenos documentos publicados no segundo volume ou *Corpo Documental da História Geral de Cabo Verde*, uma vez que são escassas as referências ao açúcar de Cabo Verde, pois a maior parte da documentação publicada neste volume diz respeito à produção de algodão. Não referimos a documentação da costa da Guiné, publicada por Brásio, por apresentar escassas referências à produção açucareira.

Inicialmente, limitámos o âmbito geográfico do trabalho, no Atlântico, à Madeira, Canárias e Cabo Verde, excluindo a documentação de S. Tomé e do Brasil, mas, pos-

teriormente, surgiu a necessidade de incluir importantes documentos do Brasil, que nos ajudam a esclarecer a terminologia e tecnologia históricas do açúcar da Madeira, transplantadas para o Atlântico. Mais tarde, verificámos ser pertinente incluir também documentação de S. Tomé, por se tratar de uma importante região açucareira de referência obrigatória e por anteceder cronologicamente à produção açucareira do Brasil.

Para S. Tomé, utilizámos um relatório de 1529, publicado pelo Padre António Brásio, nos *Monumenta Missionaria Africana;* as informações do *Códice Valentim Fernandes* e ainda três documentos publicados por Silva Marques, nos *Descobrimentos Portugueses*. Confrontámos estas edições com os manuscritos, utilizando os documentos editados por respeitarem os critérios filológicos e serem de mais fácil manuseamento. Não utilizámos como fonte o texto do piloto anónimo português do século XVI, datado de 1540-41, por Arlindo Manuel Caldeira, na edição *Viagens de um piloto português do século XVI à costa de África e a São Tomé*, por ser desconhecido o texto original do qual apenas temos a tradução italiana, traduzida para português por Mendo Trigoso com o nome *Navegação de Lisboa à ilha de S. Tomé* e, depois, publicada numa edição actualizada intitulada *Viagem de Lisboa à ilha de S. Tomé* por Augusto Reis Machado. No entanto, este texto apresenta um indiscutível valor documental, sobretudo nas questões de história económica e social da ilha de S. Tomé, sendo uma referência obrigatória neste estudo, pelo facto de relatar a produção açucareira são-tomense e a qualidade do seu açúcar, principal fonte do comércio desta ilha, em meados do século XVI.

Para o Brasil, utilizámos edições dos *Tratados da terra e gente do Brasil* (1583-1598), texto de Fernão Cardim, datado de finais do século XVI; os *Diálogos das grandezas do Brasil*, texto de Ambrósio Fernandes Brandão, datado de 1618; a *História do Brasil* (1500-1627), datada de 1628, de Frei Vicente do Salvador; o «Sermão décimo quarto» dos *Sermões* do Padre António Vieira, pregado à irmandade dos negros de um engenho de açúcar da Baía, em 1633; e a edição fac-símile do texto de André João Antonil, *Cultura e opulência do Brasil* (1711), que apresenta a descrição mais completa e pormenorizada que conhecemos da terminologia e tecnologia do açúcar, permitindo reconstituir a produção açucareira madeirense, conservada no Brasil, embora apresentando já algumas inovações técnicas. Não utilizámos como fonte o *Códice de Costa Matoso*, cronista do século XVIII, que descreve a fabricação de açúcar e aguardente, nas primeiras décadas de funcionamento dos engenhos de cana em Minas Gerais, por necessidade de limitar as fontes aos textos mais antigos com mais referências à produção açucareira. Embora a documentação consultada seja a mais representativa, seria interessante incluir ainda muita outra documentação brasileira existente.

Seria importante abranger toda a documentação destas regiões com referências açucareiras, o que infelizmente não é viável no nosso trabalho.

Por razões que ficarão mais claras no capítulo III, compreendemos a necessidade de realizar pesquisas em vários centros documentais da bacia do Mediterrâneo ocidental e nas Canárias.

### 4.1.2. Sicília

Realizámos uma deslocação à Sicília, porque esta foi uma região mediterrânica de importante produção açucareira e o primeiro espaço românico, no Mediterrâneo, onde se desenvolvem a terminologia e a tecnologia do açúcar e de onde a cana-de-açúcar com os seus termos e técnicas foi transplantada para Valência e para a Madeira. Aí, procurámos documentação histórica sobre a produção açucareira desta região, no Archivio Communale di Palermo e no Archivio di Stato di Palermo. Neste último, reunimos doze documentos inéditos (gentilmente transcritos pelo historiador Antonino Morreale), que tivemos oportunidade de confrontar com os manuscritos originais, além de documentos editados em apêndice por Rebora (1968) e documentos citados por Trasselli (1982) (Ver fontes documentais sicilianas na bibliografia). Embora a documentação estudada seja representativa da produção açucareira siciliana, reconhecemos que seria importante consultar mais documentação e documentação mais antiga desta região.

### 4.1.3. Valência

Para a região de Valência, dada a escassez de documentação, apenas conseguimos reunir três documentos publicados isoladamente, que parecem ser os mais representativos da terminologia da produção açucareira desta região: *Cronica de Viciana* de 1564, publicada por Barceló e Labarta em 1988; *Inventario del Trapiche del Ráfol* de 1514, publicado por Barceló e Labarta em 1990; *Inventario de Bienes de los llocs del comtat de Villalonga: eines de la casa del trapig de sucre* de 1607, editado por Santonja em 1990. Incluímos ainda a documentação valenciana citada de forma fragmentária por Pérez Vidal (1973), nomeadamente os textos de Mayáns (1766) e de Escolano (1610), que nos dão informações sobre o funcionamento do engenho de Oliva[27]. Recorremos a edições dos documentos e a documentação fragmentária citada em obras historiográficas, visto não termos tido a oportunidade de deslocação a Valência para examinar os manuscritos e conseguir a edição integral de alguns textos e por as edições utilizadas serem fiáveis e significativas, porque nos dão importantes informações sobre a produção açucareira na região e a respectiva terminologia.

[27] Não conseguimos consultar a edição do documento *Inventário de 1652 de la casa de la señoria de Daimus de 1642*, por só existir em Madrid e Valência, regiões onde não nos foi possível deslocar. Este documento foi transcrito e editado por F. Pons Monjo, em 1984, segundo referência de J. A. Gisbert Santonja (1990), «En torno a la producción y elaboración de azúcar en las comarcas de la Safor – Valencia – y la Marina Alta – Alicante. Siglos XIV-XIX. Arquitectura y la evidencia arqueológica», *Actas del Segundo Seminario Internacional. La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma, p. 253.

### 4.1.4. Granada

Realizámos uma deslocação a Granada, mais precisamente ao Arquivo Municipal de Motril, onde, por motivos de conservação, não nos foi possível fotocopiar os manuscritos dos séculos XVI a XIX, já editados por Dominguez Garcia (1991 e 1995), que confrontámos com os documentos originais. A edição de documentos de Motril e Granada, realizada por Dominguez Garcia, respeita os critérios filológicos, incluindo a crónica *La epidemia de peste en Motril 1679*, de Niño de la Puente y Guevara, publicado em 1680, a qual confrontámos com a edição fac-similada do texto.

### 4.1.5. Canárias

Na documentação histórica de Canárias, os termos do açúcar que encontrámos são, na sua maioria, portuguesismos de origem madeirense, a que ousadamente chamamos *madeirismos*, por serem termos técnicos que surgem e/ou se desenvolvem na ilha da Madeira com o incremento da produção açucareira nesta região[28].

Consultámos as edições dos seguintes documentos de Canárias, que utilizámos como fontes: *Acuerdos del cabildo de Tenerife I* (1497-1507), *Acuerdos del cabildo de Tenerife II* (1508-1513), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife III* (1514-1518), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV* (1518-1525), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife V* (1525-1533), *Datas de Tenerife (I e II)*, *Ordenanzas de la Isla de Tenerife (compiladas pela primeira vez em 1540 e recompiladas depois em 1670)* e *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria de 1531*. Embora não tenhamos confrontado as edições com os documentos originais, estas parecem respeitar critérios filológicos, conservando a grafia original. Utilizámos ainda como fontes alguns documentos resumidos com grafias actualizadas, uma vez que não nos foi possível ter acesso aos documentos originais e integrais, designadamente *Protocolos de Rodrigo Fernández I e II (1520-1526)*, *Protocolos de Alonso Gutierrez I e II (1520-1525)*, *Protocolos de Hernán Guerra (1510-1511)*, *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga (1507-1508)*, *Documentos Canarios en el Registro del Sello I e II (1476-1517)*. Não excluímos esta documentação por apresentar referências importantes para a história da terminologia e tecnologia açucareiras[29].

[28] Termos que, provavelmente, não existiram no continente português, onde a produção açucareira foi muito breve e quase insignificante, não havendo, portanto, muito documentação, razão pela qual o território continental português não é contemplado neste estudo.

[29] O importante documento de 1615, publicado na Cidade do México por Francisco Hernandez, que descreve as técnicas agrícolas e industriais da manufactura açucareira em Gran Canaria e que se destinava a instruir os cultivadores do Novo Mundo, não foi utilizado como fonte, por dificuldades de acesso ao documento original, bem como de consulta da sua edição.

### 4.2. Documentação Contemporânea

Como já referimos, a Madeira é a região para a qual apresentamos maior número e variedade de documentação histórica sobre a produção açucareira. Relativamente à documentação contemporânea, encontramos documentos de natureza técnica (*Estatística Industrial do Districto do Funchal* de 1863), legislativa (*Diplomas do Regimen Saccharino da Madeira*) e literária (dois romances de Horácio Bento Gouveia), a partir da segunda metade do século XIX e no século XX, que retratam a produção açucareira da época, depois da reintrodução da indústria do açúcar e da máquina a vapor na ilha[30].

Na documentação contemporânea da Madeira, incluímos ainda alguns documentos manuscritos inéditos do Arquivo Regional da Madeira, nomeadamente o «Registo de copia da postura de 11 de Agosto de 1836 contra o uso da cachaça», das *Posturas de 1805-1839 da Câmara Municipal do Funchal*, e o «Ofício do governador de 1865 aos donos das fábricas de espremer cana doce», do livro *Authoridades diversas 1862-1869*. Utilizámos também como fontes pontuais: o «Decreto de 21 de Outubro de 1863: classificação dos estabelecimentos insalubres, incommodos ou perigosos», da *Collecção official da legislação Portugueza*; a «Carta de "o patriota" ao redactor» do periódico madeirense *A flor do Oceano* nº 69 de 27 de Março de 1836 e o «Annuncio. Venda de garapa» em *O Clamor público* nº 36 de 22 de Janeiro de 1855[31].

Apresentamos a documentação contemporânea separadamente da documentação histórica, na segunda parte deste estudo, juntamente com a documentação oral contemporânea, uma vez que a terminologia açucareira daquela documentação se aproxima dos materiais recolhidos nos inquéritos etnolinguísticos, realizados na ilha da Madeira, correspondendo à segunda fase da produção açucareira da região, que surge, como já referimos, depois da revolução industrial.

### 4.3. Documentação Oral Contemporânea

Limitámos a recolha de documentação oral contemporânea à ilha da Madeira e a Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão), regiões de língua portuguesa onde

---

[30] O retorno da indústria açucareira à ilha da Madeira, em meados do século XIX, foi fomentado pela crise vitivinícola nesta região, pela crise da produção açucareira no Brasil com o fim da escravatura e pela revolução industrial com a introdução de fábricas mecanizadas a vapor, originando documentação variada sobre a produção açucareira recente da Madeira, sobretudo legislativa e técnica, mas também literária, permitindo datar a primeiro atestação de alguns novos termos, ainda actuais, que surgem em meados do século XIX, como é o caso do termo *garapa*.

[31] Excluímos as informações fornecidas pelo *Diário de Notícias* do Funchal, que surge a partir de 1876, com referências à produção dos fábricas açucareiras da ilha da Madeira, a regulamentação sobre as fábricas de moer cana de açúcar, de 31 de Dezembro de 1852, e a isenção de direitos na importação de maquinaria, caldeiras e mais utensílios necessários para o fabrico dos produtos de cana doce, de 14 de Julho de 1855, do *Livro da Alfândega do Funchal*, nº 707, entre outros, por necessidade de limitar a documentação consultada.

ainda hoje encontramos produção açucareira. Por isso, nelas realizámos um questionário lexical específico ou temático dessa actividade, através do método onomasiológico, partindo do conceito ou significado para o termo ou significante, o que nos permite estudar não só a terminologia e tecnologia actuais mas também a vitalidade das palavras e técnicas históricas do açúcar, verificando em que medida a evolução técnica se reflecte na língua (léxico e semântica), conduzindo à perda ou adaptação da terminologia tradicional, por desaparecimento ou transformação dos antigos referentes.

## 5. Metodologia

Dada a natureza do problema, empregámos um método misto, resultando na combinação das fontes históricas e contemporâneas (documentação escrita) e das fontes orais (inquéritos lexicais etnolinguísticos), partindo da realidade histórica para a actualidade da produção açucareira. Este método permite realizar o estudo comparativo das terminologias açucareiras histórica e actual, dando conta da extinção de termos e técnicas antigas da produção açucareira, bem como da vitalidade, sobrevivência e adaptação de alguns termos históricos à nova realidade técnica e do surgimento de novos termos resultantes de novas tecnologias. Assim, recorremos ao método tradicional de estudo da mudança linguística terminológica do açúcar, através da análise de *corpora* escritos e orais[32].

Partimos da documentação histórica consultada, das regiões açucareiras estudadas, donde recolhemos a terminologia do açúcar apresentada no *corpus*, citado no glossário, através do método semasiológico – inventário dos significados ligados a um mesmo significante –, procurando definir os conceitos correspondentes, a partir do contexto, muitas vezes insuficiente e pouco claro, e registando as palavras por regiões e datas. Em contrapartida, nos inquéritos lexicais realizados na ilha da Madeira e em Cabo Verde, servimo-nos do método onomasiológico, inventário das designações associadas a um mesmo conceito, partindo dos conceitos para recolher os termos correspondentes, localizados por pontos de inquérito.

Para reunir todo este material, optámos pela elaboração de uma ambiciosa base de dados de todas as palavras com interesse, retiradas da documentação, e respectivas variantes gráficas e fonéticas com indicação do contexto, data, região, fonte, volume e página. Pretendíamos que ela permitisse cruzar informações das ocorrências das palavras do açúcar e respectivas variantes, no seu contexto, por regiões, fontes e datas,

[32] Não tomámos como fonte os atlas linguísticos existentes das regiões açucoreiras estudadas, dado que estes nem sempre contemplam a área da actividade açucareira, em muitos casos já extinta, pelo que as comparações seriam difíceis de realizar.

o que facilitaria o estudo descritivo-comparativo e interpretativo dos termos e da sua origem, história e evolução. No entanto, ela acabou por se manifestar menos produtiva do que desejávamos, devido ao facto de o *corpus* ser muito complexo, apresentando formas sicilianas, valencianas, castelhanas e portuguesas, diferentes tipos lexicais para designar o mesmo conceito e muitas variantes gráficas, fonéticas, morfológicas e sintácticas[33]. A nossa base de dados terminológicos do açúcar, elaborada com toda a documentação histórica das diferentes regiões açucareiras estudadas e com a documentação contemporânea escrita da ilha da Madeira, acha-se disponível para ser utilizada em pesquisas de outra natureza. Não apresentamos toda a documentação referida no glossário, seleccionando apenas as atestações mais antigas ou primeiras datações das formas e os seus contextos mais ilustrativos e simplificamos as entradas lexicais, reduzidas às formas infinitivas dos verbos e às formas singulares dos nomes e adjectivos (V. Parte III: Estrutura do glossário).

No que concerne à documentação oral, não organizámos os dados recolhidos numa base de dados por diversas razões: menor complexidade dos dados; por corresponder apenas a duas regiões açucareiras, Madeira e Cabo Verde, embora com algumas diversidades internas (no caso de Cabo Verde as ilhas de Santiago e de Santo Antão); por não surgirem datas e épocas diferentes; por não apresentarmos a contextualização destes termos, visto ser dispensável para a definição do significado dos termos, pelo facto de utilizarmos um método onomasiológico nos inquéritos linguísticos, ao contrário da documentação histórica, onde o contexto é fundamental para a definição dos termos, em regiões e datas muito diversas.

A elaboração dos questionários linguísticos, internamente organizados por campos semânticos: cultivo e colheita da cana, extracção do sumo da cana, fabrico de mel, fabrico de açúcar e fabrico de aguardente, parte de estudos de prospecção *in loco*, junto de agricultores de cana-de-açúcar e trabalhadores dos engenhos, na ilha da Madeira, e, no caso de Cabo Verde, a partir de estudos de etnografia desta região, nomeadamente *Cabo Verde: Retalhos do quotidiano* de João Lopes Filho. A constituição e estrutura do questionário foi várias vezes reformulada e acrescentada, ao longo da realização dos inquéritos e à medida que surgiam referências a novas realidades ainda não contempladas no questionário. Este, depois de aplicado na ilha da Madeira[34], nas localidades onde existe ou existiu produção açucareira, foi adaptado à realidade técnica e sócio-cultural das ilhas de Cabo Verde, sem, no entanto, perder de vista o objec-

[33] Mesmo assim, ela revelou-se um instrumento importante, sem o qual não teríamos realizado o glossário. É constituída por seis mil registos, cada um com vários campos: palavra, data, fonte, contexto, categoria, forma derivada ou composta. Na base de dados, os registos das palavras foram realizados sem normalização gráfica, ou seja, com as formas que surgem na documentação. Assim, registámos as palavras nas suas diferentes formas: singular e plural, variantes gráficas e morfológicas, verbos no infinitivo e conjugados, formas simples e complexas.

[34] Não realizámos inquéritos linguísticos na ilha do Porto Santo, porque, devido às características climáticas, nunca houve produção açucareira significativa nesta ilha, nem nenhum engenho de açúcar, ou, pela menos, se existiu não parece estar documentado.

tivo de comparação das informações recolhidas nos dois arquipélagos.

A documentação resultante dos inquéritos lexicais foi gravada em registo magnético com microfone. Os inquéritos realizados são essencialmente lexicais, sem inquirições fonético-fonológicas, o que explica a ausência de transcrições fonéticas sistemáticas, pois apenas assinalamos e transcrevemos formas relevantes com interesse comparativo a nível dialectal ou inter-regional, no vocalismo ou consonantismo. Não apresentamos os materiais linguístico-etnográficos, recolhidos na Madeira e em Cabo Verde, em atlas dialectais, pelo facto das ilhas apresentarem grande unidade interna, registando-os no glossário, juntamente com a terminologia histórica e contemporânea do açúcar.

### 6. Enquadramento teórico: método *Wörter und Sachen*

Este estudo enquadra-se no método *Wörter und Sachen*, em português *Palavras e coisas*, que originou importantes trabalhos na área da linguística românica, nomeadamente *El mobiliario popular en los países románicos* de Fritz Krüger (1963), *Coisas e palavras. Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica* de Herculano de Carvalho (1953) e *Áreas linguístico-etnográficas românicas (processos tradicionais de moldar o queijo)* de Maria José de Moura Santos (1991). Também nós nos propomos reconstituir as palavras e as coisas do açúcar num estudo linguístico e histórico das áreas açucareiras românicas do Mediterrâneo e do Atlântico. Este método justifica-se em áreas etnoculturais que não foram estudadas do ponto de vista linguístico, continuando a ser útil e necessário no estudo de actividades tradicionais e artesanais, pois cada ano que passa perdem-se produtos e técnicas tradicionais, substituídos por produtos em série de fabrico industrial, e, consequentemente, perdem-se também as palavras ou termos que designam essas realidades tradicionais manufactureiras ou pré-industriais. Por isso, é urgente a sua aplicação para recolher o material lexical agrícola e técnico dos engenhos, que corre o risco de desaparecer, nomeadamente a terminologia popular da cultura açucareira tradicional, que está em vias de extinção ou transformação. Como escreve Manuel Alvar:

si viven aún, con nombre distinto, escuelas que, al parecer, estaban perdidas en el tiempo, no llama la atención que la dialectología tenga, todavía bastante que decir. Porque los métodos tradicionales, adaptados a las exigencias de nuestro tiempo, no están exhaustos: muchos dialectos románicos quedan por inventariar y conocer, y sin la posesión de esos datos inmediatos carecería de sustento cualquier clase de especulación ulterior[35].

[35] Manuel Alvar (1983), *Estructuralismo, geografía lingüística y dialectología actual*, Madrid, Biblioteca Románica Hispánica, Editorial Gredos, p. 19.

O método *Palavras e Coisas*, criado por Rodolfo Meringer e Hugo Schuchardt, no início do século XX, fundamenta-se na ideia de não se poder fazer o estudo e a história das palavras sem a história das coisas, pretendendo explicar a relação existente entre a palavra e o objecto designado, entre a lexicologia e a etnografia ou entre o léxico e a civilização. Karl Jaberg, a propósito das informações sobre a forma dos baloiços em Portugal, escreve: «L'étude des mots ne saurait se faire sans l'étude des choses.»[36]. Não podemos estudar as palavras sem estudar as coisas e respectivos conceitos, ou seja, não podemos estudar a terminologia do açúcar sem estudar a sua tecnologia. Schuchardt, considerando ser a coisa anterior ao nome, prefere inverter a ordem conhecida para *Sachen und Wörter,* no que é seguido por Herculano de Carvalho e Serafim da Silva Neto com *Coisas e Palavras*. Herculano de Carvalho cita Hugo Schuchardt: «em relação às palavras, os objectos é que são primaciais e fixos, as palavras encontram-se-lhes ligadas e movem-se à sua volta»[37]. Por isso, o autor começa por apresentar uma descrição etnográfica dos objectos e técnicas e só depois realiza o estudo linguístico das suas designações ibero-românicas. Herculano de Carvalho esclarece:

O objecto é a realidade – a palavra apenas o sinal que evoca essa realidade. Se começarmos pois por analisar e estudar os objectos, como existentes por si, quando daí passarmos ao estudo das palavras, muitos problemas se encontrarão já de antemão resolvidos[38].

No nosso estudo, seguimos a fórmula *Palavras e Coisas*, apresentando primeiro o estudo linguístico das designações românicas das técnicas e produtos açucareiros ou terminologia do açúcar, nas regiões estudadas, e, depois, o estudo e a descrição da evolução da tecnologia e respectiva terminologia, do mundo mediterrânico até à realidade atlântica actual. Verificamos que a terminologia do açúcar é inseparável da tecnologia da produção açucareira, assim como as palavras das coisas; por isso, no último capítulo, apresentamos um estudo comparativo linguístico-etnográfico, descrevendo a terminologia e a tecnologia actuais da produção açucareira da ilha da Madeira e de Cabo Verde. Como escreve Serafim da Siva Neto, não podemos separar a história da palavra da história da civilização humana, pois a língua é «expressão da sociedade, inseparável da história da civilização.»[39]. Este autor acrescenta que o método *Palavras e Coisas*, ou melhor, *Coisas e Palavras* consiste no estudo das coisas, da sua história, origem e evolução, citando Rodolfo Meringer, um dos iniciadores deste método, que escreve:

---

[36] Karl Jaberg (1946), «Géographie linguistique et expressivisme phonétique: les noms de la balançoire en portugais», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. I, tomo 1, Coimbra, p. 3.

[37] *Apud* J. Herculano de Carvalho (1953), *Coisas e palavras. Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica*, sep. de *Biblos*, vol. XXIX, Coimbra, p.x.

[38] Idem, *ibidem*, pp.x-xi.

[39] Serafim da Silva Neto (1986), *Introdução ao estudo da língua portuguesa no Brasil*, Rio de Janeiro, Presença, 5ª Edição, p.13.

A charrua, o tear e a casa têm igualmente a sua origem no espírito, e por isto são tão interessantes como uma lenda, como uma superstição, como uma cançãozinha popular. Todas as bagatelas da casa e do casal rústico, os trastes da casa, os instrumentos agrícolas, o carro, as técnicas das indústrias caseiras e das indústrias manuais, etc., tudo isso ofereceria o mais alto interesse, porquanto uma quantidade de velhas palavras viriam à luz[40].

O estudo das palavras e das coisas recorre a factores extralinguísticos histórico-geográficos e etno-culturais para explicar a origem e a história dos diferentes tipos lexicais por regiões açucareiras. Kurt Baldinger acentua a vertente interdisciplinar do estudo da origem e história das palavras:

[le mot] se trouve au milieu d'un réseau complexe de relations, sur deux plans très différents: sur le plan linguistique et sur le plan humain. Sur le plan linguistique une orientation structurale au sens le plus large en est la conséquence. Sur le plan humain, il s'agit de retrouver le trait d'union entre l'histoire du mot et l'histoire de l'homme en tant qu'être historique, social et culturel[41].

A história da palavra, da sua forma e significado, deve ser o ponto de partida para chegar à sua origem ou etimologia, como escreve Kurt Baldinger: «L'etymologie au sens moderne, c'est donc la biographie du mot. Sa naissance, dont s'occupent exclusivement l'ancienne étymologie, n'est que le point de départ.»[42]. A história das palavras está, geralmente, associada à história das coisas. As palavras são etiquetas das coisas, mas nem sempre a vida das palavras acompanha a vida das coisas até à morte, pois as palavras podem continuar para além da realidade que designam, transferindo-se para outros objectos ou conceitos, como é o caso do termo *trapiche*, que, na Madeira e no Brasil, com o desaparecimento do moinho de açúcar movido por animais, passa a denominar outras realidades.

O método *Palavras e Coisas* ou *Coisas e Palavras* associa-se à geografia linguística, à dialectologia e à etnografia comparada dos povos românicos, originando estudos onomasiológicos. Estes estão na base da elaboração dos atlas linguísticos, que partem dos conceitos para chegarem às denominações, cartografando todas as denominações que um conceito e/ou objecto apresentam na(s) área(s) estudada(s). O método põe em primeiro plano o aspecto semântico da palavra em detrimento da fonética, mediante o estudo das coisas e da origem e história da palavra. A partir deste estudo, podemos verificar em que medida os termos tradicionais conservam a primazia

[40] *Apud* Idem, *ibidem*, p. 199.
[41] Kurt Baldinger (1959), «L'étymologie hier et aujourd'hui», *Cahiers de l'Association Internationale des Etudes Françaises*, nº 11, pp. 233-264.
[42] Idem, *ibidem*, p. 234.

sobre as inovações e se um objecto apresenta denominações escassas ou abundantes. A origem e a difusão de novos termos está estritamente ligada à origem e difusão das coisas designadas por esses termos. Assim, este método inscreve-se no campo da geografia linguística e da etnolinguística, estudando os nomes ou denominações antigas das coisas, os nomes modernos de objectos ou coisas antigas e a concorrência de formas antigas e modernas. Trata-se do estudo dos termos e dos objectos denominados por estes, da história das palavras e das coisas. A coisa é simultaneamente conceito e objecto denominado pela palavra. É raro que o objecto seja influenciado pela denominação, pois a palavra pode mudar e a coisa permanecer invariável. Assim, nascem os sinónimos históricos (sucessivos no tempo), que traduzem uma mudança na visão do objecto por parte do homem. As mudanças das coisas podem ser acompanhadas por mudanças das palavras, mas também pode ocorrer uma mudança da coisa e a palavra permanecer inalterada, como acontece nos seguintes termos da produção açucareira: *engenho de água* e *engenho* (*fábrica a vapor*), na Madeira; e *trapiche* (*de bois*) e *trapiche a motor*, em Cabo Verde.

A relação do método *Palavras e Coisas* com a geografia linguística surge pela primeira vez no Atlas de França (1905-1911), realizado por Jules Gilliéron, que põe em prática a fórmula criada por Schuchardt e por Meringer, da relação entre a palavra e a coisa, marcando o desenvolvimento da geografia linguística, como escreve Isabel Hub Faria:

O nascimento da geografia linguística como disciplina autónoma está associado à elaboração do *Atlas Linguistique de la France* (ALF) (1902-1910) de J. Gilliéron e E. Edmont, que é o primeiro atlas linguístico a orientar-se pelos critérios mais rigorosos que esta disciplina veio a adoptar. A geografia linguística é, desde então, entendida como o estudo cartográfico dos dialectos[43].

Por sua vez, Karl Jaberg e Jacob Jud, no *Atlas linguístico italo-suiço* (1928-1950), incluem o estudo etnográfico, seguindo os alicerces da geografia linguística propostos por Jules Gilliéron. Karl Jaberg inicia, assim, os estudos linguísticos por regiões, em que os atlas regionais complementam os nacionais, com uma visão específica de determinada região, e respectivas particularidades linguístico-etnográficas e histórico-geográficas, em dialectos de determinados domínios linguísticos.

A geografia linguística estuda as palavras no espaço e no tempo, associando-se à etnografia, contribuindo, deste modo, para o estudo das relações entre as palavras e as coisas, dando primazia ao estudo semântico da palavra, como designação da coisa,

[43] Isabel Hub Faria (org.) (1996), *Introdução à linguística geral e portuguesa*, Lisboa, Caminho, Colecção Universitária, Série Linguística, p. 484.

e à história das palavras e das coisas, do método *Palavras e coisas* e da onomasiologia, partindo dos conceitos ou coisas para as palavras ou termos, pois a origem e difusão dos termos está intimamente ligada à origem e difusão das técnicas designadas. Albert Dauzat escreve:

La géographie linguistique (...) s'attache à l'histoire des mots, qui sans doute n'a pas été négligée auparavant, mais qui n'avait guère été envisagée sous cet aspect: la distribution géographique des vocables – leurs migrations, leur extension, leur recul, les rencontres, les chocs, les altérations survenus au cours de ces voyages[44].

A geografia linguística estabelece relações cronológicas, históricas, biológicas e outras entre os termos das diferentes regiões linguísticas estudadas, procurando explicar a origem e a evolução das palavras em questão. Assim, tanto o estudo da etimologia (origem e história das palavras) é muito importante, como o estudo das variantes e das alterações fonéticas, pois esta área de estudo visa também a análise dos fenómenos linguísticos localizados no seu espaço geográfico, ou seja, a forma e a distribuição geográfica de determinada palavra, descrevendo, interpretando e explicando os diferentes tipos lexicais. Deste modo, a geografia linguística permite reconstruir o tesouro lexical de determinada actividade em diferentes regiões, baseando-se na distribuição geográfica das palavras, delimitando zonas conservadoras e inovadoras, emigração de palavras e neologismos. O método da linguística espacial pode ainda estabelecer relações cronológicas entre diversos fenómenos linguísticos e fronteiras dialectais, geralmente determinadas por condicionantes histórico-culturais, como é o caso das diferenças linguísticas entre as ilhas de Santiago e de Santo Antão, em Cabo Verde.

A geolinguística ou geografia linguística recorre aos conhecimentos históricos e geográficos das regiões estudadas para interpretar a variação linguística e descrever os dados recolhidos, interpretando a distribuição geográfica ou areal dos diferentes tipos lexicais, observando os termos com força expansiva e regressiva e materializando-se em atlas linguísticos ou em glossários dialectais. Segundo Karl Jaberg[45], as palavras emigram, por isso existem tipos lexicais diferentes que são, geralmente, formas invasoras. No entanto, por economia linguística, as terminologias tendem a eliminar os sinónimos resultantes de tipos lexicais invasores, nomeadamente, na Sicília, o termo *masara*, para denominar o moinho de açúcar, perde terreno face ao nome *trappetu*; em Valência, os termos sicilianos *cannamelis* e *cantaris* são substituídos pelas formas valencianas *canyamel* e *porró*; em Granada, o termo de origem árabe *aduana* desaparece em função dos termos greco-latinos *trapiche* e *engenho*.

[44] Albert Dauzat (1928), *Essais de géographie linguistique*, Paris, Librairie Champion, p. 46.
[45] Cf. Karl Jaberg (1959), *Geografía lingüística. Ensayo de interpretación del Atlas Lingüístico de Francia* (Trad. de A. Llorente y M. Alvar), Granada, Universidade de Granada, p. 36.

A geografia linguística não se confunde com a dialectologia, mas ambas têm o mesmo objectivo: o estudo dos falares de uma determinada região. A dialectologia tradicional é uma dialectologia histórica e geográfica, ou seja, geolinguística monodimensional, dado que a sua preocupação principal é recolher a língua do passado, interessando-se particularmente pelas variedades fonéticas e lexicais e pela sua distribuição geográfica. Como escreve Edgar Radtke:

Il continuo ricorso alla dialetologia tradizionale si deve inoltre a un altro motivo, cioè alla tentazione del dialettologo stesso di fissarsi, durante le sue inchieste sul campo, sulle forme e sulle variazioni più antiche che, si sostiene, avrebbero la priorità nella documentazione. Benchè tale atteggiamento dell' esploratore contrasti chiaramente con il compito della sociolinguistica di descrivere l'uso comunicativo in concreto, esso viene consolidato grazie all'idea di dover salvare la documentazione dei dialetti base prima della loro definitiva perdita[46].

Pelo contrário, a nova dialectologia apresenta uma geosociolinguística pluridimensional e relacional que permite estudar a variação areal, geracional, social e sexual, preocupando-se principalmente com a variação social. Os objectivos da dialectologia pluridimensional são descobrir regularidades sincrónicas e diacrónicas do polimorfismo linguístico, contemplando informantes de diferentes grupos etários e sociais e de diferentes níveis de instrução, não se limitando a informantes idosos do meio rural, preocupando-se com a variação em todas as faixas etárias e sociais para obter resultados mais completos. Assim sendo, a dialectologia actual, ao contrário da dialectologia tradicional, recorre a um leque variado de informantes representativos das diferentes faixas etárias, sexos, estratos sociais e níveis de instrução. Harald Thun defende a necessidade de juntar à dialectologia areal ou geolinguística tradicional outros tipos de variação sociolinguística pluridimensional e relacional:

La dialectología areal suele dar la preferencia como se sabe, a un solo tipo de informantes. (...) Pero es una sociolinguística extremadamente limitada porque aun cuando admite a varios individuos como informantes, desatiende el contraste entre distintos grupos sociales. En el mejor de los casos, este único grupo de informantes es homogéneo (ancianos, de nível sociocultural bajo, habitando zonas rurales, con restringido movimiento en el espacio y con pocos contactos con los de afuera)[47].

---

[46] Edgar Radtke (1998), «Quant' è innovativa la dialettologia tradizionale? Il caso dello dialettologia campana», *Atti del XXI Congresso Internazionale di Lingüística e Filologia Ramanzo*, vol. V, Tubingen, Niemeyer, p. 563.

[47] Harald Thun (1998), «La geolinguística como lingüística variacional general (con ejemplos del Atlas lingüístico diatópico y diastrático del Uruguay)», *Atti del XXI Congresso Internazionale di Lingüística e Filologia Romanza*, vol. V, Tubingen, Niemeyer, p. 702.

Apesar da dialectologia pluridimensional ser um método mais actual e de resultados porventura mais interessantes, optámos pelo método da dialectologia tradicional, uma vez que o nosso objectivo é, fundamentalmente, o estudo das palavras e das coisas do açúcar ou terminologia e tecnologia da produção açucareira, a partir de um inquérito temático ou específico, que desde logo limita os informantes a um grupo restrito: cultivadores de cana-de-açúcar e trabalhadores de engenho, população que domina o conhecimento técnico desta área de actividade agro-industrial. Embora a dialectologia monodimensional possa ser perigosa, na medida em que pode dar uma imagem de uniformidade da paisagem linguística, neste caso parece-nos o método mais produtivo, porque se trata de um estudo geo-etnolinguístico, em que o aspecto sociolinguístico não apresenta grande interesse. De qualquer modo, seria interessante ver até que ponto a terminologia açucareira existe e é reconhecida fora destes grupos, nos meios urbanos, nos diferentes níveis sociais, de instrução e etários, mas essa análise não se enquadra no âmbito deste trabalho.

O método *Palavras e Coisas* e a geografia linguística estão estreitamente ligados à onomasiologia, na medida em que esta estuda as diversas denominações de um objecto ou conceito em determinado território linguístico. Enquanto, como já foi dito, a onomasiologia parte de um conceito para obter uma série de designações ou realizações linguísticas numa ou em várias línguas, a semasiologia parte do significado e examina as diferentes significações ou sememas, separando os semas ou *diferentiae specificae*. O inventário das significações ligadas a um só significante constitui o campo semasiológico. Por outro lado, podemos exprimir um mesmo conceito por uma série de significantes diferentes. O inventário das designações ligadas a um só conceito constitui o campo onomasiológico. No entanto, onomasiologia e semasiologia não são campos estanques, pois como a realização linguística, objecto da onomasiologia, faz parte das palavras é necessário ter em conta a sua estrutura semasiológica, que deve preceder o estudo do campo onomasiológico, ou seja, a realização do conceito. Assim, segundo Kurt Baldinger, as relações entre a onomasiologia e a semasiologia partem do sistema conceptual[48]. Da análise onomasiológica passa-se à semasiológica e vice-versa, por isso, o nosso estudo é simultaneamente semasiológico e onomasiológico: semasiológico porque parte dos termos da documentação histórica para a definição dos seus conceitos e onomasiológico porque parte dos conceitos para recolher as respectivas designações, através dos inquéritos etnolinguísticos realizados na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de S. Antão). Assim, a onomasiologia, tal como o método *Palavras e Coisas*, coloca em primeiro plano o aspecto semântico da palavra, partindo do conceito/objecto ou referente para estudar as suas diversas denominações num determinado território linguístico ou em vários, sendo o método onomasiológico o mais adequado para o estudo da terminologia técnica do açúcar de cana.

[48] Cf. Kurt Baldinger (1966), «Sémantique et structure conceptuelle», *Cahiers de Lexicologie*, vol. VIII, 1, pp. 3-46.

## 7. Terminologia

O método tradicional *Palavras e Coisas* da etnolinguística e da geografia linguística, utilizado na elaboração de atlas linguísticos das línguas românicas, associa-se não só aos métodos onomasiológico e semasiológico mas também à terminologia, ou seja, ao estudo da linguagem especializada ou vocabulário específico de uma determinada área de actividade técnica ou científica. Neste caso, a terminologia técnica do açúcar de cana do Mediterrâneo ao Atlântico.

A terminologia moderna como matéria sistemática e prática organizada surgiu em Viena, nos anos trinta, graças aos trabalhos de E. Wuster, considerado o fundador da terminologia moderna, com o objectivo de superar os obstáculos da comunicação profissional, evitando a ambiguidade da comunicação técnico-científica. Hoje, a proposta de Wuster é objecto de revisão por parte de muitos especialistas em terminologia, nomeadamente através da *Teoria Comunicativa da Terminologia* de Maria Teresa Cabré. Esta autora concebe a terminologia como uma matéria autónoma de carácter interdisciplinar dentro da teoria da linguagem, que, por sua vez, se insere numa teoria da comunicação e do conhecimento, incluindo aspectos linguísticos, cognitivos e sociais.

Segundo Maria Teresa Cabré, não há uma separação taxativa entre palavras e termos, pois estes participam de muitas das propriedades das unidades lexicais da língua geral, nomeadamente a polissemia, a sinonímia, a homonímia, fenómenos reais dentro da comunicação especializada, que não são admitidos por Wuster, pois este concebia a terminologia como unívoca e monorreferencial. A nova teoria comunicativa da terminologia de Maria Teresa Cabré permite dar conta do carácter multidimensional do termo, como unidade que pode ser monossémica ou polissémica, da banalização de termos, da terminologização ou especialização semântica de unidades gerais e da transferência semântica de unidades especializadas de um âmbito para outro – pluriterminologização –, adquirindo traços semânticos associados à nova área de especialidade.

A autora reconhece a idiossincrasia do conhecimento e dos termos especializados e a natureza diferencial do conceito em determinadas ciências e técnicas, sendo que o conceito especializado pode expressar-se também através de unidades que não pertencem à linguagem comum. A teoria de Teresa Cabré pretende dar conta dos termos como unidades singulares e ao mesmo tempo similares aos outros signos linguísticos, como unidades de comunicação dentro da representação da realidade, admitindo a variação conceptual e denominativa e tendo em conta a dimensão textual e discursiva dos termos. Assim, o conteúdo de um termo nunca é absoluto mas relativo, conforme o âmbito e a situação de uso e os termos não pertencem a um âmbito mas são usados num âmbito com um valor específico, representando o conhecimento especializado e sendo utilizados na comunicação especializada.

Segundo Teresa Cabré[49], o objectivo da terminologia teórica é descrever formal, semântica e funcionalmente as unidades que podem adquirir valor terminológico e explicar as suas relações com outros tipos de signos do mesmo ou de outro sistema conceptual, desenvolvendo o conhecimento sobre a comunicação especializada e as suas unidades terminológicas. Enquanto, o objectivo da terminologia aplicada é o de compilar as unidades de valor terminológico de uma determinada área de actividade e estudar as suas características .

De acordo com Teresa Cabré, a palavra terminologia designa três conceitos diferentes, ou seja, é uma palavra polissémica que remete para três significados: disciplina, prática e produto resultante dessa prática, sendo que a prática terminológica dá lugar à elaboração de glossários, compilação de termos de determinada área de comunicação especializada. A autora escreve:

El conjunto de principios y de bases conceptuales que rigen el estudio de los términos. El conjunto de directrices que se utilizan en el trabajo terminográfico. El conjunto de términos de una determinada área de especialidad. La primera acepción se refiere a la disciplina; la segunda, a la metodología; la tercera, designa el conjunto de términos de cada temática específica[50].

Assim, a terminologia é simultaneamente uma disciplina autónoma e autosuficiente, dotada de fundamentos próprios, embora ligada a outras disciplinas; é uma interdisciplina, porque é constituída por elementos da linguística, das ciências comunicativas e das especialidades; e é uma transdisciplina porque está presente em todas as matérias especializadas. As funções da terminologia são a representação do conhecimento especializado e a sua transmissão através da comunicação especializada das matérias técnico-científicas. O trabalho terminológico leva à compilação e sistematização da terminologia especializada, neste caso da área técnica da produção açucareira.

Alpízar Castillo define terminologia como o estudo científico dos termos de uma ciência ou técnica:

el estudo científico del sistema nocional de una ciencia o técnica, de su identificación y delimitación y de su representación mediante los términos ou el conjunto de voces propias de una disciplina científica, de un arte o un oficio, de una actividad humana cualquiera en específico[51].

---

[49] Cf. Maria Teresa Cabré (2002), «Una nueva teoría de la terminología: de la denominación a la comunicación», *Terminologia, desenvolvimento e identidade nacional. VI Simpósio Ibero-Americano de Terminologia*, Lisboa, Edições Colibri.

[50] M. Teresa Cabré (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/ Empúries, p. 82.

[51] Rodolfo Alpízar Castillo (1998), «Ideas sobre el trabajo terminográfico», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América, p. 104.

O estudo das terminologias é essencialmente semântico e actualiza o método *Palavras e Coisas*, o método onomasiológico e até o da geografia linguística. O método *Palavras e Coisas* e a terminologia têm em comum a perspectiva onomasiológica, ou seja, partir da realidade dos objectos/conceitos para as suas denominações, os termos, permitindo estudos de etnoterminologia e mesmo de socio e geoterminologia. Como já dissemos, no presente estudo da terminologia açucareira, utilizámos o método semasiológico aplicado à documentação histórica e contemporânea escrita e o método onomasiológico aplicado à documentação oral, resultante dos inquéritos etnolinguísticos sobre a produção açucareira, realizados na ilha da Madeira e em Cabo Verde. Procurámos inventariar e estudar as designações ou termos técnicos da produção açucareira da ilha da Madeira, comparando-a com a terminologia histórica da documentação mediterrânica e complementando-a com documentação de outras regiões açucareiras do Atlântico.

Segundo Maria Teresa Cabré, tradicionalmente, o método de trabalho em terminologia é onomasiológico (atribuição de denominações a conceitos), por oposição ao método da lexicografia, que é semasiológico (descrição conceptual de formas ou busca dos significados das palavras), mas, na prática, num estudo terminológico usa-se os dois métodos. A mesma autora escreve:

el terminólogo se sirve de los textos (y en consecuencia de los términos) para detectar la organización conceptual de una determinada área temática y sus nudos significativos más importantes. En ese sentido su trabajo es semasiológico, ya que parte del soporte material (los textos y los términos) para llegar al contenido estructurado del área y al significado de cada uno de sus nudos conceptuales. Paralelamente, una vez ha identificado la estructura nocional de un campo, el terminólogo utiliza los textos (en su vertiente conceptual) para detectar las unidades formales que designan cada concepto que forma parte de esa organización estructurada. Entonces actúa en sentido onomasiológico, porque parte de los conceptos para llegar a los términos que los representan. Por ello el terminólogo trabaja sobre la designación, y no sobre la significación[52].

De acordo com a autora, a terminologia baseia-se na orientação onomasiológica, privilegiando a natureza do conceito, as relações conceptuais, a relação termo-conceito e a atribuição de denominações ou termos aos conceitos, distinguindo-se da lexicologia que apresenta uma abordagem semasiológica, ou seja, parte da denominação ou do termo para o conceito[53].

---

[52] M. Teresa Cabré (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/ Empúries, p. 361-362.

[53] Idem, *ibidem*, pp. 32-33.

A autora distingue a terminologia da lexicologia em três aspectos: a prioridade do conceito em relação à designação, o interesse primordial do nível da unidade terminológica em relação aos outros níveis de descrição linguística e a ausência de estudo diacrónico dos termos[54]. De acordo com a autora, a terminologia e o léxico comum partilham o mesmo espaço gramatical, servem-se dos mesmos recursos formais e baseiam-se nos mesmos princípios semânticos fundamentais. A diferença reside no facto de as linguagens de especialidade serem um instrumento de comunicação entre profissionais de uma determinada área de actividade técnica ou científica, sendo que a terminologia distingue as línguas de especialidade entre si e da língua comum[55].

De acordo com Figueroa Esteva, ao par lexicologia/lexicografia corresponde o par terminologia/terminografia, embora, por vezes, seja pouco clara a distinção entre termos, quase termos e não termos, pois é difícil definir quando é que uma unidade léxica é ou não um termo. O autor salienta que a terminologia exige a colaboração da linguística, fundamentalmente da lexicografia, e da actividade humana (científica ou técnica) dos termos tratados, acrescentando que:

(...) el terminólogo necesitará aún, si quiere hacer práctica terminográfica, familiarizarse, ahora sí, con la rama específica de actividad humana de cuyos términos vaya a ocuparse. (...) en la propria lingüística puede verse con toda claridad cuán complejo resulta el trabajo terminográfico y cuánto depende este de circunstancias y contextos históricos, ideológicos y teórico-metodológicos específicos. (...) Y esto debe reenseñarnos una ya vieja lección saussuriana, de capital importancia: los términos no pueden definirse simple y llanamente per se, sino sobre todo a partir de su valor, es decir, de sus relaciones sistémicas con otros términos. (...) Para hacer terminografía lingüística se ha de tener, naturalmente, el grado óptimo de la formación y la información de lo que aquí he denominado (pleonásticamente, según mi punto de vista) un lingüista-terminólogo[56].

Segundo Rodolfo Alpízar Castillo, a função básica do termo é denominar a realidade especializada, apresentando principalmente uma função referencial. De acordo com este autor, uma palavra só adquire a condição de termo, quando se situa num campo especializado técnico ou científico, porque também pode ocorrer na língua comum[57]. O mesmo autor sublinha que o termo se caracteriza ainda por ser entendido no léxico técnico com sentido estrito, sendo usado apenas pelos especialistas de determinado campo de actividade:

[54] Idem, *ibidem*, p. 33.

[55] Maria Teresa Cabré i Castellví (1998), «Importancia de la terminología en la fijación de la lengua: la planificación terminológica.», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América, pp. 19-44.

[56] Max E. Figueroa Esteva (1998), «La interrelación términos-teorías en lingüística», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América, pp. 45-57.

[57] Rodolfo Alpízar Castillo (1998), «Ideas sobre el trabajo terminográfico», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América, p. 99.

Término es el resultado de la especialización de un signo cualquiera. Es término cualquier signo de la lengua si, dentro de sus posibilidades como unidad de denominación, se usa para denominar alguno de los conceptos que componen un área especializada. Dicho de otra forma, es término un signo cuando se usa para la denominación de algún elemento dentro del sistema conceptual de un campo específico de actividad. Algunos signos nacen terminologizados, es decir, son términos desde un primer momento; otros se terminologizan en cierto momento, cuando a su acepción (o acepciones) conocida dentro de la lengua general se le agrega otra (u otras) para denominar un concepto proprio de alguna área especializada, cuando comienzan a ser usados como términos[58].

Alpízar Castillo apresenta a noção de tecnoléxico como conjunto de vocabulário ou termos específicos de uma determinada área de especialidade, afirmando que o tecnoléxico é um dos constituintes do léxico geral «con relativa autonomía del resto de sus parcelas, pero no independiente, sino en estrecha y constante interrelación com ellas» e defendendo que «la labor principal del terminógrafo ha de ser la descripción del inventario léxico de alguna área especializada (...) una descripción, lo más exhaustiva posible, de la realidad léxica (...)»[59]. Este autor introduz o termo *tecnojerga*, como conjunto de termos empregues pelos especialistas em situações comunicativas informais, e é da opinião que «el tecnoléxico de una especialidad comprende tanto los elementos más tradicionalmente considerados términos, como las unidades léxicas tecnojergales.»[60].

O trabalho terminológico, ou seja, a elaboração de uma terminologia ou vocabulário especializado requer uma competência cognitiva do âmbito de especialidade, isto é, um sólido conhecimento do domínio científico ou técnico a que diz respeito, neste caso do cultivo da cana-de-açúcar e transformação desta nos engenhos ou trapiches; uma competência linguística, ou seja, conhecimento da língua para recolher os termos e para a resolução de questões linguísticas de natureza semântica e morfológica – as estruturas morfológicas, as propriedades dos constituintes morfológicos e a ocorrência de duplicações nominais –, como por exemplo: *estimo* e *estimação*[61]; uma competência sócio-funcional, ou seja, conhecer as características que deve ter um trabalho terminológico eficiente, adequado a determinados fins e destinatários; e uma competência metodológica, ou seja, conhecer os princípios a respeitar num trabalho ordenado e sistemático, apresentando os dados de forma eficiente e adequada, seguindo o método onomasiológico, que parte dos conceitos para os termos.

[58] Idem, *ibidem*, p. 102.
[59] Idem, *ibidem*, p. 107.
[60] Idem, *ibidem*, p. 108.
[61] Em relação às duplicações, Alina Villalva diz-nos que é provável que pequenas diferenças semânticas tenham justificado o uso de diferentes derivações e que o seu desaparecimento posterior talvez decorra do princípio de economia lexical que evita a existência de sinónimos morfológicos. Cf. Alina Villalva (1998), «Respostas da morfologia a perguntas dos terminólogos», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América, p. 91.

A terminologia, enquanto disciplina linguística, visa a organização dos conceitos técnico-científicos, estudando os conceitos e a sua materialização linguística, ou seja, os termos. A terminologia do açúcar de cana é constituída por termos técnicos que designam instrumentos da área de actividade específica da produção açucareira. Ao inventariar esta terminologia, constatamos que o vocabulário técnico da produção açucareira histórica e actual não é muito especializado, por apresentar uma tecnologia comum a outras actividades agro-industriais, não sendo específica do fabrico do açúcar. Por isso, ao apresentarmos as unidades terminológicas desta área de actividade no glossário, procuramos separar os termos específicos dos gerais, que apresentamos num glossário complementar, em apêndice. Assim, a terminologia do açúcar apresentada parte de um inventário das designações ou termos específicos da área de actividade açucareira e de um sub-inventário de designações não especializadas ou termos genéricos, directa ou indirectamente relacionados com a produção açucareira, principalmente léxico agrícola e de técnicas tradicionais de outras produções, adaptadas ao fabrico do açúcar de cana.

Trata-se de um trabalho terminológico plurilingue e não monolingue (português) com equivalências em outras línguas românicas, uma vez que fizemos um levantamento da terminologia do açúcar também em documentação da Sicília, Valência, Granada e Canárias. Procurámos fazer um trabalho terminográfico sistemático e descritivo, passando pelas seguintes fases de elaboração: definição do *corpus* do trabalho, levantamento terminológico, elaboração de um ficheiro terminológico com variantes e sinónimos dos termos, resolução de casos problemáticos, elaboração do glossário terminológico, correlação dos termos (nas diferentes línguas) que correspondem a um mesmo conceito, sendo a contextualização das unidades terminologicas o elemento que permite a definição dos termos e a consequente verificação das correspondências, obtendo-se uma lista plurilingue de termos equivalentes.

As terminologias ou tecnolectos traduzem os conhecimentos científicos ou técnicos de determinado campo de actividade humana, usados pelos falantes que possuem esse conhecimento. Assim, a linguagem técnica define-se a partir de um campo de aplicação independentemente do grupo social ou regional a que possa pertencer o falante. No vocabulário da linguagem técnica, ocorrem termos ou expressões, com um significado próprio da especialidade, que não existem na língua comum, por exemplo, na terminologia actual da produção açucareira madeirense, os termos *garapa* e *garapa virgem*, designando respectivamente o sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho com e sem adição de água. A língua corrente opõe-se às linguagens de especialidade, neste caso à linguagem técnica da produção açucareira, entendida como subsistema linguístico que compreende o conjunto de termos desta área de actividade. No entanto, a maior parte das palavras das terminologias científicas e técnicas funcionam na língua comum, fora das terminologias, como é o caso dos termos: *açúcar, mel, engenho,*

*xarope*, etc. Os termos não fazem parte de um sistema independente de palavras, pois são multidimensionais, isto é, pertencem simultaneamente à comunicação geral e especializada. Assim, uma palavra é um termo quando se enquadra no âmbito de um vocabulário especializado de determinada área técnica ou científica.

A comunicação geral e a comunicação especializada partilham os mesmos factores: emissor, receptor, canal, mensagem, código e referente, sendo que a peculiaridade da comunicação especializada se centra no emissor e no referente, tornando o código e a mensagem mais ou menos especializados, porque os interlocutores da comunicação especializada são especialistas em maior ou menor grau, sendo que o mundo de referência é o campo próprio da especialidade. Assim, o tipo de texto produzido na comunicação técnico-científica é fundamentalmente informativo e descritivo, sendo a sua função predominantemente referencial e as unidades terminológicas são unidades pragmáticas de comunicação e referência. O discurso especializado tem, assim, um valor funcional-pragmático, havendo discursos de diferentes níveis de especialização.

Os textos especializados transmitem o conhecimento especializado, por isso devem ser concisos, precisos e adequados à sua função, objectivos e destinatários. Segundo Maria Teresa Cabré[62], a comunicação especializada exige um nível de precisão bastante mais elevado do que a comunicação geral, sem ambiguidades, em que cada denominação designa apenas um conceito e, por sua vez, cada conceito é denominado por apenas um termo, enquanto na língua comum as palavras são polissémicas e os significados podem ser expressos por distintas formas alternativas, que mantêm entre si relações de sinonímia. No entanto, estes fenómenos, embora sejam mais frequentes na língua comum, também podem ocorrer nos vocabulários especializados. Pois, nem sempre, em terminologia, um conceito é expresso apenas por uma denominação, existindo, por vezes, termos concorrentes para uma mesma noção, como *confeiteiro* e *doceiro*, com predomínio do primeiro termo. Segundo a autora, em terminologia, podem ainda ocorrer fenómenos de polissemia, em que uma forma apresenta diferentes significados, por exemplo o termo *açúcar* que designa a cana-de-açúcar e o produto resultante da sua transformação.

Mário Vilela[63] refere que as terminologias ignoram, em princípio, a sinonímia e a homonímia, pois são precisas e bem delimitadas denotacionalmente, porque obedecem a uma organização geral bem hierarquizada e não admitem conotações, ou seja, os termos técnicos correspondem a uma exigência de rigor na denominação dos conceitos/objectos. Deste ponto de vista, a existência de diferentes termos ou tipos lexicais e etimológicos para designar o mesmo conceito, ou seja, sem alteração semântico-ref-

[62] Cf. M. Teresa Cabré (1993), *la terminaligia. Teoria, metodologia, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antórtido/Empúries.
[63] Cf. Mário Vilela (1995), *Léxico e gramática. Ensino da língua portuguesa: léxico, dicionário, gramática*, Coimbra, Livraria Almedina, pp. 38-39.

erencial, sendo sinónimos totais, parece contraditório e redundante em terminologia. Contudo, os sinónimos em terminologia ou numa língua de especialidade são de natureza distinta dos da língua comum. Na língua comum, os sinónimos traduzem pequenas nuances de sentido, enquanto na língua de especialidade o significado do sinónimo permanece intacto, ou seja, trata-se de sinónimos totais, sendo factores de diferenciação dos sinónimos em terminologia: a cronologia (por exemplo, em Valência, *gerras melerias* e depois *porró*), o nível de língua (na documentação contemporânea da Madeira, *cana doce* e *cana sacarina*), a frequência (na documentação histórica da Madeira, *recebedor* e *almoxarife*) e a área geográfica de utilização (em Granada, *porrón* e, na Madeira, *jarros de Castela*), entre outros.

Registámos também termos descritivos e metafóricos como sinónimos, conforme se constata em *planta de cana* e *olho de cana*[64]. A favor da economia linguística evita-se a existência de dois termos para designar o mesmo conceito, havendo tendência para que um termo seja mais usado do que outro, como é o caso do termo *estimador* em relação a *avaliador* e *alealdador* em relação a *vedor*. Os termos sinónimos podem ser constituídos ou por um elemento determinado comum, como se verifica em *açúcar limpo* e *açúcar purgado*, ou por um elemento determinante comum, sendo disso exemplo, *planta de cana* e *olho de cana*. Contudo, os termos sinónimos também se constituem sem nenhum elemento comum, por exemplo: *estimador* e *avaliador*, *alealdador* e *vedor*, *estimo* e *alvidro*.

Tradicionalmente, as terminologias, línguas de especialidade ou tecnolectos, são caracterizadas como monorreferenciais e unívocas, ou seja, a cada termo correspondia apenas um conceito ou significado e a cada conceito apenas um termo ou denominação. No entanto, a prática demonstra que nem sempre é assim, pois algumas unidades terminológicas apresentam sinónimos e são polissémicas dentro de uma mesma área de especialidade. Como podemos verificar, no *corpus* estudado da terminologia açucareira madeirense, a sinonímia é muito frequente, uma vez que dois termos podem corresponder a um só conceito, por exemplo: *escuma das tachas* e *netas*, termos que designam a terceira escuma retirada do sumo da cana durante a fervura nas tachas, estabelecendo entre si relações de sinonímia ou variação denominativa com equivalência conceptual. E casos de polissemia, em que um termo denomina diferentes conceitos, ou seja, apresenta diferentes acepções, embora estabelecendo relações semânticas entre si, por exemplo: *açúcar* pode denominar a cana-de-açúcar ou o principal produto resultante da sua transformação e *coalhar* designa simultaneamente o

[64] Nas terminologias açucareiras, histórica e actual, encontrámos alguns termos ou designações metafóricas, por onologia ou comparação com partes do corpo humano, como sejam: *cara do açúcar, olhos de cana, boca de alambique, cabeça de trapiche*, e alguns sintagmas formados com o termo *açúcar* que designam as suas qualidades, nomeadamente *açúcar de uma cozedura* e *açúcar de duas cozeduras*. Os termos que designam doces de fruta são, geralmente, denominados de forma elíptica, por exemplo: *abóbora* por *doce de abóbara*.

concentrar do mel nas tachas e o cristalizar do açúcar nas formas. Assim, nem sempre as unidades terminológicas se caracterizam pela monossemia e por uma relação unívoca entre conceito e termo, pois a um conceito pode corresponder mais do que uma denominação e uma denominação pode remeter para mais do que um conceito.

Nas terminologias açucareiras, tanto na histórica como na actual, é frequente encontrarmos dois termos ou tipos lexicais e etimológicos concorrentes para designar um mesmo conceito. Contudo, por uma questão de economia, as terminologias tendem a eliminar a sinonímia. Assim, muitas vezes, a vitalidade dos termos depende da concorrência entre duas formas no plano semântico, ou seja, entre sinónimos em que um dos termos tende a substituir o outro, levando à morte de um dos concorrentes, por exemplo: *almanjarra* e *alçaprema*, *almoxarife* e *recebedor*.

Segundo Maria Teresa Cabré[65], a evolução técnica requer campos conceptuais novos, nas línguas de especialidade, que originam novas denominações, através da criação de neologismos ou da adaptação de termos já existentes. A autora afirma:

La aparición de un nuevo concepto conlleva normalmente la aparición de una nueva denominación. Y esta nueva forma designativa nace en un determinado sistema lingüístico, el proprio de la sociedad que ha creado el nuevo concepto. La neología, concebida como una actividad de creación de nuevas denominaciones, es evidentemente necesaria en los dominios de especialidad donde la aparición constante de nuevos conceptos requiere una actividad neológica permanente[66].

De acordo com a autora, os neologismos terminológicos ou néonimos, por oposição aos neologismos lexicais, ao fazerem parte da terminologia de um determinado campo de especialidade, não podem afastar-se das características dos termos, ou seja, devem ser unívocos e monorreferenciais, devem pertencer a um domínio de especialidade e ser necessários[67]. Jean Dubois[68] refere que existem neologismos por empréstimo de termos de outras actividades (por exemplo o nome *tropetu-*, que de moinho de azeite passa a designar o moinho de açúcar) e por empréstimos de termos de línguas estrangeiras. Segundo o mesmo autor, os neologismos terminológicos estão na génese dos vocabulários técnicos específicos, resultantes da reunião de vários subelementos, progressivamente autonomizados, de léxicos técnicos em contacto, provocado por progressos tecnológicos, o que explica o polimorfismo dos neologismos, ou seja, muitos signos linguísticos, sendo que, quando a distinção entre a antiga e a nova técnica deixa

[65] Cf. M. Teresa Cabré (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/ Empúries, p. 425.
[66] Idem, *ibidem*, p. 443.
[67] Idem, *ibidem*, p. 447.
[68] Cf. J. Dubois (1966), «Les problèmes du vocabulaire technique», *Cahiers de Lexicologie*, vol. IX, 2, pp. 103-112.

de ser necessária, a diferenciação denominativa desaparece, como é o caso do termo *trapiche* em relação a *engenho*.

Maria Teresa Cabré[69] afirma que os novos termos podem ser formados por modificação da significação de um termo da língua corrente (ou de uma outra especialidade, sendo as duas especialidades suficientemente afastadas para evitar as ambiguidades), por exemplo: *engenho* e *bagaço*, sendo que estes termos podem ocorrer com complementos determinativos de especificação: *engenho de açúcar e bagaço de cana*. Segundo a autora, nas terminologias, predominam os neologismos denominativos ou referenciais, ao contrário da língua comum, onde predominam os neologismos expressivos. Sobre os aspectos linguísticos dos neologismos, a autora afirma que os neologismos terminológicos tendem a apresentar uma relação unívoca entre a denominação e o conceito que esta designa, sendo monorreferenciais, pois cada termo novo apenas denomina um conceito de um determinado domínio de especialidade. A mesma autora refere também que os termos são mais descritivos e mais estáveis do que as palavras, sendo que nas terminologias técnicas predominam os sintagmas, enquanto nas terminologias científicas abundam os termos de base morfológica greco-latina[70].

A autora acrescenta ainda que os neologismos terminológicos devem satisfazer algumas condições sociolinguísticas, nomeadamente resultar de uma necessidade denominativa, ou seja, denominar um conceito novo; evitar variantes concorrentes; não apresentar conotações negativas nem provocar associações inconvenientes; pertencer a um registo formal de especialidade e não contradizer a política linguística estabelecida[71].

Conforme nos diz Margarita Correia[72], como as unidades lexicais designam os itens da realidade envolvente e traduzem o conhecimento que temos dessa realidade, é natural que a componente lexical reflicta de forma mais directa todas as alterações e toda a evolução que o meio sofre. Assim, por razões extralinguísticas, algumas unidades treminológicas caem em desuso, tornando-se arcaísmos e surgem novas unidades que entram no léxico, os neologismos, como acontece com os termos *trapiche*, *engenho* e *fábrica*, que acompanham a evolução técnica da produção açucareira. Segundo a autora, os neologismos terminológicos (ou a neologia denominativa) resultam da necessidade de nomear novas realidades técnicas ou científicas, ou seja, objectos e conceitos anteriormente inexistentes[73].

De acordo com Margarita Correia, os mecanismos disponíveis para a formação de

[69] Cf. M. Teresa Cabré (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/ Empúries, p. 425.
[70] Idem, *ibidem*, p. 448.
[71] Idem, *ibidem*, p. 452.
[72] Cf. Margarita Correia (1998), «Neologia e terminologia», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América, p. 61.
[73] Idem, *ibidem*, p. 66.

neologismos terminológicos são todos os que a língua dispõe para a renovação do seu léxico, ou seja, podem ser construídos dentro do próprio sistema linguístico ou resultar da importação de unidades lexicais de outras línguas, pelo facto de a região a que a língua pertence ser produtora ou importadora de ciência e/ou tecnologia. Os neologismos construídos dentro do sistema linguístico apresentam estruturas morfológicas próprias do sistema: palavras derivadas e compostas e palavras que adquirem novas significações, resultando de empréstimos internos, geralmente da língua corrente para a linguagem de especialidade. Trata-se de neologismos semânticos, ou seja, palavras que adquirem um novo significado, por ampliação ou restrição do seu conceito ou noção. A mesma autora afirma que, no âmbito das linguagens científicas e técnicas, é muito frequente o recurso à composição, quer por temas quer sintagmática, sendo que em terminologia as unidades lexicalizadas, muitas vezes, apresentam uma dimensão bastante superior às da língua corrente[74]. A autora refere exemplos em que a primeira palavra constitui o termo mais genérico, o hiperónimo do composto, funcionando os elementos seguintes (adjectivos e sintagmas preposicionais) como restritores progressivos da extensão do hiperónimo. Na terminologia açucareira madeirense, também são frequentes os termos com a estrutura referida, por exemplo: *engenho de açúcar* e *açúcar branco*.

Os principais processos de formação de neologismos que enriquecem o léxico técnico de uma língua, neste caso a terminologia açucareira madeirense, são: a neologia interna (formação de novas unidades lexicais através de processos morfológicos, nomeadamente por derivação sufixal), os neologismos externos – empréstimos lexicais por importação de termos de outras línguas (com ou sem adaptação fonética e morfológica à língua de acolhimento) e os neologismos semânticos, geralmente por extensão do significado de uma palavra.

Registámos, numa mesma região, diferentes tipos lexicais que designam um mesmo conceito, estabelecendo relações de sinonímia entre si. Por economia, os termos tendem a ser unívocos, desaparecendo um termo concorrente em função do mais frequente, por ter maior extensão ou clareza. Geralmente, dois termos que estabelecem uma relação de sinonímia entre si só permanecem quando não são sinónimos totais, apresentando semas comuns e específicos, por exemplo: *engenho* e *fábrica*, *almoxarife* e *recebedor*. Os termos sinónimos, por vezes simultaneamente cronológicos e geográficos, coexistem durante algum tempo, até o termo dominante substituir completamente o mais fraco, como por exemplo, em Valência, o termo siciliano *canterel* é substituído pelos termos valencianos *gerras melerias* e *porró*.

No caso dos termos *recebedor* e *almoxarife*, o termo de origem árabe, mais especí-

[74] Idem, *ibidem*, p. 70.

fico e frequente, coexiste com o termo românico mais antigo e geral. A importação lexical pelo português antigo de palavras de origem árabe em vários campos semânticos, da agricultura à doçaria, ocorre mesmo quando já existe um termo românico equivalente. Segundo Maria José de Moura Santos:

A importação da palavra árabe permitiu a existência de unidades lexicais com um sentido próximo, mas diferente das já existentes, o que trouxe ao sistema local a possibilidade de especializações sémicas novas. De contrário, a adopção de palavras com o mesmo significado de outras seria supérflua do ponto de vista do sistema, contrariando o importante princípio estrutural da economia que tende à redução das distinções inúteis. (...) verificamos portanto que a importação da palavra árabe ou trouxe uma significação especial próxima de outra(s) existente(s) (...) ou permitiu designar uma parte específica de um todo mais geral (...) neste último grupo a palavra mais antiga não árabe ficou com a significação mais genérica e o arabismo passou a designar um objecto com características próprias dentro desse todo. (...) a entrada do arabismo, que tem de facto uma significação exacta própria, não foi devida à sobreposição mais ou menos automática de uma palavra importada à forma autóctone, mas foi motivada por um mecanismo interno do sistema semântico: a necessidade ou de designar uma nova coisa ou de estabelecer uma oposição sémica útil que não existia antes[75].

A autora informa que à palavra românica mais antiga atribui-se a significação mais genérica e o arabismo passa a designar um objecto com características próprias ou um significado mais específico, surgindo da necessidade de designar uma nova realidade ou estabelecer uma oposição sémica útil, por isso não desaparecem as palavras românicas com significado semelhante[76], como por exemplo na terminologia açucareira *andaimo* e *pilheira*, *almoxarife* e *recebedor*.

Segundo Jean Dubois, um vocabulário técnico é constituído pela denominação dos objectos de determinada actividade técnica estruturada, em que cada termo contém os elementos que o distinguem dos outros termos do mesmo conjunto[77]. Alpízar Castillo [78] afirma que cada termo pertence a uma rede de associações que o ligam a outras unidades, contribuindo para delimitá-lo e especificá-lo, por isso uma terminologia é um sistema, em que os termos estabelecem relações conceptuais entre si, incluindo a sinonímia.

---

[75] Maria José de Moura Santos (1980), «Importação lexical e estruturação semântica. Os arabismos na língua portuguesa», Separata de *Biblos*, vol. LVI, Coimbra, Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra, pp. 584-588.
[76] Cf. Idem, *ibidem*, p. 586.

De acordo com o mesmo autor, os termos relacionados ou associados ao lema devem ser o adjectivo e o verbo correspondente ao termo, os sinónimos e os antónimos, fornecendo uma visão mais abrangente do conjunto de relações em que se insere cada termo. De acordo com Alpízar Castillo, os termos relacionados com o lema dependem de um critério formal (derivações), funcional (verbos e adjectivos correspondentes) e semântico (sinónimos, quase-sinónimos, antónimos, termos próximos ou com afinidade semântica), porque o tecnoléxico ou linguagem de especialidade é um sistema de relações entre o conjunto dos termos que o compõem. Sendo assim, a ordem alfabética é incompatível com a estruturação sistemática da terminologia, que pretende estabelecer relações entre os conceitos, apresentando num mesmo artigo todos os termos associados ou remetendo para os termos semanticamente relacionados com o lema.

Segundo Maria Teresa Cabré[79], num determinado domínio de especialidade, os conceitos estão organizados em conjuntos estruturados, denominados sistemas conceptuais, que reflectem a visão da realidade de uma disciplina ou de um sector de actividade, em que cada sistema conceptual é uma estrutura que pode compreender diferentes sub-classes de conceitos.

As terminologias constituem sistemas autónomos de denominações, dado que uma terminologia é um conjunto de termos correspondentes a um sistema de noções de uma área de especialidade. A designação termo em vez de palavra implica, desde logo, a ideia de sistema, diferenciando a lexicografia da terminologia, pois o termo não pode existir fora de um sistema terminológico, resultante de um conjunto de denominações, fundado sobre um sistema conceptual. Assim, segundo Maria Teresa Cabré, um termo é uma unidade com um valor específico dentro de um determinado domínio de especialidade[80].

A terminologia classifica e estrutura os termos por domínios, subdomínios e campos semânticos, definindo de forma unívoca os conceitos. A estruturação da significação dos termos é conceptual e referencial (análise semântico-conceptual) e a decomposição em traços semânticos permite estruturar o léxico em conjuntos e subconjuntos com traços comuns, ou seja, em campos conceptuais. O conjunto dos traços semânticos do termo constitui a intensão do conceito, enquanto a sua extensão engloba o conjunto das realizações do conceito. Deste modo, um termo remete directamente para um conceito, sendo uma unidade lexicalizada que denomina uma noção especializada.

[77] Cf. J. Dubois (1966), «Les problèmes du vocabulaire technique», *Cahiers de Lexicologie*, vol. IX, 2, pp. 103-112.
[78] Rodolfo Alpízar Castillo (1998), «Ideas sobre el trabajo terminográfico», *Terminología: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América, p. 116.
[79] Cf. M. Teresa Cabré (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/ Empúries, p. 345.
[80] Idem, *ibidem*, p. 87.

Uma unidade terminológica relaciona-se com todas as unidades terminológicas de um mesmo campo especializado, que constitui um campo conceptual de relações lógicas (género-espécie) e relações ontológicas (parte-todo). A elaboração da estrutura conceptual de um glossário integra um conjunto estruturado de conceitos organizados e revela os distintos tipos de relações existentes entre eles. Um glossário especializado, ao contrário de um dicionário geral, apenas contempla uma faixa bem determinada do léxico e as suas acepções técnicas específicas. Trata-se de glossários terminológicos, em que as palavras são termos mais do que unidades lexicais. Nestes glossários, a informação linguística é restrita, dando-se primazia à definição. Os glossários apresentam a forma lexemática dos termos por ordem alfabética ou por ordem temática ou sistemática, organização conceptual do léxico especializado de um determinado campo de actividade ou domínio especializado. Segundo Maria Teresa Cabré:

la terminología, al tener como punto de partida el concepto, practica a menudo la ordenación sistemática de sus entradas, frente a la ordenación alfabética por la que opta la lexicografía. La ordenación sistemática es en sí misma la presentación ordenada del sistema conceptual de una materia especializada. La ordenación por el concepto permite, además, una presentación más adecuada de los diccionarios multilingues, ya que la noción especializada es en teoría única para todas las lenguas, que se diferencian solamente por la forma de denominación[81].

Como já referimos, uma terminologia é um sistema específico estruturado de termos, em que a estruturação sistemática permite estabelecer relações entre os conceitos. Segundo Mário Vilela[82], a forma ideal de um dicionário terminológico seria a que obedecesse a uma ordenação não por ordem alfabética, mas por noções de forma sistemática, lógica e taxonómica. Por ordem alfabética apenas seria o índice final de todos os termos. O autor afirma que a própria designação de definição nos dicionários terminológicos é incorrecta, pois o que está em causa não é a definição, mas a identificação de um conceito ou uma noção.

Na opinião do mesmo autor, as entradas lexicais por ordem alfabética, neste tipo de dicionário, obscurecem a base onomasiológica do trabalho terminográfico. Mário Vilela acrescenta que as relações conceptuais hierárquicas, na apresentação dos conceitos superordenados ou subordinados, devem ser visíveis ao consulente do vocabulário[83]. Apesar da estruturação sistemática e conceptual dos materiais terminológicos ser a ideal, por permitir estabelecer de forma mais evidente relações entre os conceitos e os respectivos termos, optámos pela ordenação alfabética por ser mais funcional para os consulentes.

---

[81] Idem, *ibidem*, p. 85.

[82] Mário Vilela (1995), *Léxico e gramática. Ensino da língua portuguesa: léxico, dicionário, gramática*, Coimbra, Livraria Almedina, p. 93.

Gabriel Otman defende que um termo existe apenas quando enquadrado num domínio de especialidade, no seio do qual é definido em relação aos outros conceitos, rejeitando a polissemia terminológica a favor de uma monossemia que considera que um determinado termo tem tantos conceitos, e consequentemente definições, quantos os domínios em que o termo é utilizado[84]. Assim, a especificidade do termo é, antes de tudo, nocional, por isso o termo para ser circunscrito não precisa de um contexto, como a palavra, mas sim de pertencer a um domínio técnico ou científico.

A terminologia é uma relação de designações, em que os traços distintivos dos termos não são de significado, mas pertencentes aos objectos designados ou referentes, coincidindo o significado de cada termo com o objecto designado. A definição dos termos técnicos é, geralmente, dada através de uma paráfrase sinonímica ou paráfrase semanticamente equivalente e definição morfo-semântica ou relacional, que informa sobre a formação da palavra, estabelecendo uma relação entre a significação desta e a sua formação.

A definição constitui a representação linguística do significado de uma unidade terminológica, pois as unidades terminológicas recebem uma definição dentro de um vocabulário especializado de determinada área de actividade, estabelecendo relações conceptuais entre si. Segundo Maria Teresa Cabré, as definições em terminologia devem descrever o conceito, permitir a distinção do conceito definido em relação aos outros conceitos semelhantes do mesmo domínio de especialidade ou de domínios diferentes, situar-se na perspectiva do campo nocional ao qual o conceito pertence e reflectir as relações sistemáticas que cada conceito mantém com os outros conceitos do mesmo domínio[85].

A definição terminológica implica explicar as palavras e as coisas e não apenas ilustrar os significados dos lexemas, ou seja, a análise referencial das propriedades atribuídas aos objectos designados e a análise textual, resultante da análise linguística e temática dos textos, extraindo as informações nocionais pertinentes. O contexto, principalmente dos termos históricos, é fundamental, mesmo quando pouco descritivo, para delimitar ou identificar a noção designada. As notas relativas à noção servem, sobretudo, para distingui-la de conceitos próximos. A definição consiste na análise semasiológica dos semas que constituem o semema de uma palavra, no caso de uma palavra polissémica os vários sememas ou significados desta, e, no caso de um termo hiperónimo a análise conceptual do arquisemema. No entanto, existem diferentes tipos de definição conforme o estudo em causa. Se, na definição enciclopédica, o lema é considerado como significante da língua objecto, mediante um conceito, fornecendo infor-

[83] Idem, *ibidem*, p. 96.
[84] Gabriel Otman (1996), *Les représentations sémantiques en terminologie*, Paris, Masson, p. 9.
[85] Maria Teresa Cabré (1993), *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/Empúries, p. 85.

mações apenas sobre os conhecimentos da realidade extralinguística, já a definição linguística dá informações sobre o significante linguístico, o seu conteúdo, uso e interpretação. Assim, o estudo da terminologia e tecnologia do açúcar exige os dois tipos de definição: linguística e extralinguística.

A definição é fundamental em terminologia, pois permite distinguir um termo dos outros termos aparentados, num conjunto terminológico, e estabelecer associações entre termos correlacionados, designadamente relações de sinonímia (total ou parcial), por exemplo: *engenho* e *fábrica*; hiponímia e hiperonímia, por exemplo: *besta*, *bois* e *mulas*. A definição de um conceito terminológico pode ser extensiva, abrangendo todos os elementos da classe, ou intensiva, descrevendo as características essenciais e discriminantes do termo. Os termos complexos com complementos de especificação ou complementos determinativos nominais, adjectivais ou frásicos apresentam uma definição intensional mais precisa, que remete para a actividade técnica específica em causa.

A definição terminológica consiste em determinar o conjunto dos traços semânticos de um conceito, definição por extensão e definição por intensão. A definição por intensão ou compreensão é a melhor definição em terminologia, pois fornece-nos características restritas que distinguem a noção definida das outras noções, por oposição à definição por extensão ou genérica. A definição deve ter um valor descritivo – definição em extensão – e um valor distintivo – definição em compreensão –, ou seja, a definição terminológica deve incluir a compreensão e a extensão da noção (as características extrínsecas mas principalmente as intrínsecas) e as relações sistémicas entre as noções que caracterizam o campo terminológico. Deste modo, as definições terminológicas devem apresentar os traços genéricos ou associativos (extensão) e os traços específicos ou distintivos (intensão) dos conceitos. A informação semântica em terminologia deve extrair uma nomenclatura de noções e termos específicos do domínio explorado, precisando as relações entre os termos e distinguindo as denominações comuns. A terminologia constitui, assim, uma disciplina específica e autónoma dentro da lexicologia.

O estudo da terminologia açucareira coloca, desde logo, o problema de delimitar o campo semântico-lexical do açúcar, surgindo a questão da terminologia geral ou termos emprestados da língua comum e terminologia específica ou termos mais especializados, precisos e técnicos, que caracterizam a produção açucareira. Consequentemente, surge a necessidade de separar os termos gerais dos específicos, incluindo ou excluindo termos indirectamente relacionados com a produção açucareira. Muitos lexemas gerais passam a ser classificados como termos específicos, quando apresentam um complemento de especificação, que os inclui no sistema terminológico de uma determinada área de actividade. É o caso da terminologia agrícola do cultivo e colheita da cana-de-açúcar, em que os lexemas gerais são determinados por complementos de especificação, por exem-

plo: *lavrador de cana* e *engenho de açúcar*. Classificámos os termos com complemento de especificação determinativo da produção açucareira (*de açúcar* ou *de cana*) como termos específicos da terminologia do açúcar. Trata-se de termos que ocorrem na documentação com ou sem esse complemento de especificação, como por exemplo *estimadores* e *estimadores de açúcar*. No primeiro caso, o termo ao ser descontextualizado parece um termo genérico. A ocorrência de termos com formas simples e formas compostas ou complexas coloca o problema da classificação de unidades lexicais terminológicas como *arroba* e *arroba de açúcar*, em que surgem também as expressões *arrobas de meles* e *arrobas de conservas*, sendo um termo genérico ou específico. E o caso das expressões: *contracto de dizimas de asuquar*, *casas de purgar dos engenhos*, *casas de purgar dos lavradores*, em que temos dois complementos determinativos de especificação, tal como nas formas *arrecadaçam dos direitos dos açucares* e *nouidades de açucar dos lavradores*. Até que ponto será legítimo dividir estas expressões em dois termos, por exemplo: *arrecadaçam dos direitos* e *direitos dos açucares*? Registámos como unidades lexicais complexas com complementos determinativos de especificação *do* ou de *açúcar* formas como *mercadores do trauto do açuquar*, *melles do açuquar*, *mestre de açúcar*, *examinador dos mestres de açúcar*, que considerámos serem termos específicos da cultura açucareira. No entanto, não registámos expressões como *vemda do açuquar*, *compra do açuquar*, *bayxa do açucar*, *valja dos açuquares*, *pagua dos açuquares*, por não se tratar de formas específicas da produção açucareira, embora apresentem o complemento *do açúcar*.

Segundo Jean Dubois[86], existe um conjunto de modelos morfológicos e sintácticos que diferenciam a língua técnica da língua comum, nomeadamente a preposição *de* na estrutura dos termos. De acordo com este autor, o principal processo de formação do vocabulário técnico é a especialização de um lexema genérico, utilizado como denominação específica, através de um complemento introduzido geralmente pela preposição *de*, como por exemplo os termos: *engenho de açúcar* e *casa de purgar*, em que o nome genérico é determinado por um complemento de especificação. Assim, a língua técnica ou os tecnolectos são uma área em que surge a formação de muitas palavras ou denominações complexas, derivadas e compostas, o que gera sintagmas nominais, predominando, na terminologia açucareira, os termos compostos com complementos de especificação *de açúcar* ou *de cana*, que ocorrem a par do termo simples sem complemento determinativo, por exemplo: *cana de açúcar* e *cana*, *açúcar de cana* e *açúcar*.

Segundo Maria Teresa Cabré[87], a unidade terminológica, termo ou denominação, apresenta as mesmas estruturas morfológicas dos lexemas comuns, ou seja, pode ser simples ou complexa (derivada ou composta), assim como existem também sintagmas

[86] Cf. J. Dubois (1966), «Les problèmes du vocabulaire technique», *Cahiers de Lexicologie*, vol. IX, 2, pp. 103-112.

terminológicos: palavras que seguem uma estrutura sintáctica determinada, mais frequente em terminologia do que na língua geral, sendo regidos pelas mesmas regras combinatórias dos sintagmas livres, por isso, por vezes, é difícil distinguir os sintagmas terminológicos dos sintagmas livres.

As unidades terminológicas regem-se pelos mesmos recursos morfossintácticos da língua geral. Podemos estabelecer a seguinte classificação morfossintáctica das unidades terminológicas: unidades terminológicas construídas por derivação (prefixação ou sufixação), por composição (patrimonial ou culta), por ressemantização (resultante de neologismos semânticos, como *trapiche* e *lealdador*), por lexicalização de estruturas sintácticas (sintagmação, nomeadamente *açúcar branco, açúcar de retame, açúcar de uma cozedura*, etc.), por redução (siglas, acrónimos, abreviaturas). Na terminologia açucareira registámos termos com redução sintagmática, por exemplo: *somenos* de *açúcar somenos* e *mascavado* de *açúcar mascavado*. As unidades de conhecimento especializado, utilizadas na comunicação especializada, através de textos especializados orais ou escritos, abrangem não só as tradicionais unidades terminológicas (UT), mas também outras unidades complexas. As UCE são unidades multidimensionais, (linguísticas, cognitivas e comunicativas-sociais), apresentando a seguinte tipologia: unidades lexicais, sintagmas lexicalizados e unidades fraseológicas especializadas (nominais, verbais, adjectivais e adverbiais).

Na terminologia açucareira madeirense são frequentes os termos derivados por sufixação, em que os sufixos alteram ou determinam a categoria sintáctica das palavras complexas, através de processos de adjectivalização, nominalização e verbalização deadjectival, denominal ou deverbal, por exemplo: *lealdar* e *lealdamento; laurar* e *lauramento, lavoura* e *lavração* ou *lavoração; mel, melar* e *meladura*. Salientamos a forma *melar* que resulta de uma verbalização denominal por derivação com o sufixo *–ar* e a formação de palavras novas, principalmente nomes, com a adição dos sufixos *–ção* e *-mento*, regra produtiva de adição a bases verbais. Os sufixos avaliativos (aumentativos, diminutivos e pejorativos ou depreciativos) não alteram a categoria sintáctica da base, mas podem modificar o género da palavra e podem ser recursivos, por exemplo: *caixa, caixão, caixote* e *caixãozinho*.

A terminologia em geral e a açucareira em particular apresentam, como traço característico, a formação de substantivos que designam acções, ofícios ou ocupações. Na terminologia açucareira madeirense, predominam as formas derivadas por sufixação com os sufixos agentivos *-eiro* (em espanhol *-ero*) e *-dor* (com a mesma forma nas Canárias), que são os mais produtivos na designação dos nomes de profissão específicos da produção açucareira. O sufixo *–dor* é um sufixo nominalizador que apresen-

[87] Cf. M. Teresa Cabré (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/ Empúries.

ta um valor semântico agentivo, porque absorve a função semântica de sujeito, formando derivados nominais de base verbal, como por exemplo: *estimar* e *estimador*, *lealdar* e *lealdador*, *purgar* e *purgador*. A semântica ou significado lexical destes termos está relacionada com a do verbo de base, por exemplo, *lealdador*, de *lealdar*, designa um funcionário que tem a função de *lealdar*, sentido puramente nominal, mesmo que ocorra junto a modificadores e complementos determinativos, por exemplo: *lealdador do açúcar*. Os nomes de profissão com o sufixo *-dor* são idênticos nas duas regiões açucareiras: *esbrugador*, na Madeira, e *desburgador* (com prótese de *d-*), nas Canárias, a par da forma *cortador*; *lavrador* em português e *labrador* em espanhol; *lealdador* (de *lealdar*), portuguesismo que designa o trabalhador que examina a qualidade do açúcar fabricado nos engenhos; *purgador* e *refinador*, o primeiro trabalha na casa de purgar, extraindo o mel do açúcar, e o segundo na casa de refinar, voltando a cozer o açúcar para ficar mais fino e puro. Na documentação de Canárias ocorre ainda o termo *moledor*, forma derivada de *moler*, que surge atribuído ao trabalhador que introduz a cana-de-açúcar na moenda, sendo, possivelmente, um termo sinónimo de *prensero*. Em contrapartida, na documentação madeirense encontrámos outros nomes de profissão com o sufixo *-dor*, como por exemplo: *encaixador* (de *encaixar*, que, por sua vez, é uma forma derivada de *caixa*, e origina a forma *encaixamento*, para designar o trabalho de meter o açúcar em caixas para ser exportado); *estimador* (forma derivada de *estimar*, que designa o encarregado de fazer a avaliação da produção dos canaviais); *examinador dos mestres de açúcar* (a forma derivada *examinador*, de *examinar*, é o primeiro elemento da palavra composta que denomina o encarregado de verificar a qualificação dos *mestres de açúcar*, como o complemento nominal indica); *quintador* (forma derivada de *quinta*, que designa o recebedor da quinta parte da produção açucareira para a Coroa, também denominado *recebedor dos quintos*); *tratador do encaixamento* (forma derivada de *tratar*, com um complemento de especificação que designa o encarregado do encaixamento do açúcar).

O sufixo *–eiro* também é um sufixo agentivo, sendo formado sobre um tema nominal, por exemplo: *açucareiro* de *açúcar*; *canavieiro* de *canavial* (nas Canárias *cañaverero*, apresentando também a forma reduzida *cañavero*); *caldeireiro* de *caldeira* (nas Canárias *calderero*, o encarregado da cozedura do sumo da cana nas caldeiras de cobre ou ainda o trabalhador que fabrica as caldeiras de cobre do engenho[88]); *tacheiro* de *tacha* (nas Canárias *tachero*, termo que designa o trabalhador do engenho que coze o mel nas tachas); *escumeiro* de *escuma* (nas Canárias *escumero*, *espumero* e *rescumero*, designando o encarregado de retirar as *escumas* e *rescumas* das caldeiras, durante a cozedura do sumo da cana); *confeiteiro* e *doceiro*, formas derivadas respectivamente de *confeito* e de *doce*, que parecem ser termos sinónimos, para designar o fabricante de conservas e confeitos (nas Canárias *confitero*). Na documentação de Canárias, registámos também o termo *buhonero*, a par de *confitero*, como podemos ver na seguinte atestação: «los espeçieros, *buhoneros*, confiteros ten-

gan açúcar»[89]. O termo *buhonero* designa o fabricante de *buhonerias*, termo atestado na expressão: «mercaderes de buhonerias»[90], que parece designar coisas boas ou doces. Nas Canárias, encontrámos ainda o termo *prensero* de *prensa*, para designar o trabalhador encarregado de prensar a cana (nome de profissão que não ocorre na documentação madeirense). Registámos uma alternância entre os sufixos *-dor* e *-eiro*, no nome de profissão *lealdador*, que, por vezes, surge com a forma *lealdadeiro*, na documentação madeirense. Embora alguns termos estejam ausentes da documentação histórica madeirense, a sua ocorrência nas Canárias e no Brasil parece indicar que surgiram ou existiram na Madeira.

Tivemos alguns problemas em determinar as unidades terminológicas compostas, pois, muitas vezes, a ordem de colocação das palavras, na sintaxe da época, levanta dúvidas quanto aos sintagmas frásicos e à estrutura de alguns termos açucareiros. Por exemplo, no seguinte caso da documentação granadina: «dos cañuelas de cañas de la cosecha de la dicha hacienda que se molieron en la temporada de açucares del dicho año de seiscientos y sesenta y quatro», optámos por considerar o termo *temporada* como termo composto – *temporada de açucares* –, com complemento de especificação *de açúcar*, embora não seja absolutamente certo. O mesmo acontece frequentemente na documentação madeirense: «recebeo Affonso Aluares por Mafeu Rogell cynquoenta arobas daçuqre de quarto», em que a ausência de pontuação (uma vírgula depois de *recebeo* e de *açuqre*) e a não linearidade na ordem sintáctica de colocação das palavras nos leva a supor que, neste caso, não estamos perante um termo complexo *açuqre de quarto*, mas dois termos simples, sendo possível reconstituir a ordem frásica da seguinte forma: «Affonso Aluares recebeo de quarto cynquoenta arobas daçuqre por Mafeu Rogell». A mesma dúvida surge na seguinte frase: «despemdeo por Yoam Gonsalluez mestre desqumas oyto arrobas»[91]; mais uma vez não estamos perante um termo complexo *mestre desqumas*, mas perante dois termos simples. No caso «recebeo Graujell Lopez remdeiro das escumas e mascabados do djcto Joam Collaço xbj arrobas», a dúvida ainda é maior, porque temos a preposição *de*, com contracção do artigo feminino plural *as*. Neste caso, também optámos por considerar termo composto *remdeiro das escumas e mascabados*, embora a contracção da preposição com o artigo seja aleatória na sintaxe da época.

Muitas das formas que considerámos termos compostos parecem discutíveis; no entanto, não podemos esquecer que a sintaxe do período medieval e pré-clássico per-

[88] Segundo Benedicta Rivero Suárez, o termo *calderero* designa o trabalhador que fabrica as caldeiras de cobre para a produção açucareira, distinguindo-se do *ferreiro*. No entanto, o facto de termos o termo *tacheiro*, poro designar o cozedor do mel nas tachas, parece indicar que *caldeireiro* seria também o encarregado do cozeduro do sumo da cana nas caldeiras. (Cf. Benedicta Rivero Suárez (1991), *El azúcar en Tenerife 1496-1550*, La Laguna de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios).

[89] Cf. Leopoldo de la Rosa e Manuela Marrero (1986), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife V. 1525-1533. con un apéndice de documentos* (edición y estudio de Leopoldo de la Rosa e Manuela Marrero), San Cristóbal de la Laguna, Isla de Tenerife, p. 59.

[90] O termo *buhonerias* parece corresponder à forma actual do espanhol *bonbonerias*.

[91] J. Pereira da Costa, F. Jasmins Pereira (1989), «Livro dos quintos da Ribeira Brava de 1536», *Livros de Contas da ilha da Madeira 1504-1537. II – Registo da produção de açúcar*, Funchal, CEHA, p. 125.

mitia intercalar várias palavras entre as unidades que constituíam o termo composto. Segundo Rosa Virgínia Mattos e Silva, a fase arcaica da língua portuguesa situa-se entre o século XIII e o século XV, período da documentação medieval. Salientamos que, na Madeira, a primeira documentação surge apenas no século XV, início do povoamento da ilha. Como escreve Rosa Virgínia Mattos e Silva, no português medieval, existia a possibilidade de intercalar diferentes elementos, na estrutura frásica, entre o sujeito, o verbo e o complemento. A autora refere uma estrutura frásica particular, mas o mesmo acontecia noutras estruturas frásicas, nomeadamente nos termos compostos e sintagmas nominais ou verbais.

A variação que pode ocorrer em enunciados desse tipo está no facto de nem sempre o pronome estar imediatamente antes do verbo, (...); entre o pronome complemento e o verbo podem estar intercalados outros elementos. (...) é a liberdade de intercalar, entre o pronome complemento e o seu verbo, elementos diversos que torna variada a estruturação dos enunciados subordinados com complemento pronominal. (...) Quando ocorrem outros elementos antecedendo o verbo, em geral, eles se intercalam entre pronome e verbo[92].

Na terminologia açucareira estudada, encontramos variáveis terminológicas antigas e actuais: variantes terminológicas fonológicas, geralmente formas decalcadas da fala, por exemplo *açucre* por *açúcar*; variantes terminológicas morfológicas, ou seja, alternância da estrutura morfológica do termo sem alteração do conceito, como por exemplo *alealdador* e *alealdeiro*, em que ocorre variação entre os sufixos *–dor* e *–eiro*; variantes terminológicas geográficas, que ocorrem no plano sincrónico em diferentes regiões onde se fala a mesma língua, por exemplo *mel* (na Madeira) e *melado* (no Brasil), *garapa* (na Madeira) e *calda* (em Cabo Verde); variantes terminológicas sintácticas, isto é, alternância entre duas construções ou combinações sintagmáticas, que funcionam como predicado de uma unidade terminológica central, como por exemplo *açúcar de panela* ou *panela* e *açúcar branco de uma cozedura* ou *açúcar de uma cozedura*, em que há apagamento ou elisão de um elemento do sintagma, sem que o conceito se altere; variantes terminológicas lexicais, em que há substituição de um elemento do sintagma, por exemplo *açúcar limpo* e *açúcar purgado*, sem alteração do significado do termo; variantes terminológicas gráficas, ou seja, alternância na representação gráfica da forma escrita do termo, como por exemplo *acuquar*, *acuquer*, *açucar*, *asuquar*, *asucar*, em que há oscilação na representação das consoantes fricativa alveolar surda [s], grafada *c*, *ç* e *s*, e da oclusiva velar surda [k], grafada *c* e *qu* (esta variação gráfica indica que ainda não há normativização ortográfica).

Separámos as formas masculinas e femininas que correspondem a diferentes termos,

[92] Rosa Virgínia Mattos e Silva (1989), *Estruturas trecentistas. Elementos para uma gramática do português arcaico*, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p. 840-842.

como por exemplo *partido* e *partida*, e os termos homónimos, como é o caso de *panela* que designa um tipo de açúcar e um recipiente onde aquele tipo de açúcar é elaborado, correspondendo a diferentes conceitos. No caso de palavras polissémicas, como *conserva* e *fazenda*, apenas registámos a acepção açucareira dos termos. Classificámos a alternância entre as formas *tacho* e *tacha*, *caldo* e *calda*, *corta* e *corte*, *refinado* e *refino*, *cañaverero* e *cañavero*, *blanquers* e *blanquejadors* como variantes morfológicas. Em relação aos termos compostos, considerámos a alternância entre formas com um elemento determinado comum e um elemento determinante variável como variantes sintácticas, sendo termos com sintaxe flexível, por exemplo: *eixo grande* e *eixo maior*, *eixos menores* e *eixos colateraes*; *arrecadação do açúcar* e *arrecadação do quinto*; *formes grosses* e *forme grande*, *formas paruas* e *formas de refinar*, *formas de barro* e *formas de terra*. O mesmo se pode dizer dos termos que ocorrem com forma simples ou composta com um complemento determinativo, como *canas* e *canas de açúcar*, *alambique* e *alambique do engenho*, *cavador* e *cavador de ferro*. No caso da alternância das formas *açúcar branco batido*, *branco batido* e *batido* ocorre a elisão de elementos do sintagma terminológico que surge reduzido. Embora a ocorrência destas formas levante dúvidas quanto à sua classificação como variantes ou sinónimos, classificámo-las como variantes sintácticas. Assim, registámos variantes terminológicas gráficas, fonéticas, morfológicas, sintácticas, lexicais e geográficas, a par de sinónimos totais (e parciais), hiperónimos e hipónimos, como o nome *bestas*, que abrange os lexemas *bois* e *mulas*, e reunimos ainda termos com diferentes referentes, mas com traços semânticos comuns, por exemplo: *palha de carapato* e *palha de bananeira*, *atos de vime* e *arcos de ferro*, que não são variantes nem sinónimos, porque há alteração referencial.

Confrontámo-nos ainda com expressões como *cozer melles*, *estimar os canaveais*, *purgar o açúcar*, *fazer emgenhos*, *fazer açuquar*, *laurar os emgenhos*, tratando-se de verbos com os respectivos complementos directos e não de unidades lexicais complexas ou termos complexos, relacionados com a actividade açucareira, que registámos como lemas, na medida em que a partir destes verbos se formam termos compostos ou derivados com complementos determinativos, como por exemplo *cozimento dos meles*, *estimo dos canaviais* e *fazimento dos açuquares*. A par destes sintagmas predicativos, registámos as expressões *cozer dos melles*, *fazimento do açuquar*, *estimar dos canaueaes*, em que temos a nominalização de um verbo, através de um sufixo ou de um determinante definido, com um complemento determinativo introduzido pela preposição *de*.

De acordo com Maria Teresa Cabré, numa terminologia, existem diferentes tipos de termos classificados por classes de conceitos: objectos e entidades (substantivos, por exemplo *trapiche*, *engenho*, *moinho*); processos, operações e acções (verbos e nominalização de verbos, por exemplo *purgar*, *cozer dos meles* e *esburgar das canas*); propriedades, estados, qualidades (adjectivos, por exemplo *quebrado*, *branco*, *mascava-*

*do*), predominando os substantivos[93].

As unidades terminológicas são unidades de forma e significado, por isso, tal como as unidades lexicais, apresentam informações morfológicas, semânticas e sintácticas, que descrevem as propriedades e relações semântico-formais dos termos. Em terminologia predominam os substantivos concretos ou apelativos com adjectivos determinativos e qualificativos que atribuem propriedades aos substantivos. Os adjectivos qualificativos podem apresentar diferentes relações semânticas com os nomes: adjectivos que expressam qualidades individuais, adjectivos restritivos e adjectivos que indicam uma função. O adjectivo restritivo colabora na determinação e referencialidade do sintagma, modificando a extensão do termo, nestes casos é um modificador da intensão ou modificação adjectiva do referente, sendo adjectivos pospostos, que estabelecem relações semânticas de restrição ou especificação dos nomes. Os adjectivos relacionais são sempre sufixais e derivam dos nomes, ou seja, são adjectivos denominais de relação que, quando associados a nomes concretos, são argumentos. Os adjectivos qualificativos apresentam diferentes classificações: adjectivos classificadores ou relacionais, qualificativos não derivados, que atribuem qualidades estáveis, adjectivos verbais e situacionais. A classe léxico-sintáctica dos adjectivos qualificativos divide-se em adjectivos de propriedade física, adjectivos de cor e forma, nomeadamente termos básicos designadores de cores, como *açúcar branco* e *açúcar preto* ou *moreno*. Os particípios passados são derivados verbais que se comportam como os adjectivos, com informação eventiva de natureza verbal, em que as diferenças morfológicas se referem ao facto de serem derivados verbais em *–ado*, por exemplo: *mascavado* de *mascavar* e *lealdado* de *lealdar*.

Quanto à estrutura do sintagma nominal, os modificadores do nome são complementos nominais e complementos adjuntos. Uma construção nominal pode apresentar constituintes que a complementam, caso dos sintagmas preposicionais e adjectivais, que actuam como complementos. Os complementos não reclamados pelo nome são complementos adjuntos, cuja função não é a de um argumento mas de um modificador, sendo modificadores restritivos e não restritivos. Os modificadores restritivos colaboram na determinação da referência do sintagma nominal e, através da informação que acrescentam, asseguram a unicidade do sintagma nominal definido, enquanto os modificadores não restritivos acrescentam informação nova não necessária para a determinação da referência do sintagma nominal. Nos complementos expressos por sintagmas preposicionados, a preposição *de* introduz complementos nominais não argumentais. A preposição pode expressar relações de carácter diverso entre o nome e o seu complemento: pertença, possessão ou associação de entidades (por exemplo: *máquina*

[93] Cf. Maria Teresa Cabré (1993), *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/Empúries, p. 158.

*do engenho* e *caldeira do engenho*), modificador restritivo (por exemplo: *caldeira de melar* e *tacha de bater*), origem (como por exemplo *jarros de Castelha*) e matéria (por exemplo *caldeira de cobre*). Segundo Mário Vilela[94], nas terminologias, predominam os compostos determinativos, em que o segundo constituinte determina o primeiro, com a preposição *de*, que pode exprimir diferentes relações semânticas: finalidade, semelhança, modo de funcionamento, etc. É possível a presença de mais de um sintagma modificador num termo, por exemplo *lealdador de açúcar do Funchal*, em que ocorre um complemento determinativo argumental (*de açúcar*) e outro classificador (*do Funchal*), que expressa uma relação locativa.

As denominações *açúcar branco batido* e *açúcar batido branco, açúcar de meles velhos* e *açúcar velhos de meles* indicam hesitação das formas de designação destes tipos de açúcar, ainda não totalmente constituídas e fixas como unidades terminológicas. A posição sintáctica dos adjectivos qualificativos que designam propriedades das entidades é mais livre do que os relacionais, por isso ocorrem alternâncias de formas como *açúcar branco batido, batido branco* e *batido*. Estes modificadores restritivos não admitem a posição prenominal, sendo adjectivos posnominais. Os sintagmas adjectivais qualificativos, com um sintagma preposicional, podem ocupar a posição sintáctica anterior ou posterior ao sintagma preposicional, enquanto os particípios ocorrem como modificadores nominais. Às vezes, a construção nominal pode ocorrer como aposição de um sintagma nominal restritivo ou não restritivo. Existem também sintagmas nominais com núcleo elíptico, pois o núcleo do sintagma nominal pode estar ausente e ficar subentendido pelo contexto, por exemplo: *batido* por *açúcar batido*. No sintagma nominal, que tem por núcleo um elemento nominalizado, o nome pode ser acompanhado de um ou vários sintagmas preposicionais, por exemplo: *laboração do açúcar, lealdamento do açúcar, lealdador do açúcar de Câmara de Lobos, encaixamento do açúcar*, em que os complementos introduzidos pela preposição *de* são restritivos ou locativos. A relação semântica existente entre o nome derivado e os seus complementos e o núcleo nominal é a mesma que se estabelece entre um predicado e os seus argumentos.

As relações entre a morfologia e a sintaxe são evidentes. A morfologia ocupa-se da estrutura da palavra, enquanto a sintaxe, por sua vez, descreve a combinação das palavras dentro do sintagma. As unidades terminológicas com estrutura morfológica complexa resultam de combinações sintácticas, de modo que os sintagmas se tornam termos. As palavras com morfologia derivativa ou composicional encerram, no seu interior, morfemas que estabelecem entre si relações de dependência semelhantes às que encontramos na cadeia sintagmática. A combinatória sintáctica resulta de propriedades das palavras que seleccionam complementos. Assim, os nomes de acção ou eventivos são nomes deverbais que seleccionam um complemento, como os verbos transitivos, por exemplo: *laboração do açúcar*. Algumas agrupações sintácticas ou termos complexos

[94] Cf. Mário Vilela (1994), *Estudos de lexicologia do português*, Coimbra, Livraria Almedina, p. 97.

manifestam propriedades de palavras individuais. Sendo unidades de construção dotadas de estrutura interna, como o sintagma ou a frase. Os constituintes imediatos do termo estabelecem entre si relações de dependência ou modificação de carácter hierárquico. Os compostos são palavras individuais, no sentido em que funcionam dentro da oração como membros de uma categoria gramatical específica, têm a distribuição da categoria que os define e comportam-se sintacticamente como uma categoria lexical unitária. Por outro lado, o composto é analisável em constituintes, que, por sua vez, são reconhecidos como membros do léxico da língua. Através da combinação de estes constituintes sublexicais, produz-se, no interior do composto, uma verdadeira relação sintáctica. Neste sentido, as formas compostas podem considerar-se formações intermédias entre o sintagma (sintaxe) e a palavra (morfologia). Nas palavras derivadas pode também identificar-se uma estrutura de dependência dos vários constituintes sublexicais, que não corresponde necessariamente à ordenação linear que apresentam dentro da palavra. Tal como na sintaxe, as dependências semânticas são hierárquicas e reflectem-se na estrutura dos constituintes, de modo que a interpretação semântica da palavra complexa se obtém através de um processo composicional.

Na maioria dos casos, a interpretação semântica da palavra complexa resulta do significado das partes que a compõem e da relação que estas partes estabelecem entre si. A relação sintáctica que os constituintes do termo complexo estabelecem entre si é determinante para obter a sua interpretação semântica. A noção de núcleo da palavra ou construção lexical aplica-se aos compostos e às formas derivadas. Em palavras com um sufixo derivativo, por exemplo o sufixo *–ção*, em *laboração*, é o núcleo da palavra, porque é este que determina a categoria sintáctica e o género da palavra. Segundo esta análise, o termo *laboração* pertence à categoria nome, porque o núcleo *–ção* é um nome. No caso dos termos compostos, o núcleo é o constituinte que impõe a sua categoria à palavra completa e é o elemento determinado, modificado por um adjectivo ou complemento restritivo introduzido pela preposição *de*. Semanticamente há uma relação de identidade entre o constituinte nuclear e o composto do qual o núcleo será hiperónimo, por exemplo *caldeira* em relação a *caldeira de melar*, hipónimo de *caldeira*. Nos compostos coordenados como *engenho trapiche*, os dois constituintes são núcleo já que pertencem à mesma categoria. O núcleo da palavra pode definir-se posicionalmente, identificando-o com o elemento sublexical ou morfema colocado mais à direita, na estrutura lexical. Deste modo, as palavras compostas recebem um tratamento conjunto com as derivadas.

As unidades terminológicas compostas correspondem, geralmente, a antigas unidades sintácticas lexicalizadas: compostos sintagmáticos e sintagmas fixos. Do ponto de vista semântico, o significado dos termos complexos derivados ou compostos resulta da soma dos significados dos respectivos componentes ou constituintes. Quanto aos termos derivados, os afixos (sufixos e prefixos) têm um significado próprio que par-

ticipa no valor derivativo da formação; por exemplo o sufixo *–aço*, que, geralmente, apresenta um valor depreciativo de resíduo, como no caso de *bagaço*, de *baga*. Na composição, podemos incluir as expressões verbais: V + Prep. + N, por exemplo, em *refinar dos meles* por *refinação do mel*, ou V + N, em *cozer meles*, construções que sintáctica e semanticamente se apresentam como zona intermédia entre a composição e a sintaxe. Outro processo de formação de palavras, menos frequente em terminologia, é a reduplicação silábica, normalmente com efeitos irónicos, hipocorísticos e pejorativos, como por exemplo o termo *cocorota*, em Cabo Verde, para designar os restos de mel caramelizados que são rapados do tacho de cobre. Em termos gerais, pode afirmar-se que, no nível sublexical, os constituintes também respeitam a ordem canónica (núcleo-complemento, núcleo-adjunto, modificador-núcleo ou núcleo-modificador) do sintagma livre.

Alguns compostos são tão sintácticos que a fronteira entre morfologia e sintaxe é difícil de estabelecer. Pode-se falar de compostos mais próximos da palavra e outros mais próximos do sintagma. É difícil classificar e separar sintagmas lexicalizados ou idiomáticos, lexias complexas e compostos propriamente ditos. Os compostos próprios apresentam uma consolidação semântica, formal e fonológica, enquanto os compostos impróprios ou de composição sintagmática são agrupações sintácticas fixadas pelo uso com um significado unitário, características que distinguem o composto do sintagma e fazem dele uma unidade lexical. No interior do composto produzem-se, por vezes, mudanças morfofonológicas desconhecidas na combinação sintagmática e podem aparecer morfemas flexivos internos ou morfológicos sem concordância sintáctica, por exemplo: *pães de açúcar*. A derivação externa do grupo lexical é indício claro da total conversão do sintagma em palavra composta. Uma diferença clara com respeito aos sintagmas é que nestes pode ocorrer elisão do elemento nuclear, quando em coordenação. Num sintagma com um nome composto como núcleo, a elisão do elemento compartido e a sua recuperação não é possível, devido ao requisito da integridade lexical. A não separabilidade dos constituintes da palavra infringe-se, no caso de algumas formações lexicais. Outra característica do composto, que o distingue do sintagma, é que os elementos que o integram perdem a sua qualidade de formas livres e em consequência a sua potencialidade de referência anafórica dentro da sintaxe oracional, traço compartido com os sintagmas idiomáticos ou lexicalizados, os quais são também opacos às operações sintácticas, assim como as formas derivadas. As relações semânticas ou temáticas resultam das relações sintácticas dos constituintes dos compostos e dos morfemas de algumas palavras derivadas. O núcleo lexical selecciona semanticamente o seu complemento, apresentando funções semânticas ou papéis temáticos vários. No caso das palavras derivadas com argumentos, através de morfemas ou de um constituinte externo à formação lexical, estrutura argumental interna ou externa, os sufixos argumentais apresentam diferentes valores ou relações semânticas com bases lexicais predicativas, por exemplo: *lealda-dor* (agente) e *espuma-deira* (instrumento).

Há uma grande zona de transição entre a construção livre e o termo composto, pois a fronteira que separa as palavras compostas das locuções não é bem definida. Nem sempre é fácil decidir se um encadeamento de unidades lexicais constitui uma palavra composta ou se é uma combinação livre de unidades discursivas. Existem critérios gráficos, morfológicos, sintácticos e semânticos que nos podem ajudar a definir se se trata de sintagmas livres ou de palavras compostas. A ortografia fornece um critério decisivo, quando os elementos do composto formam uma unidade gráfica ininterrompida, embora, por vezes, a fusão gráfica seja aleatória, como se pode verificar na alternância entre a presença e a ausência do traço de união, sendo o critério gráfico insuficiente. O critério sintáctico da inseparabilidade, ou seja, a impossibilidade de inserir um elemento no interior da unidade lexical é um critério frequentemente utilizado, bem como a impossibilidade de mudar a ordem dos elementos nas unidades lexicais compostas. No entanto, como já referimos, no português antigo e clássico ainda não há rigidez sintáctica, sendo possível a separabilidade dos constituintes da composição e a mudança da ordem dos mesmos. O critério da comutação confirma o critério da inseparabilidade, quando uma unidade complexa é lexicalizada, ou seja, sentida como palavra, ela comporta-se, na sua relação com os outros elementos do enunciado, exactamente como uma unidade simples. Assim, é impossível substituir um dos elementos da palavra composta por um sinónimo ou antónimo e, além disso, o termo composto apresenta um valor semântico unitário.

Associado ao estudo de formação de palavras, nomeadamente à morfologia derivacional e composicional, surge a semântica lexical, segundo a qual o significado de um termo complexo ou expressão complexa é determinado pelo significado dos seus constituintes e pela forma como se combinam. Do ponto de vista diacrónico, a semântica lexical estuda a evolução dos significados na história das palavras, enquanto, do ponto de vista sincrónico, descreve ou define o significado das palavras em determinada época, referindo as relações semânticas que as unidades lexicais estabelecem entre si (relações de identidade ou sinonímia, de oposição ou antonímia, de implicação semântica ou hiponímia e hiperonímia). Estas relações de significado, em terminologia, são reveladoras de uma complexa rede significativa de interelações dos termos.

A evolução semântica está associada ao surgir de semas novos, ao perder de semas antigos de determinados lexemas e à passagem de um lexema de um campo conceptual a outro, por interdependência dos lexemas semanticamente aparentados. Aïno Niklas-Salminen escreve: «Au cours des siècles, le sens d'un mot peut se restreindre, s'étendre ou se déplacer. Il peut également se renforcer ou au contraire s'affaiblir»[95]. Uma abordagem meramente sincrónica pode conduzir a uma incorrecta análise da estrutu-

[95] Aino Niklas-Salmnenn (1997), *La lexicologie*, Poris, Armand Colin, p. 162.

ra interna das palavras, dado que o léxico apresenta uma grande heterogeneidade histórica, resultante da integração sucessiva de unidades de várias épocas conservadas e misturadas no sistema actual da língua. Assim, o conhecimento da origem e da história de uma palavra permite caracterizar adequadamente o estatuto morfolexical dos seus constituintes, sendo que as especializações e generalizações do significado são explicadas através das evoluções semânticas.

Salientamos que a análise sémica é particularmente sensível às mudanças do referente, pois alguns semas, que são pertinentes em determinada época, desaparecem, depois de certas inovações, por exemplo o termo *trapiche*, com o sema específico de moinho de açúcar movido por animais, é substituído pelo nome *engenho*, na Madeira, no século XVI, com o desenvolvimento da nova tecnologia açucareira. Assim, a terminologia técnica do açúcar caracteriza-se por neologismos, resultantes de inovações tecnológicas, mas também por termos antigos que adquirem novos significados, por analogia, para denominar o novo referente, como por exemplo o termo *tacha* que designava o recipiente de cobre utilizado na concentração do mel em açúcar e passa a denominar a câmara de vácuo (com a mesma função), a partir da segunda metade do século XIX. Tal como em Cabo Verde se conserva o termo *trapiche* com o complemento de especificação *a motor* para referir o moinho de cana-de-açúcar movido a gasóleo, que substitui o *trapiche* movido por animais.

A evolução histórico-social e tecnológica conduz à morte de alguns termos em algumas regiões e à conservação dos mesmos noutras, às mudanças semânticas ou alterações sémicas de termos e ao aparecimento de novos termos ou neologismos terminológicos, sendo as terminologias em geral e a terminologia açucareira em particular um sistema vivo em constante evolução.



CEHA

# Parte 1

## Terminologia e tecnologia históricas da produção açucareira

# Capítulo 1

## Terminologia agrícola e pré-industrial da produção açucareira



CEHA
CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

# Terminologia agrícola e pré-industrial da produção açucareira

*Pera que branco fique, claro, e puro,*
*De huma galinha o pé com barro o toca;*
*Que o secreto descobre mais seguro,*
*E a purgação com barro lhe provoca;*
*Segredo que em prudençia, no futuro,*
*Alvura poem, ao que por pranta, ou soca,*
*Descobre feito, a singular beleza,*
*Com que mais se engrandece na pureza.*

*Manuel Tomás, Insulana (estrofe 82), 1635.*

## 1. Técnicas e profissões agrícolas

A actividade agrícola de preparação da terra, cultivo, limpeza e corte da cana implica técnicas e profissões gerais da agricultura e, consequentemente, termos não específicos da produção açucareira. A maior parte são termos gerais do campo semântico da agricultura, que incluimos neste estudo porque, muitas vezes, ocorrem com complementos de especificação do açúcar e constituem uma parte importante da cultura açucareira. Muitas destas técnicas são de origem ou influência árabe, pois foram estes que desenvolveram e difundiram a cultura açucareira no Mediterrâneo, sendo frequente encontrar, principalmente em Granada, termos de origem árabe relacionados com esta actividade, como por exemplo: *alife* ou *cañas alifas*.

### 1.1. A cana-de-açúcar

Na ilha da Madeira, a cana-de-açúcar é designada *canas* (1477, 1485, 1495, 1499, 1501, 1560, 1588, 1649, 1686), *cannas* (1498, 1560), *canas de acucar* (1506), canna (1506), cana (1509, 1560, 1587), *cannas de açucare* (1515), *canas daçuquar* (1562), *canas dasucre* (1579) e *canas de açúcar* (1590). Na documentação anexa da Madeira ocorrem também as formas simples e complexas do termo. Nos Açores, registámos a forma *canas* (1588) e *canas de açuquere* (1588). Em Cabo Verde, dada a escassez de documentação com referências à produção açucareira, apenas encontrámos uma ocorrência da palavra *cana* (1606). Em S. Tomé ocorrem as formas *canas dacuquar* (1485), *canas* (1506), *quanas* (1529) e *canas* (1529) e, no Brasil, *cana de açúcar* (1618), *canna* e *cannas* (1711).

Na documentação siciliana consultada, a cana-de-açúcar, cultivada pelos árabes desde fins do século IX, era designada pelo termo complexo formado pela justaposição dos termos *canna* e *meli*, ou seja, *cana de mel* com a forma latina *cannas mellis* (1176), *cannamelarum* e *cannamellas* (1443), *cannamelle* (1446), *canne* e *cannamele* (1447), *cannameli* (1450), *cannamelata* e *cannamelati* (1475), sendo hoje designada, em italiano, *canna da zucchero*. O termo *açúcar* associado ao termo *cana* só surge mais tarde para designar este conceito. Na documentação valenciana consultada, registámos a denominação *cannamellis zuccariis* (1268), em que surge o lexema *zuccariis* associado ao termo siciliano *cannamellis*, sendo esta a primeira atestação do termo e apresentando forma latina. No século XIV, registámos ainda a forma latinizada *cannamellarum* (1305) e, a partir do século XV, surgem as formas valencianas e castelhanas: *canyes mels* (1412, 1417), *cañas dulces* (1564), *canamiel* (1583), *canyamel* (1607), *cañas* (1610). Na documentação de Granada consultada, encontrámos as formas simples *caña* (1557) e *cañas* (1579), juntamente com as denominações complexas *cañas dulçes* (1591) e *cañas de açúcar* (1591), sendo o termo predominante *cañas dulzes* (1612, 1680) ou *cañas dulces* (1679, 1707). Estes são termos que apresentam um primeiro elemento de composição comum, ou seja, o constituinte determinado *cana*, com dois elementos determinantes diferentes – o adjectivo *dulces* e o complemento de especificação ou determinativo introduzido por preposição *de açúcar*. Na documentação consultada de Canárias, tal como na da ilha da Madeira, ocorrem as designações simples *cañas* (1501, 1511, 1531, 1540) e complexas *cañas de açúcar* (1501, 1531, 1540), *caña de açúcar* (1527), com a grafia totalmente castelhana em *cañas de azúcar* (1503, 1505, 1527). (V. glossário *Cana de açúcar*).

Na documentação da Madeira, de Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil não ocorrem termos que especifiquem as diferentes fases da vida da cana. Na Madeira, registámos apenas a denominação *canas novas* (1494), por oposição a *canas velhas*, designando a(s) cana(s) da(s) primeira(s) colheita(s). No Brasil, também ocorre a designação *canna velha* (1711), nomeando a cana com muitos anos, pouco produtiva.

Na Sicília, além da designação geral *cannamellas*, encontrámos designações específicas que determinam diferentes fases da vida da cana. O termo *gidídas* (1443), com as variantes *giditarum* (1443), *giditas* (1443), *gidite* (1447), designa a cana do primeiro corte ou do primeiro ano ou plantas da cana; o termo *cannamelle* designa a cana madura do segundo ou terceiro corte e o termo *stirpunorum* (1443), com as variantes stirponi (1447), *stirpones* (1454), *stirpunata* (1475), *strippunati* (1475), *strippunata* (1573), denomina a cana do terceiro corte ou raízes da cana que ficam na terra, depois do corte. Segundo Carmelo Trasselli:

nei documenti palermitani del XV secolo, troviamo per la canna una terminologia che oggi non comprendiamo pienamente: le tre parole gididae, stirpones, cannamellae

sono usate spesso come sinonimi, mentre in origine dovevano avere significati diversi[96].

Como a documentação é pouco esclarecedora quanto à definição destes termos, Trasselli[97] aventura-se a apresentar definições e explicações. Este autor começa por definir *gidide* como sendo as plantas da cana-de-açúcar introduzidas na terra para germinar; *cannamelae* seria a cana-de-açúcar resultante da plantação e *stirpones* seriam as raízes que ficam na terra, depois do primeiro corte[98]. Posteriormente, Trasselli afirma que estes termos correspondem a três fases diversas da vida da cana: *gidide* são as canas do primeiro ano nascidas da planta; *cannamele* são as canas do segundo ano e *stirponi* são as canas do terceiro ano[99]. Este autor revê ainda a sua definição destes termos face às informações da documentação que referem a operação de *mondare*, ou seja, cortar *canne* e *gidide*, pois a documentação é, muitas vezes, lacunar e pouco clara quanto à descrição da terminologia usada. Trasselli acrescenta ainda:

gidide e cannamele sono le canne di primo e secondo taglio e forse anche di terzo; mentre gli strippuni (cfr. Sterpi) sono quanto rimane sotto terra dopo il taglio, cioè i rizomi e il modo piú basso delle canne; da questo ceppo uscivano i germogli[100].

O termo *stirpones* origina a forma derivada *strippuniare* e a expressão *picciotti per strippuniare*, que parecem designar, respectivamente, o cortar da cana do terceiro ano e o instrumento de cortar a cana.

Na documentação de Granada, encontrámos uma terminologia diferente da siciliana, que também especifica as diversas fases de vida da cana. As *cañas dulçes alifas* (1615) ou *cañas alifas* (1659, 1680, 1717, 1752) são as canas de dois anos; as *cañas segunderas* (1679, 1717) são as canas mais pequenas que crescem à volta das principais de um ano ou a cana que se corta no segundo ano da plantação, também denominadas *sobrenuevo* (1775), por colher-se no segundo corte; e *terzio* (1687) ou *cañas de terzio* (1717) são as canas de três anos ou do terceiro corte também denominadas *tercios*, por resultar da terceira produção da cana que se corta todos os anos. De referir ainda a designação *cañas segunderas de terzio* (1687), talvez canas de um ano para cortar, embora o contexto não seja claro. Salientamos ainda a ocorrência do verbo *alifar* (1752), que parece designar o acto de cortar canas de dois anos, embo-

[96]Cf. Carmelo Trasselli (1953), «La canna da zucchero nell'Agro palermitano nel Sec. XV», *Annali della Facoltá di Economia e Commercio di Palermo*, 7, pp.115-125.
[97]Idem, *ibidem*, p. 117.
[98]O termo *gidide* ocorre associado ao termo *planta* em «plantunorum de gididis bonis» e «canamelae proventure ex gicidis plantandis» (ASP., not. Antonio Candela, f. 479 r. e v., s.d., ap. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 158).
[99]Cf. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 158. Também encontramos este termo associado a planta: «plantiminum de stirponis bonis» (ASP., not. Antonio Candela, f. 479 r. e v., s.d., ap. op. cit.).
[100]Idem, *ibidem*, p. 217.

ra, mais uma vez, o contexto não seja claro. Registámos ainda a denominação *cañas nuevas* (1717) ou *cañanueva* (1775), que parece designar as canas da primeira colheita. Em Valência surge apenas a designação *cañamiel vieja* (1766), que denomina a cana-de-açúcar pouco produtiva, por ter muitos anos.

Na documentação primitiva da Madeira, as raízes da cana que ficam na terra, depois do corte, são denominadas: *soqua* (1587, 1588), *raizes* (1600) e ainda *coqua uelha* (1494), com a variante *çoqua velha* (1494), quando já têm muitos anos. Na documentação consultada anexa da Madeira, apenas no Brasil registámos o termo *socas* (1711). Na documentação de Canárias, a raiz da cana é designada pelo termo madeirense com as seguintes grafias: *çoca* (1508, 1518), *socas* (1511), *zocas* (1507, 1513, 1522) e zoca (1507, 1508, 1511, 1523). Nesta região surge a primeira atestação do termo *rezoca* (1511, 1523) ou *reçoca* (1518)[101], formas derivadas de *soca* com o prefixo *re-*, que parece designar a raiz da cana, depois da segunda colheita, e o verbo *desçoquen* (1531), termo derivado de *soca* com o prefixo *des-*, que denomina o arrancar da soca das canas. Na documentação de Granada, também encontrámos os termos *desçocar* (1680) e *zoca* (1682). Este último ocorre juntamente com o termo *raizes* (1680) ou *raiz* (1682) para designar o mesmo conceito. As denominações das diferentes partes da cana, na ilha da Madeira, são muito recentes: *canudos* (1855), referindo-se a pequenas divisões ou entrenós da cana; *capa da cana* (1855), ou seja, a folha que nasce dos nós da cana; *mato* (1855) ou *palha da cana* (1961), para designar as folhas secas das canas e os termos *ponta da cana* (1855), *olho da cana* (1855) e *sabugo* (1911), que se referem às folhas da parte superior da cana, que servem de alimento para os animais[102]. Na documentação consultada do Brasil, como fonte anexa da Madeira, ocorrem os mesmos termos: *canudos* (1711); *olhos da canna* (1711) e *palha* (1711), para designar os mesmos conceitos. Em Granada, a parte superior da cana aproveitada para alimento dos animais é designada *cabos* (1659) ou *cabos de la caña* (1680) e, nas Canárias, *cogollos*[103] (1531, 1540) ou *cogollos de las cañas* (1540). A parte inferior da cana junto à raiz é denominada *turrillo* (1788) e as pequenas divisões ou entrenós da cana são designadas *nudos* (1659), que parece corresponder, em Valência, ao termo *cañutos* (1766), que, por sua vez, corresponde à forma madeirense *canudos*. Na documentação siciliana, não registámos termos referentes às diferentes partes da cana.

A doença da cana, na documentação primitiva da Madeira, é designada *bicho* (1509), a mesma denominação surge no documento relativo à produção açucareira dos Açores: *bicho* (1588) e *bicho das canas* (1588). Já em Granada e nas Canárias

[101] Este termo, cuja primeira atestação registámos em Canárias, existe, actualmente, no Brasil, para denominar este conceito. Cf. Nelson Barbalho (1984), *Dicionário do açúcar*, Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massongana.

[102] Estes são também os termos que registámos para os mesmos conceitos, nos inquéritos lexicais sobre a produção açucareira actual, que realizámos na ilha da Madeira, como podemos verificar na segunda parte deste trabalho.

[103] Este termo parece ter o mesma origem etimológica da forma madeirense *cogulho*, que designa o açúcar da ponta da forma, significando primitivamente o que está por ou em cima, ou seja, a parte de cima de alguma coisa.

ocorre o termo castelhano *gusanos* (1509) ou *gusano* (1531). Nas Canárias encontrámos ainda o termo *desgusanar* (1509), forma derivada de *gusano*, significando matar o bicho da cana. Nas regiões mediterrânicas, apenas na documentação de Granada a doença ou bicho da cana é denominado *gusano* (1687).

### 1.2. Cultivo da cana-de-açúcar

Na ilha da Madeira, as técnicas de cultivo da cana-de-açúcar parecem ser as mesmas que são usadas no Mediterrâneo e particularmente na Península Ibérica. Por volta de 1530, na Descrição da ilha da Madeira, Giulio Landi refere o processo de cultivo da cana-de-açúcar da seguinte forma:

(...) apanham primeiramente as canas e estendem-nas por ordem nos sulcos. Depois, cobertas de terra, vão-nas regando amiudadas vezes, de mado que a terra sobre os sulcos não se torne seca mas se mantenha sempre húmida. Daí que, pela força do sol, cada nó produz a sua cana que cresce a pouco e pouco cerca de quatro braças. (...) Assim amadurecem ao fim de dois anos e, quando maduras, cortam-nas na Primavera, rente ao pé. Os pés, germinando de novo, produzem outras canas para o ano seguinte, as quais não crescem tão altas, mas com cerca de menos uma braça e, ao fim de um ano, ficam maduras. Cortadas estas segundas, arrancam totalmente as plantas para depois, no devido tempo, reporem outras canas como se disse[104].

Segundo as informações fornecidas por Landi, as canas eram plantadas em regos, usando-se como planta um pedaço de cana com vários nós; depois do primeiro corte, a soca da cana germinava, originando novas canas que amadureciam em menos tempo, mas as socas tinham de ser arrancadas depois do segundo corte, pois a cana tornava-se pouco produtiva. Estas foram as técnicas de cultivo levadas pelos madeirenses para Canárias e para as outras regiões açucareiras do Atlântico.

O termo fazenda, com as formas: *fazenda* (1520, 1590), *fazendas* (1532, 1567), *fazemdas daçucare* (1559), *fazemdas* (1561, 1562, 1567), *fazenda de açúcar* (1590), *fazenda de canas* (1590), que ocorrem na documentação primitiva da Madeira, parece ter sido desenvolvido nesta região, onde apresenta o conceito abrangente de plantações de cana-de-açúcar e engenho. Em Cabo Verde, este termo surge desde muito cedo com as formas *fazemda* (1540), *fazenda de açúcares* (1591) e *fazenda de assucares* (1600); em S. Tomé ocorre apenas a forma *fazemdas* (1529) e, no Brasil, encontramos as *formas fazendas de engenho e lavoura* (1618) e *fazendas* (1711). Em Granada, este termo ocorre com as formas castelhanas *hacienda* (1665) e *haziendas* (1754) e, nas Canárias, *haciendas* (1518) e *hacienda* (1527).

[104] Cf. António Aragão (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC, pp. 84-85.

Na documentação primitiva da Madeira, um pedaço de terra cultivado com cana-de-açúcar era designado pelo termo geral *chãao*[105](1494), com ou sem complemento de especificação *de canas*, parecendo corresponder, nas Canárias, ao termo *suerte* (1501), com as formas *suerte de cañas* (1503, 1511), *suertes* (1531) e *suertes de caña* (1531), extensão agrícola que pode ser subdividida em *haces de cañas* (1520) ou *haçes* (1531). Na Madeira, uma plantação de cana-de-açúcar era designada *canaueall* (1466, 1477, 1485, 1509), *canaueaes* (1466, 1473, 1488, 1495, 1507, 1515, 1579), *canaveaes* (1481, 1494, 1502, 1560), *canaueaes dasucre* (1579) ou *canaviais de açúcar* (1590). Em Cabo Verde, também ocorre este termo simples e composto, para designar as plantações de cana-de-açúcar, apresentando as seguintes formas: *canaueaees* (1540), *canaueaees daçucar* (1540), *canaveaes* (1541), *canaueaes de açucar* (1606) e *caneuial de açucar* (1609). Em S. Tomé, registámos o termo complexo *canaueaes de açucar* (1506) e o termo simples *canaveaes* (1529) e, no Brasil, as formas *canaviais* (1618), *canaveal* (1711) e *cannaveaes* (1711). Na documentação madeirense, o termo *açucarrall* (1466), que ocorre apenas uma vez, parece ser sinónimo do termo *canaveal*, pois, muitas vezes, o termo *açúcar* ocorre em vez de *canas*. Encontrámos ainda a ocorrência da designação *canaveall nouo* (1494), denominando uma plantação de canas novas, e o termo *madre de canas* (1494), que parece designar uma parte dos canaviais, embora o contexto seja obscuro, não permitindo definir claramente este termo.

Na Sicília, uma plantação de cana-de-açúcar era designada *cannameleto* (1447), *cannameliti* (1475) ou *plantatione cannamelarum* (1573). Os *albitrio* ou *arbitrio* ou *arbitrio di cannameli* (1475), *arbitrio cannamelarum* (1573), *arbitrio di li cannameli* e *arbitrium* (1573) eram os pedaços de terra cultivados com cana-de-açúcar, também designados *hortu cannamelata* (1573), que eram divididos em *caselle di cannamele* (1447), rectângulos que facilitavam a irrigação, através de um sistema de canais. Em Valência, não registámos nenhuma designação para estes conceitos. Na documentação granadina, as formas *hazas de cañas dulzes* (1673, 1679), *hazas* (1682, 1728), *haças* (1706), *hazes de cañas dulzes* (1746) e *haza* (1788) parecem designar um pedaço de terra com canas, embora os contextos não sejam totalmente claros. Estes pedaços de terra pareciam ser divididos em *marjales de cañas dulces* (1508), *marjales* (1591, 1679, 1680), *marxales* (1615, 1687), *marxales de cañas dulzes* (1746) e o termo *hazas de tercio* (1775) especifica tratar-se de canas de três anos. Em Granada, uma plantação de cana-de-açúcar *plantio de cañas* (1682) ou pedaço de terra cultivado com canas também é denominado *cañaverales* (1591, 1746). Nas Canárias também ocorrem os termos *madres* (1507, 1509) e *cañaverales de azúcar* (1501), com as variantes *cañaverales* (1502, 1503, 1505, 1511, 1527, 1540), *cañaveral* (1503, 1509), *cañaverales de açúcar* (1503, 1531), *cañaberales* (1531, 1540), *cañaueral* (1540).

[105] Em Cabo Verde, na ilha Brava, tivemos informação da ocorrência de um processo semântico idêntico que denomina um pedaço de terra cultivado com milho *lugar*.

Na ilha da Madeira, o cultivo das canas ou *lavoura de canas* (1600), *lavrar* (1466, 1485, 1588, 1649), *laurar de canas* (1562) envolve o trabalho de *cavar* (1588) a terra, fazendo *regos* (1588), para *prantar* (1494, 1588), *apramtar* (1562), *pramtar de canas* (1562) ou *prantar daçuquares* (1562). Na documentação histórica consultada das regiões açucareiras, é frequente o uso do termo *açúcar* como equivalente do termo *cana*, o que explica a ocorrência da forma *prantar daçuquares*. Nos Açores registámos o termo *prantar* (1588); em Cabo Verde *laurar* (1540), que parece designar o cultivo de canas, embora este termo ocorra frequentemente associado ao engenho, denominando a transformação da cana em açúcar, e, em S. Tomé, ocorre o termo *prãtar* (1529). No Brasil, o termo *lavoura das canas de açúcar* (1618) parece denominar o cultivo da cana, assim como os termos *plantar* (1711), *enxada* (1711) e *regos* (1711) ocorrem para designar técnicas e instrumentos do cultivo. Na documentação histórica madeirense, não temos informação de qual a parte da cana usada como *pramta* (1477, 1483, 1499), *pranta* (1494, 1588), *pramtas* (1504), *pramta das canas* (1510), termo que também ocorre na documentação de S. Tomé: *prãtas de cana* (1529) e, no do Brasil, *planta da cana* (1618). Nos Açores registámos o termo *arrebentar* (1588), para designar o surgir dos rebentos da cana, no Brasil, *filhar* (1711) e *brotar* (1711). Este processo de cultivo da cana-de-açúcar parece ser um processo muito antigo, já utilizado na Sicília. Giovanni Rebora explica-nos o processo de plantação da cana nesta região. Segundo o autor, a parte superior da cana era utilizada como planta com quatro nós, donde surgem os rebentos que originam a nova cana:

Prima della fine di maggio si piantavano le talee, ricavate dalle canne piú robuste tagliate nel mese di dicembre – al momento del raccolto – e che avevano passato l'inverno interrate e coperte di concime. Della canna veniva utilizzata la parte superiore – a minor tenore zuccherino e con gemme giovani – che veniva tagliata in modo da trare uno spezzone con almeno quattro nodi provvisori di gemma; liberata dalle foglie, la talea era piantata ed infossata. Si riconcimavano i pezzi e, durante tutto l'anno, si procedeva al rincalzo dei solchi[106].

Na Península Ibérica, o cultivo da cana-de-açúcar parece ter surgido desde muito cedo na Andaluzia, introduzido pelos árabes, apresentando as mesmas técnicas sicilianas, também de origem árabe, que passam para Valência. Pérez Vidal refere que:

el cultivo de la caña en la Península debe de haber tenido su principio en Andalucía. Es esta la región a que pertenecen las más antiguas noticias peninsulares sobre el cultivo, y en la que la caña se ha explotado de un modo más continuado e importante[107].

---

[106] Cf. Giovanni Rebora (1968), *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Universitá degli Studi di Napoli, p. 14, nota 3.
[107] Cf. J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, p. 11.

A fonte mais antiga que nos dá informações sobre o cultivo da cana, nesta região, é o *Calendário de Córdoba* do ano 961, que, no entanto, se limita a indicar as datas próprias para plantar e cortar a planta: Março e Janeiro, respectivamente. No século seguinte, outro autor hispano-árabe, Ibn Malik, na sua obra de agricultura, salienta também a plantação e cultivo da cana-de-açúcar, a qual denomina de *cana de candi*. O sevilhano Ibn al-Awwam, no seu *Libro de Agricultura*, refere que as canas precisam de três cavas e que a terra deve ser dividida em sulcos para facilitar a rega e a limpeza. No século XII, na Andaluzia, existiam dois processos fundamentais de plantação da cana: utilizando as raízes da cana ou os talhos desta. No primeiro caso, depois de arrancadas as raízes, estas eram plantadas em buracos abertos nos regos com intervalos de dois palmos e depois cobertas com três dedos de terra e adubo e regavam-se várias vezes. No segundo caso, os talhos da cana eram colocados na vertical ou na horizontal dentro do sulco de terra, devendo escolher-se as canas mais nodosas e mais grossas, pois estas depois de sepultadas teriam mais força e mais rebentos. Depois as canas eram cortadas em *alifes* (ou troços), termo árabe que surge na documentação granadina (devido à grande influência árabe nesta região), de dois palmos de largo e três a seis nós, sepultados para germinar[108]. Em Valência, a plantação da cana apresenta um processo semelhante ao utilizado na Andaluzia, nomeadamente em Granada. Segundo informações de Mayáns y Siscar[109], utilizava-se como planta um pedaço de cana com três ou quatro canudos, ou seja, pelo menos três nós, sepultados em regos, para facilitar a irrigação, que se realizava de doze em doze ou de quinze em quinze dias. Eram usadas, para plantação, as canas que não se aproveitavam para fazer açúcar por serem muito pequenas, o que segundo o autor não era recomendado. A época anual de plantação em Valência é a mesma indicada para a Andaluzia, no *Calendário de Córdoba*. Mayáns informa ainda que, algumas vezes, em vez de fazer nova plantação, podia-se deixar a cana velha brotar, não arrancando a raiz, o que só deveria acontecer quando as canas eram boas e só um ano, senão as canas ficavam muito delgadas[110].

Na documentação consultada da Sicília, registámos o termo *arati* (1475), que designa o instrumento utilizado para cavar a terra com bois, antes de plantar as *gidide*. Na Sicília, o termo *planta* ocorre associado aos termos *stirponis* e *gididis*: «plantiminum de stirponis bonis», «plantunorum de gididis bonis» e «canamelae proventure ex gididis plantandis»[111]. Encontrámos ainda as formas: «(...) colligendum plantimi na dicti trap-

[108] Este é o processo de plantação da cana que ainda hoje encontramos na ilha da Madeira e na América, onde os troços da cabeça da cana com dois ou três nós são colocados na horizontal e enterrados no fundo dos regos para germinar, originando novas canas.

[109] Cf. Gregorio Mayáns y Siscar (1766), *Memoria sobre el cultivo de la caña dulce y extracción del azúcar en Oliva*, tomo XXXII, Valencia, Biblioteca del Colegio del Patriarca, *ap.* J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas.

[110] Cf. Idem, *ibidem*.

[111] Cf. ASP., not. Antonio Candela, f. 479 r. e v., s.d., *ap.* Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 158.

peti (...)» e «(...) plantiminis novi (...)»[112]. A preparação da terra para o cultivo da cana denomina-se *bracciare* (1650) e usa-se *fumero* (1660) para a adubar. O arado (1775), introduzido na Península Ibérica pelos árabes, também ocorre, na documentação de Granada, para *labrar* (1567, 1682) as canas ou preparar a terra para o seu cultivo, o chamado *atajo* (1775), abrindo sulcos de terra, onde se plantam as canas, *riego* (1775), para facilitar a irrigação. Depois realiza-se o *sobreriego* (1775), cava ligeira dos regos. Segundo a documentação granadina, existiam três tipos de cavas nesta região: *cava vina* (1775), cavar a terra para meter plantas novas; *cava de repuesto* (1775), cavar a terra depois da soca rebentar; e *cava de zoca* (1775), cavar a soca das canas (de dois anos). Nas Canárias, a preparação da terra para o cultivo da cana também era denominada *cava* (1507), remetendo para as cavas da região de Granada. Naquela região, surgem ainda os termos *planta* (1502, 1510, 1531) e *plantar* (1507, 1514, 1522, 1531, 1540), que tanto podem ter origem na Madeira, como em Granada, onde encontrámos também as formas: *plantar* (1591, 1612, 1679, 1687) e *plantas de las cañas* (1591) ou *planta de caña* (1682), ou ainda em Valência, onde também ocorre o termo *plantar* (1766).

Além do cultivo e rega dos canaviais, estes deviam ser limpos, retirando as ervas daninhas para o bom crescimento das canas. Na documentação siciliana consultada, encontrámos o termo *stuccaturi* (1650), designação dos trabalhadores que estucam as canas com varas, quando estas já estão crescidas, para não serem derrubadas nem quebradas pelo vento. Na documentação histórica consultada, apenas numa das fontes anexas à Madeira ocorre o termo *alimpar* (1711), para designar a limpeza das ervas daninhas da plantação de canas, trabalho designado *limpas das cannas* (1711), *limpas* (1711), *limpa da canna* (1711), e as ervas retiradas da plantação eram denominadas pelo termo genérico *monda* (1711). Na documentação de algumas regiões açucareiras estudadas, estes termos surgem associados à limpeza da cana, no momento da colheita, depois do corte da cana. (V. Glossário Esburgar).

Na ilha da Madeira, o termo *canaveeyro* (1514), *canavieiro* (1517), *canavieiros* (1560) parece designar o trabalhador que supervisiona todo o trabalho dos canaviais, que, no Brasil, parecia ser realizado por *feitores* (1711). Na Sicília, todas as actividades agrícolas de cultivo e colheita da cana eram supervisionadas pelo *curatolo* (1650). Em Valência, o termo correspondente a este conceito parece ser *magistro de cannamellis* (1305). Nas Canárias, as formas *cañaverero* (1504, 1531), cañavereros (1509), *cañabero* (1531), *cañavero* (1531) parecem resultar da adaptação ao castelhano do termo madeirense e muitos eram os madeirenses conhecedores das técnicas de cultivo e colheita da cana-de-açúcar que exerciam esta profissão nas Canárias.

---

[112] Cf. ASP., not. Randisio, vol. 1156, 1477, ap. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 255.

Na Madeira, o termo geral *lavrador* (1466, 1469, 1498, 1507, 1517), *lauradores* (1470, 1481, 1483, 1491, 1494, 1496, 1497, 1504, 1509, 1515, 1516, 1550), *lavradores* (1490, 1493, 1494, 1505, 1509, 1519, 1527, 1587, 1649), que também surge com um complemento determinativo de especificação: *lavradores daçuquares* (1508), *lavradores de açuquar* (1527), *lauradores daçuquar* (1527, 1561, 1562, 1566), *lavrador de açucar* (1560), *lauradores dos açuquares* (1562, 1594), *llauradores de açuquares* (1582), parece designar os proprietários dos canaviais. No Brasil, o *lavrador* (1618, 1711) ou *lavradores* (1618, 1711) e *lavradores da canna* (1711) nem sempre eram os proprietários das terras, pois, muitas vezes, cultivam as terras do senhor de engenho, sendo obrigados a moer a cana no engenho do proprietário e a este dar grande parte da produção. Em Granada, registámos o termo simples *labradores* (1591, 1615, 1634, 1643, 1687) e o termo complexo *labradores de cañas dulzes* (1765), a par dos termos sinónimos *cosecheros* (1591, 1680, 1687, 1707), *cosecheros de azúcar* (1735, 1746) e *cosecheros de cañas* (1754, 1804), formas derivadas de *cosecha*, com ou sem complementos nominais de especificação, designando o conceito de cultivadores de canas. Nas Canárias encontrámos o termo simples *labrador* (1501, 1507, 1508, 1510, 1511, 1524, 1531), *labradores* (1508, 1531, 1540) e os termos complexos *labrador de canas de açúcar* (1531) e *labradores de cañas* (1531).

### 1.3. Colheita e transporte da cana para o engenho

Na documentação da Madeira, a colheita da cana é designada *çafra* (1507, 1550), *colheta* (1507), *açafra do açúcar* (1590), *colheita* (1855, 1914, 1961) e *colheita da canna de assucar* (1895). Na documentação anexa à Madeira, em S. Tomé ocorre o termo *çafra* (1529) e, no Brasil, *safras* (1711). Na Sicília e em Valência, não registámos nenhum termo para designar a colheita ou época de corte da cana, enquanto, em Granada, este conceito é denominado pelo termo *saçón* (1680) ou *sazón* (1682) e pelo termo *cosecha* (1567, 1681), *cosechas* (1582, 1659), *cosecha de la caña* (1591), *cosecha de azúcar* (1746, 1754) e *cosecha de cañas* (1754). Nas Canárias encontrámos o termo granadino *sazón* (1507), a par do termo madeirense *zafra* (1507, 1510, 1520, 1521) ou *çafra* (1531). Na ilha da Madeira, o termo *noujdades* (1469), *novidade daçuquare* (1502), *noujdades daçuquar* (1561), *novidades de açuqar* (1567), *novidades de cana* (1567), *nouidades de asuquar* (1586), *novidade de assuquar* (1649) designa a produção de uma colheita. No Brasil também surge o termo *novidades de açúcar* (1618) para designar este conceito. Enquanto, na documentação de Canárias, este conceito parece ser denominado pelo termo *hoja* (1508, 1523), *hojas* (1511, 1518), *hojas de cañas* (1511) e o termo *primera hoja* (1507) parece designar a primeira produção ou colheita da cana.

Na documentação histórica da Madeira, não registámos nenhum termo específico para designar os trabalhadores responsáveis pelo *cortar* (1498, 1550) da cana. O termo *esbrugadores de canas* (1550), *esburgador* (1550), *esburgadores* (1550) e *esbrugador* (1587) parece designar o trabalhador que limpa as canas, depois de cortadas, retirando-lhes as folhas, embora também possa incluir os cortadores de cana, e o termo *esburgar das canas* (1550) parece denominar o limpar das canas, depois de cortadas, mas também, possivelmente, o corte da cana. Na documentação do Brasil consultada ocorrem os termos *cortar* (1711) e *corte da canna* (1711). Na Madeira, o instrumento de ferro usado para cortar as canas é designado *fouce* (1550), assim como no Brasil *fouces* (1711). Na Sicília, o corte e limpeza das canas, retirando as folhas, é denominado *mundatura* (1443), sendo realizado pelo *mundator* (1446) ou *mundaturi* (1650), que utiliza um instrumento de ferro cortante, *picciotti per strippuniare* (1650). Embora não tenhamos encontrado, na documentação siciliana consultada, o termo *stirpuniaturi*, sabemos que, segundo Rebora, consistia no corte da cana que já tinha sofrido dois cortes: «Il taglio delle canne e l'estirpazione dei ceppi di quelle che avevano già subito un secondo taglio – era questa l'opera degli stirpuniaturi»[113]. A documentação valenciana consultada não apresenta termos referentes à actividade de corte e limpeza da cana. Em Granada, os trabalhadores que comandam a actividade de corte das canas são designados *capatazes de las cortas* (1746) e o corte da cana é denominado *corta* (1643, 1682, 1824), *cortas* (1746) e *corte* (1775). O trabalhador que corta as canas rente à terra, *cortar* (1557, 1673, 1679, 1680, 1752), *recoger* (1679) ou *coger* (1682), é nomeado *cortador de cañas* (1564) ou *cortadores* (1824). Estes utilizam um instrumento de ferro cortante designado *hachuela* (1557), *hachuelas* (1728), ou *achuelas de fierro* (1775). Depois de cortadas, as canas são limpas, antes de serem transportadas para o engenho. Os trabalhadores que supervisionam a limpeza da cana são denominados *capataces de monda* (1706, 1788) e os trabalhadores que limpam a cana são chamados *mondadores* (1788, 1824), sendo a limpeza da cana, depois de cortada, designada *mondar* (1680). Como podemos verificar, o termo *mondadores* parece remeter para o termo siciliano *mundaturi*, embora apresente um significado ligeiramente diferente, pois não designa os cortadores de cana, mas apenas os trabalhadores que, depois do corte, limpam a cana. Nas Canárias, se por um lado os trabalhadores encarregados do corte da cana são chamados *cortadores* (1508) e usam *puñales* (1531, 1540) para *cortar* (1508, 1531, 1540), por outro os *desburgadores* (1508, 1531, 1540), *desburgador* (1531) ou *desburgadores de las cañas* (1540) são os trabalhadores responsáveis pelo *desburgar* (1522, 1531, 1540) ou limpeza da cana, depois de cortada, retirando-lhe a ponta e as folhas, com o instrumento designado *hoçinos* (1540).

[113]Cf. Giovanni Rebora (1968), *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Universitá degli Studi di Napoli, p. 14.

Na Madeira, a cana-de-açúcar, depois de cortada e limpa, é reunida em *feyxes* (1494), *feixe de canas* (1524), para ser transportada para o engenho. No Brasil também ocorre o termo *feixes de canna* (1711) para designar o mesmo conceito. Na Sicília, o termo *ammanuchiaturi* (1650) parece denominar os trabalhadores que reúnem as canas cortadas em feixes, enquanto, em Granada, este conceito parece ser denominado pelo termo *manijero* (1824), que designa um trabalhador da corta e monda, correspondendo ao termo siciliano, pois os dois são formados a partir do étimo latino *manu*. (V. Glossário de formas mediterrânicas: *ammanuchiaturi*). Em Granada, registámos ainda o termo *atador* (1824), que parece designar o trabalhador que ata as canas em molhos para serem transportadas para o engenho e o termo *rebotadores de cabos* (1824), que é atribuído ao trabalhador que corta as pontas das canas, que servem para alimentar os animais.

Na Madeira, o acto de transportar a cana e a lenha para o engenho é denominado pelo termo genérico *acarretar* (1550), o correspondente a *carrear* (1711) no Brasil. Em relação ao transporte, registamos, tanto na Madeira (1504, 1506) como no Brasil (1618), o termo *carreto*. Já no que concerne ao termo atribuído ao trabalhador que transporta as canas, na Madeira, ele é denominado *careteiro* (1496), *acarretador* (1550) ou *carretador* (1550), enquanto no Brasil surge o termo *carreiros* (1711). Na Sicília, a cana era transportada por *muli* (1475) ou *mule* (1605) e *carrozzi* (1475) ou *carrocias* (1573) pelos *carroceris* (1573) para a moenda do *trappeto*, tarefa designada *portatura* (1660). Em Granada, o mesmo conceito é denominado *acarreto de las cañas* (1659), *acarreto de la caña* (1680), *acarreos de las cañas* (1746), forma derivada regressiva do verbo *acarrear* (1582), ou seja, transportar a cana. Os termos *corredores* (1824), *arrieros* (1824), *piensador* (1824) e *picador de cabos* (1824), que utilizam *piquetas* (1824) para partir o cabo e a rama da cana para o *ganado del acarreto* (1824), designam os trabalhadores do transporte da cana. Nas Canárias, o trabalhador que transporta as canas para o engenho é denominado *carretero* (1510).

Na Madeira, registámos a primeira atestação do termo *tarefas de canas* (1514) e *tarefa* (1550, 1587), designando a área plantada com cana-de-açúcar necessária para produzir a quantidade de canas moídas no engenho durante um dia. Embora o contexto seja pouco claro, a ocorrência deste termo, no Brasil, *tarefas de canna* (1711), *tarefas* (1711), *tarefa* (1711), *tarefa de canna* (1711), *tarefa de cannas* (1711), onde parece ter conservado o significado original, permite-nos definir este conceito. (V. Glossário *Tarefa de canas*). Em Granada, o mesmo conceito apresenta as seguintes formas: *tarea* (1582, 1591, 1634, 1679, 1750), *tarea de caña* (1582), *tareas* (1591, 1647, 1665, 1687), *tareas de cañas* (1606, 1706, 1717), *tarea de molienda* (1606), *tareas de cañas alifas* (1659), *tareas de cañas dulzes* (1687), *tarea de cañas dulces* (1752). Nesta região, o complemento nominal de especificação *de molienda* parece confirmar o conceito definido. Este termo também ocorre na documentação consultada

de Canárias, com a forma *tarea* (1523, 1524). Como podemos verificar, há uma certa unidade terminológica entre as regiões açucareiras da Madeira, Brasil, Granada e Canárias. A primeira atestação madeirense registada do termo parece indicar que este foi difundido a partir da Madeira. Em Granada, encontrámos ainda os termos: *cañuelas de cañas* (1665) e *entradas de cañas* (1654), que parecem designar quantidades de cana inferiores à tarefa.

Na documentação madeirense ocorre o termo masculino *partido* (1523), que também encontramos, no Brasil, com as formas *partido* (1618), *partidos de canas* (1618), *partidos* (1711) e *partidos da canna* (1711), cuja primeira atestação surge nas Canárias, também com o complemento nominal de especificação *de canas*, *partido de cañas* (1507, 1520), a par das formas simples *partido* (1524, 1540) e *partidos* (1524, 1531, 1540). Embora o contexto não seja muito claro, o termo *partido de canas* parece designar a divisão da terra do proprietário do engenho a cultivar de canas pelos lavradores. As formas femininas *partida* (1649), *partidas* (1649) e *partidas de asucar* (1652), que surgem na Madeira, parecem constituir um termo diferente, denominando a divisão da produção do açúcar dos diferentes proprietários no engenho. Este termo também ocorre, em Granada, com as formas *partidas de açúcar* (1637), *partidas* (1668) e *partida* (1743, 1763). Embora, inicialmente, tenhamos colocado a hipótese de se tratar do mesmo termo com formas femininas e masculinas e com os complementos de especificação *de canas* e *de açúcar* que, muitas vezes, são equivalentes, e apesar do contexto não ser muito esclarecedor, optámos por classificá-los como termos distintos, correspondentes a diferentes conceitos.

## 2. Técnicas e profissões pré-industriais

### 2.1. A casa da moenda e da prensa

Na Madeira, os compartimentos do engenho são denominados *casa* (1477, 1587) e *casas* (1523) e o compartimento do engenho onde está a moenda, é designado *casa do engenho* (1535), talvez por constituir o verdadeiro engenho de transformação da cana. Na documentação anexa da Madeira, em Cabo Verde, ocorrem também os termos madeirenses *casas* (1540) e *casa demgenhos* (1540), em que o termo simples e geral parece designar os vários compartimentos do engenho, enquanto o termo complexo com complemento de especificação *de engenhos* parece denominar a casa da moenda. Em S. Tomé registámos o termo complexo *casas dos engenhos* (1529) e, no Brasil, o termo simples *casas* (1711), designando os compartimentos do engenho. No Brasil, os termos *casa do engenho* (1711), *casa de moer a canna* (1711) e *casa da moenda* (1711) parecem ser atribuídos ao compartimento do engenho onde está a moenda. Na Sicília, o mesmo conceito é denominado *offezini* (1475) e *stantia* (1573).

Em Valência encontrámos a designação siciliana *officina* (1564, 1766) e as denominações: *casas* (1564), *casa de trapig* (1564) e *casa del trapig del sucre* (1607). Em Granada, este conceito é designado pelos termos: *casa* (1567, 1682), *casa de açúcar* (1567), *casas* (1641, 1788), *quartos* (1641, 1680), *oficina* (1749), *casa fabrica de azucares* (1750), *ofizinas* (1750), *casas maquinas* (1788) e *oficinas de la fabrica* (1824), em que os termos mais recentes combinam os termos antigos com novos termos resultantes das mudanças tecnológicas. Nas Canárias, encontrámos a designação genérica *casas de engenio* (1505) e *casas* (1527), a par do termo específico *casa de molienda* (1527), que denomina o compartimento onde se realiza a extracção do sumo da cana.

Enquanto em S. Tomé, à transformação pré-industrial da cana em açúcar, realizada no engenho, é atribuído o termo *laurar* (1485) e *lavrar* (1529), no Brasil a este conceito são atribuídos os termos *lavrar açúcares* (1618) e *lavoura dos açúcares* (1618). Em Canárias, o funcionamento do engenho é denominado *labrar del ingenio* (1503), o que parece indicar que este termo existiria com este significado na Madeira. A época de laboração do engenho, em Granada, designa-se *temporada* (1582, 1752), *tenporada* (1641), *temporada de açucares* (1665), *temporada de azucares* (1707), *temporada de molienda* (1804), *temporada de ingenio* (1824) e os engenhos em laboração são denominados *ingenios corrientes y molientes* (1717), expressão que também surge em Canárias: *ingenio moliente y corriente* (1508). Embora não tenhamos registado esta expressão na documentação madeirense, o facto de ocorrer nos Açores, *engenhos moentes e correntes* (1588), em Cabo Verde, *engenho moente e corrente* (1600) e, no Brasil, *engenhos de assucar moentes e correntes* (1711) parece indicar que também existiria na Madeira, tratando-se de termos ausentes da documentação, embora esta região seja, provavelmente, o seu centro difusor. No Brasil, a paragem da moenda do engenho denomina-se *pejar* (1711) e a peça do engenho que permite fazê-lo parar é designada *pejador do engenho* (1711). Nas Canárias também registámos o termo *pijare* (1522) e *pinjare* (1523), referindo-se ao mesmo conceito.

No Brasil, ao trabalhador que governa as casas e trabalhos do engenho atribui-se o nome de *feitor mor do engenho* (1711). Em Valência, o trabalhador que supervisiona todos os trabalhos do engenho é denominado *mayordomo* (1564). O mesmo termo ocorre em Granada com as seguintes formas: *mayordomo* (1637, 1682), *maiordomos de los ynjenios* (1728), *mayordomos de los ingenios* (1746). Nas Canárias registámos as primeiras atestações deste termo: *mayordomo* (1509, 1521, 1531), *mayordomo del ingenio* (1524), *mayordomos de los ingenios* (1526), *mayordomos* (1540), *maiordomos* (1540). Na Sicília não encontrámos nenhum termo correspondente a este conceito; em contrapartida, surgem os termos *sentineri* (1650), para o guarda do engenho; *portaro della porta del trappeto* (1650) e *ricivitore* (1650), para o trabalhador que recebe a cana no *trappeto*. Em Valência, o termo *comedor* (1583) parece nomear o trabal-

hador encarregado do fornecimento de canas ao engenho, que, em Granada, corresponde ao termo *abiadores* (1728), *abiadores del ynjenio* (1728), *aviador del ynxenio* (1743), *aviadores de ynxenio* (1743), *aviadores del yngenio* (1750), *aviador* (1753), *haviadores* (1753).

Na documentação madeirense e anexa, não encontrámos nenhuma designação nem referência ao compartimento do engenho onde se depositam as canas para serem limpas antes da moenda, o que, na Sicília, é denominado *ricipituri* (1475) ou *recipituri* (1584), enquanto em Granada se designa *palacios* (1557, 1680), *palacios de caña* (1641), *patio de el limpio* (1641), *palacio* (1682, 1788) e *patio* (1824). Em relação à terminologia atribuída às diversas actividades realizadas pelos trabalhadores, na região de Granada, os trabalhadores que limpam a cana no engenho, retirando as folhas, são denominados *desbrozadores* (1824); *rayceros* (1788) são os que retiram as raízes e *desturriladores* (1788), forma derivada de *turrilo*, os que limpam o troço da cana. (V. Glossário *Esburgador de cana*). Na Sicília também registámos termos para denominar os trabalhadores que preparam a cana para a moenda: *tagliatori* (1475), *taglaturi* (1491) ou *tagliaturi* (1650), de *tagliare* (talhar, cortar), ou seja, os trabalhadores que cortam a cana em pedaços; *soprastante del taglio* (1650) e *infante di chianca* (1650) são os termos que designam os ajudantes dos cortadores de cana na *chianca* (1650) ou mesa inclinada onde os talhadores cortam a cana; os *amanuchiaturi* [*al trappeto*] (1650) são os que recebem a cana cortada e os *gettaturi di taglio* (1650) os que a introduzem na moenda. Registámos ainda alguns termos que parecem enumerar uma série de instrumentos usados nestas actividades: «(...) [per] chanki, pertichi, fusa, buxuli, viti et scrufini [onze 31].»[114]. Em Valência encontrámos os termos *descohar* (1435) e *descodan* (1564), que parecem designar a limpeza das canas no engenho, retirando-lhes as folhas, usando como instrumento *coltells per descohar* (1435). Assim, os trabalhadores que limpam as canas no engenho são designados *descoadors* (1435) e as canas, depois de limpas, são cortadas em pedaços com *coltells de capolar* (1435), antes de serem introduzidas na moenda.

Em Granada, os termos *tablero del cevador* (1641), *tableros* (1679), *tablero* (1749), *tableros de madera* (1775) e *bancal* (1824) indicam a parte da moenda onde se introduzem as canas para serem trituradas. Aos trabalhadores da moenda são atribuídos nomes diferentes: *cebador* (1679), *cevador* (1680), *zebadores* (1682) e *cevadores* (1824), aos que introduziam a cana na moenda, e *bolbedor* (1641), *volvedor* (1679), *bolvedor* (1680), *bolvedores* (1682), *bolbedores* (1682) e *volvedores* (1824), aos que voltam a introduzir a cana já moída na moenda, existindo ainda os *aiudantes de tablero* (1682), que servem a moenda. Estes termos referem-se a uma realidade técnica mais recente, em que a moenda e a prensa primitivas são substituídas por uma moenda de dois ou três cilindros verticais.

[114] Cf. ASP., not. Fallera, vol. 1751, 1491, ap. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 259.

No que diz respeito aos utensílios dos engenhos de madeira, de ferro e de cobre, necessários para o fabrico do açúcar, a terminologia varia consoante as regiões: *aparelhos* (1496), na Madeira; *petreicho* (1600) e *aviamentos* (1600), em Cabo Verde; *aviamentos* (1711), igualmente no Brasil, e *ferramenta* (1529), em S. Tomé. Em Valência ocorre o termo geral *aparelhos*, simples ou com complemento de especificação: *aparejos de los trapigs* e *aparejos* (1564). Em Granada, este conceito é denominado *pertrechos* (1641, 1682, 1781), *peltrechos* (1749), *aperos* (1750) e *pertrechos del yngenio trepiche* (1775). O termo *pertrechos* (1508, 1524) também ocorre nas Canárias, a par dos termos *aparejos* (1527) e *herramientas* (1527).

### 2.1.1. Trapiches e engenhos

A moenda dos engenhos primitivos funciona a tracção animal. Na Madeira, os animais utilizados na moenda são denominados *bestas* (1496, 1520, 1559, 1560, 1587), um hiperónimo que inclui os *bois* (1520, 1863, 1873), *boys* (1559). Nos Açores registamos o termo *besta* (1588), em Cabo Verde, *boi* (1600) e, no Brasil, *bois* (1618), *boys* (1711) e *cavallos* (1711), como hipónimos do termo *bestas* (1711). (V. Glossário *Boi*). No Brasil, o termo *juntas de bois* (1618), *juntas de boys* (1711), designa o conjunto de dois animais que fazem girar a moenda, revezando-se. Na Sicília, estes animais são os *boves* (1573) e *cavalli* (1475). Em Valência apenas encontrámos o termo geral *besties* (1430) e *bestias* (1610) para designar o mesmo conceito, tal como nas Canárias: *bestias* (1524), onde o termo *requas de caballos* (1527) parece denominar o conjunto de dois cavalos utilizados na moenda. Já em Granada surgem os termos: *mulas* (1680), *mulos* (1680), *ganados de las fabricas* (1796), *ganado de las moliendas* (1824) e o termo *reveços* (1659) ou *revezos* (1682).

Na documentação madeirense, a roda accionada pela força da água é denominada: *roda* (1535), *rodas hydraulicas de cubos* (1863), *roda grande* (1961), *roda de madeira* (1961), *roda da água* (1975); na Sicília, este termo surge na forma: *rota di lignami* (1580). O termo *roda* também ocorre em Valência, com a forma castelhana: *ruedas de madera* (1610), *ruedas* (1766), *rueda de madera* (1766). Em Granada, além do termo *rueda* (1641), surge também o termo *voladera* (1641), *boladera de madera* (1679) e *boladera* (1680). Enquanto nas Canárias registámos apenas o termo *rueda de ingenio* (1523) ou *ruedas* (1527), no Brasil, além do termo *rodas* (1577, 1711), *roda* (1618) e *rodas da agua* (1711), que designa a roda accionada pela força da água, surge o termo *volandeira* (1711), que já ocorre em Granada, para nomear a roda grande que circula sobre a moenda, recebendo o movimento da roda da água e transmitindo-o à moenda. No Brasil encontrámos ainda a denominação *cubos da roda* (1711), designando os recipientes da roda de madeira que recebem a água, fazendo mover a mesma.

Na documentação primitiva da Madeira, registámos o termo *alçaprema* (1462), *alçapremas* (1462, 1468, 1477) e *alça premas* (1466), atribuído a uma técnica rudimentar e manual de extrair o sumo da cana no *lagar* (1452), *lagares* (1462, 1466), onde a cana é espremida. Na documentação dos Açores, os termos *fuso* (1588) e *caixa* (1588) parecem corresponder respectivamente aos termos *alçaprema* e *lagar*, designando aquela tecnologia primitiva de *espremer* (1588) a cana. Esta tecnologia coexiste com o engenho de tracção animal, denominado *trapichas de bestas* (1468), que, nos Açores, é denominado *engenho de besta* (1588) e, no Brasil, *trapiches* (1618) e *engenhocas* (1711). Os termos complexos *trapichas de bestas* e *engenho de besta* são formados pelos termos simples *trapicha* e *engenho* com um complemento determinativo nominal de especificação, introduzido por uma preposição, *de bestas*, que distingue este engenho do engenho de água. A primeira atestação registada do termo *engenho* ocorre na ilha da Madeira, com a forma complexa *emgenho daugua* (1452), em que o complemento determinativo indica a força motriz da moenda, movida a água. Na documentação histórica madeirense, esta moenda também é designada pelo termo simples *emgenho* (1452, 1484, 1501, 1514, 1566), *emgemhos* (1461), *emgenhos* (1461, 1483, 1485, 1491, 1496, 1502, 1508, 1514, 1562, 1566, 1649, 1686), *engenho* (1491, 1494, 1495, 1517, 1531, 1535, 1560, 1587, 1590), *engenhos* (1491, 1506, 1520, 1587, 1590, 1873), *ymgenjos* (1499), *enjenhos* (1485, 1550), *emjenhos* (1559), *ingenhos* (1579), *ymgenhos* (1586), que ocorre nas formas compostas com complemento de especificação nominal ou frásico: *emgenhos daçuquar* (1468), *emgenhos daugua* (1468), *emgenhos de fazer açuquar* (1468), *emgenhos daugua de fazer açuquar* (1468), *enjenho d'augoa* (1477), *enjenho de fazer açúcar* (1477), *engenhos de açucar* (1506), *engenhos dacuquer* (1529), *emgenhos daçuqares* (1537), *emgenhos daçuquares* (1562), *engenhos dos açuqares* (1562), *engenhos daçuqar* (1566), *emgenhos de açuquar* (1567), *engenhos dasucre* (1579), *engenho de açúcar* (1590), *engenhos de canas de açúcar* (1590), *engenhos de asuquar* (1596), *engenhos de asucar* (1686). Na documentação dos Açores, também registámos os termos simples *engenho* (1588) e composto *engenhos de açuquere* (1588). Em Cabo Verde ocorrem os termos *emgenho* (1540), *emgenho trepiche daçucar* (1540), *emgenhos* (1540, 1541), *emgenhos trepiches de fazer açucares* (1540), *trapiche* (1600), *engenhos de agua* (1606), *engenho d'asuquar* (1612). Como podemos verificar, o termo *trapiche* surge como termo simples e associado ao termo *engenho*, formando um termo composto *engenho trapiche*, que também ocorre em Granada. Este termo parece designar a tecnologia inovadora, desenvolvida na ilha da Madeira, da moenda de dois eixos de madeira horizontais, movida a bois, que coexistia com os *engenhos de agua*, *emgenhos* ou *engenho d'asuquar*, com a mesma tecnologia mas movidos a água, e com o *trapiche*, moinho primitivo de roda de pedra vertical, movido por braços humanos ou por animais. Na documentação de Cabo Verde, encontrámos ainda referência à existência de *pilões* (1606) para *pisar* (1606) a cana, quando não há *engenhos de água* nem *trapiche* ou *engenho trepiche*. Em S. Tomé surge apenas o termo simples:

*emgenhos* (1485, 1499), *engenhos* (1529) e *engenho* (1529) e o termo *apisoar* (1485), que parece corresponder ao sistema manual de pisar a cana. No Brasil, além do termo simples *engenhos* (1618), *engenho* (1577, 1711) e complexo *engenhos de fazer açúcares* (1618), *engenhos de açúcar* (1618) e *engenhos de assucar* (1711), registámos também o termo *engenho real* (1711) e *engenhos reaes* (1711), que denomina os engenhos de água com grande capacidade de moenda e bem apetrechados, por oposição às engenhocas. Trata-se de um termo que também ocorre em Granada e que não encontrámos na documentação madeirense nem nas Canárias, o que não significa que não tenha surgido ou existido nestas regiões.

Na Sicília, o engenho de extracção do sumo da cana, denominado pelos árabes *masara* (1176), após a invasão normanda, passa a ser designado pelo termo greco-latino *trapeta* (1417), *atrapeta* (1417), *trapetum* (1417), *atrapetum* (1417), *trapito* (1475), *trappeti* (1475), *trappeto* (1475, séc. XV), *trappetu* (1475), *trappitu* (1475), *trappito* (1573), *trappetum* (1417, 1584). Este termo apresenta igualmente formas compostas com complementos de especificação: *atrapetis cannamellarum* (1417), *trappito di macini* (1475), *trappeto zuccarorum* (1573), *trappetum cannamelarum* (1573), trappito di cavalli (1580). Trata-se do moinho de roda de pedra vertical adaptado à cana-de-açúcar e movido a água – *di macini* - ou movido por animais - *di cavalli*. Em Valência, encontrámos o termo siciliano com a forma *trapig* (1417, 1430, 1433, 1514, 1564, 1607), *trapig de les canyes mels* (1417), *trapit* (1433), *trapigs* (1564), *trapig del sucre* (1607), a par do termo *ingenio* (1583), *ingenios* (1610), a partir da segunda metade do século XVI, e do termo de origem árabe *atahonas* (1610). Em Granada, registámos o termo de origem árabe *aduana* (1521, 1557), *aduanas* (1621) e o termo *alarife del aduana* (1557), a par do termo *trapiches* (1591, 1634, 1636, 1682, 1743, 1752, 1754), *trapiches simples* (1591), *trapiche* (1636, 1654, 1707, 1775, 1779, 1804), *trepiche* (1781), *trepiches* (1790), *trepiches de dos moliendas* (1790), adaptação ao castelhano da forma valenciana *trapig*. Registámos ainda o termo *engenyo* (1567), *yngenio* (1579, 1641), *yngenios* (1579), *ynjenios* (1582), *ingenios* (1591, 1621), *ynxenios* (1615), *ingenios* (1673), a partir da segunda metade do século XVI, que surge associado ao termo *trapiche*: *ingenios trapiches* (1591), *yngenio de los trapiches* (1591), *yngenios trapiches* (1591, 1634), *yngenio trapiche* (1591, 1634, 1654, 1668, 1765), *ingenio trapiche* (1636, 1647), *inxenios trapiches* (1743). O termo *engenho* apresenta diversas formas complexas com complementos de especificação: *ynjenio de açúcar* (1567), *yngenio de fabricar açúcares* (1579, 1641), *injenios de açúcar* (1589), *ingenios de fabricar azúcares* (1621), *ingenios de açúcar* (1634), *inxenios biexos* (1637), *yngenios de molienda de caña* (1645), *yngenios de fabricar açucares* (1654), *ingenios de fabricar açúcares* (1680), *ynxenios de azúcar* (1746), *ynxenios de fabricar azucares* (1752), *ingenios reales* (1682), *yngenios reales* (1707), *yngenios reales* (1752). Este último termo denomina os engenhos de água com grande capacidade de moenda e bem apetrechados, por oposição aos *trapiches* e *engenhos*

*trapiches*, conceito que definimos a partir da ocorrência deste termo no Brasil. Em Granada sublinhámos ainda a ocorrência do termo mais recente *fabricas de azúcar* (1744) e *fabricas de azucares* (1788), que surge associado aos termos *engenho* e *trapiche*: *fabricas de los ingenios* (1682), *yngenios fabricas de azúcar* (1752), *fabricas de ynxenios* (1753), *fabricas de azúcar ingenios trapiches* (1770), *fabricas yngenios de azúcares* (1781), *yngenios fabricas de azúcares* (1793). Nas Canárias, encontrámos o termo *engenio de bestias* (1501, 1504), *ingenio de bestias* (1502, 1503, 1504, 1505, 1508), a par do termo *ingenio de azúcar* (1488, 1496, 1502, 1504, 1507), *ingenio* (1489, 1499, 1500, 1502, 1503, 1505, 1508, 1510, 1515, 1518, 1527, 1529), *engenio* (1499, 1501, 1502, 1505, 1506, 1508), *ingenio de açúcar* (1500), *yngenio de açúcar* (1500), *engeños de açúcar* (1500), *ingenios* (1501), *ingenio de agua* (1502, 1503, 1504, 1505, 1508, 1527), *engenio de agua* (1503), *ingenios* (1503, 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1514, 1518, 1531, 1540), *ingenios de azúcar* (1503), *ingenio de azúcar de agua* (1504), *ingenio de haser açucar* (1504), *engeño* (1505), *ingenio de cañas de azúcar* (1505), *engeño de moler azúcar* (1505), *ingenio de moler cañas de açúcar* (1505), *engenios* (1505, 1513, 1527), *yngenio* (1507, 1531), *yngenios* (1507, 1514), *ingenio de moler* (1520), *ingenio de hacer azúcar* (1524), *engenio de açúcar* (1526), *engeno* (1531), *engeno del açúcar* (1531), *engenos* (1531), *engenyos* (1531), *ingenios de açucar* (1540).

### 2.1.2. A moenda e a prensa

Na Madeira, a *moemda* (1461) primitiva é constituída por pedras molares ou *moo* (1477). (V. glossário de termos gerais *moer*). O termo *eyxos* (1485), *eixos* (1506, 1535) e *exos grossos* (1579) parece indicar a tecnologia de dois cilindros verticais de madeira, existente desde muito cedo na ilha. Esta é uma inovação técnica que, segundo Ferreira de Gouveia[115], se terá desenvolvido na Madeira. Na documentação anexa da Madeira, relativa aos Açores, encontrámos os termos *mó* (1588) e *pedra grande* (1588), que parecem indicar a primitiva tecnologia da Madeira. Em S. Tomé, os termos *moendas daguoa* (1485) e *moendas datafonas* (1485) de tracção animal, parecem designar dois tipos de tecnologia existentes para moer: «(...) todallas moendas asy daguoa como datafonas e quaees quer outros emgenhos e artefiçios de moeer, serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha e pesoa alguua as nam podera fazer senam o nosso capitam (...)»[116], embora se trate de termos gerais sem especificação, que tanto podem ser moendas de açúcar como moendas de cereais. No Brasil, o termo *rodas* (1618), no texto *Diálogos das grandezas do Brasil*, surge associado à tecnologia dos

[115] Cf. David Ferreira de Gouveia (1985), «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº 4, Funchal, pp. 260-272.

[116] Cf. J. Martins da Silva Marques (1988), *Descobrimentos Portugueses. Documentos para a sua História. 1461-1500*, vol. III, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, p. 298.

*trapiches*, talvez indicando ainda a sobrevivência da primitiva técnica de mós de pedra ou de madeira para esmagar a cana:

E outros engenhos se fazem sem água, e estes são os trapiches que disse, os quais moem a cana por uma invenção de rodas que alevantam para o efeito, tirada de bois, e no mais de fazer o açúcar se guarda a mesma ordem que tenho dito[117].

O termo *eixos* (1577, 1618) refere-se claramente à existência de dois grandes eixos entre os quais a cana é moída, nos engenhos de água, sendo depois espremida em *gangorras* (1577, 1618). Nesta época, segundo informação do autor, surge uma nova moenda chamada *palitos* (1618), ou seja, uma moenda de três cilindros verticais de entrosas. Em inícios do século XVIII, registámos os termos *moenda* (1711), *vigas* (1711) e *eixos* (1711) ou *eixos da moenda* (1711), em que a moenda é constituída por um *eixo grande* (1711) ou *eixo grande da moenda* (1711), também denominado *eixo mayor* (1711) e dois *eixos menores* (1711) ou *eixos colateraes* (1711); trata-se de um sistema de três cilindros verticais de madeira chapeados de ferro com entrosas ou dentes, em que o cilindro central transmite o movimento aos cilindros laterais. Esta moenda dispensa a prensa, pois a cana esmagada volta a passar na moenda para extrair todo o sumo.

Na região da Sicília, as pedras molares são denominadas *corritori* (1475) ou *corrituri* (1580), mó de cima que corre sobre a mó de baixo, esmagando a cana, e *fraxum* (1415), *fraxi* (1475), *frascini* (1580) ou *fraxino* (1580). As duas formam a moenda de pedra, accionada por animais ou por água, denominada *molendas cannas mellis* (1176), *molas de trappeto* (1405), *machinis* (1413), *machinarum* (1413), *molam* (1415), *machini* (1475), *macini* (1475), *macina di acqua* (1580) e *machina* (1605). Em Valência registámos as denominações: *moles* (1412), *rotlons de pedra* (1435), *rotlons* (1435), *piedras molares* (1564), *pedres velles* (1607), *muelas de piedra* (1610), para referir as pedras, cujo eixo é denominado *fusell* (1435), que constituem a moenda primitiva de esmagar a cana, designada *molins* (1412). Na documentação mais recente desta região surgem os termos *muelas aherrojadas* (1766) e *vigas* ou *bigas* (1766), que parecem indicar que já estamos perante a tecnologia de cilindros verticais de madeira revestidos de ferro, que espremem a cana. Em Granada, a moenda do engenho *moliendas* (1591, 1615, 1637, 1645, 1743, 1750, 1824), *molienda* (1606, 1641, 1775), *molienda de cañas* (1637, 1681), *moliendas de cañas dulçes* (1654), *molienda de los ingenios* (1717), *moliendas de cañas* (1746), *molienda de las cañas* (1748), também denominada *maquina* (1679), *maquinas* (1682, 1788), que, inicialmente, seria constituída de mós de pedra ou de madeira: *rodillo* (1557), forma derivada de *roda* com o sufixo *–illo*. No século XVII, o termo *rudillos de fierro* (1641) parece des-

[117] Cf. A. Fernandes Brandão (1618), *Diálogos das grandezas do Brasil* (3ª edição integral segundo apógrafo de Leiden), Recife, Editora Massangana, p. 98.

ignar já eixos ou rolos de madeira chapeados de ferro, também nomeados *eje* (1641), *exe grande* (1641) ou *exes* (1641, 1680, 1748, 1788) e *ejes* (1679). Em finais do século XVIII, os termos *eje grande de las moliendas* (1775), *ejes pequeños de madera* (1775), que constituem os *ejes de las moliendas* (1775) ou *exes de molienda* (1781), indicam tratar-se já da tecnologia de três cilindros verticais de madeira: um central maior e dois laterais mais pequenos. Este sistema dispensa a prensa, uma vez que a cana passa duas vezes entre os cilindros, daí o termo *remoler*. Nas Canárias, o termo *piedras de atahona* (1520), que tanto pode designar a moenda de canas como de cereais, parece indicar ainda a existência da tecnologia das pedras molares, a par da moenda de dois eixos verticais: *molienda* (1504, 1527, 1540), *eje grande* (1518), *molino de azúcar* (1518), *ejes grandes* (1520), *molienda del ingenio* (1521), *eje* (1523), *exes* (1527).

Na Madeira, o acto de esmagar a cana na moenda é designado *moer* (1587, 1590, 1650). Nos Açores ocorrem os termos *moer* (1588) e *pisar* (1588), em Cabo Verde, *moer* (1612), em S. Tomé, *moeer* (1485), *moer* (1529) e, no Brasil, *moer* (1618, 1711) e *espremer* (1618, 1711), embora este último termo ocorra, a maior parte das vezes, associado à prensa. Na Sicília, para denominar este conceito, encontramos os termos: *machinandum* (1413), *macinare* (1446) e *molendinum* (1176), *molendi* (1415). Em Valência registámos os seguintes termos: *trapigar* (1435), *trullar* (1564), *machucan* (1564), *moldre* (1607), *moler* (1610, 1766), *muliendo* (1610), enquanto em Granada apenas ocorrem os termos *moler* (1582, 1591, 1606, 1647, 1679, 1750) e *remoler* (1636, 1637). Este último derivado do verbo *moler* com o prefixo *re-*, que indica voltar a moer, remete-nos para a tecnologia de três cilindros verticais, em que a cana já triturada volta a ser introduzida nos eixos pelo *volvedor*, dispensando a prensa. Nas Canárias surgem as formas castelhanas *moler* (1505, 1507, 1508, 1511, 1514, 1521, 1527, 1531, 1540), *moliere* (1507, 1508, 1511, 1522) ou *molyere* (1531).

Na documentação histórica da Madeira, verifica-se apenas uma ocorrência do termo *moedor* (1689), para designar o trabalhador responsável pela moenda da cana. No Brasil registámos os termos *feitor da moenda* (1711) e *guarda* ou *vigiador da moenda* (1711), o primeiro é o trabalhador responsável pela moenda da cana e o segundo o substituto do feitor à noite. Na Sicília, o trabalhador responsável pela moenda da cana é denominado *machinator* (1413) ou *maestro di macina* (1650). Em Valência encontrámos o termo *trulladors* (1435), forma derivada do verbo *trullar*, para designar este conceito. Em Granada, este conceito é designado pelo termo *moledor de açucar* (1564) e registámos ainda o termo *ayudantes de moliendas* (1796), enquanto nas Canárias surge apenas o termo castelhano *moledor* (1513, 1522, 1523).

A prensa está associada à moenda de pedras molares ou de dois eixos verticais de madeira, pois as canas, depois de trituradas na moenda, são introduzidas em sacos

para serem espremidas nas prensas, extraindo todo o sumo restante. Na documentação primitiva da Madeira, o termo *prensas* (1535) surge a par do termo *eixos*, o que parece indicar que o sistema de dois eixos não dispensa a prensa, onde se espremem as canas já moídas. Na documentação consultada da Sicília, não encontrámos o termo, mas sabemos que o *trappeto* é constituído pela moenda e pela prensa. Em Valência, a tecnologia da prensa de espremer a cana esmagada é denominada *premses* (1435), *prensas* (1514), *prensa* (1564), *premses de fusta* (1607) e registámos ainda o termo *premsar* (1435), *prensan* (1564) e *prensadas* (1610), referindo-se ao espremer das canas nas prensas. A existência da *prensa* (1743), em Granada, está atestada até meados do século XVIII: *bigas* (1641), *vigas* (1641), *vigas* (1641, 1679, 1680, 1748), *vigas de recargo* (1680), *vigas de recibo* (1680). Nesta região, o prensar das canas é designado pelo verbo *esprime* (1680), termo que surge nos Açores com a forma portuguesa *espremer* (1588) para nomear este conceito. Em Granada, o compartimento do engenho onde está a prensa é denominado *quarto de vigas* (1641, 1680), *cuarto de vigas* (1679), *quarto de bigas* (1749). Nas Canárias, a *prensa* (1509, 1517, 1523), ou *prensas* (1527) também ainda coexiste com a moenda.

Ainda em Granada, registámos a denominação do trabalhador da moenda que transporta a cana moída para a prensa em *esportones de esparto* (1679), designado pelo termo *esporteros* (1682, 1824), bem como o termo *espuertas* (1557), que parece designar um recipiente ou cesto usado para transportar a cana para os *alfarjes* (1557). Na documentação dos Açores também encontrámos este termo de origem árabe *alfarge* (1588), para referir o saco onde se introduz a cana esmagada para ser prensada (V. glossário *alfarge*). Em Granada registámos os termos correlacionados *bocas de los alfarjes* (1557) e *alfargias* (1668). Embora o contexto seja obscuro e insuficiente para defini-los, parece indicar a denominação dos sacos utilizados para levar a cana a espremer na prensa. Na Sicília, este conceito é designado pelo termo *sacchorum* (1605), *sacchi* (1650), que também ocorre em Valência, com as formas: *sachs de canemars* (1435), *sachs* (1514) e *sacs* (1607), denominando o utensílio usado para levar a cana já esmagada à prensa. Em Granada ocorre ainda o termo *prensilleros* (1682), que parece designar o trabalhador da prensa, correspondendo ao termo *prensero* (1510), nas Canárias.

Na Sicília, registámos também diversas designações de profissões que assistem à moenda e à prensa, na maior parte das vezes sem continuadores lexicais nas outras regiões açucareiras românicas. O termo *paglialoro* (1650) ou *paglialori* (1650) parece ser atribuído ao trabalhador que retira a cana triturada ou palha da moenda, correspondendo, provavelmente, ao termo valenciano *tirador de la canamiel* (1583), que surge a par do termo *tirador de la pasta* (1583). O termo *paratores* (1425), *paraturi* (1475), de *parare* (aparar), parece denominar o trabalhador que recebe a cana esmagada da moenda e o termo *parato* (1650) o lugar onde a cana moída é recolhida para

ser ensacada, *parandum* (1425). O termo *cercaturi di paglia alli sacchi* (1650) parece denominar o trabalhador que reúne a palha da cana para ser ensacada e *insaccaturi* (1421) os trabalhadores que metem a cana esmagada nos sacos. O termo *colaturi di sacchi* (1650) parece designar os trabalhadores que esvaziam os sacos depois de prensados e *lavaturi di sacchi* (1650) os trabalhadores que lavam os sacos da prensa.

### 2.1.3. O sumo da cana e o bagaço

Na documentação primitiva da Madeira, não registámos nenhum termo para denominar o sumo extraído da cana, o mesmo acontece nas Canárias e em Cabo Verde. Mas, na documentação dos Açores, que complementa a documentação madeirense, encontrámos os termos *calda* (1588) e *sumo* (1588) ou *sumo das canas* (1588) e, na documentação do Brasil, ocorrem os termos: *sumo* (1618), *çumo* (1711), *çumo da canna* (1711), *caldo* (1711), *caldo da canna* (1711) e *liquor* (1711). No Brasil surge também o termo *garapa doce* (1711) para denominar o mesmo conceito. Assim, a primeira atestação que registámos do termo *garapa* ocorre no Brasil, com as formas: *garapa doce* (1711), *garapa* (1711) e *garapa azeda* (1711), designando as terceiras escumas retiradas das caldeiras, que, depois de fermentadas, se tornam numa bebida alcoólica com que os escravos se embebedam. Antonil aconselha os senhores dos engenhos a darem aos escravos *garapa doce* (1711), que seria as escumas ou sumo da cana não fermentado, para que estes não se embebedassem. Trata-se, provavelmente, de um americanismo ou termo oriundo do Brasil para a Madeira, embora também seja possível tratar-se de um termo de origem europeia levado para o Brasil, que só surge mais tarde na Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, como termo associado ao sumo da cana destinado à fabricação de aguardente (V. glossário *garapa*). Se, na documentação siciliana consultada, não registámos nenhum termo referente a este conceito, o mesmo não se poderá dizer em relação a Valência, onde encontramos os termos: *çumo* (1564, 1610), *xugo* (1610), *zumo de las cañas dulces* (1766), *zumo* (1766), *licor* (1766) e *jarope* (1766). Em Granada surge o termo *caldo* (1591, 1636, 1641), *caldos* (1728, 1763), que ocorre associado ao termo *jarope*, na denominação *caldo jarope* (1824), a par dos termos *jaropes* (1645, 1682), *jugo de las cañas* (1659), *licor* (1679, 1680), *zumo* (1679), *çumo* (1680). O termo castelhano *jarope*, correspondente ao português *xarope*, também parece designar o sumo da cana concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar.

Na Madeira, os resíduos da cana esmagada são denominados *bagaço* (1496, 1588), assim como nos Açores, onde também ocorre o termo *bagaço* (1588), e no Brasil *bagaço* (1618, 1711) e *bagaço de canna* (1711), que é depositado na *bagaceira* (1711). O termo *bagaço* também surge em Granada com as seguintes formas: *bagaço* (1557), *gabaso* (1579), *bagazo* (1621), *gabazo* (1621, 1679), *gavaso* (1621,

1641, 1763), *gavazo del ynjenio (1636)*, *gabazo de la caña* (1679), *gabaço* (1680), *gavaço* (1680), *gavaço de la caña* (1680), a par do termo *broza* (1621, 1659). (V. glossário *bagaço*). Nesta região, o bagaço é pisado, *pisar* (1557), com *pisones* (1557), instrumento utilizado para bater o bagaço, extraindo o sumo restante depois da moenda e da prensa. Os termos *corral* (1621), *corrales* (1621, 1750), *gabazar del ingenio* (1621), *corral del gavazo* (1641), *gavazero* (1775), *corral del ingenio* (1824) designam o lugar do engenho onde se deposita o bagaço da cana, depois de prensado e pisado.

### 2.1.4. Artesãos, trabalhadores e oficiais do engenho

Os engenhos são construídos por carpinteiros especializados. Na documentação madeirense, estes construtores do engenho parecem ser denominados pelo termo complexo *carpenteiros de emgenhos daçuqares* (1537) e, nas Canárias, *maestro de hacer ingenios* (1506) ou *maestro de hacer engenios* (1522). Nos engenhos trabalham muitos artesãos, que exercem actividades indirectamente relacionadas com a produção açucareira. Na Madeira, o termo simples: *carpenteyros* (1483), *carpenteiro* (1485, 1496), *carpintero* (1497), *carpinteiro* (1523) denomina os artesãos que fazem os utensílios de madeira para o engenho; já em Granada, além do termo simples *carpintero* (1557, 1682, 1781), ocorre o termo composto *maestro carpintero* (1824) e, nas Canárias, *carpintero* (1501, 1503, 1506, 1508, 1511, 1514, 1519, 1522, 1523, 1531), *carpentero* (1503, 1518, 1521, 1524), *maestro de carpinteria* (1503), *carpinteros* (1517). Na documentação histórica da Madeira, o termo *ferreiro* (1517) denomina o artesão que produz os utensílios de ferro para o engenho. Em Granada, este conceito é denominado pelo termo simples *herrero* (1668, 1781) e pelo termo composto *maestro de herrero* (1781). Nas Canárias ocorre a forma de influência portuguesa *ferrero* (1505) e a forma castelhana *herrero* (1507, 1508, 1510, 1521,1522). Na Madeira, o artesão que fabrica tonéis, pipas e barris para o engenho é denominado *tanoeiro* (1504, 1587, 1961), *tanoeyro* (1509, 1582). Em Granada, este termo apresenta a forma castelhana *tonelero* e *maestro tonelero* (1682) e, nas Canárias, a forma *tonelero* (1480, 1503, 1510, 1511, 1520, 1522), derivada de *toneles* (1511) (V. glossário de termos gerais *Tonel*).

Além dos artesãos, na Madeira, assistem directamente à produção açucareira alguns *escravos* (1559), nas Canárias, *esclavos* (1527), onde encontrámos *casas de los esclavos* (1527), e muitos trabalhadores livres não especializados, denominados pelo termo genérico *trabalhador* (1481, 1517, 1523, 1961) ou *omem trabalhador* (1491, 1517), *homem trabalhador* (1513), *trabalhadores* (1562, 1909), a par da denominação recente *operarios* (1909). Em Granada, os trabalhadores do engenho são designados pelos termos: *peón* (1557), *peones* (1557, 1668), a par dos termos *trabax-*

*adores* (1641), *laborantes* (1682), *travajadores* (1743), *trabajadores* (1804) e pelos termos mais recentes *trabajadores de las fabricas* (1796) e *operarios del ingenio* (1824). Nas Canárias, não registámos o termo granadino *peón*, mas apenas os termos *gente de ingenio* (1506) e *trabajador* (1507, 1509, 1511, 1513, 1522, 1524), *trabajadores* (1513, 1524, 1531), onde ainda ocorre o termo correlacionado *casa de los trabajadores* (1527).

Os trabalhadores que exercem um ofício ou cargo especializado no engenho são denominados, em Granada, *oficial* (1668) e, nas Canárias, *oficiales* (1524, 1527, 1531, 1540), *oficial* (1531), *oficial del engeno* (1531), *oficiales de los engenos* (1531), *oficiales de los açúcares* (1531), *oficial del ingenio* (1540). Em S. Tomé encontrámos o termo *oficiaes* (1529) e, no Brasil, *oficiais* (1618), *officiaes* (1711). Na Sicília, as profissões especializadas, directa ou indirectamente relacionadas com o engenho, são designadas *officium* (1454). O principal oficial do engenho é o *mestre de açúcar*, responsável pela qualidade final do açúcar, que supervisiona o trabalho da casa das caldeiras e da casa de purgar. Na documentação madeirense, este oficial é denominado pelo termo simples: *mestre* (1498, 1501, 1517, 1536, 1587), *mestres* (1485, 1489, 1499, 1509, 1537, 1579, 1587, 1863) e pelo termo complexo formado pelo nome *mestre*, com o complemento de especificação ou complemento determinativo introduzido por preposição *de açúcar*: *mestre de açuquar* (1471, 1481, 1495, 1527), *mestre de açuquer* (1481), *mestre de asucar* (1481), *mestre de acuquer* (1481), *mestres de açuquer* (1481), *mestres daçuqueres* (1483), *mestres de fazer açuquare* (1485), *mestres daçuquares* (1485), *mestres de açuqres* (1485), *mestres daçuquar* (1486, 1505), *mestre daçuqar* (1486, 1542), *mestres de açuquar* (1488, 1491), *mestre daçuquaar* (1490), *mestres de acucar* (1491), *mestre daçuquar* (1493, 1494, 1507), *mestre de açucar* (1495), *mestres de açucar* (1496), *mestres do asucar* (1496), *mestre de açucre* (1497), *mestre daçuquer* (1517, 1523), *meestres daçuquer* (1533), e com o complemento de especificação *dos engenhos*: *mestres dos enjenhos* (1481), e ainda com o complemento adjectival *principal* em *mestre principal* (1566), que parecem ser sinónimos do termo *mestre de açúcar*. (V. glossário *mestre de açúcar*). Nos Açores também registámos o termo simples *mestre* (1588) e os termos compostos: *mestre de assuqueres* (1588) e *mestre de engenhos* (1588). Na documentação de Cabo Verde surge o termo composto *mestre de açuqar* (1536) e *mestre dacuqueres* (1541). No Brasil encontrámos o termo simples *mestres* (1618), *mestre* (1711) e o termo composto *mestre de assucar* ou *mestre do assucar* (1711). Antonil informa-nos ainda da existência de um *banqueiro*, *soto-mestre* ou *contramestre* (1711), trabalhador que substitui o *mestre de açúcar* à noite, e de um *contrabanqueiro*, *ajudabanqueiro* ou *sotobanqueiro* (1711), ajudante do *mestre de açúcar* e do *banqueiro*.

Na Sicília ocorre a primeira atestação deste termo com as formas latinas: *magister zuccararius* (séc. XV), *magistri zuccarorum* (1573) e *magistro* (1660), a par das formas

vernáculas: *maestro di li czuccari* (1584), *maestro di zucchero* (1650). Em Valência, este termo apresenta as formas: *mestre sucrer* (1407), a par do termo *especier* (1407), *mestre* (1430), *mestre del çucre (e del trapig)* (1500), *maestro* (1564), *maestro de açúcar* (1575), *maestro de açucar* (1583), *maestro de azúcar* (1591), *maestro de açer açúcar* (1593). Em Granada registámos o termo *maestro* (1557, 1668), *maestros* (1557, 1680, 1682), com o complemento de especificação *de açúcar*: *maestros de açúcar* (1582), *maestro de azucares* (1682), *maestro de azúcar* (1763, 1788, 1824), *maestros de azúcares* (1763), *maestro de fabricar azúcares* (1763) e com o complemento *de trapiche* ou *de engenho*: *maestro del trapiche* (1637), *maestro de ynxenio* (1763), *maestros de los ingenios* (1765), e ainda com outros complementos, nomeadamente *maestros de quaxación de azúcares* (1781) e *maestros de cocina* (1788). Todos estes termos, apesar dos diferentes complementos de especificação, parecem denominar o *mestre de açúcar*. Nas Canárias, este termo também apresenta a forma simples *maestro* (1521, 1531), *maestros* (1518, 1531, 1540), a forma composta com o complemento de especificação *de açúcar*: *maestro de açúcar* (1504, 1506, 1507, 1512, 1531, 1540), *maestro de azúcar* (1504, 1507, 1508, 1510, 1511, 1517, 1524), *maestre de fazer açúcar* (1507), *maestro del azúcar* (1508), *maestre de azúcar* (1511, 1521), *maestre de açúcar* (1516, 1531), *maestros de azúcares* (1524), *maestros de açúcar* (1531, 1540), *maestros de açúcares* (1531) e com o complemento de especificação *de engenho*: *maestros de engenos* (1531); apresenta, ainda, o termo complexo *oficial de açúcar* (1531, 1540), para denominar o mesmo conceito, embora este também possa designar os *purgadores* (V. glossário *Purgar*).

Na documentação primitiva da Madeira registámos ainda o termo complexo *mordomos dos mestres de acuquer* (1486), como referência aos oficiais do engenho que controlam o trabalho dos mestres de açúcar e, na documentação de Granada, encontrámos o termo *maiordomos de mira* (1682), *mayordomos de mira* (1788), que parece denominar o supervisor do trabalho dos *caldeireiros* e *tacheiros*, na *casa das caldeiras*.

### 2.2. A casa das caldeiras

Enquanto, na Madeira, o compartimento do engenho onde o sumo da cana é cozido em caldeiras se denomina *casa de caldeiras* (1477), no Brasil este conceito é designado *casa das caldeiras* (1711) e *casa dos cobres* (1711), que estabelecem uma relação de sinonímia entre si, sendo o segundo termo mais abrangente do que o primeiro, uma vez que neste compartimento se encontram não só caldeiras mas também tachas de cobre. Em Valência registámos apenas o termo *oficina de calderas* (1766) e, em Granada, o termo simples *cozina* (1557, 1748), *cocina* (1641, 1668, 1680, 1763) e *cosina* (1763), ou com complemento de especificação: *cozina del yngenio* (1775), *cocina de la fabrica* (1824), *cocina de las mieles* (1824), *cocina del ingenio* (1824). Na doc-

umentação de Canárias encontrámos as seguintes denominações: *casa de calderas* (1527) e *casa de hacer espumas* (1527), que parecem estabelecer uma relação de sinonímia com a denominação *casas de mieles* (1527), referindo-se ao lugar onde o mel é concentrado nas tachas, e *casas de refinar* (1527), designando o lugar onde o açúcar é recozido para fazer açúcar refinado. Estas diferentes especificações, e o facto de ocorrerem no mesmo documento, parecem indicar compartimentos diferentes do engenho, principalmente no que diz respeito à *casa de refinar*, separada das *casas de mieles*, que por sua vez se distinguem da *casa de calderas* ou *casa de hacer espumas*.

Na Madeira, o material de que são feitas as caldeiras, tachas e outras vasilhas dos engenhos é denominado *cobre* (1535) e *metal* (1559). Em Cabo Verde registámos o termo *cobre* e *cobres* (1525, 1540, 1600), o mesmo que no Brasil (1618, 1711), e nas Canárias (1520, 1524, 1527). Na Sicília, este conceito parece ser denominado pelo termo *rami* (1650), enquanto em Valência ocorrem os termos *aram* (1514) e *coure* (1607), esta última forma é homónima da forma valenciana antiga do verbo *cozer*. Em Granada encontrámos os termos *cobres* (1641, 1668, 1781), *cobre* (1680) e *metales* (1680, 1781). Em S. Tomé surge o termo *cobre dos engenhos dacuquar* (1499), para designar as caldeiras, tachas e outros utensílios do engenho feitos de cobre. Os recipientes de cobre do engenho, mais pequenos do que as caldeiras e as tachas, com funções várias, no Brasil, são denominados *paroes do engenho* (1711). Ainda nesta região, a par com ca*sa das caldeiras* ou *casa dos cobres*, ocorre o termo *casa das fornalhas* (1711), parecendo designar um compartimento do engenho separado, num piso inferior às caldeiras e tachas, colocadas sobre as fornalhas num piso superior, o que parece revelar uma evolução na arquitectura do engenho, uma vez que, primitivamente, a *casa das caldeiras* é também a *casa das fornalhas*.

Na documentação primitiva da Madeira, não registámos nenhum termo para designar os canais de pedra ou de madeira que conduzem o sumo da cana da moenda para a casa das caldeiras. O sumo das canas, ao sair da moenda (e da prensa) por uma *bica* (1588) ou *calle* (1588), termo que ocorre nos Açores, no Brasil *bica* (1711), é conduzido por canais para as caldeiras. Em Granada, estes canais são denominados *canales de piedra* (1641), *acueductos de piedra* (1679), *canal de madera* (1679) e *canales de los aljives* (1788). No Brasil existe um recipiente que recebe o sumo da cana na casa da moenda designado *tanque* (1618) e *parol do caldo* (1711), *paroes de caldo* (1711). (V. glossário *parol do caldo*). Depois, o sumo da cana é transportado para a casa das caldeiras com recipientes denominados *caldeirões* (1711) e *cubos* (1711), para um recipiente designado *parol da guinda* (1711), pela *guindadeira* (1711) ou *guindadeiras* (1711), que é a escrava que tem a função de *guindar* (1711) o sumo da cana do *parol do caldo* para o *parol da guinda*. Em Valência, o recipiente que recolhe o sumo da cana, na casa das caldeiras, é designado pelos termos *tinells* (1435) e *cosios* (1766). Já em Granada, este conceito é denominado pelo termo de

origem árabe *aljibe* (1557, 1679, 1763), *aljive* (1641), 1763), *aljibe de la cocina* (1679), *aljive de la cocina* (1680), *algive* (1680), *aljive de cobre* (1775) e *cuvo grande de madera* (1775).

Na documentação primitiva da Madeira, não encontrámos nenhum termo para designar o processo de limpar o sumo da cana nas caldeiras, ao contrário da dos Açores, onde surgem os termos *alimpar* (1588) e *escumar* (1588), o mesmo que no Brasil, *alimpar* (1618, 1711) e *escumar* (1711), além destes ocorrem ainda os termos *purificar* (1711) e *clarificar* (1711). (V. glossário *escumar*). Em Valência, o processo de purificação do sumo da cana nas caldeiras é denominado *limpia* (1766). Em Granada, retirar as impurezas das caldeiras denomina-se *clarificar* (1679), *espumar* (1679), *purificar* (1679) e *limpiar* (1788). Na Madeira utiliza-se *çinza* (1509) ou *cinza* (1587), o mesmo que no Brasil, (1618, 1711) ou *cinza das fornalhas* (1711), na limpeza do sumo da cana nas caldeiras. Na Sicília registámos o termo *calcina* (1650), que parece denominar a substância usada na defecção do sumo da cana nas caldeiras. Em Valência, o produto utilizado é *cendra* (1514) e, em Granada, *cal* (1557). Na Madeira, o preparado de cinza para defecção do sumo da cana nas caldeiras é denominado *de coada* (1587), o correspondente, nos Açores, a *cenrada* (1588), e à forma *decoada* (1618, 1711), no Brasil. Nesta região, a *decoada* é preparada num recipiente denominado *tinas* (1711), depois é transportada num *tacho* (1711) para a *casa das caldeiras*, onde é colocada em *formas* (1711) e daqui é deitada nas caldeiras com um recipiente de cobre denominado *reminhol* (1711) ou *reminhoes* (1711). Em Granada, o preparado utilizado na limpeza do caldo da cana é denominado *lexias* (1641), *lejia* (1679) ou *legias* (1788). Este produto é depositado num recipiente ou vasilha de metal denominado: *sinos* (1641, 1680) ou *tanjil de las cenizas* (1641), ou *tinajas* (1641), *tinaxa* (1641), *vasijas de metal* (1679) ou *finos* (1679). Como que, na documentação da Madeira, não registámos nenhum termo que designe uma substância gordurosa usada nas caldeiras para diminuir a fervura, não sabemos se ela é utilizada nos engenhos madeirenses. No entanto, no Brasil, para obter o mesmo efeito, deita-se *agua* (1711) na fervura das caldeiras. Na Sicília, a substância utilizada é *oglio* (1650), em Valência, *olli* (1514), colocado num recipiente denominado *jarreta* (1514), em Granada, *aceyte* (1668).

### 2.2.1. Limpeza do sumo da cana

No Brasil, o texto de Antonil descreve-nos pormenorizadamente o processo de limpeza do sumo da cana nas caldeiras, para remoção das impurezas. As primeiras impurezas não aproveitadas, servindo de alimento para os animais e escravos, são conduzidas para um *cocho de pao* (1711), onde fermentam, transformando-se em *cachaça azeda* (1711); as segundas impurezas, retiradas durante a fervura, são

aproveitadas juntamente com as últimas escumas retiradas das caldeiras. Estas escumas são colocadas no *parol da escuma* (1711) e depois voltam às caldeiras para serem purificadas. O sumo da cana, depois de escumado nas caldeiras e coado no *parol de coar* (1711), passa à *tacha de receber* (1711), onde são retiradas as últimas escumas.

O utensílio utilizado para retirar as escumas das caldeiras, na documentação primitiva da Madeira, é denominado *escumadeira das caldeiras* (1535), termo complexo composto pela forma *escumadeira*, derivada de *escuma* com o sufixo *–deira* e com o complemento de especificação *das caldeiras*, que parece indicar a existência de *escumadeiras das tachas* mais pequenas, embora não tenhamos registado nenhuma referência a estas. No texto de Antonil ocorre o termo simples e geral *escumadeiras* (1711) e o termo *escumadeira pequena* (1711), que parece denominar a escumadeira usada para retirar as *escumas* da *tacha de receber*. Em Valência, o termo *sbromadors d'aram* (1435) e *esbromadores* (1564), forma derivada de *bromes*, parece designar os utensílios utilizados para retirar as impurezas do sumo da cana. Em Granada encontrámos o termo simples *espumaderas* (1775) e complexo *espumaderas de xarope* (1641), que parece designar as escumadeiras das caldeiras, e *espumaderas de melar* (1641), para denominar o mesmo conceito ou referir as escumadeiras das tachas. Na região de Canárias, registámos apenas o termo simples e geral *espumaderas* (1511), incluindo, provavelmente, as escumadeiras das caldeiras e da tacha, com forma castelhana, que pode ser um portuguesismo, adaptado ao castelhano, ou um andaluzismo de Granada. A documentação de Canárias apresenta-se mais rica do que a da Madeira, no que se refere à terminologia açucareira, por isso, a primeira atestação do termo *escumadeira* surge nesta região com a forma castelhana *espumaderas*, embora seja provável que este termo tenha sido introduzido no arquipélago pelos madeirenses.

As impurezas são retiradas das caldeiras por um trabalhador que, na documentação primitiva da Madeira, é denominado *escumeiro* (1514), termo que também ocorre nas Canárias, onde parece ser um portuguesismo com adaptação ao castelhano, apresentando as seguintes formas: *escumero* (1522), *espumero* (1531), *espumeros* (1531), *escameros* (1540) *e escañero* (1540). Nesta região registámos ainda o termo *reescumero* (1522), que parece designar o trabalhador que retira as segundas escumas aproveitadas das caldeiras. Na Sicília, o termo *sucalori* (1650), *sucaloros* (s.d.) parece denominar o trabalhador responsável pela qualidade do sumo da cana, durante a primeira cozedura, retirando as escumas, correspondendo ao termo madeirense *escumeiro*. As escumas retiradas das caldeiras, que são aproveitadas, são colocadas num recipiente, que, no Brasil, é denominado *parol da escuma* (1711), em Valência *tinellets* (1435) e, em Granada *cubetas* (1668, 1680) ou *cubetas de madera* (1775), forma derivada de *cubo* com o sufixo *–eta* e com o complemento de especificação que indica o material de que é feito. No Brasil existe um trabalhador, na casa das caldeiras, que tem a função de deitar estas escumas nas

caldeiras para serem purificadas ou *repassar* (1711) as escumas. Este trabalho é executado, geralmente, por uma escrava denominada *calcanha* (1711), utilizando recipientes denominados *cubo* ou *cubos* (1711), *tacho* ou *tachos* (1711) e *bica* (1711) (V. glossário *cubo*). O termo *calcanha*, cuja primeira atestação ocorre na Madeira, em 1587, parece ser um *madeirismo*. Na documentação madeirense, o contexto obscuro deste termo não nos permite defini-lo, embora pareça designar um trabalhador da casa das caldeiras. As informações fornecidas pelo texto de Antonil contribuem para a sua definição. Assim, atribuimos ao termo *calcanha* da indústria açucareira madeirense o mesmo conceito do Brasil, onde teria conservado o significado original da Madeira (V. glossário *Calcanha*). Na documentação histórica desta região ocorre ainda a designação de uma outra profissão relacionada com as escumas, o *quartejador das escumas* (1514), termo obscuro que não surge no Brasil.

### 2.2.2. As caldeiras

Os recipientes de cobre usados para os primeiros cozimentos do sumo da cana, na documentação madeirense, são denominados *caldeiras de cobre* (1535, 1863) ou *caldeira*[118] (1587, 1961). Na documentação anexa da Madeira registámos o termo *caldeira* (1588), nos Açores, *caldeiras* (1612), em Cabo Verde, *caldeiras de cobre* (1529) e *caldeiras* (1529), em S. Tomé, *caldeiras de cobre* (1618), *caldeiras* (1618, 1633, 1711), *caldeira* (1711) e *caldeiras do caldo* (1711), no Brasil. Nesta região, a primeira caldeira que recebe o sumo da cana, onde este ferve, retirando-se a primeira e segunda escumas, é denominada *caldeira do meyo* (1711) e a segunda caldeira, de onde se retiram as terceiras escumas, é designada *caldeira de melar* (1711). A quantidade de caldo cozido e limpo numa caldeira é denominada *meladura* (1711) e a última caldeira de caldo meio limpo que um caldeireiro passa para outro caldeireiro é a *meladura de entrega* (1711).

A primeira atestação do termo *caldeira* ocorre na Sicília, com as formas simples latinas e vernáculas: *caldarias* (1413, séc. XV), *caldariis* (1413), *caldareas* (1573), *caldare* (1650) e ainda a forma composta *caldaie di rame* (1452), cujo complemento de especificação determina o material de que esta é feita. Nesta região registámos também a forma latina composta *caldariis ixiruppandi* (1413), que parece corresponder ao termo simples *caldariis*, embora o complemento de especificação *ixiruppandi* possa remeter para a concentração do mel, efectuado em caldeiras mais pequenas pelo *xiruppaturi* (1474). Em Valência encontrámos esta forma composta do termo *caldaria* com adaptação à língua castelhana *calderas d'exaropar* (1514), a par do termo sim-

[118] Registámos ainda o termo *Caldeira* (1547), como antropónimo ou segundo nome, na cadeia onomástica. Trata-se, provavelmente, de um nome com origem na profissão do indivíduo, atribuído socialmente, tornando-se hereditário. O mesmo acontece nas Canárias, onde encontrámos o antropónimo *Caldera*, em «Diego Caldera» (1524).

ples *calderes* (1435), *calderas* (1564, 1766), *caldera* (1607), com a forma masculina *calderos* (1610), *caldero* (1766), e as formas compostas: *calderes d'aram* (1435), *calderes de coure* (*e refinar*) *çucres* (1435), *calderas d'aram* (1514), *calderas grandes* (1564), *caldera de coure sucre* (1607), *calderes de coure de xerop* (1607), *calderas del jarope* (1766), *calderas del azúcar* (1766). Em Granada ocorre o termo simples *caldera* (1557, 1641), *calderas* (1557, 1668, 1763) e o termo complexo com complemento de especificação *de xarope*: *calderas de xarope* (1641), *caldera de xarope* (1641) e *calderas de jarope* (1668, 1679, 1680, 1775), a par do termo *tanxil de xarope* (1641), com o mesmo complemento. Nesta região, o termo *caldeira* surge também com um complemento de especificação que determina o material de que é feita, *calderas de metal* (1680), *caldera de cobre* (1775), a par do termo *tangiles de cobre* (1775). As caldeiras são ainda denominadas pelo seu tamanho: *calderas grandes* (1645); a primeira caldeira é a maior e, pela sua grandeza, é designada *Capitana* (1641, 1668), enquanto a segunda de tamanho inferior é denominada *Patrona* (1668) ou *Rincón* (1641). Nas Canárias, o termo *caldeira* apresenta as formas castelhanas: *caldera grande* (1511), *caldera de cobre grande* (1520), *caldera grande de cobre* (1521) e *calderas* (1524, 1531, 1540).

O recipiente utilizado para transferir o sumo da cana de uma caldeira para outra e para o retirar das caldeiras, na Madeira, é denominado *cubo de cobre* (1535), *cubos* (1587) e *pomba* (1535); no Brasil também registámos o termo madeirense *pombas* (1711), *pomba grande* (1711) e *pomba* (1711) para designar o mesmo conceito. Em Valência encontrámos uma grande variedade de termos que designam recipientes para *trascegar* (1564), ou seja, passar o sumo da cana de uma caldeira para outra: *quaus d'aram* (1514) ou *quaza d'aram* (1514), *caus* (1564), *caçes* (1564) ou *cases de coure* (1607), *canters d'aram* (1514) ou *canters de coure* (1607), *cubos* (1766) e ainda os termos *tangirs xichs* (1435), *tengirs d'aram* (1514), *tangils* (1564) e *tangils de coure* (1607), que parecem corresponder ao termo siciliano *tangili* (1452) e que, em Granada, se torna um termo concorrente de *tacha*. Nesta região ocorre apenas o termo *cubos* (1557, 1668, 1679, 1680, 1824), *cubo* (1641) ou *cuvos de cobre* (1775), com o complemento nominal que especifica o material de que este recipiente é feito. Nas Canárias surge o termo *ponbas* (1511) para designar o mesmo conceito, sendo provavelmente um *madeirismo* difundido no Atlântico, uma vez que não ocorre no Mediterrâneo.

Na documentação madeirense, o termo *caldeireiro* (1509, 1517, 1587, 1961), *caldejreyro* (1536), *caldeireiros* (1587), *caldeyreiros* (1587) ocorre como referência aos trabalhadores responsáveis pela cozedura do sumo da cana nas caldeiras. Este termo também surge nos Açores e no Brasil, respectivamente com as formas *caldeireiro* (1588) e *caldeireiros* (1711). Em Granada, registámos o termo *jaroperos* (1682, 1796, 1824), que parece designar os trabalhadores responsáveis pela cozedura do sumo da

cana nas caldeiras, distinguindo-se do *maestro de caldereria* (1641) e do *calderero* (1668, 1781), ou seja, o artesão que fabrica os recipientes de cobre para o engenho. Nas Canárias encontrámos apenas o termo *calderero* (1507, 1508, 1509, 1513, 1514, 1521, 1524), que parece denominar o fabricante de caldeiras e responsável pelo conserto das mesmas, correspondendo ao fundidor de metais que reforça o fundo das caldeiras e tachas, e também o cozedor do sumo da cana nas caldeiras e tachas. Em Granada surge ainda o termo *ajudantes de jarope* (1682) e *ayudante de jarope* (1796), que parece designar os *ajudantes dos jaroperos*. Na Sicília ocorre um termo correspondente *infanti di caldara* (1650), enquanto em Valência registámos a forma *sobrestante de las calderas* (1583). Em Granada encontrámos ainda a denominação *labadores de las calderas* (1557), referindo os trabalhadores que lavam as caldeiras do engenho.

Na documentação madeirense não surge nenhum termo para denominar o recipiente que recebe o sumo da cana retirado das caldeiras, antes de passar para as tachas. No Brasil, o sumo da cana, depois de limpo e cozido nas caldeiras, é denominado *melado* ou *mel* (1711), sendo retirado para um recipiente designado *parol do melado* (1711). Para designar este conceito, ocorre o termo *tinagilla de barro* (1766) em Valência. Na região de Granada, depois da primera *decosión* (1763) ou *primera cochura* (1788) do sumo da cana, este é retirado para recipientes denominados: *tinajón* (1557), *tinajones* (1557, 1680, 1763), *tinajas grandes* (1557), *tinaxones de varro* (1641), *tinaxones* (1641), sendo o termo *tinajón* ou *tinaxones* a forma aumentativa de *tinaja*, equivalendo ao termo *tinajas grandes*. Nas Canárias, este recpiente é designado *tinajas de barro* (1526), que, neste caso, não é um portuguesismo mas um andaluzismo.

Retomando o texto de Antonil e as suas informações sobre a indústria açucareira do Brasil, transplantada da ilha da Madeira, registámos o termo *fundos das caldeiras* (1711) e *fundos das tachas* (1711), que mostra a importância de bem conservar os fundos das caldeiras e tachas para evitar que o sumo da cana queime, termo ausente da documentação histórica madeirense, mas que, provavelmente, teria existido na região. Na Madeira encontrámos o termo *assentadas* (1535), que se refere às caldeiras colocadas sobre as fornalhas, forma que também ocorre no Brasil, *assentadas* (1618), juntamente com o termo *assentos* (1711). Na documentação de Granada encontrámos o termo *suelos* (1557), que parece designar os fundos das caldeiras: *suelos de calderas* (1557), *suelo de cobre* (1641), *suelo de metal* (1641), *suelo de xarope* (1641), *suelos de jarope* (1749), *suelos de metal* (1775), *suelo de jarope* (1775), *suelo de caldera de jarope* (1775) e *suelos de melar* (1775). O mesmo termo *suelo* surge associado ao recipiente que recebe o mel, antes deste passar para as tachas, *suelos de tinajones* (1557), e ao termo *tachas – suelos de tachas* (1775). Este termo é recorrente na documentação granadina dada a necessidade de reforçar os fundos dos recipientes de

cobre colocados sobre as fornalhas, que se desgastam rapidamente, para bom cozimento do sumo da cana e do mel. Nesta documentação ocorre ainda o termo *poyos de los melares* (1775), que parece designar o lugar onde se colocam as caldeiras de melar sobre a(s) fornalha(s). Em Granada, o termo *sentar* (1641, 1775) indica o colocar das caldeiras sobre as fornalhas, na cozinha. Nesta região registámos ainda os termos *tablones* (1557) e *tablas de xarope* (1641), que parecem designar o lugar onde estão colocadas as caldeiras.

### 2.2.3. As tachas

Os recipientes de cobre usados para a concentração do sumo da cana, na documentação primitiva da Madeira, são denominados pelo termo simples e geral *tachas* (1514) e pelo termo complexo *tacha* com complementos de especificação *tacha de receber* (1535) e *tacha grande de cozer* (1535). No Brasil também encontrámos o termo geral *tachas* (1618) e no texto de Antonil ocorrem as denominações específicas das quatro tachas, designando as suas diferentes funções: *tacha de receber* (1711), onde se ferve o melado, retirando as últimas escumas; *tacha da porta* (1711), onde se continua a ferver, cozer e concentrar o mel; *tacha de cozer* (1711), onde se concentra o mel até atingir o ponto para se bater e *tacha de bater* (1711), quarta tacha onde se mexe o mel em ponto com uma batedeira (V. glossário *Tacha*).

Em Valência, os recipientes de cobre para concentração do mel são denominados pelo termo *caldera*, com complemento de especificação nominal ou frásico, associado ao termo *llent* (sumo da cana concentrado antes de atingir o ponto de açúcar) *calderes de coure de fer llent* (1607), *calderas del llent* (1766), e ainda pelo termo castelhano *calderillas* (1766), forma diminutiva de *caldera*. Em Granada registámos o termo *calderilla* (1641), *calderillas* (1668), para designar as caldeiras pequenas de concentração do mel, forma que ocorre juntamente com o termo *tacha*, no termo composto *calderilla tacha* (1641, 1775). O termo *caldera* também surge associado ao termo *tacha*, como complemento de especificação, *calderas de las tachas* (1824). O termo simples *tachas* (1641, 1668, 1679) também ocorre com complementos de especificação: *tachas de quajaciones* (1763), *tachas de quajazión* (1763). Além destes termos, este conceito é ainda designado pelo termo *tanjiles de tachas* (1641)[119]. Pérez Vidal[120] diz-nos que em Motril encontrámos confusão semântica entre os termos *tangil* e *tacha*, sendo termos concorrentes. O autor refere o termo *tanchil*, que, em Valência, denomina uma vasilha de cobre usada para transferir o sumo da cana de uma caldeira para outra e que, nos trapiches andaluzes, apresenta a forma *tangil*, denominando o recipiente de cobre para concentração do mel, termo concorrente de *tacha*[121]. Em Granada ocorre ainda o termo obscuro *tacha del terzio* (1775). Corresponderá esta designação ao termo *terno*, *ternos*, *terno de cobres* ou *ordem de*

*cobres*, *terno de tachas* e *ternos de tachas* (1711), na documentação do Brasil, denominando o conjunto das tachas?

Nas Canárias, registámos os termos *caldera pequeña* (1511, 1520), *tachas* (1511, 1525, 1531, 1540), *tacha de cobre* (1520) e *pailera pequeña* (1520) e ainda *tacha de cobre de hacer confites* (1520). O termo *tacha* ocorre nas três regiões açucareiras: primeiro na Madeira e nas Canárias e depois em Granada, o que nos pode levar a supor tratar-se de um portuguesismo transplantado da Madeira para Canárias e daqui para Granada. Pérez Vidal apresenta o termo *tacha* nas Canárias como portuguesismo, definindo-o como «cada una de las cuatro calderas de cobre en que se acaba de dar punto de azúcar al zumo de la caña.»[122]. Segundo o autor, a primeira atestação do termo *tachas*, na Andaluzia, data de inícios do século XVIII, mais precisamente na documentação do trapiche de Marbella, e afirma que:

tacha ha estado en todo tiempo vinculada al léxico azucarero, y, como la mayor parte de este, debió de llegar a Canarias desde la Madera. En Andalucía y en el sur de Portugal pudo emplearse desde muy pronto en el ámbito e las explotaciones cañeras. Y en una y otra zona proceder directamente del árabe tasta[123].

Pérez Vidal levanta a hipótese deste termo já existir na Península Ibérica (Andaluzia e sul de Portugal) desde muito cedo, directamente do árabe, donde teria passado para a Madeira e daqui para Canárias. Este autor refere também a rápida difusão deste termo na América, onde está presente num inventário de um engenho, já em 1547, em Santo Domingo (V. Glossário *Tacha*).

Na documentação primitiva da Madeira, não registámos nenhum termo específico para designar o recipiente usado para transferir o mel de uma tacha para outra; no entanto, no Brasil encontrámos o termo *passadeiras*, *passadeira de cobre* ou *passadeira* (1711), para designar este conceito. Em Valência, o recipiente usado para

[119] Em Granada, o termo *tangil* apresenta ainda as formas compostas *tangiles de cobre* (1775) e *tanxil de xarape* (1641), que parecem denominar as caldeiras, e *tanjil de las cenizas* (1641), recipiente de barro ou vasilha de metal onde se colocava o preparado usado na defecação do sumo da cana nas caldeiras. Em Valência, este termo ocorre com as formas *tengirs d'aram* (1514), *tangils* (1564) e *tangils de coure* (1607), denominando um recipiente de cobre usado no engenho para transferir o sumo da cana nas caldeiras e tachas, que parece corresponder ao termo siciliano *tangili* (1452), possivelmente com o mesma significado.

[120] Cf. J. Pérez Vidal (1971), «Cañas y trapiches de azúcar en Marbella. Historia, etnografía, léxico», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, t. XXVII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, p. 269.

[121] Cf. J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, p. 153, cita um documento de Marbella de 1721: «Siete tangiles de cobre con peso de cincuenta libras» (AHN, Inquisición de Granada, leg. 4.760, caja 2) e um documento de Motril de 1862: «Después [el zumo de la caña ya en punto de miel] pasa... a otras calderas llamadas tangiles» (El Museo Universal, 1862, p. 190). Este autor informa que este termo existe, hoje, em catalão, com a forma *tangi* e que Alcover e Moll apontam a sua origem árabe a partir de *tayin*, o qual, por sua vez, segundo Dozy (Supplement, I, 28), procede do grego *téganon*.

[122] Cf. J. Pérez Vidal (1991), *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 233-234.

[123] Cf. Idem, *ibidem*, p. 234.

transferir o mel nas tachas é denominado *perola d'aram* (1435), *perol* (1514), *perols* (1564) e *perol de coure* (1607). Na documentação granadina ocorre também o termo *perol* (1557), *perol de cobre* (1775), *perol grande de cobre* (1824), com ou sem complemento de especificação, que indica o material de que é feito e o tamanho do recipiente. Na região de Granada surge ainda o termo *cubos de melar* (1641), cujo complemento de especificação parece indicar tratar-se de um recipiente utilizado para passar o mel de uma tacha para outra, conceito este que, nas Canárias, é registado com o termo *peroles* (1525). Este parece ser o lexema que está na origem do termo *parola*, existente, actualmente, em Cabo Verde, na ilha de Santiago, que denomina o recipiente que recebe o sumo da cana quando sai do trapiche, assim como do termo *parol*, que ocorre no texto de Antonil, com diferentes complementos de especificação, indicando as várias funções deste recipiente: *parol do caldo*, *parol da guinda*, *parol da escuma*, *parol do melado* e *parol de coar* (1711). Este termo ainda hoje existe no Brasil, nomeadamente em Minas Gerais, com idêntico significado (V. glossário *Parol*).

O recipiente de cobre usado para retirar o mel da tacha de bater para ir para a casa de purgar, na Madeira, é denominado raminhois (1535). No Brasil, este termo apresenta as formas singular e plural *reminhol* (1711) e *reminhoes* (1711), designando o recipiente de cobre usado para os tacheiros mexerem o açúcar na bacia e o deitarem na *repartideira*, recipiente usado na casa de purgar, mas também para deitar água e decoada nas caldeiras. Nesta região, o termo *reminhol de cobre* (1711) ocorre também para denominar o recipiente utilizado, na casa de purgar, para repartir o barro pelas formas. A primeira atestação deste termo surge na Sicília, com a forma *ramiolos* (1413), ocorrendo depois na documentação valenciana com as formas: *romiols* (1514), *rumiols* (1564) e *rumial de coure* (1607). Tal como no Brasil, também em Granada este termo apresenta as formas singular e plural: *remillones* (1641) e *remillón* (1775); nas Canárias encontrámos as formas *remillones* (1511) e *reminol de cobre* (1520). Este termo ainda hoje sobrevive, no Brasil, com a forma *rominhol*, nomeadamente em Minas Gerais, e, em Cabo Verde, na ilha de Santiago, com a forma *reminhola*, que denomina o recipiente semelhante à escumadeira com cabo, mas mais profundo e sem furos, com o qual se retira o mel da tacha ou cobre, como vamos ver na segunda parte deste trabalho.

### 2.2.4. As fornalhas

A casa das caldeiras ou cobres é também a casa das fornalhas, ou seja, as caldeiras e tachas estão colocadas sobre as respectivas fornalhas. O termo *fornalha* ocorre, na documentação madeirense, com a forma *fornalhas* (1535), nos Açores *fornalha* (1588), em S. Tomé *fornalhas* (1485) e no Brasil *fornalhas* (1618, 1633, 1711) e *fornalha* (1711). Na documentação siciliana consultada, registámos o termo *furni*

(1650) e a forma *furnello parvo* (1414), forma diminutiva de *forno*, do latim *furnus* com o sufixo *–ello*, reforçado pelo adjectivo *parvo*. Em Valência, encontrámos os termos *forn* (1412) e *fornals* (1435, 1514), com as formas castelhanas horno (1588, 1766) e *hornos de fuego* (1610). Na documentação mais recente de Granada ocorrem diferentes denominações que parecem corresponder a três fornos com funções distintas: *hornos de la aduana* (1557), *hornos* (1641), *horno* (1645, 1668), *ornos de las fogatas* (1775), *hornallas* (1641), sendo designações gerais dos fornos do engenho, embora o termo *hornallas* pareça estabelecer uma relação de sinonímia com o termo composto *horno grande* (1641, 1749). Este seria a fornalha das caldeiras, distinguindo-se do *horno de las calderillas* (1668), *horno de tachas* (1748) ou *horno del cuajo* (1824), forno das tachas, provavelmente mais pequeno do que o primeiro, que é designado forno grande. O termo *hornos de reververo* (1824) parece designar um tipo de forno mais económico, que mais tarde será desenvolvido na América, como trem jamaicano. (Ver glossário de termos gerais *Fornalha*). Em Canárias surge o termo *fornalhas* com grafia castelhana *fornallas* (1510, 1514, 1527). No Brasil registámos ainda o termo *bocas das fornalhas* (1711) e *boca das fornalhas* (1711), denominando a entrada do forno onde se mete a lenha. Em Granada encontrámos também o termo *bocas de hornos* (1557) ou *boca de los hornos* (1788).

No Brasil ocorre o termo *metedores da lenha* (1711), para referir os trabalhadores que metem a lenha nas fornalhas. Na Sicília registámos os termos *focaloro* (1650) e *infanti di foco* (1650), para designar, respectivamente, o *fogueiro* e os seus ajudantes. Em Valência, o termo siciliano apresenta as formas *fogaters* (1435) e *fogatero* (1583), que também surge em Granada, *fogatero* (1824), a par do termo *capataz de fogata* (1788), que parece indicar o supervisor dos trabalhadores responsáveis pelas fornalhas. Nesta região, encontrámos ainda o termo *atizadores* (1824), atribuído aos trabalhadores que mexem o fogo no forno com um ferro. A especificação destas funções e o grande controle sobre o fogo da fornalha explica-se pelo facto de ser importante manter o fogo constante para cozimento do sumo da cana, evitando o excesso para não queimá-lo, sobretudo durante a concentração do mel nas tachas.

### 2.2.5. Cozimento, filtração, concentração do sumo da cana e refinação do açúcar

O processo de cozimento do sumo da cana nas caldeiras é designado *cozedura* (1470) e *cuzimemto* (1515), na Madeira; *cottura* (1605) e *cotta* (1605), na Sicília; *cozida* (1583) e *cuyta* (1596), em Valência e *cocimientos* (1591), *coçimiento* (1636), *cozimientos* (1645), *cozimientos de los caldos* (1645) e *cozimientos de los jaropes* (1645), em Granada. Na Madeira, registámos ainda a denominação *cozimemto dos melles* (1491), assim como em Granada *cocimiento de las mieles* (1679), que parece designar a concentração do mel nas tachas. A primeira atestação do verbo *cozer*, associado à

indústria açucareira, ocorre na Sicília, com as formas: *coquendi* (1413, séc. XV), *coquenti* (1475), *coquendo* (1573). Na Madeira, o verbo cozer surge desde muito cedo, com as formas: *cozesem* (1470), *cozer* (1471, 1490, 1492, 1514, 1532, 1587), *cozam* (1486), *cozerem* (1515) e ainda *cozer dos meles* (1492). Neste último termo complexo, a nominalização do verbo com complemento de especificação nominal indica tratar-se da concentração do mel nas tachas. No Brasil encontrámos o verbo *cozer* (1618, 1711), a par do verbo *melar* (1618) e *ferver* (1711), e ainda o nome *cozimento* (1711). Em Valência, este verbo apresenta as formas *coure* (*çucre*) (1412), *coquendo* (1434), *cocure* (1514), *cozer* (1564), *cuezen* (1610) e *cocido* (1766) e ainda a forma derivada *recuezen* (1610), e, em Granada, o verbo *cocer* (1521) surge a par do verbo *hervir* (1645), designando a fervura do sumo da cana durante a cozedura. (V. Glossário *cozer*).

Antes de passar para as tachas, o sumo da cana limpo e cozido nas caldeiras é filtrado. Na documentação histórica madeirense não registámos nenhum termo atribuído ao acto de coar o sumo da cana, depois de purificado nas caldeiras; no entanto, encontrámos o termo *coadoiros* (1587), que parece designar o utensílio usado para filtrar o sumo da cana, e o termo *coadoura* (1535), que parece denominar o recipiente usado na filtração do sumo da cana. No Brasil, o verbo *coar* (1711) e o termo *parol de coar* (1711) denominam, respectivamente, o filtrar do sumo da cana e o recipiente que recebe o melado filtrado com *pannos coadores* (1711) ou *coadores* (1711), donde passa às tachas. A primeira atestação do verbo *coar* ocorre na Sicília com a forma *colare* (1452), no termo complexo com estrutura frásica *cunie grandi per colare* (1452), que indica tratar-se de um recipiente ou instrumento utilizado na filtração do sumo da cana. Em Valência, o verbo *colar* (1435, 1514) surge associado ao termo caldera em *caldera de collar* (1514), termo complexo que indica o recipiente onde se filtra o sumo da cana, também denominado *coladora de coure* (1607), *roscaderos* (1766) e *cosios* (1766). O utensílio usado para filtrar o sumo da cana é denominado *coladors (de marrega vells per a colar)* (1435), sendo feito de tecidos *mantas gruesas* (1766), e a filtração é denominada *coladas* (1766). Em Granada, o verbo *colar* (1775, 1824) ocorre também com a forma *cuela* (1680). O instrumento usado na filtração é designado *paños de cobre* (1641), *paños de covre* (1641), *baras de paño* (1668), *frizas* (1775), *paño* (1788), *frisa del telar* (1796) e *frisas* (1824) e o recipiente usado *coladores* (1557, 1641, 1668), *colador* (1641), *colador de metal* (1775) e *gergas* (1788).

Depois de filtrado, o sumo da cana passa para as tachas, onde é concentrado até atingir a consistência necessária ou o ponto de cristalização do açúcar. No Brasil, este processo é descrito através dos verbos *coalhar* (1711) e *condensar* (1711). Na Sicília registámos o termo *ixiruppandum* (1413), *ixiruppandi* (1413, séc. XV) ou *xiruppandum* (1413) e *xiruppandi* (1455), para designar a concentração do mel nas tachas. Na documentação de Granada, este conceito é denominado *quaxos de las mieles* (1680), *quaxaciones* (1682), *cuaxos* (1748), *quajaciones* (1793) e *cuajo de las mieles* (1824), designações formadas a partir do verbo *quaxar* (1564) ou *quajar* (1680) (V. Glossário *Coalhar*).

O trabalhador responsável pelo cozimento do mel nas tachas, na documentação madeirense, é denominado pelo termo derivado de tacha com o sufixo *–eiro*: *tacheyro* (1509), *tacheiros* (1587) e ainda pelos termos *cozedores* (1532, 1909) e *caldeireiros de mellar* (1587). No Brasil, registámos o termo *tacheiro* ou *tacheiros* (1711) para denominar o mesmo conceito e o termo *mel em ponto* (1711) para designar o mel concentrado, antes de ser batido para atingir o ponto de cristalização. Na Sicília, o trabalhador responsável pela qualidade do xarope resultante da cozedura nas tachas e pela concentração do mel em açúcar é denominado *ixiruppator* (1413, séc. XV), *ixiruppatores* (séc. XV) ou *sciroppaturi* (1650), termo derivado de *ixiruppandum*, que, por sua vez, é derivado do termo *syropo* (1194), apresentando as seguintes variantes: *syrupi* (1231), *xiropum* (1444) e *siruppu* (1450). Em Valência, o termo siciliano surge com as formas *eixaporadors* (1435) e *enxaropador* (1583), a par do termo concorrente llenters (1435) ou *llentero* (1583). Embora estes termos possam corresponder a conceitos diferentes, pois *llenters* está associado aos termos *lent* (1514), *llent* (1564, 1607, 1766) e *punt de llent* (V. glossário *Xarope*) e *eixaporadors* a *exarob* (1514), *xarop* (1607), *xerop* (1607). (V. glossário *Garapa*). O termo *xarop* parece designar o sumo da cana cozido e limpo, enquanto o *punt de cuita* (1435) ou *punt de llent* (1435) e *punto de llent* (1766) parece denominar o grau de concentração do mel, antes de atingir o ponto de açúcar. Em Granada também encontrámos o termo *tacheros* (1796, 1824), *tachero* (1824), a par do termo *melero* (1564), *meleros* (1682, 1796, 1824), forma derivada de *melar*, com o qual parece estabelecer uma relação de sinonímia. Naquela região açucareira registámos ainda o termo *aiudantes de tachas* (1682), denominando os ajudantes dos tacheiros. Nas Canárias também ocorre o termo *tacheiro*, com a forma castelhana *tachero* (1521).

Depois de atingir o ponto necessário de concentração do mel, este é retirado da última tacha para ser batido, até atingir o ponto de açúcar e passar às formas para cristalização e purga. O termo *batedeira* (1535), na documentação histórica madeirense, denomina o instrumento utilizado para bater o mel ou a *masa dos açuquares* (1499), até atingir o *ponto do assucar* (1855) ou *ponto* (1863). No Brasil também encontrámos o termo *batedeira* (1711), forma derivada de *bater* (1711), para denominar o instrumento utilizado para mexer e levantar o mel na última tacha, agitando-o até ao *ponto* (1618) de cristalização, antes de passar para as formas. O termo *batedeira* (1711), por contiguidade, também designa o recipiente onde se bate o açúcar. Na Sicília, não registámos o termo que designa o instrumento de bater o açúcar, mas ocorre o termo *battituri di cotti* (1650), como referência ao trabalhador que mexe o mel, durante a cozedura, na última tacha. Este termo também surge em Valência, com as formas *vatidor de la cozida* (1583), *batidor de la cuyta* (1596) e *batidor* (1596, 1766), para designar o mesmo conceito, e ainda o termo *tirador de xarop* (1583), que parece denominar o trabalhador que tira o xarope ou mel da última tacha, depois de batido até atingir o *punto del azúcar* (1564) ou *punto de azúcar* (1766). Em Granada, os termos

*vatidera de melar* (1641) e *vatideras de tachas* (1641) designam o instrumento utilizado para *bater* (1680) o mel na última tacha, até atingir o *punto* (1679, 1763), antes de passar para as formas. Nesta região açucareira, encontrámos ainda os termos *vatidera de xarope* (1641) e *batideras de cobre* (1775), que parecem designar o mesmo instrumento, utilizado para mexer o caldo nas caldeiras de forma a não queimar. Nas Canárias, o termo madeirense *batedeira* apresenta as formas: *batidera* (1511), *batideras* (1525) e *batidora* (1520), sendo provavelmente portuguesismos com adaptação ao castelhano.

O açúcar, depois de atingir o ponto, é repartido pelas formas com diferentes têmperas para garantir uma boa cristalização e purga. O termo *temperar* surge na documentação madeirense (1482, 1495, 1507, 1587), bem como nos Açores (1588) e no Brasil (1711). Nas Canárias, também encontrámos este termo, com as formas castelhanas *templado* (1510) e *templar* (1521, 1524, 1531, 1540), designando a elaboração do açúcar com as consistências certas. Na Madeira, registámos ainda o termo *temperamento do asucre* (1579), que parece corresponder ao termo brasileiro *tempera* e *temperas* (1711), denominando as diferentes consistências do açúcar, antes de passar às formas. Este processo é referenciado no texto de Antonil, que explica a existência das têmperas denominadas: *tempera de principiar* ou *tempera de bacia* (1711), ou seja, o primeiro mel que se tira da tacha de bater com menos cozimento e se coloca numa bacia; *tempera de igualar* ou *segunda tempera* (1711), o segundo mel retirado da tacha de bater para a bacia com mais cozimento, que é repartido uniformemente pelas formas, e *tempera de encher* (1711), ou o terceiro mel retirado da última tacha com todo o cozimento, que acaba de encher as formas (V. glossário *temperar*).

Depois de cristalizado e purgado nas formas, o açúcar pode ser quebrado e voltar a cozer e a purgar para ficar mais branco, originando o açúcar refinado. Este processo de tornar o açúcar mais branco é designado, na documentação madeirense, *refinar* (1470, 1471, 1485, 1501, 1517, 1550) e o termo complexo *rrefinar dos melles* (1490) parece designar o voltar a cozer e purgar o mel, que escorre da purga do açúcar, originando o açúcar de mel. Na Sicília, a *rifinacionis zuccari* (1414) é designada pelo verbo *rifinandum* (1414) e *raffinare* (1452). Nesta região açucareira ocorre ainda o termo *caldaia grande per raffinare* (1452), para referir o recipiente de cobre onde se refina o açúcar. Em Valência surge o termo *refinar (çucres)* (1435), ocorrendo igualmente em Granada (1521) e nas Canárias (1521, 1524, 1531, 1540). Na Madeira, o trabalhador responsável pela refinação do açúcar é denominado *refinador* (1504, 1509, 1537). No Brasil, não encontrámos os termos *refinar* nem *refinador*, provavelmente porque o açúcar é exportado para a Europa, onde é refinado. Em Valência registámos a forma complexa *refinador de azúcar* (1597) e, nas Canárias, *refinador* (1508, 1511, 1519, 1522, 1524, 1531, 1540) ou *refinadores* (1531, 1540).

Depois de retirado o açúcar das caldeiras e tachas, estas são rapadas com instrumentos de ferro para retirar as crostas caramelizadas, antes de serem lavadas. Na documentação madeirense, não registámos a denominação de nenhum instrumento para rapar as caldeiras e tachas, apenas o termo *rapadura*, que parece designar o produto resultante da rapagem. No Brasil, o termo *picadeira* (1711), *picadeira de ferro* (1711) ou *picadeiras* (1711) denomina um instrumento que serve para rapar ou tirar o mel ou açúcar caramelizado ou rapaduras do fundo das tachas. Na Sicília encontrámos o termo *rascare* (1413), que também ocorre em Granada, *rascar* (1641, 1668, 1775). Em Valência, embora não surja o termo *rascar*, registámos o nome *rascadores de ferro* (1766), forma derivada de *rascar*, que designa o instrumento usado para rapar os recipientes de cobre. Este instrumento, em Granada, também é denominado *rascador de fierro* (1641), a par do termo *piquetas* (1641) ou *piquetillas de fierro* (1775). Nesta região, as caldeiras e tachas do engenho limpas de crostas são denominadas *cobres descostrados* (1641).

### 2.3. A casa de purgar

O compartimento do engenho onde se purga o açúcar, na documentação primitiva da Madeira, é denominado *casa de purgar* (1494, 1505, 1507, 1517), *casa de porgar* (1535), *cassa de purgar* (1501), *casa do purgar* (1507), *casas de purgar dos emgenhos* (1566), *casas de purgar* (1582) e *casas de purgar açúcares* (1590). Na documentação histórica de Cabo Verde, registámos os termos *casa de purgar* (1540) e *emgenho de purgar* (1540), para designar este conceito. No Brasil também ocorre o termo madeirense *casa de purgar* (1618, 1711) e *casas de purgar* (1711). Em Granada encontrámos o termo correspondente *oficinas de blanqueo* (1752), *quartos blanqueos de las formas* (1763) e *casas blanqueos* (1788), termo formado a partir do verbo *blanquear* (em vez de *purgar*). Nas Canárias surgem as formas *casas de purgar* (1505, 1514, 1527), *casa de purgar* (1507, 1510, 1531) e *casa de purgar del ingenio* (1510), sendo claramente um portuguesismo.

#### 2.3.1. As formas do açúcar

Os vasos de barro de forma cónica usados para cristalizar e purgar o açúcar, na documentação primitiva da Madeira, são denominados pelo termo simples *formas* (1452, 1470, 1501, 1535, 1559, 1588) ou pelo termo composto pelo nome *forma* com um complemento adjectival ou adjectivo qualificativo que indica o tamanho: *formas grandes* (1471) e *formas pequenas* (1649) ou *formas piquenas* (1649), geralmente usadas para fazer açúcar refinado de várias cozeduras. As formas são ainda designadas pelo termo complexo: *formas do açuquar* (1505) ou *formas do açucar*

(1560), com o complemento nominal determinativo ou de especificação *do açúcar*.

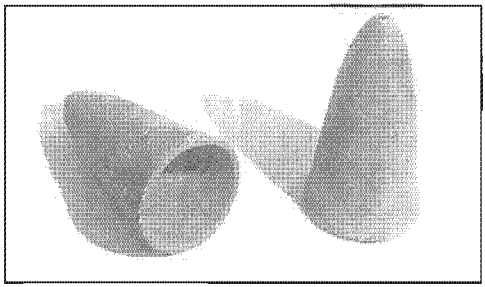


*Fig. 1 – Formas de pães de açúcar, Núcleo Museológico A Cidade do Açúcar, Funchal.*

*Foto: Rui Camacho*

Na Madeira, registámos também os termos *sinos*, *signos de melles* (1535) e *sinos de pains pequenos* (1649), que também parecem designar formas de açúcar, pela sua forma cónica, semelhante a um sino, como indica o nome. A primeira atestação deste termo ocorre na ilha da Madeira, no *Testamento de António Teixeira*, na primeira metade do século XVI. Alberto Artur[124], ao transcrever o inventário do *Testamento de António Teixeira*, indica que o termo *sinos* denomina as formas de açúcar grandes. No entanto, a ocorrência da expressão *sinos de pains pequenos* parece mostrar que estes recipientes também existiam em tamanho pequeno, confundindo-se com as formas de açúcar. Inicialmente, considerámos a hipótese do termo *sino de mel* designar formas grandes sem furo usadas para coalhar açúcar de inferior qualidade que não é purgado ou o vaso colocado debaixo da forma de açúcar para recolher o mel resultante da purga. Contudo, a forma cónica do *sino de mel*, tal como a da forma de açúcar, parece indicar que seria utilizado na purga[125], uma vez que o vaso colocado debaixo das formas para receber o mel não tem forma cónica e é designado *jarro de Castella* (*de recolher o mel*) (1535), no mesmo documento, provavelmente por estes vasos ou porrões serem importados de Castela (correspondendo ao *porró* de Valência e *porrón* em Granada) (V. glossário *Jarro de Castela*). Além disso, embora se utilizem alguns porrões na purga do açúcar madeirense, por parte dos proprietários abastados, nos engenhos da Madeira existem canais de madeira que conduzem o mel para um tanque, visto ser uma produção grande e os vasos de barro importados serem dispendiosos. Em Cabo Verde surge apenas o termo *formas* (1600), enquanto em S. Tomé ocorrem os termos *formas* (1529) e *synos* (1529), mas o contexto obscuro não nos permite confirmar os conceitos correspondentes. No Brasil, registámos os termos *formas de barro* (1618), *formas* (1618, 1711), *forma* (1711), *forma de purgar* (1711), *formas do assucar* (1711), *vasos de barro* (1711) e *sinos* (1711), mas o contexto deste último

[124] Cf. Alberto Artur, «Aponiamentos históricos de Machico», in *DAHM*, nº 1, 1950, vol. I, pp. 8-9.

[125] Élvio Duarte Martins Sousa, na sua tese de mestrado intitulada *Arqueologia na área urbana de Machico: Leituras do quotidiano nos séculos XV, XVI e XVII* (apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa), informa-nos que, como resultado das escavações arqueológicas na Casa da Travessa do Mercado, em Machico encontrou fragmentos de formas grandes (de 55 cm de diâmetro, com bordo espesso emoldurado na superfície externa e com furo), datadas da segunda metade do século XVI, que parecem corresponder aos *sinos de mel*, distinguindo-os das formas de açúcar mais pequenas. Os fragmentos de pontas e paredes de peças identificadas como *sinos* mostram a presença de um orifício na extremidade, o que indica a sua função de purga.

termo também é obscuro, não nos permitindo confirmar o conceito denominado.

Na documentação madeirense, encontrámos ainda o termo *andaimos de sinos* (1535), que parece designar uma espécie de prateleiras de madeira com orifícios redondos onde as formas eram colocadas, *correntes de pao* (1535) e *correntes de furo das formas* (1535), na casa de purgar. Os termos *tinas grandes de cedro de receber o mel* (1535) e *coxos grandes de ter mel* (1535) parecem designar o recipiente que recebe o mel das formas do açúcar e o recipiente onde este é depositado, pois utiliza-se a técnica das correntes de mel para os tanques. No Brasil surgem os termos *taboado furado* (1618) e *correntes* (1618), denominando respectivamente a tábua com furos regulares onde se colocam as formas a purgar e a tábua colocada debaixo das formas, que conduz o mel para um *tanque grande* (1618). Antonil informa-nos que as formas são colocadas em *andainas* ou *andainas das formas* (1711) e o mel que escorre destas é conduzido por *bicas* (1711) ou *correntes* (1711) para os *tanques do mel* (1711). Nas Canárias também ocorrem os termos *corrientes* (1507) e *furos* (1507), surgindo ainda o termo *tanques de remiel* (1527), que indica a existência de uma técnica semelhante à testemunhada, no Brasil, por Antonil, para recolher o mel. Verificamos que a técnica de recolher o mel da purga do açúcar dos engenhos madeirenses terá passado para Canárias e para o Brasil.

A primeira atestação do termo *formas*, que registámos na documentação consultada, ocorre na Sicília, onde encontrámos o termo simples e o termo composto com complemento adjectival que especifica o tamanho: *furmis* (1411), *furmas* (1443, séc. XV), *formas* (séc. XV), *furmi* (1573), *formi* (1475), *forme grosse* (1452), *furmi grandi* (1584), *forma piccola* (1584) e ainda o termo complexo com um complemento nominal introduzido por uma preposição: *forme di miele* (1452) e *forme di zuccaro* (1452). O recipiente colocado debaixo das formas para recolher o mel é denominado *cantarellis (1411) ou* cantarelli di meli (1584). Em Valência surge uma grande variedade de ocorrências do termo *forma*: *formas* (1415, 1514, 1588, 1766), *formas terre* (1431), *formas magnas* (1433), *formas paruas* (1433), *formes* (1435), *formarum terre migane* (1435), *formas mediocras* (1439), *formas del çucre* (1514), *formas de tierra* (1564), *vassos de tierra* (1564), *vassos* (1564), *vasso* (1564), *formes* (1607), *formes de terra* (1607), *formas de barro* (1610), *forma* (1766) e ainda o termo *formas de refinar* (1431), que denomina as formas pequenas usadas para purgar o açúcar de duas cozeduras. Nesta região, o recipiente de receber o mel colocado debaixo das formas é designado pelo termo siciliano *canterellis* (1415), *cantarells* (1415), pelo termo *gerras melerias* (1405), em que o primeiro elemento parece ser de origem árabe, de *jarra*, tal como o termo *jarica* (1564), pelo termo *porrons* (1415, 1435), *porronis* (1433), *porrones* (1439), *porrons* (1514), *porrons de terra* (1607), *porrón* (1766) e ainda *tinagilla de barro* (1766). Em Granada, o termo *formas* confunde-se com o termo *pilones*, que, inicialmente, designa os pães de açúcar e passa a denominar também a forma do

açúcar. O termo simples *formas* (1582, 1607, 1637, 1641, 1679, 1680, 1752, 1788), *forma* (1591, 1645, 1680) ocorre associado a um adjectivo, que indica o seu tamanho, formando um termo composto: *formas grandes* (1607), e a um complemento nominal, que indica a sua função ou o material de que é feito: *formas de açúcar* (1607, 1636), *formas de azúcar* (1752), *formas de barro* (1679, 1680), formas de varro (1793). O termo simples *pilones* (1679, 1680, 1754, 1770) também surge na forma complexa: *pilones de açúcar* (1680), *pilones de azúcar* (1779). Em Granada, registámos ainda o termo *porrones* (1553, 1668, 1679, 1680, 1763), a par do termo *cantaros* (1607) e *vasijas de barro* (1680), para designar os recipientes de barro, colocados debaixo das formas, que recebem o mel da purga do açúcar. Nas Canárias, encontrámos o termo *formas de azúcar* (1509), *formas* (1527, 1531, 1540) e *formas de açúcar* (1531), a par do termo *sinos de barro* (1526) e *signos* (1527, séc. XVI), sendo claramente portuguesismos. O termo *sinos* ou *signos* parece ser um *madeirismo*, enquanto o termo *porrones* (1527) é claramente um andaluzismo ou valencianismo, para designar o vaso de barro colocado debaixo das formas para receber o mel. Nesta região ocorrem ainda os termos obscuros *faros* (1527) e *tinglados* (1527).

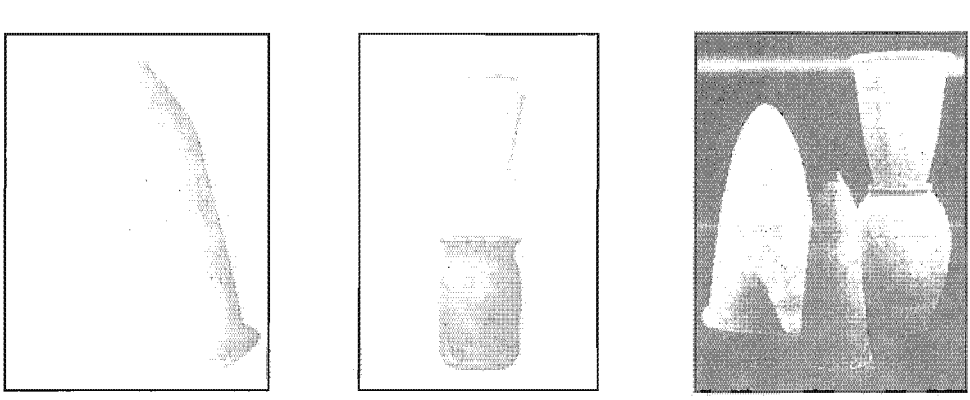


*Fig. 2 – Formas do açúcar e porrões*

As formas de barro usadas na cristalização do açúcar são feitas por artesãos especializados, cuja denominação não ocorre na documentação da ilha da Madeira, porque estas eram importadas do continente português, nomeadamente de Aveiro e do Barreiro, enquanto na documentação do Brasil surge o termo *oleiro* (1711). Em Valência, o oleiro que fabrica as formas do açúcar é denominado *maestro de formas* (1583), em Granada *alfahareros* (1607) e *formero* (1682), *formeros* (1824) e nas Canárias *sillero* (1505) e *tinajero* (1524).

Na casa de purgar, o recipiente usado para repartir o açúcar nas formas, na documentação histórica madeirense, é denominado *repartideira* (1535), forma derivada de *repartir* (V. glossário de termos gerais *Repartir*). No Brasil também encontrámos o termo

*repartideira, repartideiras* (1711), a par do termo *bacia, bacias* (1711), para denominar o mesmo conceito, embora o termo *bacia* (1711) seja mais específico para designar o recipiente onde se deitam as têmperas do açúcar retirado da tacha, antes de passar à repartideira. Em Granada também surgem as formas *repartideras* (1641), *repartideras de cobre* (1775) e *repartideras del vanco* (1641) ou *tinaxón* (1641) com o mesmo significado e ainda o termo *perol del vanco* (1641), para designar o recipiente usado como *repartideira* e para deitar o barro na *cara das formas*, enquanto, em Valência, o recipiente utilizado para repartir o açúcar nas formas é denominado *romiols* (1435).

Na Madeira, o termo *tendal* (1588) designa o lugar onde o açúcar é colocado nas formas para purgar. No Brasil, este conceito também é denominado *tendal* e *tendal das formas* (1711), enquanto na Sicília é designado pelo termo *banco* (1475), sinónimo geográfico de *tendal*, que também ocorre em Valência com a forma *banc* (1607) e, em Granada, com as formas simples e complexa: *banco* (1557, 1682, 1763, 1775, 1788, 1824), *banco de la aduana* (1557), *vanco de los ynjenios* (1765) e *bancos de fabrica* (1824). Nas Canárias surge o termo madeirense *tendal* (1531) (V. glossário *Tendal das formas*).

### 2.3.2. A cristalização e purga do açúcar

Na documentação primitiva da Madeira, nos Açores, nas Canárias e em Cabo Verde, não registámos nenhum termo que designe a cristalização do açúcar nas formas. No Brasil, o termo *coalhar* (1618, 1711) parece denominar a referida cristalização, embora seja um termo polissémico, designando também a concentração do mel nas tachas. Em Valência, este processo é denominado *quaja* (1564) e *cuaja* (1766) e, em Granada, *quaxación de los açúcares* (1680), *quajación de formas en prieto* (1752) e *quajos* (1788), do verbo *quajar* (1607, 1682) ou *quaxar* (1680), termo que se confunde com a denominação da concentração do mel nas tachas, até atingir o ponto de açúcar, *cuajo de las mieles* ou *quaxos de las mieles* ou *quaxaciones*, termos derivados do verbo *quajar*, que se distinguem através do complemento de especificação *de las mieles* e *de los açúcares*.

O processo de purga do açúcar nas formas é uma técnica de branquear o açúcar, desenvolvida pelos árabes no Egipto, que ocorre depois de começar a cristalização do açúcar, colocando barro na base da forma, que é regado com água para melhor infiltração. O barro infiltrado arrasta o mel que escorre por um furo existente no vértice da forma, destapado para o efeito. Na Madeira registámos o termo *barro* (1483, 1649) ou *barros* (1505); em S. Tomé, o termo *tigello* (1529), que parece denominar o tijolo ou barro usado na purga do açúcar, enquanto no Brasil ocorrem os termos simples e complexo: *barro* (1618, 1711) e *barro de purgar* (1711). Na Sicília, o barro é denom-

inado *creta* (1413), *cretam* (séc. XV) ou *crita* (1584) e encontrámos a denominação de um compartimento do engenho onde se prepara o barro: *stantia undi si fa la crita* (1584). Em Valência, o termo siciliano apresenta a forma *grita* (1514, 1564, 1607), *gleda* (1610) e *greda* (1766), a par do termo *barro* (1766) e tierra blanca (1766). Em Granada surgem os termos *greda* (1607, 1680) e *tierra* (1679, 1788), *tierras* (1788), enquanto nas Canárias registámos o termo português *barro* (1524) ou *barros* (1531).

No Brasil, a água de barro deitada nas formas de açúcar para realizar a purga é denominada *humidades* e *lavagens* (1711), incluindo o *primeiro barro* (1711) e *segundo barro* (1711), aplicados na *cara da forma* (1711) com *espatulas* (1711). O recipiente em que se amassa o barro para a purga do açúcar é denominado *cocho* (1711) e o barro é transportado para a casa de purgar em *tachos de cobre* (1711), sendo depois deitado nas formas com um *reminhol de cobre* (1711). Em Valência, o recipiente em que se amassa o barro é denominado *tinells grans* (1435) e o recipiente onde se coloca o barro na casa de purgar é designado *garbell d'aram* (1435) ou *garbell de quoure* (1514) e ainda *garreta d'aram* (1514) ou *gaveta de coure* (1607). Em Granada registámos os termos: *coxedera* (1641) para designar o recipiente de amassar o barro, *perol del vanco* (1641) para nomear o recipiente usado para deitar o barro nas formas e *espatula de fierro* (1641, 1775) ou *espatulas de madera* (1679, 1680) para denominar o instrumento utilizado no banco para aplicar o barro nas formas.

O processo de purga do açúcar, na Madeira, é designado pelo verbo *apurar* (com a forma *apurado* em 1452) e *purgar* (1483, 1501, 1566, 1649), nos Açores, *purgar* (1588), em S. Tomé, *porgar* (1529) e, no Brasil, *purgar* (1618, 1711) e *branquear* (1711). Na documentação siciliana, o verbo *purgar* ocorre com a forma latina *purgari* (1417), enquanto em Valência encontrámos os termos *apurar* (1610) e *purgar* (1766) e ainda o nome *purgación* (1564), formado a partir do verbo *purgar*, para designar a purga do açúcar. Em Granada ocorrem os verbos *blanquear* (1521, 1641, 1679, 1680, 1752) e *purgar* (1679). A purga do açúcar é denominada *blanqueo principal* (1679, 1824) ou *blanqueo* (1680) e *blanqueo de la azúcar* (1752), nome formado a partir do verbo *blanquear*. Nas Canárias surge o termo *purgar* (1508, 1509, 1510, 1524, 1531, 1540), também com a forma *purgado* (1507, 1510, 1518).

O trabalhador especializado na purga do açúcar, na documentação madeirense, é denominado *purgador* (1501, 1509, 1514, 1536, 1550), *purgadores* (1501, 1509, 1550, 1587), *purgador daçuquar* (1505), *purgadores do açuquar* (1519). No Brasil, também registámos o termo *purgador* e *purgador do assucar* (1711), a par do termo *purgadeiras* (1711), denominando as escravas que cavam a cara da forma para deitar o barro. Na documentação consultada de Valência encontrámos o termo *blanquers* e *blanquejadors* (1435), para designar o purgador. Em Granada, o trabalhador responsável pela purga do açúcar também é denominado pelo tipo lexical *blanqueador*

(1665), *blanqueadores* (1682) e ainda *maestro de blanqueo* (1788), *maestros de blanqueo* (1788), termo composto pelos nomes *maestro* e *blanqueo*, que indica tratar-se de um trabalhador especializado. Naquela região registámos ainda o termo *oficiales de blanqueadores* (1682), que parece designar o cargo de supervisor ou examinador dos purgadores. Nas Canárias ocorre o termo *purgador de azúcar* (1507), *purgador* (1510, 1511, 1517, 1518, 1520, 1523, 1531), *purgador de açúcar* (1531) e *purgadores* (1531, 1540), sendo claramente um portuguesismo ou *madeirismo*.

Quando o açúcar é retirado das formas, se está mal purgado, é quebrado para voltar a ser cozido e purgado, pelo que na Madeira surge o verbo *quebrar* (1470, 1471, 1490, 1501, 1519) e *quoartejar* (1499). No Brasil encontrámos os verbos *quebrar* e *partir* (1711), além do termo *mascavar* (1711), que designa a separação do açúcar menos purgado do mais branco. Nesta região açucareira, o termo balcão de *mascavar* (1711) denomina o lugar onde o açúcar é retirado das formas, depois da purga, e partido ou dividido em partes, conforme as qualidades do açúcar. As escravas que partem o açúcar, no *balcão de mascavar*, são denominadas *mãys do balcão* ou *mãy do balcão* (1711). Possivelmente, o termo *quoartejar* e o termo *partir* distinguem-se do termo *quebrar*, por referir a divisão do pão de açúcar em partes, separando o *açúcar branco* do *mascavado* da *ponta da forma*. Na Sicília ocorre a primeira atestação do termo *partire* (1475), enquanto nas Canárias, registámos o termo *quebrar* (1507, 1531) e *partir* (1531). O trabalhador que parte os pães de açúcar no *banco*, na documentação madeirense, não apresenta nenhuma denominação, mas, em Valência, este é denominado *banquero* (1583), *banquero del açúcar* (1596) e, em Granada, *banqueros* (1682, 1824), termo formado a partir da palavra base *banco*, que, em Valência e em Granada, além de designar o lugar onde as formas de açúcar são colocadas a purgar, parece denominar também o lugar onde os pães de açúcar são partidos, depois de retirados das formas.

Na documentação primitiva da Madeira, o termo *pilleyras* (1469), *pilleyra* (1505), *pilheyras* (1505), *pilheira* (1515) e *pilheiras* (1523) parece denominar o lugar onde se colocam os pães de açúcar a secar, depois de retirados das formas e antes de serem encaixados, embora o contexto seja insuficiente e obscuro para determinar claramente este conceito. Em Cabo Verde, além do termo *casa de pilheiras* (1540), encontrámos a forma *emgenho de pilheiram* (1540). No Brasil, não registámos este termo, mas ocorre o termo *balcão de secar* (1711), para designar o mesmo conceito, que na Sicília surge com o termo *tabolis* (1441). Em Granada ocorre o termo *pillera* (1788) e, na documentação de Canárias, *casas de pileras* (1527) (V. Glossário *Pilheira*).

## 2.4. A casa de encaixar, embalagens e pesos dos produtos açucareiros

O compartimento do engenho onde se encaixa o açúcar, na documentação histórica da Madeira, é denominado *cassas dos encaixamentos* (1504), *casa do encaxamento dos açucares* (1517), enquanto no Brasil, registamos os termos *caixaria* (1711), *casa de encaixar* (1711) e *casa da caixaria* (1711). O açúcar, depois de seco, é pesado, embrulhado em papel e colocado dentro de caixas de madeira para exportação.

Na documentação da Madeira, a unidade de peso mais recorrente para os produtos açucareiros é a *arroba* (1462, 1517), com as variantes: *arrobas de açuquar* (1470, 1581, 1588), *arroua* (1470, 1581, 1588), *arroua* (1470), *arrouas de acucar* (1470), *arrouas daçuquares* (1476), *arrouas daçuquar* (1480, 1494, 1498), *arrobas daçuquar* (1481, 1490, 1499, 1503, 1509), *aroba daçuquar* (1493), *arrouas* (1494, 1506), *arrobas de açúcar* (1495, 1498), *aroua de açuquar* (1495), *arouba do açuquar* (1496), *arobas daçuquar* (1498), *arouas daçuquar* (1499), *arroba daçuquar* (1499, 1501), *arrobas* (1504, 1509, 1520, 1587, 1649, 1961), *arouas* (1507), *aroubas daçuquar* (1508), *arroba quarta* (1509), *arrobas mea* (1509), *arobas* (1511), *aroua* (1514), *arroba de conserua* (1530), *arroba mea* (1530) e *arrobas de cana* (1961). Em S. Tomé, também registámos o termo *arouas daçucar* (1485), com as formas: *arouas* (1485), *aroba dacuquar* (1493) e *arrobas daçuquere* (1529), e, no Brasil, *arrobas de açúcar* (1618). Este termo surge em Valência com as formas: *arova* (1422) e *arrovas* (1766), em Granada encontrámos *arrobas* (1591) e *arroba* (1707) e, nas Canárias, *arrovas de açúcar* (1507), *arrobas de açúcar* (1509) e *arrobas* (1510, 1531, 1540). Apenas na Madeira ocorre a unidade de peso inferior à arroba: *arratees* (1494, 1504, 1509), com as variantes: *arates* (1509, 1515), *arrates* (1509, 1517, 1520, 1581), *arratel* (1581), bem como as subdivisões de peso: *quarta daçuquer* (1505), *quarta* (1517), *quartas de mell* (1534) e *quimtaees daçuquar* (1485), *quimtall* (1501), *quimtall* (1524) e *quimtaees de urchilha* (1524). Na Madeira, registámos ainda a unidade de peso *onças* (1520), termo que também surge em Granada, com a forma *onça de azúcar* (1682); o termo *almudes de mell* (1520), com as variantes: *almudes* (1524, 1587), *almude* (1530, 1587), *almude de mel* (1530) e *allmudes* (1536), que também ocorre nas Canárias, *almudes* (1518), bem como *canadas* (1536) e *canadas de mel* (1814), que apenas encontrámos na documentação madeirense, designando a medida do mel inferior ao almude. Ainda na Madeira, registámos a expressão *pães a granell* (1509), para referir o açúcar sem conta nem peso, e a unidade de peso do açúcar *libras* (1814), termo que também surge em Granada e nas Canárias, respectivamente *libras de açúcar* (1591) e *libra* (1522). Nestas regiões, também encontrámos, respectivamente, o termo *maquila* (1591) e *maquila* (1518). Na Sicília, o termo *cantaria* (1441), com as variantes: *cantara di zucchero* (1447), *cantara* (1475, 1584, 1660) e *cantarea* (1573), parece corresponder ao termo de origem árabe *arroba*. Nesta região açucareira ocorrem ainda os termos: *carratelli* (1584) ou *carratello*

(1584) e *rotula* (1584), que parecem designar unidades de peso inferiores à *cantara*, embora o contexto não permita definir com precisão estes termos.

Na Madeira, a embalagem do açúcar nas caixas é denominada *encaixar* (1504, 1517, 1523), com a variante *emcaixar* (1505, 1652); no Brasil surge também *encaixar* (1711) e, nas Canárias, *encaxar* (1509). Este trabalho é realizado, na Madeira, pelo *encaixador* (1504), *encaixadores* (1504), enquanto o termo *cayxeiro* (1509) e *acaxejro* (1537) parece designar os carpinteiros que fazem as caixas para embalar o açúcar, embora este termo também possa ser sinónimo do primeiro. No Brasil ocorre o termo *caixeiro* (1711) e *caixeiro do engenho* (1711) mas não *encaixador*. Na documentação valenciana também encontrámos o termo *caxero* (1583) e *caxeros* (1583), enquanto em Granada registámos o termo *maiordomo de caxa* (1682). Na Madeira, a operação de encaixar o açúcar em caixas é denominada *emcaixamemtos dos açuqueres* (1504), com as variantes: *encaixamento* (1504, 1523), *emcayxamemto* (1515), *encaixamento do açuquere* (1523), *emcajxamemtos dos asuquares* (1586), *emcayxamemtos dos açuquares* (1586) e *emcajxamemto* (1596), e, no Brasil, também *encaixamento de açúcares* (1618) e *encaixamento do assucar* (1711). Na Madeira, além do encaixador existe um responsável pelo encaixar do açúcar em cada localidade, denominado *feitor do encaixamemto* (1504) ou *tratador do encaixamemto do Funchal* (1504), *tratador do emcayxamemto da Ribeira Braua* (1504) e *tratador do emcaixamemto* (1505). Na documentação histórica madeirense surge ainda o nome de profissão *repregador* (1523), cujo prefixo de repetição *re-*, pressupõe a existência de um *pregador*, que prega as caixas para as fechar e o *repregador* será aquele que as volta a pregar, quando era necessário abri-las. Ocorre, ainda, o termo *desencaixadores* (1523) de *desencaixar* (1523), que também está na base do nome *desencaixamento* (1523), o qual designa o acto de retirar o açúcar das caixas.

Os produtos açucareiros são embalados em vários recipientes ou contentores para exportação. Na documentação primitiva da Madeira, o açúcar é embalado em *caxas daçucar* (1472), com as variantes: *cayxas* (1494, 1514, 1586), *caixa daçuquer* (1499), *caixas daçuquer* (1504, 1517), *caixas* (1504, 1581), *caixas de açucar* (1506), *caixas do açucare* (1515), *caxas* (1515), *caixa de bramco* (1523), *caixa daçuqre bramco* (1523), *cajxas* (1581), *cajxa de assuqar* (1611, 1621), *caixa de asuqre* (1649), *caixas de asuquar* (1649), *cachas de asucar* (1652), assim como alguns subprodutos do açúcar e confeitos: *caixas de retame* (1509), *caixas de rapaduras* (1523), *caixa de meles* (1523), *caixa descumas* (1523), *caixas dalfynjm* (1523). O mesmo acontece no Brasil, onde o termo *caixa* apresenta as variantes: *caixas* (1711), *caixas de assucar* e *caixa de assucar* (1711), *caixas de branco macho* (1711), *caixas de branco batido* (1711), *caixas de mascavado macho* (1711) e *caixas de mascavado batido* (1711), especificando os diferentes tipos de açúcar. Em Valência ocorre a forma simples *caxa* (1666) e o termo complexo *caxas de dulces* (1666), embalagem de conservas e confeitos, enquanto em Granada registámos apenas o termo simples *caxa* (1557)

e *caxas* (1557, 1641). Nas Canárias, o termo *caixa* surge como forma simples e complexa, associado ao termo açúcar: *cajas* (1489), *caxas* (1502, 1507, 1511), *cayas de azúcar* (1503), *caja de azúcar* (1507), *cajas* (1511), *cajas de azúcar* (1511), *caxas para açúcar* (1514, 1532) e *caxas de açúcar* (1532).

O termo *caixão*, forma derivada de *caixa* com o sufixo aumentativo *–ão*, designa uma caixa grande, usada também para exportar os produtos açucareiros. Na documentação primitiva madeirense, este termo é recorrente, surgindo associado aos diferentes tipos de açúcar e seus subprodutos, mas principalmente às conservas: *cajxões de fruyta* (1509), *caixões* (1517), *caixão de frujta* (1523), *caixão de rafinado* (1523), *caixam de frujta* (1523), *caixõees daçuqre bramco* (1523), *quaixoees descumas* (1523), *caixam de meles* (1524), *caixam* (1649), *caixamzinho* (1649), *caixoins de assuquar* (1649), *caixons de casca* (1649), *caixons de marmelada* (1649), *caixão de limão* (1650), *caixon* (1651). A forma *caixamzinho*, em que se acrescenta o sufixo diminutivo *–zinho* ao aumentativo, parece designar uma embalagem pequena. No Brasil, também encontrámos o termo *caixão de açúcar* (1618) e *caixão* (1711). A forma *caixote*, também derivada de *caixa* com o sufixo *–ote*, que apenas ocorre na documentação madeirense, no termo *caixotes de frujta* (1523), parece designar uma caixa mais pequena.

A par do termo *caixas*, registámos, na documentação histórica madeirense, o termo *fecho* (1649), *feixo* (1649), *fecho de assuqure* (1650), *fecho de mascavado* (1650) e *fexo de mascavado* (1650). Este termo, cujo contexto não é suficientemente claro na Madeira, é esclarecido pela sua ocorrência no Brasil, com a forma simples *fechos* (1711) e *fecho* (1711), denominando uma embalagem de doze arrobas para exportação do açúcar, sendo mais pequena do que a caixa, que contém entre trinta a trinta e cinco arrobas de açúcar. Na Madeira, o termo *cabeças do açuquar* (1469) parece designar a unidade de venda do açúcar nas caixas, termo que também surge no Brasil, com a forma *assucar por cabeças* (1711). Nesta região, encontrámos ainda o termo *cara da caixa* (1711), que designa o açúcar da parte superior da caixa.

O termo *açuquareiro* (1524) ocorre na documentação madeirense, parecendo denominar uma embalagem ou contentor de açúcar. Ainda nesta documentação, registámos o termo *arca daçuquer de meles* (1523), designando uma embalagem, provavelmente, muito maior do que a caixa. Na Madeira, o mel e as conservas são, muitas vezes, embaladas em *barijs* (1494), com as variantes: *barill* (1494), *barris* (1504, 1517, 1961) e *barril* (1587), originando as denominações: *barill de pesegos* (1494), *barijs de conserua* (1494), *barris de conserua* (1517), *barrill de frujta* (1523), *barris de comserva* (1523), *barill de mel* (1524), *barill de conserua* (1524), *barris de concerva* (1649) e *barriles de comçerva* (1649). Em Valência, encontrámos o termo *barriletes* (1564), forma derivada de *barril* com o sufixo *–ete*, que parece ser um termo

equivalente a *barril*, denominando o contentor ou embalagem dos produtos açucareiros líquidos, sobretudo mel e conservas em calda. Nas Canárias surgem os termos *barril de miel* (1522) e *barriles* (1531) e ainda a forma *embarrilen* (1531).

O termo *pipas* (1517, 1520) ocorre na documentação primitiva da Madeira, como referência a uma vasilha de madeira maior do que os barris, usada para exportar açúcar e mel e para depositar aguardente, como indicam as seguintes denominações: *pipas de remel* (1524), *pypa de mell* (1536), *pipas de asuqure* (1651), *pipas de agoardente* (1651). Este termo surge também nas Canárias, onde parece ser um *madeirismo* tal como *barril*, apresentando formas simples e complexas: *pipas* (1511), *pipas de remiel* (1514), *pipa* (1531) e *pipa de remyel* (1531). Na Madeira encontrámos ainda o termo *poroes de comserua descumas* (1523) e *porrõees do comfeiteiro* (1523), atribuído à parte interior e baixa do barco, destinada à carga, carregada de conservas.

Nos registos madeirenses surge ainda o termo *boçetas* (1523), que parece designar uma caixinha pequena de forma oval. Esta é utilizada apenas para exportar pequenas quantidades de conservas, principalmente marmelada, como documentam as seguintes denominações: *bocetas de frujta* (1523), *bocetas de marmelada* (1523, 1650), *buçetas de comserva* (1523), *buseta de marmelada* (1650). Na Madeira ocorrem ainda os termos: *botija de escumas* (1587), *cestos de marmelada* (1524), *cubos de perada* (1650), *panelas* (1523) ou *panelas de frujta* (1523) e *panelas de mascabado* (1524), para referir os recipientes onde se deposita o açúcar, o mel e as conservas. No Brasil, registámos também o termo *panellas* (1711), denominando um recipiente utilizado para guardar produtos açucareiros líquidos, principalmente o mel.

O armazém do engenho, onde o açúcar é armazenado em caixas antes de ser exportado, é designado, na documentação histórica da Madeira, *casa dos açuqueres* (1523) e, no Brasil, *almazem* (1711). No texto de Antonil, encontrámos ainda referência ao porto onde se vende e embarca o açúcar do Brasil para a Europa; este lugar, curiosamente, é denominado *trapiche* (1711) ou *trepiche* (1711), e o trabalhador do engenho, estabelecido na cidade, que recebe o açúcar encaixado para vendê-lo, é denominado *caixeiro da cidade*, *caixeiro do trapiche* ou *trapicheiro* (1711). Na Sicília, *magaseni* (1413), *magazeno di zuccari* (1475), *magasenum zuccari* (séc. XV) e *magasenis stantiarum* (1573) são as formas do termo atribuído a este conceito. Na documentação de Granada, registámos o termo *despensa del aduana* (1557), a par de *almacen* (1668) ou *almacenes* (1790), e nas Canárias, o correspondente *despensas* (1527).

### 3. Ofícios administrativos e impostos do açúcar

Na ilha da Madeira, além das profissões agrícolas, pré-industriais e artesanais,

desenvolvem-se cargos administrativos de oficiais locais, nomeados com o objectivo de controlar a produção açucareira. Os *estimadores* (1466, 1470, 1473, 1477, 1485, 1491, 1494, 1497, 1505, 1507) ou *estimadores daçuquar* (1473), também denominados *alujdradores* (1466, 1469) e *avaljadores* (1469), têm a função de *alujdrar* (1466), *estimar* (1466, 1471, 1494, 1499, 1505) ou *avaliar* (1481) a produção dos canaviais em açúcar. O *terçeyro* (1466) ou *terçeyro dos estimos* (1487) também participa no *alujdro* (1466), *estimos* (1466, 1494, 1504, 1509), *estimos dos canaueaes* (1504), *estimaçam* (1477) ou *estimar dos canaueaes* (1477), juntamente com os *estimadores* e *o jujz dos danos do assucar* (1495) ou *jujz dos danos dos canaueaes* (1495, 1496), também assinalado como *estimador dos danos dos canaueaes* (1495), que avaliam os prejuízos dos canaviais, *dapnos dos canaueaees* (1477) ou *danos daçucares* (1495).

Na documentação madeirense, o termo *emxaminadores* (1485), *engimjnadores dos mestres de açuquar* (1488), *engiminhadores* (1489), *engimjnadores dos mestres* (1489), *engimjnadores dos mestres de açuquar* (1489), *engimjnhadores* (1491), *engujmynadores* (1491), *engimjnador* (1495), *jmjamjnadores dos mestres de açuquar* (1495), *jmjamynadores* (1496), *emjamjnadores dos mestres de açucar* (1496), *mestres de açuquar engimjnadores* (1496), *mestres de açuquares engimynadores* (1497), *jmjamynadores dos mestres de açucar* (1497), *ysamjnadores* (1505), *jmgemjnadores dos mestres de açuquer* (1508), *jmgiminadores dos mestres de açuquar* (1509), *jmgimjnadores dos mestres* (1519) denomina os oficiais encarregados de *engimjnar* (1489, 1495) ou *examinar* a qualificação dos mestres de açúcar. Nas Canárias, apesar de não ocorrer o termo que designa estes oficiais, encontraámos o nome *examinaciones de los maestros* (1518) e o verbo *examinar* (1540).

A verificação da qualidade do açúcar produzido nos engenhos é denominada, na Madeira, *alealdamentos (1481)*, allealldamemtos dos açuquares (1485), *alealdamemtos dos açuqueres* (1487), *lealldar dos açuquares* (1487), *allealdamento* (1488), *alealdar dos açuquares* (1489), *allialldamemtos* (1490), *alealdamemtos* (1501), *lealldamento* (1501), *lealldamemtos* (1501), *allealldamemto dos açuquares* (1501, 1515), *examem do açuquar* (1501), *alealldamemto aeximinaçam* (1505), do verbo *alealdado* (1470, 1485), *lealdar* (1471, 1496), *alialdar* (1471), *alealldar* (1485, 1499, 1501), *allealdar* (1488), *allialldar* (1490), *alealldado* (1501), *lealldar* (1501, 1508, 1527), *llealldar* (1501, 1521). Nesta região, registámos ainda o nome *allealldaria* (1501). Nas Canárias ocorre o nome *lealdar de los azúcares* (1509), termo complexo do verbo *lealdar* (1507, 1508, 1510, 1517, 1518, 1526, 1531, 1540), que surge a par de *examinar* (1507, 1531), sendo que o açúcar só pode sair do engenho para casa dos lavradores ou ser vendido depois de lealdado.

Na documentação histórica madeirense, os oficiais que verificam a qualidade do açúcar são denominados: *alealdador* (1470), *alialdador* (1470, 1497), *alealdadores*

(1470, 1481, 1488, 1508, 1546), *lealdadores* (1470, 1509), *allealldadores* (1472), *alealdadores dos açuqueres* (1481, 1486), *alealldadores* (1481, 1487, 1501, 1508), *allealdadores* (1481), *allealdador* (1488), *allyalldadores* (1490), *alialldador* (1495), *alialdadores* (1496), *allealdador* (1497), *allealldador* (1501), ou *lealldador* (1501, 1507, 1527), *lealldadores* (1501, 1508, 1527), *llealldadores* (1521), *lealdador* (1546), a par dos termos *veedores* (1485), *examinadores do asucar* (1495) e *oficiaes do alialdamento* (1497), que referenciam o mesmo conceito, sendo termos concorrentes de *lealdador* com ocorrência reduzida. Na Madeira surge também a forma *allealldeiro* (1492), de *alealdar* com o sufixo *–eiro* em vez de *–dor*. Nas Canárias, o termo *lealdador* é claramente um portuguesismo; aliás, este parece ser um termo que se desenvolve na Madeira, onde registámos a primeira atestação da palavra, na documentação consultada, com o desenvolvimento do sistema administrativo para maior controle da produção açucareira. Naquela região, o termo *lealdador* (1506, 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1517, 1518, 1519, 1526, 1527, 1531), com as variantes: *alealdadores* (1507), *lealdador de los açúcares* (1507, 1527), *lealdadores* (1507, 1509, 1531), *lealdador de los azúcares* (1519) e *lealdadores del azucar* (1540), também ocorre a par do termo *veedor* (1507) e *veedores* (1531) e do termo *diputados* (1527, 1531). Na mesma documentação, ao nome de *lealdador* pode ainda juntar-se um complemento toponímico indicativo da região onde é exercido o ofício: *alealdador da Ponta do Sol* (1489), *allealdador da Ribeira Braua* (1489), *allealdador de Camara de Lobos* (1489), *allealdador do Arco* (1489), *alealdador da Calleta* (1496). Estes nomes de profissão surgem, geralmente, na sequência de uma cadeia antroponímica, constituindo um elemento social identificativo dos indivíduos. O mesmo acontece com o termo *espriuaes dos alleldadores* (1481), *espriuam do allealdador* (1488), *espriuam do allealdamemto* (1488), *espriuam do allealdamento da Ponta do Sol* (1489), *espriuam do allealdamento do Arco* (1489), *espriuam do allealdamento de Camara de Lobos* (1489), *espriuaes dos alealdamentos* (1489), *esprivam do allealdamento da Ribeira Braua* (1489), *espriuam do allealdamento da Calleta* (1497), *espriuam do allealdamento* (1496), *esprivam do lealldamento* (1527), com a grafia latinizante *-sp-*. Nas Canárias, também encontrámos o termo *lealdador escribano* (1511), que designa o oficial que acompanha o *lealdador*, registando as quantidades e qualidades de açúcar lealdado em cada engenho. Na Madeira, a qualidade do açúcar produzido nos engenhos é denominada *bomdade* (1501) e *bomdade do açuquar* (1505, 1515), termo que também ocorre em Granada, *bondad de açúcar* (1637).

Na Madeira, os proprietários dos engenhos são denominados *dono do enjenho* (1550), *senhorio de enjenho* (1550), senhorio do engenho (1587), nos Açores *senhor de um engenho* (1588) e no Brasil *senhor do engenho* (1618, 1711), *senhores de engenho* (1618, 1633), *senhor de engenho* (1711) e *senhores de engenho* (1711). Em Granada, registámos os termos *dueños de los yngenios* (1582), *señores de ingenios* (1582), *dueños de los ingenios* (1591), *dueños de molinos* (1591), *dueño del molino*

(1591), *dueños de yngenios* (1645, 1706), *dueños de los trapiches* (1804) para designar o mesmo conceito. Já nas Canárias ocorrem as formas *señor de yngenio* (1507), *dueño del ingenio* (1508), *señores de los ingenios* (1508, 1514, 1540), *señor de ingenio* (1508, 1514, 1540), *señor del ingenio* (1518), *señor del engeno* (1531), *señores de engenos* (1531), *dueños de ingenios* (1540), *dueños de los ingenios* (1540), *señores de ingenios* (1540) e *señores de ingenio* (1584).

Os proprietários do açúcar podem ser os donos dos engenhos ou lavradores que pagam ao senhor do engenho para fazer o seu açúcar, ou seja, *senhor de açuquar* (1488), *dono do açuqar* (1550) ou *donos dos açuqares* (1550). O termo *açuquarejro* (1471), que surge associado a um antropónimo como apodo atribuído socialmente, parece designar um trabalhador ou fabricante de açúcar ou ainda uma característica física ou moral do indivíduo. O nome *açucareiro*, como unidade da cadeia antroponomástica, também ocorre na Sicília, com a forma latina *zuccarariorum* (1385), *zuccararius* (1445) e *zuccararius* (1446) e, em Valência, com as formas: *çucreiro* (1431, 1438), *sucrer* (1482), *çucrero* (1590), *zucarero* (1590), *azucarero* (1591), *çucarero* (1591) e *açucarero* (1592). (V. Glossário *Açucareiro*).

Os proprietários dos açúcares pagam impostos à coroa sobre os produtos açucareiros fabricados e exportados. Na Madeira, estes impostos são denominados: *dereyto dos açuquares* (1462), *dereytos do açuquar* (1462), *dereytos* (1466), *direitos* (1550, 1649), *direitos dos açucares* (1562), *direitos dos melles* (1562) e *dyreytos de açuquares* (1581). O mesmo termo ocorre também em Granada: *derechos* (1634) e *derechos de los azúcares* (1681), em Canárias, *derechos* (1506, 1508, 1509) e, no Brasil, *direitos* (1618, 1711). O açúcar que os proprietários têm de dispender para pagar os impostos, na Madeira, é denominado *açuqar catiuo* (1550) e *açucares catiuos* (1562) e, em Granada, *açúcar de los derechos* (1591).

Na Madeira, no início da produção açucareira, os proprietários do açúcar pagam o *terço* (1452, 1466), *terço do açuquar* (1462), ou seja, a terça parte do açúcar fabricado no engenho. Na região, o imposto sobre a produção açucareira passa a *quarto* (1466, 1485, 1498, 1509, 1515), *quarto dos açuquares* (1466, 1477, 1483), *quartos do açuquar* (1466, 1493, 1505, 1507), *quoarto* (1466), *quarto do açuquar* (1477, 1496), *quartos* (1486, 1495, 1504, 1509), *quartos daçuquar* (1494), *quarto do asucar* (1495), *quoartos* (1499), *quarto dos melles* (1501), *quarto de mell* (1501, 1515), *quartos dos açuquares* (1517), *quartos dos melles* (1517), *quarto de remel* (1524), *quartos de remel* (1524), *quartos de mell* (1524), *melles do carto* (1470). Tanto o açúcar como todos os seus subprodutos pagam a quarta parte da produção ao rei. Existe um escrivão dos quartos, em cada localidade, que regista todos os impostos pagos, como documenta o termo *esprivam dos quartos da Calheta* (1509). Em S. Tomé, também encontramos o termo *quarto* (1485), para designar o imposto pago ao rei sobre

a produção açucareira, adoptando-se, nesta ilha, o sistema administrativo de controle da produção e exportação do açúcar, desenvolvido na ilha da Madeira.

A contestação dos proprietários do açúcar, devido ao valor elevado do imposto face à crise açucareira, conduz à diminuição do imposto da quarta para a quinta parte da produção, surgindo o termo *quimto* (1507, 1530, 1562), *quimto em açuquar* (1507), *quimtos* (1509, 1598), *quimtos dos açuquares* (1509), quinto (1515, 1550), *quinto do açucar* (1515), *quymtos do açuquare* (1520), *quymtos dos melles* (1520), *quimto do acuquer* (1526), *quimto daçuquer de melles* (1530), *quimto daçuquer descumas* (1530), *quimto de rescumas* (1530), *quintos dos asucares* (1579), *quymtos* (1581). O oficial encarregado da cobrança dos quintos é denominado *quintador* (1550), *quintadores* (1550, 1566), *quymtadores* (1581), *quintadores dos asucres* (1686), *offiçios de quintadores* (1686). Este é acompanhado pelo *esprivam dos quintos* (1517), *esprivã dos quintos* (1550), *escriuães dos quimtos* (1566, 1686), que resgista os quintos dos produtos açucareiros cobrados pelo quintador. No Brasil, os termos *terço* (1618) e *quinto* (1618, 1711) designam o pagamento do açúcar do lavrador ao proprietário das terras e do engenho. Na Sicília encontrámos o termo *gabelle* (1443) e *gabella della cannamela* (1447), que parece denominar um imposto da produção açucareira, que, provavelmente, corresponde à terça parte. Nas Canárias registámos a forma *tercios* (1507), que parece corresponder ao termo madeirense *terço*, e o termo *quintos* (1506), como impostos da produção açucareira.

Além do imposto pago ao rei, existe o imposto pago a Deus sobre a produção açucareira, que, na Madeira, é denominado: *dizimos* (1477, 1489) e *dizimo* (1506), designando a décima parte da produção açucareira devida à igreja, cobrada nos engenhos ou na casa dos lavradores. O termo *dizima* (1470, 1471, 1483, 1497, 1504, 1515, 1562), *dizima dos emgenhos* (1485), *dizimas de escumas* (1517), *dizimas de mascavados* (1517), *dizimas de saidas* (1517), *dizimas de asuquar* (1581), *dizymas* (1581), *dizima de asuquar* (1584) e *dizimas* (1588) designa o imposto pago na alfândega, ou seja, à saída da ilha, no momento de exportação dos produtos açucareiros. O açúcar destinado ao pagamento das dizimas é denominado *açuquer das dizimas* (1523) e *asuquar de dizimas* (1581). Em Cabo Verde apenas encontrámos o termo *dizima* (1515), em S. Tomé com as formas *dízima* (1485) e *dízimo* (1485) e no Brasil *dizimo* (1618, 1711) e *dizimos* (1711). Em Valência registámos o termo *decima* (1268) e *decimas* (1437), que parece denominar o imposto da décima parte da produção açucareira devida à Igreja. Em Granada surge o termo *diezmos* (1634, 1636), *diezmo* (1673) e *diezmos de los açúcares* (1680), que também ocorre nas Canárias, com as formas castelhanas: *diezmos del azúcar* (1487), diezmo (1507, 1518), *diezmo del azúcar* (1507) e diezmo de azúcar (1520), nomeando o imposto eclesiástico. Na Madeira existe ainda o imposto sobre a produção açucareira pago ao capitão donatário da ilha, denominado *redizima* (1494, 1509, 1520) e *rredizima* (1550, 1582), termo que também se encontra na documentação do Brasil: *redízima* e *redízimas* (1618).

O oficial que recebe os impostos dos produtos açucareiros na alfândega é denominado pelo termo *almoxarife* (1452, 1462, 1466, 1494, 1498, 1504, 1513, 1515, 1517, 1530), *almoxarifes* (1477, 1515, 1550), *almoxarife dos açuquares* (1495), *allmoxariffe dos quartos* (1504), *almoxarife dalfandega* (1505), *allmoxarife* (1509), *almoxarife dos quartos* (1509), *almoxarife dos quartos dos açuquares* (1509), *almoxarife dos quartos e alfandega* (1512) e pelo termo sinónimo *reçebedor* (1466, 1503, 1514), *recebedor* (1494, 1509), *reçebedor do almoxarifado dallfamdega* (1505), *recebedor dos quartos* (1505), *rreçebedor* (1507), *rrecebedores* (1515), *rrecebedor* (1515), *recebedor dos quintos* (1517), *recebedores* (1532), *recebedor dos dizimos* (1534) e ainda pelos termos *tesoureyro* (1498) e *arecadadores* (1532), que parecem ser termos românicos concorrentes do termo de origem árabe *almoxarife*. Em S. Tomé, os termos *almoxarife* (1485, 1493, 1529) e *reçebedor* (1493) também ocorrem, sucedendo o mesmo em relação ao primeiro, enquanto, nas Canárias, apenas encontrámos o termo *almojarife* (1505, 1513, 1522). Este oficial da alfândega recebe os impostos da produção açucareira, como indicam os vários complementos determinativos que ocorrem na documentação da Madeira.

Na alfândega, o almoxarife é acompanhado pelo designado *escpriuam dos almoxarifados* (1504), *esprivam do almoxarifado* (1507, 1509), oficial da alfândega que regista os impostos cobrados pelo almoxarife. Em S. Tomé também encontrámos o termo *escpriuam do almoxarifado* (1485). O almoxarife, recebedor, tesoureiro ou arrecadador realiza a *recadaçam dos açuqueres* (1504), *recadaçam* (1505), *recadaçõees* (1507), *arrecadaçam do quinto* (1515), *arrecadasão dos açuquares* (1550), *rrecadaçã* (1550) ou *arrecadaçam dos direitos* (1562) do açúcar, através do pagamento dos impostos. O almoxarife e o seu escrivão são designados *ofiçiaaes dalfamdegua* (1503) e o lugar da alfândega onde exercem o seu ofício é denominado *almoxarifado* (1509), na Madeira, e *almojarifazgo* (1591), em Granada. Na região madeirense existe ainda um oficial superior hierárquico do almoxarife que controla as contas ou rendimentos da alfândega, denominado *contador* (1494, 1501, 1504, 1507), *comtador* (1501, 1504), comtadores (1507), contador juiz dalfamdega (1507) ou *contadores* (1514), termo que também ocorre em Granada – *contador* (1645). Na Madeira surge ainda o termo *espriuam dos comtos* (1509), designando o escrivão do contador ou da contadoria.

Nesta região existe uma *ordenança dos melles* (1488) e um *rregimemto dos açuqueres* (1481), nas Canárias, *ordenanzas de los azúcares* (1518), que regulamentam a produção, comércio e exportação dos produtos açucareiros. Na ilha da Madeira existem *mercadores do trauto do açuquar* (1469), *mercadores do trauto* (1470) ou *contratadores* (1470), *trautadores* (1471), *trautrantes* (1471), *trautantes* (1472), *tratamtes* (1501, 1509, 1525), *tratadores* (1503, 1505), *tratante* (1509), *tratamtes dos açucares* (1525), *tratamtes dos açucares velhos* (1525), *trautante* (1536) ou *comtratadores*

(1581). Em S. Tomé registámos o termo *feitor dos tratadores* (1529), que parece denominar o responsável por fazer cumprir o *trauto* (1485) ou *trato* (1529) do açúcar, o correspondente em Granada a *tratantes en cañas* (1645). Nas Canárias encontrámos apenas o termo geral com forma e grafia portuguesas, a par da forma castelhana: *mercader* (1480, 1496, 1499, 1504, 1507, 1510, 1511, 1514, 1521, 1525, 1531), *mercaderes* (1496, 1507, 1531, 1540), *mercador* (1505, 1509, 1511, 1519, 1531) e *mercadores* (1507) e o termo *mercaderes de buhonerias* (1514). Na Madeira, os *mercadores do trauto* ou *tratadores* são mercadores privilegiados, principalmente italianos, protegidos por um acordo de compra e exportação do açúcar com o rei, ou seja, o *trauto do açuquar* (1469, 1470, 1495), *comtrauto dos açuquares* (1470), *trauto dos asucares* (1470), *trauto* (1470, 1513), *contrauto* (1470), *contrauto do açuquar* (1470), *contrauto dos açuquares* (1470), *trrauto dos acuquares* (1470), *trauto dos açuqueres* (1471), *trauto dos açuquares* (1471, 1488), *Trauto* (1471, 1494), *tracto de açucar* (1506), *comtrato dos açuqueres* (1530) ou *comtrato* (1582). O *trauto do açúcar* estabelece os lugares de destino do açúcar exportado denominados pelo termo *escapulla* (1498), *escapullas* (1498, 1503), *scapulas* (1498) ou *escallas do açucar* (1503), *escapulas* (1503), *escapollas* (1503, 1508), *escallas daçucar* (1505) e *escapolas* (1505). Em Granada também ocorre o termo *trato del açúcar* (1582), *trato* (1636) e *trato del azúcar* (1754), assim como nas Canárias, *trato* (1531) e *trato de los açucares* (1540), o que parece indicar que, igualmente, nestas regiões açucareiras, existem acordos de compra e exportação de açúcar entre o rei e alguns mercadores.

### 2.6. Conclusão

O cultivo da cana e a produção de açúcar sicilianos apresentam uma estrutura e organização pré-industrial com a especialização de tarefas agrícolas e artesanais, realizadas por homens e crianças. Pois, em cada uma das actividades, ao elevado número de trabalhadores especializados em diferentes tarefas, temos de acrescentar os ajudantes ou serventes. É esta estrutura manufactureira, desenvolvida pelos árabes no Mediterrâneo, que passa para Valência e para a ilha da Madeira.

Trasselli é da opinião que a cana-de-açúcar madeirense não teria sido oriunda da Sicília, mas do Algarve ou de Málaga, onde a cultura e o comércio do açúcar estavam na mão dos genoveses, devido à sua forte presença na ilha da Madeira. Infelizmente, não existe documentação que descreva a terminologia e tecnologia do fabrico de açúcar, na produção açucareira do sul e centro de Portugal, mas a documentação histórica sobre a produção açucareira da Sicília, Valência e Granada pode ajudar-nos a esclarecer esta questão.

Comparando a terminologia e a tecnologia da produção açucareira madeirense

com o Mediterrâneo, verificamos que os termos e as técnicas da manufactura do açúcar são transplantados do Mediterrâneo para a ilha da Madeira, onde se desenvolvem, e daqui passam para todos os espaços açucareiros do Atlântico, principalmente para Canárias, onde encontrámos muitos termos açucareiros que são portuguesismos ou *madeirismos*, e depois para Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. A concorrência dos novos produtores atlânticos, sobretudo da América, é uma das causas da decadência da produção açucareira no Mediterrâneo, em finais do século XVI, e nas ilhas atlânticas, principalmente na Madeira, nos séculos XVII e XVIII.

# Capítulo 2

## Terminologia dos produtos, subprodutos e derivados da indústria açucareira

## Terminologia dos produtos, subprodutos e derivados da indústria açucareira

*Os pães de açúcar e os frutos*
*Acto e efeito de produção a cana de açúcar*
*Um acto de produção os pães de açúcar*
*E um efeito da cana de açúcar o mel e os açúcares*
*E os frutos outro acto e efeito de produção.*

*João Dionísio, Os açúcares ou o ruído do silêncio, 1995.*

### 1. Tipos e qualidade de açúcar

Os processos de purga e refinação da indústria açucareira originam diferentes tipos e qualidades de açúcar e seus subprodutos. As suas denominações de origem árabe e greco-latina, tal como as técnicas açucareiras, são desenvolvidas pelos árabes no Mediterrâneo, passando depois para o Atlântico. Os portugueses contribuem para a difusão do consumo do açúcar, desenvolvendo a sua produção em grande escala nas ilhas atlânticas e no Brasil. O uso do açúcar substitui o mel de abelha tanto na medicina como na culinária, pois, a partir do século XV começa o período da produção do açúcar em massa, com a utilização de escravos nas ilhas atlânticas. O açúcar, de produto farmacêutico e de especiaria de luxo, passa a ingrediente indispensável de pratos, doces e confeitos.

Na documentação madeirense, o termo simples que denomina o principal produto da indústria açucareira apresenta uma grande oscilação de grafias: *açucar* (1452, 1472, 1481, 1491, 1495, 1497, 1498, 1506, 1508, 1515, 1588), *açuquar* (1452, 1466, 1470, 1481, 1485, 1488), *acuquar* (1469, 1470), *açuqueres* (1469, 1504, 1509, 1523), *açúcar* (1470), *açuques* (1470), acucar (1470, 1497), *açucares* (1470, 1481, 1483, 1495, 1497, 1515), *acuquares* (1470, 1481), *açuquares* (1470, 1481, 1483, 1496, 1508, 1566, 1581), *açuquer* (1470, 1498, 1509, 1517), *acuqueres* (1470), *assuques* (1470), *asucares* (1470), *asucares* (1470), *haçuquares* (1470, 1521), *açuqres* (1481), *haçuqre* (1481), *açuquare* (1485, 1495, 1509, 1511), *asucar* (1491, 1579), *açucre* (1497), *azuquar* (1498), *asuquer* (1507), *açuquares* (1509), *açuquere* (1523), *açuqares* (1550), *acucares* (1559), *asuquar* (1581, 1587), *asuquares* (1583, 1598, 1649), *assuqar* (1611), *assuqares* (1611), *asuqures* (1649), *asuqres* (1649), *asucres* (1686), *açúcar* (1814), *assucar* (1873, 1910, 1915). Na documentação anexa da Madeira, o termo açúcar apresenta as formas *açuquere* (1588), *assuquere* (1588), *assuqure* (1588) e *açucar* (1588), nos Açores; *açuquar* (1485), *açucares* (1485), *acuquar* (1499), *açucar* (1506), *açuqueres* (1529), *açuquere* (1529), em S. Tomé, e *açúcar*

(1618), *açúcares* (1618), *assucar* (1711), *assucares* (1711), no Brasil. Em Cabo Verde registámos as grafias: *açucares* (1509), *acuquar* (1538), *acuquares* (1538), *açucar* (1540), *açuquares* (1582), *açúcar* (1590). (V. glossário *açúcar*).

Na documentação siciliana consultada, encontrámos formas latinas e vernáculas do termo açúcar: *zuccaro* (1194), *zuccarum* (1239, séc. XV), *zucchero* (1411), *zuccari* (1413, séc. XV), *czuccara* (1475), *zuccara* (1573), *czuccari* (1584), *czuccaris* (1584), *czuccaro* (1584), *zuccheri* (1650). Em Valência, este termo apresenta formas sicilianas, valencianas e castelhanas: *çucre* (1412, 1430), *sucres* (1415), *zucaro* (1433), *çucres* (1435), *sucre* (1450, 1528, 1607), *çucre* (1514), *açúcar* (1564), *azúcares* (1564), *azúcar* (1766). Em Granada ocorrem as formas: *açúcar* (1521, 1582, 1591, 1612, 1680), açúcares (1579, 1591, 1637, 1680), *azúcares* (1621, 1673, 1679, 1681, 1743) e nas Canárias as grafias: *açúcar* (1502, 1505, 1507, 1508, 1511, 1525, 1527, 1531), *açúcares* (1505, 1506, 1507, 1508, 1526, 1531, 1540), *azúcares* (1507, 1508, 1509, 1510, 1518, 1522), *azúcar* (1489, 1505, 1507, 1508, 1509, 1511, 1514) e *asucar* (1540).

Na documentação madeirense, o açúcar de forma cónica, depois de retirado das formas, é denominado *paes de açuquar* (1481), *paues* (1490), *pães* (1501, 1509, 1517), *pãoo daçuquar* (1501), *paam daçuquer* (1517), paes (1517), *pão daçuquer* (1517), *pains de asuqre* (1649), *paens de asuqure* (1650), *asuqre em pão* (1650). Na documentação anexa da Madeira registámos o termo *pão de açucar* (1507), *pães de açuquere* (1588), nos Açores, correspondente às formas *pães d'açuquare e pãez* (1515), em Cabo Verde, e *pães de açúcar* (1618), *pães de assucar* (1711), *paens* (1711), *pães* (1711), *pão de assucar* (1711), *paens do assucar* (1711), *pão* (1711), no Brasil. Na documentação siciliana consultada, este termo apresenta as seguintes formas: *pani di zucchero* (1447), *pani* (1475), *pani di zuccari* (1475), *pane* (1573). Em Valência ocorre a denominação latina *panis zuccari* (1280), a par das formas castelhanas: *pan del azúcar* (1564), *panes del azucar* (1564), enquanto, em Granada, este conceito é designado *açúcar de pilón* (1751) ou *pilón de azúcar* (1752). O termo *pilón* denomina a forma de açúcar e, por contiguidade, passa a designar também o pão de açúcar. Nas Canárias, como podemos verificar, não surge o termo granadino mas o madeirense, que corresponde às formas sicilianas e valencianas: *pam de açucar* (1506), *pan de açúcar* (1507), panes (1509, 1520, 1531), *panes de azúcar* (1511), *pan* (1531, 1540), *pan de arroba* (1540). O pão de açúcar, tanto no Mediterrâneo como nas regiões açucareiras do Atlântico e no Brasil, depois de purgado e retirado da forma, é dividido em quatro partes, originando quatro diferentes qualidades de açúcar, que, no Brasil, apresentam as seguintes denominações: *açúcar branco,* o mais fino da base da forma; *açúcar redondo,* o que se segue ao mais branco; *açúcar somenos,* o menos branco do meio da forma; e *açúcar mascavado,* o mais escuro da parte inferior da forma.

O valor do açúcar é determinado pelo tipo de açúcar e pela sua qualidade, o que origina uma grande variedade de denominações, principalmente termos complexos, formados a partir da palavra chave açúcar com adjectivos determinativos e complementos nominais de especificação (introduzidos pela preposição *de*), que designam as diferentes qualidades do açúcar. Se testarmos a coesão interna destes termos, verificamos que os elementos que formam o novo termo (com a palavra chave *açúcar*) têm existência autónoma, mas respeitam certos critérios morfológicos, sintácticos e semânticos da formação de palavras compostas. Embora não apresentem um hifen ou traço de união entre si, os elementos da palavra composta são determinados globalmente, existindo apenas uma denotação lexical. A palavra composta respeita critérios semânticos e morfológicos, constituindo, assim, uma unidade semântica que não permite a introdução de outros elementos na composição. Apesar da coesão interna, há a possibilidade do primeiro elemento ser modificado morfologicamente com o morfema de plural. A estrutura mais frequente dos termos compostos, que designam as diferentes qualidades de açúcar, é nome + adjectivo, em que o segundo elemento determina o primeiro, por exemplo: *açuqueres velhos* (1504), *acuquer velho* (1514), *açucares velhos* (1525); *acucares nouos* (1525), *açuquares nouos* (1587); *açuquares bayxos* (1469), *assucares somenos* (1469, 1550, 1885), *assuqures baixos* (1470); *açuquar boom* (1508); *açuquar limpo* (1466); *asuqres purgados* (1649), *assuqre purgado* (1649). No Brasil também ocorre o termo *somenos* (1618), adjectivo associado ao nome açúcar, para designar um tipo de açúcar de baixa qualidade. Na documentação de Canárias registámos apenas a denominação *açúcares malos* (1507) ou *azúcar mala* (1509). O substantivo pode ainda ser determinado por dois ou três adjectivos, por exemplo: *açúcar branco bom, acuquer baixo e roym* (1514), *acuquer baixo somemos mazcabado* (1514).

O tipo de açúcar é determinado pela matéria utilizada na sua elaboração, que é especificada na sua designação, pois também determina o seu valor. Trata-se de palavras compostas com a palavra chave *açúcar* como primeiro elemento, seguido de um complemento nominal determinativo ou complemento de especificação, introduzido pela preposição *de*. A estrutura dos elementos da composição é nome + preposição + nome; por exemplo: *açúcar de cana; açúcar de mel; açúcar de escumas; açúcar de panela; açúcar de refugo; açúcar de retame*. Na composição destas formas, podem ainda ocorrer adjectivos determinativos, depois do primeiro ou do segundo substantivo. Assim, a palavra composta com um complemento nominal pode apresentar um ou dois adjectivos na sua estrutura, como se verifica em: *açúcar mascavado de mel velho; açúcar rosado de escumas; açúcar de mel velho*. Os termos complexos *açúcar branco de uma cozedura* e *açúcar de duas cozeduras* apresentam, na sua estrutura, um adjectivo e um complemento nominal de especificação, que indicam o número de cozeduras e determinam o grau de pureza do açúcar. A forma composta pode ainda apresentar dois complementos nominais de especificação, como por exemplo: *açúcar de escumas de canas*. A

necessidade de especificação da qualidade dos produtos açucareiros, para bem determinar o seu valor, origina termos de estrutura complexa, formados por palavras compostas com adjectivos determinativos e complementos nominais de especificação.

Na documentação madeirense do século XVII, os açúcares apresentam denominações geográficas, ou seja, ocorrem referências a açúcares de diferentes origens geográficas, principalmente importados para manter a indústria conserveira da Madeira, uma vez que a produção açucareira madeirense está em extinção, também devido à concorrência de outras regiões açucareiras. A denominação *assuqar da terra* (1611), *assuqares da terra* (1611, 1621), *assucar da terra* (1649), *asuqure da tera* (1649), *asuqures da terra* (1649), *açucares da tera* (1652) e *assuquar mascavado da terra* (1649) designa o açúcar produzido na ilha, distinguindo-o do *assuqar do Brazyll* (1611), *assuqares do Brazill* (1611), *assuqures do Brazyll* (1621), *asuqre do Brazil* (1649), *assuquar do Brazil* (1649), do *assucar de Cabo Verde* (1649) e dos *asuqres de Santo Thome* (1650). Na documentação de Valência também registámos uma denominação baseada na origem geográfica do açúcar e não na sua qualidade ou composição, *zuccarum alexandrinum* (1280), que também parece designar um tipo de açúcar. Na Europa, os açúcares são, muitas vezes, designados pelos nomes geográficos de origem ou lugar de elaboração e de comercialização: damasceno, de Malaga, de Valência, da Madeira, das Canárias, de Palermo, do Brasil, de Cabo Verde, de S. Tomé.

### 1.1. Açúcar cândi

O termo *açuqar camdill* (1498), na ilha da Madeira, denomina o tipo de açúcar com a forma de grandes cristais[126]. Além da Madeira, apenas encontrámos a denominação deste tipo de açúcar em Valência, com as seguintes formas: *zuccarum candi* (1280), *çucre candi* (1435), *çucaris candis* (1439), *sucre candi* (1455). Parece tratar-se de um tipo de açúcar de elevada qualidade e valor, não sendo produzido em todas as regiões açucareiras do Mediterrâneo nem do Atlântico. No entanto, o facto de não registarmos o termo na documentação siciliana consultada, não significa que não tenha existido nesta região. É o que acontece na documentação consultada da Sicília, em que não surge o termo *açúcar cândi*, mas Trasselli refere a sua existência, sendo denominado *zucche candite*. Em Valência, o *açúcar candi* é elaborado desde princípios do século XV, não apresentando a forma de pão mas de cristais, existindo duas qualidades: *sucre candi domesquí* e *sucre candi alexandrí*. O açúcar candi é refinado e, por isso, não exige formas para a sua elaboração, cristalizando, lentamente, em porrões para permitir a formação de grandes cristais.

[126] Eduardo Pereira, nas *Ilhas de Zargo* (vol. II, p. 546), ao salientar os três principais tipos de açúcar, refere o chamado *açúcar candi*, definindo-o como açúcar macho ou superior, branquíssimo e duro, semelhante ao cristal, por oposição ao açúcar fêmea, menos puro, mais brando e doce, distinguindo este açúcar branco do mascavado, tipo de açúcar inferior ao anterior.



CEHA CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

### 1.2. Açúcar principal e açúcar branco

Na documentação histórica da Madeira ocorre o termo *asuquar do prymsypall* (1588), que também surge na documentação granadina consultada com as grafias: *azúcar principal* (1682) e *açúcar principal* (1707). Este termo parece ser um *madeirismo*, pois apresenta grafia portuguesa, ocorrendo muito cedo na documentação madeirense. Nas duas regiões, o contexto não nos permite definir com certeza e segurança o significado deste termo, sendo, provavelmente, uma designação do açúcar feito directamente do sumo de cana. Em Granada encontrámos ainda as denominações: *açucar principal en prieto* (1654), *azúcar prinzipal en prieto* (1763), *azúcar principal en prieto* (1793), que parecem designar o açúcar de canas muito escuro não purgado ou mal purgado na forma, mostrando que o açúcar principal nem sempre é sinónimo de açúcar branco.

Na Madeira também registámos a denominação *açuquar das canas* (1505), *açuquar de canas* (1507, 1517), *açucare de canas* (1515), *açucares de canas* (1515), *açuquer de canas* (1517), *acuqueres de canas* (1530), *assucar de canna* (1903), como referência ao mesmo conceito, ou seja, o açúcar elaborado directamente do sumo da cana, que, no Brasil, é denominado *açúcar macho* (1618), *assucares machos* (1711) e *assucar da canna* (1711). Este é um açúcar mais forte e puro do que o açúcar feito a partir do mel da purga do açúcar e, por isso, geralmente, produz açúcar branco bom. Na Madeira, o tipo de açúcar bem purgado de cor branca, sem restos de mel, recebe a sua denominação da cor: *açuquar bramco* (1466), *açuquar branquo* (1466), *açuquares bramcos* (1485), *açuquar branco* (1494, 1532), *açuquer bramco bom* (1504), *açuquer bramco na forma* (1504), *açucar branquo* (1513), *pães daçuquer bramco* (1523), *branco* (1530), *pan dacucre branco* (1536), *açuqar branco* (1550), *asuqure branco* (1649), *açucar branco* (1688). No Brasil, este também é denominado *branco* (1618), *assucar branco* (1711) e *branco macho* (1711) ou *assucar branco macho* (1711).

Na documentação de Valência, o açúcar branco é designado com as formas latinas: *zuccarum albissimum* (1280), *zuccarum album* (1280), *zuccarum album bonum* (1280), que ocorrem a par das formas vernáculas: *blanco* (1610), *azúcar blanco* (1766). Em Granada encontrámos o termo *azúcar blanca* (1752) e *azúcar en blanco* (1770) para designar o mesmo tipo e qualidade de açúcar, termo que também ocorre nas Canárias, com as seguintes grafias: *açúcar blanco* (1505), *açucar blanca* (1505), *azúcar blanco* (1508), *azúcar blanca* (1509), *açúcares blancos* (1531), *asucar blanco* (1540). Este tipo de açúcar não surge na escassa documentação de Cabo Verde, onde, praticamente, a totalidade do açúcar produzido é de inferior qualidade, ou seja, mal purgado ou mascavado.

Ainda na Madeira, registámos o termo composto *açúcar branco* com um complemento nominal de especificação ou um adjectivo determinativo: *açuquer branco de canas* (1530); *açuquar branco de huuma cozedura* (1494) ou *açuquere bramco de hua cozedura* (1523); *branco fino* (1582) ou *asuqure branco fino* (1649); *bramquo velho* (1525); *assucar branco em pedra* (1885). Nos Açores também encontrámos o termo *assuqure fino* (1588), tal como no Brasil, *assucar fino* (1711) e *branco fino* (1711). Este corresponde ao açúcar da primeira parte da forma ou do pão de açúcar, denominada *caras* (1466, 1471, 1507, 1514), na Madeira, e também *caras* (1711), *cara do assucar* (1711), *caras de assucar* (1711), *cara* (1711), no Brasil. Nesta região ocorrem os nomes *assucar de cara fechada* (1711) e *assucar de cara quebrada* (1711), que designam respectivamente o açúcar duro, bem purgado, que não se quebra e o açúcar húmido, mal purgado, que facilmente se quebra. Nas Canárias surge a ocorrência do termo *açúcar blanco de cañas* (1531) e ainda *açúcar bueno blanco e lealdado* (1507). Na documentação siciliana, registámos o termo complexo *czuccari bianchi di meli* (1584), que parece designar o açúcar branco feito de mel. Trata-se de termos que traduzem a diversidade das qualidades de açúcar branco.

### 1.3 Açúcar de uma cozedura, açúcar de duas cozeduras e refinado

O açúcar de uma cozedura, ou seja, o açúcar não refinado parece ser o tipo de açúcar mais frequente em todas as regiões açucareiras. Na Madeira, este tipo de açúcar apresenta a denominação: *açuquar de hua cozedura* (1470, 1472, 1496, 1501), *açuquares de hua cozedura* (1471), *açuquar de huua cozedura* (1485, 1499). Este termo não ocorre na documentação consultada de Canárias nem na escassa documentação de Cabo Verde. Trata-se de um termo transplantado do Mediterrâneo para a ilha da Madeira, pois está atestado na documentação siciliana com as seguintes formas: *zuccari albi de una cota* (1405), *zuccari unius cocte* (1441), *zucchero di una cotta* (1452), *zuccara unius cotte* (1475), *zuccara unius cocte* (1573), *zuccarorum unius cotte* (1573), *czuccari di una cotta* (1584), *zuccheri di una cotta* (1650). E, na documentação valenciana consultada, este termo apresenta as seguintes atestações: *zucaro unius cuyte* (1434), *azúcar de una cuyta* (1564). Em Granada encontrámos apenas a expressão *açúcar del primer coçimiento* (1636). O açúcar de duas cozeduras, pelo seu grau de elaboração, é um açúcar semi-refinado, designado, como o anterior, pelo número de cozeduras a que é submetido. Na região madeirense, o termo que denomina este tipo de açúcar é *açuquar de duas cozeduras* (1469, 1472, 1496, 1501), *açuquares de duas cozeduras* (1498), termo já atestado na Sicília, com as seguintes formas: *zuccari de duabus coctis* (1399), *zuccari duarum coctarum* (1441), *zuccari di due cotte* (1452) e, em Valência, *sucre de duas cuytas* (1422).

O açúcar refinado é o açúcar resultante de várias cozeduras, geralmente de duas ou três cozeduras. Curiosamente, apenas se faz referência ao termo *açúcar refinado* na documentação madeirense, onde ocorre também como termo simples com omissão do primeiro elemento da composição *açúcar*, que é determinado pelo adjectivo *refinado*: *rrefinado* (1469), *açuquer refinado* (1470), *refinado* (1485), *açuquar refinado* (1499), *açuquer refinado* (1504), *açuquer rafinado* (1517), *assucar refinado* (1885, 1896) e, na documentação de Canárias, onde parece ser um portuguesismo: *refinado* (1511), *azúcares refinados* (1520), *refinados* (1522, 1524, 1531), *azúcar refinado* (1524), *açúcar refinado* (1531), *açúcar rrefinado* (1531). Na Madeira, este termo apresenta diferentes complementos de especificação, determinando a variedade de qualidades deste tipo de açúcar: *refinado de meles* (1523), açúcar resultante de duas cozeduras do mel ou do açúcar de panela; *açuquer refinado de huua cozedura* (1504); *refinado de duas cozeduras* (1496); *açuquer refinado fino* (1504); *acuqre refinado de pães pequenos* (1509), *açuquer rafinado de paes pequenos* (1517). Sabemos que quanto mais refinado é o açúcar, ou seja, quanto maior o número de cozeduras do açúcar, mais pequeno é o pão de açúcar, existindo formas de açúcar pequenas de refinar e consequentemente *pães pequenos* (1498), *açuqre de pães pequenos* (1509), *pães pequenos* (1509), *pains piquenos* (1649). O termo *açuquer refinado fino* (1504) parece designar o açúcar refinado de três cozeduras, assim como o termo *açuquar fino* (1508, 1526) e *fino* (1537), sendo um açúcar de qualidade elevada. Não registámos a ocorrência deste termo na documentação siciliana e granadina consultada, mas salientamos a sua atestação em Valência: *azúcar fino* (1564), *fino* (1610) e nas Canárias, *azúcar fino* (1513), e ainda o termo (*azúcar*) *refino* (1513), forma derivada de *fino* com o prefixo *re-*, que parece indicar um açúcar duas vezes fino ou refinado.

Com o açúcar refinado elabora-se um tipo de açúcar denominado *asucre rozado* (1536), designando o açúcar com água de rosas. Na Madeira, este termo apresenta ainda a denominação mais complexa: *asucre rozado desqumas* (1536) ou *esqumas em asucre rozado* (1536), especificando tratar-se de açúcar rosado feito com as escumas mais finas do açúcar. Na documentação consultada das regiões açucareiras do Mediterrâneo, a primeira atestação deste tipo de açúcar ocorre em Valência, com a forma latina *zuccarum rosatum* (1280), juntamente com o termo *zuccarum violatum* (1280), açúcar com água de violeta[127].

### 1.4. Açúcar mascavado

O açúcar de inferior qualidade com resíduos de mel, na ilha da Madeira, é desig-

[127] Na mesma documentação, registámos as seguintes denominações: *aqua zuccari* (1280), *zuccarata* (1280), *ydrozaccara* (1280), água com açúcar; *syrupus zuccari perfecte clarificatus* (1280), xarope de açúcar purificado com clara de ovo e *vinum zuccari* (1280), vinho com açúcar.

nado *mazcabado* (1504), *açuquar mazcabado* (1520), *açuquer mazcabado* (1522), *mascabado* (1527), *açuquer mazcauado* (1530), *mazcabados* (1530), *mascauado* (1581, 1649), *assucarez mazcavadoz* (1649), *açucar preto* (1688), *assucar mascavado* (1885), apresentando várias especificações: *mazcabado de canas* (1526), *açuquer mazcavado de canas* (1534); *mazcabado de branco* (1524); *mascabados nouos* (1525); *açuquer mazcabado velhos* (1523), *açuqueres mazcabados velhos* (1524), *mazcabado velho* (1524), *mazcabados velhos* (1525); *mazcabados de meles* (1525), *açuquer mascavado de melles* (1534), *acucre mazcabado de melles* (1537); *mazcabados de meles velhos* (1524), *mazcabados de velhos de meles* (1524). Na escassa documentação caboverdiana, não encontrámos este termo, mas sabemos que o açúcar produzido nesta região é deste tipo, ou seja, um açúcar mal purgado. No Brasil também ocorre o termo *mascavado* (1618, 1711), *assucar mascavado* (1711), *mascavado macho* (1711), *assucar mascavado macho* (1711), açúcar resultante da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, feito directamente do sumo da cana. Este distingue-se do *assucar mascavado batido* (1711) ou *mascavado batido* (1711), açúcar mascavado feito de mel.

A primeira atestação do termo *açúcar mascavado* ocorre na documentação histórica madeirense, surgindo logo depois com a mesma forma no Brasil, no século XVI. O mesmo termo ocorre nas Canárias, para designar o mesmo conceito, sendo, segundo Pérez Vidal[128], um termo de origem portuguesa ou portuguesismo: *mascabado* (1509, 1511, 1520) e *azúcar mascabado* (1512). Em Granada também registvmos o termo de origem portuguesa *açúcar mascavado* com as seguintes formas: *mascavados* (1621), *mascabados* (1680, 1751), que ocorrem como sinónimo do termo *azúcares morenos* (1788). Nesta região encontrámos ainda as denominações: açucar en prieto (1582, 1665), *açúcar prieto* (1582), *prieto* (1680, 1763), *azúcar en prieto* (1752), designando o açúcar escuro, não purgado ou mal purgado na forma. Na documentação siciliana consultada, este tipo de açúcar é designado *zuccarorum de mistura xiruppata* (1481), que parece corresponder à denominação madeirense *açuquer mascavado de melles*, designando o açúcar mascavado axaropado ou feito de mel. Na Sicília, este tipo de açúcar é ainda denominado pelos termos: *zuccari de cucuchis de melle* (1413, séc. XV) e *cucuchia pretiis* (1573), designando o açúcar escuro de mel, da ponta da forma, de inferior qualidade. Trata-se de termos compostos, formados a partir do termo simples: *cucuchi* (1573), *cucuchia* (1573), *cucuchiarum* (1573), do étimo latino *cucullus*, o que está no cimo do pão de açúcar de uma cozedura, designando a ponta da forma. Este termo é transplantado para Valência, onde adquire a forma *cogús* (1564), em castelhano *cogollo* (1564), originando o açúcar denominado pelo termo *rossos* (1564). Segundo Barceló e Labarta:

[128] Cf. J. Pérez Vidal (1991), *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.

En Espagne les livres de marchandises aragonais enregistrent un produit dénommé *çucre de conguços* ou de *cogots* ou de *coguzas*. Viciana dit que la partie située près de la pointe du pilón d'une cuisson était le cogús, mot catalan qu'il traduit en castillan par cogollo. Dans les Indes espagnoles et en Castille on donnait aussi le nom de cogucho à un sucre de qualité inférieure[129].

Barceló e Labarta sublinham as relações existentes entre «le vocabulaire du sucre de Sicile et celui de Valence, vocabulaire qui allait passer de la côte du levant espagnol à la zone de Grenade et, peu après, aux Canaries et à l'Amérique.»[130]. Este paralelismo entre a terminologia da indústria açucareira siciliana e valenciana, segundo as mesmas autoras, explica-se pelo facto de:

Vers la fin du XIIIe siècle, la Couronne d'Aragon – qui contrôlait les terres catalanes, aragonaises et valenciennes – prenait en main les rênes du gouvernement de la Sicile, où elle a régné jusqu'à 1524. En 1305, le roi Jaume II d'Aragon demandait à la Sicile de lui envoyer un esclave musulman, magistro de cannamellis et aussi semine cannamellarum... in quantitate decenti[131].

Concluimos que a Sicília teve um papel importante na introdução da cana-de-açúcar e da indústria açucareira em Valência, como testemunha o vocabulário comum às duas regiões. Em relação à Andaluzia, Barceló e Labarta referem que:

Le vrai développement de l'industrie du sucre en Andalousie est évident à partir du dernier quart du XVIe siècle : il n'est pas difficile, partant de là, de supposer qu'il a existé en Andalousie une importation du vocabulaire et des techniques sucrières de Valence, qui avait une tradition plus ancienne[132].

Na Madeira também registámos o termo *cogulhos* (1466, 1471), *cugulhos* (1466), para designar a quarta e última parte do pão de açúcar ou ponta da forma e, por contiguidade, o açúcar desta resultante, que, depois de separado do pão de açúcar, origina o *açúcar mascavado*. Assim, é provável que o termo *cogulhos* tenha chegado à Madeira, através de Valência e a partir da forma castelhana, sendo depois transplantado para as outras regiões açucareiras do Atlântico, incluindo a América. Em S. Tomé encontrámos o termo *caguunchos* (1485) e, no Brasil, as formas *cabucho* (1711), *cabuchos* (1711), como sinónimo do termo *pés das formas* (1711), *pé da forma* (1711), *pés* (1711), *pé das formas* (1711). Nas Canárias ocorre a forma *cugachos* (1509), com a variante *coguchos* (1531), sendo sinónimo do termo *pies* (1531), que designa o açú-

[129] Cf. C. Barceló e A. Laborta (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnel et de Botanique Appliquées*, vol. XXXV, p. 183.
[130] Cf. Idem, *ibdem*.
[131] Cf. Idem, *ibidem*, p. 187.
[132] Cf. Idem, *ibidem*.

car do pé da forma, apresentando conceitos muito próximos ou idênticos. (Ver glossário *Cogulho*). Segundo Pérez Vidal, nas Canárias, os termos *cogucho* e *pies* são portuguesismos com adaptação à língua espanhola[133].

### 1.5. Açúcar somenos ou baixo e açúcar redondo

Na Madeira, o açúcar da terceira ou penúltima parte do pão de açúcar, mais claro do que o mascavado, é denominado *açúcar somenos*, termo cuja primeira atestação ocorre na documentação histórica madeirense, em 1469, tendo como sinónimo o termo *açuquares bayxos* (Ver glossário *açúcar somenos*). No Brasil registámos também o termo *somenos*, em 1618, para designar o mesmo conceito, tendo também como sinónimo o termo *assucar baixo* (em 1711), enquanto, nas Canárias, este tipo de açúcar é denominado *açucares malos*. Em Valência, o mesmo tipo de açúcar é designado *mesturasses* (1564) e *escuallats*[134] (1564). A forma *mesturasses* parece corresponder ao termo siciliano *zuccari musture* (1452), *czuccari di misturi* (1584), *mesturi* (1584), *misture* (1584), musturi (1650), referindo o açúcar cristalizado com alguns resíduos de mel, embora o contexto não seja explícito. Na documentação madeirense, Luís de Cadamosto, em *A Primeira Navegação* (1455), ao mencionar a produção açucareira da ilha da Madeira, escreve: «Fazem-se açúcares para quatrocentos cântaros, de uma cosedura e de mistura (...)»[135].

No Brasil encontrámos ainda o termo *assucar redondo* (1711), que parece designar o açúcar da segunda parte do pão de açúcar, menos branco do que o fino da primeira parte. Segundo Barceló e Labarta, em Valência, o açúcar obtido do segundo quarto, muito utilizado na farmacopeia para xaropes, é denominado *aixaropat* e o açúcar branco da cara da forma é nomeado *fin*. Conforme mencionámos anteriormente, na Madeira e no Brasil, esta primeira parte do pão de açúcar é denominada *caras*, originando o açúcar branco fino, que não precisa de ser refinado. Na documentação de Valência ocorre a denominação *piloncillos de azúcar de caretas* (1666), atribuída ao açúcar de caras em forma de *piloncillos* (ou pães pequenos?), surgindo juntamente com a expressão incompreensível *piloncillos de azúcar de odretas* (1666).

### 1.6. Açúcar de mel, açúcar de panela e retame

O açúcar feito a partir do mel distingue-se do açúcar de canas, embora possa ser de idêntica qualidade e brancura. Na Madeira, este açúcar é designado *açuquar de melles*

[133] Cf. J. Pérez Vidal (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria.
[134] Possivelmente, termo de origem italiana de *squagliato*, fundida.
[135] Cf. A. Aragão (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC, p. 37.

(1501, 1505, 1507, 1517, 1520), *açuquar de mell* (1507), *acuquer de mell* (1514), *açucare de melles* (1515), *açuquer de meles* (1523), *açuquere de meles* (1523), *açucares de meles* (1525), *açuquer de melles* (1530), *açuquares de meles* (1532). Este tipo de açúcar apresenta diferentes denominações ou especificações conforme a sua qualidade e valor: *acuquer de meles velhos* (1514), *acuquer de melles velho* (1514), *açuquer de meles velhos* (1517); *açuquer de meles mazcabados* (1524), *açuquer de melles mazcabados* (1530), *açuquer de melles mascavados* (1534); *açuquer de meles velhos mazcabados* (1524). No Brasil surgem as formas *batidos* (1618, 1711), *assucar branco batido* (1711), *branco batido* (1711), *batido* (1711), *batido branco* (1711) e *brancos batidos* (1711)[136]. Na documentação consultada, a primeira atestação do termo *açuquar de melles* ocorre na Sicília, com a forma *zuccari mellis* (1413, séc. XV).

O termo açucar de *panella apurado* (1452), *açuquar de panella* (1471, 1485, 1491, 1496, 1498), *açuqre de panella* (1485), *açuquares de panella* (1485), *asucar de panela* (1485), *açuquar de panella* (1501), *assuqar de panella* (1611), *asuqures de panella* (1650), *panellas* (1650), do latim vulgar **pannella* (forma diminutiva de *panna*), parece designar um tipo de açúcar de inferior qualidade, resultante da cozedura do mel ou remel num recipiente chamado *panela*, que dá o nome ao açúcar. Este parece ser um termo de origem madeirense, que passa para Canárias, onde conserva a forma portuguesa juntamente com formas alteradas por influência do castelhano: *paneles* (1508, 1525), *azúcar de panela* (1509), *panelas* (1522), *azúcar de panelo* (1524), *panelas de los azúcares* (1524), *açúcar de panelas* (1531), *açucar de panela* (1540). No Brasil também registámos o termo *panelas* (1618) para denominar este tipo de açúcar. O termo *açúcar de panela* ou *panelas* é transplantado da Madeira para o Brasil e de Canárias para a América espanhola. Na documentação madeirense encontrámos ainda a denominação: *panellas a raspas* (1651), termo incompreensível.

O termo *retame* (1504, 1523), *retames* (1504), *retame do acuqre* (1509), *retame de toda sorte* (1525), que surge na documentação madeirense, é obscuro, dado que é difícil definir se se trata de um tipo de açúcar ou de um subproduto deste. Também é duvidoso afirmar se este termo está ou não relacionado etimológica e semanticamente com o termo siciliano *ruttami* (1573), *ruttamina* (1573), *ruttaminum* (1573), *czuccari rottami* (1584), *czuccaro ruttami* (1584), *rottami* (1584), cujo conceito também não é definido. Na mesma documentação, o termo *retame* apresenta várias denominações: *retame descumas* (1526); *retame de branco* (1525), *retame velho do branco* (1525); *retames velhos* (1524), *retame velho* (1524); *açuquer de retame em poo* (1524), *retame em poo* (1524); *retame quebrado* (1517). Virgínia Rau regista o termo com a forma

[136] Terá o termo *batido* origem em *abatido*? João Adriano Ribeiro, ao referir os vários tipos de açúcar exportados da Madeira, no ano de 1620, refere o denominado açúcar da terra abatido, a par do açúcar da terra de panela, açúcar mascavado do Brasil, açúcar de panela do Brasil e açúcar branco do Brasil. (Cf. J. Adriano Ribeiro (1992), *A cana-de-açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX*, Calheta, Câmara Municipal da Calheta, p. 8.).

*rotame*, num documento de 1538 sobre o açúcar de S. Tomé: «E trabalhares por aver açucares muyto boms e bem purgados pera que nom façam *rotame*, hou ao menos ho maes poco que poder ser, porque, como bem sabes, em Levante nom querem *rotame*.»[137]. A autora não indica o significado do termo, que não é muito claro no texto, embora pareça designar um tipo de açúcar de inferior qualidade. A ocorrência deste termo, *retame* (1618), *retames* (1618), num documento do Brasil, utilizado como fonte anexa da Madeira, é fundamental para esclarecer o seu significado:

(...) e o mel que por essa maneira vai caindo das formas se ajunta todo em um tanque grande do qual se faz depois o *retame* e ainda outro modo de açúcares, a que chamam *batidos*. (...) dez mil arrobas de açúcar macho, afora os meles que são retames e *batidos* (...)[138].

O termo *retame* surge como referência a um conceito muito próximo ou idêntico ao designado pelo termo *açúcar de panela*, distinguindo-se do *açúcar de mel* ou *batidos*, sendo os dois tipos de açúcar de inferior qualidade feitos a partir do mel da purga do açúcar.

### 1.7. Açúcar de escumas e açúcar de rescumas

Além do açúcar feito a partir do mel, existem outras variedades feitas a partir dos seus subprodutos, constituindo açúcares de inferior qualidade e valor. O açúcar feito das escumas retiradas durante a fervura do sumo da cana origina o *açuquar das escumas* (1501), *açuquer descumas* (1517, 1530), *açuquar descumas* (1520), *açucre descumas* (1534), termo que ocorre na Madeira e em Granada com a forma: *açucares despumas* (1665). Na Madeira surge ainda a denominação *açuquar descumas de carras* (1520), que designa o açúcar da cara da forma feito de escumas. Nesta região encontrámos também o termo *açucre de rescumas* (1534), *acucre de resqumas* (1536), denominando o açúcar feito das segundas escumas aproveitadas que são retiradas das caldeiras.

### 1.8. Açúcar quebrado e açúcar de refugo

A primeira atestação do termo *açuquares quebrados* (1501) ou *pães quebrados* (1524) surge na documentação madeirense, designando um tipo de açúcar de qualidade e valor inferior pelo seu estado, pois trata-se de pães de açúcar mal purgados que, ao serem retirados da forma, se partem. Este termo ocorre nas Canárias, *açúcar quebrado* (1531), e em Granada, com as formas: *açúcares de quebrados* (1680), *açúcares quebrados* (1682) e *quebrados* (1707, 1751). Na Madeira, além do açúcar que-

[137] Cf. Virgínia Rau (1971), *O açúcar de S. Tomé no segundo quartel do século XVI*, Lisboa, Centro de Estudos de Marinha, p. 8.
[138] Cf. A. F. Brandão (1997), *Diálogos das grandezas do Brasil*, Recife, Editora Massangana, pp. 99-100.

brado, registámos o termo sinónimo *açuquer em poo* (1523). No Brasil também surge o termo *assucar em pó* (1711) e *assucar em migalhas* (1711).

Na documentação de Canárias, a par do termo *açúcar quebrado*, encontrámos o termo *açúcar tumbado* (1531), cujo significado não conseguimos definir claramente, podendo ser sinónimo do primeiro. Na documentação granadina registámos ainda o termo *grutones quebrados e mascavados* ou *terceras azúcares* (1621), que parece designar um açúcar quebrado de muito má qualidade.

Também o termo madeirense *açuquer de refugo* (1504) parece designar um açúcar de inferior qualidade, detriorado, feito de resíduos ou restos do açúcar, sendo talvez sinónimo total ou parcial de *açúcar quebrado*.

Na documentação consultada, alguns dos termos que designam tipos de açúcar são incompreensíveis, dado o contexto onde ocorrem ser insuficiente ou pouco claro, não permitindo a sua definição. Alguns dos termos incompreensíveis ou pouco claros são: o termo siciliano *czuccari di secundi pasti*[139] (1584), os termos valencianos *zuccarum tabarzet* (1280), *zuccarum subtilissime pulverizatum* (1280) e *zuccarum caffetinum* (1280) e o termo granadino *guitas* ou *segundas azúcares* (1621) ou *açúcar de guitas* (1751).

Na Sicília, encontrámos ainda outros dois termos obscuros, sendo difícil definir se se trata de denominações de tipos de açúcar ou de subprodutos deste: *raditurarum* (1573), *radituras* (1573), *raditure* (1573), *radituri* (1573), *raditura*[140] (1584) e *guastellarum* (1573), *guastellas* (1573), *guastelle* (1573), *guastelli* (1573). Além dos termos que registámos, sabemos que, na Sicília, existe grande variedade de tipos e subprodutos de açúcar, como refere Trasselli: *rottami bianchi, rottami neri, seconde paste bianche, zucchero bianchi di schiuma* e *raditura a bianco*[141].

## 2. Subprodutos do açúcar

Os subprodutos do açúcar resultam do seu processo de fabricação e são utilizados na elaboração de açúcares de inferior qualidade e como alimento. Por isso, nas *Posturas de 1587*, são estabelecidas medidas especiais para punir o roubo destes subprodutos nos engenhos. O principal subproduto derivado do fabrico do açúcar cristal-

[139] O termo *secundi pasti*, forma plural de *seconda pasta*, parece ter origem no baixo latim *pasta* (do grego *pastê*). O contexto pouco claro e insuficiente não nos permite definir este termo que, possivelmente, corresponde ao termo *remel*.

[140] O contexto pouco claro e insuficiente não nos permite definir este termo que, possivelmente, corresponde ao termo madeirense *rapadura*.

[141] Cf. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 114.

izado e purgado nas formas é o mel. Este volta a ser cozido e purgado, originando o chamado *açúcar de mel*, ou é exportado para posterior refinação, sendo transportado em barris e pipas. A necessidade de especificar as diferentes qualidades dos subprodutos do açúcar origina uma variedade de denominações ou termos compostos que indicam a qualidade, estado e valor daqueles.

### 2.1. Mel, melado, melaço e remel

Segundo Alberto Vieira, o mel tem uma importância primordial na economia açucareira da ilha da Madeira, a partir de meados do século XVI, sendo, por vezes, considerado concorrente do açúcar, porque os mercadores compram-no para o cozer e fazer *açúcar de panela*[142]. Segundo o mesmo autor, sabe-se que, em 1486, os mestres de açúcar refinam o mel para fazerem *açúcar de panela*, confeitos e conservas. O mel é também utilizado como fortificante ou complemento alimentar na dieta de bordo das embarcações, como demonstra a solicitação de Colombo, em 1494, de cinquenta pipas de mel para acudir aos seus homens nas Antilhas: «seria muy bien que se oviese de la isla de la Madera cincuenta pipas de miel de açúcar, porque es el mejor mantenimiento del mundo e más sano.»[143].

Na documentação primitiva da Madeira, o principal subproduto do açúcar, ou seja, o líquido que escorre das formas durante a purga do açúcar é denominado com as formas simples: melles (1466, 1470, 1481, 1485, 1489, 1498, 1508, 1517, 1520, 1527), *mell* (1470, 1485, 1490, 1501, 1515), mel (1485, 1492, 1535, 1587, 1814, 1961), *meles* (1485, 1491, 1550), *meeles* (1487). O termo *mel* ocorre ainda nas seguintes formas compostas: *melles bons* (1581, 1587); *meles novos* (1525); *meles velhos* (1523); *meles velhos mazcabados* (1524); *meles mazcabado* (1520), *melles mazcabados* (1522), *melles mascauados* (1581, 1587), *melles mascabados* (1588); *melles dos açuquares* (1470, 1471, 1491). Em S. Tomé registámos os termos *melles* (1485) e *melaça* (1506), este último termo designa o produto resultante da cultura açucareira da região, antes da produção de açúcar, ou seja, denomina o sumo da cana concentrado e não purgado. No Brasil ocorre o termo *mel* (1618, 1711), *meles* (1618, 1711), para designar o principal subproduto do açúcar. Entretanto, o termo *melado* refere o sumo da cana cozido e concentrado, antes de atingir o ponto de cristalização, ou seja, o sumo da cana espesso, cozido e limpo na segunda caldeira, antes de passar para as tachas, segundo o texto de Antonil[144].

---

[142] Cf. Alberto Vieira (1996), *A rota do açúcar na Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, p. 74.

[143] Cf. Alberto Vieira, *Para a História do Açúcar*, Madinfo: «Memariol de Colombo pora os Reis Católicos de 30 de Janeiro de 1494».

[144] Cf. A. J. Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas* (edição fac-similada), Lisboa, p. 98.

A primeira atestação do termo *melado*, forma derivada de *mel* com o sufixo *–ado* ou particípio passado do verbo *melar*, surge na documentação primitiva da Madeira, *com a forma mellado* (1490 e 1587): «o dito mell se carregue per quem o quiser carregar sem delle se cozer nem mesturar com mellado cousa algua (...)»[145] e «O mestre nem outra pessoa dara mellado a pessoa algua senam ho dono do asuquar ou quem seu poder tiver (...)»[146], embora o conceito seja pouco claro. Nos Açores também encontrámos o termo *melado* (1588), atribuído ao mel concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar.

O termo *melaço* surge no texto de Giulio Landi[147], cerca de 1530, na descrição do processo de fabrico de açúcar na ilha da Madeira, quando refere a utilização da escuma retirada das caldeiras (que os madeirenses chamam *melaço*) como alimento para os cavalos, que os mercadores estrangeiros consomem como mel. O termo *melaço*, embora surja aqui a designar a escuma das caldeiras, passa depois a denominar o último mel que escorre da purga do açúcar. (Ver glossário Mel).

Registámos a primeira atestação do termo *mel* na documentação siciliana consultada, com as seguintes formas: *melle* (1441), *mel* (1446, séc. XV), *meli* (1584). Nesta região já encontrámos diversidade de especificações da composição e qualidade do mel: *mellis grossi de cannamellis* (1411), mel denso de cana; *miele bianco* (1452), mel purgado ou de açúcar branco; *meli di crita di meli* (1584), mel resultante da purga do mel ou remel; *miele vecchio* (1452), mel dos anos anteriores; *meli di crita di misturi* (1584), mel resultante da purga de açúcar mascabado; *meli primo di mesturi* (1584), primeiro mel do açúcar mascabado. Na região siciliana ocorrem também as primeiras atestações do termo *melaço* com as formas: *milazi* (1475), *milazo* (1584) e *milusi* (1584)[148].

Em Valência, o termo *mel* apresenta as formas valencianas: *mels* (1412, 1430), *mel* (1435) e *mels de çucres* (1435) e as formas castelhanas: *miel* (1564, 1766), *mieles* (1564), *miel del azúcar* (1766). Em Granada ocorrem as formas simples: miel (1557, 1637, 1641, 1679, 1680, 1763), *mieles* (1673, 1680, 1752, 1763, 1788) e as formas complexas: *myel de cañas* (1553), *miel de cañas* (1557) e *mieles de las alifas* (1752), com complemento de especificação, que indica tratar-se de mel resultante, provavelmente, de açúcar de canas, e ainda os termos: *miel de prima* (1680, 1752, 1788), primeiro mel que sai da purga do açúcar nas formas, e *miel de tierra* (1752), que designa o mel resultante da purga do açúcar com barro. Na documentação de Canárias surgem as formas simples: *mieles* (1514, 1520, 1524, 1525, 1540), *miel* (1520, 1523), *myel* (1531), *myeles* (1531) e as formas complexas: *myeles de las espumas* (1531); *myeles de los açúcares*

[145] Cf. L. F. C. d sousa Melo (1972-1990), "Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal", *Arquivo Histórico da Madeira, Vol.* II, Funchal; DRAC, p. 230.

[146] Cf. "Posturas que fizerão os officiais do anno de oiteta e sete (1587) - Título das posturas dos engenhos", *Arquivo Histórico da Madeira*, Vol. I, nº1, 1931, p.74.

[147] Cf. A. Aragão (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC, p. 37.

[148] Hoje, em italiano, este termo apresenta a forma masculina *melazzo* ou *melasso* e a forma feminina *melassa*, cujo género é determinado pela terminação do sufixo.

(1531); *myeles de los refinados* (1531), *myeles del açúcar blanco* (1531); *myeles del primer açúcar* (1531). Na documentação de Valência, o termo *melaço* apresenta a forma *melasas* (1564), em Granada *melazos* (1591), *melaços* (1680) e *melazo* (1753) e, na documentação de Canárias, *melazas* (1508, 1524), forma derivada de *mel* com o sufixo *–aza*, que parece ser de origem ou influência valenciana, visto que esta forma é semelhante à que ocorre naquela região.

O termo *rremelles* (1471, 1498), *remelles* (1496, 1517), *remell* (1515), *remel* (1524), derivado de *mel* com o prefixo *re-*, parece denominar o segundo mel da purga do açúcar ou o mel extraído do açúcar de mel, apresentando ainda as denominações: *remel novo* (1524) e *remel velho* (1524). Este seria considerado, provavelmente, de melhor qualidade do que o *mel*, por ser mais claro, tal como as segundas escumas ou *rescumas*. No Brasil, também registámos o termo *remel* (1711) para designar o mel que escorre das formas do açúcar batido branco. Nas Canárias, este termo parece ser um portuguesismo levado pelos madeirenses, apresentando já formas adaptadas à língua castelhana: *remiel* (1514, 1524), *remieles* (1520, 1522, 1540), *remiel de cañas* (1523), *remyel* (1531), *remyeles* (1531). No entanto, o facto de ocorrer o termo *remels de çucre* (1435), na documentação valenciana consultada, mostra-nos que se trata de um termo mediterrânico antigo, embora não o tenhamos registado na Sicília.

### 2.2. Escuma, rescuma e neta

As primeiras impurezas aproveitadas, retiradas das caldeiras durante a cozedura do sumo da cana, são denominadas *escumas* (1520, 1530, 1587) e *escumas das caldeiras* (1514). Estas voltam a ser cozidas e purificadas nas caldeiras para fazer açúcar. O complemento de especificação do nome *escumas das caldeiras* distingue estas das últimas escumas retiradas das tachas, denominadas *escumas das tachas* (1514), mais finas, que não voltam a ser cozidas e que, geralmente, são usadas para fazer um *paam descumas* (1517). No Brasil, as primeiras impurezas do sumo da cana não aproveitadas são denominadas *escumas* (1711) ou *primeira escuma* (1711) e *cachaça* (1711), enquanto as segundas escumas retiradas das caldeiras durante a fervura são denominadas *segundas escumas* (1711) e as últimas *terceiras escumas* (1711) ou *claros* (1711), em vez do termo madeirense *rescumas*. Na documentação madeirense, o termo *escumas* apresenta as seguintes denominações: *escumas baixas* (1524), *escumas velhas* (1514, 1524, 1525), *escumas novas* (1525), *escumas quebradas* (1514), *escumas em joguo* (1514). Este último termo é incompreensível, enquanto os anteriores especificam a qualidade e o estado deste subproduto do açúcar. Embora

[149] Termo com origem na forma feminina latina *spuma-*.
[150] Termo que ainda hoje se encontra em Cabo Verde com este significado, como podemos verificar na segunda parte deste estudo.
[151] Forma que surge a par de *rescamas* por *rescumas*, sendo deformação deste termo.

Trasselli refira a existência de *schiuma*, *schiume bianche* e *zucchero bianchi di schiuma*, na documentação siciliana consultada, não registámos estes termos. Em Valência, encontrámos os termos: *bromes* (1435), *heces* (1766) e *espuma* (1766), para designar as impurezas retiradas do sumo da cana nas caldeiras. Enquanto em Granada ocorrem os termos: *bromes* (1641, 1788), *ragua* (1680, 1788, 1790) e *espumas* (1680), *espuma* (1788), *espumas de los caldos* (1824) e *espuma de las mieles* (1824). Os complementos de especificação *de los caldos* e *de las mieles* parecem indicar tratar-se de espumas distintas: no primeiro caso, escumas retiradas das caldeiras, e, no segundo caso, das tachas. Nas Canárias surgem as formas: *espumas* (1507, 1508, 1523, 1527, 1531, 1540), *escuma* (1511), *escumas* (1511, 1518, 1520, 1522, 1531), *escumas quebradas* (1511), *escamas* (1531), *espumas de calderas* (1531) e *espumas de tachas* (1531), denominações que parecem ser portuguesismos levados pelos madeirenses para aquela região.

Na documentação histórica da Madeira, o termo *rescumas* (1514, 1520, 1581), *rrescumas* (1581, 1588), como o prefixo *re-* indica, parece designar as segundas escumas aproveitadas, que são as terceiras e últimas retiradas das caldeiras. Este parece ser um termo madeirense, pois não ocorre na documentação mediterrânica consultada. Outras denominações indicam a qualidade e o estado deste subproduto do açúcar: *rescumas novas* (1525), *rescumas velhas* (1525) e *rescumas quebradas* (1514, 1523). Nas Canárias, o termo *rescumas* (1518, 1522), *respumas* (1520, 1531), *reescumas* (1520, 1522), *respumas de cañas* (1523), *rescamas* (1531) também parece ser um portuguesismo ou *madeirismo*.

As terceiras e últimas escumas aproveitadas, retiradas das tachas durante a concentração do sumo da cana, na Madeira, além de *escumas das tachas* (1514), termo com o complemento de especificação *das tachas* (que designa as últimas escumas retiradas das tachas) são também denominadas *netas* (1587, 1588), *nettas* (1587). Esta denominação também ocorre no Brasil, *nettas* (1711), no texto de Antonil (ocorrência que nos ajuda a definir este termo obscuro na documentação histórica madeirense). A unidade terminológica *netas* pode ter duas possíveis origens e motivações: metafórica, por comparação analógica com a descendência humana (avó, mãe e neta) ou *neta*, forma feminina de *neto*, de nítido ou limpo, por ser a terceira e última escuma aproveitada e, consequentemente, a mais clara retirada da casa das caldeiras. Esta parece ser uma denominação madeirense, dado que a primeira atestação de termo ocorre nesta região açucareira. Trata-se de um *madeirismo* transplantado para o Brasil, onde parece ter conservado o seu significado primitivo.

## 2.3. Rapadura

Registámos, na documentação madeirense, a primeira atestação do termo *rapaduras*[152] (1523), *rapaduras de cales* (1524), que designa o subproduto do açúcar constituído pelas crostas caramelizadas de mel ou açúcar rapadas das caldeiras e tachas. Trata-se de um termo madeirense, transplantado para Canárias, onde apresenta a forma portuguesa *rapaduras* (1531)[153], e para o Brasil, onde o termo *rapaduras* (1711) adquire um novo significado, denominando o rebuçado de melado da terceira têmpera, batido na repartideira e coalhado num papel. O termo madeirense *rapadura* passa, com o seu significado primitivo, para o Brasil e para a América espanhola, onde, por influência do castelhano *raspar*, adquire a forma *raspadura*. Hoje, no Nordeste do Brasil, o termo *rapadura* designa o produto fabricado nas engenhocas, pois deixou de ser um subproduto do açúcar e passou a produto alimentício dos pobres, sendo açúcar não purgado, coalhado em formas de madeira. Em Valência e em Granada, registámos o termo *costras*, respectivamente em 1766 e 1637, para designar este conceito. (Ver glossário *Rapadura*).

Uma vez mais, o contexto insuficiente e pouco explícito não permite definir alguns termos que parecem designar subprodutos do açúcar. É o caso dos termos sicilianos *zamburro*[154] (1405, 1441, 1493) e *gilata*[155] (1492, 1493), que ocorrem juntamente com o termo obscuro *suczura* (1492), e do termo *bren* (1509), que encontrámos na documentação de Canárias. Nesta região, registámos ainda o termo *ceras* (1531), que parece designar um subproduto do açúcar, ou seja, a cera resultante do mel de cana.

## 3. Indústria de confeitos e conservas derivada da produção açucareira

Nas regiões açucareiras do Mediterrâneo surge uma grande variedade de confeitos e conservas ou doces de frutas, conservadas em açúcar e seus subprodutos, de influência árabe, associados ao desenvolvimento da produção açucareira. A indústria conserveira ou de conservas de frutas, derivada do açúcar, desenvolve-se na ilha da Madeira, desde muito cedo, pois já Luís de Cadamosto, em *A Primeira Navegação*, ao referir a Madeira e as coisas que se produzem na ilha, escreve: «Aí se fazem muitos doces brancos, perfeitissimos.»[156]. Os doces brancos a que se refere o autor serão cer-

[152] Forma derivada de *rapar*.

[153] Cf. J. Pérez Vidal (1983), «La rapadura», *El Museo Canario*, tomo XLIII, pp. 51-68.

[154] Este termo surge, na documentação siciliana, como subproduto do açúcar juntamente com o mel, mas o contexto insuficiente e pouco claro não nos permite defini-lo: «[due cantari di zucchero bianco di una cotta] nitidi o melle et zamburro, sani et assucti ac bene cesi (...)» (Cf. Carmelo Trasselli (1982), *Storio dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editare, p. 68).

[155] «[500 pani in forma netti di] zamburro et gilata» e «[lo zucchero dovrà essere netto di] gilata et suczura» (Cf. Carmela Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetto-Roma, Salvatore Scioscia Editore, p. 228).

[156] Cf. A. ARAGÃO (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC, p. 37.

tamente os antepassados dos doces fabricados mais tarde com açúcar, tais como conservas, alfenim, confeitos e a casquinha (conserva de cidra). A abundância de açúcar produzido na Madeira, a partir de meados do século XV, impulsiona a indústria conserveira. A célebre embaixada do donatário Simão Gonçalves da Câmara, o Magnífico, enviada ao papa Leão X, em 1508, marca o período áureo da confeitaria madeirense, relato que Frutuoso transcreve do *Descobrimento* do Cónego do Funchal, Jerónimo Dias Leite:

(...) leuou muitos mimos e brincos da ilha, de conseruas, e ho sacro palacio todo feito de asucar e hos Cardeaes hião todos feitos de alfenij (...) ho que foi tudo metido em caixas embrulhados com algodão, que forão mui seguros e sem quebrar (...).[157]

Vasco da Gama também terá levado doçaria madeirense para oferecer ao Samorim de Moçambique e, pela mesma via da rota da Índia, deverá ter chegado ao Japão o alfenim madeirense, onde ainda hoje persiste sob a designação de *alfeito*.

Os confeitos e conservas são elaborados, muitas vezes, por mulheres conserveiras e resultantes de uma indústria doméstica, nela participando mulheres de várias condições sociais, mesmo da nobreza. Gaspar Frutuoso, em *Saudades da Terra*, elogia as conserveiras madeirenses:

(...) ricos e esquisitos manjares de toda sorte, como os sabem muito bem fazer as delicadas mulheres da ilha da Madeira, que (além de serem comumente bem assombradas, muito formosas, discretas e virtuosas) são estremadas na perfeição deles e em todalas invenções de ricas coisas, que fazem, não tão somente em pano com polidos lavores, mas também em açúcar com delicadas frutas[158].

O autor refere ainda os: «(...) delicados e doces manjares e cordeais conservas da ilha da Madeira (...)»[159]. Alguns homens também exercem o ofício de doceiro ou confeiteiro, o qual está devidamente regulamentado nos *Regimentos dos oficiais mecânicos da cidade de Lisboa*[160]. Na ilha da Madeira, esta profissão é designada: *offiçio de confeiteiro* (1486), *conf-*

[157] Cf. J. Dias Leite (1947), *Descobrimento da ilha da Madeira e discurso da vida e feitos dos capitães da dita ilha* (Tratado composto em 1579), Coimbra, Universidade de Coimbra, p. 57.

[158] Cf. Gaspar Frutuoso (1979), *Livro segundo das Saudades da Terra*, cap. XXXVI, Ponta Delgada, p. 264.

[159] Cf. Idem, *ibidem*, cap. LI, p. 414.

[160] A concorrência do açúcar de S. Tomé, no segundo quartel do século XVI, ao açúcar da Madeira, por ser mais barato, embora de inferior qualidade (menos duro e menos branco), conduziu ao uso deste na confecção dos confeitos em Lisboa. Segunda Virgínia Rau, já em 1499, os vereadores e o procurador da cidade de Lisboa fizeram uma postura relativa ao fabrico dos confeitos com bom açúcar. A autora acrescenta que as conservas e outra obra feita com açúcar de S. Tomé estavam na ordem do dia no ano de 1532. Foi então que, na Câmara de Lisboa, se fez uma postura defendendo a utilização desse açúcar, postura contra a qual reagiram não só os mercadores como os confeiteiros da cidade, porque os confeitos e conservas eram feitos com açúcar de S. Tomé e apenas a cobertura de cima do da Madeira e vendiam as frutas e conservas como se fossem feitas com o açúcar da Madeira, prejudicando os doentes por não ser açúcar bom. Assim, os mezinhas deveriam ser feitas com açúcar da Madeira, podendo ser feitas com açúcar de S. Tomé, desde que não se misturem açúcares de qualidades diferentes. A autora refere ainda que, a partir da segunda metade do século XVI, surge o açúcar do Brasil, arruinando os açúcares da Madeira e de S. Tomé. Cf. Virgínia Rau (1971), *O açúcar de S. Tomé no segundo quartel do século XVI*, Lisboa, Centro de Estudos de Marinha.

*feyteiro* (1491), *comffejteiro* (1495), *comfeiteiros* (1504), *comfeyteiro* (1504, 1514), *comfejteiro* (1508), *comfeiteiro* (1509), *confeiteiro* (1517), *cõfeiteiro* (1542, 1550), *cõfeiteiros* (1550) e *doceyro* (1536), a par de confeiteiras (1560) e *conseruejra* (1611), *cõseruejras* (1611), *comserveiras* (1649), *concerveira* (1649) ou *conserveiras* (1650). Na documentação valenciana consultada ocorrem os termos: *dolçer* (1373), *confitero* (1583), *melcochero* (1596), *turronero* (1596). Em Granada, registámos as denominações: *especiero* (1508), *confitero* (1510, 1521), *melcochero* (1510), enquanto, nas Canárias, encontrámos os termos: *confitero* (1524, 1525), *buhoneros* (1525), *buhuneros* (1525), *espeçieros* (1525, 1549), *confiteros* (1525, 1531, 1540) e *confiteras* (1540).

### 3.1. Confeitos

Os doces elaborados pelos confeiteiros, na região madeirense, são denominados *confeytos* (1469), *comfeitos* (1486), *conffeitos* (1488), *comfeytos* (1490, 1498), *confejtos* (1508), *confeitos* (1517) e *doces* (1590), *dozez* (1649), *doses* (1651). Os mesmos termos ocorrem também em Valência, com as formas: *confits* (1450) e *dulces* (1666) ou *dulces secos* (1666). Na documentação consultada de Canárias, registámos apenas o termo *confites* (1507, 1509, 1520, 1527, 1531), possivelmente importado directamente de Valência, ou indirectamente através da Madeira, onde também existe uma grande comunidade de mercadores valencianos. Apenas na Sicília e em Valência, encontrámos o termo que denomina a elaboração dos doces ou confeitos, respectivamente, *conficiendum* (1411) e *confegir* (1450). Embora não tenhamos registado termos da indústria confeiteira nos Açores, sabemos que faz parte da tradição açoreana a elaboração de doces antigos, como ainda hoje acontece com o *alfenim* nas festas do Espírito Santo, na ilha Terceira. Pérez Vidal[161] chama a atenção para a indústria confeiteira dos Açores, indicando um documento de Canárias que refere caixas de doces e conservas da ilha Terceira e mostrando a existência de intercâmbios de mestres açucareiros entre os arquipélagos da Madeira, Açores e Canárias.

#### 3.1.1. Tipos de confeitos

Na documentação histórica da Madeira consultada, mais precisamente nos livros de despesas do Convento da Encarnação do Funchal, registámos muitos termos que designam vários tipos de confeitos. A doçaria conventual, principalmente das freiras do Convento de Santa Clara e da Encarnação, associada às festas religiosas, é muito rica e variada: *bolos* (1670, 1761, 1762, 1814), *bolo doce* (1814), termo genérico que inclui principalmente bolos de cevada com açúcar e erva doce; *bolos de xavão* ou *chavão*

[161] Cf. J. Pérez Vidal (1967), «Las conservas almibradas de las Azores y las Canarias», Separata do vol. XIV do *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, Angra do Heroismo, Tipografia Andrade, pp. 2-3.

(1762), que nada sabemos da sua composição; *bolinhos de mel* (1761, 1762) ou *bolo de mel* (1814), bolos grandes ou pequenos feitos com mel de cana ou de abelha[162]; *arroz doce* (1762, 1814); *talhadas* (1742, 1750, 1754) à base de açúcar ou *talhadas de amêndoa* (1814), bolo à base de açúcar e amêndoas; *coscorões* (1670) ou *sonhos* (1762, 1814) e *malassadas* (1762), bolinhos de farinha, ovos e açúcar, fritos em azeite e polvilhados com açúcar ou mel de cana e canela; *queijadas* (1682, 1756, 1767, 1814), bolo feito à base de farinha ovos e queijo; *masapões* (1669), bolo de farinha, ovos e amêndoas; *argolinhas* (1669, 1762) ou *argolas* (1671), massa doce e seca em forma de argolas; *rosquilhas* (1762), massa doce e seca semelhante às argolas; *pão de ló* (1670, 1762), bolo leve e fofo feito de farinha, ovos e açúcar; *biscoito* (1768) ou *biscoitos* (1762), massa dura e seca bem cozida como bolacha que se conserva durante muito tempo; *cavacas* (1762, 1814), pequenos bolos côncavos cobertos de açúcar; *broas* (1762, 1814), bolinhos de massa seca; *fartes* (1762) ou *farte* (1814), bolo com creme; *rapaduras* (1814), rebuçados feitos de mel de cana; *alféloa* (1814), massa de melaço ou mel em ponto forte; *caramelo* (1814), açúcar levado ao ponto de rebuçado. Sabemos que a doçaria conventual se desenvolve muito na Madeira, principalmente nos conventos de Santa Clara e da Encarnação, no Funchal, com a prosperidade da indústria açucareira.

A tradição mediterrânica de origem árabe dos bolos, confeitos e fruta conservada serem enriquecidos com especiarias europeias e orientais, nomeadamente amêndoa, erva doce ou anis, coentro seco, almíscar, rosas secas ou água de rosas, gengibre e canela, passa para a doçaria da ilha da Madeira e daqui para o Atlântico[163]. No entanto, não registámos estes ingredientes no nosso glossário, uma vez que não são termos específicos da produção açucareira. Também excluímos do nosso estudo os termos: *aletria*, *cuscuz* e *pastéis*, pois, embora existam pastéis doces, os que surgem na documentação do Convento da Encarnação, no período estudado por Eduarda Gomes, são salgados, sendo confeccionados à base de carne de vaca e especiarias[164].

Alberto Vieira[165] também refere o grande consumo de arrobas de açúcar e canadas de mel da Misericórdia do Funchal, bem como as despesas desta instituição na compra de abóbora, ginjas, pêras e marmelos para o fabrico de doce. Este autor refere que parte significativa do açúcar de várias qualidades é usado para o tempero dos alimentos e para

[162] Cf. A. Manso de Sousa (1948), «O bolo de mel das freiras do Encarnação», *Das Artes e da História da Madeira*, Funchal, pp. 51-52.

[163] Gilberto Freyre refere os filhós ou filhoses, juntamente com o alfenim, o alféloa e o cuscuz como doces de tradição portuguesa com origem árabe, afirmando: «A herança recolhido de Portugal e sobretudo dos mouros pelo doçaria brasileiro dos engenhos não foi uma herança pequena e sem importância. Os doces de freiras foram um dos maiores encantos da velho civilização portuguesa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bolo.». O autor refere ainda os sonhos, a arroz-doce, o pão-de-ló, acrescentando que, no Carnaval, os velhos filhoses portugueses eram consumidos com mel de engenho, o que ainda hoje acontece na Madeira, onde os filhoses são denominados malassadas. Cf. Gilberto Freyre (1997), *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, S. Paulo, Companhia das Letras.

[164] Cf. Eduarda Gomes (1995), *O convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua história (1660-1777)*, Funchal, DRAC, p. 135.

[165] Cf. Alberto Vieira (1996), *A rota do açúcar na Madeira*, Funchal, CEHA, pp. 140-141.

fazer conservas. Segundo o mesmo autor, hoje, na Madeira, desta doçaria resta apenas o bolo de mel, enquanto nos Açores, mais concretamente na ilha Terceira, persiste o *alfenim*, na tradição dos ex-votos das festas do Espírito Santo. Na Sicília também se conserva a tradição dos doces de alfenim e maçapão, principalmente no dia de Todos os Santos, em que as crianças recebem de presente dos antepassados várias figuras de açúcar. Na documentação siciliana consultada, apenas encontrámos os confeitos denominados *cogliandros* (1411), doces muito pequenos, contendo grãos aromáticos. Não registámos os termos *marzapane* ou *maçapam* (de origem controversa) nem termos de origem árabe equivalentes às formas do hispano-árabe *alfenim*, *alféloa* e *alcorça*, mas sabemos que a indústria confeiteira surgiu no Mediterrâneo, desde muito cedo, tendo origem árabe e apresentando uma grande variedade de confeitos.

Em Valência, registámos uma série de confeitos para os quais nem sempre temos informações suficientes para a sua definição, como por exemplo: *bataloffua* (1482); *bescuyt de sucre* (1482); *neules* (1424); *torons* (1424) ou *torrons* (1528), que remete para o ofício de *turronero*; *azamboas cubiertas secas* (1666), possivelmente fruta seca coberta de açúcar; *espejuelos* (1666); *composta* (1666); *azahar en hoja* (1666) ou *azahar* (1666); *anis* (1482); *jengibre verde* (1482). Estes últimos dois termos parecem nomear especiarias que entram na composição dos confeitos. O termo *casqueta* (1450) ou *casquetes* (1450), segundo Pérez Vidal[166], denomina um doce valenciano feito de mel com água de rosas, *melrosada* (1482), e com frutas secas e especiarias. O termo *marçapans* (1528), que ocorre em Valência, refere-se a um confeito de massa de açúcar com amêndoas, que também surge na documentação de Canárias, com a forma *maçapanes* (1540), e que parece corresponder ao termo *almendradas* (1679), registado na documentação de Granada. Em Valência, o termo *melcochas de azúcar* (1666) é atribuído aos doces ou confeitos de açúcar ou de mel, remetendo para o ofício de *melcochero*, mas não sabemos qual a sua composição. Este termo também ocorre na documentação de Granada, com a forma *melcocha* (1510), e, nas Canárias, com as formas: *melcochas* (1523) e *melcochas de miel* (1523), a par do termo *buhonerias*[167] (1514), que parece designar o mesmo conceito, remetendo para o ofício de *buhonero*. O termo *melcocha* é uma palavra composta de *mel* e *cocha*, que parece designar um doce de mel, à qual se junta, pleonasticamente, o complemento nominal determinativo, introduzido por preposição, *de miel*. (Ver glossário de formas mediterrânicas *Melcocha*). Nas Canárias, registámos ainda a ocorrência do termo *nuégados de trigo* (1523), designando um confeito de massa doce, feito de farinha de trigo com mel ou remel de cana. Estes são termos que não ocorrem na documentação madeirense.

---

[166] Cf. J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el levante Español*, Madrid, Consejo superior de Investigaciones Científicas, p.124.

[167] Hoje, em espanhol, este termo parece existir com a forma *bonbonerías*.

No nosso *corpus*, não encontrámos nenhuma atestação do termo de origem árabe *almogávana*, para designar um bolo feito de açúcar e queijo, atestado por Benarroch[168], na língua portuguesa (em 1540-60). Provavelmente, o termo românico *queijada*, que surge na Madeira em 1814, afirma-se desde muito cedo. Este é também o termo que ocorre nas Canárias, *quesadillas* (1523), para designar um doce feito com queijo, sendo um termo concorrente do termo árabe. No entanto, nas Canárias registámos o termo de origem árabe *alcorças* (1540), que designa uma massa muito branca de açúcar de que se fazem figuras. Termo que existe, hoje, na língua portugesa, com o significado de massa de açúcar que serve para cobrir doces e, em castelhano, com a forma *alcorza*. Este termo parece confundir-se com o termo *alfenim*, embora este fosse elaborado com óleo de amêndoas doces.

### 3.1.2. *Alfenim, diagargante* e *alféloa*

Um dos confeitos mais apreciados é elaborado com o melhor açúcar, ou seja, açúcar refinado ou de duas cozeduras, ao qual se junta óleo de amêndoas doces, sendo um produto medicinal mas também usado para elaborar elementos figurativos, ou seja, um produto de açúcar com óleo de amêndoas ou «massa de açúcar que se leva ao ponto em que se torna branca e com a qual se formam diferentes figuras»[169]. Na Madeira, este confeito é designado pelo termo *alfinij* (1469), *alffiny* (1488), *alfenjm* (1490, 1517), *alfenj* (1498), *alfeny* (1517), *alfynjm* (1523), *alfenij* (1579). Embora não tenhamos encontrado este nome na documentação consultada do Mediterrâneo, sabemos que se trata de um termo muito antigo, do árabe *fânid*, que em catalão teria a forma *alfenic*, adquirindo, em castelhano, a forma *alfenique*, que surge nas Canárias com a grafia *alfinique* (1540). (Ver glossário de doces *Alfenim*).

Na documentação madeirense, o termo *alfenim* também ocorre na denominação *alfenjm de gargante* (1508), forma complexa e obscura devido ao termo incompreensível *diagargamte* (1498), que parece designar um xarope ou confeito medicinal com especiarias orientais, segundo informação do Tenente-Coronel Sarmento, em *As pequenas indústrias da Madeira*, onde escreve:

A arte dos xaropes e da confeitaria aprimorou-se nos conventos. Os frades de S. Francisco possuiam nas cercas pomares de muitas árvores e toda a frescura que se pode ter de frutas e ervas cheirosas. Um tanto sabedores de propriedades das seivas e sucos, preparavam as pastilhas de funcho para a tosse e os diagargantes, à maneira da India, com gingibre, canela, limão, etc[171].

[168] Cf. Myriam Benarroch, *Des premiers dictionnaires (Jerónimo Cardoso) aux textes : L'apport lexical des arabismes dans la langue portugaise du XVIe siècle*, tome 3, (Tese apresentada à Université Paris III – Sorbonne Nouvelle).
[169] Cf. L. da Silva Ribeiro (1982), *Obras I. Etnografia açoriana*, Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira, p. 513 (apud Emanuel Ribeiro, *O doce nunca amargou*, p. 79).
[170] Cf. A. A. Sarmento (1941), *As pequenas indústrias da Madeira*, Funchal, p.3.

O termo *diagargante*, segundo Ferreira de Gouveia[171], designa a goma de origem botânica com que se fabricam certos doces e produtos farmacêuticos. Sendo o *alfenim* um tipo de açúcar refinado muito utilizado com fins medicinais pela sua pureza, é natural que surja associado ao termo *diagargante*, na elaboração de xaropes e doces aromáticos. Classificámos o termo *alfenim* como confeito, embora, na expressão: «açuquer em confeitos e alfeny» (1517), este não esteja incluído nos confeitos, sendo utilizado para fazer figuras de açúcar. Gilberto Freyre[172] refere a existência do termo *alfenim* no Nordeste do Brasil, fazendo parte da cultura açucareira da região (introduzida pelos portugueses) juntamente com a *alféloa* (*alfelô* ou *felô*), confeitos de origem árabe, tal como o *cuscuz*. O autor informa que «a arte do recorte de alfenim, em alguns casos verdadeira escultura em açúcar com motivos regionais» é hoje rara, mas que ainda se encontra no Nordeste. Gilberto Freyre indica ainda que, hoje, no Nordeste brasileiro, «o estilo de enrolar-se a alféloa, ou alfelô, ou felô e de presentar-se o rebuçado (...) Tudo isso está desaparecendo. Tornando-se mera curiosidade etnográfica»[173].

Silva Ribeiro[174] afirma que a *alféola* predomina na Madeira, em relação ao *alfenim*. Viterbo, no *Elucidário*, confunde *alfenim* com *alféola* e define esta como doce de açúcar ou melaço posto em ponto. Segundo Emanuel Ribeiro, o termo de origem árabe *alféloa* denomina a «pasta de melaço em ponto forte de maneira que fica alva depois de manipulada, reduzindo-se ao feitio de umas varetas torcidas. Era uma espécie do caramelo actual»[175]. Na documentação consultada, registámos duas ocorrências do termo com a forma *alfeola* (1496) e o termo derivado *alfoeleyros* (1496), que designa os fabricantes deste confeito, e a forma *alféloa* (1814). Esta atestação tardia do termo *alféloa*, na Madeira, confirma a existência do doce e do termo de origem árabe, nesta região, e a sua sobrevivência até o século XIX.

### 3.2. Conservas

As frutas cristalizadas e em conserva ou conservas de açúcar da ilha da Madeira são muito conhecidas em toda a Europa pela sua qualidade, e são referidas por muitos estrangeiros que visitam a ilha. Pompeo Arditi, em 1567, ao mencionar a ilha da Madeira, escreve: «Aí ancoram todos os barcos para comprar açúcar, vinho e conserva de açúcar, de que nesta cidade se fazem de grande qualidade e em muita abundân-

[171] Cf. David Ferreira de Gouveia (1992), «Açúcar confeitado na Madeira», *Revista Islenha*, nº 11 Jul.-Dez., Funchal, p. 46.
[172] Cf. Gilberto Freyre (1997), *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, S. Paulo, Componhia das Letras, pp. 77 e 80.
[173] Cf. Idem, *Ibidem*, p. 514.
[174] Cf. L. da Silva Ribeiro (1982), *Obras I. Etnografia açoriana*, Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira, p. 513 (apud Emanuel Ribeiro, *O doce nunca amargou*, p. 79).
[175] Idem, *Ibidem*.

cia.»[176] e Hans Sloane, ao referir-se a esta região, em 1687, salienta a existência de «(...) doces de conserva como marmelada, doce de cidra, etc., que são feitos com açúcar do Brasil ou da própria ilha.»[177] e ainda John Ovington, em 1689, refere a indústria da conserva de citrinos, que se exporta para França:

(...) são muito vulgares os citrinos, dos quais os nativos fazem um doce delicioso chamado *sucket*, que é anualmente exportado para França, em dois ou três pequenos barcos. O açúcar com que realizam a cristalização dos frutos, muitas vezes é usado como remédio para a tuberculose pulmonar, raramente é exportado, devido à sua escassez, mal chegando para as necessidades da ilha[178].

Não conseguimos traduzir a palavra original *sucket*, mas parece designar uma espécie de fruta cristalizada. Como podemos verificar, apesar da escassez de açúcar produzido na ilha, a indústria conserveira continua (principalmente a *casquinha* ou conserva da casca de citrinos, sobretudo de cidra ou cidrão), devido à grande procura deste produto, com açúcar importado do Brasil. A correspondência de William Bolton refere que a conserva de citrinos está em grande prosperidade na década de noventa do século XVII, sendo usada para o abastecimento das embarcações e exportada para Lisboa, Holanda e França.

Um dos factores de promoção desta indústria conserveira, tal como dos confeitos, é a importância assumida pelo Funchal, como porto de escala no abastecimento das embarcações nas longas viagens atlânticas e o grande consumo das casas reais portuguesa e europeia. A partir da segunda metade do século XVII, quando a produção açucareira local começa a escassear, a indústria de conservas depende da importação de açúcar do Brasil. No século XVII, a qualidade das conservas madeirenses é ainda suficiente para concorrer com as conservas das Canárias, mas a crise que a produção do açúcar local sofre, terá o seu reflexo na indústria de conservas. Uma das razões para a necessidade de manter relações regulares entre a Madeira e o Brasil é assegurar a importação do açúcar consumido nas conservas, principalmente para a fábrica de *casquinha*, pois, no período de 1703 a 1711, desenvolve-se uma importante actividade comercial em torno do açúcar do Brasil e da *casca* da Madeira para os portos holandeses. Na segunda metade do século XVIII, o comércio do vinho faz com que a população abandone totalmente a manufactura do açúcar e o ramo da *casca* fica quase extinto, embora, em inícios do século XIX, ainda se exporte para a metrópole 88 arrobas de *casca*[179]. A indústria de conservas de fruta seca ou em calda chega até ao século XIX, altura do seu declínio em virtude da escassez do açúcar necessário à sua confecção e da concorrência açoriana e algarvia.

[176] Cf. A. Aragão (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchol, DRAC, p. 132.
[177] Cf. Idem, *Ibidem*, p. 159.
[178] Cf. Idem, *Ibidem*, p. 198.
[179] Cf. J. J. Abreu de Sousa, «A indústria de conservas na Madeira. Século XV-XIX», *Diário de Notícias*, Funchal, 1 de Abril de 1984.

As frutas conservadas em açúcar, na Madeira, são denominadas *conseruas* (1469, 1494, 1504, 1515, 1550, 1579), *comseruas* (1486, 1490, 1498, 1504, 1507), *conserua* (1494), *comserua* (1504), *comservas* (1508), *conserva* (1508), conservas (1517), *comserva do confeiteiro* (1523), *cõseruas* (1611), *concerva* (1649), forma derivada regressiva do verbo conservare, sendo também designadas *frujta* (1508), *frujta de comfeiteiro* (1523), *frujta de comservas* (1523), *frujta do comfeiteiro* (1523), *fruyta em conserua* (1537), *frujtas* (1581) e ainda pelo termo genérico *doce* (1705), *doces* (1670, 1683, 1706, 1745, 1762), com ou sem complemento de especificação indicativo da fruta utilizada na sua confecção. Nas Canárias, encontramos os termos *conserva* e *fruta* com formas e grafias portuguesas: *conservas* (1489, 1507, 1509, 1531), *conserbas* (1531), *conceruas* (1540) e *frutas* (1527), a par com o termo *confituras* (1531) e *confitura* (1540). Os termos *conservas* e *frutas*, embora não sejam referidos por Pérez Vidal como portuguesismos, parecem ter passado da Madeira para Canárias, onde surge o termo castelhano sinónimo *confitura*. Curiosamente, em Granada, apenas registámos o termo *conservas* (1751), que parece ser um portuguesismo, tal como o termo *panela*. Em Cabo Verde também se desenvolve a indústria conserveira, como atesta Gaspar Frutuoso, ao referir a produção de *conservas* (1590) na ilha de Santiago, de inferior qualidade em comparação com as conservas da Madeira[180]. Na documentação siciliana e valenciana, não registámos nenhum termo para designar as conservas de fruta em pedaços, mas sabemos que teriam existido naquelas regiões, porque ainda hoje há essa tradição conserveira.

### 3.2.1. Tipos e qualidade das conservas

Na documentação madeirense, os termos que denominam as conservas apresentam grande variedade, especificando o tipo e qualidade de açúcar, ou subproduto deste, utilizado na sua confecção: *fruyta dacucaar* (1490), *açuquar em conseruas* (1494), *açuquer em fruyta* (1514), *fruitas daçucar* (1515), *fruyta daçuquer* (1517), *açuquer em conserua* (1517); *acuquer de melles em comserua* (1514); *frujta daçuquer bramco* (1523) ou *conserva daçuquer bramco* (1523); *mazcabado em comserva* (1514), *mazcabado em frujta* (1514); *melles em comserua* (1514), *frujta de meles* (1523); *conserua descumas* (1517), *escumas em conserua* (1517), *frujta descumas* (1523), *escumas em frujta* (1526), *esqumas em quomserva* (1536); *comserua de rescumas* (1523), *rescumas em conserva* (1534), *resqumas em quomserva* (1536); *conservas finas* (1508) ou *caras em frujta* (1514). Além da indicação do tipo de açúcar ou subproduto usado, os termos especificam ainda o género de conserva (em calda ou fruta seca): *frujta pasada* (1481); *fruyta sequa* (1536); *acuquer em frujta seca* (1514); *acuquer de melles em fru-*

[180] Cf. Gaspar Frutuoso (1984), *Saudades da Terra (1582-1591)*, Liv. I, cap. XXL, Ponta Delgada, Instituto de Ponta Delgada, pp. 175-183. Ainda hoje, em Cabo Verde, há uma importante produção de doces de fruta conservados em açúcar e mel, sendo o mais conhecido o doce de papaia.

*jta seca* (1514); *esqumas em fruyta sequa* (1536); *resqumas em frujta sequa* (1536). As conservas de fruta seca cristalizada são embaladas em caixas ou caixões (caixas grandes) e a fruta molhada (ou conservas em calda) em barris, para exportação. Nas Canárias, apenas encontrámos a forma portuguesa *frutas de açúcar* (1527), para indicar a conserva de frutas em açúcar, e o termo *fruta de confites* (1512).

Nos registos madeirenses surgem os seguintes tipos de conservas: *abobera* (1494), *abobora* (1504); *limões* (1494), *llimões conservados* (1494), *limão* (1649), *limãozinho* (1649); *peras* (1494), *peras pardas* (1504), *pera* (1649), *perada* (1650), *doce de peras* (1705); *pesegos* (1494), *pessegos* (1504), *comserva de pessegos* (1504); *laranjas* (1494), *frol de laranja* (1649); *doce de castanhas* (1705); *batatada* (1670, 1705, 1728, 1743, 1814), doce de batata e açúcar; *nogada* (1762), bolo ou doce de nozes com açúcar ou mel. Na ilha da Madeira, para assegurar o fornecimento das frutas necessárias às conservas, a par dos canaviais e vinhedos, cultivam-se pomares. Em Valência, encontrámos também uma grande variedade de frutas conservadas: *carabasat* (1450), *carabaçat* (1482), *carabaçat candit* (1482), conserva de abóbora; *lima* (1666), conserva de lima; *limons* (1450), *limoncillos* (1666), conserva de limões; *peres* (1450), conserva de pêra; *pomes* (1450), conserva de maçã; *presechs* (1450), *malacoton* (1666), conserva de pêssego; *terongetes* (1450), conserva de laranja verde ou azeda. Na documentação consultada de Canárias, há apenas referência a *conserva de calabacete* (1531), *calabaçate* (1540), denominada com o termo castelhano, e a *conserva de peras* (1531), com grafia portuguesa. Na documentação da Sicília, não registámos denominações de conservas de frutas feitas com mel ou com açúcar ou doces de fruta, mas sabemos que, naquela região, teria existido uma indústria conserveira e uma grande variedade de *conffettura* (da forma latina feminina *confectura*): *confettura di pere, conffettura di pomi, confettura di cedri,* com mel e com açúcar, incluindo *marmelada* (*marmellata* de *marmelo*, do grego *melimelon*, através do latim *melimellu*, maçã doce) com o sufixo *-ata* (correspondente ao sufixo português *-ada*). (Ver glossário de doces *Marmelada*).

Gilberto Freyre refere a existência de uma grande variedade de doces de fruta, hoje, no Nordeste do Brasil, por influência da cultura açucareira portuguesa, que se adaptou aos frutos tropicais, nomeadamente o doce de côco (cocada), doce de goiaba (goiabada), doce de banana, doce de araça, doce de caju, doce de abacaxi, doce de maracujá, doce de jaca, castanha confeitada, caju confeitado, doce de caju em calda e marmelada[181].

[181] Cf. Gilberto Freyre (1997), *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, S. Paulo, Companhia das Letras, pp. 77 e 80.

### 3.2.2. Marmelada

Na Madeira, o nome *marmelada* (1517, 1649, 1705, 1814), *marmelada em conserua* (1517), *marmelada do comfeiteiro* (1523), *pães de marmelada* (1523), *marmelada pequena* (1523), que designa a conserva de marmelo, é recorrente. No Brasil, curiosamente, registámos uma ocorrência do termo *marmeladas* (1618). Hoje, o termo *marmelada* parece ser um portuguesismo, que passa para o espanhol e para o francês para designar todos os doces de fruta em conserva[182]. A marmelada, tal como as conservas, pode apresentar várias designações com palavras compostas, em que o primeiro elemento é *marmelada*, seguido de um complemento nominal de especificação, que indica a qualidade do açúcar ou do subproduto utilizado na sua confecção: *açuquer em marmelada* (1517); *marmelada daçuqre bramco* (1523), *marmelada branca* (1649); *marmelada daçuquer de melles* (1517); *marmelada descumas* (1523, 1536), *marmelada desqumas* (1536), *esqumas em marmelada* (1536); *resqumas em marmelada* (1536). Em Valência ocorre o termo *codony* para designar o marmelo, nas seguintes denominações compostas: *codony candit* (1482), *codony confitat* (1482) e *codonys entregues* (1450), marmelos cristalizados e confeitados partidos ou conservados inteiros.

### 3.2.3. *Casquinha*

Não podemos deixar de salientar ainda as conservas de cascas de fruta ou *casquinha*, principalmente de cidra e de limão, que se desenvolvem na Madeira, conhecida como grande exportadora deste produto, nos séculos XVI e XVII. Este produto, como já vimos, é muito procurado e apreciado pela realeza portuguesa e europeia, mas também para fornecer as embarcações nas grandes viagens marítimas, ajudando a combater o escorbuto. Com a escassez de açúcar, a Madeira abandona em parte as conservas molhadas e mesmo as secas de outros frutos para dedicar-se, quase exclusivamente, à elaboração e exportação de conserva de cidra, que fica a ser conhecida por *casquinha*, porque o doce de cidra é elaborado com a casca do fruto da cidreira, chamada cidrão, em fatias cristalizadas.

Na documentação madeirense consultada, a conserva de cidra é denominada pelo termo *casca* (1649), com a forma diminutiva *cascinha* (1649) e *casquinha* (1650). Os termos compostos *casca seca* (1649), *cazqua sequa* (1649) e *casqua molhada* (1649) indicam o tipo de conserva de *casca*, cristalizada ou em calda. Registámos ainda o termo *casqua do Brazil* (1650) ou *casca de asuqure do Brazil* (1652), termo complexo

[182] Gilberta Freyre refere que os termos *marmelada* e *goiabada*, tal como o termo *mascava*, tornam-se palavras inglesas a partir do Brasil, por serem produtos muito apreciadas e importados pelos europeus. Cf. Gilberto Freyre (1997), *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, S. Paula, Companhia das Letras, pp. 77 e 80.

com complemento de especificação, que indica a origem do açúcar usado na confecção da casca em conserva. O termo *casca* torna-se sinónimo de conserva de fruta. Salientamos ainda a ocorrência do termo *cascas de cidra* (1504), cujo complemento de especificação indica tratar-se de conserva de cascas de cidra. Esta é a *casquinha* mais procurada e mais produzida na ilha da Madeira, apresentando também as denominações: *cidrões* (1494), *çydrões* (1494), *sidra* (1649) e *diaçidram bom* (1504). Este último termo ocorre na documentação valenciana com a forma *dioçitron* (1482), designando a conserva de cidrão ou cascas de cidra, que parece estabelecer uma relação de sinonímia com os termos *citronat* (1482) e *ponsemps* (1450). Em Valência surge o termo geral *crostes* (1482), denominando todas as conservas de cascas de fruta, enquanto, nas Canárias, a conserva de casca de cidrão é denominada *conseruas de diaçitrón* (1527), *conserba de deacitrón* (1531) e *diacitron* (1540). É difícil determinar se este termo, nesta região, teria sido introduzido directamente de Valência ou através da Madeira.

Na documentação valenciana consultada, registámos ainda muitos termos que não conseguimos definir com precisão, como sendo confeitos ou conservas, por exemplo: *dragea* (1482); *datills* (1450), tâmaras confeitadas ou cristalizadas (secas ou em calda); *alosa* (1482); *albarcoques* (1666); *celiandre* (1482); *sindriat* (1450); *pynyonada* (1482), confeito ou conserva de *pinhões*, termo que também ocorre nas Canárias, com a forma *piñonate* (1540). (Ver glossário de doces).

## 4. Aguardente de cana

A primeira atestação do termo *agoardente* (1649) ocorre na documentação madeirense, em meados do século XVII, juntamente com o termo derivado *aguardenteiros* (1652), que parece designar os fazedores de aguardente[183]. No Brasil, o termo *agua ardente* (1711) surge ainda como forma composta sem aglutinação. (Ver glossário *Aguardente de cana*). Nesta região, registámos a primeira atestação do termo de origem árabe *lambique* (1711), forma com supressão da vogal inicial da palavra, que designa o aparelho de destilação de aguardente de cana. No Brasil, encontrámos também a primeira atestação do verbo *estillar* (1711), forma com supressão do *d-* inicial, de *destilar*, para denominar a operação de destilação do sumo da cana, realizada no alambique, para fazer aguardente. Na Madeira, a primeira atestação destes termos surge, a partir da segunda metade do século XIX, com o desenvolvimento das fábricas de destilação de aguardente de cana. (Ver glossário de termos gerais *alambique* e *destilar*). Não encontrámos referências ao fabrico de aguardente de cana no Mediterrâneo nem nas Canárias.

[183]Não sabemos exactamente se se trata de aguardente de cana ou de vinho, mas será provavelmente aguardente de cana, por surgir juntamente com outros termos açucareiros, embora na época, o vinho predominasse já na ilha, com a crise do açúcar madeirense devido à concorrência do açúcar do Brasil.

## 5. Conclusão

As técnicas de fabrico do açúcar, principalmente a cristalização e a purga em formas de barro, originando os pães de açúcar, produz diferentes qualidades de açúcar, uma vez que o pão de açúcar é dividido em quatro partes: a cara da forma, correspondente ao açúcar branco e fino; a segunda parte da forma com açúcar menos branco; a terceira parte de *açúcar mascavado* (com restos de mel ou açucar mal purgado) e a quarta e última parte da forma, denominada *cogulhos*. Além destas qualidades de açúcar, existem diferentes tipos de açúcar: o *açúcar de canas*, *açúcar principal* ou *macho*; o *açúcar de mel*, *açúcar de panela*, *retame* ou *açúcar batido*; o *açúcar de escumas*; o *açúcar de rescumas*; o *açúcar refinado* de várias cozeduras; o *açúcar candi* em grandes cristais e o *açúcar quebrado* ou *açúcar de refugo*. Os açúcares são ainda denominados pelo seu estado: *açúcar velho* e *açúcar novo*, *açúcar bom*, *açúcar limpo* ou *açúcar purgado*, *açúcar quebrado* ou *açúcar em pó*. Não podemos esquecer também a importância dos subprodutos do açúcar: *mel*, *melaço*, *remel*, *escumas*, *rescumas*, *netas* e *rapaduras*.

Os diferentes tipos de açúcar, principalmente os açúcares *branco*, *candi* e *refinado*, são utilizados na medicina e farmacopeia pelos árabes, que também desenvolvem uma verdadeira arte de confecção de doces. Por isso, a indústria de confeitos e conservas, derivada da produção açucareira, apresenta muitos termos de origem árabe que designam confeitos, nomeadamente *alfenim* e *alféloa*. A indústria conserveira madeirense torna-se famosa em toda a Europa e os seus produtos são muito procurados pelos mercadores e embarcações portuguesas, principalmente as conservas de frutas em particular a *casquinha* (casca de cidra ou cidrão), também denominada *diacidrão*.

O açúcar, inicialmente, era usado como elemento farmacêutico e como especiaria de luxo, juntamente com outras especiarias, na culinária (em pratos doces). No entanto, não cabe no âmbito deste trabalho o estudo das fontes farmacêuticas nem culinárias, onde também surge terminologia dos produtos açucareiros. É o caso dos tratados e livros de cozinha portuguesa e espanhola, como por exemplo: o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* e o tratado castelhano denominado *Arte de reposteria* de 1747. Com o consumo do chá, do chocolate e do café, o açúcar torna-se cada vez mais um ingrediente indispensável, alargando-se e generalizando-se o seu consumo e uso, deixando de ser um produto de luxo.

# Parte 2

## Terminologia e tecnologia actuais da produção açucareira

# Capítulo 3

## Da terminologia e tecnologia históricas do açúcar de cana à actualidade

## Da terminologia e tecnologia históricas do açúcar de cana à actualidade

*Fabrico melado*
*Que fabricas tu?*
*Eu faço garapa.*
*Que fabricas tu?*
*Fabrico restilo.*
*Que fabricas tu?*
*Sou da rapadura.*

Carlos Drummond de Andrade, *Boitempo*, 1968.

### 1. A tecnologia mediterrânica: Sicília, Valência e Granada

Na Sicília, a produção açucareira é introduzida pelos árabes e, depois do domínio normando, continua até finais do século XVII. Galloway[184] diz-nos que os árabes invadem a Sicília em 655, mas só a dominam completamente em 877, e apenas existe registo de exportação de açúcar da Sicília a partir do ano 900. A tecnologia siciliana do *trappeto* resulta da adaptação das técnicas mediterrânicas do azeite e do vinho à produção açucareira, nomeadamente o antigo moinho de azeite de pedra vertical e a prensa de azeitonas. O arabismo *mazara* que, na Sicília, num documento de 1176, designa o moinho de cana-de-açúcar, é substituído pelo termo greco-latino *trappitu* (1348), com a forma *trappeto* (em 1405). O moinho de açúcar é uma *macina* constituída por uma grande roda ou mola de pedra vertical, accionada pela força de animais ou da água, que esmaga a cana. A *molam fraxum* gira à volta de um eixo e corre sobre uma grande pedra redonda (*mola curruturi*)[185]. Na Sicília, registamos o termo *trappito di macina*, em 1475, que refere um moinho de pedra vertical movido a água, por oposição ao termo simples *trappetu* de tracção animal. As canas, depois de esmagadas na *macina*, são introduzidas em sacos para serem espremidas na prensa, tal como acontecia com as azeitonas.

As regiões da Sicília e de Valência foram reconquistadas aos árabes desde muito cedo, estando estreitamente relacionadas entre si, antecipando-se nos empréstimos greco-latinos. Assim, enquanto a indústria açucareira andaluza continua sob o domínio árabe, até finais do século XV, com predomínio dos arabismos, a cultura açucareira da Sicília e de Valência tende a reduzir alguns arabismos que tinha incorporado, substi-

[184] Cf. J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry: an historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 34.
[185] Sistema semelhante ao do moinho de cereais.

tuindo-os por elementos latinos ou greco-latinos. Deste modo, na Sicília, o termo árabe *mazara*, que, durante o domínio árabe, denominava o moinho de açúcar e o moinho de azeitonas, fica depois reduzido à indústria do azeite (de origem greco-latina), enquanto o nome greco-latino *trappetum*, que designava o moinho de azeite, se especializa na indústria açucareira (de origem oriental), denominando o moinho de açúcar. Em Valência também encontrámos a forma *trapig* para designar o mesmo conceito e o termo *almazara* (forma do hispano-árabe com aglutinação do artigo *al-* ao nome *mazara*) para denominar o moinho de azeite. Na Madeira, o moinho de açúcar, desde muito cedo, é designado pelo termo greco-latino, com a forma *trapicha de bestas*. Enquanto, em Canárias, em vez do termo *trapiche*, ocorre a unidade terminológica *engenio de bestias* (1501). Na Andaluzia, o mesmo conceito é denominado pelo termo de origem árabe *aduana*, e só mais tarde pelo termo *trapiche* e *engenho trapiche*, sendo o moinho de azeite também denominado pelo termo hispano-árabe *almasera*. As formas do hispano-árabe *almazara* e *almasera*, com aglutinação do artigo *al-*, são formas independentes da forma siciliana *mazara*[186].

A ilustração de Stradamus mostra-nos a manufactura do açúcar, na Sicília, no século XVI. A imagem reproduz a indústria açucareira siciliana da segunda metade do século XVI, cerca de 1570, apresentando em primeiro plano a limpeza e o corte da cana em pedaços, antes de ser esmagada na moenda, uma roda de pedra vertical movida a água. Embora esta não seja visível na ilustração, sabemos que os árabes desenvolvem o engenho de água na Sicília, continuando a moer a cana com a pedra molar vertical. Depois, os resíduos da cana esmagada são colocados em sacos e levados para a prensa, accionada pela força humana, para extrair todo o sumo que é conduzido para as caldeiras, onde se coze, sendo espumado, batido e colocado em formas de barro cozido para cristalizar. A ilustração mostra-nos todas as operações de transformação pré-industrial da cana-de-açúcar. Assim, a moenda da cana realiza-se em três fases: corte das canas em pedaços, esmagamento das canas pelo moinho e espremedura ou compressão das canas na prensa. O sumo da cana, extraído na moenda e na prensa, é cozido em dois recipientes, provavelmente uma caldeira para a purificação e defecção e uma tacha para o cozimento e concentração. A purgação corresponde a três operações conexas: colocar o açúcar nas formas, purgá-lo com barro e secar os pães de açúcar, depois de retirados das formas.

[186] Não registámos este termo na documentação histórica madeirense, por não existir produção de azeite na ilha da Madeira, mas na língua portuguesa existe a palavra *almajarra* ou *almanjarra* para denominar a viga do moinho de cereais (movido a água) e, em Cabo Verde, o pau do trapiche movido por bois.

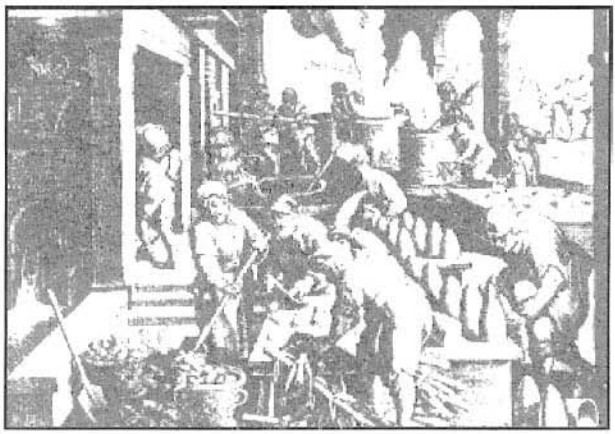


*Fig. 1 – Engenho de açúcar siciliano da segunda metade do século XVI.*
*Fonte: Straet 1600: fig. XIII.*

Como podemos ver na imagem, a maior eficiência do moinho de água para esmagar a cana não elimina a segunda fase de extracção do sumo da cana na prensa. Utilizam-se dois tipos de moinhos: o de cereais, movido a roda de água e o de prensas, movido a força humana. Galloway descreve os dois tipos de prensa utilizados no Mediterrâneo: a de viga, trave de metal ou pedra e a de parafuso ou instrumento de apertar e comprimir a cana.

The final extraction of the juice was carried out by either beam or screw presses. A beam press consisted of a large heavy wooden beam or tree trunk to which was attached a smaller beam with a hammer-head: the main beam was winched or screwed down so that the hammer-head pressed on the cane placed beneath on a stone surface. A screw press consisted of a series of boards, one atop the other. Cane was inserted between the boards, and the whole tightened by the turning of a screw or screws[187].

Lippman e Deerr atribuem a invenção do moinho de cilindros, inovação fundamental na tecnologia da indústria açucareira, a Pietro Speciale, na Sicília, em 1449[188]. No entanto, Moacyr Pereira, no seu estudo realizado em Palermo sobre a origem dos cilindros na moagem da cana[189], conclui que, nos engenhos sicilianos, ainda não existe a técnica de eixos na moenda. Galloway também refere que a tecnologia do açúcar não sofre evoluções no Mediterrâneo:

---

[187] J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 37-38.

[188] Cf. Noel Deerr (1949-1950), *The history of sugar*, 2 vols, London, Chapman and Hall e Edmund O. von Lippmann (1941-1942), História do açúcar (Tradução de Rodolfo Coutinho), 2 vols, Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álcool.

[189] Cf. Moacyr Soares Pereira (1955), *A origem dos cilindros na moagem da cana: investigação em Palermo*, Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álccol.

In contrast to experimentation in cultivation, the milling and manufacture of sugar in the medieval Mediterranean changed little. (...) The mills and presses used to extract the juice from the cane were adapted from those already used around the Mediterranean to mill flour, to extract oil from olives or to crush grapes and other fruits[190].

O autor indica que a cana é cortada e esmagada entre duas pedras ou por uma grande roda de pedra vertical, movimentada por homens ou animais, técnica levada para a América:

The edge-runner was widely used around the Mediterranean to crush olives, nuts and even mineral ores and had a long life in the sugar industry, for it was taken to the New World where it continued in use until the early seventeenth century[191].

Segundo Galloway, a única grande inovação tecnológica ocorrida no Mediterrâneo é o sistema do moinho movido com força hidráulica, para esmagar a cana, desenvolvido pelos árabes, o que não dispensa a necessidade da prensa. Trasselli também refere a inexistência de evoluções na produção açucareira siciliana:

La cultura della canna e la cottura dello zucchero sembra che non abbiano fatto un solo passo avanti dal XII al XVII secolo, salvo l'uso della calce e del sapone che è provato alla fine del sec. XVII ma di cui non si può negare in via assoluta l'uso anche nei secoli precedenti[192].

Em relação a Valência, sabemos que esta região recebe a cultura açucareira siciliana. De acordo com Pérez Vidal, «la región valenciana, reconquistada dos siglos y medio antes que la zona cañera andaluza, se anticipa mucho a esta en la forjación del léxico azucarero hispánico; sobre todo de los términos de origen románico.»[193]. Segundo este autor, na região de Valência, desenvolve-se uma cultura açucareira românica, a partir da Sicília, pois existe um claro paralelismo entre a história, as técnicas e os termos das produções açucareiras siciliana e valenciana.

A incorporação da Sicília na coroa de Aragão, em fins do século XIII (1283), conduz ao desenvolvimento da produção açucareira em Valência, com a importação de mestres de açúcar e, consequentemente, técnicas e termos açucareiros sicilianos. Segundo Pérez Vidal[194], embora o cultivo da cana e o fabrico de açúcar tenham sido introduzidos em Valência muito mais tarde do que no sul da Península pelos árabes, a

[190] J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 37.
[191] Idem, *ibidem*.
[192] Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 15.
[193] J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, p. 65.

região valenciana (reconquistada dois séculos e meio antes da zona açucareira andaluza), antecipa-se muito em relação àquela, principalmente no desenvolvimento do léxico açucareiro hispânico (sobretudo os termos de origem românica). Por isso, em Granada, encontrámos muitos termos de origem árabe, como por exemplo: *alife* e *aduana*, surgindo mais tarde os termos românicos concorrentes, a partir de Valência ou mesmo das ilhas atlânticas, Madeira e Canárias.

Na Espanha cristã, a descrição mais detalhada que temos da indústria açucareira é a da *Crónica de Valência*, datada de 1564, do valenciano Martin de Viciana[195]. Graças às suas informações, podemos conhecer as diferentes operações de extracção do sumo da cana, as operações de cozedura e as profissões desta actividade. Na Sicília e em Granada, o processo parece ser o mesmo ou muito semelhante, como nos indicam alguns documentos dos séculos XV e XVI. Carmen Barceló e Ana Labarta[196] encontram fortes relações entre o léxico técnico das indústrias siciliana e espanhola. Deste modo, sublinham o parentesco evidente entre as palavras *trappitu*, na Sicília, *trapig*, em Valencia, e *trapiche*, em Granada, resultante da relação entre a Sicília e Espanha. Apesar da grande fama que o açúcar de Valência tem, nos séculos XV e XVI, os autores árabes não referem plantações de cana no levante espanhol. A citação mais antiga data de 1395, onde se refere «un moulin à sucre» na zona de Oliva, e a mais tardia parece ser a de Mayans, em 1766, que, ao descrever o engenho de Oliva, indica a existência de *bigas* chamadas *muelas*, onde se voltam a passar as canas já moídas. Parece, pois, tratar-se de um moinho de dois rolos horizontais ou já da tecnologia de três cilindros verticais que dispensa a prensa.

Pérez Vidal[197] defende que a invenção técnica dos cilindros é o resultado da revolução mecânica renascentista e afirma que, se esta inovação tivesse surgido na Sicília, ter-se-ia desenvolvido rapidamente no Mediterrâneo, o que não se verifica, principalmente em Valência, onde as pedras molares se conservam até muito tarde, pois a introdução do moinho de cilindros só ocorre em fins do século XVII ou na primeira metade do século XVIII, coincidindo com o fim da actividade açucareira no Mediterrâneo. Este facto impede o desenvolvimento destas inovações técnicas, ao contrário das ilhas atlânticas e da América, onde esta inovação está associada ao desenvolvimento da produção açucareira.

Em Granada, temos uma cultura açucareira de forte influência árabe. A primeira referência ao cultivo de cana-de-açúcar surge no chamado *Calendário de Córdova*, data-

[194] Idem, *ibidem*.

[195] Cf. Carmen Barceló e Ana Labarta (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquées*, vol. XXXV, pp. 175-193.

[196] Cf. Idem, *ibidem*.

[197] Cf. J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, p. 65.

do de 961, mas o início da indústria é certamente anterior, provavelmente do início do século X ou mesmo do século IX. Barceló e Labarta[198] referem o agrónomo sevilhano Abû-l-Khayr (meados do século XI), citado por Ibn al-'Awwâm (no século XII), que informa da necessidade de um moinho e uma prensa, um lugar para cozer o sumo extraído e um reservatório para a cristalização do açúcar. Não sabemos se estas etapas de fabricação do açúcar descritas resultam da actividade dos árabes na Andaluzia ou se referem a actividade no Oriente. Pois, na Andaluzia, não temos nenhuma alusão à tecnologia de extrair o sumo da cana antes de 1516, data das *Ordenanças Municipais de Almuñecar*. Em Granada, o primeiro termo que registámos para designar o moinho de cana-de-açúcar foi o nome de origem árabe *aduana* (1521), surgindo depois os termos românicos: *ingenio* (1567), distinguindo-se de *trapiche* (1591), a partir da segunda metade do século XVI[199]. O termo *aduana* surge ainda, na mesma região, num documento de 1621, com a forma plural *aduanas*, como sinónimo de *ingenios*.

O Museu Pré-industrial do Açúcar da Casa de la Palma, em Motril, reconstituição de um antigo engenho do século XVI, que tivemos a oportunidade de visitar, permite-nos reconstituir a tecnologia dos engenhos manufactureiros de açúcar de finais da Idade Média até aos últimos anos da Idade Moderna e a documentação reunida no Arquivo Histórico de Motril dá-nos conta da terminologia utilizada nesta região açucareira. O engenho da Palma é constituído por um *corral* ou *palacio*, onde se depositam e limpam as canas, pela *molienda* ou quarto do moinho, onde está a máquina utilizada para espremer as canas. Primitivamente, esta máquina era constituída por pedras molares que esmagavam as canas, apresentando, em 1641, duas rodas horizontais movidas por mulas. Segue-se a casa ou quarto das prensas (de viga), com a função de prensar o bagaço saído do moinho. Segundo informação de Domínguez García, o engenho da Palma tinha quatro prensas: «dos de recibo y dos de recargo; constittuidas por vigas de madera con una longitud aproximada de 20 metros»[200]. Trata-se da mesma prensa que, no Mediterrâneo, é utilizada para prensar as azeitonas no fabrico de azeite e as uvas para fazer o vinho.

[198] Cf. C. Barceló e A. Labarta (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquées*, vol. XXXV, pp. 175-193.

[199] Cf. Idem, *ibidem*.

[200] Cf. Manuel Dominguez Garcia, «Museo Preindustrial de la caña de azúcar», *Cuadernos de Patrimonio Histórico-Artístico de Motril*, 6, Motril, Ayuntamiento de Motril.

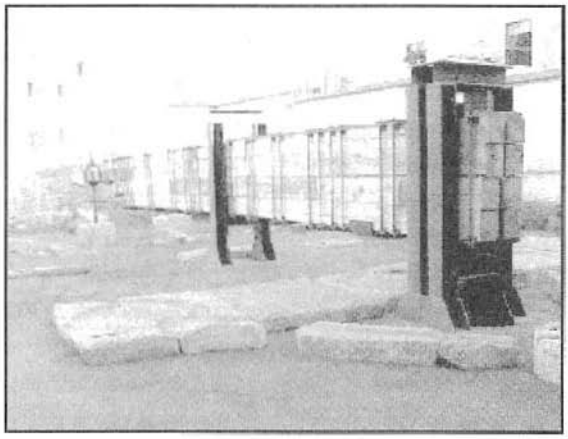


*Fig. 2 – Reconstituição da prensa do engenho da Palma, em Motril.*

A reconstituição do engenho da Palma, em Motril, mostra-nos que o sumo das canas é conduzido das prensas através de calhas ou canais de pedra para a *cozinha*, onde há duas caldeiras de xarope, seis caldeiras de melar e duas tachas. Seguem-se os quartos para branquear ou purgar o açúcar e os *palacios* ou armazéns das canas e um *corral* para depositar o *bagazo*.

Domínguez Garcia[201] diz-nos que, em Motril, entre os séculos XVI e XVIII, o *engenho real* se distingue do *engenho trapiche*. O primeiro mói a cana-de-açúcar num moinho de pedra vertical ou de duas rodas horizontais paralelas, enquanto o segundo é constituído por um moinho de três rodas verticais, inovação tecnológica no fabrico do açúcar de cana, desde meados do século XVII, sendo que os dois tipos de moinhos podem ser movidos por força animal ou hidráulica. O engenho da Palma, pela sua tecnologia, é um *engenho real* que, inicialmente, apresenta pedras molares para triturar a cana, sendo depois substituídas por cilindros horizontais[202].

Apesar dos sinais de crise, em Motril (Granada), o açúcar de cana persiste até hoje, pois ali ainda sobrevive uma fábrica de açúcar e outras fábricas produzem álcool e aguardente para o fabrico de rum.

## 2. A tecnologia desenvolvida na ilha da Madeira

Uma das questões da história e tecnologia do açúcar, que mais polémica tem ger-

[201] Cf. Idem, *ibidem*.

[202] Em meados do século XVI, havia oito engenhos produzindo açúcar na cidade de Motril. A forte crise açucareira, desde a segunda metade do século XVIII, conduz ao desaparecimento dos engenhos de Motril. A indústria açucareira volta à região com a revolução industrial, no século XIX, tal como acontece na Madeira e nas Canárias.

ado, prende-se com a evolução da moenda da cana-de-açúcar, mais concretamente a passagem do trapiche de mó de pedra vertical ao engenho de cilindros ou eixos de madeira. Afastada a hipótese inicial do engenho de eixos ser uma inovação técnica mediterrânica, a historiografia castelhana atribui esta inovação a Gonzalo de Veloza, que teria apresentado o seu invento em 1515, na ilha de S. Domingos. Outros apontam para a origem chinesa do engenho de dois cilindros, partindo dos estudos sobre a história do açúcar no Oriente, nomeadamente na Índia e na China, onde encontramos a mais antiga referência a esta tecnologia, usada para descaroçar o algodão e para o fabrico de papel, que teria chegado à Europa, a partir de meados do século XV, generalizando-se a partir de princípios do século seguinte. Galloway[203] é um dos especialistas que mais defende esta aportação chinesa ao Ocidente, por via dos portugueses, a partir do século XVI, salientando que a tecnologia dos eixos para moer a cana-de-açúcar não existe nos engenhos do Mediterrâneo e que o primeiro registo e ilustração do novo moinho surge no Perú e no Brasil, por volta de 1610.

A tecnologia primitiva da produção açucareira, na ilha da Madeira, é constituída pelo *lagar* e *alçaprema* (prensa manual) e por *trapichas de bestas*, moinho com uma mó de pedra vertical movida por animais, correspondendo ao *trappetum* do Mediterrâneo, resultante da adaptação da tecnologia do vinho e do azeite ao açúcar. Assim, a moenda dos primitivos engenhos de cana-de-açúcar é semelhante aos moinhos de cereais, com duas pedras molares ou mós, que ainda hoje existem para moer o milho, nas zonas rurais da Madeira e em muitas outras regiões portuguesas[204]. A prensa utilizada para espremer a cana, depois de esmagada, também ainda hoje é utilizada, nestas regiões, para espremer o bagaço da uva e da azeitona, depois de pisada, extraindo totalmente o seu sumo em lagares, na produção familiar ou caseira[205].

[203] J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 37.

[204] Cf. João Adriano Ribeiro, Lourenço Freitas e José Fernandes (1995), *Moinhos e águas do Concelho de Santa Cruz*, Santa Cruz, Câmara Municipal de Santa Cruz.

[205] Encontramos ainda esta tecnologia primitiva numa descrição da memória de um informante que refere a existência até recentemente, em Ponta Delgada (concelho de S. Vicente, na ilha da Madeira), da técnica de fabrico de mel de figos com uma grande roda de pedra de espremer uvas, movida pela força humana, usada para esmagar os figos. Estes, depois de esmagados, são prensados em sacos com o peso de pedras. O líquido extraído é cozido e concentrado em tachas de cobre de fazer mel, colocadas sobre um lar de pedras ao ar livre, onde um trabalhador coloca lenha e controla o fogo até o mel ficar no ponto, usando-se o processo primitivo de fabrico de mel de cana nos engenhos. Ainda hoje encontramos, na Madeira, o chamado lagar tradicional madeirense de fuso, em que se usa o peso das pedras para espremer as uvas, depois de esmagadas no lagar.

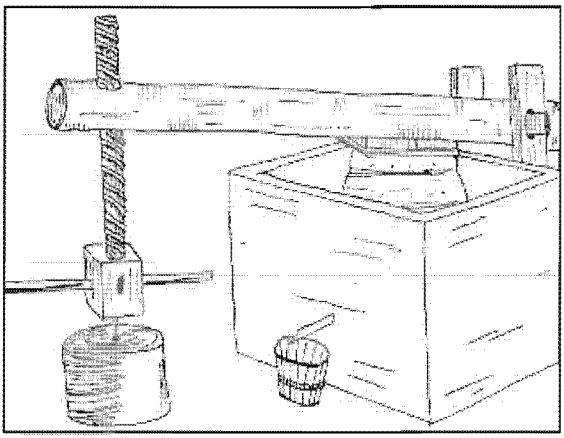


*Fig. 3 – Reconstituição da alçaprema ou lagar-almanjarra primitiva da Madeira.*
*Fonte: Ferreira de Gouveia, «O açúcar da Madeira», Revista Atlântico nº4, 1985: 265.*

Eduardo Pereira, em *Ilhas de Zargo*, apresenta uma reconstituição do primitivo trapiche de madeira usado no arquipélago madeirense, em que parece confundir a *alçaprema* com os *trapiche*, apresentando já um engenho com três cilindros verticais de entrosas, que só surge mais tarde no Brasil. O autor afirma:

Nos tempos primitivos as canas eram espremidas em alçapremas (ou trapiches), em engenhos muito rudimentares, sendo os cilindros destes construídos algumas vezes de grossos troncos de til (...) Da Madeira saíram trapiches para todas as terras descobertas e colonizadas por portugueses em África, nas ilhas do Atlântico e no Brasil (...) No Maranhão e noutras partes do Brasil diz-se que ainda se fabrica açúcar pelo processo dos primitivos engenhos da Madeira[206].

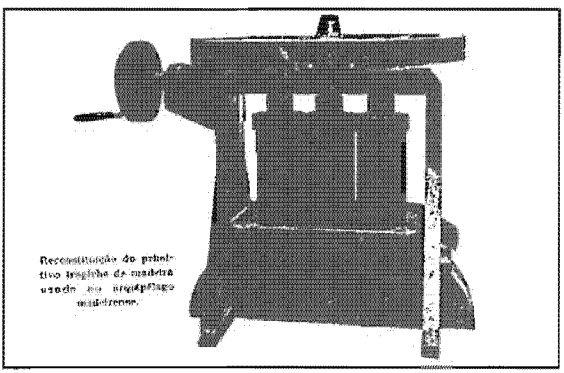



*Fig. 4 – Reconstituição da alçaprema ou trapiche primitivo da Madeira.*
*Fonte: Eduardo Pereira, Ilhas de Zargo, vol. II: 252.*

[206] Eduardo Pereira (1989), *Ilhas de Zargo* (4ª edição), vol. II, Funchal, p. 542.

A ilha da Madeira desempenha um papel fundamental na transplantação da cultura açucareira do Mediterrâneo para o Atlântico. Segundo Alberto Vieira, «Foi na Madeira que a cana-de-açúcar iniciou a expansão atlântica. Aqui surgiram os primeiros contornos sociais (a escravatura), técnicos (engenho de água) e político-económicos (trilogia rural) que materializaram a civilização do açúcar.». Assim, referindo S. Greenfield, o mesmo autor afirma que a ilha da Madeira foi o elo de ligação entre o «Mediterranean sugar production» e a «Plantation Slavery» americana[207]. Como nos diz Galloway:

The organization of the Mediterranean industry, as it evolved during the fourteenth and fifteenth centuries, heralded the organization of the Atlantic and American colonial industries. Indeed, the Mediterranean sugar industry can be seen as a school for the colonizers of Madeira, the Canaries and tropical America[208].

Contudo, Galloway afirma que, na Madeira, não se verificam inovações técnicas importantes, uma vez que, mesmo depois de surgirem os engenhos de água, continuam os moinhos de cana rudimentares:

If in its pattern of land tenure the sugar industry of Madeira was reminiscent of that of the Mediterranean, so it was also in the technology of its sugar mills. In this regard there is no evidence of any technological innovation having taken place on the island. In the early years, the cane was crushed in very rudimentary mills, known as *alçapremas* that consisted of two rollers one set upon the other that were turned by hand. They did not entirely disappear when later entrepreneurs with some capital behind them built larger mills powered by animals or water[209].

Segundo Trasselli, na Madeira e nas Canárias, teria existido, desde o início da produção açucareira, uma tecnologia mais avançada, em que a cana é espremida entre dois cilindros de madeira, o que leva este autor a duvidar de que a ilha da Madeira tenha recebido a tecnologia do *trappeto* siciliano. Trasselli escreve:

All'origine siciliana delle canne di Madera si oppone un fatto tecnico : in Sicilia sino a tutto il sec. XIX si usò spremere la canna riducendola in poltiglia in frantoi identici a quelli per le olive, mediante una pesante mola di pietra; a Madera si usarono invece gli engenhos costituiti da due cilindri di legno che prestissimo sostituirono i primi alçapremas o presse manuali simili a torchi; (...) gli engenhos erano due cilindri di legno, prima orizzontali e sovrapposti, poi verticali (...). Lo strumento per l'estrazione del

[207] Cf. Alberto Vieira, «A Madeira na história e expansão da cultura e tecnologia da cana-de-açúcar», www.ceha-madeira.net/avieira/sugar.
[208] J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 32.
[209] Idem, *ibidem*, p. 53.

succo è dunque simile a quello poi in uso in America (piú tardi a tre cilindri, imitato dal Vaccaro) e non alla mola siciliana; a me pare che se la canna madeirense fosse provenuta dalla Sicilia avrebbe recato con sé anche i procedimenti tecnici (...)[210].

Como refere Trasselli, desde muito cedo ter-se-ia desenvolvido, na ilha da Madeira, uma nova tecnologia de dois cilindros horizontais de madeira, que terá sido transplantada para a América, onde passa a três cilindros verticais de madeira, sendo depois revestidos de ferro.

David Ferreira de Gouveia[211] apresenta a evolução do moinho de dois eixos como resultado do invento do madeirense Diogo de Teive, em 1452, no seu engenho de água. Infelizmente, não temos nenhuma descrição das técnicas utilizadas neste engenho, nem nos engenhos de açúcar da Madeira e de Canárias, dos séculos XV e XVI, que nos permita saber se utilizam já um sistema de dois eixos. O engenho de água tem a vantagem de ocupar menos mão de obra e duplicar a produção. Segundo este autor, o engenho madeirense de Diogo de Teive apresenta já uma técnica açucareira diferente da primitiva, tradicional ou rudimentar, em que os eixos de madeira substituem a mó de pedra vertical do engenho siciliano, afirmando que, se não foi ele, outro madeirense, mais ou menos nessa época, terá desenvolvido o moinho de eixos ou cilindros, sendo o primeiro aparelho específico para a moenda da cana-de-açúcar, deixando de ser necessário cortar a cana em pedaços. Embora, na Sicília, já existissem os engenhos de água, a moenda era constituída por pedras molares ou mó vertical, movida por animais ou por água. Na Madeira, aliada à tecnologia hidráulica, terá surgido uma nova tecnologia própria para a extracção do sumo da cana, entre dois cilindros de madeira horizontais, provavelmente já no primeiro engenho hidráulico construído na ilha, «hum emgenho daugua» de Diogo de Teive, referido na carta de autorização para a sua construção, em 1452[212]. O uso da força hidráulica e dos eixos, embora ainda não dispensem a prensa, parecem corresponder ao desenvolvimento da produção açucareira madeirense.

Ferreira de Gouveia[213],ao referir o inventário do *Testamento de António Teixeira* de 1535, onde se descreve um engenho movido a água com rodas e eixos, duas caldeiras e duas tachas, entre outros instrumentos, indica tratar-se de um engenho com grande capacidade de produção açucareira, pois os eixos, segundo o autor, constituem uma grande inovação técnica madeirense. Ferreira de Gouveia refuta as hipóteses desta invenção ter origem siciliana e do seu inventor ser Gonzalo de Veloza, oriundo de

[210] *Carmelo Trasselli (1982), Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 249, nota 20.
[211] Cf. David Ferreira de Gouveia (1985), «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº 4, Funchal, pp. 260-272.
[212] Cf. L. F. Cardoso de Sousa Melo (1972), «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XV, Funchal, DRAC, p. 8.
[213] Cf. David Ferreira de Gouveia (1985), «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madereinse (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº4, Funchal, pp. 260-272.

Canárias, que teria introduzido os eixos de moer cana na Hispaniola (ilha de S. Domingos), por volta de 1515, pois esta inovação já existiria na Madeira, donde teria passado para Canárias. O autor também refuta a hipótese desta nova técnica de extracção do sumo da cana ter origem ou influências orientais, uma vez que, antes de 1485, já se moía com eixos na Madeira, afirmando tratar-se de uma invenção técnica madeirense, pois a primeira atestação do termo *eixos*, na Madeira, ocorre num documento de 1485, em que D. Manuel isenta da dízima «quaesquer teyxos que forem necesarios para eyxos esteos cassas latadas dos enjenhos e tapumes (...)»[214]. O autor refere ainda que, no Brasil, o primeiro documento conhecido onde ocorre este termo é uma escritura de venda do engenho de N. S. dos Prazeres (Recife) de 1577, descrevendo «o engenho coberto de telha com três gangorras e as rodas e eixos.»[215]. O autor afirma que o engenho de três eixos surge mais tarde no Brasil, sendo considerado também uma invenção portuguesa, inegavelmente ligada aos madeirenses aí radicados. O mesmo autor salienta o facto do engenho de António Teixeira, em 1535, apresentar já duas tachas, ao contrário dos engenhos primitivos que têm apenas uma, o que parece indicar grande capacidade de extracção do sumo da cana, acrescentando que, hoje, nos engenhos rudimentares (sobretudo de *rapadura*), do Nordeste brasileiro ainda se usa apenas um tacho.

Alberto Vieira concorda com os argumentos apresentados por Ferreira de Gouveia e acrescenta outras evidências desta inovação técnica madeirense do século XV, nomeadamente o facto de, em 1477, Álvaro Lopes ter autorização do capitão do Funchal para fazer «hum enjenho de fazer açúcar que seja de moo ou d'alçapremas ou doutra arte (...) o qual enjenho sera d'augoa com sua casa e casa de caldeiras (...)»[216] , em que a expressão *doutra arte* parece referir a nova tecnologia da moenda de dois eixos. O autor refere também que, em 1485, D. Manuel isenta da dizima «quaesqueer teyxos que forem necesarios para eyxos»[217] e que Valentim Fernandes, em 1505, informa que o pau branco é usado no fabrico de «eixos e perafusos pera os enjenhos de açúcar.»[218]. O mesmo autor indica ainda um documento de 1546, que refere a existência de um engenho com eixos nas fazendas de Manuel Damil em Câmara de Lobos, onde se declara: «aquelle anno mandou fazer a roda nova por ser velha a que estava e não aproveitar para servir e os eixos servirem hum anno (...)»[219]. Alberto Vieira também cita o inventário de bens do engenho de açúcar de António Teixeira, no

[214] Cf. L. F. Cardoso de Sousa Melo (1972), «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XV, Funchal, DRAC, p. 150.

[215] Cf. David Ferreira de Gouveia (1985), «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº 4, Funchal, p. 272.

[216] Cf. Alberto Vieira (2000), «A Madeira, a expansão e a história da tecnologia do açúcar», *História e tecnologia do açúcar*, Funchal, CEHA, p. 18.

[217] Cf. L. F. Cardoso de Sousa Melo (1972), «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XV, Funchal, DRAC, p. 150.

[218] Cf. J. Pereira da Costa (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, Lisboa, Academia Portuguesa da História, p. 142.

[219] Cf. Alberto Vieira (2000), «A Madeira, a expansão e a história da tecnologia do açúcar» *História e tecnologia do açúcar*, Funchal, CEHA, p. 7-27.

Porto da Cruz, datado de 1535, em que são referidos como aprestos: «(...) rodas, eixos, prensas, fornalhas (...)»[220]. O facto de ocorrer, neste testamento, o termo *eixos* em vez de *mó*, leva Alberto Vieira a considerar a hipótese de estarmos já perante a tecnologia de dois cilindros de madeira para esmagar a cana, que ainda não dispensa a prensa. O mesmo autor chama ainda a atenção para o facto de os primeiros engenhos construídos no Brasil, mais propriamente em S. Vicente, serem de eixos e terem sido feitos por carpinteiros madeirenses[221].

Alberto Vieira[222] defende que, na Madeira, o desenvolvimento da produção açucareira em grande escala está associado ao desenvolvimento técnico do engenho de cana-de-açúcar. O mesmo autor refuta a hipótese da origem siciliana do moinho de dois eixos de madeira horizontais e a hipótese que atribui a invenção deste a Gonzalo de Veloza, na Hispaniola, assim como a hipótese da nova técnica de eixos ter origem oriental, ou seja, ter influência directa da Índia ou da China, uma vez que as primeiras referências à tecnologia dos eixos, na Madeira, são anteriores à primeira viagem de Vasco da Gama. Sendo assim, é na Madeira que encontramos a mais antiga referência a esta tecnologia e será a partir dali que esta se difundirá para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, onde os primeiros engenhos de eixos construídos foram feitos por madeirenses. No entanto, o mesmo autor salienta que, se considerarmos a descrição de Giulio Landi[223] como um testemunho fidedigno, que, por volta de 1530, ainda menciona uma mó movida a água, ou seja, a tecnologia mediterrânica do azeite para esmagar a cana, temos de questionar as referências avulsas da documentação que atestam o uso de eixos, nos engenhos da Madeira, a partir de 1485.

O Conde Giulio Landi, na sua descrição da ilha da Madeira, em 1530, regista a tecnologia mediterrânica primitiva de pedras molares ou mó vertical movida a água, na extracção do sumo da cana para fazer o açúcar:

Os lugares onde com enorme actividade e habilidade se fabrica o açúcar estão em grandes herdades, e o processo é o seguinte: primeiramente, depois que as canas cortadas foram levadas para os lugares acima referidos, põem-nas debaixo de uma mó movida a água, a qual, triturando e esmagando as canas, extrai-lhes todo o suco. Aqui há cinco vasos postos por ordem para cada um dos quais o suco saído das canas passa através dum cano. Depois de levado para o primeiro vaso, deixam-no ferver durante um certo tempo em ebulição, depois, passando para os outros vasos, com fogo brando, dão-lhe com habilidade a cozedura, de modo que chegue a espessura tal que, posto depois em formas de barro, possa endurecer. A espuma que se forma ao cozer

[220] Cf. «Testamento de António Teixeira de 1535», in *A Flor do Oceano*, nº259, 7 de Outubro de 1865, p.2.
[221] Cf. Alberto Vieira (2000), «A Madeira, a expansão e a história da tecnologia do açúcar», *História e tecnologia do açúcar*, Funchal, CEHA, pp.7-27.
[222] Idem, *ibidem*.
[223] Cf. a. Aragão (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC, p.85.

o açúcar, deita-se em barricas, excepto a que sai da primeira cozedura, porque esta se deita fora, mas a outra, que se conserva é muito semelhante ao mel. É bem verdade que ela é um tanto mais negra e liquida e é chamada melaço pelos naturais. Desta não se aproveitam os madeirenses a não ser para engordar os cavalos (...). Os mercadores franceses, flamengos e ingleses, roubam-na para levar para seus países onde se consome em vez de mel[224].

Esta é a mais antiga e pormenorizada descrição do fabrico de açúcar na região madeirense. As informações fornecidas por este italiano são importantes, na medida em que ficamos a saber da sobrevivência da tecnologia de pedras molares, nos engenhos de água, na ilha, na primeira metade do século XVI. Giulio Landi não refere a existência de uma prensa, em que se espremem as canas já esmagadas na moenda. No entanto, sabemos que a prensa é ainda indispensável para extrair todo o sumo da cana. Este testemunho mostra-nos a sobrevivência da tecnologia da mó vertical, na Madeira, provavelmente, a par da inovação técnica da moenda de dois eixos horizontais, sendo transplantada juntamente com esta para os Açores, Canárias e América. Com o desenvolvimento dos engenhos hidráulicos de eixos, as *alçapremas* e os *trapiches* tendem a desaparecer, bem como os termos que os designam, predominando, a partir do século XVI, o termo *engenho*.

### 3. A tecnologia transplantada da Madeira para as ilhas atlânticas: Açores, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé

A terminologia do açúcar é indissociável da produção açucareira, por isso a transplantação técnica desta actividade implica também a transplantação dos termos correspondentes. Os termos e as técnicas da produção açucareira recebidos do Mediterrâneo e os termos que surgem na ilha da Madeira, com o desenvolvimento da indústria açucareira, são levados pelos trabalhadores especializados nesta área de actividade agro-industrial para as ilhas atlânticas e para a América. No entanto, como afirma Alberto Vieira[225], não há uma transplantação total e igual dos produtos e ambiências sócio-económicas para os novos espaços, uma vez que as condições histórico-geográficas e técnicas são diferentes. Assim, a conjuntura do espaço açucareiro do Mediterrâneo Atlântico (Madeira, Açores e Canárias) é diversa da de S. Tomé e da América. A realidade de S. Tomé aproxima-se mais da realidade antilhana do que dos arquipélagos da Madeira e Canárias, pois a escravatura, na Madeira, não é dominante nesta produção, como em Cabo Verde, S. Tomé, Brasil e Antilhas.

---

[224] idem, *ibidem*.

[225] Cf. Alberto Vieira (1988), «A Madeira na Rota dos Descobrimentos e Expansão Atlântica», *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. XXXIV, Coimbra: 571-580.

Nos Açores, segundo a descrição e informações de Gaspar Frutuoso sobre o início da produção açucareira na ilha de S. Miguel[226], o engenho de moer a cana é semelhante ao engenho de triturar o pastel com pedras molares. Esta tecnologia primitiva da mó de pedra adaptada à produção açucareira teria sido transplantada pelos madeirenses e teria coexistido com a técnica manual rudimentar do pilão ou almofariz. Como se trata de uma produção açucareira reduzida e em fase embrionária é natural que se introduzisse primeiro a tecnologia rudimentar mais acessível e só depois, com o desenvolvimento da produção, as técnicas mais avançadas, tal como parece ter acontecido na América.

Nas Canárias, onde encontrámos muitos portuguesismos ou *madeirismos*, conforme se verifica no capítulo anterior, diferenciam-se os engenhos de água dos engenhos de bestas. A primitiva tecnologia de herança mediterrânica e a nova técnica de dois eixos horizontais, provavelmente desenvolvida na ilha da Madeira, parece ser transplantada para Canárias. Segundo Galloway:

The mills were the alçapremas of Madeira consisting of two rollers one set upon the other and turned by animal power. These were so inefficient in their ability to extract juice that the cane was transferred from the mills to presses described by Hernandez as like those used in Spain to crush grapes for wine[227].

Nas Canárias, em Cabo Verde, em S. Tomé e no Brasil, os madeirenses constituem a primeira mão-de-obra especializad a, como lavradores no cultivo das canas, mestres de engenho e mestres de açúcar, na construção dos engenhos e na produção açucareira, sendo também artesãos ao serviço dos engenhos e comerciantes de açúcar.

Em Cabo Verde, um texto de 1662 informa-nos que a ilha de Santiago dá açúcar em boa quantidade «mas não se fazem engenhos grandes como no Brasil»[228]; a produção de açúcar está sempre associada a pequenas instalações, pois, tanto em Santiago como em Santo Antão, as condições do território e da produção não permitem a construção de grandes engenhos movidos a água, mas sim de trapiches movidos a escravos e a animais. É esta tecnologia do trapiche movido a bois e mulas que ainda hoje encontramos em Cabo Verde. A designação *engenhos trepiches*, que surge em 1540, para os primeiros engenhos de Cabo Verde, indica-nos que se trata de moinhos de açúcar de tracção animal e não engenhos hidráulicos. Embora o padre Baltazar Barreira, em carta de Santiago, datada de 1 de Agosto de 1606, escreva que para

[226] Cf. Gaspar frutuoso (1981), *Livro quarto das saudades da Terra* (1588-1590), vol. II, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.
[227] Cf. J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 38.
[228] Cf. Vitorino Magalhães Godinho (1963-1971), *Os Descobrimentos e a economia mundial* (2ª edição), vol. IV, Lisboa, Editorial Presença, p. 95.

fazer o açúcar «aonde não há engenhos de água custa muito trabalho, porque a cana se pisa em pilões.»[229]. É provável que se refira à inexistência de trapiches e não de engenhos de água, visto que ambos apresentam a mesma tecnologia: moenda de pedra molar vertical ou de dois eixos horizontais, tachas de cobre para fazer mel e açúcar preto, casas de purgar e pilheiras para empilhar canas e outros produtos. Orlando Ribeiro defende que «Em Cabo Verde, onde os escravos negros introduziram também o pilão, imbricam-se as áreas das duas soluções de moenda: a mediterrânea e a africana.»[230].

Magalhães Godinho[231] afirma que, em S. Tomé, até final do século XV, não laboram engenhos com casa da caldeira e casa de purgar, visto que, no seu testamento de 1499, o capitão Álvaro de Caminha deixa aos moços todo o cobre destinado aos engenhos, que eles terão bem guardados até os haver e se fazer açúcar, pois então poderão aproveitá-lo melhor, por venda ou aluguer. A descrição da ilha de São Tomé, feita por Valentim Fernandes em Dezembro de 1506, esclarece a situação ao escrever: «há nesta ilha grandes canaviais de açúcar, sendo as canas maiores do que as da Madeira, delas fazem melaça, e daqui avante quer o capitão mandar fazer açúcar»[232]. Um foral de 16 de Dezembro de 1485 estipula que de todo o açúcar lavrado na ilha, bem como dos meles, dos *cagunchos dos açúcares* e até das canas será pago o quarto ao rei e deste é o próprio rei que paga o *dízimo* a Deus, sendo concedida isenção de dízima de saída, assim como de entrada no Reino. Segundo Magalhães Godinho, em S. Tomé, existem alçapremas, trapiches de força escrava e animal e engenhos de água, mas a fase industrial do açúcar só deve ter arrancado por altura de 1506. O autor afirma que:

as plantações devem ter começado em 1485 ou pouco depois, mas durante uns vinte anos a transformação industrial limitou-se ao espremer da cana, fabricando assim tão só um suco grosseiro; tal transformação reduzida efectuar-se-ia em alçapremas, talvez ainda num outro lagar ou trapiche de bestas (se não movido a escravos) e não é impossível que se montassem moendas de água, mas sem o resto do equipamento industrial[233].

Ainda de acordo com o mesmo autor, os técnicos da indústria açucareira de S. Tomé provêm da Madeira. Em S. Tomé, desde os primórdios da colonização, procura-se desenvolver a indústria açucareira; inicialmente, procede-se à plantação de canaviais e ao fabrico de melaço, que não exige equipamento sofisticado, e só alguns anos mais

[229] Cf. Pe. António Brásio (1968), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1600-1622)*, 2ª série, vol. V, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. nº 45: 159-160. O pilão ainda é usado, hoje, em Cabo Verde, para extrair o sumo da cana em casa, pilando a cana com um pau para fazer mel em pequena quantidade, numa panela. João Lopes Filho (1995) refere também o uso do pilão, em S. Nicolau, para pilar pequenas quantidades de cana e fazer o *tchope*, usado como adoçante.
[230] Cf. Orlando Ribeiro (1962), *Aspectos e problemas da expansão portuguesa*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, p. 136.
[231] Cf. Vitorino Magalhães Godinho (1963-1971). *Os Descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença, p.96
[232] Cf. J. Fereira da Costa (1997), *Códice Valentim Fernandes [a. 1507]*, Lisboa, Academia Portuguesa da História, pp. 175-176.
[233] Cf. Vitorino Magalhães Godinho (1963-1971), *Os Descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença, p. 96.

tarde surge a produção de açúcar, recorrendo aos mestres de açúcar madeirenses e baseando-se na mão de obra escrava. O piloto anónimo português, em meados do século XVI, refere que, em S. Tomé, existem vários engenhos movidos a água, com os quais se mói e espreme a cana-de-açúcar. O sumo obtido é lançado em grandes caldeiras, onde é fervido, sendo, em seguida, colocado em formas em que se fazem pães de açúcar de 15 a 20 libras, purgados com cinza. O autor informa ainda que, em muitos locais da ilha, onde não há água, o trabalho de movimentação do engenho é feito a braço pelos negros ou são utilizados cavalos[234].

O mesmo texto descreve a qualidade dos açúcares da ilha, que não são muito duros nem muito brancos, referindo os mestres açucareiros da ilha da Madeira: «Trouxeram para aqui muitos mestres da ilha da Madeira para fazer os açúcares mais brancos e mais duros mas, apesar de toda a diligência que nisso puseram, nada conseguiram. Eles consideram como primeira causa a terra ser demasiado gorda e branda (...) A segunda causa é o ar que envolve esta ilha, o qual não deixa enxugar os açúcares tirados das formas.»[235]. Dada a presença dos técnicos açucareiros madeirenses, em S. Tomé, é natural que estes tenham levado e adaptado a terminologia e a tecnologia da ilha da Madeira à nova região açucareira.

Francisco Tenreiro, no seu estudo sobre os engenhos de água na ilha de S. Tomé no século XVI, apresenta um mapa de S. Tomé, localizando os vários engenhos na ilha, tendo em conta a extensão da ocupação desta no final do século. O autor sublinha que as fazendas de cana e os engenhos de açúcar se situavam junto dos ribeiros, no litoral, e que a cultura da cana estava na base do povoamento da ilha. Assim, os locais povoados correspondem ao estabelecimento de engenhos[236].

De acordo com Galloway, a produção açucareira de S. Tomé aproxima-se mais da América do que da ilha da Madeira, por se basear totalmente na mão de obra escrava:

The island of São Tomé presents an example of a sugar colony althogether different from Madeira and the Canaries, having in fact more in common with the first American colonies that were developing at about the same time, in the 1500s. In this truly tropical island, the portuguese finally abandoned Mediterranean forms of land tenure and labor in favor of large plantations worked by African slaves[237].

[234] Cf. Arlindo Manuel Caldeira (2000), *Viagens de um piloto português do século XVI à costa de África e a S. Tomé* (Introdução, tradução e notas por Arlindo Manuel Caldeira), Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.

[235] Idem, *ibidem*, p. 65.

[236] Cf. Francisco Tenreiro (1957), «Engenhos de água na ilha de S. Tomé no século XVI», *XXIII Congresso Luso-Espanhol*, 2ª secção, Coimbra, Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências. O autor refere um documento, datado de 1597 e impresso em Middelburgh, que apresenta um mapa da ilha de S. Tomé, onde encontramos vários *yngenhos dagoa* e um *yngenho de maco d' Mão Lorge* (?).

[237] Cf. J. H. Galloway (1989), *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 58-59.

## 4. A importância do Brasil na discussão da tecnologia histórica do açúcar da Madeira

A terminologia e tecnologia açucareiras são transplantadas da Madeira para o Brasil. Da Madeira e de Cabo Verde vão também as primeiras socas de cana e os mestres experimentados na construção de engenhos e nas técnicas de fabrico de açúcar. Os madeirenses estão presentes desde o início na colonização do Brasil, nomeadamente na introdução da cultura açucareira, com muitos lavradores de cana, carpinteiros de engenhos e mestres de açúcar. Assim, os madeirenses surgem ligados à cultura açucareira do Brasil desde o início da colonização, sendo muitos proprietários ou senhores de engenhos.

Como já referimos, a primeira transplantação da produção açucareira para a América realiza-se de Canárias para as Antilhas, nomeadamente para a ilha de S. Domingos, na segunda viagem de Colombo, em Janeiro de 1495. A representação de Theodor de Bry, datada de 1595, da manufactura do açúcar, num trapiche da Hispaniola, é talvez a primeira ilustração que temos da indústria açucareira na América. Esta ilustração mostra-nos que o moinho de pedra vertical e a prensa, tecnologia tradicional do Mediterrâneo, passam para a América, juntamente com a técnica dos dois eixos horizontais, nos primeiros tempos da indústria açucareira no Novo Mundo.

*Fig. 5 – Engenho de açúcar, na Hispaniola, século XVI.*
*Fonte: de Bry 1595: 2.*

Esta representação do século XVI revela algumas incoerências, pois apresenta a tecnologia tradicional do Mediterrâneo, com uma roda de pedra vertical movida por escravos, que, na Hispaniola, no século XVI, é conhecida por *trapiche*, sendo também movida por animais. Theodor de Bry não representa a prensa, mas sabemos que a roda é tão ineficiente que exige uma segunda fase de extracção do sumo da cana numa prensa. Na mesma representação, temos uma roda de água ao fundo, à direita, provavelmente associada a um engenho de dois eixos horizontais, que não está representado. São estas duas tecnologias de moer a cana (a mais primitiva e a mais inovadora) que passam da Madeira para Canárias e América. Theodor de Bry apenas representa uma caldeira para cozer e concentrar o sumo da cana. Este processo primitivo de cozedura do sumo da cana numa única caldeira ainda hoje se conserva na produção artesanal e rudimentar de Cabo Verde. Embora, desde muito cedo, já na Sicília, se utilize duas caldeiras, como podemos ver na representação de Straet. Depois o açúcar passa para as formas de barro, colocadas sobre potes ou em tabuados furados com correntes de madeira, que conduzem o mel que escorre das formas para tanques. Apesar de todas as incoerências, esta representação é fundamental para estabelecer uma comparação com a tecnologia anterior e com outras ilustrações posteriores da indústria açucareira americana. Verificamos que, apesar da produção em maior escala, totalmente dependente do trabalho escravo, a América, inicialmente, recebe a tecnologia mediterrânica do primitivo moinho de açúcar, com mó de pedra vertical, transplantada da Madeira e de Canárias, provavelmente juntamente com a tecnologia inovadora de dois cilindros de madeira horizontais.

No Brasil, uma ilustração atribuída a Claes Jansz Vischer representa a casa da moenda de um engenho que também utiliza a roda de pedra do trapiche siciliano para a moagem movida por escravos. Esta ilustração apresenta apenas a moenda primitiva do Mediterrâneo de mó vertical, tal como a ilustração anterior, e não a prensa; no entanto, dois escravos parecem transportar um saco com cana esmagada para ser prensada. Na representação da casa das caldeiras, surgem duas caldeiras: a caldeira de cozer e a tacha de concentração do mel, ao contrário da ilustração anterior que apenas apresenta uma caldeira. Galloway informa que:

The more efficient milling of larger quantities of sugar cane required a change in the organization of work in the boiling house. Instead of boiling juice to the point of crystallization in individual cauldrons as shown by straet and de Bry, the cane juice came to be boiled in a battery of cauldrons. (...) There were tree, four or even more progressively smaller cauldrons in a battery. (...) circunstantial evidence suggests the battery was first used in Brazil towards the middle of the 17th century[238].

[238] J. H. Galloway (1993), «The technological revolution in the sugar cane industry during the seventeenth century», *Actas del Tercer Seminario Internacional: producción y comercio del azúcar de caña en época preindustrial*, Motril, Diputación Provincial de Granada, pp. 218-219.

No entanto, na documentação histórica da Madeira, nomeadamente no *Testamento de António Teixeira* de 1535, refere-se já duas caldeiras colocadas sobre as fornalhas e duas tachas: *tacha de receber* e *tacha de cozer*, logo esta não é uma inovação do Brasil, embora se tenha desenvolvido neste espaço, pois Antonil, em 1711, refere 2 caldeiras: de cozer e de melar e 4 tachas: de receber, da porta, de cozer e de bater. Como podemos verificar, esta imagem representa apenas as casas da moenda e das caldeiras e não a casa de purgar.

*Fig. 6 –*
*Trapiche de roda de pedra vertical movida por escravos.*
*Fonte: Claes Jansz Vischer.*

Godinho diz-nos que «A moenda, inicialmente adaptação do trapetto ou lagar de azeite, era na origem uma pedra côncova grande, posta no chão, sobre a qual girava uma pedra de rebôlo que esmagava a cana; depois passara-se aos dois cilindros horizontais sobrepostos, entre os quais a cana era prensada.»[239], sendo movida por escravos, por animais ou por água. Este sistema de dois cilindros horizontais parece ser também o do trapiche (movido por animais ou escravos) construído por Gonçalo de Velosa, em 1515-16, em Santo Domingo, levando para a Hispaniola trabalhadores de Canárias especializados no fabrico do açúcar, pois esta seria a tecnologia existente naquele arquipélago, recebida da Madeira e transplantada para a América.

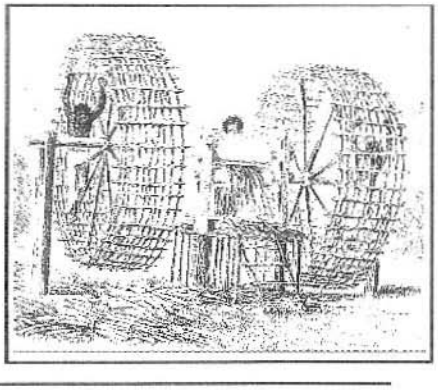


*Fig. 7 –*
*Trapiche de escravos de dois rolos horizontais.*
*Fonte: Arquivo e Biblioteca Jacinto Jijón y Caamaño, em Quito.*

[239] V. M. Godinho (1984), *Os Descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença, p. 108.

A tecnologia da moenda de dois eixos horizontais parece ter sido a mais frequente no Brasil, no século XVI e inícios do século XVII, principalmente associada aos engenhos de água, não dispensando ainda o uso da prensa ou *gangorra*.

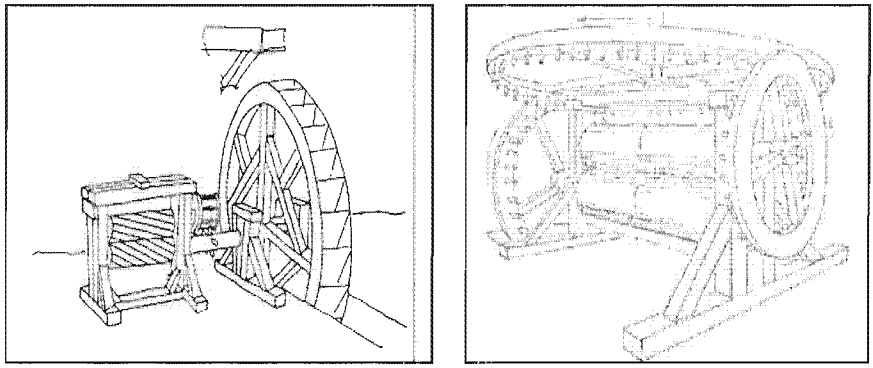


*Fig. 8* – Reconstituição dos engenhos de água do Brasil, século XVI.
Fonte: FERLINI (1984), *A civilização do açúcar. Séculos XVI a XVIII.*

O Padre Fernão Cardim, nos seus *Tratados da terra e gente do Brasil* (1583-1598), no século XVI, refere a existência de trapiches de bois e de engenhos de água no Brasil, possivelmente com esta tecnologia. Ambrósio Fernandes Brandão, nos *Diálogos das grandezas do Brasil* (1618), relata a existência da tecnologia dos trapiches que moem com rodas accionadas por bois: «E outros engenhos se fazem sem água, e estes são os trapiches que disse, os quais moem cana por uma invenção de rodas que alevantam para o efeito, tirada de bois»[240]. O autor descreve também a tecnologia dos engenhos de água com dois grandes eixos e refere que as canas, depois de esmagadas nos eixos, tinham de ser prensadas através de mecanismos de alçaprema ou grandes paus a que chamam *gangorras*. Embora não tenhamos nenhuma descrição pormenorizada desta tecnologia na ilha da Madeira, esta seria certamente a tecnologia de dois eixos, juntamente com a prensa, denominada *gangorra* no Brasil. Tal como na Madeira, donde esta tecnologia é transplantada, também no Brasil, depois da cana esmagada na moenda de dois eixos horizontais, é necessário prensar as canas nas denominadas gangorras de paus compridos apertados à força de bois, onde acabam de ser espremidas. Frei Vicente do Salvador, na sua *História do Brasil* (1500-1627), datada de 1628, refere os vários engenhos de moer a cana de açúcar: de pilões, de mós e de eixos, descrevendo do seguinte modo os engenhos de eixos que são os mais usados no Brasil: «eram dous eixos postos um sobre o outro, movidos com uma roda de agua ou de bois, que andava com uma muito campeira chamada bolandeira, a qual ganhando vento movia e fazia andar outras quatro, e os eixos em que a canna se moia.»[241]. Este autor

[240] A. F. Brandão (1997), *Diálogos das Grandezas do Brasil* (Texto original de 1618), Recife, Editora Massangana, p. 98.
[241] Cf. Frei Vicente do Salvador, *História do Brasil* (1500-1627), p. 420.

descreve também a *gangorra* necessária para acabar de espremer as canas: «E além desta machina havia outra de duas ou tres gangorras de paus compridos, mais grossos do que toneis, com que aquela cana, depois de moída nos eixos, se espremia.»[242] .

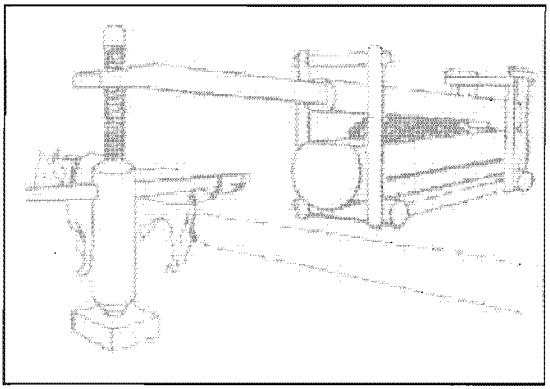


*Fig. 9 – Reconstituição de uma gangorra.*
*Fonte: FERLINI (1984), A civilização do açúcar. Séculos XVI a XVIII.*

Ambrósio Fernandes Brandão salienta a introdução de uma inovação, que tanto se aplica à moenda de água como à de bois, simplificando e rentabilizando a extracção do sumo da cana, denominada moenda de *palitos*:

Mas agora novamente se há introduzido uma nova invenção de moenda a que chamam palitos, para a qual convém menos fábrica, e também se ajudam para moenda deles de água e de bois; e tem-se esta invenção por tão boa que tenho para mim que se extinguirão e acabarão de todo os engenhos antigos, e somente se servirão desta nova traça[243].

Frei Vicente do Salvador[244] designa esta tecnologia de moenda de *entrosas*. Segundo este autor, ela teria sido introduzida, no Brasil, durante o governo de D. Diogo de Meneses (1608 a 1612), por um clérigo espanhol vindo das partes do Perú. Trata-se de um novo sistema de moenda com três paus verticais muito justos, sendo o do meio movido pela roda, transmitindo, por seu turno, o movimento rotativo aos outros dois, através de entrosas ou dentes dos cilindros; neste sistema a cana é passada duas vezes entre os eixos, por dois trabalhadores que permanecem fixos em frente à moenda, um de cada lado, introduzindo a cana e o bagaço entre os eixos. Esta tecnologia inovadora dispensa as gangorras, diminuindo o número de trabalhadores e aumentando o ritmo da moenda e a quantidade de sumo da cana extraído, exigindo mais caldeiras e tachas de cozimento e um sistema de armazenamento e condução do sumo da cana.

[242] Idem, *ibidem*.
[243] Cf. A. F. Brandão (1997), *Diálogos das Grandezas do Brasil*, Recife, Editora Massangana, p.98.
[244] Cf. Frei Vicente do Salvador, *História do Brasil* (1500-1627), pp. 420-423.

Frei Vicente do Salvador descreve a «nova invenção de engenhos de assucar, que neste tempo se fez.» do seguinte modo:

outro mais fácil e de menos fabrica e custo, que é o que hoje se usa, que é somente tres paus postos de por alto muito justos, dos quais o do meio com uma roda de agua ou com uma almanjarra de bois ou cavallos se move e faz mover os outros. Passada a canna por elles duas vezes, larga todo o sumo sem ter necessidade de gangorras, nem de outra cousa (...) por serem estes engenhos dos tres paus, a que chamam entrosas de menos fabrica e custo, se desfizeram as outras machinas e se fizeram todos desta invenção e outros muitos de novo[246].

Como podemos verificar, este novo engenho que Fernandes Brandão, nos *Diálogos das grandezas do Brasil*, denomina de *palitos* corresponde à designação *entrosas* de Frei Vicente do Salvador, o qual, tal como Brandão, refere que esta nova invenção se divulgou rapidamente no Brasil, por ser muito eficaz, dispensando as *gangorras* ou prensas.

Frederic Mauro apresenta as diferentes categorias de engenhos existentes no Brasil, opondo o grande engenho hidráulico, chamado *engenho real*, ao engenho de bois ou *engenhoca* (pequeno trapiche movido por bois ou mulas e provavelmente também pelo trabalho braçal humano), também denominado *engenho bangué* ou *moidinha*. Segundo o autor:

Ces termes apparaissent dans la seconde moitié du XVIIe siècle. Surtout la technique de l'engenho a progressé. Au fur et à mesure, elle crée de nouveaux types mais laisse subsister les anciens. Au XVIe siècle, si l'on en croit Frei Vicente do Salvador, on a du utiliser le pilon et surtout la double meule à axes horizontaux, placés l'un sur l'autre et entraînés par un volant – bolandeira – que font tourner des bœufs, des chevaux ou l'eau de la rivière. Après les meules, la canne passait par une autre machine formée de deux ou trois gangorras, c'est-à-dire des rouleaux assez longs et plus gros que des tonneaux. C'était une sorte de second moulin qui exprimait de la canne le reste de son jus. Le jus était alors cuit à la manière déjà racontée par Landi pour Madère. La première grande transformation technique date des années 1608-1612. Un prêtre espagnol l'apporte du Pérou. Elle consiste à remplacer les deux meules horizontales par trois meules verticales. Désormais les gangorras deviennent inutiles. Le travail est plus rapide, mieux fait et l'installation coûte mois cher. Frei Vicente donne un dessin représentant les nouveaux cylindres verticaux. Malheureusement, il est perdu. D'autres dessins, un peu postérieurs, en donnent une idée. (...) surtout celui de 1613 conservé à la Ajuda et réalisé par des pères jésuites[246].

---

[245] Idem, *ibidem*, p. 421.

[246] Frederic Mauro (1983), *Le Portugal, le Bresil et l'Atlantique au XVIIe siècle* (1570-1670). Etude economique, Paris, Fondation Calouste Gulbenkian, Centre Culturel Portugais, p. 230.

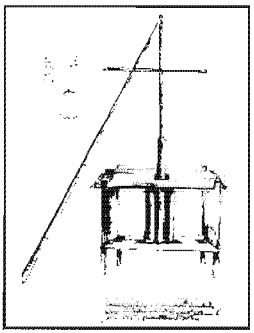


*Fig. 10 –*
*Engenho de palitos do Brasil (1613).*
*Fonte: Biblioteca do Palácio da Ajuda.*

Frederic Mauro, baseando-se nas informações de Brandão e de Salvador, também nos diz que a inovação dos três cilindros verticais ou *palitos* surge no Brasil, em inícios do século XVII, a partir do Perú, tratando-se de uma grande inovação técnica, dado que dispensa a prensa ou *gangorra*, pois permite passar duas vezes a cana entre os cilindros para extrair todo o sumo. Contudo, o autor sublinha que, durante todo o século XVII, no Brasil, coexistem a nova e a antiga tecnologia, ou seja, engenhos de três paus e de duas moendas. Frederic Mauro acrescenta que a inovação do engenho de três paus subsistirá até meados do século XIX, quando os rolos verticais da moenda são substituídos por cilindros horizontais[247].

Magalhães Godinho[248] apresenta duas hipóteses sobre a origem da moenda de três paus no Brasil: ou teria vindo do Oriente para o México e Perú, ou teria sido invenção do mestre de engenho Lopes Coelho, cuja profissão é «fabricar engenhos que se chamão molinetes de açúcar», alegando que é o «primeiro inventor dos molinetes de três paos» e apresentando-se, já em 1620, como o primeiro inventor e engenheiro de «engenhos de açúcar trepiches» de três paus para moer cana no Brasil.

Sabemos que a moenda de três eixos ou cilindros verticais não é uma inovação siciliana de Pietro Speciale (em 1449), como afirma Von Lippmann e Deerr, seguidos por outros historiadores como Verlinden que evoca esta inovação como causa da vitalidade da indústria siciliana, no século XIV, e Ashtor que cita este facto como exemplo da superioridade tecnológica da indústria açucareira mediterrânica ocidental, tese destruída pelo estudo de Moacyr Pereira que analisa as fontes sicilianas e não encontra nenhuma evidência do engenho de eixos. Galloway[249] argumenta que se o engenho de entrosas tivesse sido inventado na Sicília ter-se-ia difundido rapidamente na região, devido às suas vantagens sobre os outros tipos de moendas. O autor defende que como o sistema de três cilindros verticais apresenta muitas semelhanças com o moinho chinês

[247] Cf. Idem, *ibidem*.
[246] Cf. Vitorino Magalhães Godinho, *Os Descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença.
[248] Cf. J. H. Galloway, *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*. Cambridge, Cambridge University Press, p. 75.

de dois cilindros, provavelmente representa um exemplo de difusão da tecnologia chinesa para o Ocidente, através dos jesuítas portugueses em contacto com o Oriente. No entanto, não podemos excluir a hipótese de a moenda de três cilindros verticais ser uma inovação brasileira, resultante do desenvolvimento da técnica de dois eixos horizontais, transplantada da ilha da Madeira, sendo uma segunda inovação importante em relação à tecnologia mediterrânica, porque dispensa a prensa. A grande e rápida difusão desta inovação em todas as regiões açucareiras da América deve-se à sua eficiência e versatilidade, pois pode ser adaptada à força humana, animal e hidráulica.

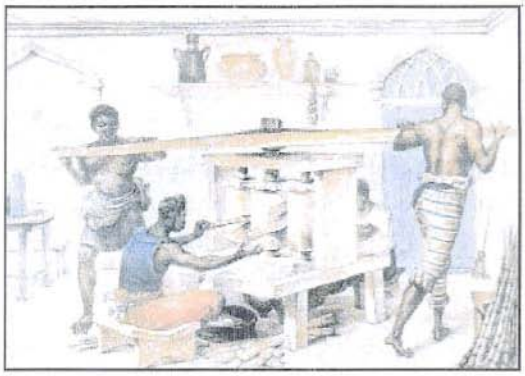


*Fig. 11* – Moenda de três cilindros verticais a tracção humana.
Fonte: Jean-Baptist Debret.

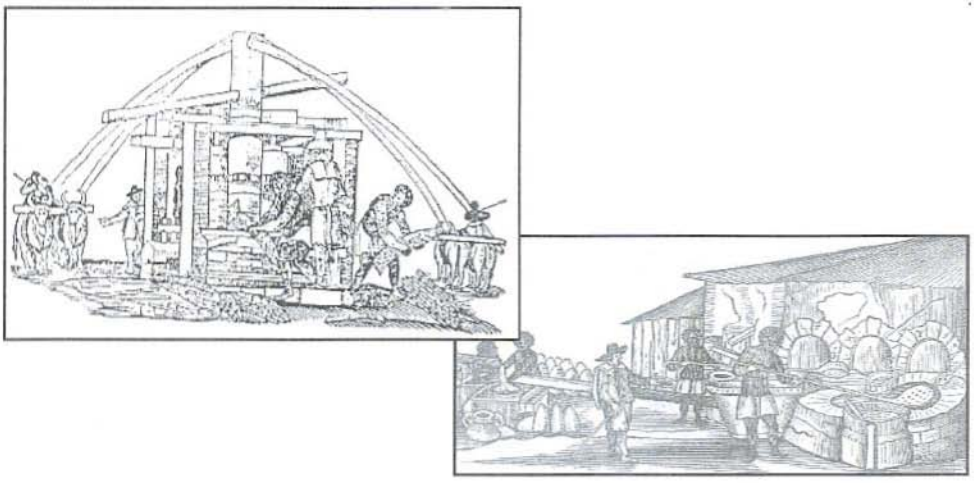


*Fig. 12* – Engenho de três cilindros verticais a tracção animal (Brasil, século XVII).
Fonte: Piso 1648: 50.

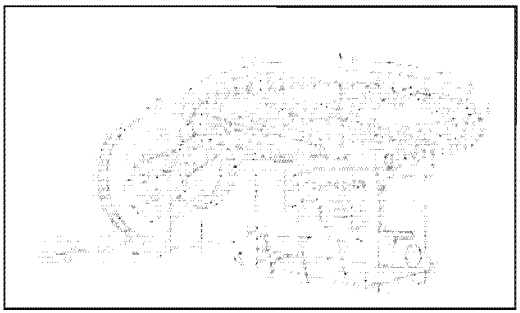


*Fig. 13* – Reconstituição de um engenho de três cilindros verticais movido a água.
Fonte: FERLINI (1984), *A civilização do açúcar. Séculos XVI a XVIII.*

O texto de Antonil, *Cultura e opulência do Brasil*, é muito rico na descrição da terminologia e tecnologia da manufactura açucareira, no Brasil do início do século XVIII, complementando a documentação histórica madeirense, na medida em que permite, por um lado, definir os conceitos de alguns termos da produção açucareira da Madeira e, por outro, conhecer a evolução técnica ocorrida no Brasil. Antonil dá-nos informações fundamentais sobre a produção açucareira, descrevendo a tecnologia e a terminologia utilizadas no engenho de Sergipe do Conde no recôncavo da Bahia, «desde a primeira origem do açúcar na cana até sua cabal perfeição nas caixas»[250]. O referido texto situa-se no início do século XVIII, mais precisamente em 1711, por isso apresenta já inovações técnicas ocorridas no Brasil, no século XVII, como é o caso da moenda de três cilindros verticais de madeira revestidos de ferro: «Moem-se as canas metendo algumas delas limpas da palha e da lama (...) entre dois eixos, aonde apertadas fortemente se espremem (...) depois delas passadas, torna-se de outra parte a passar o bagaço para que se esprema mais (...)»[251]. Apesar da inovação técnica introduzida – a moenda de três cilindros verticais –, a descrição da terminologia e da tecnologia feita por Antonil está muito próxima da produção açucareira primitiva da Madeira, ajudando-nos a reconstituir os termos e as técnicas da indústria açucareira transplantados para o Brasil.

No capítulo anterior, comparámos a terminologia histórica madeirense com a terminologia apresentada por Antonil e verificámos a importância das informações terminológicas e tecnológicas fornecidas, na reconstituição e definição de alguns termos obscuros, como é o caso de *netas* e *calcanha*, que surgem na documentação madeirense, nomeadamente nas *Posturas que fizeram os officiaes do anno de oiteta e sete (1587)*[252], cujo significado seria difícil determinar apenas com base no seu contexto pouco claro, sem as preciosas informações de Antonil. As técnicas e os termos do

[250] Cf. A. J. Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas* (edição fac-similada), Lisboa, p. 22.
[251] dem, *ibidem*, p. 63.
[252] Cf. «Posturas que fizeram os officiaes do anno de oiteta e sete», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, 1931, pp. 15-19 e 73-77.

cultivo e da transformação da cana em açúcar, descritos por este autor, são os mesmos que encontramos na documentação histórica madeirense. Assim, as técnicas agrícolas de cultivo, colheita e transporte da cana e as técnicas pré-industriais de cozimento e purificação do sumo da cana nas caldeiras, concentração nas tachas e purga do açúcar nas formas, bem como os instrumentos ou recipientes utilizados: *escumadeiras*, *pombas*, *batedeiras*, *reminhóis* e os tipos de açúcar produzidos são idênticos, variando por vezes apenas na terminologia que os designa. Trata-se de termos transplantados da Madeira para o Brasil, onde conservam o significado primitivo. Embora, com o desenvolvimento da indústria açucareira em grande escala, surjam novos termos como: *banqueiro* ou *soto-mestre* e *soto-banqueiro* ou *ajuda-banqueiro*, que não atestámos na documentação madeirense.

Como já vimos anteriormente, outra inovação atribuída à indústria açucareira do Brasil é a utilização de uma bateria de caldeiras, ou seja, em vez de cozer o sumo da cana na mesma caldeira em que este atinge o ponto de cristalização, ele é transferido para caldeiras sucessivas (três, quatro, cinco, seis ou mais), cada vez mais pequenas, para a sua clarificação e concentração. Como já referimos, Antonil informa-nos que, no Engenho de Sergipe do Conde, existem duas caldeiras e quatro tachas, indicando a função de cada uma delas, o que corresponde a uma grande produção. Esta não é uma inovação brasileira, pois já, na ilha da Madeira, na descrição pormenorizada dos apetrechos de um engenho, no *Testamento de António Teixeira*, refere-se a existência de caldeiras assentadas nas fornalhas, o que nos leva a supor que seriam duas e duas tachas, especificando tratar-se de uma *tacha de receber* e uma *tacha de cozer*. Assim, na Madeira, teria já surgido a necessidade de duas caldeiras e duas tachas, talvez como resposta à inovação técnica dos dois cilindros horizontais e consequente aumento da produtividade. No Brasil, o surgimento de mais duas tachas, segundo informação de Antonil, estará certamente associado ao desenvolvimento técnico dos três cilindros verticais, tornando mais rápida e eficaz a extracção do sumo da cana e necessária a sua contínua cozedura.

A mais importante inovação técnica da indústria do açúcar americano é sem dúvida os três cilindros verticais, que sobrevive como tecnologia básica do engenho até o final do século XVIII, altura em que se introduzem as moendas de três rolos horizontais. A tecnologia dos três cilindros verticais e a bateria de caldeiras são duas grandes inovações do século XVII, que parecem ter sido difundidas a partir do Brasil. Galloway afirma que «with its rapid acceptance of the three-roller mill, Brazil appears additionally as a center of technological innovation which diffused to the Caribbean.»[253]. No século seguinte, as inovações continuam com o desenvolvimento da indústria açucareira nas Caraíbas, Barbados e Jamaica, nomeadamente o trem jamaicano, em que

[253] J. H. Galloway, *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*. Cambridge, Cambridge University Press, p. 83.

o calor da fornalha é aplicado directamente nas caldeiras mais pequenas, passando depois para as maiores, ou seja, em vez de várias fornalhas, uma debaixo de cada caldeira e tacha, passamos a ter apenas uma fornalha debaixo da última tacha, por ser esta a que precisa de mais calor, espalhando-se o calor pelas caldeiras e tachas anteriores. No texto de Antonil ainda é visível a existência de seis fornalhas individuais, uma debaixo de cada caldeira e tacha, pois a inovação do trem jamaicano só chega mais tarde ao Brasil. Outras inovações importantes são a utilização do bagaço como combustível e a introdução de novas variedades de cana mais produtivas.

## 5. A situação tecnológica actual na ilha da Madeira, em Cabo Verde e no Brasil

No século XVIII, na Madeira, existe apenas um engenho, situado na Ribeira dos Socorridos, que labora até 1780. A segunda fase da cana sacarina, na ilha, surge a partir da segunda metade do século XIX, com a crise vinícola, como consequência da doença da vinha, sobrevivendo até hoje. A conjuntura económica internacional, nomeadamente a quebra da produção americana, resultante da abolição da escravatura, e a revolução industrial, com a difusão da máquina a vapor, favorecem o regresso da cana-de-açúcar à ilha da Madeira. Aqui, a introdução da máquina a vapor marca um momento de grande inovação tecnológica na produção açucareira, que volta em força.

A moenda de três rolos horizontais, dispostos como vértices de triângulo, difunde-se, na ilha da Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, dispensando os trabalhadores que introduzem a cana e o bagaço entre os eixos da moenda. Esta tecnologia surge associada não só às fábricas a vapor mas também aos engenhos de água, que continuam a ser usados até meados do século XX, coexistindo com as referidas fábricas. Enquanto os pequenos engenhos movidos a tracção animal, que já não são designados *trapiches*, ainda apresentam três cilindros verticais, como se constata na *Estatística Industrial do Districto do Funchal* de 1863 e nas *Anotações às Saudades da Terra de Gaspar Frutuoso* de 1873, em que Álvaro Rodrigues de Azevedo nos relata a existência de engenhos movidos a bois e engenhos de água, a par das fábricas a vapor, na ilha da Madeira. Como podemos verificar, apesar das grandes mudanças técnicas de mecanização dos engenhos, na segunda metade do século XIX, subsistem engenhos de moer cana a tracção animal com três cilindros verticais e engenhos hidráulicos, a par das fábricas a vapor para fabrico de açúcar e destilação de aguardente, com três cilindros horizontais.

Esta nova produção tem o objectivo de assegurar as necessidades internas de consumo da ilha e não o comércio com o exterior, como acontece nos séculos XV e XVI. Nesta segunda fase da produção açucareira madeirense, desenvolve-se o fabrico da

aguardente de cana, com o aparecimento de muitas pequenas fábricas de destilação por toda a ilha, o que conduz a graves problemas de alcoolismo e a que a ilha seja denominada «ilha da aguardente», enquanto, no século XVI, o Funchal era conhecido por «cidade do açúcar», ficando os pães de açúcar registados nas armas da cidade, a que se junta a vinha, no século XIX.

Na ilha da Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, surgem dois tipos de complexos industriais: um para a produção de açúcar - fábrica de açúcar -, e outro para a destilação de aguardente - fábrica de aguardente, com tendência para um maior número de fábricas com alambiques para destilação de aguardente, por ser um processo produtivo mais barato e menos moroso do que o fabrico de açúcar. O álcool e a aguardente surgem, assim, como novos produtos açucareiros usados também na indústria vitivinícola. Em 1954, um decreto estabelece a concentração dos fabricantes de aguardente em apenas três fábricas: Sociedade dos Engenhos da Calheta, Companhia dos Engenhos de Machico e Companhia de Engenhos do Norte (Porto da Cruz).

A Companhia Fabril do Açúcar Madeirense, inaugurada em 1879, é uma fábrica de destilação de aguardente e de fabrico de açúcar, situada na Ribeira de S. João, que recorre a um invento patenteado em 1875 pelo Visconde do Canavial, que consiste em lançar água sobre o bagaço, proporcionando um maior aproveitamento do sumo da cana; este sistema parece ter sido plagiado pelo engenho do Hinton, o que inicia a guerra da questão sacarina da Madeira com o favorecimento desta fábrica. Um decreto de 11 de Março de 1911 atribui o monopólio do fabrico de açúcar à fábrica do Torreão ou engenho do Hinton, bem como regalias na importação de melaço das colónias portuguesas, designadamente de Angola e Moçambique. O açúcar de cana madeirense sofre a concorrência do açúcar de beterraba dos Açores e do açúcar de cana de Angola e Moçambique, o que leva ao estabelecimento de medidas restritivas da circulação do açúcar e do melaço destas regiões para protecção da indústria do açúcar da Madeira.

A fábrica Hinton apresenta uma tecnologia muito mecanizada com bateria de caldeiras clarificadoras e evaporadoras, filtros para retirar automaticamente as impurezas do sumo da cana, caldeira de cristalização ou câmara de vácuo e centrífugas, que separam os cristais de açúcar do mel. Na segunda parte deste estudo, abordamos a tecnologia e terminologia do fabrico de açúcar neste engenho, a partir de relatos de memória de informantes que trabalharam nesta fábrica.

As medidas restritivas do fabrico de aguardente e o encerramento do engenho Hinton, em 1985, conduzem à quebra acentuada da área de cultivo da cana, reduzida à vertente sul, que é paulatinamente substituída pela bananeira, pelo que ficam em

funcionamento apenas três engenhos: Ribeiro Seco, Porto da Cruz e Calheta, que apenas produzem mel e aguardente. A maior parte da produção destina-se ao consumo interno: o mel para a doçaria madeirense, nomeadamente o bolo de mel de cana, e a aguardente de cana para a tradicional bebida madeirense denominada *poncha*.

Em Cabo Verde, ainda predomina a tecnologia tradicional da moenda da cana-de-açúcar, com um sistema de três cilindros verticais, em pequenos trapiches com almanjarras, movidos por juntas de bois ou mulas, embora comecem já a surgir, tanto na ilha de Santiago como em Santo Antão, moinhos de cana mecanizados, que funcionam a gasóleo. Actualmente, a produção açucareira está praticamente limitada às ilhas de Santiago e de Santo Antão, tendo desaparecido quase totalmente da ilha de S. Nicolau. Em Santiago e em Santo Antão, já não se fabrica açúcar, o denominado *açúcar da terra*, devido ao seu baixo preço no mercado internacional, tornando mais barata a sua importação do que a produção, sendo usado para fazer aguardente de cana e mel, devido à falta de cana-de-açúcar. No entanto, ainda se produz cana-de-açúcar, nas terras mais férteis ou menos áridas das ribeiras, para fazer mel e aguardente, nas duas ilhas. O mel de cana é usado na doçaria, principalmente na confecção do doce de papaia, na ilha de Santo Antão, e a aguardente de cana é utilizada no fabrico da famosa *pontche* de Cabo Verde.

No Brasil, no século XIX, também surgem muitos pequenos engenhos e alambiques destinados à produção de aguardente de cana e as primeiras grandes centrais açucareiras ou usinas surgem, a partir de 1884, com a concentração de todo o processo industrial da cana. Actualmente, coexistem processos primitivos e modernos de produção açucareira, ou seja, a tecnologia tradicional sobrevive no fabrico artesanal de rapadura e cachaça ou aguardente, a par das grandes e modernas usinas de açúcar e álcool.

As palavras e as técnicas da primitiva produção açucareira madeirense levadas para o Brasil, e referidas por Antonil, conservam-se em regiões isoladas e menos desenvolvidas do interior do Brasil, como o Nordeste e a região de Minas Gerais[254] .

Segundo Gilberto Freyre[255], não podemos compreender o Nordeste brasileiro sem o açúcar, pois a cultura açucareira: o açúcar, o doce, o mel e a rapadura caracterizam esta região. Assim, a civilização do açúcar no Nordeste foi o centro da civilização brasileira, união das culturas europeia, africana e indígena. O mesmo autor afirma que o Nordeste foi a primeira e principal região açucareira do Brasil, onde os mestres madeirenses introduziram a cultura açucareira, as *almanjarras* de bois ou *trapiches*, surgindo o bumba-meu-boi, drama popular que é a expressão de glorificação do boi,

[254] Cf. Marcelo Magalhães Godoy (2000), «Dinossauros de madeira e ferro fundido. Os centenários engenhos de cana de Minas Gerais (séculos XVIII, XIX e XX)», *História e Tecnologia do Açúcar*, Funchal, DRAC, pp. 275-300.

[255] Cf. Gilberto Freyre (1937), *Nordeste. Aspectos da influência da cana sobre a vida e a paizagem do Nordeste do Brasil*, Rio de Janeiro, Livraria José Olympio Editora.

companheiro de trabalho e quase irmão do negro.

Em Minas Gerais, ainda encontramos engenhos manuais ou engenhocas de moer cana, denominados *arrebenta-peito*, que são moendas de dois cilindros horizontais de madeira movidas a força humana; engenhos de pau, ou seja, engenhos a tracção animal com três cilindros verticais de madeira; engenhos de água com bolandeira e rodete e três cilindros horizontais de ferro, movidos a força hidráulica, a par de engenhos eléctricos com três cilindros horizontais de ferro.

Como vimos, no texto de Antonil, o termo *trapiche*, no Brasil, adquire o significado de armazém e porto de embarque de mercadorias, sendo o engenho de moer canas de eixos de madeira movido por animais designado *engenho de pau*[256]. Nestes engenhos rudimentares, que hoje produzem essencialmente *rapadura* e *cachaça* ou aguardente, sobrevivem os antigos processos de transformação do sumo da cana: limpeza do caldo através da escumação, em que são retiradas as escumas; o engrossamento do *melado* através do cozimento em tachas, recipientes fixos colocados sobre a fornalha ou fogão, até atingir o ponto, a *puxa*; o transporte do melado com o *tacho*, recipiente móvel com alças utilizado para transportar o melado das tachas para o recipiente de batimento: *masseira*, *cocho* ou *gamelão*, passando depois para as formas. Para fazer o denominado *açúcar de forma*, depois de atingir o ponto de açúcar, este é retirado da tacha com um *rominhol* e é colocado em formas de madeira furadas, onde se realiza a purga com barro, e o mel, melado ou melaço que escorre das formas, cai dentro de um cocho, sendo aproveitado para fazer cachaça ou aguardente. No caso da *rapadura*, açúcar escuro que não é purgado[257], a massa do batimento é deitada nas formas de madeira e o processo de fabrico está concluído. Como podemos verificar, no Nordeste brasileiro e em Minas Gerais, conserva-se, ainda hoje, principalmente nos engenhos de rapadura, a tecnologia tradicional, rudimentar e arcaica de produção açucareira e a terminologia da documentação histórica madeirense e do texto de Antonil, nomeadamente *tacha*, *melado*, *formas*, *escumadeira*, *rominhol* e *rapadura*.

## 6. Conclusão

Não é nosso objectivo referir a história e geografia da cana-de-açúcar, pois muito mais havia a dizer e já existem muitos tratados sobre o açúcar e a sua tecnologia. No entanto, no nosso estudo, é indispensável a referência à tecnologia histórica do açúcar

[256] Na Argentina ainda encontramos a designação *trapitche de pau*, correspondente ao termo brasileiro *engenho de pau*, e *trapitche de ferro*, por oposição a *ingenio a vapor*. Na Venezuela também ainda existe o trapiche tradicional (com dois ou três cilindros verticais) e o trapiche de volante manual, na produção artesanal ou caseira.

[257] O local de fabricação da ropadura é designado *fábrica* ou *tenda de rapadura*. Na Venezuela, a rapaduro é designada pelo termo *papelón*. Trata-se de um açúcar escuro não purgado, de forma cónica embrulhado em folhas de cana, que se distingue da *panela*, termo que designa o mesmo açúcar escuro pouco elaborado e cristalizado em moldes quadrados.

nos espaços românicos do Mediterrâneo: Sicília, Valência e Granada, e à sua terminologia, que passam à ilha da Madeira e se desenvolvem nesta região, sendo depois transplantados para os espaços açucareiros do Atlântico, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé, incluindo a América, particularmente o Brasil.

A ilha da Madeira tem um papel central no desenvolvimento e difusão da terminologia e da tecnologia da indústria açucareira do Mediterrâneo no Atlântico. O estudo da terminologia histórica da produção sacarina é fundamental na reconstituição de filiações e intercâmbios entre distintas áreas açucareiras. A origem ou etimologia e a história ou evolução dos termos do açúcar e seus significados constituem um elemento fundamental para o conhecimento dos processos técnicos arcaicos, ou seja, da tecnologia tradicional, e para a respectiva aferição de permanências e sobrevivências. O confronto da terminologia açucareira da ilha da Madeira e do Brasil, através da documentação histórica e da consulta de glossários e dicionários destas duas regiões, pode fornecer valiosas informações conceituais e etimológicas sobre os termos e as técnicas históricas do açúcar.

A Madeira recebe a tecnologia de pedras molares do *trappeto* mediterrânico, provavelmente a partir da Sicília. No entanto, desde muito cedo, terá desenvolvido o sistema de dois eixos ou cilindros horizontais, provavelmente em finais do século XV ou inícios do século XVI, com o aumento da procura e, consequentemente, da produção de açúcar, coincidindo com as evoluções técnicas do Renascimento. É menos provável a hipótese desta evolução técnica ter origem na tecnologia chinesa do algodão, embora alguns historiadores da tecnologia do açúcar defendam que o sistema de dois cilindros horizontais terá passado, no século XV, da Índia para a China, onde terá adquirido a forma de dois cilindros verticais, sendo transferido depois para a América. Segundo aqueles historiadores, a moenda de três cilindros verticais ter-se-ia desenvolvido a partir do sistema de dois cilindros verticais, permitindo maior extracção de sumo da cana, pois esta passa duas vezes entre os cilindros, dispensando a prensa. Como vimos, a primeira imagem remanescente que ilustra esta nova tecnologia surge no Brasil, em 1613, aplicada a um trapiche ou engenho movido por animais, embora também possa ser aplicada a engenhos de água.

O problema que se coloca é determinar quando, onde e como aparece o sistema de três cilindros verticais. A hipótese desta inovação técnica ter surgido na Sicília, em 1449, como afirmam Lippmann e Deerr, é refutada por Moacyr Soares Pereira, em 1955, no seu estudo realizado em Palermo sobre a origem dos cilindros na moenda da cana, onde demonstra que a documentação siciliana apenas refere pedras molares e não cilindros. Além disso, no século XVII, em Espanha, ainda encontramos a tecnologia das pedras molares, surgindo, nessa altura, a moenda de dois cilindros horizontais. Restam as hipóteses de ter origem na China ou Índia, sendo levada pelos jesuítas

para a América; ter surgido na América, Perú e Brasil, sendo levada da América para o Oriente através dos portugueses, surgindo nesta região a adaptação de três para dois cilindros verticais ou, ainda, ter surgido na Madeira a inovação técnica de dois eixos horizontais (correspondendo a um período de grande produção açucareira), que terá sido transplantada para a América (Perú e Brasil), onde terá evoluído para três cilindros verticais, correspondendo também a um incremento na produção de açúcar. Esta última hipótese, defendida por Ferreira de Gouveia e Alberto Vieira, parece-nos ser muito provável pelos argumentos apresentados e confirmados pela documentação histórica madeirense, que nos remete para o aparecimento da tecnologia de eixos na Madeira, desde muito cedo. Assim, a tecnologia de dois cilindros horizontais terá passado da Madeira para Canárias e para a América, embora, inicialmente, também seja transplantada ainda a tecnologia rudimentar da pedra molar vertical dos trapiches, recebida do Mediterrâneo.

No século XVIII, surge a inovação do trem jamaicano, em que uma única fornalha fornece calor para várias caldeiras e tachas. É também em fins deste século que o sistema de três cilindros verticais é substituído pelo de cilindros horizontais e, no século XIX, ocorre a revolução industrial com a invenção da máquina a vapor, surgindo mais tarde a última grande inovação técnica – a caldeira de vácuo ou de cristalização -, que suplanta a concentração do mel e do açúcar nas tachas de cobre através da cozedura durante longas horas, aumentando a produção açucareira, o que conduz à concentração dos processos produtivos em grandes fábricas de açúcar mecanizadas, denominadas *usinas* no Brasil.

Este capítulo mostra bem como a evolução técnica da produção açucareira, nos espaços mediterrânicos e principalmente atlânticos, é indissociável da história da terminologia do açúcar de cana.

# Capítulo 4

## Terminologia e tecnologia actuais da produção açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde: estudo comparativo



CEHA
CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

# Terminologia e tecnologia actuais da produção açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde: estudo comparativo

*Ainda hoje me lembro*
*da desgraça desta ilha:*
*acabou a cana doce*
*frequentou a cana milha.*
*Depois veio a bomboa*[258],
*a riscadinha e a preta,*
*mais doce e mais importante,*
*cristalina e violeta. (...)*
*O Arco dá muita cana*
*Que vale muito vintém,*
*Mas Deus depara a garapa*
*Que lá vai não sei p'ra quem.*
*Venho falar ao senhor,*
*fazer conta do engenho,*
*quero pagar a moenda*
*e levantar a aguardente.*

Manuel Gonçalves (Feiticeiro do Norte), *Versos*, 1959.

## Introdução

Neste capítulo, pretendemos fazer um estudo comparativo das palavras e das técnicas da produção açucareira actual, na ilha da Madeira e em Cabo Verde, a partir de inquéritos etno-linguísticos realizados nestas duas regiões. Para a ilha da Madeira, além da documentação oral contemporânea, utilizámos documentação contemporânea escrita dos séculos XIX e XX, que introduz as mudanças técnicas e terminológicas actuais.

As diferentes realidades tecnológicas da Madeira e de Cabo Verde, na transformação da cana-de-açúcar, implicam necessariamente diferenças terminológicas, a começar pelo termo *engenho* na Madeira e *trapiche* em Cabo Verde, onde encontramos ainda palavras e técnicas muito antigas, que nos ajudam a reconstituir a terminologia e a tecnologia históricas da produção açucareira madeirense. Assim, podemos estabelecer um paralelo entre os termos e as técnicas açucareiras actuais de Cabo Verde e a produção primitiva da Madeira, bem como entre o fabrico de aguardente e

[258] Variedade de cana-de-açúcar, corruptela de *Bourbon*. Cf. Manuel Gonçalves (Feiticeiro do Norte), (1959), *Versos* (Prefácio e notas de Alberto F. Gomes), Colecção Poetas e Trovadores da Ilha, Funchal, Tipografia Comércio do Funchal.

mel em Cabo Verde e a actual produção caseira dos mesmos produtos, em algumas zonas rurais da ilha da Madeira, principalmente na costa norte (Faial e Porto da Cruz).

Em Cabo Verde, não podemos deixar de confrontar a terminologia da produção açucareira do Sotavento — ilha de Santiago — com a do Barlavento — ilha de Santo Antão. Há uma nítida distinção cultural entre o Sotavento com maior influência africana (também a nível musical - batuque e funaná) e o Barlavento (S. Nicolau, S. Vicente e Santo Antão, onde predomina a morna e a coladeira), sendo que este apresenta maior influência europeia, particularmente portuguesa. Nas duas ilhas, encontrámos técnicas e termos históricos e actuais da produção açucareira madeirense, mas não podemos deixar de referir a nítida distinção da terminologia açucareira existente entre a ilha de Santiago e a de Santo Antão. A ilha de Santiago, que pertence ao Sotavento, parece apresentar uma terminologia mais antiga, por ter sido colonizada pelos portugueses, com a introdução da produção açucareira, muito antes da ilha de Santo Antão, pertencente ao Barlavento, que apresenta uma terminologia mais recente e próxima da terminologia da ilha da Madeira, devido à forte presença de madeirenses nesta ilha, a partir de fins do século XVII, principalmente ligados à agricultura e à pesca.

## 1. Inquéritos etnolinguísticos sobre a produção açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde

### 1.1. Objectivos

O estudo da terminologia actual da cultura açucareira e a constatação da sua uniformidade na ilha da Madeira, através da realização de inquéritos lexicais, integrados no método *Palavras e Coisas*, suscitou o interesse de fazer um estudo comparativo com Cabo Verde, o que nos levou até este arquipélago, onde realizámos inquéritos etnolinguísticos sobre a produção açucareira, adaptados à realidade sócio-cultural desta região, nas ilhas de Santiago e de Santo Antão. Não realizámos inquéritos na ilha de S. Nicolau por esta apresentar pouca produção açucareira, por já ter sido alvo de um estudo etnográfico de João Lopes Filho[259] e por fazer parte do Barlavento, juntamente com a ilha de Santo Antão, apresentando terminologia açucareira semelhante.

A realização dos inquéritos etnolinguísticos visa recolher a terminologia actual da produção açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde, estudar a sua distribuição geográfica ou variação diatópica, observar tendências conservadoras e inovadoras e a vitalidade das palavras históricas do açúcar da Madeira. Como em Cabo Verde se conservam técnicas arcaicas e rudimentares na fabricação de mel e açúcar de cana, este estudo permite-nos comparar a terminologia actual da produção açucareira de

[259] Cf. João Lopes Filho (1995), *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, Colecção Universitária.

Cabo Verde com a terminologia histórica do açúcar, presente na documentação primitiva da Madeira. O interesse deste estudo comparativo reside em dois aspectos: verificar em que medida, em Cabo Verde, se conservam termos e técnicas históricas da cultura açucareira madeirense e constatar se, actualmente, existem semelhanças entre estas duas regiões açucareiras.

O nosso objectivo não é fazer uma monografia sobre Cabo Verde mas apenas utilizar os materiais etnolinguísticos recolhidos no arquipélago, como elementos comparativos, enriquecendo os materiais madeirenses. Como o objectivo deste trabalho é recolher o léxico específico da produção açucareira, interessa-nos a metodologia e abordagem geo-etno linguística e não sociolinguística ou sociovariacional, pois trata-se de uma área de actividade limitada; logo, os questionários têm de ser dirigidos a infomantes com conhecimentos agrícola-industriais na área da produção açucareira, não sendo produtivo contemplar todas as faixas etárias, níveis sociais e de escolaridade. Como se trata de um estudo lexical e não fonético, registámos apenas as formas gráficas dos termos recolhidos, embora com algumas notações fonéticas, tanto na ilha da Madeira como em Cabo Verde.

### 1.2. Estudos com referência ao léxico da produção açucareira madeirense

Dos estudos dialectais realizados na ilha da Madeira, com referências ao léxico da produção açucareira, salientamos o de João da Cruz Nunes, *Os falares da Calheta, Arco da Calheta, Paúl do Mar e Jardim do Mar*, dissertação de licenciatura em Filologia Românica apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa em 1965. Trata-se de um estudo muito completo a nível fonético e lexical, que aborda todos os aspectos da vida destas localidades, estabelece uma comparação com o continente português a nível de fenómenos fonéticos e apresenta um glossário por campos semânticos, incluindo o da cana-de-açúcar. No léxico da cana sacarina, o autor regista os seguintes termos: *arcos* (usados para emolhar as canas que vão para o engenho), *arrobar* (pesar as canas antes do embarque), *atestar* (encher bem de canas os arcos de modo que as canas fiquem bem seguras), *arrenca soca* (arrancar as plantas de cana pela raíz), *bichenta* (cana doente com bicho), *cana doce* e *cana-de-chupar* (cana sacarina), *cana-da-branca, cana-da-canica, cana-de-minho, cana-da-riscada* e *cana-da-violeta* (qualidades de cana-de-açúcar), *canudo* (pedaço de cana compreendido entre dois nós), *carriço* ou *caniço* (cana que não se desenvolve completamente), *chupe* (pedaço de cana depois de sugado), *chupar(e)* (sorver o sumo da cana), *emolhar* (formar um molho de cana), *engenho* (fábrica onde se moi a cana), *fogão* (chaminé do engenho), *fábrica* (engenho), *fragata* (barca que transporta a cana), *fragateiro* (homem que trabalha na fragata), *garapa* (sumo da cana-de-açúcar), *olho de cana* (parte terminal ou ponta superior da cana), *palha* (folha da cana-de-açúcar), *refilho* (rebento da

cana-de-açúcar), *socar(e)* (partir a cana pelo troço) e *tira palha* (desfolhar a cana).

Já anteriormente, a dissertação de licenciatura de Deolinda Bela de Macedo, em Filologia Românica, *Subsídios para o estudo do dialecto madeirense*, também apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, em 1939, referia algumas palavras relacionadas com a produção açucareira num vocabulário do falar madeirense: *cana de açucre* (cana sacarina), *vindima das canas* (apanha das canas por analogia com a vindima das uvas), *sabugar* (cortar o sabugo, ou seja, cortar as folhas verdes da parte superior da cana), *socar* (arrancar as canas pela soca – *risoca*?) e *emolhar* (colocar as canas em molhos apertados com arcos). No entanto, trata-se de estudos muito incompletos em relação ao léxico açucareiro, como podemos verificar, e geograficamente limitados a determinadas localidades da ilha ou não localizados.

### 1.3. Elaboração e estrutura dos questionários linguístico-etnográficos

Os questionários etnolinguísticos foram elaborados tendo em conta a especificidade da produção açucareira, na ilha da Madeira e em Cabo Verde, sem esquecer a comparatibilidade dos materiais recolhidos.

Na ilha da Madeira, a elaboração do questionário partiu da prospecção realizada no terreno, junto de agricultores e de trabalhadores dos engenhos em laboração (Engenho da Calheta, Engenho do Porto da Cruz e Engenho do Ribeiro Seco, no Funchal), bem como junto de antigos trabalhadores do Engenho Hinton (encerrado há cerca de vinte anos), em Abril, Maio e Junho de 1998. A prospecção forneceu-nos o conhecimento necessário para definir, elaborar e estruturar os conceitos por áreas semânticas num questionário lexical temático e específico sobre a produção açucareira, visando a recolha da terminologia agrícola do cultivo e colheita da cana e industrial da sua transformação em açúcar, mel e aguardente nos engenhos. Seguimos também as orientações e a experiência do grupo de trabalho do *Atlas Linguístico e Etnográfico de Portugal e da Galiza* e do *Atlas Linguístico Românico*, do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, e a experiência do contacto que tivemos com a elaboração do *Atlas Linguístico da Sicília*, em Outubro de 1998, no Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani da Universidade de Palermo. Para elaborar o questionário de Cabo Verde, partimos do questionário já aplicado na ilha da Madeira, mantendo uma estrutura semelhante por necessidade de comparar os dados, embora com as necessárias adaptações à realidade técnica e sócio-cultural daquela região açucareira (ilhas de Santiago e de Santo Antão). Anexámos ao questionário de Cabo Verde desenhos que apresentamos em anexo, para o caso dos informantes não compreenderem as nossas questões e procurámos, sempre que possível, realizar os questionários junto dos trapiches e alambiques, facilitando a comunicação e identificação dos conceitos questionados.

Realizámos os inquéritos linguísticos etnográficos, na ilha da Madeira, entre Março e Julho de 1999 e, em Cabo Verde, em Setembro e Outubro do mesmo ano. Só depois de programada a viagem, ficámos a saber que a apanha da cana, em Cabo Verde, não se realizava nessa altura e seria por isso, mais produtiva a deslocação durante a laboração dos trapiches. No entanto, o adiamento da viagem para Junho de 2000, uma vez que a apanha da cana em Santiago se efectua em Maio, Junho e Julho, e em Santo Antão em Junho e Julho, implicava um grande atraso no trabalho, o que nos levou a realizar a viagem na data programada com a garantia de encontrar informantes e ter acesso a materiais etnográficos já existentes.

Na elaboração dos questionários, utilizámos o método onomasiológico, que permite partir dos conceitos para recolher os diferentes termos correspondentes em cada localidade ou região. A vantagem de um questionário onomasiológico de questões indirectas é recolher a terminologia açucareira, obtendo respostas espontâneas, sem correr o risco de, através da conversa livre sobre o tema, haver dispersão e esquecimento de conceitos e termos importantes. Procurámos partir sempre do geral para o particular, evitando dizer os termos antes de serem questionados. A nossa inexperiência na realização de inquéritos linguísticos levou-nos a cometer alguns erros que procurámos corrigir. Inicialmente, elaborámos um questionário muito pormenorizado, que depois reduzimos às questões pertinentes, procurando não ultrapassar quarenta e cinco minutos, para evitar o desinteresse e cansaço dos informantes e garantir a qualidade científica das respostas recolhidas.

Os questionários etnolinguísticos sobre a produção açucareira, na ilha da Madeira e em Cabo Verde, apresentam três partes principais: parte agrícola sobre o cultivo e colheita da cana-de-açúcar; parte industrial sobre a extracção do sumo da cana, o fabrico de mel de cana, de açúcar de cana e de aguardente de cana; e uma terceira parte semasiológica, composta por uma lista de setenta palavras históricas do açúcar da Madeira, para testar a sua vitalidade nos dois arquipélagos. Salientamos a importância desta parte do questionário para completar e esclarecer palavras e conceitos já referidos pelos informantes na primeira e na segunda partes, pois trata-se da aplicação do método semasiológico, em que o informante é confrontado com termos para os quais, quando conhece a palavra, apresenta uma definição/conceito ou termos sinónimos. Trata-se de uma lista de termos históricos e específicos da produção açucareira da Madeira, embora muito reduzida para não cansar o informante, obtendo resultados fiáveis e válidos. Os questionários apresentam ainda uma quarta parte de conversa livre sobre o uso dos produtos açucareiros — tradição e actualidade – dirigida para doces, bebidas e mezinhas, e ainda uma quinta parte sobre ditos populares e cantigas relativas à produção açucareira, visando a recolha de etnotextos, material que não exploramos neste trabalho.

No questionário relativo à ilha da Madeira, devido à diversidade de técnicas utilizadas nos engenhos e no fabrico caseiro, inicialmente, dividimos a parte industrial do questionário por tipo de produção (caseira e industrial) e por força motriz (engenho a água[260], engenho a vapor ou engenhoca a gasóleo). No entanto, estas subespecificações ou especializações do questionário implicam muitas repetições de conceitos e termos comuns, o que nos leva a juntar num mesmo subcampo semântico a extracção caseira e industrial do sumo da cana, o fabrico de mel e o fabrico de aguardente caseiro e industrial. No caso do fabrico do mel, tratámos à parte o fabrico do mel no Engenho do Ribeiro Seco, por ser uma produção totalmente mecanizada, por oposição às técnicas mais conservadoras dos engenhos da Calheta e do Porto da Cruz e do fabrico caseiro. Também tratámos individualmente o fabrico de açúcar de cana mecanizado no Engenho Hinton, através de relatos de memória, não sendo comparável com o fabrico artesanal e rudimentar do mesmo produto em Cabo Verde, também reduzido aos relatos de memória, pois, hoje, já não se fabrica açúcar nestas regiões.

O questionário lexical sobre a produção açucareira na ilha da Madeira apresenta cento e setenta questões, divididas por seis subcampos semânticos: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico de mel de cana nos engenhos da Calheta e do Porto da Cruz, fabrico de mel no Engenho do Ribeiro Seco, fabrico de açúcar de cana no Engenho Hinton (relatos de memória) e fabrico de aguardente de cana. Por sua vez, o questionário de Cabo Verde apresenta cento e oitenta e quatro questões, divididas por cinco subcampos semânticos: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico de mel de cana, fabrico de açúcar de cana (relatos de memória) e fabrico de aguardente de cana.

Na realização dos inquéritos, tivemos em atenção os seguintes aspectos: evitar manifestações e interferências do entrevistador que pudessem influenciar o entrevistado ou inquirido; entrevistar o informante sem interferências de terceiros (quando não conseguimos evitar a presença de outras pessoas, advertimos para a necessidade de não interferirem no decorrer do inquérito); realizar os inquéritos no ambiente familiar e social do informante, favorecendo a espontaneidade; formular as perguntas de forma espontânea seguindo a ordem do questionário; ouvir e transcrever, sempre que possível, cada entrevista antes de realizar a seguinte, para evitar dúvidas e para corrigir possíveis falhas; utilizar material iconográfico de apoio ao questionário (fotos e desenhos).

### 1.4. Rede de pontos de inquérito

A realização dos inquéritos lexicais permite-nos recolher a terminologia da pro-

[260] Encontrámos informantes que, recorrendo à memória, nos descrevem o funcionamento de alguns antigos engenhos de água da Madeira.



CEHA

dução açucareira em diferentes localidades da ilha da Madeira e em Cabo Verde, ilhas de Santiago e de Santo Antão, obtendo informações dialectais sobre o português dos dois arquipélagos e, no caso de Cabo Verde, não podemos deixar de referir as formas em crioulo.

Na ilha da Madeira, os principais pontos de inquérito são os locais onde existe cultivo de cana-de-açúcar e engenhos em laboração: Calheta, Porto da Cruz, Ponta do Sol, Ribeira Brava e Santana (Faial). Os pontos secundários correspondem a localidades onde existiram engenhos e plantações de cana: São Vicente, Câmara de Lobos, Santa Cruz, Funchal (S. António e S. Martinho) e Machico. Assim, na ilha da Madeira, aplicámos o questionário numa rede de nove pontos de inquérito: S. Vicente, Santana, Machico, Santa Cruz, Funchal, Câmara de Lobos, Ribeira Brava, Ponta do Sol e Calheta. Em cada um destes pontos de inquérito, que correspondem a concelhos, contemplámos várias localidades, procurando detectar variação terminonológica dentro de um mesmo ponto de inquérito. Começámos por fazer inquéritos em pontos distantes, para verificar se existiam diferenças lexicais entre a costa norte e sul da ilha, e depois completámos a realização dos inquéritos numa rede de pontos de inquérito mais estreita em localidades mais próximas, procurando delimitar áreas lexicais. Realizámos gravações de controle em localidades limítrofes dos concelhos definidos como pontos de inquérito para determinar possíveis fronteiras lexicais. No entanto, verificámos a existência de uma grande uniformidade lexical na terminologia açucareira actual da Madeira, nos diferentes pontos de inquérito, tanto na costa norte como na costa sul da ilha, apesar de algumas excepções, ou seja, localidades com denominações específicas de certos conceitos. Temos, por exemplo, na Calheta, a designação de *trapiche de moagem* para o conjunto dos moinhos de moer a cana; na Ponta do Sol, a designação de *machadinha* e *macheta* ou *navalhão* para designar o instrumento de cortar a cana e, em Câmara de Lobos, o termo *camuga* ou *camua* para referir o sumo da cana, em vez de *garapa*.

Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, aplicámos o questionário em quatro pontos de inquérito: Cidade Velha, Pedra Badejo, Santa Catarina e Tarrafal e, na ilha de Santo Antão, em três pontos de inquérito: Porto Novo, Paúl e Ribeira Grande, procedendo da mesma forma indicada para a Madeira, no que respeita a localidades e informantes. No arquipélago de Cabo Verde, encontrámos importantes diferenças na terminologia açucareira das duas ilhas estudadas, por razões histórico-geográficas. Dada a ausência de variação lexical interna significativa na área da produção açucareira, verificada nos vários pontos de inquérito de cada ilha, ou seja, a uniformidade terminológica dentro de cada ilha estudada, optámos por considerar apenas três grandes pontos de inquérito, em que as formas recolhidas são localizadas apenas com referência à ilha onde ocorrem (Madeira, Santiago e Santo Antão).

Trata-se de um inquérito lexical e por isso as indicações fonéticas surgem apenas nos casos em que suscitam interesse com valor distintivo. Assim, apresentamos as formas ortográficas dos termos com algumas notações fonéticas de variantes com interesse, num mesmo ponto de inquérito, realizadas quer por um mesmo informante quer por informantes distintos.

### 1.4.1. Rede dos pontos de inquérito na ilha da Madeira:

| Ponto | Concelho | Localidade |
|---|---|---|
| 1 | S. Vicente | Feiteiras e Achada do Til |
| 2 | Santana | Faial e Pico do Tanoeiro |
| 3 | Machico | Porto da Cruz e Poço do Gil |
| 4 | Santa Cruz | Água de Pena |
| 5 | Funchal | Santo António e São Martinho |
| 6 | Câmara de Lobos | Garachico e Quinta Grande |
| 7 | Ribeira Brava | Campanário e S. João |
| 8 | Ponta do So! | Canhas e Lombada |
| 9 | Calheta | Calheta e Estreito da Calheta |

### 1.4.2. Rede dos pontos de inquérito no Cabo Verde:

| Ponto | Ilha | Concelho | Localidade |
|---|---|---|---|
| 1 | Santiago | Cidade Velha | Frade e Convento |
| 2 | Santiago | Pedra Badejo | Rocha Lama e Chão de Vaca |
| 3 | Santiago | Santa Catarina | Palhão de Boa Entrada |
| 4 | Santiago | Tarrafal | Ribeira Principal |
| 5 | Santo Antão | Porto Novo | Ribeira Cruz e Lajedo |
| 6 | Santo Antão | Paul | Pombas e Paul de Cima |
| 7 | Santo Antão | Ribeira Grande | Cugoli e Chã de Arroz |

### 1.5. Informantes

Os questionários são acompanhados de uma ficha sobre o lugar, as condições e a qualidade do inquérito realizado e uma ficha do informante com dados sobre a idade, o sexo, a naturalidade, o nível de instrução, a profissão e as estadias noutras locali-

dades, informações fundamentais para a interpretação dos materiais recolhidos. Este não pretende ser um questionário sociolinguístico, uma vez que não contemplamos, obrigatoriamente, as três faixas etárias, o mesmo número de informantes masculinos e femininos e os diferentes níveis de instrução. Trata-se de um questionário etnolinguístico sobre uma área de actividade agro-industrial específica, por isso limitámos a sua aplicação aos cultivadores de cana-de-açúcar e aos trabalhadores de engenho: mais idosos do que jovens, mais homens do que mulheres e mais iletrados do que letrados. Alguns dos inquéritos, realizados na ilha da Madeira, encontram-se incompletos, devido ao facto de termos informantes agricultores que desconhecem o processo industrial de transformação da cana e trabalhadores de engenho que desconhecem o processo agrícola de cultivo e colheita da cana. Esta situação distingue-se da verificada em Cabo Verde, onde os agricultores são também os fabricantes de mel e aguardente, o que se explica pelo facto de ser uma produção reduzida e com técnicas rudimentares, que corresponde à produção caseira madeirense.

Os factores sexo e idade são, tradicionalmente, considerados, nos estudos de dialectologia, como elementos capazes de explicar certas variantes no interior de uma comunidade linguística. A idade e o sexo dos locutores são factores que podem influir sobre o aspecto conservador ou inovador da língua. Procurámos ter em conta os parâmetros sexo e idade dos informantes, ou seja, abranger o mesmo número de homens e mulheres e várias faixas etárias. No entanto, pelo facto de a produção açucareira ser uma actividade agro-industrial tradicional, hoje muito reduzida, são poucos os jovens que se dedicam à actividade, sendo, geralmente, exercida por homens, o que limita a faixa etária dos informantes e o número de informantes do sexo feminino.

Limitámos os informantes aos cultivadores de cana-de-açúcar e trabalhadores de engenho existentes, procurando, sempre que possível, incluir informantes dos dois sexos, o que só foi possível na parte agrícola. Encontrámos alguns homens jovens dedicados sazonalmente a esta actividade, tanto na parte agrícola como industrial. Alargámos a faixa etária dos informantes dos trinta até aos noventa anos, na medida em que era importante abranger todos os poucos informantes conhecedores da actividade açucareira, independentemente da sua idade ou sexo. Como não se trata de um inquérito sociolinguístico seria suficiente seleccionar um informante principal por ponto de inquérito, que respondesse à totalidade do questionário, fazendo referência a respostas subsidiárias de outros informantes, para completar as informações e indicar possíveis divergências. Como é difícil encontrar informantes simultaneamente agricultores e trabalhadores de engenho que respondam à parte agrícola e industrial do questionário, acabámos por ter vários informantes por ponto de inquérito. Procurámos, sempre que possível, seguir o critério da não mobilidade, proposto pela dialectologia tradicional na selecção dos informantes, apesar da maior parte dos informantes do sexo masculino, que encontrámos na actual actividade açucareira na ilha da Madeira,

já ter sido emigrante, sobretudo na Venezuela. No entanto, procurámos que os informantes seleccionados em cada ponto de inquérito fossem naturais e residentes na localidade, sendo conhecedores da terminologia açucareira local.

Cada ponto da rede foi objecto de vários inquéritos: um principal, feito a um informante com as características estabelecidas pela dialectologia tradicional e geografia linguística, e que compreende todas as perguntas do questionário, e inquéritos parciais a informantes que não dominam totalmente o vocabulário especializado da produção açucareira. É o caso dos agricultores que apenas conhecem os termos da actividade agrícola e dos trabalhadores de engenho que apenas conhecem a terminologia da actividade industrial. Quando um informante responde a todo o questionário, mas há dúvidas em relação a alguns termos indicados, como é o caso de um informante de Câmara de Lobos que designa o sumo da cana *camuga*, dizendo tratar-se de um termo sinónimo e mais antigo do que *garapa*, torna-se necessário um segundo informante do mesmo ponto de inquérito para confirmar o uso do termo na localidade.

Tanto na Madeira como em Cabo Verde, registámos menor número de informantes femininos do que masculinos, por se tratar de uma actividade agrícola-industrial geralmente, exercida por homens. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos uma informante que trabalhava na fornalha a fazer *grogue* no alambique; embora seja pouco frequente, esta situação verifica-se quando a mulher é viúva ou o marido está emigrado e ela tem de sustentar a família, fazendo todo o tipo de trabalho. Na ilha de Santo Antão também encontrámos uma mulher viúva (com melhor situação financeira), responsável pelo *curral do trapiche*.

Gilliéron (1880) salienta que as mulheres, vistas tradicionalmente como conservadoras, aceitam mais rapidamente do que os homens a introdução de novas palavras. Karl Jaberg[261] é da opinião que as mulheres são mais conservadoras, porque estabelecem menos contactos intercomunidades e emigram menos do que os homens. Gardette (1941) sublinha a sua preocupação de ter o mesmo número de informantes dos dois sexos, em cada ponto de inquérito. Badia Margarit[262] afirma que a linguagem das mulheres é conservadora fonética e lexicalmente, o que se explica pela falta de contactos diversificados. Manuel Alvar[263] explica a maior abertura às inovações linguísticas das mulheres pela falta de consciência linguística e Philip Smith[264] considera que as diferenças linguísticas entre os dois sexos se devem a factores sócio-estruturais.

[261] Cf. Karl Jaberg (1936), *Aspects géographiques du langage*, Paris, Librairie Droz.

[262] Cf. Antoine M. Badía Margarit (1952), «Note sur le langage des femmes et la méthode d'enquête dialectologique (domaine aragonais)», in *Orbis*, I, Louvain, pp. 15-18.

[263] Cf. Manuel Alvar (1956), «Diferencias en el habla de Puebla de D. Fadrique», in *Revista de Filología Española*, XL, Madrid, pp. 1-32.

[264] Cf. Philip M. Smith (1979), «Sex markers in speech» in *Social markers in speech* (ed. By Klaus R. Scherer and Howard Giles), European Studies in Social Psychology, Cambridge University Press, Cambridge, London, New York, Melbourne and Editions de la Maison des Sciences Humaines, Paris, pp. 109-146.

Por sua vez, Peter Trudgill[265] argumenta que as diferenças se devem ao diferente grau de envolvimento na esfera familiar e sócio-económica do homem e da mulher. Concluimos que o facto de a mulher estabelecer menos contactos sociais e realizar menos deslocações torna-a mais conservadora Esta é ainda a realidade das mulheres madeirenses dos meios rurais, razão pela qual é pertinente comparar as realizações linguísticas dos informantes dos dois sexos.

Verificámos uma grande uniformidade na terminologia actual da produção açucareira na ilha da Madeira, independentemente do sexo, idade, escolaridade e localidade dos informantes, por isso não tivemos em conta estes parâmetros na análise do material recolhido, mesmo porque este não pretende ser um estudo sociolinguístico. Trata-se, sim, de um questionário específico e limitado à reduzida área de actividade da produção açucareira e aos seus poucos intervenientes, ou seja, os agricultores e trabalhadores de engenho. Salientamos o facto de os agricultores desconhecerem a terminologia industrial, principalmente as mulheres, por se tratar de um trabalho de homens, e por os trabalhadores de engenho, que não são agricultores, desconhecerem a terminologia agrícola do cultivo e colheita da cana. Separámos os informantes cujos inquéritos se apresentam mais incompletos, sem deixar de os referir, quando estes apresentam termos e formas com interesse. Embora o elevado número de informantes que apresentamos para a Madeira seja desnecessário, permite-nos confirmar a uniformidade terminológica da produção açucareira na ilha. Em Cabo Verde, todos os informantes são agricultores e trabalham no trapiche e na fornalha, dominando toda a terminologia açucareira, na medida em que se trata de uma indústria artesanal.

### 1.5.1. Informantes da ilha da Madeira:

| Informante | Localidade | Concelho | Idade | Profissão | Escola | Mobilidade |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Maria Pestana | Feiteiras | S. Vicente | 45 | Agricultora e empregada de limpeza | 4ª classe | Não |
| Manuel de Sousa | Achada do Til | S. Vicente | 77 | Agricultor | Não tem | Sim |
| José de Jesus | Faial | Santana | 70 | Agricultor | 3ª classe | Não |
| Ludevina de Jesus | Faial | Santana | 67 | Agricultora e doméstica | 4ª classe | Não |
| João de Freitas | Pico do Tanoeiro | Santana | 60 | Agricultor | Não tem | Sim |
| Manuel Gonçalves | Porto da Cruz | Machico | 53 | Agricultor e comerciante | 4ª classe | Sim |
| José Fernandes | Porto da Cruz | Machico | 84 | Agricultor e comerciante | Não tem | Não |

[265] Cf. Peter Trudgill (1983), «Social identity and Linguistic sex differentiation» in *On Dialect, social and geographical perspectives*, Oxford, Basil Blackwell, pp. 161-168.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Alberto da Costa | Porto da Cruz | Machico | 71 | Trabalhador no Engenho do Porto da Cruz | 3º classe | Não |
| Eduardo Caldeira | Porto da Cruz | Machico | 60 | Trabalhador no Engenho do Porto da Cruz e agricultor | 4º classe | Não |
| Ângela de Nobrega | Porto da Cruz | Machico | 50 | Agricultora e doméstica | 4ª classe | Não |
| José Câmara | Machico | Machico | 74 | Trabalhador responsável pelo Engenho de Machico | 9º ano | Sim |
| Maria Escórcio | Machico | Machico | 58 | Trabalhadora no engarrafamento de aguardente no Engenho do Porto da Cruz | 4º classe | Não |
| Augusta Perestrelo | Poço do Gil | Machico | 84 | Doméstica e agricultora | 3ª classe | Não |
| Maria Nunes | Água de Pena | Machico | 84 | Agricultora e doméstica | 2ª classe | Não |
| João Belo | Água de Pena | Machico | 87 | Trabalhador no Engenho Hinton (durante 20 anos) e agricultor | Não tem | Sim |
| João Oliveira | Água de Pena | Santa Cruz | 63 | Trabalhador no Engenho do Ribeiro Seco e agricultor | Não tem | Sim |
| Celeste Oliveira | Água de Pena | Santa Cruz | 69 | Agricultora e doméstica | Não tem | Não |
| João Gomes | S. Pedro | Funchal | 63 | Trabalhador | 4º classe | Sim |
| Conceição Silva | Santo António | Funchal | 65 | Agricultora e doméstica | Não tem | Sim |
| Manuel de Freitas | Santo António | Funchal | 67 | Agricultor | 4º classe | Não |
| Pedro Fernandes | S. Martinho | Funchal | 65 | Agricultor e condutor de turismo | 4º classe | Não |
| Maria Barros | S. Martinho | Funchal | 66 | Agricultora e doméstica | 3º classe | Não |
| Vasco Melim | Ribeiro Seco | Funchal | 70 | Dono do Engenho do Ribeiro Seco | 7º ano | Não |
| João Betencourt | Palmeira | Câmara de Lobos | 72 | Agricultor e pedreiro | Não tem | Sim |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| João Faial | Garachico | Câmara de Lobos | 65 | Agricultor e comerciante | 4ª classe | Sim |
| João da Cruz | Qta Grande | Câmara de Lobos | 56 | Agricultor e pedreiro | 3ª classe | Sim |
| Brás Amaro | Campanário | R. Brava | 73 | Agricultor | Não tem | Não |
| Maria Rodrigues | S. João | R. Brava | 60 | Agricultora e doméstica | 3ª classe | Não |
| Manuel Sousa | S. João | R. Brava | 70 | Agricultor | Não tem | Sim |
| Manuel Cháchá | Canhas | P. do Sol | 59 | Agricultor e comerciante | 4ª classe | Sim |
| Agostinha Santos | Canhas | P.do Sol | 65 | Agricultora e doméstica | Não tem | Sim |
| Matilde Covinha | Lombada | P. do Sol | 64 | Agricultora e doméstica | Não tem | Sim |
| Francisco Castanho | Lombo do Meio | P. do Sol | 65 | Agricultor | 4ª classe | Sim |
| António Leitão | Est. da Calheta | Calheta | 26 | Agricultor | 6º ano | Não |
| Jorge de Sousa | Est-da Calheta | Calheta | 67 | Agricultor | Não tem | Não |

### 1.5.2. Informantes secundários referidos (inquéritos incompletos):

| Informante | Localidade | Concelho | Idade | Profissão | Escola | Mobilidade |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Manuel Pedra | Calheta | Calheta | 45 | Trabalhador no Engenho da Calheta | | Emigrante na Venezuela (durante 6 anos) |
| Agostinho Mendes | Calheta | Calheta | 38 | Trabalhador no Engenho da Calheta | | Emigrante na Venezuela (durante 6 anos) |
| Fernando Teixeira | Lombo da Torre | Calheta | 30 | Trabalhador no Engenho da Calheta | Não | |
| António Figueira | Torre | Câmara de Lobos | 60 | Agricultor | 3º classe | Não |
| Jacinto Cruz | Canhas | P. do Sol | 29 | Agricultor | 6º ano | Emigrante em Londres (durante 6 anos) |
| José de Sousa | Porto da Cruz | P. da Cruz | 30 | Trabalhador no Engenho do P.da Cruz | Não | |
| César Fernandes | Porto da Cruz | P. da Cruz | 28 | Mestre geral no Engenho do P. da Cruz | Não | |
| João Ramos | Porto da Cruz | P. da Cruz | 60 | Agricultor, taxista e comerciante | Não | |



CEHA CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Abel Caldeira | Porto da Cruz | P. da Cruz | 55 | Agricultor e comerciante | 4ª classe | Não |
| Luís Clode | Funchal | Funchal | 59 | Proprietário do Engenho do P. da Cruz | Não | |
| Orlando Freitas | Santa Luzia | Funchal | 67 | Chefe de pessoal do Engenho Hinton (durante 43 anos) | Não | |

### 1.5.3. Informantes de Cabo Verde:

| Informante | Localidade | Concelho | Idade | Profissão | Escola | Mobilidade |
|---|---|---|---|---|---|---|
| André Pinto | Frade | Cidade Velha | 31 | Agricultor | 4ª classe | Não |
| Manuel Henrique | Convento | Cidade Velha | 33 | Agricultor | 6º ano | Não |
| Anastácio Tavares | Rocha Lama | Pedra Badejo | 45 | Agricultor | 4ª classe | Não |
| Vitorino Tavares | Paulado | Pedra Badejo | 68 | Agricultor | 3ª classe | Não |
| José Moreira Filho | Chão | Pedra Badejo | 71 | Agricultor | 3ª classe | Não |
| Silvério | Palhão de Boa Entrada | Santa Catarina | 49 | Agricultor | 4ª classe | Sim |
| Marta de Principal | Ribeira Principal | Tarrafal | 40 | Trabalhadora de fornalha e doméstica | 3ª classe | Não |
| Leonardo Gomes | Ribeira Cruz | Porto Novo | 78 | Agricultor | Não | Não |
| Maria Melo | Lajedo | Porto Novo | 60 | Agricultora e doméstica | 4ª classe | Não |
| Ildo Silva | Pombas | Paul | 62 | Agricultor | 7º ano | Sim |
| António da Cruz | Paul de Cima | Paul | 45 | Agricultor e fulineiro | 3ª classe | Não |
| Domingo dos Santos | Cugoli | Ribeira Grande | 80 | Agricultor | 4ª classe | Não |
| Sires Miranda | Chã de Arroz | Ribeira Grande | 78 | Agricultor | 4ª classe | Não |

### 1.6. Português e crioulo

Tanto na ilha de Santiago como na ilha de Santo Antão, obtivemos respostas ao inquérito em português e em crioulo. Os informantes, muitas vezes, fornecem-nos formas duplas, por exemplo: *calamar* (forma portuguesa) e *carmã* ou *calmã* (forma crioula). Todos os informantes caboverdianos compreendem português e quase todos falam português, porque têm a escolaridade básica e porque o crioulo caboverdiano é de base lexical portuguesa. Assim, quase todos os termos da produção açucareira são

de origem portuguesa, sofrendo alterações fonéticas de simplificação, próprias da língua crioula caboverdiana. Também encontrámos alguns termos que parecem ser de influência africana, nomeadamente *impampo*, *moco* e *tchoco*. Embora este estudo seja apenas lexical, não incluindo a componente fonética, registámos entre parêntesis algumas realizações fonéticas, sem utilizar o alfabeto fonético internacional.

Salientamos algumas das características fonéticas comuns ao crioulo de Santiago e de Santo Antão, mais visíveis nos termos registados: tendência para as vogais tónicas abertas, como por exemplo em *forma* e *borra*; ausência de [R] uvular, por exemplo em *borra*, *barraca*, *barril*, *almanjarra* e ferro; confusão entre os fonemas /b/ e /v/, por exemplo em *vatideira* por *batedeira*; tendência para a africada palatal *tch* por *ch*, por exemplo em *tatcho*; tendência para realizar *j* ou africada palatal sonora *dj* por *lh*, por exemplo em *paja* ou *padja* por *palha*; tendência para apagar a vogal inicial de palavra, por exemplo em *panha* por *apanha* e a consoante final *–r*, por exemplo em *calama(r)*, crioulo *calmã* e, principalmente, nos verbos *fermenta(r)*, *coze(r)*, *pila(r)*, *trapicha(r)*. A nível morfológico, regista-se a ausência de género, em que predominam as formas terminadas em *-a*, por exemplo: *açúcra branca* e *açúcra preta*, *parola* e *reminhola*.

Algumas características fonéticas distinguem o crioulo de Santiago do de Santo Antão, nomeadamente a tendência para manter e articular o *–u* final em Santiago, por exemplo em *canudu*, ao contrário de Santo Antão, em que há tendência para apagá-lo, por exemplo em *talhe* (como na Madeira), e a tendência para transformar a vogal *e* em *i*, em Santiago, por exemplo: *di* por *de*, *pisadu* por *pesado* e *verdi* por *verde*, o que não acontece em Santo Antão.

Os crioulos de Santiago e de Santo Antão distinguem-se por um certo número de traços que os individualizam. Estas diferenças explicam-se por razões históricas e geográficas de colonização das ilhas, que circunscrevem os dialectos, permitindo a consolidação não só de diferentes realizações fonéticas, mas sobretudo de tipos lexicais diferentes para designar conceitos idênticos.

## 2. Técnicas e profissões agrícolas

### 2.1. Variedades de cana

Na documentação contemporânea da Madeira, registámos as formas complexas *cana d'assucar* (1855), *canas de assucar* (1863), *cana de assucar* (1914), *cana d'açúcre* e *canas de açúcar* (1961), a par das denominações *canna saccharina* (1911) e *cana doce* (1961), para designar a planta cultivada para produção de mel, açúcar e aguardente. Na documentação oral contemporânea madeirense, encontrámos a

forma simples *cana* e as formas complexas *cana de açúcar, cana sacarina* e *cana doce*. Em Santiago e Santo Antão também ocorre a denominação simples *cana*, assim como as formas complexas *cana de açúcar* e *cana sacarina*, com a variante *cana caçarina*, em Santiago.

Na Madeira, até finais do século XVIII, cultiva-se uma única espécie de cana-de-açúcar. A primitiva casta de cana desta região é, segundo Eduardo Pereira[266], uma cana baixa de cor esverdeada, conhecida por *cana da terra* ou *crioula*, levada para as ilhas Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, que terá sido importada da Sicília. Em 1885 e 1890, o ataque do bicho da cana conduz à importação de novos tipos ou variedades de cana, mais produtivas e resistentes à doença, tal como a *cana bourbon*, de colmos altos e avermelhados, proveniente de Caiena (1847) e de Cabo Verde, também atacada pelo bicho, que é substituída por outras castas da Maurícia e de mais países, entre as quais: a *bambu*, de colmos verdes-amarelados; a *violeta*, de colmos violáceos; a *vermelha*, de colmos da mesma cor e a *rajada*, de colmos listados e grossos. Depois, surge a *cana yuba*, importada do Natal, em 1897 e, mais recentemente, desde 1935, são importadas novas castas de Java, da Austrália, da Lusiânia e de Angola a *POJ*, em 1938. Também em Cabo Verde, a partir do século XIX, são introduzidas novas variedades de cana mais produtivas. Assim, o desenvolvimento da produção açucareira, neste arquipélago, deve-se à introdução, em 1888, da *cana caena* ou *caiana*, vinda da América.

Na Madeira e em Cabo Verde surgem muitas designações comuns de variedades de cana-de-açúcar, em que algumas apresentam múltiplas designações, sendo algumas comuns a diferentes variedades. Na documentação contemporânea da Madeira apenas registámos a designação *cana bourbon* (1910), para referir a cana importada de Caiena, enquanto na documentação oral desta região encontrámos uma grande variedade de canas e respectivas designações. A cana branca e delgada, com elevado grau de sacarose, é denominada *canica* ou *cana canica, caninha, canicla, cana (da) branca* e ainda *cana de Cabo Verde, cana de bumbum, cana iuba* ou *uba*. Em Santo Antão, esta cana também é designada *cana canica* ou *cana caneca* e *cana de mel* (talvez porque a cana mais doce era usada para fazer mel, tal como acontecia na ilha da Madeira), enquanto em Santiago ocorrem as designações *cana carriça* ou *cana carriço* ou *cana carriçal, cana de terra* e *cana caneca*. A cana amarela-esverdeada, grossa e fibrosa, na Madeira, é denominada *cana (da) branca, cana amarela, cana de fora, cana brasileira, cana de bambu, cana americana, cana cubana* e *cana caiana*.

[266] Cf. Eduardo Pereira (1967), *Ilhas de Zargo*, vol. I, Funchal (3ª edição).

Foto 1 –
*Cana de Cabo Verde* (ilha da Madeira)

Em Santiago, esta variedade de cana é designada *cana caiana* e *cana angolana*; já em Santo Antão, encontrámos as formas *cana branca* e *cana burbon* ou *cana burborão* ou *cana burbão*. A cana de cor avermelhada, muito frequente na ilha da Madeira, é ali nomeada *cana roxa*, *cana preta* ou *cana da preta*, *cana vermelha* e *cana de bumbum*. Em Santiago, a mesma cana é designada *cana preta* e *cana rocha*, enquanto em Santo Antão registámos *cana roxa* ou *cana roxa preta* ou *cana preta* e ainda *cana javastins*, apresentando muitas variantes fonéticas: *cana ostine*, *cana infestina*, *cana ervastina*, *cana evestim*, *cana ervastim*, *cana desvastina*. Segundo indicação dos informantes, trata-se de uma qualidade de cana que, em Cabo Verde, parece ser de origem indiana. A cana de cor mais clara do que a avermelhada, na Madeira, é designada *cana violeta* ou *cana da violeta*, também denominada *cana rajada* e *cana brasileira*. Em Santo Antão, esta cana também é denominada *cana brasileira* e *cana roxa branca*, enquanto em Santiago é designada *cana branca* e *cana de Santo Antão*. A cana escura de cor acinzentada que, na Madeira, é referenciada como *canica brasileira* e *canica preta*, também surge na ilha de Santo Antão com a denominação *cana de Cuba*. Na região madeirense, a cana de várias cores é designada *cana listrada*, *cana rajada*, *cana brasileira* ou *cana do Brasil* e, em Santiago, é denominada também *cana brasileira* e *cana caneca*. (V. glossário *Cana-de-açúcar*).

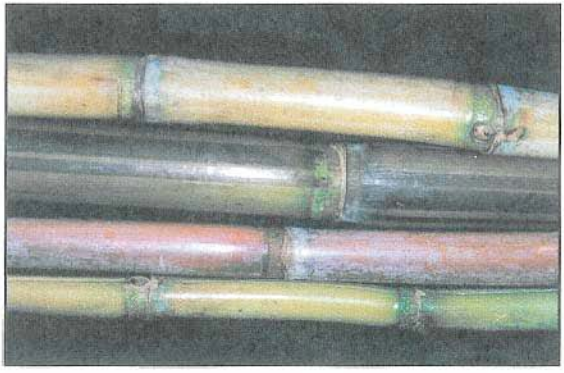


Foto 2 –
*Cana canica*, *cana roxa*, *cana rajada* e *cana amarela* (ilha da Madeira)



CEHA

Em Cabo Verde encontrámos ainda outras variedades de cana, nomeadamente a cana característica deste arquipélago que, em Santiago e em Santo Antão, é denominada *cana de terra* e *cana crioula*, sendo que em Santiago ocorrem ainda as designações *cana preta* e *caninha*. Ali, existe ainda a *cana ajato*, denominação de uma cana importada, que cresce depressa. Em Santo Antão surge ainda uma cana vermelha muito doce designada *cana daniel* e uma cana muito dura denominada *cana brasileira* e *cana peixe*.

Foto 3 – *Cana de terra* (ilha de Santo Antão)

Na ilha da Madeira, as designações que identificam as variedades de cana apresentam uma grande variação, dentro de uma mesma localidade e ponto de inquérito; por exemplo, o termo *cana brasileira* denomina três diferentes tipos ou variedades de cana-de-açúcar e o termo *cana branca* denomina duas variedades de cana, o mesmo acontecendo em Santo Antão, com o termo *cana brasileira*. (V. glossário *Cana-de-açúcar*).

### 2.2. Cultivo e colheita da cana

Os termos e as técnicas de cultivo e colheita da cana-de-açúcar pouco mudaram desde o início do povoamento da ilha da Madeira até hoje. Trata-se de termos e técnicas agrícolas tradicionais, que ainda hoje são idênticas na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão). No subcampo semântico do cultivo e colheita da cana, a maior parte dos termos são gerais com complemento de especificação *da cana*, que os torna termos específicos da produção açucareira.

As designações das diferentes partes da cana-de-açúcar, na Madeira e nas ilhas de Santiago e Santo Antão, apresentam muitos termos comuns. As pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar, na Madeira, são designadas *nós* ou *nozes da cana*, no singular *nó da cana*. Este é também o termo utilizado em Santo Antão para designar o

mesmo conceito. Em Santiago, além do termo *nós*, *nó de cana* ou *nó di cana*, registámos o termo *junta di cana*. O conceito entrenós da cana, na Madeira, é designado *canudo (de cana)*, *rolo (de cana)* e *carriço (de cana)*; em Santiago, também encontrámos o termo *canudo de cana*, enquanto, em Santo Antão, o mesmo conceito é apresentado pelo termo *talho de cana* (*talhe* ou *tale de cana*).

Apenas os informantes de Santiago responderam ao conceito sorver o sumo da cana com a expressão *chupa(r) a cana*. A questão sobre o líquido chupado da cana-de-açúcar visa conhecer se o termo que designa o sumo da cana chupado é o mesmo que denomina o sumo da cana extraído no engenho e trapiche. Na Madeira, verificámos uma maior diversidade de denominações do sumo da cana chupado: *garapa* ou *garapo*, mas também *açúcare*, *sumo da cana* e *doce da cana*. Em Santiago, além do termo *calda* ou *carda*, também ocorre *água di cana*, o equivalente em Santo Antão a *calda*. Na Madeira, o termo *bagaço* surge juntamente com os termos *chupo da cana*, *palha da cana*, *farapa da cana* e *fiapa da cana* para designar a cana depois de chupada. Em Santiago registámos os termos *bagaço di cana* e *palha de cana* (*paja di cana*), enquanto em Santo Antão encontrámos apenas o termo *bagaço* (*bagaçe*), para denominar o conceito referido. O sumo que fica nas mãos, ao chupar a cana, é designado, na Madeira, *melaço* (*do açúcare*), *melado da garapa*, *mel*, *doce da cana*, *açúcare da cana* e *garapa* e, em Santiago, *melado*.

O rebento que surge no nó da cana, na região madeirense, é denominado *refilho da cana*, *olho da cana*, *grelo da cana*, *grelage* e *(a)rebento*; em Santiago ocorrem também os termos *rebenta di cana* ou *(a)rebento*, *olho de cana* e *grelo de cana*, enquanto em Santo Antão registámos as denominações *olho de cana* (*oje de cana*). Apenas na Madeira registámos os termos *refilhar*, *grelar* e *(a)rebentar*, correspondentes ao surgimento do rebento no nó da cana e ao da planta da soca da cana. Em Cabo Verde, a cana-de-açúcar apresenta uma florescência que, nas duas ilhas estudadas, é designada *flor de cana*, embora em Santiago também ocorra a forma *flor de olho* e, em Santo Antão, *florzinha*. As folhas da parte superior da cana, na Madeira, são denominadas *sabugo da cana*, *olho da cana* e *planta da cana*. Em Santiago também encontrámos a designação *olho de cana* (*odjo di cana*), juntamente com as expressões *papo di cana* e *cabeça de cana*, enquanto em Santo Antão surgem as denominações *caravela* e *tona de cana* para o mesmo conceito. Apenas na ilha da Madeira surge a especificação da parte branca e mole da cana que antecede o sabugo, designada *ponta da cana*, *ponta do sabugo*, *sabugo da cana* e *grelo da cana*, confundindo-se com o conceito anterior. A confusão entre conceitos muito próximos conduz à utilização do mesmo termo para designá-los; por exemplo, *sabugo* e *olho da cana* designam a parte superior da cana, os rebentos dos nós da cana e a planta da cana, porque estes se confundem, uma vez que são utilizados como semente. Os termos *sabugo* e *olho da cana* são dois termos diferentes que, simultaneamente, designam a parte superior da

cana e a planta da cana, correspondendo a referentes e conceitos diferentes. A parte inferior da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada, é designada, na Madeira, *troço da cana*, em Santiago, *pé di cana*, *tromba de cana* e *cacuto de cana* e, em Santo Antão, *toco de cana* (*touke de cana*). Salientamos a ocorrência de termos portugueses e outros, provavelmente de influência africana, como *cacuto*, na ilha de Santiago.

Na documentação contemporânea da Madeira, o cultivador de cana-de-açúcar é denominado *lavrador* (1863, 1961), enquanto na documentação oral já é designado *agricultor*, nos três grandes pontos de inquérito. Uma plantação ou área de terra cultivada com cana-de-açúcar, na documentação contemporânea da Madeira, é denominada *fazendas de cana de açúcar* (1961) e na documentação oral é designada também *fazenda de canas*, a par dos termos *horta de cana*, *cerca de canas*, *corte de canas*, *chão de canas* ou *chã de canas*, *eito de canas* e *poio de canas*. Em Santiago também ocorre o termo *horta di cana* ou *horta de cana*, a par dos termos *viveiro di cana*, *canteiro de cana*, *terço di cana*, *talão de cana*, enquanto em Santo Antão surge o termo madeirense *chão de cana* (*tchão de cana*) e ainda *quinta de cana*, *quintal de cana*, *pilar de cana* e *canteiro de cana*.

Na documentação contemporânea da Madeira, registámos os termos *planta da cana d'assucar* (1855) ou *planta do olho da cana* (1855), nomeando um pedaço da parte superior da cana com três ou quatro nós, que origina os *grelos da planta* ou *renovos* (1855) ou *rebentos* (1913). O pedaço de cana colocado na terra para germinar, nas três ilhas, é designado *planta* ou *pranta de cana*; no entanto, na ilha da Madeira encontrámos ainda o termo *sabugo da cana*, termo que também designa a parte superior da cana, indicando a utilização desta parte da cana como planta. Em Santiago ocorre a denominação *olho de cana* (*odjo di cana*) e *impampo di cana* para designar este conceito, enquanto em Santo Antão surge o termo *sementeira*, a par do termo *planta de cana*. O termo *olho de cana*, que em Santiago designa os rebentos do nó da cana e as folhas da parte superior desta, também denomina a planta da cana, que tanto pode ser um pedaço de cana com vários nós como a parte superior da cana.

Foto 4 –
*Planta da cana*
(ilha da Madeira)

Foto 5 –
*Sementeira de cana* (Santo Antão)

O cultivo da cana realiza-se da mesma forma nas três ilhas, utilizando técnicas comuns a outros cultivos, ou seja, utiliza-se uma *enxada* para fazer regos na terra, onde se planta a cana, que depois é irrigada, sendo a água conduzida para as plantações através de canais denominados *levadas*, o que mostra a transplantação dos termos e das técnicas madeirenses para Cabo Verde. O cultivo da cana exige também que se retirem as ervas das plantações, trabalho este denominado *mondar a cana*, nas três ilhas, sendo que, em Santiago, encontrámos ainda a designação *limpa(r) cana*. O acto de tirar as folhas da cana, na Madeira, é designado *(a)limpar a cana*, *esfolhar a cana* ou *enfolhar a cana* ou *desfolhar a cana* e *tirar a palha*. Em Santo Antão também registámos os termos *limpa(r) cana* e *esfolha(r) cana (esfola(r) cana)* e em Santiago surgem também os termos *limpa(r) cana*, *tira(r) paja*, *monda(r) paja*, confundindo-se com o conceito anterior, e ainda os termos *casca(r)* cana ou *descasca(r) cana* e *colhe(r) padja*. Em Santo Antão ocorre uma designação específica para a tiragem das primeiras folhas da cana *desgoga(r) cana* ou *tira(r) gogo*, sendo que as primeiras folhas da cana são denominadas *gogo* (*goge*). As folhas tiradas das canas que servem de alimento para os animais, na Madeira, são denominadas *palha da cana*, *esfolhada da cana* ou *folhada da cana* ou *folhagem da cana* e *mato da cana*. Em Santo Antão também encontrámos os termos *palha de cana* e *folha de cana*, enquanto em Santiago registámos apenas o termo *palha de cana* (*padja di cana* ou *paja di cana*), ainda com a forma *palheta di cana*. Na documentação contemporânea da Madeira, a doença da cana é denominada *bicho* (1855, 1961), *bicho da cana* (1975) e, na documentação oral, *bicho da cana*, enquanto, em Santiago, além de *bicho de cana* (*bitchu di cana*), surge a denominação *mangra*. Em Santo Antão também ocorrem várias doenças da cana com denominações distintas, nomeadamente *lagarta*, que corresponde ao *bicho da cana*, *mancha* e *ferruge*.

Na documentação contemporânea da Madeira, o termo *novidade da cana de açúcar* (1961) designa a produção de uma colheita, termo histórico que também surge na documentação oral, embora não seja um termo específico da produção açucareira,

ocorrendo com o complemento determinativo da *cana-de-açúcar*. Na Madeira, a colheita da cana tem início em Março e termina em Junho e é denominada *apanha da cana* ou *apanhada da cana, soca da cana, corte da cana* e *poda da cana;* em Santiago também é designada *corte de cana* ou *corta (de) cana*, enquanto em Santo Antão é denominada *corte de cana* e *colheita de cana* (*coleta de cana*). A primeira colheita da cana é designada *primeira apanhada, primeiro corte* e *primeira colheita,* na Madeira; *primeira corta* em Santiago e *quebradura* em Santo Antão. Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante, na Madeira, é designado *socar a cana, apanhar a cana, cortar a cana* e *podar a cana,* enquanto, em Santiago e em Santo Antão, este conceito é denominado apenas pela expressão *corta(r) cana*.

Na documentação contemporânea da Madeira, registámos os termos *cutella*[267] (1855) e *foices* (1975), para referir o instrumento utilizado para cortar a cana. Na documentação oral da Madeira, a *foice* e a *podoa* são os intrumentos mais frequentes, usados na colheita da cana, mas encontrámos, na Ponta do Sol, o uso de uma *machadinha* e de uma *macheta* ou *navalhão*. O termo *machadinha*, forma diminutiva de *machada*, contrasta com o termo *macheta*, com o sufixo *–eta* e com a forma *navalhão* de *navalha* com o sufixo aumentativo *–ão*, distinguindo estes instrumentos pelo tamanho. A *machadinha* parece ser um instrumento antigo, embora actualmente de uso reduzido na Madeira, onde foi praticamente substituído pela *foice* e *podoa,* enquanto a *macheta* ou *navalhão* não é um instrumento característico desta região, tendo sido importado da América Latina, principalmente da Venezuela, por ex-emigrantes madeirenses, como nos indicou um informante. Sendo assim, na Ponta do Sol ocorre a coexistência do instrumento mais antigo com um instrumento de introdução recente.

Foto 6 – *Foice* (ilha da Madeira)

[267] *Cutelo* é um nome português muito antigo, mas, como a forma feminina *cutella* apenas ocorre na Madeira no séc. XIX, parece ter sido importada pelos emigrantes madeirenses da América, onde parece designar o instrumento utilizado na colheita da cana-de-açúcar.

Foto 7 –
*Podoa* (ilha da Madeira)

Foto 8 –
*Machadinha*
(ilha da Madeira)

Foto 9 –
*Macheta* ou *navalhão*
(ilha da Madeira)

Em Santo Antão, encontrámos instrumentos de cortar a cana de influência europeia, denominados *faca* e *machado* (com a forma crioula *matchade*), comum à ilha da Madeira, onde ainda se utiliza a *machadinha*; em Santiago predomina o instrumento de influência africana, chamado *machim* ou *catana* e, excepcionalmente, o *machado* (*matchadu*) ou *machada*. A ocorrência do *machado* ou *machada*, em Santiago e em Santo Antão, parece confirmar tratar-se de um termo e, um instrumento muito antigo, importado da ilha da Madeira. Salientamos ainda o facto de em Santo Antão (região de forte influência europeia), não encontrarmos o uso da *catana*, mas sim de uma *faca*, juntamente com o *machado*, enquanto em Santiago o *machim* (ou *catana*), forma com o mesmo radical de *machada*, substituiu quase totalmente o uso do instrumento europeu. Na Madeira, como vimos, o *machim* surge com o nome *macheta*, denominação formada também a partir do mesmo radical de *machada*, sendo ainda designado pelo termo *navalhão*, por comparação com uma faca grande europeia.

Foto 10 – *Faca* (ilha de Santo Antão)

Foto 11 – *Machado* (ilha de Santo Antão)

Na documentação contemporânea da Madeira, a raiz que fica na terra, depois de cortar a cana, é denominada *soca de canas* (1855), *socas velhas* (1855), *soca de cana*

(1961), *soca de cana de açúcar* (1961), *toiceiras de cana de açúcar* (1961) e *soqueira de cana doce* (1975), termos que também surgem na documentação oral – *soca de cana, soqueira de cana, toiceira de cana,* a par das expressões *raiz de cana* e *troça da cana.* Em Santiago também registámos os termos *raiz de cana* e *soca de cana,* enquanto em Santo Antão encontrámos os termos *raiz de cana* e *toco de cana.* Na documentação oral contemporânea da Madeira, o conjunto de socas de cana também é designado *soqueira de cana, toiceira de cana* ou *toiceirada* e *raizada,* embora se confunda com a soca da cana. A planta ou cana nova que surge da soca da cana, na região madeirense, é designada *rebento da cana, grelo da cana, grelage da cana, refilho de cana, refilhage da cana, cria da cana, criação da cana, filho da cana, inço da cana* e *herdeiro da cana.* Nesta grande variedade de designações ocorrem os termos *filho* e *refilho de cana,* embora este último fosse mais indicado para especificar os segundos rebentos da planta, depois do primeiro corte, devido ao prefixo *re-*. Em Santiago registámos os termos *herdeiro di cana, (a)rebento de cana* ou *rebenta di cana, pé de cana* e *impampo di cana* (termo de influência africana), enquanto em Santo Antão encontrámos apenas o termo *herdeira* (forma terminada em *-a*) para designar o mesmo conceito. Nos três pontos de inquérito surge a designação antropomórfica *herdeiro de cana,* oriunda da Madeira, onde também ocorre a designação *filho da cana.*

Foto 12 – *Rebentos da cana* (ilha da Madeira)

O conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho, na documentação contemporânea da Madeira, é designado *molhi de cana* ou *molhos de cana* (1961), tal como na documentação oral desta região – *molho de cana,* enquanto, em Santiago, aquele conceito é denominado *feixe de cana* (*feixu di cana* ou *feixe di cana*) e, em Santo Antão, *braçado de cana.* Reunir as canas em feixes, na Madeira, é des-

ignado *emolhar as canas* ou *esmolhar a cana* e *amarrar a cana*, termo que também encontrámos em Santo Antão, com a forma *(a)marra(r) cana*.

Foto 13 – Molhos de cana (ilha da Madeira)

Hoje, o utensílio ou material usado para emolhar as canas, na Madeira, é o arco (feito de chapa de ferro), enquanto em Cabo Verde ainda se utiliza a corda de carapato, corda de bananeira e palha de cana para amarrar os feixes de cana. O transporte dos molhos de cana às costas, na Madeira, é denominado acartar a cana, enquanto em Santiago e em Santo Antão é designado carrega(r) cana. Na documentação contemporânea da Madeira registamos os termos carrada (1911) e corsada (1911), formas derivadas de carro e de corça (1961), respectivamente, para referir o meio utilizado no transporte das canas para o engenho. Na documentação oral, o transporte da cana para o engenho é denominado carreto de cana, na Madeira e em Santiago. Como podemos verificar, no subcampo semântico do cultivo e colheita da cana, as ilhas de Santiago e de Santo Antão apresentam muitos termos comuns à ilha da Madeira.

## 3. Técnicas e profissões industriais

### 3.1. Extracção do sumo da cana

As diferenças tecnológicas existentes entre a transformação da cana, na ilha da Madeira e em Cabo Verde, implicam, necessariamente, diferenças terminológicas.

Na documentação contemporânea madeirense dos séculos XIX e XX, registámos os termos: machina de vapor (1863), engenhos movidos a agua (1873), fabricas a vapor (1873), fabricas de assucar (1883, 1885, 1915), engenho de vapor (1961), engenhos de água (1961), fábrica a vapor (1961), ingenhos de água (1961), máquina (1961), engenho a vapor (1975). Estes termos indicam que os engenhos de água coex-

istem com os engenhos a vapor, em que o termo antigo engenho surge a par do novo termo *fábrica*, com o complemento de especificação *a vapor*.

Na documentação contemporânea madeirense da segunda metade do século XIX, nomeadamente na *Estatística Industrial do Districto do Funchal*[268], que descreve a tecnologia existente nas fábricas açucareiras da época, encontrámos engenhos com *moinhos de cylindros de ferro verticais* (1863), *moinhos de três cylindros verticais* (1863) ou *moinhos do systema vertical* (1863), movidos a bois, juntamente com *moinhos de cylindros de ferro horizontais* (1863), movidos a água e a vapor, constituídos por um *cylindro central* (1863) e dois *cylindros lateraes* (1863). Com a nova tecnologia a vapor, desenvolvem-se os termos técnicos *moinho*, em vez de *moenda*, como podemos ver nas seguintes formas: *moinho* (1863), *moinhos* (1883, 1915), *moinhos de espremer cannas* (1863, 1883), *moinhos de moer cannas* (1863), *moinhos de agua para moer cannas de assucar* (1863), a par do termo *moenda do engenho* (1961), e o termo *cilindros*, em vez de *eixos*, como podemos constatar nas formas: *cylindros de ferro* (1863), *cilindros de ferro* (1961), *cylindros esmagadores* (1911), *cilindros do engenho* (1961), *cilindros de ferro do engenho* (1961), a par do termo menos técnico *espremedores da cana* (1961).

Hoje, na Madeira, apenas encontramos engenhos com vários moinhos mecânicos de três cilindros horizontais colocados em triângulo, denominados *engenho (da cana)*, *moinho (da cana)* e *máquina (de moer a cana)*, que moem a cana conduzida por tapetes mecânicos, permitindo esmagar a cana duas vezes sem ser necessário voltar a introduzir o bagaço, como ainda acontece no *trapiche* tradicional de Cabo Verde.

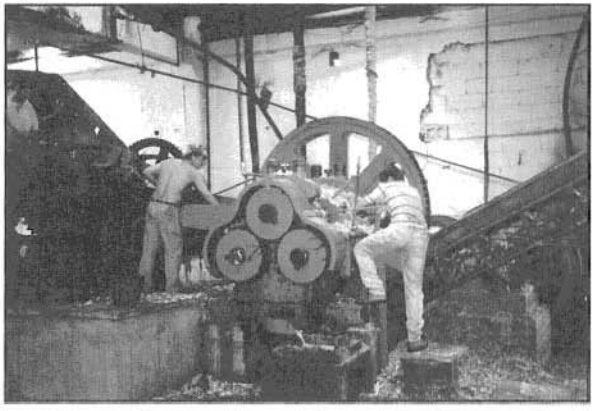


Foto 14 – *Cilindros do engenho* (Engenho do Porto da Cruz)

[268]Cf. *Informações para a Estatística Industrial. Districto de Leiria e Funchal*, Lisboa, Repartição de Pesos e Medidas, 1863.

No Engenho da Calheta, o mais conservador e menos mecanizado da ilha da Madeira, o conjunto dos moinhos de moer a cana é denominado *trapiche de moagem* ou *engenho*; no entanto, apenas os trabalhadores daquele engenho reconhecem o termo *trapiche da moagem*[269].

Foto 15 – *Trapiche de moagem* (Engenho da Calheta)

Em Cabo Verde, ainda se conserva o processo tradicional de extracção do sumo da cana em engenhos movidos a tracção animal, denominados *trapiche* (*trapitche*) ou *trapiche de ferro*, em Santiago e em Santo Antão. Este processo rudimentar de extracção do sumo da cana já não se encontra na Madeira, nem mesmo na produção caseira clandestina, onde encontramos *engenhocas* a gasóleo.

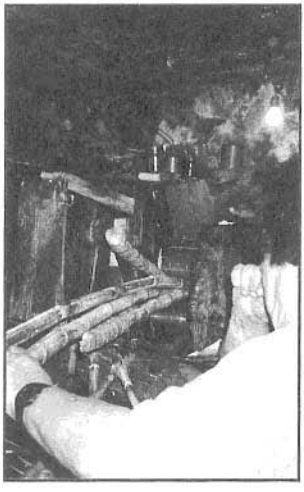


Foto 16 – *Engenhoca* (ilha da Madeira)

[269]Os trabalhadores do Engenho da Calheta associam a palavra *trapiche* ao barulho das máquinas do engenho, partindo do novo significado adquirido pelo termo, na ilha da Madeira, com o sema loucura, pois desconhecem o primitivo significado da palavra.

Também em Santiago e em Santo Antão já surgem alguns moinhos de cana mecanizados, designados *trapiche* com a especificação *a motor,* formando a expressão *trapiche a motor*.

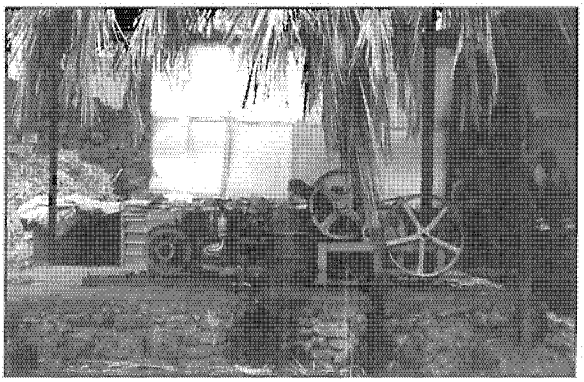


Foto 17 – *Trapiche a motor* (Cabo Verde: ilha de Santiago)

Na Madeira, o material de moer a cana que forma o engenho é denominado *cilindros* (*celindres*) e *rolos* (*roles*). Em Santo Antão também registámos os termos *cilindro(s)*, a par do termo mais frequente *ferro(s) de trapiche* e em Santiago ocorre o termo *cilindros di trapiche, ferro(s)* e ainda *moenda*. O trapiche é composto por três ferros ou cilindros verticais, que antigamente eram de madeira, o denominado *trapiche de pau*. O cilindro central é designado *macho* (*matchu* ou *matche*), em Santiago e em Santo Antão, porque recebe o movimento da *almanjarra* e faz mover os ferros laterais chamados *fêmea di trapitche* ou *fema*, nas duas ilhas.

Foto 18 – Trapiche em funcionamento (Cabo Verde: ilha de S. Nicolau)

Em Santiago e em Santo Antão, o *trapiche* tradicional é movido pela força dos animais, bois ou mulas, presos ao trapiche, através da canga, pelo que ao acto de colocar os bois no trapiche se denomina *canga(r) boi*. O pau do trapiche movimentado pelos bois que acciona os cilindros, nas duas ilhas, é designado *almanjarra di trapiche, pau de almajarra* ou *almajarra* e o pau que roda, puxado pelo *pau de almajarra*, em Santo Antão e em Santiago, é nomeado *mudo*, embora em Santiago também seja designado *rasteiro*. A corda que liga os dois paus do trapiche é denominada *corrente*, nas duas ilhas, sendo também designada *guia*, em Santo Antão. A peça do trapiche que recebe o movimento do *pau de almajarra* e o transmite ao cilindro central, em Santiago, é designada *cabeça di trapitche*, enquanto em Santo Antão é denominada *capacete*. O rapaz responsável por fazer os animais estarem sempre a girar, em Santiago, é designado *botador di boi* e *pantador de boi* e falar com o boi, gritando o seu nome, é *bota(r) boi* e *panta(r) boi* (de *pantador*, forma crioula de *espantador*, com perda da sílaba inicial) e em Santo Antão é denominado *colador de boi, falador de boi, condutor de boi* e *cola(r) boi*. O boi que sofre maior esforço no rodar do trapiche é o *boi de dentro*, enquanto o outro boi que o acompanha, nas duas ilhas, é designado *boi de fora*; esta denominação é baseada na posição que o boi ocupa no movimentar do *trapiche*. Na documentação contemporânea da Madeira, o conjunto de dois animais que movimentam a moenda é designado *junta de bois* (1863, 1961). Em Santiago e em Santo Antão, este conceito também é denominado *junta de boi* e, em Santo Antão, registámos ainda a designação *parelha* para designar as mula(s) de trapiche. Em Santo Antão e em S. Nicolau, ilhas do Barlavento, são tradicionais as cantigas do trabalho do trapiche, que acompanham o ritmo do rodar dos bois, chamadas *cantigas de pau de almanjarra* ou *cantigas de curral de trapiche*.

O período de actividade do engenho, na documentação contemporânea da Madeira, é designado *laboração* (1873, 1961), *laboração da fabrica* (1914) e *laboração dos engenhos* (1961). Na documentação oral desta região, o mesmo conceito apresenta a mesma denominação *laboração*, a par de outros termos sinónimos como *lavração* e *moenda (de cana)*, enquanto, em Santiago, este conceito é designado *pila de cana*. O conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar, na Madeira, é designado *engenho* ou *fábrica*, enquanto, em Santiago, todo o espaço de transformação artesanal da cana, que inclui o *trapiche (de ferro)*, o *tacho de cobre* de fazer o mel e o *alambique* de destilar a aguardente, é designado *fornalha* (*fornaja* ou *fornadja*) e, em Santo Antão, *curral de trapiche*[270]. Na documentação contemporânea da Madeira, os donos das fábricas são denominados *fabricantes de assucar* (1895) e *fabricantes de alcool* e *aguardente* (1903), enquanto os trabalhadores que governam as casas e os trabalhos do engenho são denominados *capatazes* (1909). O trabalhador

[270] João Lopes Filho, ao descrever o fabrico do mel e do grogue em S. Nicolau, ilha onde a cana-de-açúcar foi introduzida ao mesmo tempo de Santo Antão, diz-nos que esta designação também existe naquela ilha, a par com a expressão *terreiro do trapiche*. (Cf. João Lopes Filho (1995), *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, p. 159).

responsável por todo o trabalho de transformação da cana, em Santiago, é designado *encarregado de fornalha* e *fornalheiro* (termo formado a partir de *fornalha*), enquanto, em Santo Antão, este é designado *encarregado de trapiche* e *trapicheiro*[271] (forma derivada por sufixação do termo trapiche). Em Santo Antão, o termo trapicheiro pode ainda designar o dono do trapiche, enquanto, em Santiago, a este conceito corresponde o termo *dono de fornalha*, o qual recebe a *quinta (di trapitche)*, actualmente, um décimo da cana trapichada paga ao dono do trapiche, nas duas ilhas. Na documentação contemporânea da Madeira ocorre o termo *engenheiros mecânicos* (1909), que designa o trabalhador responsável pela montagem e reparação da moenda do engenho. Este, na documentação oral, é denominado *mestre* (*meste*), *caldeireiro* e *serralheiro*, enquanto, em Santiago, o termo *trapicheiro* e *mestre de trapiche* designa o trabalhador responsável pela montagem e reparação do trapiche.

Na documentação contemporânea da Madeira, o termo *tabuleiro* (1961) designa a parte da moenda onde se introduzem as canas para serem trituradas. Na documentação oral contemporânea, este conceito é denominado pelo mesmo termo e também pelo seu sinónimo *mesa*, que precede a boca do engenho. Em Santiago e em Santo Antão também encontrámos a denominação *mesa di trapitche* ou *mesa de trapiche* para designar este conceito e ainda os termos *banca*, em Santiago, e *madre*, em Santo Antão, como termos concorrentes. Na Madeira, apesar do sistema mecanizado dos engenhos, existe um trabalhador que coloca a cana na moenda, designado *metedor de cana* (de *meter cana*, introduzir a cana na moenda) e um trabalhador que tira o bagaço mais grosso do tapete mecânico para voltar a passar na moenda, nomeado *virador de bagaço* ou *virador de mato*.

Foto 19 –
*Metedor de cana* (ilha da Madeira)

[271] Em S. Nicolau, ilha do Barlavento, João Lopes Filho refere a expressão *mestre do trapiche* para designar o responsável pelo fabrico do mel e do grogue, que recebe como paga a quinta parte da produção. (Cf. João Lopes Filho (1995), *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, p. 159).

Foto 20 – *Virador de bagaço* (ilha da Madeira)

Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, também ocorre a designação *metedor de cana* para o trabalhador que introduz a cana no trapiche e *virador de bagaço*, mas também *voltador de bagaço* e *tirador de bagaço*, para o trabalhador que introduz o bagaço no trapiche. Em Santiago, o *metedor de cana* é designado *pilador di cana* (*de pila(r) cana*) e *plantador de cana* (*de planta(r) cana*, o mesmo que *mete(r) cana* no trapiche) e o trabalhador que volta a introduzir o bagaço da cana no trapiche, do lado oposto para segunda moenda, também é designado *virador de bagaço* e *tirador di bagaço*.

Foto 21 – *Virador de bagaço* (Cabo Verde: ilha de S. Nicolau)

Na documentação contemporânea da Madeira, o comprimir a cana para extrair o sumo, no engenho, é denominado *moer* (1863, 1961), *triturar* (1915) e *espremer* (1961) e, na documentação oral, registámos os termos *moer*, *espremer* e *esmagar a cana*, enquanto, em Santiago e em Santo Antão, o termo predominante para denominar a extracção do sumo da cana no trapiche é *trapicha(r) cana (trapitcha(r) cana)*, forma derivada de *trapiche*, termo associado à técnica utilizada para o efeito. No entanto, encontrámos ainda, nestas duas ilhas, o termo *pila(r) cana* e, em Santo Antão, ocorre também a expressão *moer a cana*, enquanto em Santiago surgem os termos *triturar cana* e *mutchucar cana*. O termo *pilar cana* parece estar, inicialmente, associado ao *pilão*, recipiente de madeira utilizado para esmagar manualmente pequenas quantidades de cana, em Santiago e em Santo Antão. Esmagar a cana no *pilão* é denominado *pila(r) cana* e *pisa(r) cana*, nas duas ilhas. O instrumento utilizado para pilar a cana no *pilão* é denominado *pau de pilão*. O *pilão* ainda hoje é utilizado em Cabo Verde para esmagar pequenas quantidades de cana para fazer mel.

Na documentação contemporânea madeirense, o sumo da cana extraído no engenho é denominado *calda* (1855, 1863), a par do termo *garapa* (1855, 1863, 1910, 1911, 1961), *guarapa* (1863, 1883), *garapas* (1911, 1915), *sumo de cannas* (1863), *suco da cana* (1883), *summo* (1910, 1911), *succo* (1910) e *sucos sacarinos* (1915). A denominação *sumo da cana* parece ser generalizada, enquanto os termos *calda* e *garapa* parecem apresentar um carácter mais técnico e específico da indústria açucareira. Na documentação oral contemporânea da Madeira, o sumo da cana é, geralmente, designado *garapa*, enquanto a forma *guarapa* é usada, sobretudo, na literatura científica como forma erudita e apenas um informante, ex-emigrante na Venezuela, indicou a forma masculina *garapo de cana* com a variante *guarapo* (por influência do espanhol da América *guarapo*). Alguns informantes, além do termo *garapa*, referiram ainda os termos *melique da cana*, *sumo da cana* e *camuga* (ou *camua*). Este último termo *camuga* ou *camua* que, no engenho da Calheta, designa a borra utilizada para fazer aguardente de inferior qualidade, foi referido por dois informantes de Câmara de Lobos como termo antigo, anterior ao termo *garapa*, para designar o sumo da cana extraído nos engenhos. Em Cabo Verde, nas ilhas de Santiago e de Santo Antão, o termo que designa o sumo da cana extraído no trapiche é *calda* (forma crioula do termo *caldo*, usado no Brasil para nomear o mesmo conceito).

A parte da moenda onde sai o sumo da cana, na documentação contemporânea da Madeira, é denominada *bica* (1961), *bica de cobre* (1975); depois, o sumo é conduzido através de uma *calha de madeira* (1863) ou *bomba* (1863) para as caldeiras. Na documentação oral da Madeira ocorrem os termos *bica da garapa* e *bica do engenho* para referir o conceito supra indicado. Em Santiago, a calha do trapiche, por onde corre o sumo que sai da moenda, é denominada *cuba* e *levada di trapitche*, enquanto, em Santo Antão, é designada *cuba* ou *cubra*. A parte desta onde o sumo da

cana sai da moenda, em Santiago, é designada *bica* ou *bico* e *boca di cuba* e, em Santo Antão, *bica da calda*. O recipiente que recebe o sumo da cana que sai da moenda, na documentação contemporânea madeirense, é denominado *bacia de cobre* (1863) ou *tanque de pedra* (1863) e, na documentação oral, *tanque da garapa*, *poço da garapa* e *tina da garapa*. Em Santiago, este conceito é designado *parola* (da *calda*), *pia di trapitche*, *cocho*, *parara* (*empara calda*), *vasilha* e *pedra de cimento*.

Foto 22 – *Trapiche* com *almanjarra* e *parola* (Cabo Verde: ilha de Santiago)

Em Santo Antão, o termo *parola* é desconhecido e o recipiente de madeira que recebe a *calda* é denominado *celha*[272] (*de (a)parar a calda*) e *tanque (da calda)*. O termo *parola* parece ser a forma crioula de *parol*, que hoje ainda encontramos no Brasil, como referência ao recipiente de madeira que recebe o *caldo*, mas também ao depósito de madeira que serve para guardar o sumo da cana e para envelhecer a aguardente (em Minas Gerais), conservando o significado que apresenta em Antonil[273]. Este termo é muito antigo, pois parece corresponder ao termo *perola*, cuja primeira atestação registámos em Valência, em 1435, designando a vasilha de cobre usada para transportar o sumo da cana de uma caldeira para outra, termo que não surge na documentação siciliana consultada. Embora não tenhamos registado este termo na documentação madeirense, é provável que este tenha sido levado para a ilha de Santiago pelos madeirenses, assim como teriam sido estes que o levaram para o Brasil. Este termo antigo não ocorre em Santo Antão, provavelmente porque os madeirenses colonizaram esta ilha mais tarde, quando o termo já teria desaparecido na Madeira.

Na documentação contemporânea da Madeira, os resíduos da cana esmagada são denominados *bagaço* (1910), *bagaço das canas* (1883), *palha* (1883), *bagaço de canna* (1911), *bagaço seco* (1961) e os trabalhadores que transportam o bagaço da casa da moenda são designados *homens do bagaço* (1961). Na documentação oral

[272] O termo *celha* ainda se encontra nas zonas rurais madeirenses e continentais para designar uma vasilha de madeira.
[273] Cf. André João Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas* (edição fac-similada), Lisboa.

dos três grandes pontos de inquérito, tal como na documentação anterior, predomina o termo *bagaço*, embora na Madeira ocorram também os termos *mato da cana, farelo da cana, palha da cana* e *garapa*, termo utilizado por um informante para designar o mesmo conceito, revelando confusão entre o termo que designa o sumo da cana e o termo *bagaço (da cana)*, que designa a cana esmagada. Na Madeira, o trabalhador responsável pelo transporte do *bagaço* é designado *bagaceiro, homem do bagaço* ou *homem do mato* e o processo de adicionar água ao bagaço, antes da segunda moenda para aproveitar todo o sumo da cana, é denominado *lavar o bagaço*. Os termos *ralo da garapa, coador* e *peneiro* designam uma espécie de peneira colocada na bica do engenho, para coar o sumo da cana que sai da moenda. Os restos do bagaço que ficam no coador são denominados *bagacinho, farelinho* e *borra*. Em Cabo Verde não encontrámos a utilização de nenhum coador na bica do trapiche.

Foto 23 – *Ralo da garapa* (Engenho do Porto da Cruz)

Na documentação contemporânea da Madeira, registámos os termos *fornalha* (1961) e *fornalha da caldeira* (1975), que denominam o forno onde se queima a lenha para gerar vapor. Actualmente, na ilha da Madeira, os engenhos funcionam com o vapor gerado nas caldeiras de combustível, mas os engenhos menos mecanizados da Calheta e do Porto da Cruz ainda conservam uma caldeira alimentada por um forno onde se queima lenha e bagaço, denominado *fornalha* e *caldeira do bagaço*. Na documentação contemporânea madeirense, os trabalhadores responsáveis pelo fogo nas fornalhas são designados *fogueiros* (1909) ou *fogueiro* (1961), termo que apenas surge na documentação do século XX e que ainda hoje existe nos engenhos menos mecanizados da ilha. Assim, na documentação oral contemporânea da Madeira, o trabalhador que controla o fogo, na boca da fornalha, é denominado *fogueiro*, a par dos termos *fogareiro, forneiro* e *caldeireiro*.

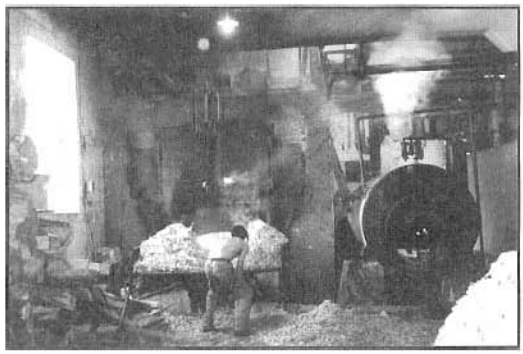


Foto 24 –
*Fornalha* e *fogueiro*
(Engenho do Porto da Cruz)

Em Santiago e em Santo Antão, o fabrico do mel, do açúcar e da aguardente é feito ao ar livre e os recipientes de cozer o sumo da cana são enterrados e colocados directamente sobre o fogo do *forno*, também denominado *fornalha* em Santo Antão. Nas duas ilhas, a lenha e o bagaço são introduzidos na boca de forno, também denominado *porta di forno* em Santiago. O trabalhador responsável pelo fogo do forno é denominado *forneiro*, nas duas ilhas, e ainda *pudor di lume*, em Santiago, e *foguista*, em Santo Antão.

Foto 25 –
*Forno do cobre* ou *tacho* (Santiago)

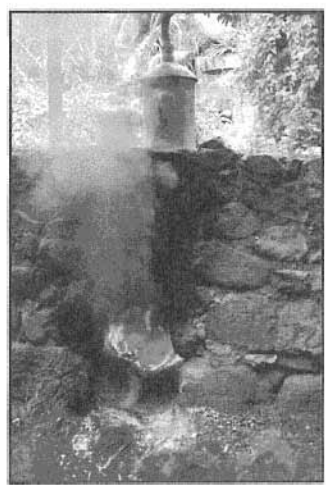


Foto 26 –
*Forno do alambique* (Santiago)

### 3.2. Fabrico de mel de cana

Na documentação contemporânea da Madeira, registámos o termo *mel de cana* (1975), para designar o mel feito a partir da concentração do sumo da cana de açúcar. Na Madeira, tal como em Cabo Verde, o produto líquido de cor escura feito da cozedura e concentração do sumo da cana é denominado *mel de cana*, embora em Santiago também tenhamos encontrado o termo *melaço* para designar este conceito. Actualmente, na ilha da Madeira, fabrica-se mel nos engenhos da Calheta e Porto da Cruz, onde ainda se conservam alguns termos e técnicas tradicionais, tal como no fabrico caseiro de mel de cana em pequena quantidade, que encontrámos na costa norte da ilha, nomeadamente no Faial (concelho de Santana), por oposição ao fabrico de mel no Engenho do Ribeiro Seco, totalmente mecanizado, que tratámos à parte, por não ser comparável com o fabrico artesanal de mel de cana em Cabo Verde.

Nos engenhos da Calheta e Porto da Cruz apenas se utiliza a *garapa virgem*, ou seja, o sumo da cana extraído na primeira moenda sem adição de água, para fabricar mel. A *garapa* sofre uma pré-cozedura num recipiente denominado *cuba*, *tacha* ou *tambor*, através de uma *serpentina* que transporta o vapor da caldeira.

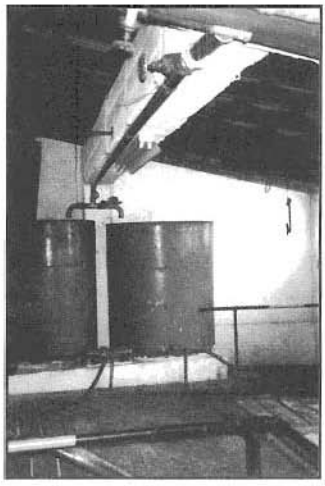


Foto 27 – *Cuba* de pré-cozedura (Engenho da Calheta)



CEHA

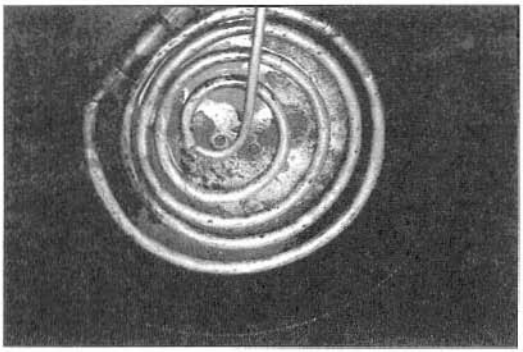


Foto 28 – *Serpentina* das *tachas* (Engenho da Calheta)

Segue-se o processo de coar ou filtrar (a garapa), retirando as impurezas ou borra do sumo da cana. Na documentação contemporânea da Madeira, o processo de *filtrar* (1863) o sumo da cana é realizado através de *filtros de madeira* (1863) ou de um *coador* (1863). Nesta documentação madeirense da segunda metade do século XIX registámos ainda o termo *caldeiras clarificadores* (1863) ou *clarificadores a vapor* (1863), em que, no primeiro caso, se conserva o termo *caldeiras* com um complemento de especificação, que denomina a nova tecnologia de caldeiras a vapor, onde se realiza a clarificação ou purificação do sumo da cana com cal e outros produtos químicos. O termo *bateria de caldeiras* (1863) ou *bateria de caldeiras de cobre* (1863) designa o conjunto de quatro caldeiras clarificadoras da fábrica a vapor, controladas pelos *chefes de bateria* (1909). Na documentação oral contemporânea da Madeira, o sumo da cana é filtrado num filtro de panos ou sacos de panos que retêm as borras. Em Santiago e em Santo Antão também é habitual coar a calda, antes de ser cozida; nas duas ilhas, usa-se um *saco* (de *sarapilheira*), *toalha* ou *pano* (de *flanela*), também denominado *pane de mel* em Santo Antão. As impurezas retiradas do sumo da cana, através da filtração, em Santo Antão também são denominadas *borra* ou *borrinha*. O processo de ferver o sumo da cana, na Madeira, é designado *cozer a garapa* e *ferver a garapa*, em Cabo Verde também encontrámos o termo *ferve(r) calda* e *coze(r) calda* e ainda *esfervece(r) calda* (em Santiago). O processo de concentração do sumo da cana é designado, na Madeira, *cozimento* e, em Santo Antão, *dobrar a ferva*. Na documentação contemporânea da Madeira ocorrem os termos *tacha* (1961), *tacha para fazer mel* (1961) e *tachas de cobre* (1961), associados aos engenhos. Assim, o termo *tachas* denomina os novos aparelhos que realizam a concentração do mel, uma vez que desempenham a mesma função das antigas tachas, a par dos novos termos técnicos *evaporadores* (1863) e *concentradores de Bour* (1863), que designam as caldeiras a vapor. Na documentação oral contemporânea da Madeira, o recipiente em que se concentra o mel, através do cozimento, também é denominado *tacha de cobre* ou *tacha do mel* e *tina do mel*.



CEHA

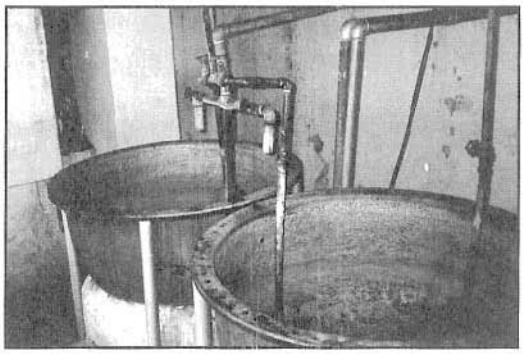


Foto 29 – *Tachas de cobre* (Engenho da Calheta)

Foto 30 – *Tachas de mel* (Engenho do Porto da Cruz)

Ao contrário do sistema industrial de fabrico do mel, na ilha da Madeira, onde encontrámos uma bateria de caldeiras e de tachas, em Cabo Verde, conserva-se o sistema arcaico e rudimentar de apenas uma caldeira ou tacha, em que se coze e concentra o mel, o que também acontece na produção caseira de mel em pequena quantidade, numa *panela*, na ilha da Madeira. Em Santo Antão, o recipiente de cobre de fazer o mel é denominado *tacho (de fazer mel)* ou *tacho de cobre* (em crioulo *tatche*) e, em Santiago, *cobre (di mel)*, sendo designado pelo nome do material de que é feito. O termo madeirense *tacha de cobre*, assim como foi transplantado com a produção açucareira para Canárias e para a América, também teria sido levado para Cabo Verde, onde teria adquirido a forma masculina *tacho* e, em Santiago, a designação *tacho de cobre* teria sido reduzida à forma *cobre*.

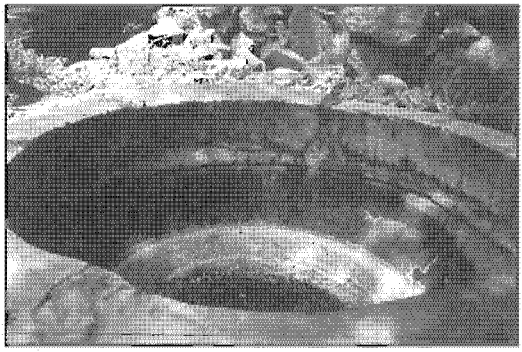


Foto 31 – *Cobre* ou *tacho* (Cabo Verde: ilha de Santiago)

Em Santiago, um informante idoso ainda nos indicou a forma *tacha* como forma antiga correspondente a *tacho de cobre* ou *cobre*. Em Santo Antão, embora nenhum informante tenha referido a forma *tacha* para designar o recipiente de cobre de cozer o mel, alguns informantes idosos reconheceram este termo como forma antiga e sinónimo de *tacho*, na lista de palavras apresentadas na parte semasiológica do questionário. Salientamos que, em Santiago e em Santo Antão, além dos termos predominantes *cobre* e *tacho* (para designar o recipiente de fazer o mel) surgem os termos comuns *caldeira (de mel)* e *panela*. Em Santiago, registámos também o termo *tacho* e *tacha*, enquanto em Santo Antão ocorre ainda a forma *tatchinho*. Nestas duas ilhas, o termo *panela* também designa um recipiente de cobre mais pequeno do que o *tacho* ou *cobre*, confundindo-se com este, usado para fazer mel em pequenas quantidades e para cozer a escuma da calda para fazer açúcar de espuma, em Santiago, e rebuçado de mel, em Santo Antão. Na Madeira, o termo *panela de cobre* ou *panela do mel* ocorre no fabrico caseiro de pequenas quantidades de mel, designando um recipiente mais pequeno do que a *tacha*.

Durante a cozedura do mel, é necessário retirar a espuma do sumo da cana; na Madeira, este processo é designado *espumar*, em Santo Antão, *escumar* e *limpar* e, em Santiago, *limpa(r)* e *tira(r) escuma*. O instrumento utilizado para retirar a espuma, tanto na Madeira como em Cabo Verde, é denominado *espumadeira* ou *escumadeira* e, em Santiago, é ainda designado *coadeira*. A primeira espuma retirada do sumo da cana durante a fervura, na Madeira, é denominada simplesmente *espuma* ou *escuma* (do *mel*) ou *espuma do bagaço*[274]. Nas duas ilhas de Cabo Verde, esta espuma é denominada *cachaça*[275] (*catchaça*) ou *cachaço* (*catchaçe*), embora com predominância da forma terminada em *–a*, em Santo Antão. Ali, este conceito é ainda designado *escuma*

[274] Na Madeira, na produção coseira de mel de cana, as primeiras espumas retiradas da cozedura do mel são utilizadas para fazer melado para as abelhas ou fermentadas para fazer aguardente.
[275] Na ilha da Madeira, o termo *cachoça* designa a espuma da fermentação da *garapa*, principalmente na produção caseira e clandestina de aguardente.

*preta*, enquanto em Santiago também é denominado *escuma verde*, *óleo verde* e *nata*. Na Madeira, as impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana são denominadas *farelo*, *bagacinho* e *borra*. Em Santiago e em Santo Antão também encontrámos o termo *borra*, a par do termo *moco* (*mouke*), possivelmente de influência africana, para designar este conceito e, em Santiago, registámos ainda o termo *poeiras*.

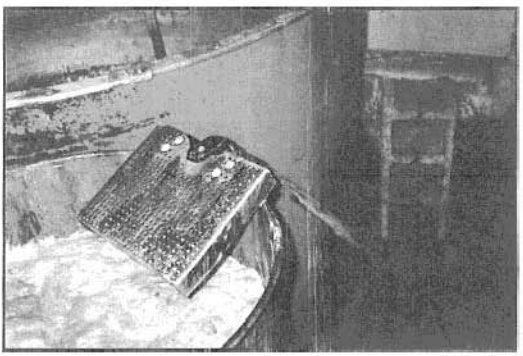


Foto 32 – *Espuma do mel* e *escumadeira* (Engenho da Calheta)

Na documentação contemporânea da Madeira, no processo de purificação do sumo da cana nas caldeiras utiliza-se *cinzas de vegetaes* (1863) e *cal* (1863). Nesta documentação, o preparado destes produtos deitado nas caldeiras para purificar o sumo da cana é denominado *decoada* (1863) ou *decoada de cinzas* (1863). Em Cabo Verde ainda se utiliza um preparado de produtos naturais (cal, cinza ou casca de uma planta chamada *purgueira*), para purificar o sumo da cana durante a fervura; este é denominado *coada*, tanto em Santiago como em Santo Antão. O termo *coada* surge, na documentação da Madeira, em 1587, com a forma de *coada*: «não venderão de coada nem cinza sem liçença»[276], designando o preparado de cinza que se deita nas caldeiras para purificar o sumo da cana. Este termo teria sido transplantado para Cabo Verde, onde se conserva a forma *coada*, e para o Brasil, onde apresenta a forma *decoada* (1618, 1711). Em Santiago, purificar o sumo da cana com *coada*, no fabrico do mel, denomina-se *temperar o mel*.

Na documentação contemporânea da Madeira, as espumas retiradas do sumo da cana nas caldeiras, depois da *decoada*, são denominadas *impurezas da calda* (1863). Como se trata de um processo mecânico de purificação do sumo da cana, deixa de ser necessário retirar as segundas e terceiras escumas. Na documentação oral contemporânea, a segunda espuma retirada do sumo da cana, depois de deitar a *coada*, em Santiago, é denominada *choco* (*tchoco*), *escuma escura*, *carasbeja* ou *carasvelha* e, em Santo Antão, *escuma preta* e *escuma* ou *espuma de mel*, sendo ainda designada, nas

[276] Cf. «Posturas que fizerão os officiaes do anno de oiteta e sete (1587)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 74.

duas ilhas, *escuma branca*. Na ilha da Madeira, no fabrico caseiro de mel de cana, as segundas espumas são consumidas com pão, o que também acontece em Santo Antão, onde a segunda escuma é ainda utilizada para fazer rebuçados de mel, denominados *refilhão*, *puxador* e *çucrinhe* ou *(a)çucrinha*, feito em pequenas formas de metal ou de côco, juntando ingredientes como amêndoa e côco.

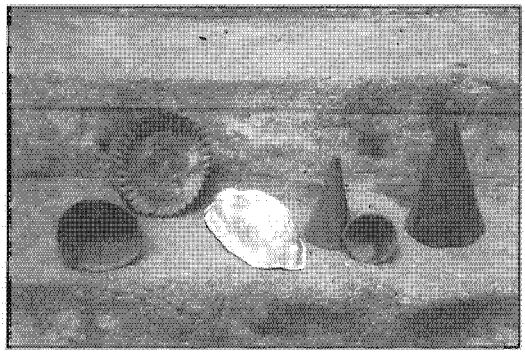


Foto 33 – *Forminhas* (Santo Antão)

Em Cabo Verde, depois de retirada a segunda escuma do mel, deita-se água no *tacho*, antes de retirar as últimas impurezas do mel, o que se denomina *limpar o mel* ou, em crioulo, *limpa(r) mel* e também *limpeza de mel*, em Santiago. Na Madeira, o trabalhador que faz o mel é denominado *homem do mel*, *cozedor do mel* e *trabalhador do mel*; em Santiago e em Santo Antão encontrámos o termo comum *fazedor de mel* para designar este conceito, embora em Santiago ocorram também os termos *cobreiro*, *homem de cobre* e *fornalheiro* e, em Santo Antão, os termos *ponteador de mel*, *trapicheiro* e *homem de boca de tacho*. Na documentação contemporânea madeirense, o processo de concentração do mel é denominado *concentração da calda* (1863) ou *concentração do xarope* (1863) e o mel concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar ou de cristalização, é designado *melado* (1863, 1865), *xarope* (1863, 1911) e *xaropes* (1910). Na documentação oral contemporânea da Madeira, a densidade do mel necessária para a sua conservação é denominada *graduação do mel*, *ponto do mel*, *peso do mel* e *grau do mel*. Em Santiago e em Santo Antão também encontrámos o termo *ponto de mel* e, em Santiago, surgem ainda os termos *pesa da mel* e *mel pisado*, formas correspondentes ao termo *peso do mel*, que ocorre na Madeira. Nesta região apenas registámos a expressão *ver o ponto* para designar o processo de verificar se o mel está no ponto; em Santiago encontrámos as denominações *ver o ponto* e *ver o peso*, enquanto em Santo Antão ocorrem as expressões *pontear o mel*, *ventear o mel* ou *ventilar o mel*. O local onde o *fazedor do mel* controla o *ponto do mel*, em Santiago, é denominado *boca de cobre*, enquanto, em Santo Antão, é designado *boca*

*de tacho*. Tanto em Cabo Verde como na produção caseira artesanal da ilha da Madeira, utiliza-se um *prato* para ver se o *mel* está no *ponto*. Nos engenhos da Madeira, o instrumento utilizado para verificar a graduação do mel é denominado *grau*. Na Madeira, depois do mel estar no ponto é retirado da *tacha* com um recipiente de cobre denominado *vasilha*, que, geralmente, é uma medida de cobre de 20 litros. Em Santo Antão, este conceito também é denominado *vasilha* e ainda *balde*, *calamar* (cabaça cortada ao meio longitudinalmente) e *tiofe*, nome de origem obscura que designa um recipiente de metal com cabo comprido.

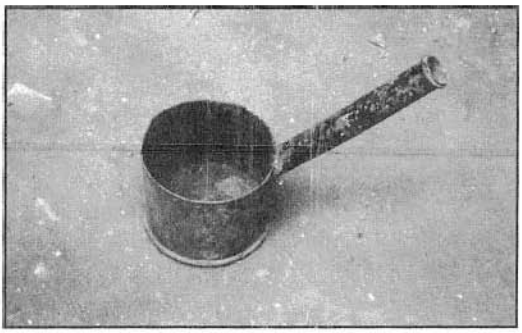


Foto 34 – *Tiofe* (ilha de Santo Antão)

Em Santiago, o recipiente utilizado para retirar o mel do cobre é denominado *reminhola*, mas também *lata*, *panela*, *balde*, *vasilha* e *carmã*, forma crioula de *calamar*. O termo *reminhola*, que encontrámos apenas na ilha de Santiago, parece ser muito antigo, como o termo parola, pois a primeira atestação que registámos deste termo data de 1413 e surge na documentação siciliana consultada com a forma *ramaioli*[277] e, depois, em Valência, com a forma *rumiol*[278], designando uma colher com cabo comprido usada para retirar o mel e o açúcar da tacha. Este termo surge na documentação madeirense, em 1535, num inventário do engenho de António Teixeira com a forma *raminhois*. Da Madeira este termo teria passado para Canárias, onde a forma *remiñoles* é um portuguesismo[279], e para o Brasil com a forma *reminhol*, como podemos ver em Antonil (1711), existindo ainda hoje, nomeadamente em Minas Gerais, com a forma *rominhol* ou *reminhol*; logo, é provável que este termo também tenha sido levado pelos madeirenses para Cabo Verde, nomeadamente para Santiago, onde a produção açucareira é mais antiga. Como podemos verificar na fotografia, a *reminhola* é uma espécie de colher grande ou concha de cabo comprido, semelhante à *escumadeira*, mas sem furos.

[277] Cf. Giovanni Rebora (1968), *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Universitá degli Studi di Napoli, p. 25. Este termo parece ser uma forma derivada da palavra *rame* (cobre) e designa a colher ou concha de cobre usada para retirar as espumas do mel.

[278] Cf. J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, p. 153.

[279] Cf. J. Pérez Vidal (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, p. 231.

Foto 35 – *Escumadeira* e *reminhola* (Cabo Verde: ilha de Santiago)

Em Cabo Verde, o mel depois de pronto e retirado do tacho de cobre é filtrado para retirar as últimas impurezas; este processo é denominado *coa(r) mel*, em Santiago, e *coar o mel* ou *escoa(r) mel*, em Santo Antão, utilizando-se o mesmo material da filtração inicial. Na Madeira, o mel, depois de pronto, é guardado num depósito ou tanque, onde arrefece e decanta, ficando no fundo deste a chamada *borra do mel*. Em Cabo Verde, o mel é depositado em *vasilhas*, *latas*, *garrafões* e *bidões*, nas duas ilhas.

Nos engenhos menos mecanizados da Calheta e do Porto da Cruz ainda se conserva o processo tradicional, moroso e menos produtivo de fabrico de mel, através da cozedura e concentração do sumo da cana durante doze horas, em recipientes de cobre ainda denominados *tachas*, havendo um trabalhador especializado, *homem do mel*, que retira as espumas com uma *escumadeira* e vê o *ponto* ou *grau do mel*. Mas, no Engenho do Ribeiro Seco, conhecido por Engenho do mel, por fabricar apenas este produto, o processo de fabrico é totalmente mecanizado. Aqui, a caldeira em que se aquece o sumo da cana, processo denominado *cozer a garapa*, é chamada *clarificador*, porque se deita cal no sumo da cana para ajudar a purificá-lo; segue-se o processo de *filtrar a garapa*, em que o material utilizado é um sistema mecânico de sacos, designado *filtro de sacos*. Depois de filtrado, o sumo da cana passa para as caldeiras de cozer, *evaporadoras*, onde a garapa adquire a cor do mel, processo denominado *queimar a garapa*.

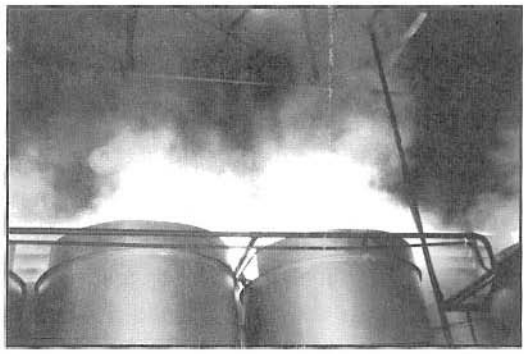


Foto 36 – *Clarificadora e evaporadora* (Engenho do Ribeiro Seco)

Depois de sair das evaporadoras, o sumo da cana volta a ser filtrado, desta vez o material ou aparelho utilizado é um *filtro prensa* (filtro a imprensa) ou *filtro Philips*. O sumo da cana, depois de cozido e filtrado, já com o cheiro e o gosto do mel, é designado *xarope*. O processo de transformação do xarope em mel é denominado *concentração do xarope* e o aparelho onde o xarope é concentrado para ficar em mel é designado *caldeira de vácuo* (*caldeira de vaga*), *câmara de vácuo, bomba de vácuo* e *tacha*. Na documentação contemporânea madeirense da segunda metade do século XIX, registámos o termo *apparelhos de vacuo* (1883), indicando já a existência desta inovação técnica na época.

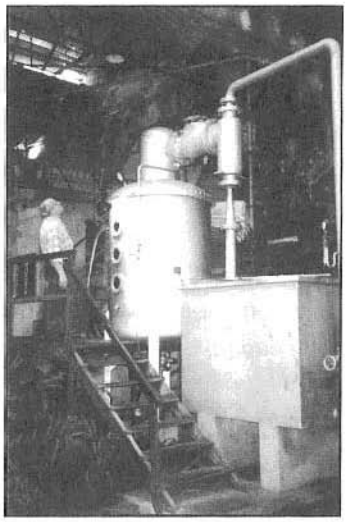


Foto 37 –
*Câmara de vácuo*
(Engenho do Ribeiro Seco)

Apesar da modernização das técnicas, há tendência para a conservação do termo *tacha*, como designação do recipiente que desempenha uma função análoga ao objecto/conceito primitivo. Depois de concentrado na caldeira até atingir o ponto de mel,

este é depositado num *tanque* ou *poço* para decantar. Este sistema mecanizado de produção dispensa a existência de um trabalhador especializado no fabrico do mel.

### 3.3. Fabrico de açúcar de cana

O fabrico de açúcar de cana em Cabo Verde, por ser um processo artesanal e rudimentar, só é comparável com a produção de açúcar primitiva da Madeira. As informações recolhidas, em Cabo Verde, sobre o processo de fabrico do açúcar dão-nos importantes indicações técnicas e terminológicas que nos ajudam a reconstituir alguns termos e técnicas da produção açucareira histórica da Madeira. Embora, em Cabo Verde, actualmente, já não haja fabrico de açúcar, devido à pouca produção de cana, ao baixo preço do açúcar de importação e à preferência pela produção de mel e aguardente, ainda encontramos informantes conhecedores do processo de fabrico artesanal e rudimentar deste produto, designado *açúcar preto* ou *(a)çucra preta*, *açúcra di terra* ou *açúcre de terra*, em Santiago e em Santo Antão, e ainda *açúcra de mel*, em Santiago. Trata-se de um açúcar pouco elaborado, de fabrico artesanal, escuro com melaço, conservado e embrulhado em folhas de cana e palha de bananeira.

Em Cabo Verde, o processo de fabrico do açúcar é similar ao do mel, embora exija maior elaboração. O recipiente em que o sumo da cana é cozido para fazer açúcar é o mesmo em que se faz o mel, denominado *cobre* em Santiago e *tacho* em Santo Antão. O cozimento da calda para fazer açúcar é designado *ferve(r) calda*, nas duas ilhas, e ainda *coze(r) calda*, em Santiago; depois, tal como no fabrico do mel, o processo de retirar as impurezas da calda é denominado *limpa(r)*, nas duas ilhas, e ainda *espumar*, em Santo Antão. A primeira espuma retirada da calda, como já vimos no fabrico do mel, é designada *cachaça* e *escuma preta*, em Santo Antão, e cachaço (*catchaçe*), *escuma verde*, *óleo verde* e *nata*, em Santiago. As impurezas contidas na primeira espuma, como já vimos, são denominadas *borra* e *moco* (*mouke*), nas duas ilhas. Em Santiago, no fabrico de açúcar, adiciona-se *potasso* e *soda* para purificar o sumo da cana, enquanto em Santo Antão se utiliza *cal (de Lisboa)*, *cinza* e *purgueira* para o mesmo efeito. Tal como no fabrico do mel, estes produtos são utilizados para fazer um preparado que se deita na calda, depois de retirar a primeira espuma, denominado, nas duas ilhas, *coada*. A segunda espuma retirada da calda, tal como no processo de fabrico do mel, é denominada predominantemente tchoco, em Santiago, mas também *escuma escura*, *escuma branca* e *carasvelha* ou *carasbeja* e, em Santo Antão, *escuma preta*, *escuma* ou *espuma de mel* e também *escuma branca*. Após retiradas as segundas escumas, à semelhança do fabrico do mel, deita-se água na *calda* para retirar mais impurezas, processo, como já vimos, denominado *limpa(r) mel*, nas duas ilhas.

No processo de fabrico do açúcar, retira-se ainda uma terceira e última espuma da calda durante a fervura. Em Santiago, esta é denominada *nata*, *panovelho* (*panuveju*), *caravelha* (com as variantes *carasvelha*, *carabeja* e *escarabeja*), *pangofa* e *escuma branca*, enquanto em Santo Antão apenas é designada *escuma branca*. Em Santiago, estas terceiras e últimas escumas são cozidas e batidas, sendo aproveitadas para fazer açúcar de escumas em formas pequenas, denominado *açúcar di nata*, *açúcar di carabeja*, *açúcar di panovelho* ou *çúcra de panuveju*. Também na produção açucareira primitiva da Madeira, as últimas escumas retiradas do sumo da cana eram utilizadas para fazer açúcar de escumas. Em Cabo Verde, principalmente em Santiago, cada uma das espumas retiradas da calda é denominada por vários termos, sendo o mesmo termo utilizado para designar diferentes espumas. Assim, o termo *escuma branca*, nas duas ilhas, designa a segunda e a terceira escumas e o termo *escuma preta*, em Santo Antão, designa a primeira e a segunda escumas. As denominações das diferentes escumas retiradas da calda, em Santiago, são mais ricas e variadas do que em Santo Antão. Apesar da diversidade de designações, em Santiago, não existe um termo específico para cada uma das escumas, pois, como podemos verificar, o termo *nata* ocorre para designar a primeira e a terceira escumas e o termo *caravelha* e respectivas variantes designam a segunda e a terceira escumas. Apenas registámos os termos *pangofa* e *panovelho* como denominações específicas da terceira escuma. O termo *nata*, provavelmente, teria sido específico para designar este conceito, remetendo-nos para o termo *netas*, que ocorre na documentação madeirense consultada, em 1587, e no Brasil em 1711, designando as terceiras e últimas escumas aproveitadas retiradas da *tacha*. Trata-se de um termo antigo que não encontrámos em Santo Antão, tal como *parola* e *reminhola*, apresentando uma alteração fonética de *neta* para *nata*, por assimilação vocálica, embora o termo *nata* também pudesse surgir por transferência semântica da tona do leite para a *calda*, forma motivada pela cor clara desta última escuma. Na documentação histórica da Madeira, como já vimos na primeira parte deste estudo, existiam denominações específicas para as primeiras impurezas do sumo da cana retiradas da caldeira e aproveitadas, denominadas *escumas*, as segundas *rescumas* e as terceiras *netas*. Estas designações específicas foram transplantadas para o Brasil, onde a segunda escuma passou a ser denominada *claros* (1711), e também teriam sido levadas para Cabo Verde, onde se teriam confundido e teriam surgido novas denominações, principalmente em Santiago.

A densidade do açúcar necessária para a cristalização ou formação de cristais de açúcar, em Santiago e em Santo Antão, é denominada *ponto di açúcar* ou *ponto de açúcre* e o utensílio usado para ver o ponto do açúcar, tanto em Santiago como em Santo Antão, é o mesmo usado para ver o *ponto do mel*, designado *prato*. Em Santiago, o açúcar que não chega ao ponto é denominado *açúcar recló*. Depois de atingir o *ponto do açúcar*, este tinha de ser mexido no *tacho* até atingir o ponto de cristalização, processo nomeado *bate(r) cobre* ou *bate(r) çúcre*, em Santiago, e *bate(r)*

*açúcre* ou *batedura*, em Santo Antão. O instrumento utilizado para bater o açúcar no tacho é o *batedor*, sendo uma espécie de remo de pau, em Santiago e em Santo Antão, embora em Santo Antão também ocorram as formas *pau (batedor)* e *batedeira* e, em Santiago, a *escumadeira* é usada como *batedor*. Os termos *batedeira* e *escumadeira* surgem na Madeira, em 1535, no *Testamento de António Teixeira*, tendo sido transplantados para Cabo Verde, juntamente com as técnicas da produção açucareira, onde ainda se conservam.

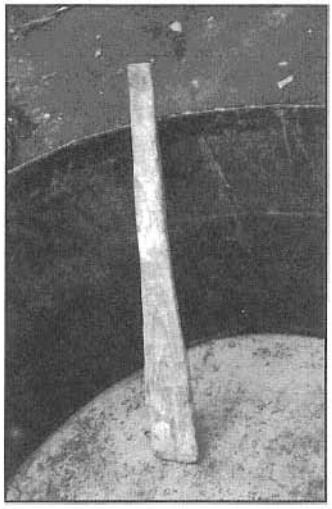


Foto 38 – *Batedor de açúcar* (ilha de Santo Antão)

O trabalhador que faz o mel, em Santiago e em Santo Antão, é denominado *fazedor de açúcre* e *meste di açúcar* ou *mestre de açúcre*, embora o termo *mestre de açúcar* designe o trabalhador especializado no fabrico do açúcar, distinguindo-se do *fazedor de açúcar* menos especializado, como indicam os informantes mais idosos que ainda se recordam desta actividade. O local onde o *fazedor do açúcar* bate o açúcar é denominado *boca de cobre*, em Santiago, e *boca de tacho*, em Santo Antão. O recipiente utilizado para retirar o açúcar do tacho de cobre é o mesmo utilizado para retirar o mel, em Santiago, *reminhola*, *balde*, *carmã* e, em Santo Antão, *calamar* e *tiofe*.

O açúcar, depois de batido e retirado do tacho de cobre, é colocado num recipiente ou molde onde solidifica, denominado *forma de açúcre* ou *forma de açúcra* ou simplesmente *forma*, em Santiago e em Santo Antão. Nesta última ilha surge também a designação *forma de mel*, a par da denominação *forma de pane* ou *forma de fazenda*, que indica o material de que esta era feita, neste caso de tecido, sendo necessário colocar um pau na *boca de forma* para deitar o açúcar. Em Santiago, as formas também são designadas pelo material de que são feitas. Nesta região ainda encontrámos a denominação *forma de barro*, que não registámos em Santo Antão (provavelmente

por ser mais antiga), a par das denominações: *forma de pane, forma de metal, forma de côco, forma (de palha) de bananeira* e ainda *bandeja, lata* e *pote*, recipientes usados como formas. O buraco no fundo da forma de barro, em Santiago, é denominado *broca di forma*, sendo que as outras formas não tinham buraco, pois não se purga o açúcar com barro, embora algum mel escorresse naturalmente das formas de tecido e de palha de bananeira. As formas pequenas, geralmente de metal, onde se deita o açúcar de escumas, em Santiago, e o rebuçado das escumas do mel, em Santo Antão, são denominadas *forminhas*. O material utilizado para embrulhar e conservar o açúcar, em Santiago e em Santo Antão, é a *corda di bananeira* ou *paja de banana*. O líquido que escorre das formas de açúcar, em Santiago, é denominado *mel di forma, mel de açúcar* e *melaço de açúcar*, enquanto em Santo Antão apenas ocorre a denominação *melaço* para designar este conceito. Em Santiago, as formas são colocadas num *almazém* e o recipiente que recebe o melaço das formas é denominado *forma, parador* e *lata*. Em Santiago, o açúcar depois de retirado das formas é designado *pedra de açúcra* ou *açúcra em pedra, pão pedra, forma de açúcre* ou *açúcra di forma* e *açúcra di terra*. Salientamos a denominação *pão pedra*, em que se conserva o elemento *pão* do termo antigo da produção açucareira *pão de açúcar*, que designa o açúcar duro de forma cónica retirado das formas de barro.

Os restos de mel ou de açúcar caramelizados que ficam colados ao tacho de cobre são rapados e usados como adoçante ou como rebuçado. Em Santiago, estas crostas de açúcar são designadas *raspa, caramelos de mel, cocorota di mel, cocorota di açúcra, caravelha* (com a variante *carasveja*), *raspadura de cobre* e *açúcar di cobre*, enquanto em Santo Antão registámos os termos *raspadura (do tacho), raspa* e *çucrinha*. Este último termo, como já vimos, também designa os rebuçados feitos com as espumas retiradas da cozedura do mel, juntando outros ingredientes. O processo de retirar os restos caramelizados do tacho, em Santiago, é denominado *raspa(r) cobre* ou *rapa(r) cobre* e, em Santo Antão, *raspa(r) tacho*. Como podemos verificar, nas duas ilhas, os termos *rapar* e *rapadura* apresentam as formas dominantes *raspar* e *raspadura*. Em Santiago encontrámos ainda a denominação *água ferrea* (com as variantes *água fera, água esfera* e *águas feras*), que designa a água doce do lavar dos restos de mel e de açúcar do tacho, aproveitada para fazer *grogue*, fermentando juntamente com a *calda*.

A nova tecnologia da máquina a vapor, bateria de caldeiras e centrífugas, introduzida na ilha da Madeira a partir da segunda metade do século XIX, origina novos tipos de açúcar, surgindo uma nova terminologia para designá-los, distinguindo-se das designações da documentação histórica. Assim, na documentação contemporânea da Madeira surgem as seguintes denominações de tipos de açúcar: *assucares amorphos* (1885), *assucar amorpho* (1896); *assucar areado* (1885, 1888); *assucar crystallisado* (1883, 1896), *assucares crystallisados* (1885); *assucar bruto* (1896); *assucar clarifica-*

*do* (1896); *assucar moido* (1885, 1896); *assucares de primeira* (1885); *assucar superior* (1885, 1888); *assucares limpos* (1885) e *assucar somenos* (1885). Apenas as últimas duas designações são termos históricos conservados para denominar tipos ou qualidades de açúcar.

Na documentação contemporânea madeirense da segunda metade do século XIX e inícios do século XX, encontrámos já a tecnologia de fabrico de açúcar que ainda hoje existe nos engenhos madeirenses. Deste modo, o processo de transformação do mel em açúcar é denominado *crystalisação* (1863), realizando-se nas fábricas a vapor, através de *machinas centrifugas* (1863) e através de *taboleiros crystallisadores* (1863) ou *crystallisadores* (1863). O termo *barricas* (1863) designa um recipiente com furos, por onde escorre o melaço extraído do açúcar, nas centrifugadoras das fábricas a vapor. O açúcar produzido nas fábricas madeirenses com *melaço* (1863, 1911), *melaços de canna de assucar* (1895), *melaço de canna de assucar* (1903, 1909) ou melaços (1909, 1915), importados das ex-colónias portuguesas (Angola e Moçambique) e de Demerara para o fabrico de açúcar, é denominado *assucar de melaço* (1903, 1910) ou *assucar de melaços* (1903). O termo *melaço* parece ser sinónimo de *mel*, por oposição ao termo *melaço exgotado* (1910) ou *esgotos* (1910), últimos resíduos do fabrico do açúcar, aproveitados para fazer aguardente; assim, o termo *assucar de melaço* indica que este é feito de melaço, por oposição ao *açúcar de canas*, feito directamente do sumo da cana. O açúcar pode ainda ser refinado, como indicam os termos *refinação* (1915) e *refinadores de assucar* (1885). Os produtos açucareiros são armazenados no *armazém do engenho* (1961).

No século XX, a política de concentração açucareira, na ilha da Madeira, favorece a Fábrica do Torreão ou Engenho Hinton, no Funchal. Esta grande fábrica moderna com as tecnologias mais recentes do empresário inglês William Hinton, fabricante de açúcar e álcool, passa a controlar o fabrico de açúcar na Madeira sob a forma de monopólio[280]. Apesar de este ter deixado de laborar em 1985, como já referimos anteriormente, conseguimos recolher informações sobre os termos e as técnicas do fabrico mecanizado de açúcar, neste engenho, através de antigos trabalhadores.

Na Fábrica do Torreão, o sumo da cana depois de extraído nos moinhos ou engenhos, sofre um processo de medição, denominado *almudação da garapa* e verifica-se o *grau da garapa*, ou seja, a quantidade de sacarose contida no sumo da cana. Antes de existirem os filtros mecânicos, a *garapa* era depositada nos chamados *poços da chaminé*, onde um trabalhador, *homem da chaminé*, retirava as primeiras impurezas do sumo da cana com uma pá de madeira, denominada *rodo*. Posteriormente, o sumo

[280]A supremacia da fábrica do Torreão ficou estabelecida no decreto de 11 de Março de 1911, que assegurava o monopólio do fabrico de açúcar, cam o favorecimento da importação de melaço para fabricar este produto, o fabrico e venda do álcool de melaço, juntamente com outra fábrica, e os privilégios de isenção de direitos alfandegários.

da cana passa para os lagares da borra, onde se purifica a garapa com panos de lona que retêm as impurezas, denominadas borras; depois, a garapa é aquecida num recipiente denominado *tanque*, passando depois para um aparelho, designado *Dora* ou *Dor*, onde a garapa decanta, separando o líquido limpo da borra que é retida. A borra passa para um filtro de cobre, redondo, comprido e perfurado que absorve a sacarose da borra, denominado *libio* ou *filtro Oliver*. De seguida, a garapa ferve e é purificada em depósitos grandes, denominados *triplas feras*, onde se adicionam alguns produtos ao sumo da cana para purificá-lo, nomeadamente enxofre, cal e anil e passa para os chamados *filtros Suches* ou *filtros Suchard*, filtros largos, compridos e perfurados, forrados com panos, que retêm as últimas impurezas da garapa.

Depois de cozido e purificado, o sumo da cana passa para as caldeiras de concentração ou caldeiras de evaporação, onde é concentrado. O sumo da cana depois de concentrado é denominado *xarope* e passa à *caldeira de vácuo* ou *caldeira de cristalização*, onde se transforma em grãos de açúcar, através de um processo de cristalização. O trabalhador do engenho responsável pelo fabrico do açúcar, na caldeira de cristalização, é denominado *homem do cozimento*, *mestre do cozimento* e *cozedor de açúcar*; este retira amostras de açúcar da caldeira para ver o grau de cristalização, num recipiente denominado *espelho*. A densidade dos grãos de sacarose é denominada *ponto do açúcar*. O processo de retirar o açúcar da caldeira de cristalização, depois de atingir o ponto, é denominado *descarregar a caldeira*. O açúcar passa então para um aparelho com grandes mexidores em forma de s, sempre em movimento para arrefecer o açúcar, denominado *maracujis* ou *tanques Mallaxeurs*. O mel caramelizado que fica pegado aos *maracujis*, usado como açúcar pelos trabalhadores do engenho, é denominado *mel dos maracujis*; depois o açúcar passa para um aparelho denominado *centrífuga* ou *centrifugadora* (*centrifecas*), que entra em grande rotação, com uma rede de cobre perfurada, separando o mel do açúcar, onde trabalham os *homens das centrífugas*. O produto rico em sacarose, separado do açúcar nas centrífugas, é denominado *mel de primeiro jacto*; este é utilizado para fazer um tipo de açúcar de inferior qualidade, denominado *açúcar número dois*. Deste açúcar, na centrífuga, é extraído o chamado *mel de segundo jacto*; este também é utilizado para fazer açúcar, sendo o mel extraído deste açúcar, na centrífuga, designado *mel de terceiro jacto* ou *melaço*. Este último resíduo retirado do açúcar já não tem sacarose e, por isso, já não é aproveitado para fazer açúcar.

Após separar o mel do açúcar, os restos de melaço do açúcar são retirados com água, na centrífuga, através de um processo denominado *lavar o açúcar*; depois é necessário retirar a água dos cristais de açúcar lavados, processo denominado *secar o açúcar*, trabalho realizado pelos *homens do secador*. O açúcar com resíduos de mel que não é lavado é denominado *açúcar mascavado* ou *açúcar com mel*. O local do engenho onde os vários tipos de açúcar são ensacados é denominado *casa do açúcar* ou *armazém de ensacamento*.

### 3.4. Fabrico de aguardente de cana

Na Madeira, o fabrico industrial de aguardente de cana só se desenvolve verdadeiramente a partir da segunda metade do século XIX. Na documentação contemporânea madeirense da segunda metade do século XIX e inícios do século XX registámos os termos *fabricas de aguardente* (1863, 1883), *fabricas de destillação* (1903), *fabricas de distillação de aguardente* (1909), *fabrica de distillação* (1911), que produzem *aguardente de cana* (1863, 1873, 1909, 1961), *aguardente* (1885, 1910), *aguardente de canna de assucar* (1873, 1903), cujo complemento determinativo especifica tratar-se de um produto derivado da cana-de-açúcar. Aqui, além da aguardente também se produzia *alcool de canna* (1909) ou alcool (1915) e *rhum* (1915), aguardente envelhecida. O álcool era utilizado para fortalecer o vinho mas também, muitas vezes, através de um processo de *desdobramento do alcool* (1909, 1911), era transformado em aguardente, diminuindo o seu grau de alcoolemia.

Hoje, produz-se aguardente de cana nos engenhos da Calheta e do Porto da Cruz, mas também há uma grande produção caseira clandestina deste produto. O processo utilizado para fabricar aguardente de cana é muito antigo e idêntico na produção caseira e industrial, distinguindo-se apenas pela diferente capacidade de produção, o que nos permite comparar os termos e técnicas artesanais e industriais da Madeira e de Cabo Verde. Neste arquipélago, o termo predominante para designar a aguardente é *grogue de cana* (*grogu di cana*). Em Santiago também encontrámos a designação *grogue de açúcre*, pois dada a falta de cana e o baixo preço do açúcar importado, começa-se a falsificar o *grogue de cana*, fazendo aguardente de açúcar derretido com água. A palavra *grogue* parece ter surgido no século XVIII, em 1740, designando uma bebida barata, sendo, hoje, em Cabo Verde, o termo popular para aguardente. Actualmente, na Madeira também surge o termo *grogue* como medida de aguardente (*grogue* e *meio grogue*). O fabrico de *grogue*, em Santiago e em Santo Antão, é uma produção artesanal e rudimentar comparável à produção caseira e clandestina de aguardente, nas zonas rurais madeirenses.

Nos engenhos da Madeira, a produção de aguardente começa com o processo denominado *desdobrar a garapa* ou *destemperar a garapa*, a saber, misturar garapa fresca com garapa fermentada (sumo da cana com diferentes graduações de sacarose), pois, no fabrico de aguardente, utiliza-se *garapa virgem* e garapa da segunda moenda, com água de lavar o bagaço. Em Cabo Verde também ocorre o termo *destempera(r)* ou *tempera(r) calda*, *desagua(r) calda*, *prepara(r) calda*, em Santiago, e tempera(r) calda, em Santo Antão, para referir o processo de misturar a calda fresca com a calda a fermentar e também ao adicionar água e açúcar para aumentar a produção. Assim, esta mistura de garapa fresca e fermentada com diferentes graus de sacarose, na Madeira, é denominada *desdobramento da garapa*, em Santiago *trempa calda*,

enquanto em Santo Antão é designada *fermento de calda* e *tempero de calda*.

Na documentação contemporânea da Madeira, a transformação do sumo da cana num líquido fermentado é nomeada *fermentação de garapas* (1915), realizada em *cubas de fermentação* (1915), depositadas nos *armazéns da garapa* (1975). Na documentação oral contemporânea desta região registámos o mesmo termo para designar o mesmo conceito *fermentação da garapa* e, em Santiago e em Santo Antão, *fermentação da calda*. A transformação do sumo da cana num líquido fermentado é designada, na Madeira, *azedar a garapa*, *(a)fermentar a garapa* e *ferver a garapa*; em Santiago e em Santo Antão também encontrámos os termos *fermenta(r) calda* e *ferve(r) calda* e em Santiago surge ainda a expressão *trabalha(r) calda*. Nos engenhos da Madeira, o recipiente em que o sumo da cana fermenta é denominado *poço de fermentação* e *tanque* ou *depósito de fermentação* e, na produção caseira, a fermentação é feita em *pipas*, *barris*, *vasilhas* e *tonéis*. Em Santo Antão ocorrem também os termos *pipa* e *tonel*, referindo os recipientes de madeira onde a *calda* fermenta, enquanto em Santiago, além dos termos *pipa*, *barril* e *vasilha*, surgem os termos *barricas de fermentação* e *bidão*, que designam recipientes de plástico usados para o mesmo efeito.

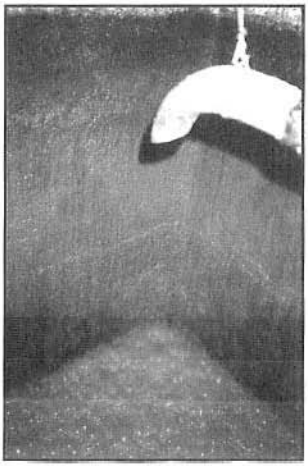


Foto 39 –
*Poço de fermentação*
(Engenho da Calheta)

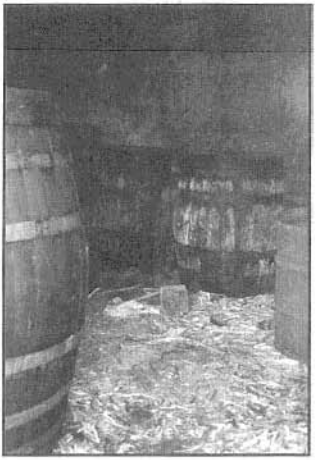


Foto 40 –
*Pipas de fermentação*
Ilha de Santiago)

Nos engenhos madeirenses, adicionam-se produtos químicos ao sumo da cana para fermentação, nomeadamente ácido moreático, ácido sulfúrico (*ace fure*), sulfato de amónio e fermento de pão, enquanto em Cabo Verde se utiliza apenas *(a)fermento*. O trabalhador que prepara a fermentação do sumo da cana com fermentos e produtos químicos é denominado, nos engenhos da Madeira, *garapeiro* (forma derivada de *garapa*) e *homem dos poços*, conceito inexistente na produção caseira da Madeira e em Cabo Verde, onde a fermentação é natural. A espuma do sumo da cana, durante a fermentação, é denominada, na Madeira, *cachaça* e *espuma da garapa*, enquanto em Cabo verde encontrámos apenas a designação *escuma*. O sumo da cana fermentado, na Madeira, é denominado *garapa morta*, *garapa (a)fermentada*, *garapa azeda*, *vinho* e *vinhão*; em Santiago registámos as denominações *calda morta*, *calda fermentada* e ainda *calda armado*, *calda chegada* (*calda chigada*) ou *calda chegado* e *borra*; enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *calda fermentada* e *calda ponteada* (com as variantes *calda panteada* e *calda pontuada*).

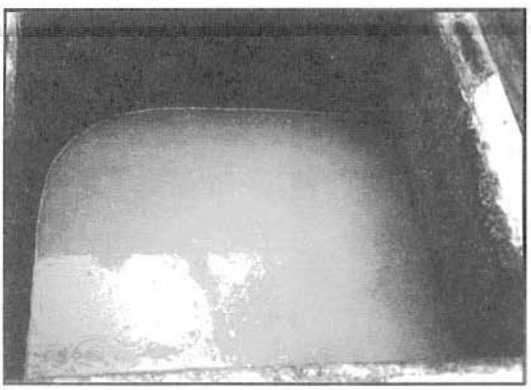


Foto 41 – *Garapa fermentada* (ilha da Madeira)

Na Madeira, a graduação do sumo da cana fermentado é denominada *ponto da garapa* e *grau da garapa*, enquanto, em Santiago, encontrámos o termo *ponto di calda* e, em Santo Antão, *peso de calda*. Na região madeirense, os resíduos que ficam no fundo dos poços de fermentação são designados *camua e vinhão*. O termo *vinhão*, forma derivada de *vinho*, também refere a *garapa fermentada*, como já vimos, confundindo assim o sumo da cana fermentado com os seus resíduos. Estes podem ser aproveitados para fazer uma aguardente de inferior qualidade designada, no Engenho da Calheta, *camua* e *cachaça*.

Em Cabo Verde, a calda fermentada, antes de passar para o alambique, é colocada num recipiente denominado *parador di calda*, em Santiago, e *funil de alambique*, em Santo Antão. O processo de transformar o sumo da cana fermentado em

aguardente, separando o álcool da água, na documentação contemporânea da Madeira, é designado *distillar* (1863) ou *destilar* (1961), operação denominada *distillação da guarapa* (1863), *destillação de canna de assucar* (1901, 1915) e *destillação de melaço* (1912), quando a aguardente é feita com os resíduos do açúcar e não directamente do sumo da cana. Na documentação oral contemporânea da Madeira, o processo de transformação do sumo da cana em aguardente também é designado *destilar a garapa*, com a variante *estilar garapa*, a par da expressão *ferver a garapa*. Em Santiago e em Santo Antão, para o mesmo conceito, registámos *ferve(r) calda*, *destila(r) calda* ou *estila(r) calda*. Na documentação contemporânea madeirense da segunda metade do século XIX, surgem as primeiras atestações do termo *alambique* (1863, 1961), *alambique de distillação intermittente* (1863), *alambiques de distillação continua* (1863)[281], *alambiques* (1901), *alambique do engenho* (1975) e ainda os termos sinónimos: *apparelhos de distilação* (1915) e *caldeira do alambique* (1961)[282], como referência à caldeira de destilação de aguardente de cana-de-açúcar. Na documentação oral contemporânea da Madeira, o aparelho de destilar a aguardente é denominado *(a)lambique*, nos engenhos, e *caldeira*, *caldeirão*, *caldeiro*, na produção caseira e clandestina, confundindo-se com a parte do alambique colocada sobre o forno, que recebe o sumo da cana fermentado, também denominada *caldeiro*, *caldeira*, *(a)lambique*, *panela* e *tambor*.

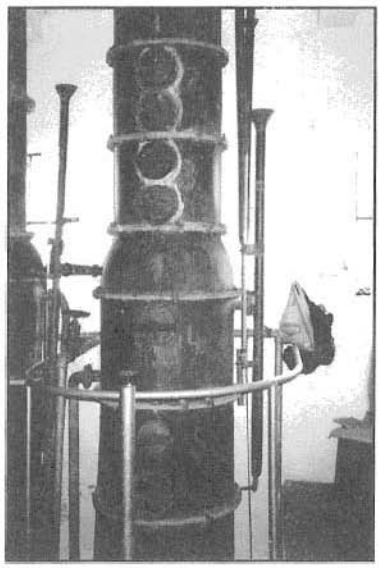


Foto 42 – *Alambique* industrial (Engenho da Calheta)

[281] O alambique parece distinguir-se da caldeira de destilar borras utilizada para fazer aguardente de vinho: «um alambique de distillação continua (...) e uma caldeira de distillar borras.» (*Estatística Industrial do Funchal* 1863: 37).

[282] Este termo complexo designa apenas a parte do alambique colocada sobre o fogo e não o alambique na sua totalidade: «o lume em labareda na caldeira do alambique.» (HBG 1961: 154).

Foto 43 – *Alambique* caseiro ao ar livre (ilha da Madeira)

Foto 44 – *Caldeira de alambique* caseiro (ilha da Madeira)

Foto 45 – *Alambique* caseiro (ilha da Madeira)

Em Santiago e em Santo Antão, apenas encontrámos o termo *(a)lambique* (com as variantes *lambiche* ou *lambitche*), para designar o primeiro conceito, enquanto o segundo é designado *caldeira, caldeiro, caldeira de alambique* e *(a)lambique*, confundindo-se com o primeiro conceito, ou seja, a parte com o todo, uma vez que apresenta uma denominação comum. A parte do alambique por onde se introduz o sumo da cana, em Santiago, é denominada *boca di (a)lambique*.

Foto 46 – *Alambique* (Santiago)

Foto 47 –
*Caldeira de alambique*
(Santo Antão)

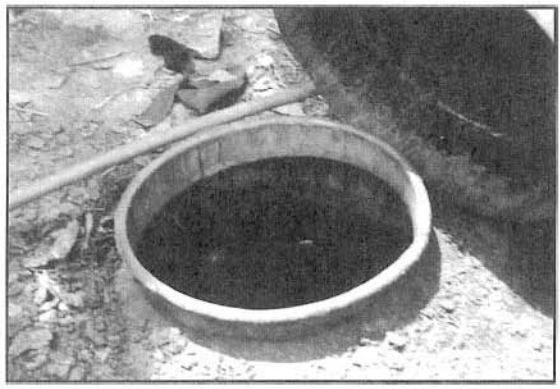


Foto 48 –
*Boca de alambique*
(Santiago)

Na Madeira, a parte do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação é designada *capacete* e *cabeça do (a)lambique*; em Santiago e em Santo Antão, também registámos o termo *capacete* e, em Santo Antão, encontrámos ainda os termos concorrentes *cabeção* e *capitel*.

Foto 49 –
*Capacete de alambique*
(Santiago)

Na região da Madeira, o tubo de condensação do alambique, onde ocorre o arrefecimento da aguardente, é denominado *serpentina* e *bichinha*. Em Santiago e em Santo Antão ocorre também o termo *serpentina*, e em Santo Antão, surgem ainda os termos *bicha* e *cano*. O recipiente com água que permite a condensação da aguardente é denominado *tanque (de alambique)*, nos três grandes pontos de inquérito, enquanto a parte do alambique por onde sai a aguardente é designada *bica da serpentina*, na Madeira, *boca de serpentina*, em Santiago, e *boca de cano*, em Santo Antão.

A primeira aguardente que sai do alambique, na Madeira, é designada *aguardente forte* e *primeira aguardente*, enquanto, em Santiago e em Santo Antão, é denominada *cabeça de grogue* e, em Santo Antão, encontrámos ainda os termos *cabeça do garrafão* e *cabeçada*. Nesta ilha, a mistura da aguardente mais forte com a de graduação inferior é denominada *tempero de grogue*. Em Santiago, a aguardente com a graduação regular é denominada *brando* e a última aguardente fraca que sai do alambique é denominada *água-pé*, *rapé* e *grogue brando*, por confusão com o grogue normal, enquanto em Santo Antão é nomeada sobretudo *rapé*, mas também *rabo de alambique*. Na ilha da Madeira, a última aguardente mais fraca que sai do alambique é denominada *netas*, talvez por ser a terceira aguardente, termo que, na documentação histórica madeirense, como já vimos, denomina as terceiras e últimas escumas retiradas do sumo da cana, no fabrico de açúcar. A quantidade de álcool contida na aguardente, na Madeira, é designada *graduação* e *grau da aguardente*; em Santo Antão *graduação*, *grau* e ainda *peso de grogue*, enquanto em Santiago, além do termo *grau*, ocorre o termo *ponto di grogue*. Na Madeira, o instrumento utilizado para ver a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente é denominado *grau*, enquanto em Santiago e em Santo Antão, além do termo *grau*, registámos ainda o termo *termómetro* (*temómetro*), para designar o mesmo conceito. O processo de verificar a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente, na Madeira, é denominado *ver o grau*, *tirar o grau*; em Santiago, *ver o grau da calda*, *ver o ponto* e *pesar o grogue* e, em Santo Antão, *pesar a calda* e *pesar o grogue*.

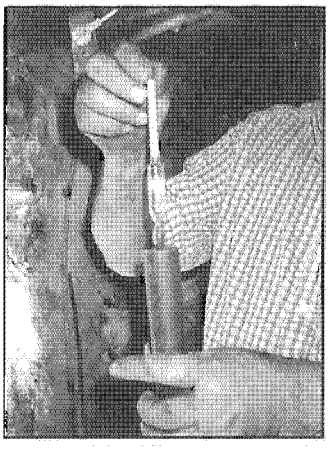


Foto 50 –
*Grau* do sumo da cana, do mel e da aguardente (ilha da Madeira)

Foto 51 – *Grau do grogue* (Santiago)

Em Cabo Verde, embora já se utilize o grau para ver a graduação da aguardente, ainda se conserva o processo tradicional de deixar cair o grogue de um recipiente para outro, sendo a quantidade de bolhas indicativo do grau de álcool da bebida. Os recipientes utilizados para ver, artesanalmente, o grau da aguardente, em Santiago e em Santo Antão, são denominados *calamar* (*carmã* ou *calmã*) e *copo de côco* e, em Santiago, este último recipiente é ainda designado copo de fornalha e copo de grogue. Aqui, o processo de verificar o *grau do grogue*, artesanalmente, deixando-o cair de um *copo de côco* para um *calamar* é denominado *bentea(r) grogue* ou *ventea(r) grogue* e as bolhas de espuma formadas no grogue, indicando maior ou menor graduação, são chamadas *espuma* ou *escuma*, enquanto em Santo Antão são denominadas *ilhós*, *alhofes do grogue* ou *eslhafe*.

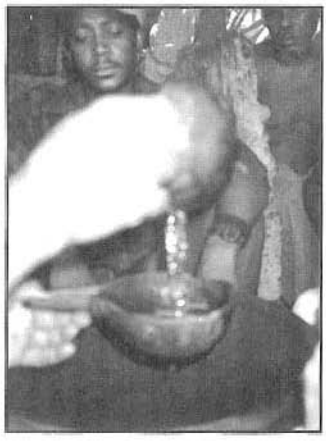


Foto 52 – *Ventear o grogue* (ilha de Santiago)

A quantidade de aguardente destilada de uma vez no alambique, em Santiago, é denominada *lambique di calda* e *alambicada (de calda)*, termo comum a Santo Antão. Na Madeira, o processo de destilar segunda vez a aguardente de inferior qualidade é designado *restilar* ou *redestilar* e *refinar* (em Santiago também registámos o termo *restila(r)*) e a aguardente redestilada é nomeada *aguardente refinada*. Os resíduos que ficam no fundo do alambique são denominados *borra*, *vinhão* e *restilo*, o correspondente em Santiago a *recalda*, e em Santo Antão *azugre* ou *azugra*. Como podemos verificar, os três grandes pontos de inquérito apresentam termos diferentes para designar o mesmo conceito.

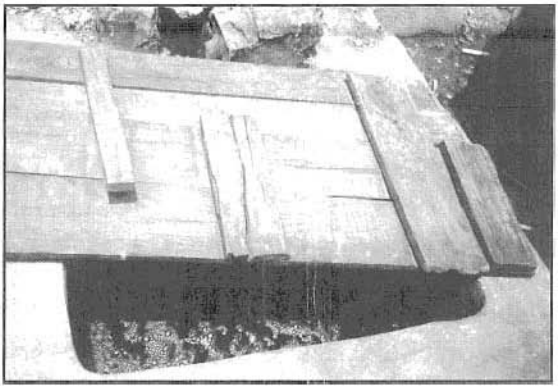


Foto 53 – *Recalda* (ilha de Santiago)

Na documentação contemporânea da Madeira, o trabalhador responsável pela destilação da aguardente de cana no alambique é denominado *mestre alambiqueiro* (1863), *alambiqueiro* (1863), *alambiqueiros* (1863, 1909), alambiqueiro do engenho (1961), forma derivada de *alambique* com o sufixo *–eiro*. Na documentação oral da mesma região também encontrámos o termo *alambiqueiro*, enquanto em Santiago surgem os termos *fornalheiro*, *grogueiro* e *fabricador de grogue* e, em Santo Antão, *(a)lambicador*. Como podemos verificar, este conceito é designado, tanto na ilha da Madeira como em Santo Antão, por termos semelhantes, que diferem apenas nas formas derivadas de *alambique* com os sufixos *–eiro* e *–ador*. O trabalhador que faz e repara os instrumentos de cobre do alambique, em Santiago, é designado *homem de lambique* e *funileiro* e, em Santo Antão, *fulineiro*. A aguardente depois de pronta, na documentação contemporânea madeirense, é depositada numa *pipa* (1863, 1961) ou *pipas* (1961). Na documentação oral da Madeira surgem os termos *tanque* ou *poço de cimento*, *toneles de madeira* e *pipas*, para designar o mesmo conceito, enquanto na pequena produção caseira ocorrem as denominações *barris*, *vasilhas* ou *bumbos de plástico*. Em Santo Antão, a aguardente é guardada num *garrafão*, em *barris* ou num *tonel* e, em Santiago, também em *garrafões*, *barris*, *pipas*, *vasilhas* e ainda num recipiente denominado *bandeja* e *boia*.

## 4. Vitalidade da terminologia histórica da produção açucareira de cana

A vitalidade da terminologia histórica do açúcar da Madeira foi testada através de uma lista de setenta palavras, constituindo a terceira parte do inquérito lexical sobre a produção açucareira, realizado na ilha da Madeira e em Cabo Verde. Esta parte semasiológica do questionário revela-se muito útil e interessante, uma vez que ajuda a esclarecer e a confirmar termos e conceitos da primeira e segunda partes do inquérito e fornece-nos informações sobre os vocábulos conservados, com e sem alterações semânticas, e os vocábulos desaparecidos ou quase em desuso. Verificamos que a maior parte dos termos do açúcar desapareceram ou perderam a sua acepção açucareira.

Na Madeira, o termo *açúcar branco* é identificado como termo sinónimo de *açúcar refinado*, enquanto nas duas ilhas de Cabo Verde, é reconhecido como *açúcre de fora*. O termo *açúcar candi* é identificado por alguns informantes da ilha da Madeira como *açúcar cristal*, enquanto o termo *açúcar de duas cozeduras* apenas é identificado por um informante, trabalhador do Engenho Hinton, onde se fabricava açúcar, como *açúcar número dois* ou *açúcar de segunda*, ou seja, açúcar de inferior qualidade feito a partir do mel extraído do açúcar, não correspondendo ao conceito original do termo histórico que designa um açúcar refinado. O termo *de uma cozedura* é reconhecido, na Madeira, como *primeiro açúcar*, por um antigo trabalhador do Engenho Hinton, mas também como *açúcar preto* (não refinado açúcar com mel). Mais uma vez, os informantes não reconhecem o significado original do termo, apresentando uma definição por associação e aproximação de ideias, a partir da realidade que conhecem, embora o termo já não exista, surgindo assim definições e termos sinónimos aproximados, mas também totalmente desviados do significado primitivo do termo.

O termo *açúcar de escumas* não é reconhecido na Madeira, mas em Santiago é identificado como *açúcar di nata* e *açúcra di panuveju*, dado que, nesta região, se faz açúcar com as terceiras escumas retiradas do sumo da cana em pequenas formas de côco e, em Santo Antão, este termo é identificado como sinónimo de *çucrinha*, ou seja, rebuçado feito com as escumas do mel cozidas e batidas em formas pequenas, juntando outros ingredientes. O termo *açúcar de rescumas* não é reconhecido em nenhum dos três pontos de inquérito. O termo *açúcar de mel*, na Madeira, é definido como *mel de açúcre*, mel que fica em açúcar, *melaço*, açúcar com mel, *açúcre preto, açúcare amarelo, açúcre queimado e açúcar torrado. Em Santiago e em Santo Antão, o termo açúcar de mel* é identificado como *açúcra di terra* ou *açúcre de terra*. Em Santiago, registámos ainda como termo sinónimo *açúcra preta* e, em Santo Antão, a definição *çúcre* feito de mel e açúcar com mel. O termo *açúcar de panela*, em Santiago, também é identificado como *açúcra di terra* ou *açúcar de terra* e ainda com as definições *mel de panela, açúcra di mel feito* na panela, fazer mel de *açúcra* na panela, *queimar açúcre*

na caldeira. Em Santo Antão, o mesmo termo é definido ainda como açúcar feito numa caldeira mais pequena que o tacho e *ponto de (a)çucrinha* feito na panela com açúcar ou mel. Na região madeirense, este termo é reconhecido, por um antigo trabalhador no fabrico de açúcar do Engenho Hinton, como *caramelo de açúcar, açúcar amarelo ou açúcre torrado e ainda açúcar das centrífugas.*

O termo *açúcar mascavado*, na Madeira, é identificado como *açúcare preto, açúcar escuro, açucare trigueiro, açúcre torrado, açúcar amarelo* e *açúcar com melaço.* Neste caso, verificamos que o termo continua vivo, conservando o significado original, pronunciado pelos informantes *açúcar moscavado, mascado* e *mascavo.* Em Santiago e em Santo Antão, este termo também é reconhecido como *açúcar escuro* e *açúcar preto* ou *çúcar preta;* no entanto, este termo é identificado apenas pelos informantes com maior nível de instrução. O *açúcar refinado*, na Madeira, é identificado como *açúcar fino, açúcar moído, açúcar em pó* e *açúcre branco*, em Santiago e em Santo Antão como *açúcar branco* ou *açúcar branca* e, em Santiago, é ainda referido como açúcar de fora e açúcar fino. Nas três ilhas, o termo *açucareiro* é identificado como objecto que serve para deitar açúcar e, em Santiago, além da definição *vasilha de açúcar* ou de guardar açúcar, registámos também a associação deste termo à *forma di bananeira* ou *açúcra na forma*, que provavelmente também se chama *açucareiro.*

Os termos *alçaprema, alealdador, alealdamento, alféloa, alfeloeiro* e *alfenim* não são reconhecidos em nenhum dos três grandes pontos de inquérito. O termo *almanjarra* não é identificado na Madeira, mas é reconhecido em Cabo Verde, onde existe para designar o *pau de trapiche*, nas duas ilhas. O termo *almude* é identificado na Madeira como medida de garapa no engenho ou vasilha de cobre de treze litros e um quarto ou dezoito litros de garapa e como medida antiga de trigo, azeite e cana (30 ou 500 quilos de canas). Em Santiago, nenhum informante reconhece este termo, mas, em Santo Antão, é identificado como medida ou vasilha (de 10, 20 ou 50 litros). Tanto na Madeira como em Santo Antão, este é um termo apenas conhecido pelos mais idosos. O termo *arrátel* não é reconhecido em nenhum ponto de inquérito, enquanto o termo *arroba* apenas é identificado na Madeira, como peso de quinze quilos de canas. Os termos *alvidrador* e *alvidrar* também são identificados, mas apenas na Madeira, como *avaliador* e *avaliar*, respectivamente. O termo *barril* é identificado, nos três pontos de inquérito, como vasilha de madeira (de 45 ou 50 litros), usada para fermentar o sumo da cana, na produção caseira da Madeira, em Santiago e em Santo Antão, mas também para guardar a aguardente. O termo *caixa de açúcar* não é identificado em nenhum dos três pontos de inquérito. O termo *caldeira*, na Madeira, é identificado como *(a)lambique* ou *caldeira* de cozer a garapa ou *caldeiro* de ferver a garapa para fazer aguardente ou *caldeirão da aguardente* ou *caldeira de ferver aguardente*, mas também como *caldeira de vácuo* ou *caldeira do engenho* de ferver o mel ou *caldeirão de mel* e ainda *caldeira do bagaço* ou *caldeira de vapor.* Em Santiago e Santo Antão, o

mesmo termo também é identificado como *(a)lambique* e como *panela de fazer mel* e, em Santiago, é ainda identificado como *cobre (de cozer calda de cana)* e *caldeiron*. O termo *canavial*, na Madeira, é identificado principalmente como pedaço de terra com canas-vieiras, mas também como plantação de cana-de-açúcar, *chão de canas* e grande quantidade de canas. Em Santiago e em Santo Antão, o termo *canavial* é identificado, respectivamente, como *lugar de canas* e *terra de cana*.

O termo *cara de açúcar* apenas é identificado em Santiago, como *cabeça de açúcar* (parte de cima da forma com o açúcar mais branco), correspondendo ao significado original do termo histórico da produção açucareira madeirense, e como *carabeja* (última escuma retirada da calda), devido ao elemento inicial *cara* ser idêntico nos dois termos compostos. Na Madeira, o termo *escuma* é reconhecido como *escuma da garapa*, *espuma do bagaço* e *espuma do mel*; em Santiago e em Santo Antão, como escuma de mel e, em Santiago, mais especificamente como *tchoco*, ou seja, a segunda espuma retirada da calda. O termo *cogulo* apenas é reconhecido na Madeira, como amontoado, por cima da medida, pronunciado pelos informantes como *cagúlo*, por dissimilação vocálica. Os termos *confeiteiro* e *confeito*, na Madeira, são identificados, respectivamente, como homem que faz doces e doce, apenas pelos informantes com maior nível de instrução, assim como o termo *conserva* identificado como doce de cidra, enquanto o termo *conserveira* não é reconhecido. Os termos *direitos do açúcar*, *escapolas* e *redízimo* também não são reconhecidos, enquanto o termo *dízima*, na Madeira e em Santiago, é identificado como o imposto da décima. O termo *estimador* não é reconhecido; no entanto, na Madeira, os termos *estimar* e *estimo* são identificados, respectivamente como *avaliar* e *estimativa*; aqui, o termo *forma de açúcar* é reconhecido como molde (de bolos), logo já não associado à produção de açúcar, enquanto, em Santiago, ainda encontrámos referência às formas de fazer açúcar: *forma di palha di banana*, *forma di barro*, *forma de côco*, *forma di pano* e, em Santo Antão, o termo *forma de açúcar* é identificado como *forminhas* de fazer *çucrinha*, rebuçados feitos de escuma de mel, uma vez que já há muito tempo que não se produz açúcar.

Na região madeirense, o termo *lagar* é identificado como lugar de fazer vinho de uvas e de pêros e ainda como poço de cimento utilizado para fermentar a garapa nos engenhos. Em Santo Antão, este termo também é identificado como lugar onde a calda fermenta nas pipas. Esta acepção mantém alguma relação com a produção açucareira, mas muito afastada do seu significado original. O termo *mel* é identificado como *mel de cana*, nos três pontos de inquérito, e, em Santiago, é ainda definido como mel feito no cobre e *mel di açúcra*. O termo *melaço*, na Madeira, é identificado como sumo da cana ou garapa, sumo da cana concentrado ou mel denso, último resíduo do açúcar e ainda açúcar derretido ou calda de açúcar para deitar no vinho e para as abelhas ou tudo o que é doce. Em Santiago e em Santo Antão, este termo é definido como mel que escorre ou pinga das formas de açúcar ou *mel de açúcar* (no fabrico do açúcar). Na Madeira, o termo *melado*

é identificado como *melaço* ou *mel*, sumo da cana e ainda mel que fica em açúcar e calda de açúcar; em Santiago e em Santo Antão, o termo *melado* também é reconhecido como *mel* e, em Santiago, é ainda identificado como termo sinónimo de *melaço*.

O termo *mestre de açúcar*, na Madeira, é reconhecido pelos antigos trabalhadores do Engenho Hinton como encarregado de fazer o açúcar no engenho ou *mestre do cozimento do açúcar*. Em Santiago e em Santo Antão, este também é identificado como *fazedor de açúcre*, sendo que a palavra *mestre de fazer açúcra* designa um trabalhador especializado no fabrico deste produto. O termo *mestre de engenho*, na Madeira, é definido como *mecânico* ou *encarregado das máquinas do engenho* ou *mestre das máquinas* ou *engenheiro das máquinas, serralheiro* e *trabalhador do engenho*, enquanto, em Santiago e em Santo Antão, é reconhecido como *mestre de trapiche* ou *trapicheiro* e, em Santiago, ainda é identificado como *fornalheiro*. O termo *moenda*, na Madeira, é definido como *laboração do engenho* ou *esprema da cana* ou *o que está para moer* e ainda *moinho*. Em Santiago, o termo *moenda* é identificado como cilindros e, em Santo Antão, como *trapiche de cana sacarina*. O termo *novidade de açúcar* ainda hoje existe nas zonas rurais da Madeira como sinónimo de boa colheita ou primeira colheita. Em Santiago, este termo também é reconhecido como sinónimo de colheita e boa produção. O termo *pão de açúcar*, na Madeira e em Santiago, é identificado como pão doce, sendo desconhecido o seu significado primitivo. Na Madeira, o termo *pilheira* é reconhecido como molhos de canas ou pilha de canas ou monte de canas e soqueira, enquanto em Santiago é identificado como conserva de colheita.

O termo *pipa*, nos três pontos de inquérito, é definido como vasilha de madeira maior do que o barril, usada para guardar aguardente, na Madeira, e para fermentar calda, em Santiago e em Santo Antão. O termo *ponto*, na Madeira, é reconhecido como *grau da aguardente, grau do mel, ponto do açúcar* e ainda graduação ou medida de estar pronto. Em Santiago e em Santo Antão, este termo também é identificado como *ponto di mel, ponto de açúcre, ponto de grogue* e ainda *ponto de calda*. Este termo existe ainda hoje nas três regiões estudadas, conservando a forma e o significado primitivos. O termo *purga*, na Madeira, é definido como verificação do grau do mel e *purgar* como ver a graduação do mel, pelos trabalhadores do Engenho da Calheta, que, no entanto, não identificam o termo *purgador*. Em Santiago, o termo *purga* é definido como *pinga mel* da *forma di açúcra*, no relato de memória sobre o fabrico artesanal de açúcar, mas também sobre a planta usada para fazer a *coada* de limpar a calda, denominada *purgueira*, tal como em Santo Antão, sendo desconhecidos os termos *purgador* e *purgar*. O termo *quintador* é desconhecido nos três pontos de inquérito, enquanto o termo *quinto* é identificado, em Santiago e em Santo Antão, como *quinta (di trapitche)*, ou seja, o pagamento da décima parte da produção ao dono do trapiche e, em Santo Antão, é ainda identificado como um barril que leva cem litros ou cinco garrafões de aguardente. Na Madeira, os termos *quarto* e *quinto* são apenas

identificados como quarta e quinta partes, respectivamente.

Na Madeira, o termo histórico da produção açucareira madeirense *rapadura* é definido como melaço das tachas de cobre ou melaço raspado da panela ou cascos de mel rapados das tachas com a escumadeira ou restos rapados do fundo da tacha ou cascos de mel rapados dos poços e ainda *raspadeira* de *raspar o cobre* ou *rapador* ou instrumento de rapar, *rebuçado de xarope* ou *rabuçado* rapado com a escumadeira do fundo da tacha e ainda rapar os restos da amassadura de pão. Em Santiago, o mesmo termo é identificado como *cocorota di mel, cocorota di açúcra* ou simplesmente *cocorota, raspadura de cobre* ou *raspa* ou *rapa, caraveja*, espécie de rebuçado e ainda *lava(r) cobre* e *queimadura* e, em Santo Antão, também *raspadura* ou restos raspados do tacho depois de fazer o *açúcre* ou *raspa da çucrinha* e ainda espécie de *(a)çucrinha*, ou seja, rebuçado de mel. Notamos que, tanto na Madeira como em Cabo Verde, há oscilação entre as formas *rapar* e *raspar, rapadura* e *raspadura*. O termo *refinar* apenas é identificado na Madeira, como tornar o açúcar fino, branco e puro, *restilar*, voltar a destilar ou purificar a aguardente e ainda *cozer a garapa* (para fazer mel, açúcar e aguardente). Os termos *remel, retame* e *sortes de açúcar* não são reconhecidos em nenhum dos três pontos de inquérito; o termo *rescumas* apenas é identificado em Santiago, como segunda escuma do mel, *tchoco* ou *caravelha*, definição que corresponde ao seu significado original, embora este termo não se tenha conservado na região, sendo substituído pelos termos sinónimos referidos.

O termo histórico da produção açucareira madeirense *tacha*, que designa a vasilha de cobre usada para concentrar o sumo da cana, apenas é conhecido, hoje, na ilha da Madeira, pelos trabalhadores dos engenhos menos mecanizados, onde o termo se conserva, designando os recipientes de cobre com função análoga: *tacha de cozer o mel, tacha do mel, tacha de cobre de fazer mel* e, na produção caseira, *tacho* ou *panela do mel*, enquanto os agricultores apenas identificam este termo com a acepção de imposto, confundindo *tacha* com *taxa*. Em Santiago e em Santo Antão, alguns informantes mais idosos reconhecem o termo *tacha* como *tacho de fazer o mel* e, em Santiago, como *cobre (di mel)* e *panela*. Na Madeira, o termo *temperar* é identificado com o processo de misturar a aguardente forte com a fraca e com a medida necessária para o mel ou graduação. Em Santiago e em Santo Antão, é também reconhecido como *tempero de grogue* ou *tempera(r) grogue* e *tempera(r) calda* ou *tempero da calda* ou *trempa di calda* ou *prepara(r) calda*, ou seja, deitar água e açúcar na calda, em Santo Antão, também *fermento da calda* ou *fermenta(r) calda* e, em Santiago, ainda *limpa(r) mel*. O termo *tonel* é identificado, na Madeira e em Santo Antão, como pipa grande ou vasilha grande de madeira de guardar aguardente e de fermentar calda.

O termo *trapiche*, na ilha da Madeira, é identificado como topónimo, casa de saúde mental ou casa de loucos, louco, bêbado, inferno e barulho, mas também como cilin-

dros ou máquina de moer a cana do engenho, ocorrendo nas expressões *trapiche de moer a cana* e *trapiches de aguardente*. A acepção de *trapiche* como máquina de moer a cana apenas é reconhecida pelos trabalhadores do Engenho da Calheta, onde se conserva a designação *trapiche de moagem* para o conjunto dos moinhos de moer a cana e, mesmo assim, como predomina a primeira acepção do termo referida, muitos julgam que esta denominação advém do barulho das máquinas do engenho, sendo o sema barulho associado ao sema loucura e este, por sua vez, à casa dos loucos. Com o desaparecimento da tecnologia primitiva do *trapiche de bestas*, na produção açucareira da ilha da Madeira, o termo *trapiche* sobrevive apenas como topónimo na freguesia de Santo António, no Funchal, onde se construíu uma casa de saúde mental, passando o termo *trapiche* a designar esta casa de saúde e, por extensão semântica, os loucos e bêbados, pois grande parte dos problemas mentais estão associados ao consumo de aguardente e às noções de barulho e inferno. Em Santiago e em Santo Antão, ainda se conserva a tecnologia do trapiche de moer a cana movido por animais, por isso o termo *trapiche* ainda conserva o seu significado primitivo, sendo definido, em Santiago e em Santo Antão, como aparelho de *pila(r) cana* e de *trapicha(r) cana*, respectivamente.

A vitalidade do léxico açucareiro depende da vitalidade da actividade açucareira e da reconversão tecnológica que conduz ao desaparecimento de técnicas e termos antigos. A perda da relevância sócio-económica da produção açucareira conduz ao afastamento progressivo dos falantes desse mundo de referências sócio-culturais, visto que não utilizam o léxico deste campo semântico; apenas os falantes mais idosos e os trabalhadores que ainda se dedicam a esta actividade agro-industrial reconhecem alguns dos termos históricos do açúcar, a maior parte dos quais sofreram alterações semânticas ou estão em vias de extinção, o que se explica pela redução deste sector produtivo.

Como não se trata de um estudo sociolinguístico, não tivemos em conta os vários factores de representatividade das diferentes faixas etárias, dos dois sexos e do nível socio-económico, porque só entrevistámos falantes relacionados com esta área específica de actividade: antigos ou actuais cultivadores de cana e trabalhadores de engenho, logo com conhecimento da terminologia açucareira, ou seja, com disponibilidade léxica activa do vocabulário específico da cana-de-açúcar. Neutralizámos os factores sócio-linguísticos idade e sexo, como critérios diferenciadores, pois a maior parte dos termos históricos da produção açucareira são estranhos para todos estes informantes, tanto para homens como para mulheres, jovens e menos jovens, com maior ou menor nível de instrução.

Como podemos verificar pela vitalidade das palavras *tacha* e *trapiche*, o reconhecimento destes termos associados à produção açucareira depende da profissão dos informantes – trabalhadores de engenho – e da conservação de técnicas menos mecan-

izadas nos engenhos, no caso de *tacha*, embora, muitas vezes, seja visível uma ruptura entre os jovens e os idosos, pois estes reconhecem mais termos históricos da actividade açucareira, independentemente do sexo. O factor sexo pode ser diferenciador na vitalidade da terminologia açucareira, na medida em que as mulheres, em geral, desconhecem os termos da vertente industrial, como é o caso de *tacha*, conhecendo apenas a terminologia agrícola.

## 5. Conclusão

A realização de inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira, na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão), além de nos fornecer importantes informações sobre a terminologia e a tecnologia actuais desta actividade agro-industrial, permite-nos conhecer a vitalidade das palavras históricas da produção açucareira da Madeira, ou seja, os termos conservados com e sem alterações semânticas. A tecnologia rudimentar e artesanal de extracção do sumo da cana nos trapiches e do fabrico de mel, açúcar e aguardente, em Cabo Verde, permite-nos ainda reconstituir os termos e as técnicas da primitiva produção açucareira madeirense, transplantada para aquela região.

Actualmente, os termos e as técnicas do cultivo e colheita da cana e da produção de mel e aguardente de Cabo Verde, apenas são comparáveis à produção caseira e clandestina dos mesmos produtos em algumas zonas rurais da ilha da Madeira, embora, nos engenhos menos mecanizados da ilha da Madeira, ainda se conservem técnicas e termos tradicionais na produção de mel e aguardente, por oposição aos engenhos totalmente mecanizados, onde os termos que designam as novas tecnologias são sobretudo nomes de fabricantes estrangeiros.

Em Santiago e em Santo Antão conservam-se muitos termos e técnicas da produção açucareira histórica da Madeira, como por exemplo: *trapiche, forma de açúcar, mestre de açúcar, coada, escumadeira* e, em Santiago, registámos ainda termos mais antigos, que não encontrámos em Santo Antão (por se tratar de uma ilha colonizada mais tarde), nomeadamente *parola, reminhola, tacha* e *nata*. Verificámos também a vitalidade, embora passiva, dos termos históricos do açúcar da Madeira, identificados através de termos sinónimos, designadamente *rapadura, tacha, açúcar de escumas, cara de açúcar* e *açúcar de mel*. A conservação e o reconhecimento destes termos históricos da produção açucareira madeirense, associados à produção açucareira das ilhas de Santiago e de Santo Antão, contribui para o conhecimento e discussão da terminologia e da tecnologia levadas pelos madeirenses para os novos espaços açucareiros do Atlântico.

# Parte 3

## Glossários da terminologia histórica e actual do açúcar de cana na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico

## 1. Estrutura dos glossários e dos seus artigos

Este glossário especializado da terminologia açucareira pretende ser um repertório histórico não só dos termos da produção açucareira, recolhidos na documentação histórica da ilha da Madeira e na documentação portuguesa anexa do Atlântico, mas também das formas mediterrânicas (sicilianas, valencianas e granadinas) e de Canárias, documentação secundária ou de apoio que, numa perspectiva comparativa com as formas portuguesas, apresenta grande interesse para o estudo da história das palavras num glossário histórico, geográfico e etimológico. Este é também um glossário de termos contemporâneos da produção açucareira madeirense, uma vez que incluímos documentação escrita técnica e literária dos séculos XIX e XX e um inventário da terminologia açucareira actual, a partir de documentação oral recolhida nos inquéritos linguístico-etnográficos, realizados na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão), conciliando, num mesmo verbete, os termos históricos e actuais com o mesmo significado.

Trata-se de um glossário diacrónico ou histórico que visa apresentar a cronologia das unidades lexicais da produção açucareira, dando conta da sua evolução linguística e geográfica, visto que procura mostrar a história e a evolução das palavras no tempo e no espaço, do Mediterrâneo ao Atlântico, indicando a variação terminológica ou estudo dos diferentes tipos lexicais do ponto de vista etimológico (origem dos termos), morfológico (formação das palavras) e semântico (evolução dos seus significados). A descrição, interpretação e comparação dos termos, atestados e ilustrados pelos contextos, na documentação das diferentes regiões estudadas, contribui para a discussão etimológica e reconstituição da origem e história das palavras do açúcar, no quadro das línguas românicas.

A terminologia do açúcar abrange uma grande variedade de áreas, desde o cultivo da cana-de-açúcar à produção e comercialização do seu produto, o que nos leva a incluir, neste estudo, muitos termos gerais com complemento de especificação, que indicam estar associados ao campo semântico do açúcar, como por exemplo: *novidade de açúcar* e *trato do açúcar*. Uma das grandes questões do glossário é a ocorrência de termos genéricos com e sem complemento de especificação da produção açucareira, nomeadamente *do açúcar* e *de cana*, complementos determinativos que transformam os termos genéricos em termos específicos da terminologia do açúcar. (V. Introdução: Metodologia).

Inicialmente, elaborámos um inventário geral de todas as palavras relacionadas com a actividade açucareira; posteriormente, surgiu a necessidade de separar os termos específicos da produção açucareira dos termos gerais, directa ou indirectamente com ela relacionados. Em relação aos termos, que designam as profissões, para con-

firmar a não especificidade de certos termos que também surgem noutras áreas de actividade ou indústrias, consultámos a *Classificação Nacional das Profissões (Versão de 1994 – Adenda)*, publicada pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional; consultámos, ainda, as informações dadas por Almeida Langhans, em *Ofícios antigos subsistentes nas ilhas dos Açores (Flores, Corvo e Graciosa)*, confirmando a classificação de muitas palavras como nomes gerais, uma vez que ocorrem associadas a vários ofícios ou actividades.

Apresentamos um glossário principal dos termos específicos da actividade açucareira, ou seja, a terminologia açucareira propriamente dita. Classificámos como específicos os termos com complementos de especificação, por exemplo: *soca de cana, engenho de açúcar* e *tanque de mel*, assim como os termos *trapiche, garapa, alçaprema, reminhol, repartideira, caldeira, caldeireiro, tacha, escumadeira, escumeiro, rapadura, meladura, melar, melaço, melado, estimador* e *lealdador* que, hoje, em algumas regiões, não são termos específicos do açúcar ou até, na maior parte, já perderam o significado açucareiro.

Em apêndice, apresentamos três glossários secundários que complementam o glossário principal:

**1. glossário de formas mediterrânicas**, onde registamos termos sicilianos, valencianos, granadinos e também formas documentadas nas Canárias que não apresentam termos equivalentes ou correspondentes na documentação madeirense, embora surjam em Cabo Verde e no Brasil, o que nos leva a pensar no vocabulário ausente que terá existido na região. Sendo assim, resolve-se o problema linguístico de como se terá dado a sua transmissão a Cabo Verde e ao Brasil; por exemplo, o termo valenciano *perol*, que surge no Brasil com a forma *parol* e, hoje, em Cabo Verde (na ilha de Santiago), com a forma *parola*, embora com alteração semântica. Outra questão de discussão romanística que se coloca é porque surgem diferentes tipos lexicais para um mesmo conceito no Mediterrâneo e em Portugal; por exemplo, o termo *carabaçat* em Valência e o termo *abóbora* na língua portuguesa. No caso de *açúcar mascavado*, que corresponde a diferentes tipos lexicais, ou seja, sinónimos geográficos, na Sicília: *mesturi, misture, musturi* e em Valência: *escuallats* e *mesturasses*, apresentamos entradas remissivas para a forma portuguesa do glossário principal. Nos casos em que as formas sicilianas e castelhanas registadas são de diferentes tipos lexicais, apresentamos como lema a forma siciliana, quando esta é a mais antiga, introduzindo no glossário uma entrada remissiva da forma castelhana para a siciliana correspondente.

**2. glossário de doces**, onde registamos os termos mediterrânicos e atlânticos que designam os confeitos e as conservas elaborados com açúcar e mel, os seus fazedores e ingredientes, por se tratar de uma indústria derivada da produção açucareira.

**3. glossário de termos gerais**, onde registamos os termos não específicos da produção açucareira, ou seja, os lexemas gerais e comuns a outras actividades afins relacionadas com a produção açucareira, nomeadamente a construção e o funcionamento do engenho de açúcar. No entanto, excluímos os termos muito gerais, com pouco interesse para o nosso estudo.

Os artigos do glossário apresentam a seguinte estrutura: campo do lema; campo da classificação gramatical da palavra; campo da definição (Def.); campo da cronologia (Cr.); campo da etimologia (Et.); campo do comentário crítico (Com. cr.); campo das remissões (Rem.); campo da documentação histórica, contemporânea e oral contemporânea; campo dos derivados e compostos e campo de informações adicionais ou nota, sempre que necessário.

No campo do lema ou título do verbete, dá-se a palavra ou o sintagma que, geralmente, corresponde à forma presente na documentação madeirense, com grafia actualizada, por esta região constituir o epicentro do nosso trabalho com documentação mais exaustiva. Em alguns casos, apresentamos, no título do verbete, duas ou três formas variantes, como por exemplo: *conde, candi* e *candil*, pois as três são de emprego comum.

Em relação ao campo da informação gramatical, apresentamos a classificação gramatical do lema, indicada de forma abreviada com as abreviaturas usadas nos dicionários contemporâneos, ou seja, substantivo (s.) masculino (m.) ou feminino (f.), adjectivo (adj.) e verbo (v.). Como se trata de terminologia técnica, não registámos outras categorias gramaticais, nomeadamente advérbios.

No que concerne ao campo da definição, trata-se da informação semântica sobre o lema e seus problemas, tendo em conta a categoria gramatical e o campo semântico da palavra, ou seja, a descrição do significado açucareiro específico do termo. Procurámos, sempre que possível, fornecer a sua definição completa, clara e precisa, através da descrição do objecto, da paráfrase semântica (que decompõe o lexema em traços sémicos, estabelecendo relações de significado entre os termos) ou da sinonímia, como forma de explicação das unidades lexicais ou expressões significativas. Como este é um estudo terminológico linguístico-etnográfico, baseado no método *Palavras e Coisas*, a definição é linguística e extralinguística, pois tem de descrever os referentes designados pelos termos estudados e os termos correlacionados. Juntamos, num mesmo verbete, os diferentes tipos lexicais com o mesmo significado ou termos concorrentes, fornecendo todas as informações sobre o objecto/conceito denominado, evitando repetições e utilizando um sistema de remissões. Em alguns casos, apresentamos remissões entre termos ou artigos com significados relacionados ou complementares, por exemplo: *açúcar de panela, açúcar batido* e *retame*, conduzindo ao confronto ou com-

paração de vocábulos ou verbetes, que apresentam algumas correlações de natureza semântica, etimológica ou histórica. Nos casos de termos polissémicos, utilizamos o critério cronológico na ordenação das acepções do termo, como *trapiche* (1) e (2), com alteração semântica no Brasil. Separamos, por ordem cronológica e lógica, as diferentes acepções de um termo em entradas lexicais diferentes, começando pelas mais antigas. Para distinguir acepções de um mesmo termo, utilizamos diferentes verbetes com o mesmo lema seguido de uma indicação numérica; por exemplo: *açucareiro* (1), fazedor ou vendedor de açúcar, e *açucareiro* (2), recipiente em que se transporta o açúcar. A ordenação das acepções do termo segue o critério de antiguidade da sua primeira documentação e do bom senso; por exemplo: *açúcar* (1), principal produto da transformação da cana sacarina, e *açúcar* (2), cana-de-açúcar. A designação "termo obscuro" indica que o termo apresenta origem e significado desconhecidos ou pouco esclarecedores.

No campo da cronologia, reproduzimos a primeira forma atestada do termo e respectiva datação na língua portuguesa, fornecida por José Pedro Machado[283], confirmada ou antecipada por Ramón Lorenzo[284], sendo que António Geraldo da Cunha[285], geralmente, segue as informações daquele. Indicamos também as primeiras formas e respectivas datas atestadas no castelhano, referindo as informações fornecidas por Corominas[286]. Destacamos os casos de antedatações ou antecipação das primeiras atestações dos termos no nosso *corpus*, principalmente na documentação primitiva da Madeira, em relação às primeiras atestações fornecidas pelos dicionários etimológicos dos autores referidos, sendo estas antedatações também provisórias, dada a não exaustividade da documentação consultada.

Relativamente ao campo da etimologia e seus problemas, fornecemos a indicação sucinta da etimologia imediata, incluindo a formação da palavra na língua portuguesa, e o resumo da etimologia remota, segundo as informações dos dicionários etimológicos da língua portuguesa de Machado e Cunha. Indicamos ainda as informações dadas por Corominas para a língua castelhana, uma vez que Machado refere Corominas, embora nem sempre concorde com ele, e Cunha, por sua vez, refere muitas informações de Machado, na maioria dos casos, como ele próprio o diz, baseia-se na documentação de Machado e, normalmente, pouco discute a etimologia. As informações recolhidas nos dicionários etimológicos e de citações sobre os termos atestados e dicionarizados ajudam-nos a discutir a origem e história das palavras, a partir das

[283] Cf. José Pedro Machado (1995), *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa. Com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados*, 5 vols, Lisboa, Livros Horizonte, (7ª ed.).

[284] Cf. Ramón Lorenzo (1968), *Sobre cronologia do vocabulário galego-português (Anotações ao Dicionário Etimológico de José Pedro Machado)*, Vigo, Editorial Galaxia.

[285] Cf. A. Geraldo da Cunha (1992), *Novo Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*, Editora Nova Fronteira, Rio de Janeiro, (2ª ed. revista e acrescida de um suplemento).

[286] Cf. J. Corominas e J. A. Pascual (1991), *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico*, 6 vols, Madrid, Editorial Gredos.

suas atestações na documentação utilizada. Referimos, também, informações etimológicas de outros dicionários, sempre que sejam pertinentes, nomeadamente de Bluteau, Morais Silva, Domingos Vieira e outros, embora estes não sejam autoridades em etimologia. Indicamos ainda as várias hipóteses etimológicas e especulações contraditórias, no caso de origem desconhecida ou incerta do termo; por exemplo da palavra *garapa* ou *guarapa*. No caso deste termo, deparámo-nos com alguns problemas, pois a maior parte dos dicionaristas e lexicógrafos classifica-o como brasileirismo ou americanismo. Consultámos vários dicionários de americanismos para recolher informações que nos ajudassem a discutir a origem da palavra; no entanto, a própria designação "americanismo" e "brasileirismo" é discutível, pois pode ser toda e qualquer palavra usada na América ou no Brasil, ou palavras usadas nestas regiões que não encontramos na Europa. Segundo Malaret[287], as palavras desaparecidas ou usadas na Península Ibérica, que circulam na América, são americanismos. O autor mostra-nos que os americanismos são mais semânticos do que lexicais, pois, na maior parte das vezes, trata-se de termos castelhanos e portugueses que adquirem novas significações ou acepções no novo mundo. Os dicionários de americanismos fornecem-nos o vocabulário indígena do espanhol da América, ou seja, os indigenismos americanos. O termo *guarapo*, com grande extensão geográfica na América espanhola, é considerado um indigenismo com etimologia desconhecida ou incerta, apresentando vários significados, além de sumo de cana de açúcar, e correspondendo à forma brasileira *garapa*, que poderá ser um europeísmo, embora seja um termo ausente na documentação primitiva da Madeira. Sabemos que muitos dicionários de americanismos e brasileirismos, por desconhecimento da ocorrência de certos termos na documentação histórica peninsular, classificam como tal termos de origem europeia. O termo *soca* também é apresentado como americanismo ou indigenismo, designando o último rebento da cana-de-açúcar, mas também o rebento da colheita do arroz e o renovo do tabaco; no entanto, está atestado na Madeira, desde muito cedo, não podendo ser classificado como americanismo.

No que diz respeito ao campo do comentário crítico, este inclui diversas observações: um comentário linguístico dos termos e formas, principalmente a nível semântico, morfológico, gráfico e fonético, e um comentário histórico-geográfico dos diferentes tipos lexicais ou sinónimos geográficos e cronológicos, totais e parciais, procurando determinar as condições de natureza histórica que propiciam a adopção do empréstimo terminológico em português e estabelecer as suas principais vias de penetração e expansão, através do levantamento de problemas sobre a evolução morfológica e semântica das palavras e abordagem das questões gráficas e fonéticas com interpretação linguística, a partir dos dados reunidos no *corpus* e com base em todas as informações recolhidas nos dicionários e glossários consultados. O comentário das grafias coloca algumas reservas,

[287] Cf. A. Malaret (1946), *Diccionario de Americanismos*, Buenos Aires, Emecé Editores, (3ª edição).

porque nem sempre foi possível confrontar as edições com os manuscritos e algumas edições, nomeadamente da documentação de Canárias, nem sempre respeitam a grafia original, apresentando actualizações gráficas. No entanto, incluímos esta documentação no nosso estudo, por nos fornecer informações terminológicas importantes, não nos sendo possível a deslocação aos arquivos daquelas ilhas para consulta dos originais. No comentário crítico, incluímos ainda, sempre que pertinente, as informações fornecidas pelos dicionários de língua portuguesa consultados, mormente os dicionários de Bluteau, Morais Silva, Domingos Vieira, Aurélio e Figueiredo, sobre os termos açucareiros.

Quanto ao campo das remissões, que surge depois do campo do comentário crítico e não no fim do artigo, sempre que se justifica, remetemos para os sinónimos parciais ou quase sinónimos e para os artigos complementares de termos relacionados; por exemplo em *açúcar de mel* remetemos para *retame* e em *açúcar quebrado* remetemos para *açúcar de cara quebrada* e vice-versa. As remissões dão conta das relações de vários tipos que as unidades lexicais estabelecem entre si, enriquecendo a informação dada para cada unidade terminológica. Segundo Maria Teresa Cabré:

Una remisión consiste en una relación recíproca (pero no necesariamente equitativa) entre dos términos: un término remite a outro término con el que está relacionado por algún motivo, y este segundo término remite inversamente al primero. En general, las remisiones terminológicas pueden tener dos finalidades diferentes: una finalidad informativa – un término remite a otro para ampliar la información sobre su denominación o su concepto, o especificar las relaciones que mantiene con otras formas y conceptos del mismo campo; una finalidad prescriptiva – un término remite a otro para potenciar su uso prioritario, para rechazar una denominación o señalar la existencia de alternativas al mismo nivel de consideración sociolinguística[288].

A autora classifica as remissões como informativas, por equivalência semântica, em que um termo remete para outro que designa o mesmo conceito (sinonímia total ou parcial); remissões por inclusão ou por contraste, em que um termo pode remeter para outro do mesmo campo conceptual para acrescentar informações sobre as relações de oposição ou de inclusão que mantém com outros conceitos do mesmo campo; e remissões prescritivas, que consistem na indicação de formas ou denominações alternativas para designar o mesmo conceito, complementando-se, podendo dar-se prioridade a uma forma sobre as outras como termo principal. Trata-se de remissões semânticas que dão conta dos vários tipos de relações de significado que os termos podem estabelecer entre si: sinonímia, oposição, hiperonímia e hiponímia, evitando a redundância e a duplicação das informações dadas para cada entrada lexical.

No que concerne ao campo da documentação histórica, documentação contem-

[288] Maria Teresa Cabré (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/ Empúries, pp. 314-315.

porânea e documentação oral contemporânea por regiões, o estudo da documentação histórica consultada acrescenta novos dados, invalidando algumas informações dos lexicógrafos, nomeadamente a antecipação de primeiras atestações na língua portuguesa fornecidas por Machado, seguido por Cunha. Apenas para a Madeira, apresentamos documentação contemporânea escrita (séculos XIX e XX), cuja terminologia açucareira corresponde, na sua maior parte, aos termos recolhidos oralmente através dos inquéritos linguísticos. Esta documentação surge sempre depois da documentação histórica e antes da documentação oral contemporânea, mesmo nos casos em que não registámos atestações do termo na documentação histórica madeirense, nem na documentação histórica das outras regiões de língua portuguesa, ocorrendo em primeiro lugar a documentação histórica das regiões ítalo-espanholas com atestações correspondentes à forma portuguesa contemporânea lematizada. Mantivemos, assim, a ordem cronológica na apresentação da documentação, apesar do principal interesse do trabalho e da lematização partir das formas portuguesas atestadas na documentação madeirense e na documentação anexa das outras regiões açucareiras de língua portuguesa do Atlântico. Nos casos em que não encontrámos atestações do termo na documentação madeirense, embora ocorra nas outras regiões de língua portuguesa, registámos como lema a forma que surge nessas regiões, seguindo-se a documentação histórica ítalo-espanhola. No caso da documentação histórica, citamos, em primeiro lugar, a referente aos territórios portugueses: Madeira, Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil e, em segundo, a que se refere aos territórios ítalo-espanhóis: Sicília, Valência, Granada e Canárias. Geralmente, reduzimos a documentação à primeira atestação de cada forma ou primeira datação de cada variante; contudo, registamos também outras atestações com interesse especial, que justifique a sua inclusão ao lado da primeira, mais concretamente formas e contextos interessantes e elucidativos que ajudam a definir, de modo preciso e completo, o significado do termo. Não registamos todas as ocorrências de cada uma das formas ou termos, por não ser nosso objectivo determinar o número de ocorrências de cada palavra. Apresentamos as formas em itálico, localizadas por regiões, seguidas das respectivas datas, com a atestação, contexto ou citação entre aspas, seguida da indicação da fonte entre parêntesis.

Destacamos a primeira atestação do termo, indicando as datas das restantes ocorrências e, nos casos em que o lexema já não existe actualmente, indicamos, sempre que possível, a última atestação do mesmo. Em relação aos nomes de profissão e cargos específicos e relacionados com a produção açucareira, que surgem associados aos antropónimos, consideramos como contexto a cadeia onomástica à qual o nome de profissão surge associado ou onde está integrado. A documentação histórica do século XV ao século XVII é a mais importante e é onde ocorrem as primeiras atestações dos termos, enquanto a documentação contemporânea dos séculos XIX e XX, que surge com a reintrodução da indústria açucareira na ilha, apenas tem interesse para indicar as últimas atestações de alguns termos históricos e a introdução de uma nova terminolo-



CEHA

gia associada à revolução industrial, que ainda é usada actualmente. Indicamos as variantes gráfico-fonéticas, morfológicas e sintácticas documentadas de um mesmo termo com interessse, juntando as ocorrências singular e plural de uma forma e os sinónimos totais ou parciais dos termos, reunindo num mesmo artigo diferentes tipos lexicais registados para designar o mesmo referente ou conceito, ou seja, termos concorrentes, como por exemplo *foguista* e *pudor de lume* e formações morfológicas diferentes, como sejam *forneiro* e *fornalheiro*, *alambiqueiro* e *alambicador*. Inicialmente, separámos como sinónimos as formas com o mesmo radical, mas com elementos de derivação diferentes, por exemplo: *alealdador* e *alealdeiro*, *cañaverero* e *cañavero*, assim como os termos que apresentam diferentes elementos de composição, tais como: *flor de cana* e *flor de olho*, *caldeira de cobre* e *caldeira do caldo*, e as formas elípticas como *pêra* e *doce de pêra*, mas, posteriormente, concluímos que seria melhor considerá-las variantes morfológicas e sintácticas e distinguir apenas como termos sinónimos os diferentes tipos lexicais que designam o mesmo conceito. Juntámos também, no mesmo artigo, alguns termos que designam objectos ou referentes diferentes, mas que apresentam a mesma função, como por exemplo: *cinza*, *cal* e *purgueira*, como não se trata de sinónimos, não separámos os diferentes termos ou tipos lexicais. No caso dos termos *bois* e *bestas*, apresentámos este último como hiperónimo, dentro do artigo com o lema *boi*, registando ainda, no mesmo artigo, os termos *mulas* e *cavalos*.

Utilizamos o critério do termo mais antigo ou mais frequente para determinar o lema, apresentando todas as entradas remissivas necessárias, onde se reúnem todas as atestações e informações sobre os termos ou formas concorrentes nas diferentes regiões. No caso da documentação oral contemporânea, limitámo-nos a indicar os termos registados na Madeira, sem especificação dos pontos de inquérito, devido à uniformidade interna da sua terminologia açucareira, comparando-a com os termos registados em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão).

O campo dos derivados e compostos segue o campo da documentação histórica e contemporânea; anexamos os termos derivados e compostos à palavra base ou radical, no caso dos termos derivados, e à palavra chave ou elemento determinado, no caso dos termos compostos, facilitando a sua definição e evitando a dispersão alfabética dos termos relacionados. Inicialmente, isolámos as formas derivadas e compostas do vocábulo em epígrafe em verbetes independentes, mas depois decidimos reuni-las num único verbete, utilizando um sistema de remissões que facilita a localização de todos os vocábulos estudados. Apresentamos, como verbete principal, as formas verbais que estão na origem da formação das nominais derivadas e compostas; temos como exemplos: *bater / batedeira, moer / moenda, refinar / refinador, purgar / purgador, lealdar / lealdador, temperar / temperamento do açúcar, coar / coador, grelar / grelo da cana, mondar / monda da cana, plantar / planta da cana*. No caso de verbos gerais, que estão na origem da formação de nomes que apresentam um complemento de

especificação *da cana* ou *do açúcar*, incluimo-los no glossário principal específico da produção açucareira. Os artigos introduzidos pelos lemas: *açúcar, aguardente, mel, cana, caldeira, tacha* e *trapiche*, entre outros, são muito extensos, por apresentarem uma grande variedade de termos complexos constituídos pelo termo principal seguido de um complemento nominal de especificação (introduzido pela preposição *de*) ou de um adjectivo qualificativo, por exemplo: *açúcar de panela* e *açúcar branco*. Agrupámos todos estes sintagmas sob a entrada única do termo determinado, que é o elemento aglutinador comum a todos eles, incluindo entradas remissivas, por exemplo: *Panela* (v. *Açúcar de panela*), *Açúcar de panela* (v. *Açúcar*) e *Açúcar branco* (v. *Açúcar*). Esta apresentação sistemática parece ser a estrutura mais adequada em terminologia para revelar as relações conceptuais entre os termos, permitindo salientar a estrutura do vocabulário açucareiro e a complexidade das suas variedades. Também incluimos os sintagmas nominais dos termos açucareiros introduzidos por preposição, como *cabeça do açúcar, grau da aguardente* e *bica da garapa*, nos lemas correspondentes ao segundo elemento do termo. No entanto, não incluimos as expressões verbais, por exemplo: *temperar* [*açúcar*], *lealdar* [*açúcar*], dentro do lema *açúcar*, por apresentarem termos derivados próprios.

Finalmente, apresentamos, no final do artigo, o campo de informações adicionais ou nota, onde referimos a existência de actuais continuadores lexicais e/ou onomásticos da terminologia do açúcar na América, sobretudo no Brasil, e acrescentamos informações referentes ao uso, significado e forma dos termos.

## 2. Abreviaturas

### 2.1. Gerais

| | |
|---|---|
| a.: | ano |
| adj.: | adjectivo |
| ant.: | antigo |
| ap.: | apud |
| ár.: | árabe |
| ca.: | cerca de |
| cat.: | catalão |
| cat. (val.): | valenciano |
| cast.: | castelhano |
| cf.: | conferir |

| | |
|---|---|
| com. cr.: | comentário crítico |
| cr.: | cronologia |
| def.: | definição |
| et.: | etimologia |
| et al.: | et alii |
| f.: | feminino |
| fr.: | francês |
| gr.: | grego |
| ibid.: | ibidem |

| | |
|---|---|
| id.: | idem |
| it.: | italiano |
| lat.: | latim |
| lat. cl.: | latim clássico |
| lat. med.: | latim medieval |
| lat. tard.: | latim tardio |
| lat. vulg.: | latim vulgar |
| m.: | masculino |
| mod.: | moderno<br>(com o nome de uma língua) |
| p.: | página |
| pl.: | plural |
| pop.: | popular |
| port.: | português |
| prov.: | provençal |
| rem.: | remissão |
| s.: | substantivo |
| séc.: | século |
| sin.: | sinónimo(s) |
| v.: | ver |
| var.: | variante(s) |
| *: | (não atestado) |
| (...): | texto cortado |
| [...]: | comentário |

## 2.2. Dicionários referidos

| | |
|---|---|
| Dicionário da Academia 1793: | *Diccionario da Lingoa Portugueza*, 1 vol. (Letra A), Lisboa, Academia Real das Sciencias de Lisboa, 1793. |
| ALCOVER E MOLL 1930-1962: | ALCOVER, A. M. E MOLL, F. de B. (1930-1962), *Diccionari català-valencià-balear (Inventari lexical y etimologich de la llengua que parlen Catalunya espanyola y Catalunya francesa, el regne de Valencia, les illes Balears y la ciutat d'Alguer de Sardenya, en totes ses formes literàries y dialectales, antigues y modernes)*, 10 vols, Palma de Mallorca, Imprenta de Alcover. |
| AURÉLIO FERREIRA 1999: | FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda (1999), *Novo Aurélio século XXI*. O |

| | |
|---|---|
| | *Dicionário da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira. |
| BLUTEAU 1712-1721: | BLUTEAU, D. Raphael (1712-1721), *Vocabulario Portuguez e latino*, 10 vols, Coimbra, Collegio das Artes da Companhia de Jesus. |
| CALDAS AULETE 1881: | AULETE, F. J. Caldas (1881), *Diccionario Contemporâneo da Lingua Portugueza*, 2 vols, Lisboa, Imprensa Nacional. |
| COROMINAS 1954: | COROMINAS, J. (1954), *Diccionario critico etimológico de la lengua castellana*, 4 vols, Madrid, Editorial Gredos. |
| COROMINAS 1991: | COROMINAS, J. e PASCUAL, J. A. (1991), *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico*, 6 vols, Madrid, Editorial Gredos. |
| COROMINES 1983-1995: | COROMINES, Joan (1983-1995), *Diccionari etimologic i complementari de la* llengua catalana (amb la collaboració de Joseph Gulsoy i Max Cahner), 9 vols, Barcelona, Curial Edicions Catalanes. |
| DELI: | CORTELAZZO, Manlio e ZOLLI, Paolo (1979-1988), *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, 5 vols, Bologna, Zanichelli. |
| CUNHA 1992: | CUNHA, A. Geraldo da (1992), Novo *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira (2ª ed. revista e acrescida de um suplemento). |
| DOMINGOS VIEIRA 1871-1874: | VIEIRA, Fr. Domingos (1871-1874), *Grande Diccionario Portuguez ou Thesouro da Língua Portugueza*, 5 vols, Porto, Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu Moraes. |
| DRAE: | *Diccionario de la Lengua Española*, 1 vol., Madrid, Real Academia Española, 1925 (15ª edição). |

| | |
|---|---|
| Encyclopédie (1751-1780) | DIDEROT e D'ALEMBERT (ed.) (1751-1780), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers.* |
| FIGUEIREDO 1899: | FIGUEIREDO, Cândido de (1899), *Novo Diccionário da Língua Portuguesa*, 2 vols, Lisboa, Livraria Editora Tavares Cardoso e Irmão. |
| GILI GAYA 1947: | GILI GAYA, S. (1947), *Tesoro lexicografico (1492-1796)*, 4 vols, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas. |
| LABERNIA s.d.: | LABERNIA Y ESTELLER, D. Pere, *Diccionari de la Llengua Catalana*, 2 vols, Barcelona, Espasa y Companyia Editores, s.d. |
| MACHADO 1995: | MACHADO, J. Pedro (1995), *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa. Com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados*, 5 vols, Lisboa, Livros Horizonte (7ª edição). |
| MALARET 1946: | MALARET, A. (1946), *Diccionario de Americanismos*, Buenos Aires, Emecé Editores (3ª edição). |
| MEYER-LUBKE 1935: | MEYER-LUBKE, W. (1935), *Romanisches Etymologisches Worterbuch*, Heidelberg, Carl Winters Universitatsbuchhandlung. |
| MORAIS SILVA 1813: | SILVA, A. de Morais (1813), *Diccionário da Língua Portugueza* (recopilado dos vocabularios impressos ate agora e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado), 2 vols, Lisboa, Typographia Lacerdina (2ª edição). |
| MORÍNIGO 1966: | MORÍNIGO, Marcos Augusto (1966), *Diccionario del Español de América*, Anaya e Mario Muchnik. |
| PFISTER 1979-1995: | PFISTER, Max (1979-1995), *LEI: Lessico Etimologico Italiano*, Wiesbaden, Dr. Ludwig Reichert Verlag. |

| | |
|---|---|
| SANTAMARIA 1942: | SANTAMARIA, F. J. (1942), *Diccionario general de americanismos*, 3 vols, Méjico, Editorial Pedro Robredo. |
| VITERBO 1865: | VITERBO, Fr. J. de Santa Rosa de (1865), *Elucidário das palavras, termos e frases antiquadas da lingua portugueza*, 2 vols, Lisboa (2ª edição revista, 1ª ed. 1798-1799). |

## 2.3. Monografias e glossários referidos

| | |
|---|---|
| BARBALHO 1984: | BARBALHO, Nelson (1984), *Dicionário do açúcar*, Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana. |
| BARCELÓ 1990: | BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1990), «La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminário Internacional. La caña de azúcar en el Mediterrâneo*, Motril, pp. 73-94. |
| BENARROCH 2000: | BENARROCH, Myriam (2000), *Glossaire des arabismes apparus au XVIe siècle. Des premiers dictionnaires (Jerónimo Cardoso) aux textes : l'apport lexical des arabismes dans la langue portugaise du XVIe siècle*, vol. III (Tese de doutoramento apresentada à Universidade de Paris III). |
| DOMINGUEZ GARCIA 1999: | DOMINGUEZ GARCIA, M. (1999), *Museo preindustrial de la caña de azúcar*, Cuadernos de Patrimonio Histórico-Artístico de Motril, 6, Motril, Ayuntamiento de Motril. |
| DOZY 1869: | DOZY, R. e ENGELMANN, W. H. (1869), *Glossaire des mots espagnols et portugais* |

| | |
|---|---|
| | *dérivés de l'arabe*, Leyde, E. J. Brill (2ª edição). |
| FERNÁNDEZ OVIES 1981: | FERNÁNDEZ OVIES, V. (1981), *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas*, 2 vols., Granada, Facultad de Filosofia y Letras de la Universidad de Granada (Tese de doutoramento inédita). |
| LOPEZ LENGO 1991: | LOPEZ LENGO, J. (1991), *Motrileñismos: léxico azucarero*, Motril, Diputacion Provincial de Granada, Ayuntamiento de Motril. |
| LORENZO 1968: | LORENZO, Ramón (1968), *Sobre cronologia do vocabulário galego-português (Anotações ao Dicionário Etimológico de José Pedro Machado)*, Vigo, Editorial Galaxia. |
| MACHADO 1958: | MACHADO, J. P. (1958), *Influência arábica no vocabulário português*, 2 vols, Revista de Portugal, série A: Língua Portuguesa, Lisboa, Edição de Álvaro Pinto. |
| MARTIN 1992: | MARTIN, M. e MALPICA, A. (1992), «Léxico Histórico Azucarero», *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Granada, Asociación General de Fabricantes de Azúcar de España: 169-174. |
| MORENO FRAGINALS 1978 : | MORENO FRAGINALS, M. (1978), «Glosario de la manufactura esclavista», *El ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*, vol. 3, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, pp. 93-163. |
| PÉREZ VIDAL 1971: | PÉREZ VIDAL, J. (1971), «Cañas y trapiches de azúcar en Marbella. Historia, etnografia, léxico», *Revista de Dialectologia y* |

| | |
|---|---|
| | *Tradiciones Populares*, t. XXVII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas: 189-281. |
| PÉREZ VIDAL 1973: | PÉREZ VIDAL, J. (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas. |
| PÉREZ VIDAL 1991: | PÉREZ VIDAL, J. (1991), *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria. |
| SOUSA 1789: | SOUSA, Fr. João de (1789), *Vestigios da língua arábica em Portugal ou lexicon etymologico das palavras e nomes portuguezes que tem origem arábica*, Lisboa, Academia Real das Sciencias de Lisboa. |
| VIEIRA 1996: | VIEIRA, Alberto (1996), «Nomenclatura do açúcar», *A rota do açúcar na Madeira*, Funchal, CEHA, p. 175. |

**Abreviaturas das fontes históricas v. Bibliografia.**

**Nota**: Não consultámos o primeiro dicionário português, datado de 1569, que teve sete edições até 1694, da autoria do humanista Jerónimo Cardoso, denominado *Dictionarium latino-lusitanium et lusitanico latinum* ou *Dicionário latino-lusitânico/lusitânico-latino*, contendo cerca de seis mil termos ou frases latinas com a tradução portuguesa.

# Glossário da terminologia açucareira

# A

**AÇUCARAL v. CANAVIAL DE AÇÚCAR.**

**AÇÚCAR** (1) s. m.
DEF.: Principal produto resultante da transformação da cana sacarina. Embora possa ter outras proveniências, aqui é considerado apenas o açúcar de cana. CR.: Segundo Corominas, a primeira atestação deste termo, no catalão, surge no século XIII, com a forma *súquer*, no cast. *azúcar*, e em port. *açúcar*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação da palavra, na língua portuguesa, ocorre no séc. XIV, em 1339, com a forma *açucar* (*Desc.* I, p. 57). Machado refere ainda a ocorrência da variante *açuquere*, no séc. XVI. Na documentação primitiva da Madeira, a primeira atestação do termo *açúcar* ocorre em 1452, o que revela que a cana-de-açúcar foi introduzida na ilha desde muito cedo. ET.: A palavra *açúcar* vem do sintagma nominal árabe *as-sukkar*, «o açúcar», em que o [l] do artigo definido *al-* se torna [s] sob a influência do [s] inicial do substantivo *sukkar*. Trata-se de uma assimilação regressiva completa do [l] pelo [s] que o segue, consoante dita solar. Na passagem para o português, o artigo, já assimilado em árabe, sofre uma aglutinação. Segundo Corominas, *azúcar* e *sucre*, com as formas antigas *açúcar* e *çucre*, provêm *do ár. súkkar* (do sânscrito *çárkara*). Machado, seguido por Cunha, concorda, mas regista a incorporação do artigo *as-súkkar* e indica como etimologia remota o gr. *sákchar* ou *sákcharon*, enquanto, segundo Cunha, provêm do sânscrito *sarkara*. Segundo Gili Gaya, a palavra *açúcar* tem origem no nome grego *sacaron*, com a forma latina *saccharum*, através do árabe com o artigo lunar *a-*. (GILI GAYA I: 37). As formas italiana *zucchero* e catalã *sucre*, ao contrário da portuguesa *açúcar* e da castelhana *azúcar*, não sofrem a aglutinação do artigo árabe *al-súkkar*, depois da assimilação *as-súkkar*. De acordo com Baldinger: «la mayoría de las palabras árabes, que llegaron a Italia y a toda Europa a través de Sicilia, penetraron sin el artículo árabe (p. ej. it. *zucchero*, fr. *sucre*, al. *Zucker*), mientras que las que pasaron a través de España fueron tomadas con el artículo aglutinado (esp. *azúcar*, port. *açúcar*)» (BALDINGER 1972: 70, nt. 49). COM. CR.: Na documentação consultada, é visível o percurso cronológico e geográfico do termo *açúcar* a partir da Sicília, onde a forma latina *saccharum* evolui para a forma italiana *zucchero*. Em Valência, as primeiras atestações do termo registadas apresentam já a forma catalã *çucre* ou *sucre*, embora ocorra também a forma de influência siciliana *zucaro* e as formas *açúcar* e *azúcar*, respectivamente forma antiga valenciana ou castelhana, que coincide com a portuguesa, e forma castelhana mais recente, formas que também ocorrem em Granada e em Canárias. Nesta última região, é conhecida a forte influência portuguesa, que pode explicar a forma *açúcar* como forma portuguesa e não como forma castelhana antiga, ao contrário das regiões de Valência e Granada. Posteriormente, a grafia *ç* (c cedilhado) conserva-se apenas na forma portuguesa deste

termo, correspondendo às grafias *z* e *s*, respectivamente para o cast. e cat., sendo que no cat., tal como no italiano, o artigo árabe não entra na formação da palavra. Parece menos provável que a forma portuguesa *açúcar* se tivesse divulgado a partir da Madeira, através dos mercadores valencianos e andaluzes que comercializavam o açúcar na ilha da Madeira[289]. Gili Gaya, no seu *Tesoro lexicográfico*, regista a forma *açúcar*, apresentando várias atestações, a par da forma *azúcar*, em que a grafia *ç* por *z* parece corresponder a uma forma gráfica antiga (valenciana, castelhana, granadina ou portuguesa), registando também o termo derivado *açucarero* com a mesma grafia. (GILI GAYA I: 37). Na documentação madeirense dos séculos XV e XVI, registamos uma grande diversidade de variantes gráficas e fonéticas da palavra *açúcar*, ou seja, grande variação na sua representação gráfica e fonética. A hesitação entre as grafias *c, ç, s, ss, z* para a primeira consoante traduz a confusão entre as grafias que representam a sibilante ápico-alveolar e predorsodental e a grafia *z* denota a confusão ente a sibilante surda e a sonora, enquanto a oscilação entre as grafias *c* e *qu, q* para a segunda consoante revela a flutuação gráfica que indica que a grafia ainda não estava normativizada; a metátese do *r* final e a alteração da vogal *a* da última sílaba em *e* por dissimilação, em relação à primeira vogal, indicam alterações fonéticas de simplificação articulatória. Em 1814, registámos a primeira atestação da grafia hodierna *açúcar*, embora, em 1540, surja já a forma *açucares*, pelo que é difícil admitir que não tivesse surgido já aquela forma gráfica singular, na Madeira, antes de 1814. Quanto aos tipos e qualidades de açúcar, a Madeira apresenta a maior variedade de denominações através de termos compostos com o termo determinado *açúcar* e um termo determinante ou complemento de especificação, introduzido pela preposição *de*. As denominações dos diferentes tipos de açúcar, por vezes, mudam no tempo e no espaço. Bluteau (1712) salienta o termo *açúcar macho*, no Brasil, que informa ser também denominado *lealdado*, sendo o açúcar bem purgado. (BLUTEAU V: 235). A *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* de Diderot e d'Alembert (1751-1780) refere os seguintes tipos de açúcar produzidos na América: *açúcar candi, açúcar branco, açúcar refinado* ou *açúcar real, açúcar bruto* ou *mascavado* e *açúcar batido*, definido como açúcar batido fortemente antes de ser colocado nas formas. O *Dicionário da Academia* (1793) indica os seguintes tipos de açúcar: *açúcar baixo*, o que por não ser bem purificado sai trigueiro; *açúcar batido*, o açúcar feito do mel; *açúcar branco*, por oposição ao *mascavado; açúcar cande, candi* ou *candil*, o que se condensa depois de bem purificado; *açúcar pedra* ou *açúcar em pedra*, o mesmo que *açúcar refinado; açúcar encandilado*, o que feito em calda referve por si mesmo e coalhado se pega aos vasos; *açúcar fino*, o que bem purificado é claro, limpo e seco ao contrário do *açúcar baixo; açúcar mascavado* ou *açúcar preto*, o que tem cor escura de inferior qualidade; *açúcar queimado*, o que posto em ponto sobre o fogo se endurece e depois de esfriado fica cor de alambre, sendo embrulhado em papel

[289] Manuel Alvar, em 1991, nos seus *Estudios de geografía linguística*, refere vários portuguesismos presentes no andaluz, o que se explica por razões histórico-geográficas: imigrações, viagens, matrimónios, etc.

como rebuçados; *açúcar refinado*, o que depois de bem purificado endurece e fica muito claro através de várias cozeduras; *açúcar rosado*, o que derretido se mistura com pétalas de rosa e com elas ferve até certo ponto. (*Acad.* 94). Por sua vez, Morais Silva (1813) refere os seguintes tipos de açúcar: *açúcar mascavado* ou *mascabado*, que é mal lavado, negro e mais oleoso; *redondo*, que é melhor que o mascavado e inferior ao claro; *candi* que se faz da calda de açúcar em ponto cristalizada; *açúcar canela*, pouco melhor que o mascavado, inferior ao redondo, afirmando que as denominações e qualificações dos açúcares estão mudadas e referindo como novas designações: *branco fino* (que é o melhor), *branco redondo*, *redondo fino*, *redondo baixo* e *branco baixo*. Domingos Vieira (1871) apresenta as seguintes designações do açúcar: *açúcar batido*, açúcar feito de mel que se torna a cozer; *açúcar branco* por oposição ao *mascavo*; *macho*, *lealdado*, que se tira da última cozedura e é de cor denegrida; *açúcar cande*, *candi* ou *candil*, açúcar puro, dissolvido na água, cozido em consistência de xarope, cristalizando depois por uma evaporação lenta numa estufa; *açúcar encandilado*, o que feito em calda, referve por si mesmo e coalhado se pega às conservas e vasos em que está; *açúcar em pedra*, o mesmo que *açúcar refinado*, que depois de purificado se endurece e faz muito claro através das cozeduras; *açúcar mascavado* ou *açúcar preto*, o resíduo da última cozedura da cana; *açúcar queimado* ou *rebuçado* e *açúcar rosado*. Como podemos verificar, Domingos Vieira limita-se a repetir as informações e designações fornecidas por Morais Silva, incluindo as novas denominações. Caldas Aulete (1881) informa que os graus de pureza do açúcar se distinguem através das designações: *branco fino*, *branco redondo*, *redondo fino*, *redondo baixo*, *branco baixo*. Este autor refere ainda o *açúcar pilé*, cristalizado em fragmentos ou lascas, o *açúcar candi* que é cristalizado naturalmente em grossos cristais e o *açúcar areado*, refinado e reduzido a pó. (AULETE: 165). Todos estes dicionários referem as designações dos diferentes tipos de açúcar apresentados por Antonil, em 1711, para o Brasil, omitindo as designações madeirenses, embora acrescentando o *açúcar candi* e o *açúcar rosado* entre outros. O DRAE refere os seguintes tipos e designações de açúcar: *azúcar blanco* ou *blanca*; *azúcar de flor*, o mais purificado ou de primeira qualidade, também denominado *refino* ou *refina*; *azúcar cande* ou *candi*, o que por meio de repetidas clarificações e uma evaporação lenta fica em cristais transparentes, também designado *azúcar piedra*; *azúcar de pilón*, o branqueado em formas cónicas com barro; *azúcar de quebrados*, o que está em pedaços por não se consolidar bem na forma; *azúcar mascabado* ou *mascabada*, o que desde o tacho de dar o ponto ao cozimento do sumo da cana, na casa das caldeiras, passa directamente aos recipientes com o melaço; *azúcar moreno* ou *morena*, o que é desta cor e é mais doce do que o *azúcar blanco*, por efeito do melaço que contém, também denominado *negro* ou *negra*; *azúcar quebrado* ou *quebrada*, o que não foi branqueado; azúcar *rosado* ou *rosada*, cor de rosa; *azúcar terciado* ou *terciada*, o de cor parda clara por conter menos melaço que o moreno. Alcover e Moll referem os diferentes tipos de açúcar valencianos: *sucre blanc*, puro e refinado; *sucre candi*, *candil* ou *candit*, açúcar que por sucessivas

clarificações e uma evaporação lenta se reduz a cristais transparentes, em cast. *azúcar cande; sucre de mel; sucre roig* ou *sucre moreno*, de cor avermelhada porque contém melaço, em cast. *azúcar moreno* ou *azúcar mascabado; sucre rosat* e *sucre de piló*, pão de açúcar. (ALCOVER E MOLL X: 61-62). Os diferentes tipos e qualidades ou características do açúcar são denominados por termos complexos, compostos pelo elemento *açúcar* com um complemento nominal de especificação, introduzido pela preposição *de* ou determinado por adjectivos qualificativos. Muitas vezes, o termo *açúcar* também surge associado a indicações sobre a sua proveniência geográfica, por exemplo: *açúcar de Cabo Verde, açúcar de S. Tomé, açúcar do Brasil*, expressões que não consideramos unidades terminológicas por, geralmente, não denominarem qualidades de açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira**:

Açucar a.1452: «pera se nelle fazer açucar» (MELO 1972-1990, I: 8), 1470, 1472, 1481, 1491, 1495, 1497, 1498, 1506, 1507, 1508, 1515, 1588: «e o açucar se teeria melhor e nam podreçeria como apodreçeo» (MELO 1972-1990, I: 64); «os pagamentos da chamçelaria e diujdas que lhe deuem em açucar senom a dinheiro» (COSTA 1995: 618); «Toda a ylha de Madeira (...) he terra tam fertil que em çima de qualquer rocha ou pedra que cubrir dous ou tres dedos de terra e tenha agoa logo faz canna de 18 palmos de açucar e tem todallas fruitas que ha em Portugal» (COSTA 1997: 139); «se pagara dizima na alfandega de todo açucar e de todo que delle sair» (RODRIGUES 1964: 155); «elles seram obrigados de aa ssua propria custa o cozerem e de pagarem o quinto delle em açucar laurado» (RODRIGUES 1964: 154); «duas mjll arrobas de açucar do emprestimo» (Costa 1995: 634); «do primeiro e milhor açucar que em cada huum anno reçeberdes» (SALGADO/SALGADO 1986: 19); «huma aroua d'açucar d'esmolla» (SALGADO/SALGADO 1986: 40); *açucares* a.1470, 1481, 1483, 1495, 1497, 1515: «que lhe temperase hus poucos de açucares e que elle os nom temperara que hu seu moço os temperara» (COSTA 1995: 85); «nam tomem barro pera purgar açucares» (MELO 1972-1990, I: 133)./VAR.: *Açuquar* a.1452: «sobre ho fazimemtto do açuquar» (MELO 1972-1990, I: 7), 1466, 1471, 1481, 1485, 1488, 1491, 1492, 1495, 1496, 1498, 1507, 1508, 1511, etc.; / *Acuquar* a.1469: «semdo este acuquar alguus anos em mação destes mercadores» (Melo 1972-1990, I: 46), 1470, etc.; / *Açuquer* a.1470: «quaaes quer açuquer e melles e outras mercadorias» (MELO 1972-1990 I: 50), 1498, 1509, 1517, etc.; / *Acucar* a.1470: «o alialdador pera veer e alialdar o acucar» (Costa 1995: 38), etc.; / *Açuques* a.1470: «falaram sobre os açuques (sic) que começavam a fazer» (Costa 1995: 32); / *Assuques* a.1470: «falaram sobre os assuques» (COSTA 1995: 35); / *Acuqueres* a.1470: «era tempo de todos fazerem seus acuqueres» (COSTA 1995: 24); / *Asucares* a.1470: «cada hum vendese seus asucares como podese» (COSTA 1995: 32), 1481, 1579, etc.; / *Haçuquares* a.1471: «posom contrautar (...) huu contrauto que per elle foy demoujdo açerca dos haçuquares» (COSTA 1995: 9); / *Haçuqre* a.1481: «mançebo de soldada que haçuqre for pago de sua soldada nem nom caregarem os melles» (COSTA 1995: 125); /

*Acuqres* a.1481: «os ofiçiaes de offiçios mecanjcos que de seus oficios mereçerom algus acuqres que estes taes os possam vender» (COSTA 1995: 114); / *Açuqres* a.1481: «os lauradores nom podem vender seus açuqres» (COSTA 1995: 114); / *Asucarez* a.1481: «sobre o pezar os asucarez» (COSTA 1995: 154); / *Açuquare* a.1485: «hos mestres de fazer açuquare» (MELO 1972-1990, II: 193), 1495, 1509, 1511, etc.; / *Açucre* a.1497: «por mujto alto preço que lhes saiam o açucre a menos do conthiudo na lei» (COSTA 1995: 627); / *Azuquar* a.1498: «qujsesem carregar o tall azuquar» (MELO 1972-1990, III: 376); / *Asuquer* a.1507: «mjl arrobas dasuquer» (COSTA/PEREIRA 1985: 311); / *Açuquere* a.1523: «pagou a Myguel trabalhador que amdou no maneo do dito açuquere sequos sete dias» (COSTA/PEREIRA 1985: 114); / *Açuqares* a.1550: «os cõfeiteiros e pesoas que carregarem conseruas ou açuqares» (MELO 1972-1990, V: 122); / *Asuquar* a.1581: «asuquar de dizimas pagas a dinheiro» (RODRIGUES 1964: 244), 1587, etc.; / *Assuqar* a.1611: «por ser assuqar que menos uall» (MELO 1972-1990, V: 140); *assuqares* a.1611: «hos assuqares do Brazyl» (MELO 1972-1990, V: 140); / *Asuqures* a.1649: «ha aqui asuqures de comcideração aos da terra com que se lavra a casca» (VIEIRA 1996: 73); / *Asuqre* a.1650: «VM mandara marcar em bom asuqre em pão e bem arrumado em ditas caixas» (VIEIRA 1996: 140); *Asuqres* a.1649: «asuqres vindos do Brazil» (VIEIRA 1996: 74); / *Asucres* a.1686: «os asucres se extinguirão e não ha emgenhos» (VERÍSSIMO 1981: 381); / *Açúcares* a.1780: «nem consentirá que nas ditas caldeiras se coza mais alguma cousa que os melaços e açúcares.» (RIBEIRO 1992: 12).

**Açores:**

*Asucar* a.1588: «Do asucar e batatas que há na ilha de S. Miguel» (FRUTUOSO, livro IV, II: 210), «um mancebo da ilha da Madeira, que lá servia de caldeireiro, que dali por diante temperava o asucar que se fazia, até que acaso veio da Canária um castelhano mestre de asucar» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211), «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer asucar.» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).

**Cabo Verde:**

*Acuquar; acuquares* a.1538: «acuquar»; «acuquares» (AN/TT CC III: doc. 8, maço 14, fl. 1-2). / VAR.: *Açucares* a.1540: «dous emgenhos trepiches de fazer açucares com todo o cobre e mais cousas neçesarjas aos ditos emgenhos» (BRÁSIO 1953, MMA II: 329); / *Asucar* a.1590: «A ilha de Santiago da muito asucar e fazem-se nela muito boas conseruas, ainda que nada disto chega as da ilha da Madeira.» (FRUTUOSO, livro I: 180).

**S. Tomé:**

*Açuquar* a.1485: «Item de todo açuquar que se na dyta ylha laurar nos aueremos o quarto» (MARQUES 1988: 298). / VAR.: *Açucares* a.1485: «e o dito quarto pella dita maneira aueremos asy dos ditos melles e caguunchos dos ditos açucares e das canas dacuquar» (MARQUES 1988: 298); *Açucar* a.1506: «Ha nesta ilha grandes

canaueaes de açucar e as canas maiores que da ylha de Madeyra de que ja fazem melaça e daqui auante quer o capitam mandar fazer açucar e cada dia creçe mais.» (COSTA 1997: 176); / *Acuquar* a.1499: «e tambem lhes fique todo ho outro cobre dos engenhos dacuquar o quall elles vemderam e o teerã muy bem guardado tee aver emgenhos e acuquar» (MARQUES 1988: 506); / *Açuquere* a.1529: «eu tenho nellas prãtado canas pera quatro mill arobas daçuquere pera se neste ano lavrarem.» (BRÁSIO 1952, MMA I: 505); *Açuqueres* a.1529: «o feitor dos tratadores nõ me quis alargar nhua das quatro casas que fez pera açuqueres» (BRÁSIO 1952, MMA I: 507).

**Brasil**:

*Açúcar; açúcares* a.1618: «dar ao açúcar a brancura que nele vemos.»; «retame e ainda outro modo de açúcares» (BRANDÃO: 99). / VAR.: *Assucar; assucares* a.1711: «Nem estranhe que os lavradores queirao ver no tendal e casa de purgar, no balcão e casa de encaixar ao seu assucar»; «Nem ponha menor cuidado em ser muito justo e verdadeiro quando chegar o tempo de moer a canna e de fazer e encaixar os assucares» (ANTONIL: 8).

**Sicília:**

*Zuccaro* a.1194: «De reliquo expensas infirmorum tam in medicinis et syropo et zuccaro et subtilibus cibariis quam in aliis rebus que infirmis erunt necessarie comparabitis» (CARACAUSI 1983: 406). / VAR.: *Zuccarum* a.1239: «Mictimus licteras nostras riccardo Filangerio, ut inveniat duos homines qui bene sciant facere zuccarum et illos mittat in Panormum et facias fieri zuccarum et facies etiam quod doceant alios facere, quod non possit deperire ars talis in Panormo de levi» (CARACAUSI 1983: 406); / *Zucchero* a.1411: «zucchero cum furmis et cantarellis» (TRASSELLI 1982); / Zuccari a.1413 : «caldarias quatuor de ere ad opus coquendi zuccari» (TRASSELLI 1982), 1443: «et Garita pro eorum cotis contingerunt furmas plenas zuccari» (ASP), séc.xv: «Un tale si alloga in misterio zuccari et specialiter ad apportandum zuccarum et mel a trappeto usque ad domum et apportandum formas vacuas et plenas» (CARACAUSI 1983: 406); / *Czuccara* a.1475: «que czuccara et alie misture existentia et existentie in ditto trappeto» (REBORA 1968 : 94); / *Zuccara* a.1573: «oportunis pro plantatione cannamelarum illasque cultivando ac cocquendo zuccara» (ASP); / *Czuccari* a.1584: «lo trappeto suprano di li czuccari di li Ficaraczi» (REBORA 1968: 94); / *Czuccaris* a.1584: «Apud trappetum dittum lu trappeto suprano di li Ficarazi di li czuccaris.» (REBORA 1968: 94); / *Czuccaro* a.1584: «item czuccaro chiamato ruttami» (REBORA 1968: 95); / *Zuccheri* a.1650: «Vi vuole di piu la creta per lo governo di detti zuccheri.» (REBORA 1968: 98).

**Valência:**

*Çucre* a.1412: «no lexara fer molins ni moles ni coses algunes per fer exir çucre ni forn per fer coure çucre de canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 172), 1430 : «quant çucre exira del dit trapig cascun any» (GARCIA OLIVER 1999: 171), 1514 : «quatorze calderas d'aram, dos d'exaropar, una de collar, las altras per a fer lent per a cocure lo çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990 : 84); *Çucres* a.1435: «totes les calderes, rotlons,

premses, lenya, arreus, hostilles, vexells e totes altres apendicies de la facció e confecció dels dits çucres e mels» (GARCIA OLIVER 1999: 184). / VAR.: *Sucres* a.1415: «mille et quingentas formas pro operando los sucres cum mille et quingentis canterellis operis terre bonas» (PÉREZ VIDAL 1973: 78); *Sucre* a.1450: «confegir ponsemps en sucre» (Pérez Vidal 1973: 123), 1528, 1607, etc.; / *Zucaro* a.1433: «mille formas operis terre pro conficiendo zucaro hoc est octingentas formas magnas cum suis porronis et ducentas formas paruas» (PÉREZ VIDAL 1973: 76); / *Açúcar* a.1564: «e pues tratamos del açúcar» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Azúcar* a.1564: «algunos aparejos necessarios para el servicio y exercicio del azúcar» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189), 1766, etc.; Azúcares a.1564: «Las mieles que salen de la purgación de los azúcares en cualquier manera» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

**Granada:**

*Açúcar* a.1521: «blanquear todo el açúcar» (FABREGAS GARCIA 1999: 138), 1582, 1591, 1612, 1680, etc.; *Açúcares* a.1579: «bender de sus cañas y hazer los açúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 35), 1591, 1637, 1680, etc. / VAR.: *Azúcares* a.1621: «se fabricaron en ellos azúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 41), 1673, 1679, 1681, 1743, etc.

**Canárias:**

*Azúcar* a.1489: «una caja grande de azúcar» (AZNAR VALLEJO 1981: 31), 1505, etc. / VAR.: *Açúcar* a.1502: «que no se fiziesen caxas para açúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 57), 1505, 1507, 1508, 1511, 1525, 1527, 1531, etc.; *Açúcares* a.1505: «otrosy quel açucar desta ysla se venda primero que los açúcares de la ysla de la Madera» (SERRA RÁFOLS 1949: 83), 1506, 1507, 1508, 1526, 1531, 1540, etc.; / *Asucar* a.1540: «que los confiteros hagan las cosas de su oficio bien hechas y vendan asucar.» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Açúcar* a.1814: «Açúcar: 9 libras no bolo doce» (Doces: 72), 1865: «almudes de garapa em aguardente ou em açúcar e mel» (Ofício). / VAR.: *Assucar* a.1865: «Qual a media da produção de cada almude de garapa em aguardente, ou em assucar, e mel.» (Ofício), 1873: «nove engenhos movidos a agua e algum pela força de bois, os engenhos fazem aguardente de cana, que é consummida quasi toda no paiz, e as fábricas manipulam assucar» (AZEVEDO: 697), 1910, 1915, etc.

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Açúcar*. / VAR.: *Açúcre*

**Santiago e S. Antão:**

*(A)çúcra*. / VAR.: *(A)çúcre*

**DERIVADOS:**

**AÇUCAREIRO** (1): DEF.: Fabricante ou vendedor de açúcar. CR.: Segundo Machado, a primeira atestação na língua portuguesa data de 1403, referindo o nome de um cargo: «em logo dAfomso Annes nosso açucareiro» (*Desc.* I, p. 216). O autor acrescenta que

o *Dicionário da Academia* não menciona esse cargo nem a profissão. Cunha indica como primeira datação deste termo o século XV, seguindo a data apontada por Machado, e define-o como almoxarife encarregado da guarda do açúcar. ET.: Forma derivada de *açúcar* com o sufixo *–eiro*. Segundo Corominas, *zucarero*, forma derivada de *azúcar* com ç surda no idioma antigo. COM. CR.: Em Valência, este termo apresenta variadas grafias e formas, desde *sucrer* de sucre até *açucarero* de *açucar* e a forma castelhana *azucarero* de *azúcar*. Segundo Pérez Vidal (1973: 153), em Valência, *çucreiro* e *sucrer* apresentam o significado de confeiteiro ou fabricante de doces. Segundo Moreno Fraginals (1978: 109), *azucarero* é o mestre de açúcar. Segundo López Lengo (1991: 9), *azucarero* é o técnico do fabrico de açúcar ou mestre do engenho de açúcar. Segundo Nelson Barbalho (1984: 19), *açucareiro* é o exportador, fabricante ou negociante de açúcar. Segundo Santamaria, na América espanhola, o termo *azucarero* designa o mestre de trabalho de um engenho de açúcar e, por extensão, o compartimento dos engenhos ou trapiches, onde se guardam os pães de açúcar e as formas em que estes se fazem. (SANTAMARIA: 172).
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquarejro* a.1471: «Bertolomeu açuquarejro» (COSTA 1995: 23).
**Sicília**:
*Zuccarariorum* a.1385: «Ordo Cereorum felicis urbis Panormi offerendorum in Sancta Catedrali Ecclesia Magiori Panormitana: (...) Cereus Zuccarariorum» (CARACAUSI 1983: 407). / VAR.: *Zuccararius* a.1445: «magister Guido zuccararius» (CARACAUSI 1983: 407).
**Valência**:
*Çucreiro* a.1431, 1438: «Nicolau de Santafé, çucreiro» (LÓPEZ ELUM 1999: 81); Berenguer Dezlor, çucreiro» (LÓPEZ ELUM 1999: 81). / VAR.: *Sucrer* a.1482: «Jaime Bonanç, sucrer» (PÉREZ VIDAL 1973: 121); / *Çucarero* a.1583: «Josepe Torralvi, alias Çaydon, vecino de la Alquerieta, çucarero.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66), 1590, 1591, etc.; / *Çucrero* a.1590: «Luis Mazgola, vecino de Belrreguart, çucrero» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66); «Jusep Bolala çucrero, vecino de Benirreda.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 65); «Miguel Rodova, çucrero» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 65); / *Zucarero* a.1590: «Joan Harta, vecino de Potrias, zucarero.» (Barceló/Labarta 1984: 66); / *Azucarero* a.1591: «Luis Mazgola, azucarero, vecino de Gandia.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66); / *Açucarero* a.1592: «Francisco Roget, açucarero, vecino de la Alquerieta.» (*Barceló/Labarta* 1984: 66).

**AÇUCAREIRO** (2): DEF.: Recipiente para açúcar ou em que se transporta o açúcar ou leva o açúcar à mesa. CR.: Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação data do século XVI. ET.: Forma derivada de *açúcar* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: Bluteau define *açucareiro* como vaso em que se põe o açúcar na mesa. (BLUTEAU: 117). Domingos Vieira refere o mesmo conceito e acrescenta que, por extensão, também designa o artífice que fabrica os açucareiros. (D. VIEIRA I: 139).

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquareiro* a.1524: «huu barill de conserua e huu açuquareiro» (COSTA/PEREIRA 1985: 130).
Nota: O lexema *açucareiro* também é um adjectivo derivado de *açúcar* com o significado de doce, surgindo, na obra de Gil Vicente, com a forma *cucarento*, nomeadamente na *Romagem dos Agravados*: «casarei, não casarei.../ tão doce, tão cucarento (...)».

**COMPOSTOS:**
**AÇÚCAR AMORFO**: DEF.: Açúcar sem forma, não cristalino. CR.: Este termo surge na documentação madeirense apenas em finais do século XIX, resultante da nova tecnologia açucareira. ET.: Trata-se de um termo composto do nome *açúcar* com o adjectivo *amorfo*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 16), *açúcar amorfo* é o tipo de açúcar cristal fabricado em usinas e transformado pelo processo de refinação. REM.: V. *açúcar bruto* e *açúcar mascavado*.
Documentação contemporânea - **Madeira**:
*Assucar amorpho* a.1896: «O assucar clarificado e o assucar refinado quer amorpho quer crystallisado.» (Diplomas: 225); *Assucares amorphos* a.1885: «preferindo os assucares amorphos e amelaçados ao que é puro e em crystaes.» (CANAVIAL: 23).

---- **AREADO**: DEF.: Açúcar refinado que se apresenta em pequenos cristais. CR.: Este tipo de açúcar, tal como o açúcar amorfo, apenas ocorre na documentação madeirense a partir do final do século XIX, sendo um produto da nova tecnologia açucareira. ET.: Este termo é composto pelo nome *açúcar* com o adjectivo qualificativo *areado*, forma derivada de *areia* com o sufixo *–ado*. COM. CR.: O adjectivo *areado*, que qualifica este açúcar, parece resultar de um aparelho denominado *areador*, utilizado nas fábricas de açúcar para a secagem da massa cozida, obtendo *açúcar areado*. Segundo Caldas Aulete, seguido por Nelson Barbalho (1984: 16), o *açúcar areado* é o tipo de açúcar refinado e reduzido a pó.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Assucar areado* a.1885, 1888: «o assucar areado hade ir perdendo terreno» (CANAVIAL: 57); «o assucar areado e o superior ao typo 20 da escala hollandeza, 130 reis o kilogramma.» (Diplomas: 223).

---- **BOM**: DEF.: Açúcar de boa qualidade, por oposição ao açúcar de má qualidade. CR.: Como podemos verificar, este termo ocorre na documentação histórica da Madeira, dos Açores e de Canárias no século XVI. ET.: Este termo é composto pelo nome *açúcar* com o adjectivo qualificativo *bom*. COM. CR.: Este parece designar o açúcar bem purgado e lealdado.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquar boom* a.1508: «que tenham cuydado de fazer sempre deste açuquar boom pagamemto nalfamdega» (MELO 1972-1990, IV: 520).

**Açores:**
*Assuqure bom* a.1588: «assuqure bom e fino» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).
**Canárias**:
*Açúcar bueno* a.1507: «el que estovyere e fuere açúcar bueno, blanco e lealdado de recibir que se reciba» (SERRA RÁFOLS 1949: 154). / VAR.: *Azúcar bueno* a.1511: «en tanto azúcar a como valiere bueno y lealdado» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 421).

---- **BRANCO**: DEF.: Açúcar bem purgado sem mel, correspondendo, geralmente, à cara ou primeira parte da forma. Tipo de açúcar denominado pela sua cor muito branca. CR.: Termo que constitui uma designação muito antiga, ocorrendo primeiro na Sicília e depois em Valência. ET.: Termo complexo composto pelo nome *açúcar* e o adjectivo *branco*, do germ. *blank*, através do catalão *blanc*. (REW: 100). Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *blanco* ou *branco*, do germ. *blank*, é um termo que suplanta o lat. *albus*. COM. CR.: Segundo Moreno Fraginals (1978: 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), o açúcar branco é o açúcar da base ou da primeira parte do pão. Segundo Nelson Barbalho (1984: 16), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), o *açúcar branco* é o açúcar puro, resultante de filtração e cristalização da calda, informando que, na manufactura açucareira, o branco era o açúcar tirado da cara da forma ou base do pão de açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquar bramco* a.1466: «e esto asy do açuquar bramco como de quall queer outro» (MELO 1972-1990, I: 27). / VAR.: *Açuquar branquo* a.1466: «asy do açuquar branquo como de quall queer outro» (MELO 1972-1990, I: 27); / *Açuquares bramcos* a.1485: «a vemda dos açuquares bramcos» (MELO 1972-1990, I: 152); / *Açuquar branco* a.1494, 1532: «trinta e seis arrouas daçuquar branco» (RAU/MACEDO 1962: 97); «hua aroba de açuquar branco e de melles» (COSTA 1998: 291); / *Açuquer bramco* a.1504: «quinhentas e sete arrobas daçuquer bramco» (COSTA/PEREIRA 1985: 25); «sete arrobas daçuquer bramco» (COSTA/PEREIRA 1985: 25); / *Açuquer bramco* bom a.1504: «duzemtas arrobas daçuquer bramco bom as quaees foram encaixadas e empapeladas» (COSTA/PEREIRA 1985: 31); / *Açuquer bramco na forma* a.1504: «duas mjll e cento e cinquoemta arrobas daçuquer bramco na forma» (COSTA/PEREIRA 1985: 26); / *Açucar branquo* a.1513: «em cada hum ano seis arouas d'açucar branquo» (SALGADO/SALGADO 1986: 39); / *Açuquer branquo* a.1517: «soma do açuquer branquo» (COSTA/PEREIRA 1985: 96); / *Bramquo velho* a.1525: «Item ho bramquo velho a quynhentos e trimta rs e meles velhos a quatroçemtos e trimta rs» (AN/TT CC II: 130); / *Branco* a.1527: «Afonso Annes esprivam do lealldamento (...) que espreva bem he verdadeiramente todo açuquar que lealldar ho lealldador asy branco como mascabado» (COSTA 1995: 158), 1530, 1581, etc.; / *Açuquer branco* a.1530: «paguou mais de quinto de açuquer branco ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1985: 34); / *Branquo* a.1530: «asuquar de dizimas pagas a dinheiro das sortes seguintes a saber branquo 431 arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 30),

1581, etc.; / *Açuquer branco de canas* a.1530: «mjll e bc arrobas daçuquer branco de canas de mjlhor que hy ouver» (AN/TT CC II); / *Açuqar branco* a.1550: «tantas arrobas daçuqar branco» (MELO 1972-1990, V: 121); / *Bramco* a.1581: «mill arrobas de acuquar quoatroçemtas bramco e seiscemtas de rrescumas» (RODRIGUES 1964: 209), 1588, etc.; / *Branco fino* a.1582: «quoatrosemtas arrobas de branco fino escolhydo» (RODRIGUES 1964: 225); / *Asuqure branco fino* a.1649: «4 caixas de asuqure branco fino» (VIEIRA 1996: 81); / *Asuqure branco* a.1649: «carregar em a frota em bom asuqure branco a mãos de Manuel Martinz Medina.» (VIEIRA 1996: 120); / *Açucar branco* a.1688: «1 caixa com 30 arrobas de açucar branco» (SOUSA 1948: 52).

**Brasil:**

*Assucar branco* séc.xvi: «Em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assuccar branco, mascavado, mole e alto.» (CARDIM: 320), a.1711: «Ha primeiramente assucar branco e mascavado: o branco toma este nome da cor que tem e muito se louva e estima no assucar» (ANTONIL: 91). / VAR.: *Branco* a.1618: «Todos estes açúcares pagam de direitos na alfândega de Lisboa, o branco e mascavado a 250 réis a arroba e os panelas a 150 réis a arroba» (BRANDÃO: 90); / *Assucar branco macho* a.1711: «A perfeição dos paens consiste em terem pouco mascavado e darem duas arrobas e meia de assucar branco macho» (ANTONIL: 87); / *Assucar branco fino* a.1711: «O assucar branco fino he mais alvo, mais fechado e de maior peso e tal he ordinariamente a primeira parte que chamão cara da forma.» (ANTONIL: 91); / *Branco macho* a.1711: «Leva a marca de branco macho hum so B e o branco batido dous BB.» (ANTONIL: 93).

**Valência**:

*Zuccarum albissimum* a.1280: «zuccarum albissimum» (PÉREZ VIDAL 1973: 110). / VAR.: *Zuccarum album* a.1280: «zuccarum album» (PÉREZ VIDAL 1973: 110); / *Zuccarum album bonum* a.1280: «zuccarum album bonum» (PÉREZ VIDAL 1973: 110). / SIN.: *Blanco* a.1610: «A outro lance, lo vazian en vnas formas de barro y hazen sus diuisiones del fino y en aquellas formas se apura y perficiona y con la capa de la gleda que le echan encima, se torna blanco.» (PÉREZ VIDAL 1973: 70); / *Azúcar blanco* a.1766: «i en estando seca la greda, se refresca poniendo sobre la que avia outra porcioncilla, i de este modo se va continuando hasta que se ve que el azúcar está blanco» (PÉREZ VIDAL 1973: 80).

**Granada**:

*Azúcar blanca* a.1752: «dos arrobas de azúcar blanca cuia tarea compone diez y ocho y los procedidos de las mieles.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 190). / VAR.: *Azúcar en blanco* a.1770: «dos arrobas de azúcar en blanco» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 212).

**Canárias:**

*Açúcar blanco* a.1505: «que ninguna persona non sea osado de comprar açúcar blanco» (SERRA RÁFOLS 1949: 180). / VAR.: *Açucar blanca* a.1505: «que ninguna persona

sea osada de vender açucar blanca a menos de trezientos mrs.» (SERRA RÁFOLS 1949: 72); / *Azúcar blanco* a.1505: «1.000 arrobas de azúcar blanco» (AZNAR VALLEJO 1981: 134), 1507, 1508, 1510, 1511, 1520, 1522, etc.; / *Açúcar bueno blanco e lealdado* a.1507: «el que estovyere e fuere açúcar bueno, blanco e lealdado de recibir que se reciba» (SERRA RÁFOLS 1949: 154); / *Azúcar blanco lealdado* a.1507: «80 arrobas de azúcar blanco lealdado» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 52), 1508, 1518, 1524, 1525, etc.; / *Azúcar blanca* a.1509: «asi de condenación por el azúcar blanca como de panela» (SERRA RÁFOLS 1949I: 33), 1511, etc.; / *Açúcares blancos* a.1531: «e que quando alguna myel se tomare asy de los açúcares blancos como de las myeles de los refinados y espumas (...) tengan quenta e rrazón de toda la myel que ansi sacaren.» (MORALES PADRÓN 1974: 147); / *Açúcar blanco de cañas* a.1531: «Otrosi que todas las conservas que los oficiales dellas fizieren sean de buen açúcar blanco de cañas syn mestura de respumas ni escumas» (MORALES PADRÓN 1974: 98); / *Asucar blanco* a.1540: «e que declaren a las personas que vinieren a comprar si lo que venden es asucar blanco o de outro genero» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Assucar branco* a.1885: «As quatro denominações dos assucares: assucar superior, branco, somenos, mascavado» (CANAVIAL: 60). / VAR.: *Assucar branco em pedra* a.1885: «o assucar branco em pedra que aqui se não encontra à venda» (CANAVIAL: 26).

---- **BRUTO**: DEF.: Açúcar informe, não purgado. CR.: Termo com datação moderna resultante da mudança tecnológica, que origina novas denominações dos tipos de açúcar. ET.: Este termo é composto pelo nome *açúcar* e o adjectivo *bruto*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 17), o *açúcar bruto* é o tipo de açúcar preto ou mascavado, não refinado nem purgado. REM. V. *Açúcar amorfo*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Assucar bruto* a.1896: «Os impostos de fabricação e consumo do assucar bruto» (Diplomas: 225).

---- **CÂNDI**: DEF.: Açúcar refinado cristalizado em fragmentos ou blocos de grandes cristais transparentes. CR.: Segundo Corominas, a primeira atestação, no castelhano, data de 1325, com a forma *candio*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *açúcar candi*, na língua portuguesa, data do séc. XIV. ET.: Este termo é formado pelo nome *açúcar* e o adjectivo *cândi*. Segundo Dozy, do sânscrito *khanda*, através do árabe persa *cand*. (DOZY 1869: 247). Segundo Corominas, do ár. vulg. *qándi* (ár. cl. *qandî*), adjectivo derivado de *qand*, do sânscrito *khanda*, açúcar cristalizado em fragmentos. Segundo Machado, seguido por Cunha, *açúcar candi* ou *candil*, do ár. *qandi*, de *qand*, açúcar. Bluteau defende que a palavra *candi* de *saccharum candum*, provém do grego *katnon*, que significa *angulosum*, porque, depois de quebrado, os pedaços deste açúcar representam uma figura de muitos ângulos. Bluteau refere ainda que alguns consideram o termo *cande* ou *candi* derivado da denominação

latina *saccharum candidum*, por este açúcar ser muito cândido e alvo. (BLUTEAU I: 116-117). Domingos Vieira indica que o termo *cande* ou *candi*, do ár. persa *cand*, surge do sânscrito *khanda*, nome da segunda preparação ou cristalização do açúcar na Índia. Segundo este autor, *khanda* significa, primitivamente, fragmento ou bocado e provém da raiz *khand*, dividir partir, sendo um açúcar depurado e cristalizado. (D. VIEIRA II: 76). COM. CR.: Segundo Domingos Vieira, o *açúcar cande*, *candi* ou *candil* é o açúcar puro, dissolvido na água, cozido em consistência de xarope e cristalizado depois por uma evaporação lenta. (D. VIEIRA I: 138-139). O autor acrescenta que este tipo de açúcar também é denominado *açúcar de farmácia* ou *alfénico*, por ser usado para preparar xaropes, e açúcar pedra por apresentar grandes cristais. Segundo Bluteau, o *açúcar cande* ou *candi* é o que depois de três ou quatro fervuras sai muito branco e duro como pedra. Segundo Barceló e Labarta (1990: 232), em Valência, ocorrem os termos *sucre candi domesqui* e *sucre candi alexandri*, na documentação aragonesa, *çucre candi*. De acordo com Fernández Ovies (1981: 69), o *azúcar cande* ou *candi* é obtido por evaporação lenta que origina grandes cristais de açúcar. Pérez Vidal (1973) informa que o *açúcar candi* se elaborava em Valência desde princípios do século XV. Segundo Nelson Barbalho (1984: 17), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *açúcar cande* ou *candil* é um tipo de açúcar refinado, considerado medicinal, obtido por cristalização, também denominado *açúcar de pedra* ou *açúcar vidrado*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Açuqar camdill* a.1498: «e quoamto aos comfeytos alfenj diagargamte açuqar camdill e toda outra maneyra de comseruas» (MELO 1972-1990, III: 378).

**Valência**:

*Zuccarum candi* a.1280: «zuccarum candi» (PÉREZ VIDAL 1973: 110). / VAR.: *Çucre candi* a.1435: «300 porrons çucre candi» (LÓPEZ ELUM 1999: 81); / *Çucaris candis* a.1439: «ducentos porrones pro çucaris candis» (PÉREZ VIDAL 1973: 79); / *Sucre candi* a.1455: «sucre candi domesqui» (PÉREZ VIDAL 1973: 95).

---- **CATIVO**: DEF.: Açúcar reservado para pagar os impostos à Coroa. CR.: Termo antigo cuja primeira atestação registámos na Madeira, no século XVI. ET.: Este termo é composto pelo nome *açúcar* e o pelo adjectivo *cativo*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 17), o *açúcar cativo* designa o açúcar cujos direitos eram pagos pelo comprador, depois de retirado do engenho.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Açuqar cativo* a.1550: «saber se carregou algum açuqar catiuo» (MELO 1972-1990, V: 122). / VAR.: *Açucares cativos* a.1562: «vemderem seus açucares catiuos» (RODRIGUES 1964: 183).

**Granada**:

*Açúcar de los derechos* a.1591: «recibir ni cobrar ningun açúcar de los derechos que me pertenezen» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 130).

---- **CRISTALIZADO**: DEF.: Açúcar em cristais. CR.: Termo que ocorre na documentação madeirense apenas no final do século XIX. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* e pelo part. pass. *cristalizado*, forma derivada do verbo *cristalizar* com o sufixo *–ado*. COM. CR.: Tipo de açúcar moderno, resultante da nova tecnologia açucareira. REM. V. CRISTALIZADOR.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Assucar crystallisado* a.1883: «forma de assucar crystallisado» (CANAVIAL: 13), 1896: «O assucar clarificado e o assucar refinado, quer amorpho quer crystallisado» (Diplomas: 225), etc.; *Assucares crystallisados* a.1885: «Os assucares limpos, claros, crystallisados, que todos os dias são despachados nas nossas alfandegas» (CANAVIAL: 57).

---- **DA TERRA**: DEF.: Na documentação histórica da Madeira, é o açúcar produzido na ilha e, na documentação oral contemporânea, é o açúcar escuro de Cabo Verde. CR.: Termo antigo, cuja primeira atestação registámos na Madeira, no séc. XVII, sendo certamente muito anterior. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *da terra*. COM. CR.: Termo que sobreviveu até hoje em Cabo Verde mas está em vias de extinção pelo facto de se ter deixado de fazer açúcar neste arquipélago.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Assuqar da terra* a.1611: «emquamto ouuer assuqar da terra e não ho auendo então poderão carregar do Brazyl» (MELO 1972-1990, V: 140); *Assuqares da terra* a.1611: «sobre ha carga e descarga dos assuqares do Brazill e da terra» (MELO 1972-1990, V: 139), 1621, etc. / VAR.: *Assucar da terra* a.1649: «o assucar da terra caro» (VIEIRA 1996: 106); / *Asuqure da tera* a.1649: «O asuqure da tera se vai fazendo senão ouver muitas ordens pera fazer casca» (VIEIRA 1996: 68); *Asuqures da terra* a.1649: «the o prezente os asuqures da terra se vão fazendo» (VIEIRA 1996: 80); / *Açucares da tera* a.1652: «comprando açucares da tera pera se fazer huma caregasam de casca seca» (VIEIRA 1996: 240).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Açúcra di terra.* / VAR.: *Açúcar de terra.* / SIN.: *Açúcra preta; / açúcra de mel*
**S. Antão**:
*Açúcre de terra.* / SIN.: *(A)çúcar preta.* / VAR.: *(A)çúcar preto*

---- **DE CANA**: DEF.: Açúcar feito directamente do sumo da cana. CR.: Termo muito antigo, cuja primeira atestação registada na documentação madeirense, data de inícios do século XVI, sendo certamente anterior. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de cana*. COM. CR.: Segundo Moreno Fraginals (1978: 158), em Cuba, este tipo de açúcar denomina-se *azúcar de primera* ou *azúcar de guarapo*, por oposição ao *azúcar de segundo* ou *azúcar de miel*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquar das canas* a.1505: «aa casa domde se purga ho açuquar das canas» (MELO

1972-1990, III: 455). / VAR.: *Açuquar de canas* a.1507: «de todo ho açuquar que se fezer asy de canas como de melles» (MELO 1972-1990, IV: 494); / *Açuquar de canas* a.1507: «e se rrecadase o dito quimto aa sayda dallfandegua de todo o açuquar que se fezer asy de canas como de melles como de quallquer outra cousa emcayxado e empapellado» (RODRIGUES 1964: 141); / *Açucare de canas* a.1515: «açucare de canas ou de melles» (RODRIGUES 1964: 158); / *Açucares de canas* a.1515: «pella maneira que se a de fazer dos açucares de canas» (RODRIGUES 1964: 154); / *Açuquer de canas* a.1517: «490 arrobas e 2 arrates de açuquar de canas» (AHP IV); «sejs arrobas daçuquer de canas e dezasseis de meles» (COSTA/PEREIRA 1985: 99); «cinquoenta arrobas daçuquer de canas» (MELO 1972-1990, V: 146); / *Acuqueres de canas* a.1530: «acuqueres de canas que forem allealdados» (AN/TT CC II).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Assucar de canna* a.1903: «nota das quantidades de assucar de canna, bem como do assucar de melaço produzido nas mesmas fabricas» (*Diplomas*: 234).

---- **DE CARA FECHADA**: DEF.: Açúcar duro, bem purgado, que não se quebra. CR.: Termo atestado no Brasil, em inícios do século XVIII, sendo certamente muito anterior. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com um complemento determinativo nominal introduzido por preposição. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 18), o *açúcar de cara fechada* é o açúcar que mais se solidifica e que dificilmente se quebra. REM.: V. CARA DO AÇÚCAR.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Assucar de cara fechada* a.1711: «e ao que mais se endurece e difficultosamente se quebra, chamão assucar de cara fechada» (ANTONIL: 76).

---- **DE CARA QUEBRADA**: DEF.: Açúcar húmido, mal purgado, que facilmente se quebra, por oposição ao *açúcar de cara fechada*. CR.: Termo apenas atestado no Brasil, em inícios do século XVIII, sendo certamente muito anterior. ET.: Forma composta pelo nome açúcar com um complemento determinativo nominal introduzido por preposição com um adjectivo qualificativo. COM. CR.: Trata-se de um termo ausente da documentação madeirense, embora seja provavelmente um *madeirismo*. REM.: V. CARA DO AÇÚCAR e AÇÚCAR QUEBRADO.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Assucar de cara quebrada* a.1711: «e ao que facilmente com qualquer pancada se quebra chamão assucar de cara quebrada» (ANTONIL: 76).

---- **DE DUAS COZEDURAS**: DEF.: Açúcar cozido duas vezes para ficar mais branco e fino. CR.: Como podemos verificar, a primeira atestação deste termo ocorre na Sicília, no século XIV. ET.: Termo complexo, composto pelo nome açúcar com um complemento determinativo nominal introduzido por preposição. COM. CR.: Termo antigo associado aos processos da manufactura açucareira. REM.: V. AÇÚCAR REFINADO.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquar de duas cozeduras* a.1469, 1472, 1496, 1501: «açuquar de duas cozeduras ho quall mamdamos que nom valha menos de seysçemtos rrs aroba» (MELO 1972-1990, III: 358); *Açuquares de duas cozeduras* a.1498: «poderam fazer açuquares de duas cozeduras» (MELO 1972-1990, III: 378).
**Sicília**:
*Zuccari de duabus coctis* a.1399: «Zuccari de duabus coctis cantarium unum» (CARACAUSI 1983: 406). / VAR.: *Zuccari duarum coctarum* a.1441: «zuccari duarum coctarum boni albi per totum assupti receptibilis et positi super tabolis» (TRASSELLI 1982); / *Zuccari di due cotte* a.1452: «zuccari di due cotte 150» (ASP).
**Valência:**
*Sucre de duas cuytas* a.1422: «j arova de sucre de duas cuytas» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).

---- **DE ESCUMAS**: DEF.: Açúcar feito com as últimas escumas do sumo da cana, retiradas da tacha de receber na casa das caldeiras. CR.: Fernández Ovies (1981: 70) indica como primeira atestação deste termo, em Granada, a data 1665. ET.: Termo formado pelo nome *açúcar* com um complemento nominal de especificação. COM. CR.: Segundo Fernández Ovies (1981: 70), açúcar feito de espumas que voltavam a ser cozidas, sendo sinónimo do termo *açúcar de segunda*. O mesmo autor refere que, nas Canárias, no século XVI, o *açúcar de espumas* também era designado *açúcar de panela* ou *netos*, por oposição ao *açúcar principal*. Este termo confunde-se com a denominação *açúcar de panela*, porque se trata de açúcares que, geralmente, não eram purgados, embora um fosse feito de escumas e o outro de mel. Também se confunde com o termo *netas*, pois este termo designa a terceira escuma retirada da tacha, que era aproveitada para fazer um pão de açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquar das escumas* a.1501: «e asi se quebrara o açuquar das escumas pera se tornar a refinar» (MELO 1972-1990, III: 412). / VAR.: *Açuquer descumas* a.1517, 1530: «tres arrobas e mea daçuquer descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 110); «paguou mais de quimto daçuquer descumas ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1985: 54); / *Açuquar descumas* a.1520: «sam ao todo deste livro primeiro deste açuquar descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 56); / *Açuquar descumas de carras* a.1520: «Liuro terceiro do que remderom os quymtos dos açuquares descumas de carras» (COSTA/PEREIRA 1985: 61); / *Açucre descumas* a.1534: «a receita do açucre descumas deste livro dos quintos da Calheta» (COSTA/PEREIRA 1985: 261).
**Granada**:
*Açucares despumas* a.1665: «delos açucares despumas que avían procedido delas mieles ynbentariadas que estavan a cargo de Pedro Peñalber, blanqueador» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 29).

---- **DE MEL**: DEF.: Açúcar feito com o mel da purga do açúcar. CR.: Termo cuja primeira

atestação registámos, na Sicília, no século XV e que ocorre na Madeira em inícios do século XVI, sendo certamente frequente na ilha já no século XV. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* e o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de mel*; no Brasil ocorre o termo *açúcar batido*, formado pelo nome *açúcar* com o part. pass. *batido* de *bater*. COM. CR.: Segundo Bluteau, seguido por Domingos Vieira, no Brasil, o termo *açúcar de mel* refere o açúcar resultante do melaço ou mel da purga do açúcar que volta a ser cozido nas tachas para fazer açúcar. (BLUTEAU I: 116-117 e D.VIEIRA I: 138-139). Estes autores desconhecem a ocorrência daquele termo na ilha da Madeira, de onde teria passado para o Brasil. Segundo Moreno Fraginals (1978: 158), o *azúcar de miel* é resultante do mel do açúcar de *guarapo*, originando o *azúcar de segundo*, por oposição ao *azúcar de primera*. Este autor, em relação ao termo *batido*, apenas indica tratar-se da última operação do açúcar. Segundo López Lengo (1991: 85), o *açúcar de mel* é o segundo açúcar obtido nos engenhos a partir do mel destilado das formas do açúcar, apresentando como sinónimo o termo *guita*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 16), seguido por Alberto Vieira (VIEIRA 1996: 175), no Brasil, o termo *açúcar batido* designa o tipo de açúcar fabricado com o *mel de furo*, primeiro mel escorrido das formas do açúcar. REM.: V. *Açúcar de retame* e *Açúcar de panela*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquar de melles* a.1500, 1501, 1505, 1507, 1517, 1520 : «açerca do açuquar de melles» (MELO 1972-1990, III: 420), «has formas do açuquar de melles» (MELO 1972-1990, III: 455), «de todo ho açuquar que se fezer asy de canas como de melles» (MELO 1972-1990, IV: 494), «sam ao todo deste açuquar de melles que remderom os quymtos destas quatro comarquas» (COSTA/PEREIRA 1985: 55). / VAR.: *Açuquar de mell* a.1507: «e asy de caras e todo açuquar de mell que na dita cassa teuer» (MELO 1972-1990, IV: 495); / *Acuquer de meles velhos* a.1514: «setenta e sete arrobas dacuquer de meles velhos do ano de bcxiij» (COSTA/PEREIRA 1985: 242); / *Acuquer de melles velho* a.1514: «despemdeo por sy xbij arrobas dacuquer de melles velho do anno de xiij» (COSTA/PEREIRA 1985: 227); / *Açucare de melles* a.1515 : «açucare de canas ou de melles» (RODRIGUES 1964: 158); / *Açuquer de meles velhos* a.1517: «duas arrobas e quarta daçuquer de meles velhos» (COSTA/PEREIRA 1985: 99); / *Açuquer de meles* a.1523: «oytemta arrobas daçuquer de meles» (COSTA/PEREIRA 1985: 112); / *Açuquere de meles* a.1523: «seis arrobas e vinte arrates daçuquere de meles» (COSTA/PEREIRA 1985: 106); / *Açuquer de meles mazcabados* a.1524: «vimte e duas caixas daçuquer de meles mazcabados que vieram de Canarea o anno pasado» (COSTA/PEREIRA 1985: 136); / *Açuquer de meles velhos mazcabados* a.1524: «duas caixas daçuquer de meles velhos mazcabados» (COSTA/PEREIRA 1985: 142); / *Açucares de meles* a.1525: «os açucares de meles e mazcabados e escumas e rescumas e retames» (AN/TT CC II); / *Açuquer de melles* a.1530: «paguou de quimto daçuquer de melles ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1985: 64); / *Açuquer de melles mazcabados* a.1530: «Jtem Jorge Gonçallvez paguou de quimto daçuquer de melles mazcabados ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1985: 69); / *Açuquares de meles*

a.1532: «e quanto aos açuquares de meles acordaram que hos cozedores que cozerem mell pagaram o dito vjmtem por arroba» (COSTA 1995: 291).

**Brasil**:

*Assucar branco batido* a.1711: «Outros porém o tornão a cozer ou o vendem para isso aos que fazem delle assucar branco batido» (ANTONIL: 83). / VAR.: *Branco batido* a.1711: «O mel que cae das formas depois de lhes botarem barro, torna a cozer-se e a bater-se nas tachas que para isso estão destinadas e se faz delle assucar que chamão branco batido» (ANTONIL: 85); *Brancos batidos* a.1711: «Os brancos batidos que se largavão por sete e Peraza de Ayala 1976o tostoens» (ANTONIL: 94); / *Batido* a.1711: «De vinte annos a esta parte mudarão-se muito os preços assim do assucar branco como do mascavado e batido.» (ANTONIL: 94); *Batidos* a.1618: «e o mel que por essa maneira vai caindo das formas se ajunta todo em um tanque grande, do qual se faz depois o retame e ainda outro modo de açúcares, a que chamam batidos.» (BRANDÃO: 99).

**Sicília**:

*Zuccari mellis* séc.xv : «furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam» (CARACAUSI 1983: 406). / VAR.: *Czuccari bianchi di meli* a.1584: «Item czuccari bianchi di meli de lo anno 83» (REBORA 1968: 95).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Assucar de melaço* a.1903: «nota das quantidades de assucar de canna, bem como do assucar de melaço produzido nas mesmas fabricas» (*Diplomas*: 234), 1910: «toda a canna comprada pela fábrica do Torreão deve ser para assucar, extrahindo-se dos residuos alcool para desdobramento (...) compensações legaes, representadas pelo assucar de melaço para consumo local» (*Questão saccharina*: 19); *Assucar de melaços* a.1903: «o assucar de melaços importados» (*Diplomas*: 230).

---- **DE NATA**: DEF.: Açúcar feito com a terceira e última escuma cozida, batida e cristalizada em formas pequenas. CR.: Termo registado apenas na documentação oral contemporânea de Cabo Verde. ET. Forma composta pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de nata*. COM CR.: Termo que possivelmente surge a partir do termo da produção histórica madeirense *netas*, que designava a terceira e última escuma retirada da tacha e aproveitada para fazer um pão de açúcar. REM.: V. AÇÚCAR DE ESCUMAS.

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:

*Açúcar di nata.* / SIN.: *Açúcar di carabeja; / açúcar di panovelho.* / VAR.: *Çúcra de panuveju.*

---- **DE PANELA**: DEF.: Açúcar de inferior qualidade, não purgado, feito a partir do mel ou *remel* extraído da purga do açúcar nas formas, sendo elaborado num recipiente designado *panela*, do qual recebe o nome. CR.: Termo cuja primeira atestação registámos na Madeira, no século XV, passando depois para Canárias, Granada e Brasil.

ET.: Este termo é composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de panela*, podendo ser reduzido ao nome *panela*. Conforme Corominas, *panela* é uma forma derivada de *pano*, do lat. *pannus*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *panela* provém do lat. vulg. **pannella*, diminutivo de *panna*. COM. CR.: Pérez Vidal informa que o *açúcar de panela* ou *panela* era feito do terceiro mel, do qual se obtém um açúcar não cristalizado, sendo coalhado numa espécie de vaso, em português *panela*. O mesmo autor acrescenta ainda que o termo *panela* é um portuguesismo levado da ilha da Madeira e de Canárias para a Andaluzia e América, referindo a primeira atestação daquele na ilha da Madeira, em 1452, para designar um açúcar de inferior qualidade. (PÉREZ VIDAL 1991: 229-230). Fernández Ovies (1981: 71) refere o termo *azúcar de panales*, de *panal*, que define como *açúcar rosado*, indicando que Corominas deriva este da forma *pan*; sendo assim, trata-se de um outro tipo de açúcar que não devemos confundir com o *açúcar de panela*. Segundo Bluteau, seguido por Morais Silva, *panela* é um termo do engenho de açúcar do Brasil, que designa o açúcar feito do mel das formas, sendo inferior ao *açúcar de respuma*. (BLUTEAU VI: 222 e MORAIS SILVA II: 390). Estes autores desconhecem a existência deste termo na ilha da Madeira, de onde teria passado para o Brasil. Segundo Nelson Barbalho (1984: 22), o *açúcar de panela* ou *açúcar panela* é o tipo de açúcar resultante da cozedura do mel que escorre das formas, o qual antigamente era elaborado e vendido em panelas. Alberto Vieira (1996: 175) acrescenta que o termo *panela* é sinónimo de *retame*. REM.: V. PANELA, AÇÚCAR DE RETAME e AÇÚCAR DE MEL.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açucar de panella apurado* a.1452: «do dito açucar que me ha de dar asy ho das formas *como de panella apurado*» *(MELO 1972-1990, I: 8)*. / *VAR.*: Açuquar de panella a.1471, 1485, 1491, 1496, 1498, 1501: «melles cozidos em açuquar de panella» (COSTA 1995: 5); «e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rriffinar o açuquar de panella» (COSTA 1995: 5); «nõ carregue melles nem açuquares de panella pera fora que seja todo refinado aho menos de huua cozedura» (MELO 1972-1990, I: 152); «e quamto ao açuquar de panella este se nam carregue» (MELO 1972-1990, II: 192); «pera os melles dos açuquares desa ylha se cozerem e fazerem em açuquar de panella» (MELO 1972-1990, II: 254); «sobre ho cozimemto dos melles pera se fazer delles açuquar de panella» (MELO 1972-1990, II: 263); «despois que for feyto no açuquar de panella seja refinado» (MELO 1972-1990, III: 351); «por delles se fazer muyto açuquar de panella mamdamos que njhus melles nam sayam» (MELO 1972-1990, III: 378); «com este quebrado podera meter outro algum de panella» (RODRIGUES 1964: 127); / *Açuqre de panella* a.1485: «e canto ao açuqre de panella este sse nom carege» (COSTA 1995: 126); / *Açuquares de panella* a.1485: «nõ carregue melles nem açuquares de panella pera fora que seja todo refinado aho menos de huua cozedura» (MELO 1972-1990, I: 152); / *Asucar de panela* a.1485: «para se poderem carregar os meles e não asucar de panela» (COSTA 1995: 126); / *Panella* a.1501: «com este quebrado podera meter outro algum de panella» (MELO 1972-

1990, III: 413), 1611: «e de panella se carregarão duas em conta de hua por ser assuqar que menos uall» (MELO 1972-1990, V: 140); *Panellas* a.1650: «380 caixas de asuqre brancos mascavados e panellas» (VIEIRA 1996: 181); / *Asuqures de panella* a.1650: «asuqures de panella carregados na nao» (VIEIRA 1996: 205); / *Panellas a raspas* a.1651: «e os mascavados e panellas a raspas» (VIEIRA 1996: 211).

**Brasil**:

*Panelas* a.1618: «cem mil arrobas de açúcar a que chamam panelas.» (BRANDÃO: 90).

**Canárias**:

*Paneles* a.1508: «penas tocantes al azúcar blanco y de espumas y paneles» (SERRA RÁFOLS 1949: 24), 1525 : «todas las mieles, paneles y azúcar refinado» (MARTINEZ GALINDO 1988: 654). / VAR.: *Azúcar de panela* a.1509: «asi de condenación por el azúcar blanca como de panela» (SERRA RÁFOLS 1949: 33); / *Panelas* a.1522: «todos los azúcares, mieles y remieles, escumas y rescumas, panelas, refinados que en la hacienda se hicieren» (LOBO 1979: 93); / *Azúcar de panelo* a.1524: «estaba obligado a pagar cierto azúcar de panelo por un contrato» (LOBO 1979: 554); / *Panelas de los azúcares* a.1524: «Acordose que quien quisiere pueda sacar y cargar las panelas de los azúcares» (ROSA/MARRERO 1986: 240); / *Açúcar de panelas* a.1531: «Otrosy que nynguna ny algunas personas sean osados de hazer ny hagan açúcar tumbado ny de panelas si no fuere para lo refinar» (MORALES PADRÓN 1974: 146); / *Açucar de panela* a.1540: «Otrosi que ninguna persona sea osado de hazer ni haga açucar de panela si no fuere por lo refinar con agua» (PERAZA DE AYALA 1976: 181), «pero que haciendo cada pan de arroba y no menos lo puedan hazer sin pena porque siendo tan grande todos los que lo compraren tendran conocimiento de ser el tal açucar de panela.» (PERAZA DE AYALA 1976: 181).

---- **DE PRIMEIRA**: DEF.: Açúcar de boa qualidade feito directamente do sumo da cana, por oposição ao *açúcar de segunda*. CR.: Termo que apenas ocorre na documentação contemporânea madeirense em fins do séc. XIX. ET.: Termo formado pelo nome *açúcar* com o complemento determinativo introduzido por preposição *de primeira*. COM. CR.: O termo *primeira* indica a ordem e a qualidade do açúcar, referindo o açúcar feito directamente do sumo da cana e sendo sinónimo do termo *açúcar superior*, enquanto o *açúcar de segunda* resulta do *mel de primeiro jacto*, extraído do *açúcar de primeira* na centrífuga. Segundo Moreno Fraginals (1978: 150), o adjectivo *superior* qualifica os açúcares de alta qualidade, por oposição ao adjectivo *inferior*, que qualifica os açúcares de baixa qualidade.

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Assucares de primeira* a.1885: «os principaes compradores no continente do Reino dos assucares de primeira qualidade pela maior parte brancos que produzem as fabricas de assucar da Madeira» (CANAVIAL: 58). / SIN.: *Assucar superior* a.1885: «Assucar areado e superior ao typo 20 da escala hollandeza, 130 reis o kilograma.» (*Diplomas*: 223), 1888: «As quatro denominações dos assucares: superior, branco, somenos, mascavado» (CANAVIAL: 60).

---- **DE REFUGO**: DEF.: Açúcar de inferior qualidade. CR.: Termo atestado na documentação histórica madeirense em inícios do século XVI. De acordo com Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data de 1813, segundo informação de Morais Silva. ET.: Forma composta pelo nome *açúcar* e pelo complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de refugo*, forma derivada regressiva de *refugar*, com o significado de desperdício ou restos. Segundo Machado, seguido por Cunha, *refugo* provém do lat. *refugu-* (de *fuga*, que foge). COM. CR.: Este termo parece ser também um madeirismo que teria passado da Madeira para o Brasil. Segundo Morais Silva, o *açúcar de refugo* designa a porção má que se rejeita, ou seja, o açúcar de inferior qualidade e pouco valor. (MORAIS SILVA II: 581). REM.: V. AÇÚCAR QUEBRADO.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquer de refugo* a.1504: «setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (COSTA/PEREIRA 1985: 40).

---- **DE RESCUMAS**: DEF.: Açúcar feito com a segunda escuma aproveitada do sumo da cana cozido, retirada das caldeiras, distinguindo-se do *açúcar de escumas*. CR.: Termo cuja primeira atestação registámos na Madeira no séc. XVI. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com o complemento de especificação introduzido por preposição *de rescumas*. COM. CR.: Embora pareça tratar-se de um *madeirismo*, poderá ser um termo que tenha chegado à Madeira a partir do Mediterrâneo, assim como o termo remel. Na opinião de Alberto Vieira (1996: 175), o termo *açúcar de rescuma* designa o açúcar feito com a primeira escuma.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açucre de rescumas* a.1534: «a receita do açucre de rescumas deste livro dos quimtos da Calheta» (COSTA/PEREIRA 1985: 270). / VAR.: *Acucre de resqumas* a.1536: «val ao todo a recepta do acucre de resqumas deste titulo dos quimtos da Ribeira setenta e noue arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 134).

---- **DE RETAME**: DEF.: Açúcar feito do mel extraído da purga do açúcar, sendo um açúcar de inferior qualidade que se parte facilmente. CR.: Na Madeira, a primeira atestação deste termo data de inícios do século XVI, sendo certamente anterior. Cunha diz-nos que a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data de 1813, no Brasil, referindo Morais Silva. Segundo Corominas, a primeira documentação na língua castelhana data de meados do século XIV, embora o termo referido por este autor designe uma planta e não um tipo de açúcar. Assim, a documentação madeirense permite-nos antecipar a datação deste termo apresentada nos dicionários etimológicos da língua portuguesa, mostrando que o termo surge na Madeira antes do Brasil. ET.: De acordo com Cunha, trata-se de um termo de etimologia obscura. Uma hipótese etimológica a ter em conta é o termo *retame* ter origem numa forma derivada do lat. *ruptu-*, part. pass. do verbo *rumpere*, partir ou quebrar, étimo indicado para a forma

siciliana *ruttami*. (DELI 4: 1104). Segundo Corominas, o termo *retama* denomina uma planta e é uma forma derivada do hispano-árabe *retáma*, do ár. *rátam*. No entanto, este parece ser um outro lexema. COM. CR.: O termo *retame* teria, provavelmente, passado directamente da Sicília para a ilha da Madeira, denominando o açúcar de inferior qualidade ou quebrado, como parece indicar o termo *ruttami* com a variante *rottami*, fragmentos de uma coisa quebrada, registado na Sicília. Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Caldas Aulete, Figueiredo e Cunha, o *açúcar de retame* ou *retame* refere o mel ou melaço levado ao ponto de açúcar. (MORAIS SILVA II: 620). Segundo Corominas, Machado e Fernández Ovies (1981: 72), *retama* designa uma planta, espécie de esparto, usada para envolver os pães de açúcar. Estes autores parecem desconhecer o termo *retame* que denomina um tipo de açúcar de inferior qualidade. Embora o nome da planta pudesse, por extensão semântica, passar a designar um tipo de açúcar de inferior qualidade, parece-nos mais provável a origem latina do termo. Segundo Nelson Barbalho (1984: 24), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *açúcar retame* é o tipo de açúcar de inferior qualidade também chamado *açúcar batido*. REM.: V. AÇÚCAR DE PANELA e AÇÚCAR DE MEL.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Retame* a.1504: «setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (COSTA/PEREIRA 1985: 40), 1523: «trinta e tres arrobas daçuquer mazcabado detras da ilha e delle feyto em retame e em poo» (COSTA/PEREIRA 1985: 107); *Retames* a.1504: «setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado que se fez no reçebimento do açuquer susso dicto e asy que jaa era feito de retames que se receberam aos encaixadores» (COSTA/PEREIRA 1985: 40). / VAR.: *Retame do acuqre* a.1509: «b caixas de retame do acuqre que lhe quebrou aquj dos quartos» (Costa/Pereira 1985I: 215); / *Retame quebrado* a.1517: «xxxij arrobas afora dezaseis de retame quebrado» (COSTA/PEREIRA 1985: 97); / *Açuquer de retame em poo* a.1524: «trimta e duas caixas daçuquer de retame em poo que ho anno pasado veyo de Canarea» (COSTA/PEREIRA 1985: 134); / *Retame em poo* a.1524: «duas caixas de retame em poo e rapaduras de cales vinte arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 136); / *Retame velho* a.1524: «duas caixas de retame velho em trinta arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 149); *Retames velhos* a.1524: «sete caixas de retames velhos dos annos pasados» (COSTA/PEREIRA 1985: 147); / *Retame de toda sorte* a.1525: «vymte e huu arates de retame de toda sorte a duzemtos e vymte rs aroba» (AN/TT CC II: 26-124); / *Retame de branco* a.1525: «dezoyto arobas e vymte e noue arates de retamee de branco a trezemtos cymcoenta rs aroba» (AN/TT CC II: 26-124); / *Retame velho do branco* a.1525: «e retame velho do branco a trezemtos cyncoenta rs» (AN/TT CC II: 130-127); / *Retame descumas* a.1526: «e de retame descumas cimquo arobas e dous arates» (AN/TT CC II: 42-133).

**Brasil**:

*Retame* a.1618: «sobre taboado que está furado se assentam as tais formas, com lhes abrirem um buraco que têm por baixo, por onde vão purgando o mel sobre correntes

do mesmo taboado, que para o efeito lhes põem por baixo, e o mel que por essa maneira vai caindo das formas se ajunta todo em um tanque grande, do qual se faz depois o retame e ainda outro modo de açúcares, a que chamam batidos.» (BRANDÃO: 99); *Retames* a.1618: «dez mil arrobas de açúcar macho, afora os meles que são Retames e batidos» (BRANDÃO: 100).

**Sicília**:

*Ruttami* a.1573: «tutta la detta integra quantita di zuccari et ruttami supra vendita» (ASP). / VAR.: *Ruttamina* a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pervenienda in dicto arbitrio et trappeto zuccarorum di li Ficarazi» (ASP); / *Ruttaminum* a.1573: «cantarea duomile ducentum quinque zuccarorum unius cotte et cantarea quatuor centum quinque ruttaminum raditurarum guastellarum et cucuchiarum» (ASP); / *Czuccari rottami* a.1584: «Item czuccari chiamati rottami del anno predetto 84» (REBORA 1968: 95); / *Czuccaro ruttami* a.1584: «Item czuccaro chiamato ruttami di detto anno 83» (REBORA 1968: 95).

---- **DE UMA COZEDURA**: DEF.: Açúcar bem purgado de uma cozedura, ou seja, não refinado. CR.: Registamos a primeira atestação deste termo em inícios do século XV na Sicília e depois em Valência e na Madeira. ET.: Termo formado pelo nome *açúcar* com um complemento nominal de especificação introduzido por preposição. COM. CR.: Segundo Barceló e Labarta (1990: 232), em Valência ocorre a forma *sucre d'una cuita*, denominando o açúcar cristalizado nas formas depois de uma cozedura, distinguindo-se do *çucre de dos cuytes* ou *açúcar refinado*. Segundo Pérez Vidal (1973: 146), *azúcar de una cuita* é o açúcar de uma cozedura não refinado, em Granada *açúcar del primer coçimiento*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Açuquar de hua cozedura* a.1470, 1472, 1496, 1501: «quimze mjll arobas ou dezeseys de açuquar de hua cozedura» (MELO 1972-1990, I: 64); «cada arroba daçuquar de hua cozedura» (MELO 1972-1990, III: 414); Açuquares de hua cozedura a.1471: «darem todos seus açuquares vendidos a elle e a seus parseyros per estes preços a saber de hua cozedura a seyscentos rrs. arroua» (COSTA 1995: 9). / VAR.: *Açuquar de huua cozedura* a.1485, 1499: «estas daçuquar de huua cozedura» (MELO 1972-1990, III: 383); / *Açuquar branco de huuma cozedura* a.1494: «trezentas arrouas daçuquar branco de huuma cozedura» (RAU/MACEDO 1962: 87); / *Açuquere bramco de hua cozedura* a.1523: «contrato e alluara e prouisoes e conhecimento pareçe daçuquere bramco de hua cozedura» (COSTA/PEREIRA 1985: 113).

**Sicília**:

*Zuccari albi de una cota* a.1405: «Zuccari albi de una cota, boni, nitidi a zamburo (...) cantaria duo» (CARACAUSI 1983: 406). / VAR.: *Zuccari unius cocte* a.1441: «zuccari unius cocte boni albi nitidi» (TRASSELLI 1982); / *Zucchero di una cotta* a.1452: «350 forme di zucchero di una cotta» (ASP); / *Zuccara unius cotte* a.1475: «uncias pro ut zuccara unius cotte valebunt usque ad dictum tempum» (ASP); / *Zuccara unius cocte*

a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pervenienda in dicto arbitrio et trappeto zuccarorum» (ASP); / *Zuccarorum unius cotte* a.1573: «cantarea duomile ducentum quinque zuccarorum unius cotte et cantarea quatuor centum quinque ruttaminum raditurarum guastellarum et cucuchiarum» (ASP); / *Czuccari di una cotta* a.1584: «In primis czuccari di una cotta di lo anno 84» (REBORA 1968: 94); / *Zuccheri di una cotta* a.1650: «Per governo di zuccheri di una cotta si paga once 16 lo migliaro» (REBORA 1968: 97).

**Valência**:

*Zucaro unius cuyte* a.1434: «precio quingentarum triginta quatuor formarum terre pro coquendo zucaro unius cuyte» (PÉREZ VIDAL 1973: 76). / VAR.: *Azúcar de una cuyta* a.1564: «Cuando el azúcar de una cuyta está quajado en sus vassos llevanlos a las camaras» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

**Granada**:

*Açúcar del primer coçimiento* a.1636: «çiento y cinquenta libras de açúcar del primer coçimiento y que lo han de pagar» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 46).

---- **DO PRINCIPAL**: DEF.: Açúcar de canas de uma cozedura (não purgado na forma). CR.: Termo que registámos na Madeira, em fins do século XVI, e em Granada, a meados do século XVII. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *do principal*. COM. CR.: Segundo Fernández Ovies (1981: 78), em Granada, o termo *azucar principal* designa o açúcar de canas ou da primeira produção, termo que surge frequentemente associado à designação en *prieto*. Fernández Ovies indica que *azúcar en prieto* é o açúcar não branqueado, referindo que Corominas deriva *prieto* do lat. pressus (apertado), que tomou as acepções de moreno e negro em castelhano antigo, seguindo a ideia de denso ou obscuro. Segundo López Lengo (1991: 9 e 77), *azúcar en prieto* é sinónimo de *azúcar de pilón*. O autor explica que *prieto* usa-se na expressão adverbial de modo *en prieto* para referir o primeiro açúcar que se obtém da cana, sendo que a expressão *açúcar en prieto* tem origem na cor escura ou morena do açúcar que contém mel.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Asuquar do prymsypall* a.1588: «e sei mil arrobas de asuquar do prymsypall» (RODRIGUES 1964: 233).

**Granada**:

*Açucar principal en prieto* a.1654: «las formas de açucar principal en prieto que dellas procedieron» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 18). / VAR.: *Azúcar principal* a.1682: «el azúcar principal y otros seis para los quebrados y demás procedidos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 173); / *Açúcar principal* a.1707: «se a de bender por todos los cosecheros el arroba de açúcar principal y quebrados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 180); / *Azúcar prinzipal en prieto* a.1763: «las formas de azúcar prinzipal en prieto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 201); / *Azúcar principal en prieto* a.1793: «la caña dulze que debe de hacerse reducida a azúcar principal en prieto,

quajadas en formas de varro» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 260).

---- **EM PÓ**: DEF.: Açúcar húmido ou mal purgado que ao ser quebrado se desfaz em pó. CR.: Termo cuja primeira atestação registámos na Madeira no século XVI. ET.: Forma composta pelo nome *açúcar* com o complemento de especificação introduzido por preposição *em pó*, indicando o estado do produto. COM. CR.: Este termo parece ser sinónimo de *açúcar quebrado*. REM.: V. AÇÚCAR QUEBRADO.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquer em poo* a.1523: «trinta e tres arrobas daçuquer mazcabado detras da ilha e delle feyto em retame e em poo» (COSTA/PEREIRA 1985: 107).
**Brasil**:
*Assucar em pó* a.1711: «E guarda-se de proposito esta ordem em quebrar ao assucar para que tendo dentro algua humidade quebrado pouco a pouco se enteze e não se faça logo em migalhas ou em pó.» (ANTONIL: 88). / SIN.: *Assucar em migalhas* a.1711: «nomes que significão varias repartiçoens de assucar, a saber, caixa, fecho, pão, cara, lasca, torrão, e migalhas» (ANTONIL: 88).

---- **FINO**: DEF.: Açúcar da primeira parte ou cara da forma. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, em inícios do século XVI, embora seja um termo mediterrânico muito anterior. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com o adjectivo qualificativo *fino*. COM. CR.: Segundo Barceló e Labarta (1990: 233), o *açúcar fino* é o açúcar branco do primeiro quarto do pão de açúcar de uma cozedura purgado, que, segundo Pérez Vidal, também se denomina *açúcar refinado*. No entanto, este parece distinguir-se do açúcar refinado pelo facto de poder resultar do açúcar não refinado de apenas uma cozedura.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquar fino* a.1508, 1526: «que se façam comservas e toda frujta de açuquar fino» (COSTA 1995: 9); «hu caixam de quatro arrobas dacuquer fyno» (COSTA/PEREIRA 1985: 154). / VAR.: *Fjno* a.1537: «hua arroba e mea de fjno» (COSTA/PEREIRA 1985: 173).
**Valência**:
*Azúcar fino* a.1564: «y de la parte de arriba que está junto a la grita se haze el azúcar fino» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190). / VAR.: *Fino* a.1610: «A otro lance, lo vazian en unas formas de barro, y hazen sus diuisiones del fino, y no tan fino, y finalmente en aquellas formas se apura y perficiona y con la capa de la gleda que le echan encima, se torna blanco.» (PÉREZ VIDAL 1973: 70).
**Canárias**:
*Azúcar fino* a.1513: «la cuarta parte del azúcar fino» (AZNAR VALLEJO 1981: 202).
---- **LIMPO**: DEF.: Açúcar purgado por oposição ao *açúcar sujo*, ou seja, não purgado. CR.: Termo cuja primeira atestação registámo,s na ilha da Madeira, no século XV. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com o adjectivo qualificativo *limpo*. COM. CR.: O

termo *açúcar limpo* é sinónimo do termo açúcar purgado, em Granada, *açúcar purificada*. Segundo Moreno Fraginals (1978: 158), o termo *azúcar purgada* denomina todo o açúcar que é submetido a operações de purga nas formas.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquar limpo* a.1466: «aja de todo ho estimo o quarto em açuquar limpo e tam bem ho quoarto dos ditos melles» (MELO 1972-1990, I: 27). / SIN.: *Assuqre purgado* a.1649: «os engenhos vam moendo mas the gora não ha sahido assuqre nenhum purgado» (VIEIRA 1996: 77); *Asuqres purgados* a.1649: «agora não estam os asuqres purgados» (VIEIRA 1996: 97).
**Granada**:
*Azúcar purificada* a.1752: «veinte arrobas de azúcar purificada» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 190).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Assucares limpos* a.1885: «Os assucares limpos, claros, crystallisados, que todos os dias são despachados nas nossas alfandegas» (CANAVIAL: 57). / SIN.: *Assucar clarificado* a.1896: «O assucar clarificado e o assucar refinado, quer amorpho, quer crystallisado» (Diplomas: 225).

---- **MACHO**: DEF.: Açúcar bem purgado tirado da parte de cima das formas. CR.: Termo que apenas registámos no Brasil em inícios do século XVII. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com o adjectivo qualificativo *macho*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 17-21), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), o termo *açúcar macho* refere o tipo de açúcar de qualidade superior, extraído da cara das formas do açúcar. Este autor refere Antonil, informando que se consideram *machos* os açúcares *branco fino*, *redondo* e *baixo*, ou seja, o açúcar tirado da cara da forma até metade do cone.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Açúcar macho* a.1618: «dez mil arrobas de açúcar macho, afora os meles que são retames e batidos» (BRANDÃO: 100); *Assucares machos* a.1711: «Do branco ha fino, ha redondo e ha baixo e todos estes são assucares machos.» (ANTONIL: 91).

---- **MASCAVADO**: DEF.: Açúcar de inferior qualidade, escuro com resíduos de mel, da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, correspondente ao *cogulho*, ou seja, açúcar mal purgado do fundo da forma. CR.: O termo *açúcar mascavado* ou *mascabado* surge, em inícios do século XVI, na Madeira e nas Canárias, ocorrendo apenas no século XVII em Granada, sendo um portuguesismo ou *madeirismo*. Na Sicília e em Valência, registámos anteriormente outros termos para designar o mesmo conceito. Corominas apresenta como primeira atestação do termo *azúcar mascabado*, em Granada, a data de 1680. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, data de 1282, com a forma *mascabo* e, em 1364, *mazcabado*, sem relação com a produção açucareira. Este autor indica ainda a ocorrên-

cia da forma *mascavado*, de *mascavar*, alteração de *mascabar*, no séc. XVI. Segundo Lorenzo (1968), *menoscabar* e *menoscabo*, em 1471, sem acepção açucareira. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado, *açúcar mascabado* do port. *mascabar*, em cast. *menoscabar*, foma composta de *menos* e *cabar*, fabricar mal, do lat. vg. **minus capare*. Segundo Cunha, o termo *mascavado* provém de *mascavar*, separar o açúcar de pior qualidade. Segundo Pérez Vidal, em castelhano *mascabado* ou *mascabada*, termo que tem origem no português *mascavado* ou *mascabado* (de *menoscabado*), de *mascavar* (de *menoscabar*). (PÉREZ VIDAL 1973: 146). Segundo López Lengo (1991: 9, 60 e 67), *mascabado* é um adjectivo que qualifica o *açúcar de mel de terra*, com origem no português *mascabar* (do fr. ant. *meschever*, fabricar mal, derivado do lat. *minus* e de *caput*). Segundo Domingos Vieira, *mascabar* provém de *menoscabar*, do lat. *minus* e *caput*. (D.VIEIRA IV: 157). Em Valência ocorre o termo *rossos*, do lat. *russ(e)u-* ou *russu-*, vermelho, para designar este tipo de açúcar. Segundo Corominas, *rossos* provém do part. latino *rosu-*, de *rodere*, roer, minar ou gastar. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1971: 253), o termo mascabado designa o açúcar moreno com melaço da primeira cozedura ou produção, ou o açúcar inferior de segunda produção feito do mel que escorre das formas, ou ainda o açúcar bruto sem purgar ou o açúcar mal purgado, procedente da ponta das formas. O autor indica que, no Brasil, *mascavar* é cortar a ponta escura do pão de açúcar e *mascavado* é o açúcar dela procedente. Pérez Vidal afirma que o termo *mascabado* teria chegado a Canárias, em fins do século XV, a partir da ilha da Madeira, sendo um portuguesismo. (PÉREZ VIDAL 1991: 229). Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Figueiredo e Caldas Aulete, o adjectivo *mascavado* (alteração de *mascabado*) designa o açúcar negro inferior ao *somenos*. Este autor regista ainda o verbo *mascavar*, que define como separar o *açúcar branco* do *somenos* e do *mascavado*, nos engenhos. (MORAIS SILVA II: 274). Figueiredo refere a forma *mascavo* como sinónimo de *mascavado*, não refinado, classificando-o como brasileirismo. (FIGUEIREDO II: 101). Conforme Fernández Ovies (1981: 72), *azúcar mascabado* é o açúcar de cana da segunda produção. Para Moreno Fraginals (1978: 154 e 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), *mascabado* é uma palavra de origem portuguesa que, inicialmente, significou o açúcar da ponta da forma, *açúcar cogucho* ou *cucurucho*, apresentando as variantes *mascabada*, *moscabada* ou *moscobada*, tendo, posteriormente, passado a designar o tipo de açúcar mal purgado com mel, de pior qualidade, comercialmente equivalente ao *azúcar quebrada* ou *azúcar morena* e ao *azúcar de cogucho* ou *azúcar prieto* ou *prieta*. Segundo López Lengo (1991: 9, 60 e 67), *mascabados* é sinónimo de *azúcar de terceras*, açúcar de terceira produção que contém uma grande quantidade de melaço, tendo ainda como sinónimos os termos *azúcar morena*, pela cor escura do mel que apresenta, e *terciada*, açúcar obtido do melaço que escorria das formas, depois de purgado o açúcar com barro, por isso também denominado *açúcar de mel de terra* ou *açúcar em bruto*, com a variante *moscabado* (por influência de *moscado*). Segundo Nelson Barbalho (1984: 21 e 271), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *açúcar*

*mascavado batido* é o tipo de açúcar feito com o mel escorrido do fundo das formas do *açúcar macho*, enquanto o *açúcar mascavado macho* é o tipo de açúcar resultante do *pé das formas* do *branco batido*, dos chamados *cabuchos*, o qual é menos purgado. Assim, *mascavado* é o açúcar não purificado nem refinado, do fundo das formas, também chamado *mascavo*, *preto* ou *bruto*, sendo que *mascavar* é separar o açúcar de qualidade inferior, de cor escura, do açúcar branco do pão de açúcar. Ao termo complexo *açúcar mascavado* associam-se adjectivos qualificativos que especificam as suas diferentes qualidades: feito de cana ou de mel, novo ou velho, etc. Em Valência registámos o termo *rossos*, que, segundo Barceló e Labarta (1990: 234), designa o açúcar obtido do quarto final da forma ou *cogús* do pão de açúcar de uma cozedura, depois de purgado. Segundo Pérez Vidal (1973: 152), *rossos*, em vez de *sucres rossos*, denomina o açúcar de inferior qualidade, tal como, fora de Valência, o tipo de açúcar semelhante se designa *mascabados* por *açúcares mascabados*. Este autor informa ainda que, em Valência, existia a denominação *açúcar roxo*, designando a espuma e sujidade do açúcar, sendo o termo *ros* atribuído ao açúcar provavelmente pela sua cor.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Mazcabado* a.1504: «setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (COSTA/PEREIRA 1985: 40). / VAR.: *Açuquar mazcabado* a.1520: «vall ao todo este açuquar mazcabado que remderom os quymtos destas quatro comarquas» (COSTA/PEREIRA 1985: 60); / *Açuquer mazcabado* a.1522: «despesa do açuquer mazcabado» (COSTA/PEREIRA 1985: 105); / *Açuquer mazcabado velhos* a.1523: «cento e honze arrobas daçuquer mazcabado velhos detras da ilha» (COSTA/PEREIRA 1985: 107); / *Açuqueres mazcabados velhos* a.1524: «sete caixas e huu caixam daçuqueres mazcabados velhos» (COSTA/PEREIRA 1985: 136); / *Mazcabado velho* a.1524: «duas caixas de mazcabado velho» (COSTA/PEREIRA 1985: 130); / *Mazcabado de branco* a.1524: «tres caixas de mazcabado de branco em vinte e sete arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 141); / *Mazcabados de meles velhos* a.1524: «oyto arrobas de mazcabados de meles velhos» (COSTA/PEREIRA 1985: 135); / *Mazcabados de velhos de meles* a.1524: «tres caixas de mazcabados de velhos de meles em vinte e sete arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 138); / *Mazcabados de meles* a.1525: «escumas nouas a trezemtos e cymcoenta rs e rescumas nouas em duzemtos rs e os mazcabados de meles trezemtos e cymcoemta rs» (AN/TT CC II: 130-127); / *Mazcabados nouos* a.1525: «os meles novos a quatroçemtos cimcoenta rs e os mazcabados nouos a quatroçemtos rs» (AN/TT CC II: 130-127); / *Mazcabados velhos* a.1525: «Item ho bramquo velho a quynhentos e trimta rs e meles velhos a quatroçemtos e trimta rs e mazcabados velhos a trezemtos çimcoemta rs» (AN/TT CC II: 130-127); / *Mazcabado de canas* a.1526: «e de mazcabado de canas cento e oytemta e sete arobas e vynte e seis arrates» (AN/TT CC II: 42-133); / *Mascabado* a.1527: «que eles bem verdadeiramente lealldem todo açuquar que for pera lealldar mascabado he que nom for pera lealldar» (COSTA 1995: 158); / *Mazcabados* a.1530: «Jorge Gonçalluez do Funchal mazcabados 30 arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 32); /

Açuquer mazcauado a.1530: «paguou de quimto daçuquer mazcauado ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1985: 50); / *Açuquer mazcavado de canas* a.1534: «dez arrobas daçuquer mazcavado de canas de quinto» (COSTA/PEREIRA 1985: 262); / *Mascavado de melles* a.1534: «tres arrobas de mascavado de melles» (COSTA/PEREIRA 1985: 175); / *Acucre mazcabado de melles* a.1537: «a receita do acucre mazcabado de melles deste liuro dos quimtos» (COSTA/PEREIRA 1985: 175); / *Mascauado* a.1581: «branquo 431 arrobas, mascauado 200 arrobas e dous arrates» (RODRIGUES 1964: 244), 1587, etc.; / *Assucarez mazcavadoz* a.1649: «ficandome muitos assucarez mazcavadoz» (VIEIRA 1996: 112); / *Assuquar mascavado da terra* a.1649: «eide carregar algum mascavado da terra plo muito que de assuquar que compro» (VIEIRA 1996: 106); / *Mascavado* a.1649: «12 caixas de branco e de mascavado» (VIEIRA 1996: 83). / SIN.: *Açucar preto* a.1688: «5 arrobas de açucar preto» (SOUSA 1948: 52).

**Brasil**:

*Mascavado* séc.xvi: «Em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assucar branco, mascavado, mole e alto.» (CARDIM: 320), a.1618: «Todos estes açúcares pagam de direitos na alfândega de Lisboa, o branco e mascavado a 250 réis a arroba e os panelas a 150 réis a arroba» (BRANDÃO: 90), 1711: «e este assucar menos purgado he o que se chama mascavado.» (ANTONIL: 85). / VAR.: *Assucar mascavado* a.1711: «e no meyo da caixa assucar mascavado por branco como tem já acontecido» (ANTONIL: 93); / *Assucar mascavado macho* a.1711: «Custos de hua caixa de assucar mascavado macho de trinta e cinco arrobas.» (ANTONIL: 99); / *Assucar mascavado batido* a.1711: «Custos de hua caixa de assucar mascavado batido de trinta e cinco arrobas.» (ANTONIL: 99); / *Mascavado macho* a.1711: «E assim como ha mascavado macho, que he o pé das formas do branco macho, assim ha mascavado batido, que he o pé das formas do branco batido.» (ANTONIL: 92); / *Mascavado batido* a.1711: «O mel que cae das formas depois de lhes botarem barro, torna a cozer-se (...) e se faz delle assucar que chamão branco batido e dá tambem seu mascavado, que chamão mascavado batido.» (ANTONIL: 85).

**Sicília:**

*Zuccarorum de mistura xiruppata* a.1481: «zuccarorum de mistura xiruppata» (TRASSELLI 1982). / SIN.: *Zuccari de cucuchis de melle* séc.xv : «item furmas plenas zuccari de cucuchis de melle tristissimi» (CARACAUSI 1983: 406).

**Valência**:

*Rossos* a.1564: «y de la quarta parte que está junto a la punta e agujero del molde o vasso que esta parte nombran cogollo o cogús se hazen rossos.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

**Granada**:

*Mascavados* a.1621: «el beneficio de los dichos azúcares y sus procedidos que son segundas azúcares que llaman de guitas o terceras azúcares que llaman grutones quebrados e mascavados» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42). / VAR.: *Mascabados*

a.1680: «En estando blanco los pilones, se sacan de las formas y todas las mieles produzidas hasta entonces se buelben a quaxar de que se forman los açúcares de quebrados y mascabados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154), 1751, etc. / SIN.: *Azúcares morenos* a.1788: «los azúcares morenos ligosos y obscuros que se puedan remediar en la cocina los caldos en el fuego ni en las formas los maestros de blanqueo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 246).

**Canárias**:

*Mascabado* a.1509, 1511, 1520: «También refinará algún mascabado si se presenta ocasión» (PÉREZ VIDAL 1991: 229). / VAR.: *Azúcar mascabado* a.1512: «Sobre el fraude que se hace de la fruta de confites, en echarles de azúcar mascabado y de escumas.» (PÉREZ VIDAL 1991: 229).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Assucar mascavado* a.1885: «a taxa única que d'antes pagava o assucar mascavado occasionou nas alfandegas difficuldades, injustiças e contestações» (CANAVIAL: 11).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Açúcar mascavado*. / SIN.: *Açúcar com mel*

---- **MOÍDO**: DEF.: Açúcar triturado. CR.: Termo que apenas ocorre na documentação madeirense em fins do século XIX. ET.: Forma composta pelo nome *açúcar* com o adjectivo qualificativo *moído*, part. pass. do verbo *moer*. COM. CR.: Tipo de açúcar moderno resultante da nova tecnologia açucareira.

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Assucar moido* a.1885: «Pois se o assucar moido (sucre pilé) e todos os assucares em pó, limpos, claros, crystallisados (...) tivessem pago os direitos que lhes impõe a lei» (CANAVIAL: 56), 1896: «o assucar refinado ou clarificado, amorpho, moido ou crystallisado» (*Diplomas*: 226).

---- **NOVO**: DEF.: Açúcar de produção recente, por oposição ao *açúcar velho* de produção antiga. CR.: Termo documentado, na ilha da Madeira, em inícios do séc. XVI. ET.: Este termo é formado pelo nome *açúcar* com o adjectivo qualificativo *novo*. COM. CR.: Termo da antiga manufactura açucareira que determina o valor do açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Acucares nouos* a.1525: «E dacucares nouos deste presemte anno (...) mjll e seiscemtas cymcoenta e noue arobas e trimta e huu arates dacucare bramquo» (AN/TT CC II). / VAR.: *Açuquares nouos* a.1587: «açuquares nouos da nouidade deste ano de 1587» (RODRIGUES 1964: 262).

---- **NÚMERO DOIS**: DEF.: Açúcar feito com o mel extraído do primeiro jacto da centrífuga no fabrico do açúcar de primeira. CR.: Termo que apenas registámos na documentação oral da Madeira. ET.: Forma composta pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo *número dois*. COM. CR.: Este termo denomina um tipo de

açúcar produzido na Madeira, no Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Açúcar número dois*

---- **QUEBRADO**: DEF.: Açúcar mal purgado que se parte facilmente. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, em inícios do século XVI, sendo certamente anterior, e só no século XVII em Granada. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* e pelo adjectivo qualificativo *quebrado* (part. pass. do verbo *quebrar*). COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1971: 262), *quebrado* é o pão de açúcar partido em pedaços devido à sua defeituosa elaboração. Termo usado no plural, sobretudo na expressão *azúcar de quebrados*, com que se designa o açúcar imperfeito. Por extensão, denomina-se *quebrados* os pedaços resultantes da quebra do pão de açúcar, que se quebrava naturalmente ou de propósito pelos lealdadores, quando mal purgado. *Azúcar de quebrados* passou a *azúcar quebrada* ou *quebrado* e, como este era moreno, a denominação *azúcar quebrado* passou a designar todo o açúcar moreno mascavado, mesmo se não procedesse de pães quebrados. Segundo Moreno Fraginals (1978: 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), o *azúcar quebrada* ou *quebrados* corresponde à zona intermédia do pão, entre o branco e a ponta. Manuel Martín acrescenta que a designação *azúcares quebrados* é motivada pelas gretas que se abrem no pão, devido à sua deficiente cristalização; por extensão, também se aplicou este termo a qualquer tipo de açúcar mal cristalizado de cor morena. Segundo Fernández Ovies (1981: 73), o termo *azúcar de quebrados* explica-se por não se ter consolidado a cristalização do pão de açúcar mal purgado que se parte. REM.: V. AÇÚCAR DE CARA QUEBRADA e AÇÚCAR DE REFUGO.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquares quebrados* a.1501: «mandamos que os açuquares quebrados sejam loguo pessados» (MELO 1972-1990, III: 412).
**Granada**:
*Açúcares de quebrados* a.1680: «En estando blanco los pilones, se sacan de las formas y todas las mieles produzidas hasta entonces se buelben a quaxar de que se forman los açúcares de quebrados y mascabados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154). / VAR.: *Açúcares quebrados* a.1682: «los dichos açúcares y de las mieles que de ellos resultan no se pudo quajar el segundo genero de açúcares que llaman quebrados y mascabados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164); / *Quebrados* a.1707: «se a de bender por todos los cosecheros el arroba de açúcar principal y quebrados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 180), 1751: «pagase 9 reales y lo mismo las conservas que entrassen fuera del reyno, excepto que de cada arroba de açúcar de pilón, de guitas y quebrados, que se fabrica en el reyno de Granada se pagasse 7 reales» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 38).
**Canárias**:
*Açúcar quebrado* a.1531: «Otrosy que nyngund mercador ny outra persona sea osado

de comprar açúcar quebrado ny escamas ny ceras de nyngund oficial del engeno ny almocrebes ny de nyngund trabajador» (MORALES PADRÓN 1974: 150).

---- **RECLÓ**: DEF.: Açúcar que não chega ao ponto de cristalização. CR.: Termo que apenas registámos na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* com o nome ou adjectivo *recló*, forma de origem obscura. COM. CR.: Apenas encontrámos uma designação para este estado do açúcar na ilha de Santiago.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Açúcar recló*

---- **REDONDO**: DEF.: Açúcar do segundo quarto do pão de açúcar, menos branco do que o açúcar da cara da forma. CR.: Termo que apenas registámos no Brasil, em inícios do século XVIII, sendo certamente anterior. ET.: Termo complexo composto pelo nome *açúcar* e pelo adjectivo *redondo*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 24), baseado nas informações de Antonil, o termo *açúcar redondo* denomina o tipo de açúcar branco de segunda qualidade, do segundo quarto da forma, intermediário entre o *branco macho* e o *mascavado*. Segundo Barceló e Labarta (1990: 232), em Valência, o termo *sucre aixaropat* designa este tipo de açúcar, obtido do segundo quarto do pão de açúcar de uma cozedura purgado, acrescentando que Escolano parece referir-se a esta variedade de açúcar com o nome *xarope*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Assucar redondo* a.1711: «Do branco ha fino, ha redondo e ha baixo (...) O assucar redondo he algum tanto menos alvo, e menos fechado e tal he comummente o da segunda parte da forma.» (ANTONIL: 91).

---- **REFINADO**: DEF.: Açúcar de várias cozeduras e purgas com menos impurezas, mais branco, puro e fino, de melhor cristalização (maiores cristais). CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, no século XV, e depois nas Canárias, em inícios do século XVI. ET.: Termo complexo formado pelo nome *açúcar* com o adjectivo *refinado*, part. pass. do verbo *refinar*. COM. CR.: Segundo Moreno Fraginals (1978: 153 e 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), o *açúcar refino* ou *refinado* é o submetido ao processo de refinação nas refinarias. Moreno Fraginals indica que o termo *refino*, em Cuba, foi o mais frequente como substantivo. Na Madeira não registámos a forma, que já ocorre em Canárias, *refino* por *refinado*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Rrefinado* a.1469: «que o lavrador lhe dese rrefinado» (MELO 1972-1990, I: 48). / VAR.: Açuquer refinado a.1470, 1504: «oyto arrouas daçuquer refinado» (MELO 1972-1990, I: 53); «vinte arrobas daçuquer refinado que custou duas arrobas de huua cozedura cada huua arroba do dito refinado» (COSTA/PEREIRA 1985: 31); / *Refinado* a.1485: «nõ carregue melles nem açuquares de panella pera fora que seja todo refinado aho menos de huua cozedura» (MELO 1972-1990, I: 152), 1504, etc.; /

*Refinado de duas cozeduras* a.1496: «açuquar de panella seja refinado de duas cozeduras» (MELO 1972-1990, III: 351); / *Açuquar refinado* a.1499: «carregar ho açuquar refinado» (MELO 1972-1990, III: 383); / *Açuquer refinado de huua cozedura* a.1504: «vinte arrobas daçuquer refinado que custou duas arrobas de huua cozedura cada huua arroba do dito refinado» (COSTA/PEREIRA 1985: 31); / *Açuquer refinado fino* a.1504: «vinte arrobas daçuquer refinado fino» (COSTA/PEREIRA 1985: 39); / *Acuqre refinado de pães pequenos* a.1509: «ij arobas dacuqre refinado de pães pequenos» (COSTA/PEREIRA 1985: 210); / *Açuquer rafinado* a.1517: «duas arrobas e noue arrates daçuquer rafinado» (COSTA/PEREIRA 1985: 93); / *Açuquer rafinado de paes pequenos* a.1517: «duas arrobas e noue arrates daçuquer rafinado de paes pequenos» (COSTA/PEREIRA 1985: 93); / *Refinado de meles* a.1523: «hu caixão de refinado de meles em tres arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 96).

**Canár**ias:

*Refinado* a.1511: «la mitad del azúcar blanco y de las espumas con la cuarta parte del refinado» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 320); *Refinados* a.1520: «recibir y tener azúcares blancos, refinados, escumas y reescumas, mieles y remieles» (MARTINEZ GALINDO 1988: 162), 1522: «todos los azúcares, mieles y remieles, escumas y rescumas, panelas, refinados que en la hacienda se hicieren» (LOBO 1979: 93), 1524, 1531, etc. / VAR.: *Azúcar refinado* a.1524: «las pagara en tanto azúcar refinado» (LOBO 1979: 637), 1525: «todas las mieles, paneles y azúcar refinado» (MARTINEZ GALINDO 1988: 654), «20 libras de azúcar refinado blanco lealdado» (MARTINEZ GALINDO 1988: 654); / *Açúcar refinado* a.1531: «e que todo esta açúcar refinado que de lo suso dicho se fiziere se parta» (MORALES PADRÓN 1974: 147). / SIN.: *Refino* a.1513: «la cuarta parte del azúcar fino y la tercera del refino» (AZNAR VALLEJO 1981: 202).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Assucar refinado* a.1885: «O assucar refinado com mais de 96 por cento de saccharosa, conforme a base adoptada pela convenção de 8 de novembro de 1864» (CANAVIAL: 10), 1896: «O assucar clarificado e o assucar refinado, quer amorpho, quer crystallisado» (Diplomas: 225).

---- **ROSADO**: DEF.: Açúcar misturado com pétalas ou com água de rosas. CR.: Termo cuja primeira atestação registámos, em Valência, no século XIII. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* e pelo adjectivo *rosado*, forma derivada de *rosa*, do lat. *rosatu-*. COM. CR.: Açúcar que se mistura, depois de derretido, com folhas de rosas, fervendo com elas até certo ponto. (D.VIEIRA I: 138-139). Apenas registámos a designação deste tipo de açúcar em Valência e na Madeira.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Asucre rozado* a.1536: «despemdeo por Afomso Annes pyloto desqumas feyta em asucre rozado vymta cymquo arates» (COSTA/PEREIRA 1985: 123).

Valência:
*Zuccarum rosatum* a.1280: «zuccarum rosatum» (PÉREZ VIDAL 1973: 110).

---- **SOMENOS**: DEF.: Açúcar mal purgado e mal cristalizado da terceira ou penúltima parte do pão de açúcar, ou seja, açúcar de inferior qualidade e valor do que o *branco*, mas superior ao *mascavado*. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, no século XV. Na Sicília e em Valência, nos séculos XV e XVI, encontrámos outros termos para designar o mesmo conceito. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *somenos* como adjectivo, na língua portuguesa, ocorre no século XV. Trata-se de uma forma genérica que sofre terminologização na Madeira, onde adquire uma acepção açucareira, sendo um *madeirismo*. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *somenos* é um termo formado de *só* e *menos*. Segundo Corominas, *mestura* (de *mixtura*) é uma forma derivada de *mixtus*, part. de *miscere*, mesclar ou misturar, e *escuallats*, do lat. *squalidus*, áspero, tosco, sujo ou descuidado. Segundo Barceló e Labarta, o termo *escuallats* procede directamente do italiano *squagllato*, dissolvido ou fundido. O termo siciliano que designa esta qualidade de açúcar é *misturi*, do italiano *mistura* ou *mestura*, do lat. *mixtura-*, forma deriv. de mistu- ou *mixtu-*, part. pass. do verbo *miscere*, misturar elementos de diferentes qualidades. (DELI III: 763). Segundo Pérez Vidal, em Valência, *mesturasses* do catalão *mestura*, mescla. COM. CR.: O termo *somenos*, associado a açúcar, parece ser um *madeirismo* para designar o tipo de açúcar mal purgado de inferior valor. Corominas não regista esta forma e Machado, seguido por Cunha, apenas refere o adjectivo *somenos* e não o termo *açúcar somenos*. Também Aurélio regista somente a forma *somenos* como adjectivo e não refere a ocorrência do termo associado ao nome *açúcar*, para designar uma variedade deste produto. Segundo Pérez Vidal, em Valência, *mesturasses* designa o terceiro quarto do pão de açúcar a partir da base, ou seja, a mistura de açúcar bom e inferior com restos de mel, a par do termo *escuallats*, açúcar não cristalizado. A terceira parte do pão de açúcar podia dar *mesturasses* ou *escuallats*, açúcar moreno com mel, húmido e não cristalizado. Para fazer *mesturasses* era necessário dissolvê-lo e voltar a cristalizá-lo. (PÉREZ VIDAL 1973: 148 e 151). Barceló e Labarta informam-nos que a forma valenciana *escuallats* designa o terceiro quarto do pão de açúcar, designação motivada pelo facto de este açúcar conter restos de mel e ser pouco consistente. Quanto ao termo *mesturasses*, também designa o açúcar obtido do terceiro quarto do pão de açúcar de uma cozedura, depois de purgado, referindo que, na documentação aragonesa, ocorre a forma *çucre de mesturas*. (BARCELÓ/LABARTA 1990: 83). Segundo Nelson Barbalho (1984: 21, 16 e 360), *açúcar somenos* é o tipo de açúcar meio embranquecido, de coloração escura ou morena, de inferior qualidade, também designado *açúcar baixo* ou *açúcar inferior*, sendo um tipo de *açúcar macho* de qualidade inferior ao *fino* e ao *redondo*, ou seja, da penúltima parte do pão de açúcar, assim denominado por ser menos branco. O autor acrescenta que o *açúcar baixo* também era designado *açúcar mascavado macho* ou *açúcar bruto*. Segundo Manuel Martín (1992: 172), o *açúcar infe-*

*rior* é de baixa qualidade, por oposição ao *açúcar superior.*
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Somenos* a.1469: «e pello outro mays somenos das duas os alujdradores lhe darã preço» (MELO 1972-1990, I: 48), 1550: «que o laurador ou dono do açuqar ou outra pesoa algua tire o bõ e meta outro somenos» (MELO 1972-1990, V: 120), 1885: «os refinadores e não creio que elles empreguem em regra na sua industria com vantagem assucares mais baixos do que os somenos.» (CANAVIAL: 58). / SIN.: *Açuquares bayxos* a.1469: «e muytos pobres lavram os açuquares bayxos em tamtas maneyras de conseruas» (MELO 1972-1990, I: 48). / VAR.: *Assuqures baixos* a.1470: «falaram sobre os assuques (sic) que por serem alguus baixos nom queriam tomar e determjnaram que quem tomar o assuque» (COSTA 1995: 35); / *Acuquer baixo e roym* a.1514: «quorenta arrobas dacuquer baixo e roym as quaes recebeo por os alyaldadores os alyaldarem» (COSTA/PEREIRA 1985: 240); / *Acuquer baixo somemos mazcabado* a.1514: «xxb arrobas de acuquer baixo somenos mazcabado» (COSTA/PEREIRA 1985: 229); / *Acuquer baixo de quarto mazcabado* a.1514: «dez arrobas dacuquer baixo de quarto mazcabado» (COSTA/PEREIRA 1985: 229).
**Brasil**:
*Somenos* a.1618: «quando se sabe aproveitar este açúcar, costuma a ser um muito bom e outro somenos e algum sumamente mau, segundo os mestres que o fazem são bons ou ruins.» (BRANDÃO: 100). / SIN.: *Assucar baixo* a.1711: «O assucar baixo he ainda menos alvo e quasi trigueiro na cor e ainda que seja bem fechado e forte, comtudo por ter menos alvura chama-se baixo ou inferior.» (ANTONIL: 91-92).
**Sicília**:
*Zuccari musture* a.1452 : «zuccari musture forme grosse 100» (ASP). / VAR.: Czuccari di misturi a.1584 : «Item czuccari di misturi di lo detto anno 84» (REBORA 1968: 94); / *Mesturi* a.1584: «Item carratelli doi di meli primo di mesturi di lo anno 83» (REBORA 1968: 96); / *Misture* a.1584: «que czuccara et alie misture existentia et existentie in ditto trappeto» (REBORA 1968: 94); / *Musturi* a.1650: «per li musturi si pagano a ragione di once 6 lo 100» (REBORA 1968: 98).
**Valência**:
*Mesturasses* a.1564: «e de la outra parte tercera se hazen mesturasses y escuallats» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190). / SIN.: *Escuallats* a.1564: «e de la outra parte tercera se hazen mesturasses y escuallats» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).
**Canárias**:
*Açúcares malos* a.1507: «los açúcares (...) malos que se quiebren» (SERRA RÁFOLS 1949: 173). / VAR.: *Azúcar mala* a.1509: «no saque el dicho azúcar mala de la isla» (SERRA RÁFOLS 1949: 33).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Assucar somenos* a.1885: «As quatro denominações dos assucares: superior, branco, somenos, mascavado» (CANAVIAL: 60).

---- **VELHO**: DEF.: Açúcar de produção antiga, por oposição ao *açúcar novo* de produção recente. CR.: Termo atestado na documentação madeirense em inícios do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *açúcar* e pelo adjectivo qualificativo *velho*. COM. CR.: Termo da antiga manufactura açucareira, utilizado para indicar o estado do açúcar, que apenas registámos na ilha da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Açuquer velho dos varejos* a.1510: «e eram daçuquer velho dos varejos do ano doyto» (COSTA/PEREIRA 1985: 15). / VAR.: *Acuquer velho* a.1514: «cemto e vymte arrobas dacuquer velho do djcto anno de xij» (COSTA/PEREIRA 1985: 240); / *Açuquer velho* a.1524: «Riij arrobas daçuquer velho e seis arrobas de nouo» (COSTA/PEREIRA 1985: 130); *Açuqueres velhos* a.1504: «çinquo cadeados pera portas homde estauam os açuqueres velhos emcaixados» (COSTA/PEREIRA 1985: 45); / *Açucares velhos* a.1525: «as ditas arobas asy daçucares velhos como nouos» (AN/TT CC II).

**CABEÇA DO** ----: DEF.: Unidade de venda do açúcar nas caixas. CR.: Termo atestado na ilha da Madeira já no século XV. ET.: Termo composto pelo nome *cabeça* seguido pelo complemento determinativo nominal introduzido por preposição *do açúcar*. COM. CR.: O termo madeirense parece ter passado para o Brasil, onde sofre uma ligeira alteração de forma e significado.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Cabeças do açuquar* a.1469: «dar pollas cabeças do açuquar aquinetos rrs» (MELO 1972-1990, I: 48).
**Brasil**:
*Assucar por cabeças* a.1711: «Comprar o assucar por cabeças, quer dizer: comprar as caixas de assucar pelo numero das arrobas que tem na marca, com meya arroba menos de quebra.» (ANTONIL: 35).

**CARA DO** ----: DEF.: A primeira parte ou base do pão de açúcar, que corresponde ao açúcar mais branco. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *caras*, forma elíptica do termo *caras do açúcar*, na ilha da Madeira, no século XV. O termo *azúcar de caretas* surge em Valência, no século XVII, e as formas *cara* e *cara do açúcar* ocorrem no Brasil, no século XVIII. Segundo Machado, a primeira atestação da forma genérica *cara* data do séc. XV, datação que Cunha antecipa para o séc. XIII, sem acepção açucareira. Segundo Corominas, o termo *cara*, com a forma derivada *careta*, está atestado no séc. XV. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *cara* provém do gr. *kára*, atr. do lat. tard. *cara*. Segundo Corominas, *cara* é um termo de origem incerta. COM. CR.: O termo *cara de açúcar*, com a forma *cara* associada a *açúcar* para denominar a primeira parte do pão de açúcar, seria provavelmente já uma forma mediterrânica, como parece demonstrar a sua ocorrência em Valência, onde registámos o termo *azúcar de caretas*, termo composto por *azúcar* com o complemento nominal introduzido por preposição *de caretas*, forma derivada de *cara* com o sufixo *–eta*, sendo um termo

de origem antropomórfica. Conforme nos diz Moreno Fraginals (1978: 120), *cara* é a superfície visível do pão de açúcar na forma, que corresponde à base. Segundo Nelson Barbalho (1984: 113), *cara de açúcar* é a primeira parte superior e mais alva do pão de açúcar. REM.: V. AÇÚCAR DE CARA FECHADA e AÇÚCAR DE CARA QUEBRADA.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Caras* a.1466: «do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras» (MELO 1972-1990, I: 27), 1471: «e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rriffinar o açuquar de panella» (COSTA 1995: 5), 1507, 1514, etc.
**Brasil:**
*Cara* a.1711: «nomes que significão varias repartiçoens de assucar, a saber, caixa, fecho, pão, cara, lasca, torrão e migalhas» (ANTONIL: 88); *Caras* a.1711: «encaixar e mandar pilar o assucar com a divisão do branco macho, do batido e mascavado: fazer as caras e os fechos, quando assim lho encomendarem os donos do assucar» (ANTONIL: 22). / VAR.: *Cara do assucar* a.1711: «e logo com a palma da mão direita mexem levemente ao barro de sorte que com os dedos não cheguem a bulir na cara do assucar.» (ANTONIL: 84); / *Caras de assucar* a.1711: «Se quizerem fazer caras de assucar para mimos, o caixeiro cortara aqui mesmo cõ hum facão a primeira parte do pão» (ANTONIL: 87).
**Valência**:
*Azúcar de caretas* a.1666: «una caxa de piloncillos de azúcar de caretas» (PÉREZ VIDAL 1973: 92).
Nota: Embora tenham surgido novos tipos de açúcar com a nova tecnologia açucareira, no Brasil e na América espanhola, onde ainda existe produção artesanal de açúcar, conservam-se as variedades primitivas ou manufactureiras. Assim, no Brasil, o açúcar integral não purgado e coalhado em formas de madeira é, hoje, denominado *rapadura* e, na América espanhola, os termos *papelón* ou *panela* denominam o mesmo açúcar escuro sem extracção do mel. Malaret define *papelón* como pão de açúcar sem refinar, do português *papelão*. (MALARET 1946: 621). Santamaria indica que *papelón*, na América meridional, é a meladura coalhada numa forma cónica, diferenciando-se do açúcar porque é escuro, conservando o mel. (SANTAMARIA II: 405).

**AÇÚCAR** (2) s. m.
DEF.: Cana-de-açúcar destinada a ser transformada em açúcar. CR.: Termo registado na ilha da Madeira, no século XVI. ET.: A mesma que *açúcar* (1). COM. CR.: Termo simples que designa o principal produto da manufactura açucareira e, por extensão semântica, a cana-de-açúcar, sua matéria-prima. Embora não tenhamos documentado este uso fora da área portuguesa, nomeadamente no Mediterrâneo, é provável que já existisse nessa região açucareira.
Documentação Histórica - **Açores**:
*Açuquere* a.1588: «Também dá esta terra açuquere.» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209).

**Cabo Verde**:
*Açucares* a.1509: «Esta ylha da todas as fruitas de Portugal que se nella prantam figos uvas melões açucares e todas outras fruitas ha per todo ho anno.» (COSTA 1997: 158); *Açucar* a.1540: «dous tamques de pedra e call com todas suas leuadas outrosy de pedra e call com que regam mujtos canaueaees da dita fazemda, que sam daçucar, de que laura o dito emgenho.» (BRÁSIO 1953, MMA II: 330). / VAR.: *Açuquares* a.1582: «As nouidades desta ylha são açuquares e alegodão e gados de toda sorte» (BRÁSIO 1953, MMA III: 100); / *Açúcar* a.1590: «A ilha de Santiago da muito açúcar e fazem-se nela muito boas conservas, ainda que nada disto chega ao da ilha da Madeira.» (FRUTUOSO, livro I: 180).

**DERIVADOS:**
**AÇUCARAL** v. CANAVIAL DE AÇÚCAR.

**AÇÚCAR AMORFO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR AREADO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR BATIDO** v. AÇÚCAR DE MEL.

**AÇÚCAR BAIXO** v. AÇÚCAR SOMENOS.

**AÇÚCAR BOM** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR BRANCO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR BRUTO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR CANDI** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR CATIVO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR CLARIFICADO** v. AÇÚCAR LIMPO.

**AÇÚCAR CRISTALIZADO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DA TERRA** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE CANA** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE CARA FECHADA** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE CARA QUEBRADA** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE DUAS COZEDURAS** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE ESCUMAS** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE MEL** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE MELAÇO** v. AÇÚCAR DE MEL.

**AÇÚCAR DE NATA** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE PANELA** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE PRIMEIRA** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE REFUGO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE RESCUMAS** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE RETAME** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DE UMA COZEDURA** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR DO PRINCIPAL** v. AÇÚCAR (1).

**AÇUCAREIRO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR EM PÓ** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR LIMPO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR MACHO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR MASCAVADO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR MOÍDO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR NOVO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR NÚMERO DOIS** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR PRETO** v. AÇÚCAR MASCAVADO.

**AÇÚCAR PURGADO** v. AÇÚCAR LIMPO.

**AÇÚCAR QUEBRADO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR RECLÓ** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR REDONDO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR REFINADO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR ROSADO** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR SOMENOS** v. AÇÚCAR (1).

**AÇÚCAR VELHO** v. AÇÚCAR (1).

**ÁGUA FÉRREA** s. f.
DEF.: Água doce da lavagem dos restos de mel e de açúcar do tacho. CR.: Termo que apenas registámos na documentação oral de Cabo Verde, mais precisamente na ilha de Santiago. ET.: Termo composto pelo nome *água* e pela forma *férrea*, de origem obscura, talvez de *ferro* pelo facto do tacho ser de cobre ou de ferro. COM. CR.: Apenas nesta região encontrámos uma designação para este conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Água ferrea.* / VAR.: *Água fera;* / *água esfera;* / *água feras*

**ÁGUA PÉ** s. f.
DEF.: Última aguardente mais fraca que sai do alambique. CR.: Termo que apenas registámos na documentação oral contemporânea. ET.: Termo composto pelo nome *água* associado ao nome *pé*. COM. CR.: Este termo ocorre nas ilhas da Madeira e Santiago, enquanto em Santo Antão surgem os termos *rapé* e *rabo de alambique.*
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Água-pé*
**Santiago**:
*Água-pé.* / SIN.: *Rapé;* / *grogue brando*
**S. Antão**:
*Rapé.* / SIN.: *Rabo de alambique*

**AGUARDENTE DE CANA** s. f.
DEF.: Bebida alcoólica obtida através de fermentação e destilação do sumo da cana ou

do melaço no alambique. CR.: A primeira atestação do termo *aguardente*, na ilha da Madeira, data do século XVII, sem complemento de especificação determinativo da sua origem, podendo ser feita de vinho, do sumo da cana ou do melaço de cana. Segundo Machado, seguido por Cunha, *grogue* é uma forma atestada, na língua portuguesa, no séc. XIX, em 1890 (segundo informação de Morais Silva). ET.: O termo *aguardente* resulta da composição por aglutinação do nome *água* com o adjectivo *ardente*, do latim *acqua ardens*, e ocorre com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *de cana*. O termo *grogue*, segundo Machado, seguido por Cunha, provém do ingl. *grog*. COM. CR. : O termo *aguardente* é genérico e designa destilados de diferentes plantas, enquanto o termo complexo *aguardente de cana* se refere ao destilado da cana-de-açúcar. A destilação da aguardente de cana parece ter surgido primeiramente no Brasil e só depois na Madeira, a partir de meados do séc. XIX, sendo a primeira aguardente, nesta ilha, feita a partir do vinho. Antonil, em 1711, refere a aguardente feita a partir do mel ou melaço de cana e não directamente do sumo da cana. No Brasil, desenvolve-se o fabrico da aguardente, juntamente com o do açúcar, sendo usada como moeda corrente para comprar escravos em África. O termo *cachaça* que, inicialmente, designa a primeira espuma não aproveitada da fervura do sumo da cana nas caldeiras, passa a designar a aguardente. A aguardente referida na documentação contemporânea da Madeira é designada *aguardente de cana*, distinguindo-se da aguardente de inferior qualidade feita de melaço, importada do Brasil e denominada *cachaça*. Relativamente ao termo *grogue*, Cunha define-o como bebida alcoólica misturada com água, açúcar e casca de limão, tal como Figueiredo, confundindo o *grogue* com a *ponche*. REM.: V. CACHAÇA (1).

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Agoardente* a.1649: «remetendolhos em agoardente a essa bahia» (VIEIRA 1996: 120).

**Brasil**:

*Agua ardente* a.1711: «Outros porém o tornão a cozer ou o vendem para isso aos que fazem delle assucar branco batido ou estillão agua ardente.» (ANTONIL: 83).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Aguardente* a.1814: «canadas de mel: várias quantidades, divididas pelos quarteis, assim como 15 galões de aguardente.» (Doces: 75), 1863: «Estabelecimento em que se distilla a aguardente de qualquer especie» (Decreto: 549), 1865: «Qual a media da produção de cada almude de garapa em aguardente, ou em assucar, e mel.» (Ofício), 1885, 1910, 1915, etc. / VAR.: *Aguardente de cana* a.1863: «As industrias da Madeira, excepto a do fabrico da aguardente de canna, hoje sofrivelmente desenvolvido, podem considerar-se como ensaios e tentativas mais ou menos felizes.» (*Estatística*: 3), 1865: «almude de garapa em aguardente ou em açúcar e mel» (*Ofício do Governador*), 1873: «nove engenhos movidos a agua e algum pela força de bois, os engenhos fazem aguardente de cana, que é consumida quasi toda no paiz, e as fabricas manipulam assucar» (Azevedo: 697), 1909, 1961, etc.; / *Aguardente de canna de assucar* a.1903: «rateio de aguardente de canna de assucar» (*Diplomas*: 235).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Aguardente*
**Santiago e S. Antão**:
*Grogue.* / VAR.: *Grogu;* / *grogue de cana;* / *grogue de açúcre.* / SIN.: *Aguardente.*

**DERIVADOS**:
**AGUARDENTEIRO**: DEF.: Fabricante de aguardente. Cr.: Termo atestado na documentação madeirense no século XVII. ET.: Forma derivada de *aguardente* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: Termo genérico, uma vez que tanto pode designar os fabricantes de aguardente de vinho como os de cana.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Aguardenteiros* a.1652: «fazendo en grandes deligencias pela agoardente por todos os aguardenteiros» (VIEIRA 1996: 224).

**COMPOSTOS**:
**AGUARDENTE FORTE**: DEF.: A primeira aguardente muito forte que sai do alambique. CR.: Termo que apenas registámos na documentação oral contemporânea. ET.: Termo composto pela forma *aguardente* associada ao adjectivo qualificativo *forte*. COM. CR.: Na ilha da Madeira, registámos os termos *aguardente forte* e *primeira aguardente*, enquanto em Cabo Verde, encontrámos os termos *cabeça de grogue, cabeça do garrafão* e *cabeçada*. Segundo López Lengo (1991: 17), *cabezas* é a primeira aguardente de cana resultante da destilação do melaço, sendo um termo atribuído a este conceito por metáfora do nascimento de uma pessoa, em que primeiro, geralmente, surge a cabeça.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Aguardente forte.* / SIN.: *Primeira aguardente*
**Santiago**:
*Cabeça di grogue*
**S. Antão**:
*Cabeça de grogue.* / SIN.: *Cabeça do garrafão;* / *cabeçada.*

---- **REFINADA**: DEF.: Aguardente redestilada. CR.: Termo registado apenas na documentação oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *aguardente* e pelo adjectivo *refinada*, part. pass. do verbo *refinar*. COM. CR.: Este tipo de aguardente é produzido apenas nas fábricas, pelo que não ocorre na produção artesanal de Cabo Verde.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Aguardente refinada*

---- **VELHA**: DEF.: Aguardente com muitos anos envelhecida em pipas de madeira. CR.: Termo apenas documentado na Madeira no século XX. ET.: Termo composto pelo nome *aguardente* e pelo adjectivo qualificativo *velha*. COM. CR.: Termo que designa uma

qualidade de aguardente, tendo em conta a sua idade.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Aguardente velha* a.1961: «roubaram-lhe uma pipa de aguardente velha.» (GOUVEIA: 67).

**GRAU DA AGUARDENTE**: DEF.: Quantidade de álcool contida na aguardente. CR.: Termo registado apenas na documentação oral contemporânea. ET.: Termo composto pelo nome *grau* seguido pelo complemento nominal determinativo introduzido por preposição *da aguardente*. COM. CR.: O termo madeirense *grau da aguardente* corresponde aos termos caboverdianos *grau de grogue* e *ponto di grogue* ou *peso de grogue*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Graduação da aguardente.* / SIN.: *Grau da aguardente*
**Santiago**:
*Ponto di grogue.* / SIN.: *Grau de grogue*
**S. Antão**:
*Peso de grogue.* / SIN.: *Graduação de grogue; / grau de grogue.*

**AGUARDENTE FORTE** v. AGUARDENTE DE CANA.

**AGUARDENTE REFINADA** v. AGUARDENTE DE CANA.

**AGUARDENTE VELHA** v. AGUARDENTE DE CANA.

**AGUARDENTEIRO** v. AGUARDENTE DE CANA

**AJUDABANQUEIRO** v. CONTRABANQUEIRO.

**ALÇAPREMA** s. f.
DEF.: Engenhoca manual, ou seja, moinho movido a força humana, em que se espremia a cana-de-açúcar num lagar. CR.: Segundo Machado, a primeira atestação do termo *alçaprema* ocorre no séc. XV: «carregando contra o chãao, por que ficava em maneira de alçaprema», sem relação com a produção açucareira. Lorenzo antecipa a sua datação para o séc. XIV. ET.: Segundo Machado, forma composta de *alça* do verbo *alçar* (levantar, do lat. **altiare*, de *altus*) e de *prema*, de *premir* (do ant. *premar*, do lat. *premere*, apertar). Lorenzo (1968) regista a forma *alçaprema*, de *alçapremer*, com a forma *premer*. Segundo Corominas, *alçaprem* provém de *alçar* e *premer*, alavanca. (DECLC I: 231-233). COM. CR.: O termo *alçaprema*, na documentação primitiva da Madeira, parece designar a tecnologia primitiva e rudimentar anterior e mais simples do que o *trapiche* e do que o *engenho de água* de fazer açúcar, pois, num documento datado de 1468, o Infante D. Fernando diferencia as três tecnologias de extracção

do sumo da cana: *alçapremas, trapichas de bestas* e *engenhos daugua de fazer açuquar* e, num documento de 1477, refere-se um engenho de fazer açúcar que seja de mó ou de alçaprema ou de outra arte (provavelmente de *eixos*), sendo movido a água. Infelizmente, não temos nenhuma informação nem descrição que nos permita definir melhor a tecnologia da *alçaprema*. Na documentação consultada, apenas encontrámos o termo *alçaprema* na Madeira, com o significado primitivo de moinho manual de espremer a cana-de-açúcar, o que nos leva a colocar a hipótese de ser um termo desenvolvido na ilha. O desaparecimento desta tecnologia primitiva teria conduzido à perda do significado original do termo, que adquiriu novos significados. Segundo Bluteau, seguido pelo *Dicionário da Academia*, Morais Silva, Domingos Vieira, Figueiredo e Caldas Aulete, *alçaprema* é sinónimo de alavanca para levantar pesos e ferro para arrancar dentes. (Bluteau I: 228, *Acad.* 197, Morais Silva I: 576 e D.Vieira I: 280). Alcover e Moll também registam a forma *alsaprem*, com a variante *alçaprem*, correspondente à forma cast. *alzaprima*, com o significado de alavanca. (Alcover e Moll I: 531). O termo *fuso* surge, em Bluteau, como fuso do lagar para designar o pau comprido com roscas ou pau torneado como parafuso, através do qual sobe e desce a cabeça da vara com que se pisa a uva, parecendo corresponder ao termo greco-latino *torcularius*. (BLUTEAU IV: 242). Segundo Nelson Barbalho (1984: 33), *alçaprema* é um tipo de moinho manual de cana-de-açúcar muito antigo, que era utilizado primitivamente na ilha da Madeira, muito antes da descoberta do Brasil. Segundo Alberto Vieira (1996: 175), na Madeira, o termo *alçaprema* é sinónimo de *almanjara*, denominando os lagares manuais usados para espremer o bagaço da cana-de-açúcar. No entanto, é difícil definir se a *alçaprema* era uma espécie de prensa. V. PRENSA.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Alçaprema* a.1462: «pagar ao snñor ymfamte meu padre que deos aja de cada huua alçaprema por mês huua arroba e meya» (MELO 1972-1990, I: 25); *Alçapremas* a.1462, 1468, 1477: «ho terço do açuquar que nas ditas alçapremas em uosas casas fazees» (MELO 1972-1990, I: 25); «das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (MELO 1972-1990, I: 44); «faça hum enjenho de fazer açúcar que seja de moo ou d'alçapremas ou doutra arte (...) o qual enjenho sera d'augoa com sua casa e casa de caldeiras» (VIEIRA 2000: 13). / VAR.: *Alça premas* a.1466: «e que do açuquar que aque hos ditos lagares nom podesem abastar pera seu lavramemto e o seu dono laurase em alça premas o dito snñor ouuese ho terço» (MELO 1972-1990, I: 27).

Nota: Um carpinteiro açoreano citado por Almeida Langhans, em *Ofícios antigos subsistentes nas ilhas dos Açores. Graciosa*, refere o termo *alçaprema* como alavanca, afirmando que esta surgiu «do engenho dos aparelhos para moer a cana do açúcar para fazer o açúcar, primitivos, nos lagares dos engenhos de açúcar. Eram as *alçapremas* que usavam as gentes para fazer o açúcar. Tanto aqui, quando ao princípio se começou a fazer, como na Madeira. Tinham então uns aparelhos pequenos de alavanca que

chamavam as *alçapremas*. É isso, para espremer a cana. Uma coisa de origem árabe que nos veio do Algarve. *Alçaprema*, tudo isso veio do Algarve, do continente.»[290].

**ÁLCOOL DE CANA** s. m.
DEF.: Produto resultante da destilação do sumo da cana fermentado com grau de alcoolemia superior ao da aguardente. CR.: Termo atestado apenas na documentação contemporânea da Madeira no século XX. Segundo Machado, seguido por Cunha, trata-se de um termo moderno importado, atestado no séc. XVII, com a forma *alcohol*. ET.: Termo formado pelo nome *álcool* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de cana*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *álcool* provém do ár. *al-kuhul*, pelo francês *alcool*, que se deve ao latim dos alquimistas. COM. CR.: No século XX, na Madeira, desenvolve-se a produção de álcool e de aguardente de cana.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Alcool de canna* a.1909: «Impede que o alcool de canna madeirense e de seus derivados seja vendido a terceiros para desdobramento, salvo quando não haja à venda aguardente de canna» (*Regimen saccharino*: 269). / VAR.: *Alcool* a.1915: «um ou mais apparelhos de distilação para produzirem alcool ou rhum» (*Questão Hinton*: 61).

**ALEALDADOR** v. LEALDADOR.

**ALEALDAMENTO** v. LEALDAMENTO.

**ALEALDAR** v. LEALDAR.

**ALEALDEIRO** v. LEALDADOR DO AÇÚCAR.

**ALHOFE(S) DO GROGUE** s. m.
DEF.: Bolhas de espuma formadas no grogue, indicando maior ou menor graduação de álcool. CR.: Termo atestado apenas na documentação oral contemporânea de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *alhofe*, de origem obscura, com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *do grogue*. COM. CR.: Este termo ocorre na ilha de Santo Antão com as variantes *eslhafe* e *ilhós*, enquanto em Santiago o mesmo conceito é denominado *escuma* ou *espuma*.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Escuma*. / VAR.: *Espuma*

**S. Antão**:
*Alhofe(s) do grogue*. / VAR.: *Ilhó(s)*; / *Eslhafe(s)*.

[290] Almeida Langhans (1988), *Oficios antigos subsistentes nos ilhas dos Açores*. Graciosa, vol. II, Angra do Heroísmo, Secretaria Regional de Educação e Cultura, p. 115.

**ANDAIMO(S) DE SINOS** s. m.
DEF.: Conjunto de tábuas onde se colocam os sinos e as formas de açúcar a purgar. CR.: O termo *andaimos de sinos* ocorre, na Madeira, no século XVI. Segundo Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, do nome genérico *andaimo* ocorre no século XIII, com a forma *andamho* e, no século XIV, com a forma *andaymo*. ET.: Segundo Bluteau, *andaime* provém do cast. *andamio*, assim chamado porque andam sobre ele, sendo feito de tábuas. (Bluteau I: 366). Segundo o *Dicionário da Academia*, seguido por Domingos Vieira, *andaime* ou *andaimo* procede do ár. *addeame*, armação de madeira, tábuas assentes sobre barrotes. (D.Vieira I: 409). De acordo com Dozy, seguido por Machado, *andaime* ou *andaimo* provém do ár. *ad-da'âim*, pilar, coluna ou vigas. (Dozy 1869: 190). COM. CR.: Na Madeira registámos o termo *andaimos de sinos*, enquanto no Brasil encontrámos a forma *andainas das formas*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Andaimos de sinos* a.1535: «Mais 2 andaimos de sinos de seis taboas cada andaimo com suas correntes de pao» (*Testamento Teixeira*).
**Brasil**:
*Andainas* a.1628: «uns tachos grandes em que se põem em ponto de assucar e se deita em formas de barro no tendal, donde as levam à casa de purgar, que é mui grande. E postas em andainas lhes lançam um bolo de barro batido na bocca e depois daquelle outro, com que o assucar se purga e faz alvissimo.» (SALVADOR: 421), 1711: «Repartem-se as andainas por quarteis de taboas abertas em redondo sobre pilares de tijolo, altos da terra sete palmos e leva cada taboa dez destas aberturas, para receber outras tantas formas» (ANTONIL: 77). / VAR.: *Andainas das formas* a.1711: «e o primeiro espaço da casa de purgar, capaz de trezentas caixas, antes de chegar às andainas das formas, serve da caixaria» (ANTONIL: 78).

**ARMAZÉM DA GARAPA** s. m.
DEF.: Local onde o sumo da cana fermenta. CR.: Apenas registámos este termo na documentação contemporânea da Madeira e oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto, formado pelo nome de origem árabe *armazém* com o complemento determinativo nominal introduzido por preposição *da garapa*. COM. CR.: O termo *armazém da garapa* surge a par da forma *armazém do engenho*, como sinónimos parciais. Em Cabo Verde, registámos as formas *almanzém di grogue* e *armazém de aguardente* em Santiago, enquanto em Santo Antão, encontrámos as formas *casa de calda* e *barraca* para designar o mesmo conceito.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Armazéns da garapa* a.1975: «os armazéns da garapa a abarrotarem de ponchos com os arcos comidos da ferrugem.» (GOUVEIA: 44). / VAR.: *Armazéns* a.1961: «Os armazéns da Fonte e da Pedra Funda quase vazios. Conservavam-se os toneis de bocas abertas.» (GOUVEIA: 66); / i a.1961: «o armazém do engenho da Pedra Funda.» (GOUVEIA: 125).

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Almanzém di grogue.* / VAR.: *Armazém de aguardente.*
**S. Antão**:
*Casa (de fermentação) de calda.* / SIN.: *Barraca.*

**ARRECADAÇÃO DO AÇÚCAR** s. f.
DEF.: Cobrança dos impostos do açúcar. CR.: Termo atestado na Madeira, em inícios do século XVI, sendo certamente anterior. ET.: Este termo é composto pela forma derivada de *arrecadar* com o sufixo *–ção* e o complemento determinativo nominal introduzido por preposição *do açúcar*. COM. CR.: Apresentamos os termos *recadaçam dos açuqueres, arrecadaçam do quinto* e *arrecadaçam dos direitos* como variantes, dado que se trata da arrecadação dos direitos do açúcar, que era a quinta parte da produção.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Recadaçam dos açuqueres* a.1504: «Ytem pagou o dicto recebedor a Feducho de Lamaroto froremtim da recadaçam dos açuqueres do dicto senhor na comarqua da Ribeira Braua» (COSTA/PEREIRA 1985: 27). / VAR.: *Rrecadaçam* a.1505: «na rrecadaçam dos Rau/Macedo 1962 pareçe nos que era bem que hos ditos quartos do açuquar soomemte se arrecadasem nas pilleyras por os emgenhos por que esta çerto que hy nemguem ade pagar mays que ho quarto dereytamente do que ouuer e pello dito modo nos foy feyto hum lamço nelles rrecadamdo se na dita pilleyra.» (RODRIGUES 1964: 139); Recadaçõees a.1507: «suas recadaçõees da sayda do dito açuquar» (MELO 1972-1990, IV: 496); / *Arrecadasão dos açuquares* a.1550: «prouizão e rregimento que se há de ter na arrecadasão dos açuquares» (MELO 1972-1990, V: 119); / *Rrecadaçã* a.1550: «na rrecadaçã dos ditos açuqares» (MELO 1972-1990, V: 119); / *Arrecadaçam do quinto* a.1515: «quamto aho modo darrecadaçam do quinto dos dictos açucares» (RODRIGUES 1964: 156); / *Arrecadaçam dos direitos* a.1562: «arrecadaçam dos direitos dos açucares» (RODRIGUES 1964: 183).

# B

**BALCÃO DE MASCAVAR** s. m.
DEF.: Local onde o açúcar era retirado das formas e partido. CR.: Termo registado apenas no Brasil em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *balcão* com o complemento de especificação *de mascavar*, que indica a função daquele. COM. CR.: Nas outras regiões açucareiras, não encontrámos um termo para denominar este conceito. Segundo Nelson Barbalho (1984: 59), *balcão de mascavar* é a armação de madeira na qual se mascava o açúcar na casa de purgar, separando o açúcar melhor do inferior.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Balcão de mascavar* a.1711: «No balcão de mascavar assistem duas negras das mais experimentadas que chamão mãys do balcão e com outras o mascavão e apartão o inferior do melhor» (ANTONIL: 79).

**BALCÃO DE SECAR** v. PILHEIRA.

**BANQUEIRO** v. CONTRAMESTRE.

**BATEDEIRA** v. BATER.

**BATER** v.
DEF.: Agitar o mel concentrado na tacha até atingir o ponto de cristalização. CR.: Não registámos este termo associado à produção açucareira na Madeira, mas em Granada e no Brasil, o que nos leva a supor que também existiria na Madeira. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste termo data do séc. XIV, sem acepção açucareira. ET.: Segundo Corominas, *bater* provém do lat. vg. *battuere*, e segundo Machado, seguido por Cunha, *bater* procede do lat. **battere*, de *battuere*. COM. CR.: Segundo Moreno Fraginals (1978: 111), *bater* é mexer e agitar a massa cozida do açúcar para provocar a cristalização rápida por arrefecimento.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Bater* a.1711: «quarta tacha, que chamão tacha de bater, aonde se mexe com hua batedeira, que he semelhante à escumadeira, mas com seu beiço, e sem furos, e bate-se, para se não queimar» (ANTONIL: 71).
**Granada**:
*Bater* a.1680: «con unas que llaman espatulas de madera van a dos manos batiendo e incorporando el açúcar hasta que queda llena la forma» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Bate(r) cobre.* / VAR.: *Bate(r) çúcre.*

**S. Antão**:
*Bater açúcre.* / SIN.: *Batedura.*

**DERIVADOS:**
BATEDEIRA (1): DEF.: Instrumento utilizado para bater o açúcar na tacha, antes deste passar para as formas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo nas Canárias, com a forma *batidera*, em inícios do século XVI. ET.: Forma derivada de bater com o sufixo *-(d)eira, -dora* ou *-dor*. COM. CR.: Em Valência, encontrámos a forma *batidor*, em Granada *batidera*, com a variante *vatidera* (confusão de *v* por *b*), e nas Canárias *batidera*, com a variante *batidora*. Segundo Pérez Vidal (1971: 230), batidera é um instrumento de cobre parecido com uma *espumadeira*, distinguindo-se por não ter furos, que serve para bater o xarope, já condensado nas últimas tachas, para que não se queime.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Batedeira* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira, 1 batedeira» (Testamento Teixeira).
**Brasil**:
*Batedeira* a.1711: «quarta tacha, que chamão tacha de bater, aonde se mexe com hua batedeira, que he semelhante à escumadeira, mas com seu beiço, e sem furos, e bate-se, para se não queimar» (ANTONIL: 71); *Batedeiras* a.1711: «Das escumadeiras mais pequenas, batedeiras e passadeiras, picadeiras e vasculhos usão os tacheiros» (ANTONIL: 66).
**Valência**:
*Batidor* a.1766: «i en teniendo el devido punto, se saca i se vacia en un gran caldero, i com una espátula o batidor se va meneando hasta que tenga punto de azúcar, lo cual se conoce, viendo que se cuaja.» (PÉREZ VIDAL 1973: 74).
**Granada**:
*Vatidera de xarope* a.1641: «Una vatidera de xarope nueva.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139). / VAR.: *Vatidera de melar* a.1641: «Otra vatidera de melar usada y sana.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Vatideras de tachas* a.1641: «Dos vatideras de tachas usadas y sanas.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Batideras de cobre* a.1775: «Siete batideras de cobre, un remillón pequeño y otro grande» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217).
**Canárias**:
*Batidera* a.1511: «8 remillones, 1 batidera» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 284); *Batideras* a.1525: «dos peroles, cuatro tachas, dos batideras y otras vasijas menudas de cobre.» (PÉREZ VIDAL 1991: 233). / VAR.: *Batidora* a.1520: «1 batidora y 1 reminol de cobre» (LOBO 1979: 84).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Batedor.* / VAR.: *Escumadeira.*

**S. Antão**:
*Pau (batedor).* / VAR.: *Batedor; / Batedeira.*
**BATEDEIRA** (2): DEF.: Recipiente em que se bate o açúcar. CR.: Com este significado, apenas registámos este termo no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Forma derivada de *bater* com o sufixo *–deira*. COM. CR.: O termo *batedeira*, que inicialmente designa apenas o pau ou colher de bater o açúcar, por extensão, denomina também o recipiente em que se bate.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Batedeira* a.1711: «Nas tachas ha melado que quer mayor cozimento e ha outro de menor: hum logo se condensa na batedeira, outro mais de vagar.» (ANTONIL: 18).

**BICA DA GARAPA** v. GARAPA.

**BICHO DA CANA** s. m.
DEF.: Doença da cana-de-açúcar. CR.: Registámos o termo *bicho* para designar este conceito, na Madeira, em inícios do século XVI. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *bicho*, com a forma *bischo*, ocorre no séc. XIV, e *bicho*, no séc. XV. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome genérico *gusano* data do século XIII. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *bicho* procede, provavelmente do lat. *bistiu-* (do lat. cl. *bestia*). Em Granada e nas Canárias, *gusano* (do lat. *cossus*) é o nome de pequenos animais invertebrados. (DRAE: 635). Segundo Corominas, *gusano* é um termo de origem incerta, provavelmente do lat. *cossus*, que parece ser uma palavra de origem pré-romana. Na documentação oral de Cabo Verde, registámos ainda os termos *mangra*, segundo Machado, do lat. pop. **mancha* e, segundo Cunha, do cast. *mangla* (do lat. macula), e *ferruge*, segundo Machado, seguido por Cunha, do lat. *ferrugine*. COM. CR.: Além da doença denominada *bicho da cana*, que em Cabo Verde também é designada *lagarta*, nesta região ocorrem ainda as doenças da cana-de-açúcar referenciadas como *mangra* e *ferruge*. Em Granada e nas Canárias, o termo *gusano*, segundo López Lengo (1991: 45), denomina a principal doença das canas doces.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Bicho* a.1509: «dar remedio pera se aveer de matar o bicho que amda nas canas desa ylha» (MELO 1972-1990, IV: 527).
**Açores**:
*Bicho* a.1588: «entrou o bicho nas canas» (FRUTUOSO livro IV, II: 210). / VAR.: Bicho das canas a.1588: «se fez outro engenho (...) o qual também moeu mas também cessou e se desfez por causa do bicho das canas.» (FRUTUOSO livro IV, II: 210).
**Granada**:
*Gusano* a.1687: «El año de 85 dió gusano en las cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 66).

**Canárias**:
*Gusano* a.1531: «sy el dicho dueño las vendiere por vicio de las cañas porque no son para moler porque tienen gusano o por outro vicio» (MORALES PADRÓN 1974: 117); Gusanos a.1509: «sacar fuera del cañaveral las cañas que tuvieren gusanos» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 46).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Bicho* a.1855: «evitar que o bicho se introduza entre a palha até que um mez e meio antes da colheita se tire toda a folha e capa da cana que se reputa capaz de moer, para que ella assim esfolhada possa acabar de amadurecer.» (VASCONCELLOS: 12), 1961, etc. / VAR.: *Bicho da cana* a.1975: «um ano em que o bicho da cana fez grandes estragos nos plantios» (GOUVEIA: 45).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Bicho da cana*
**Santiago**:
*Mangra.* / SIN.: *Bicho de cana.* / VAR.: *Bitchu di cana.*
**S. Antão**:
*Lagarta.* / SIN.: *Mancha;* / *Ferruge.*

**BONDADE DO AÇÚCAR** s. f.
DEF.: A qualidade do açúcar produzido no engenho. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, associado ao açúcar, na Madeira em inícios do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *bondade* data do séc. XIV. Cunha antecipa a primeira atestação deste termo para o séc. XIII. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *bondade* provém do lat. *bonitate* (de *bonus*, bom) designando a qualidade do que é bom. (REW 106 e D. Vieira I: 796). Segundo Corominas, *bondad* é uma forma derivada do lat. *bonus*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na Madeira e em Granada.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Bomdade* a.1501: «fazemdo se o açuquar na perfeyçam e bomdade que deue» (MELO 1972-1990, III: 409). / VAR.: *Bomdade do açuquar* a.1505: «Carta del rey noso senhor que mamdou a esta ylha sobre a bomdade do açuquar» (RODRIGUES 1964: 136), 1515: «quamdo as caxas nam forem abertas nam se podera saber a bomdade do açucare» (RODRIGUES 1964: 158).
**Granada**:
*Bondad de açúcar* a.1637: «la cantidad de formas y bondad de açúcar que da el trapiche y los inxenios biexos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 133).

# C

**CABEÇA DO AÇÚCAR** v. AÇÚCAR (1).

**CABEÇA DO TRAPICHE** v. TRAPICHE.

**CACHAÇA** (1) s. f.
DEF.: Primeira espuma não aproveitada da fervura do sumo da cana nas caldeiras. CR.: A primeira atestação do termo *cachaça* ocorre no Brasil. Na documentação madeirense consultada, a primeira atestação deste termo surge em 1836, denominando a aguardente importada do Brasil. Machado apresenta a primeira datação do nome *cachaça* na língua portuguesa no século XIII, com a acepção de pescoço. O termo *cachaça*, com a acepção de aguardente de cana-de-açúcar, de acordo com Cunha, data de 1711. ET.: Segundo Machado, o termo *cachaça* é uma forma derivada de *cacho*, enquanto para Aurélio e Cunha este termo é de origem controversa. Segundo Corominas, a forma castelhana *cachaza* é, provavelmente, um portuguesismo, sendo uma forma derivada de *cacha* (pescoço do veado). Segundo López Lengo, o termo *cachaza* deriva de *cacho*, pedaço pequeno, do lat. *capulus* (de *capere*, colher). Este termo parece ser uma forma derivada de *cacho* com o sufixo depreciativo *–aça*, que indica substância residual, como *bagaço* de *baga*. No entanto, segundo Rômulo de Almeida[291], na origem do termo *cachaça* estaria a palavra *cagaça* e não uma forma derivada de *cacho*. COM. CR.: Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira e Figueiredo, no Brasil, o termo *cachaça* designa a escuma grossa que, na primeira fervura, se tira do sumo das canas na caldeira, onde se limpa para passar às tachas, e a aguardente do mel ou das borras do melaço. Na opinião de Aurélio, *cachaça* é um brasileirismo, que designa a aguardente obtida através da fermentação e destilação do mel ou borras do melaço, e, por extensão, qualquer bebida alcoólica, apresentando como segunda acepção, no Brasil, a espuma grossa que, na primeira fervura, se tira do sumo da cana na caldeira. Este autor refere, entre outros termos derivados de *cachaça*, a forma *cachaceira* com a acepção brasileira de lugar onde se apara e junta a cachaça, tirada das caldeiras de açúcar. Segundo Câmara Cascudo, a *cachaça* teria surgido, no Brasil, num engenho da capitania de São Vicente, entre 1532 e 1548, a partir do vinho de cana de açúcar ou *garapa azeda*, que fermentava ao relento em cochos de madeira para os animais e que os senhores de engenho passaram a servir aos escravos. Esta bebida era denominada *cagaça* e, depois de destilada, passou a designar-se *cachaça*. Assim, a palavra *cachaça*[292] ter-se-ia formado no Brasil, a partir do português, para designar a aguardente de cana de inferior qualidade, difundindo-se, nos países ibero-americanos, com a forma espanhola *cachaza*. Segundo

[291] Cf. Rômulo de Almeida, «História da cachaça: um cálice de história», www.cachaca.com.

[292] A *cachaça* torna-se moeda corrente para comprar escravos em África e, por isso, muitos engenhos passam a destilar os últimos resíduos da purga do açúcar para fabricar este produto. Hoje, no Brasil, o termo *cachaça* designa toda a aguardente que entra na composição da caipirinha.

Moreno Fraginals (1978: 116), em Cuba, o nome *cachaza* refere-se às impurezas do processo de clarificação ou defecação do sumo da cana; *cachazón* é o resíduo ou a segunda cachaça obtida no processo de clarificação da *cachaza; cachacera* é o tanque de *cachaza* e *cachacero* o escravo ou trabalhador cujo trabalho consiste em separar as *cachazas* com a espumadeira e deitá-las na *cachacera*. Segundo Fernandez Ovies (1981: 70), *cachaza* é um americanismo de origem portuguesa, que surge no Brasil, denominando a espuma ou impurezas do sumo da cana e, por extensão semântica, adquire o significado de aguardente de cana. Segundo Nelson Barbalho (1984: 87), *cachaça* é a espuma grossa tirada das caldeiras na primeira fervura do caldo de cana destinado à fabricação de açúcar e *cachaceira* é o depósito em que se apara e junta a *cachaça* retirada do caldo de cana das caldeiras. Segundo López Lengo (1991: 17-18), *cachaza* é a aguardente de melaço de cana ou a aguardente obtida das espumas e resíduos da clarificação do sumo da cana-de-açúcar, referindo que esta designação tem origem no significado primário do termo *cachaza* como espuma e impurezas que se formam na defecação ou purificação do sumo da cana de açúcar, sendo sinónimo de *ragua*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Cachaça* a.1711: «O fogo faz neste tempo o seu oficio e o caldo bota fora a primeira escuma a que chamam cachaça e esta por ser imundissima vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa» (ANTONIL: 67).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Cachaça* a.1836: «Registo da cópia da postura de 11 de Agosto de 1836 contra o uso da cachaça: Postura de onze de Agosto de mil oitocentos e trinta e seis, postura feita a vinte de Outubro de mil oitocentos e trinta e cinco, fazendo reviver o artigo decimo quarto da antiga postura de vinte e sete de Janeiro de mil setecentos oitenta e nove, impunha a pena de dez mil reis contra aqueles que vendessem a retalho a agoardente de canas, denominada cachaça.» (*Posturas* 1805-1839, fl. 8), «A importação de vasilhas de cachaça do Brasil é contra a saúde pública e o comércio do vinho» (*Carta*).

**DERIVADOS**:
**CACHACISTA**: DEF.: O indivíduo que defende a introdução da *cachaça* ou aguardente de cana do Brasil na Madeira. CR.: Este termo surge na Madeira, no século XIX, a par do termo *cachaça*. ET.: Forma derivada de *cachaça* com o sufixo *–ista*. COM. CR.: Termo que ocorre num contexto de contestação da importação de *cachaça* do Brasil, por ser negativo para a economia madeirense.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Cachacistas* a.1836: «Os cachacistas, assassinos da pátria, nada menos pretendem, com a introdução da cachaça, do que ferir-nos mortalmente em dois pontos de importância vital, o commercio do vinho e a saúde publica!» (Carta).

**COMPOSTOS**:
**CACHAÇA AZEDA**: DEF.: A primeira escuma das caldeiras fermentada, que era

aproveitada pelos escravos como bebida. CR.: Apenas registámos este termo no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *cachaça* com o adjectivo qualificativo *azeda*. COM. CR.: O termo *cachaça*, por extensão, passa a designar a aguardente de cana.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Cachaça azeda* a.1711: «já houve quem botou no caldo cachaça azeda em quantidade bastante (...) e comtudo coalhou muito bem a seu tempo.» (ANTONIL: 70).
Nota: Moraes refere o termo *descachaçar* para limpar ou escumar o sumo da cana nas caldeiras. Hoje, no Brasil, *cachaça* é sinónimo de aguardente.

**CACHAÇA** (2) s. f.
DEF.: Escuma da fermentação do sumo da cana para fazer aguardente. CR.: Termo registado apenas na documentação oral contemporânea. ET.: Termo com a mesma origem etimológica de *cachaça* (1). COM. CR.: O mesmo termo que designa a escuma do sumo da cana e a aguardente, por extensão, também denomina a espuma da fermentação do sumo da cana para fazer aguardente.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cachaça.* / SIN.: *Espuma da garapa.*
**Santiago e S. Antão**:
*Escuma*

**CACHAÇA** (3) s. f.
DEF.: Aguardente de inferior qualidade feita a partir da borra do tanque de fermentação. CR.: Termo que apenas registámos, com esta acepção, na documentação oral da Madeira. ET.: A mesma de *cachaça* (1) e (2). COM. CR.: Termo depreciativo que designa um tipo de aguardente de baixa qualidade.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cachaça.* / SIN.: *Camua.*

**CACHAÇA AZEDA** v. CACHAÇA (1).

**CAIXA DE AÇÚCAR** s. f.
DEF.: Embalagem de madeira dos produtos açucareiros para exportação, contendo trinta a trinta e cinco arrobas por caixa. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, no século XV. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *caixa* ocorre no século XIV, com a forma *qaixa*, e no século XV, com a forma *caixa*, sem acepção açucareira. Segundo Cunha, a primeira atestação do termo *caixa*, na língua portuguesa, surge no século XVI. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *caja*, com a forma antiga *caxa*, em português *caixa*, provém do cat. *caixa*, do lat. *capsa*, forma germânica do oc. *caissa*. COM. CR.: De acordo com Moreno Fraginals (1978: 116), *caja* é o depósito de madeira usado para

transportar o açúcar purgado.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Caxas daçucar* a.1472: «que levõ tres mjll caxas daçucar» (MELO 1972-1990, I: 64). / VAR.: *Cayxas* a.1494: «trinta arrouas daçuquar que forrom carregadas em cinquo cayxas» (RAU/MACEDO 1962: 88), 1514: «taboado e madeyra pera se fazer cayxas e emgenhos» (MELO 1972-1990, IV: 558), 1586, etc.; / *Caixa daçuquer* a.1499: «hua caixa daçuquer que teria seis arobas e meja» (Testamento Câmara: 22); / *Caixas daçuquer* a.1504: «Ytem pagou o dicto recebedor comjgo escpriuam a Joam Anes barqueiro por xb caixas daçuquer» (COSTA/PEREIRA 1985: 43), 1517: «vinte caixas daçuquer branco dos ditos quintos» (COSTA/PEREIRA 1989: 97), etc.; / *Caixas* a.1504: «trjnta e tres arrobas daçuquer bramco encajxadas em cemto e duas caixas» (COSTA/PEREIRA 1985: 26), 1581, etc.; / *Caixas de açucar* a.1506: «Tyll he huu pao que cheyra propriamente como lixo de homem e he tam gordo de que fazem tauoa de çinco palmos em largo e das tauoas deste pao fazem as caixas de açucar» (COSTA 1997: 142), 1590: «tanta soma de tavoado como se faz para caixas de açúcar que se fazem muitas» (FRUTUOSO livro II: 130); / *Caixas de retame* a.1509: «b caixas de retame do acuqre que lhe quebrou aquj dos quartos» (COSTA/PEREIRA 1989: 215), 1524, etc.; / *Caixas de açucare* a.1515: «tamtas caixas de açucare» (RODRIGUES 1964: 157); / *Caxas* a.1515: «as caxas que trazem e as estimaram» (RODRIGUES 1964: 158); / *Caixa de bramco* a.1523: «hua caixa de bramco em seis arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 95); / *Caixas dalfynjm* a.1523: «duas caixas dalfynjm e dezasseis barris de conserva» (COSTA/PEREIRA 1985: 97); / *Caixas de rapaduras* a.1523: «Diogo Pirez duas caixas de rapaduras em quatorze arrobas e nas ditas caixas duas arrobas de meles» (COSTA/PEREIRA 1985: 95); / *Caixa de meles* a.1523: «hua caixa de meles em nove arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 88); / *Caixa daçuqre* bramco a.1523: «hua caixa daçuqre bramco em seis arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 94); / *Caixas de mazcabados* a.1523: «quimze caixas de mazcabados em çemto trimta e duas arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 96); / *Caixa descumas* a.1523: «hua caixa descumas dos quimtos em sete arobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 98); / Cajxas a.1581: «reçebeo majs por frujttas e dizima de cajxas» (RODRIGUES 1964: 244); / *Cajxa de assuqar* a.1611: «despacharaa hua cajxa de assuqar do Brazyll e houtra da terra» (MELO 1972-1990, V: 140), 1621, etc.; / *Caixa de asuqre* a.1649: «precurar o pleito da caixa de asuqre de Luis do Jardim» (VIEIRA 1996: 100); / *Caixas de asuquar* a.1649: «2 caixas de asuquar carregadas» (VIEIRA 1996: 48); / *Cachas de asucar* a.1652: «duas cachas de asucar» (VIEIRA 1996: 240).
**Brasil**:
*Caixa de assucar* a.1711: «hua caixa de assucar de trinta e cinco arrobas» (ANTONIL: 97); *Caixas de assucar* a.1711: «assim se poderião mãdar nas caixas de assucar menos arrobas das que se apontão na marca e no meyo da caixa assucar mascavado por branco» (ANTONIL: 93). / VAR.: *Caixas de branco macho* a.1711: «hua caixa de assucar branco macho de trinta e cinco arrobas» (ANTONIL: 98); / *Caixas de branco*

*batido* a.1711: «1800 caixas de branco batido» (ANTONIL: 100); / *Caixas de mascavado macho* a.1711: «2600 caixas de mascavado macho» (ANTONIL: 100); / *Caixas de mascavado batido* a.1711: «1100 caixas de mascavado batido» (ANTONIL: 100); / *Caixa* a.1711: «nomes que significão varias repartiçoens de asucar, a saber, caixa, fecho, pão, cara» (ANTONIL: 88); *Caixas* a.1711: «E querendo fazer fechos ou caixas de encommenda, escolhera da parte do assucar que couber a quem as manda fazer o mais fino» (ANTONIL: 87).

**Valência**:

*Caxa* 1666: «una caxa de piloncillos de azúcar de caretas» (PÉREZ VIDAL 1973: 92). / VAR.: *Caxas de dulces* a.1666: «Doce caxas de dulces con seis ollas cada una» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**Canárias**:

*Caja grande de azucar* a.1489: «una caja grande de azucar» (AZNAR VALLEJO 1981: 31). / VAR.: Cajas a.1489: «tres cajas de conservas» (AZNAR VALLEJO 1981: 31), 1507, 1510, 1511, 1520, etc.; / *Caxas* a.1502: «ningunas caxas vazias, salvo las que llevaren dentro açucar» (SERRA RÁFOLS 1949: 48), 1507: «que no se fiziesen caxas para açúcar» (SERRA RÁFOLS 1949: 161), 1511, etc.; / *Cayas de azúcar* a.1503: «para cayas de azúcar que le fueron repartidas» (SERRA RÁFOLS 1978: 78); / *Caja de azúcar* a.1507: «recibirá en paga por cada caja de azúcar que llevare 125 mrs.» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 49), 1522, etc.; *Cajas de azúcar* a.1507: «para llevar 70 cajas de azúcar a la bahia de Cádiz» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 119), 1511, 1514, 1524, etc.; / *Caxas para açúcar* a.1514: «toxas de laurel y de otras maderas buenas y hazen dellas caxas para açúcar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1965: 82), 1532: «quinientas caxas para açúcar» (ROSA/MARRERO 1986: 355), etc.; / *Caxas de açúcar* a.1532: «quinientas caxas de açúcar de til e laurel» (ROSA/MARRERO 1986: 388). / SIN.: *Caxerias de açucar* a.1506: «cortan muchas toças para caxerias de açucar» (SERRA RÁFOLS 1949: 94). / VAR.: *Cajeria de azúcar* a. 1511: «para hacer cajeria de azúcar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 126).

**DERIVADOS**:

**CAIXÃO DE AÇÚCAR**: DEF.: Embalagem de madeira para exportação dos produtos açucareiros, maior do que a caixa. CR.: A primeira atestação deste termo, na Madeira, data de inícios do século XVI. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *caixão* data do século XVI. ET.: Forma derivada de *caixa* com o sufixo aumentativo *–ão*. Segundo Machado, *caixão* procede do fr. *caisson*. COM. CR.: O termo genérico *caixão* é especificado por um complemento determinativo que indica o produto açucareiro que transporta.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cajxões de fruyta* a.1509: «ij cajxões de fruyta e doze pães pequenos» (COSTA/PEREIRA 1989: 186). / VAR.: *Caixão de frujta* a.1523: «hu caixam de frujta descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 89); / *Caixão de rafinado* a.1523: «hu caixão de

rafinado em duas arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 94); / *Caixam de frujta* a.1523: «Joam Gonçaluez hu caixão de frujta» (COSTA/PEREIRA 1985: 89); / *Caixõees daçuqre bramco* a.1523: «seis caixas e seis caixõees daçuqre bramco» (COSTA/PEREIRA 1985: 88); / *Quaixoees descumas* a.1523: «hua caixa e tres quaixoees descumas em dez arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 91); / *Caixam de meles* a.1524: «Ytem a Diogo Vaaz oyto caixas e huu caixam de meles» (COSTA/PEREIRA 1985: 125); / *Caixoins de assuquar* a.1649: «alguns caixoins de assuquar do inicio de Janeiro.» (VIEIRA 1996: 106); / *Caixons de casca* a.1649: «50 caixons de casca que seran 30 arrobas» (VIEIRA 1996: 102); / *Caixons de marmelada* a.1649: «e caixons de marmelada branca o da marca B leva 2 arrobas» (VIEIRA 1996: 120); / *Caixan* a.1649: «hum caixan como tenho avisado avera limãozinho» (VIEIRA 1996: 97); / *Caixon* a.1651: «O caixon que leva 6 paens de asuqure dois deles que vão empapelados com papel branco» (VIEIRA 1996: 223); / *Caixões* a.1517: «7 caixões vazios e 32 barris vazios pera conservas» (AHP IV: 77); / *Caixão de limão* a.1650: «hum caixão de limão de casca» (VIEIRA 1996: 181).

**Brasil**:

*Caixão de açúcar* a.1618: «um caixão de açúcar basta para a sua despesa» (BRANDÃO: 37), 1711, etc.

**CAIXÃOZINHO**: DEF.: Caixão pequeno usado para exportar os produtos açucareiros. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira no século XVII. ET.: Forma derivada de *caixão* com o sufixo diminutivo *–zinho*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na Madeira, onde encontrámos uma grande variedade de contentores para exportar os produtos açucareiros.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Caixamzinho* a.1649: «hum caixamzinho que na sua caravella carreguey por conta de VM com huma arroba de casca seca» (VIEIRA 1996: 130).

**CAIXEIRO DO ENGENHO**: DEF.: Trabalhador ou artesão do engenho que fazia as caixas de madeira para exportação dos produtos açucareiros. CR.: A primeira atestação do termo *caixeiro* ocorre, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Forma derivada de *caixa* com o sufixo *–eiro* e o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *do engenho*. COM. CR.: Na Madeira e em Valência, registámos apenas o termo simples *caixeiro* e *caxero*, respectivamente, enquanto no Brasil encontrámos o termo complexo *caixeiro do engenho* e em Granada *maiordomo de caxa*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cayxeiro* a.1509: «Rodrigo Aluarez cayxeiro» (COSTA/PEREIRA 1989: 196). / VAR.: *Acaxejro* a.1537: «Amdre Gonçalluez acaxejro» (COSTA/PEREIRA 1989: 173); / *Caixeiro* a.1600: «João Gonçalves caixeiro» (VIEIRA 1993: 331).

**Brasil**:
*Caixeiro do engenho* a.1711: «Do balcão de secar vay o assucar em toldos ao pezo estando presente o caixeiro do engenho» (ANTONIL: 89). / VAR.: *Caixeiro* a.1711: «Preside ao balcão de mascavar e de secar e ao peso e ao encaixar do assucar o caixeiro» (ANTONIL: 79).
**Valência**:
*Caxero* a.1583: «Lopo, caxero» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 69); *Caxeros* a.1583: «Geroni e Pere Barberuz, caxeros» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 67).
**Granada**:
*Maiordomo de caxa* a.1682: «Antonio Pinto Jurado maiordomo de caxa del ynxenio de fabricar azucares» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60).

**CAIXEIRO DA CIDADE**: DEF.: Trabalhador do engenho, estabelecido numa cidade portuária, que recebe o açúcar encaixado para vendê-lo ou exportá-lo. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pela forma *caixeiro* com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *da cidade*. COM. CR.: O termo *caixeiro da cidade* apresenta a variante *caixeiro do trapiche*, sendo que os diferentes complementos de especificação remetem para a mesma função.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Caixeiro da cidade* a.1711: «O que aqui se dirá não pertence ao caixeiro da cidade porque este trata só de receber o assucar já encaixado, de o mandar ao trepiche, de o vender ou embarcar, conforme o senhor do engenho ordenar» (ANTONIL: 21). / VAR.: *Caixeiro do trapiche* a.1711: «E se o trapicheiro ou o caixeiro do trapiche vender por commissão do dono algum assucar, ganha hua pataca por cada caixa.» (ANTONIL: 94).

**ENCAIXAR**: DEF.: Embalar o açúcar em caixas de madeira para exportação. CR.: A primeira atestação deste termo, com esta acepção, ocorre, na Madeira em inícios do século XVI, datação coincidente com a apresentada por Machado, mas, de acordo com Cunha, o verbo *encaixar* surge, na língua portuguesa, no século XV. ET.: Segundo Machado, *encaixar* é uma forma derivada de *caixa* com o prefixo *en-* e o sufixo verbal *–ar*. COM. CR.: Na antiga manufactura açucareira, o açúcar era embalado em caixas de madeira para exportação. Segundo Nelson Barbalho (1984: 180), *encaixar* é colocar o açúcar numa caixa ou caixote.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Encaixar* a.1504: «duzemtas arrobas daçuquer bramco bom as quaees foram encaixadas e empapeladas» (COSTA/PEREIRA 1985: 31), 1523, etc. / VAR.: *Emcaixar* a.1505: «Vasco Fernamdez que teue cargo de emcaixar os dictos açuqueres» (COSTA/PEREIRA 1985: 77), 1652, etc.; / *Emcayxar* a.1507: «e se rrecadase o dito qujmto aa sayda dallfandegua de todo o açuquar que se fezer asy de canas como de melles como de quallquer outra cousa emcayxado e empapellado» (RODRIGUES 1964: 141); / *Encaxar* a.1517: «ao quall açuquer esteue ao peso e encaxar dele Joam Piriz

feitor dos rendeiros» (COSTA/PEREIRA 1989: 97).

**Brasil**:
Encaixar a.1711: «De varias castas de assucar, que separadamente se encaixão: marcas das caixas e sua conducção ao trapiche.» (ANTONIL: 91).
**Canárias**:
*Encaxen* a.1509: «que antes que se encaxen en los puertos ni embarquen en orrio ni en otra manera ninguna el lealdador los vea y lealde otra vez» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 36).

**ENCAIXADOR**: DEF.: Trabalhador encarregado de encaixar o açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Forma derivada de *encaixar* com o sufixo *–dor*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Encaixador* a.1504: «Gomçalo Martjnz encaixador» (COSTA/PEREIRA 1985: 41); *Encaixadores* a.1504: «depois ouue outros encaixadores diguo que lhe pagou trezemtas e novemta arrobas e mea daçuquer» (COSTA/PEREIRA 1985: 27).

**ENCAIXAMENTO DO AÇÚCAR**: DEF.: Operação de encaixar o açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Forma derivada de *encaixar* com o sufixo nominal *–mento* e com o complemento de especificação *do açúcar*. COM. CR.: Como podemos verificar, encontrámos este termo na Madeira e no Brasil. Segundo Nelson Barbalho (1984: 180), *encaixamento* era a secção do engenho nordestino onde se encaixava o açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Emcaixamemtos dos açuqueres* a.1504: «Despesa que se fez daçuquer no recolhimemto quebras e emcaixamemtos dos açuqueres» (COSTA/PEREIRA 1985: 27). / VAR.: *Encaixamento* a.1504: «o dicto anno emcarregou em yguall com o dicto Esteuam Paez do reçebimento e encaixamento de seus açuqueres» (COSTA/PEREIRA 1985: 26), 1523, etc.; / *Emcayxamemto* a.1515: «has lenhas taboado e madeyra que forom neçesareos pera fazimemto e emcayxamemto dos ditos açuquares» (MELO 1972-1990, IV: 575); / *Encaixamento do açuquere* a.1523: «Despesas que ho dito recebedor fez no desencaixamento e encaixamento do açuquere» (COSTA/PEREIRA 1985: 113); / *Emcajxamemtos dos asuquares* a.1586: «tauoadas pera cayxas e emcajxamemtos dos asuquares» (RODRIGUES 1964: 229); / *Emcayxamemtos dos açuquares* a.1586: «seus emgenhos e emcayxamemtos dos açuquares» (RODRIGUES 1964: 230); / *Emcajxamemto* a.1596: «engenhos de asuquar e emcajxamemto delles» (RODRIGUES 1964: 238).
**Brasil**:
*Encaixamento de açúcares* a.1618: «A quarta condição de gente é de homens que servem a outros por soldada que lhes dão, ocupando-se em encaixamento de açú-

cares» (BRANDÃO: 13). / VAR.: *Encaixamento do assucar* a.1711: «Do pezo, repartição e encaixamento do assucar.» (ANTONIL: 89).

**DESENCAIXAR**: DEF.: Retirar o açúcar das caixas. CR.: Forma atestada, na Madeira, no século XVI; porém Cunha apresenta a data de 1813. ET.: Forma derivada de *encaixar* com o prefixo de negação *des-*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Desencaixar* a.1523: «Item deu e pagou a Tome de Londres emcaixador que amdou a desencaixar e repapellar e encaixar» (COSTA/PEREIRA 1985: 113).

**DESENCAIXAMENTO**: DEF.: Operação de retirar o açúcar das caixas. CR.: Forma atestada na Madeira no século XVI. ET.: Forma derivada de *encaixamento* com o prefixo de negação *des-*. COM. CR.: Apenas registámos esta forma na Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Desencaixamento* a.1523: «Despesas que ho dito recebedor fez no desencaixamento e encaixamento do açuquere» (COSTA/PEREIRA 1985: 113).

**DESENCAIXADOR**: DEF.: Trabalhador que retirava o açúcar das caixas. CR.: Termo atestado na Madeira no século XVI. ET.: Forma derivada de *encaixador* com o prefixo de negação *des-*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Desencaixadores* a.1523: «omens desencaixadores e emcaixadores» (COSTA/PEREIRA 1985: 113).

**COMPOSTOS**:
**CARA DA CAIXA:** DEF.: Açúcar da parte superior da caixa. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *cara* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *da caixa*. COM. CR.: Apenas registámos este termo no Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Cara da caixa* a.1711: «E ainda que a derradeira porção do assucar que se chama cara da caixa he bem que seja do mais escolhido com tudo seria grande descredito do engenho (...) se no meyo se botassem batidos e na cara assucar mais fino» (ANTONIL: 90).

**CAIXÃO DE AÇÚCAR** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**CAIXEIRO DO ENGENHO** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**CAIXEIRO DA CIDADE** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**CALCANHA** s. m.

DEF.: Trabalhador da casa das caldeiras ou escrava que tirava as escumas do parol e deitava nas caldeiras. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, no século XVI; contudo Cunha apresenta a data de 1899. ET.: Segundo Aurélio, o nome *calcanha* provém de *calcar*, possivelmente com influência de *calcanhar*. COM. CR.: Registámos o termo *calcanha*, na Madeira e no Brasil, com o mesmo significado, embora no primeiro caso seja uma forma masculina e no segundo feminina. Segundo Figueiredo, Aurélio e Cunha, o termo *calcanha* é um brasileirismo do Nordeste, que denomina a mulher que varre os engenhos de açúcar. Contudo, estes autores desconhecem a ocorrência deste termo na documentação histórica madeirense. Também, segundo Nelson Barbalho (1984: 91), *calcanha* é a mulher que varre a casa das caldeiras e tira as segundas e terceiras escumas do sumo da cana.

Documentação Histórica - **Madeira:**

*Calcanha* a.1587: «e rompendosse a caldeira ou pondosse outra sera medida de novo e o calcanha ou mestre que fazer tarefa sem estas diligencias ou faltando cada hua dellas paguara cinco cruzados» (*Posturas*: 73).

**Brasil**:

*Calcanha* a.1711: «e dos tachos, cubos e bicas usa a calcanha para tirar a escuma do seu proprio parol e para tornalla a pôr na Caldeira.» (ANTONIL: 66).

**CALDEIRA** s. f.

DEF.: Recipiente grande de cobre usado para cozer o sumo da cana. CR.: Registámos as primeiras atestações do termo *caldeira*, associado à produção açucareira, na Sicília e em Valência, no século XV. Segundo Corominas, as primeiras atestações do nome genérico *caldeira*, na língua castelhana, ocorrem com as formas *caldera*, em 922, e *caldero*, em 1599. ET.: Segundo Corominas, *caldera* provém do lat. *caldaria*, forma derivada de *caldo*, do lat. vulg. *caldus* (do lat. cl. *calidus*), ant. adj. substituído pelo sinónimo *caliente*, em port. *quente*. COM. CR.: Na opinião de Dominguez Garcia (1999: 95), *caldera* é o termo genérico que denomina a vasilha de cobre usada nos engenhos açucareiros para a clarificação, condensação e cristalização do sumo da cana de açúcar. Bluteau, seguido por Morais Silva, refere a existência de várias caldeiras com diferentes funções nos engenhos de açúcar, nomeadamente a *caldeira de melar* e a *caldeira de coar*. (Bluteau I: 117). Segundo Moreno Fraginals (1978: 118 e 148), *caldera* era a vasilha de cobre onde se concentrava o sumo da cana, sendo sinónimo de *paila*, termo que, na antiga manufactura açucareira, denominava as vasilhas abertas de cobre ou de ferro, onde se evaporava e clarificava o sumo da cana, retirando as *cachazas*. Este autor refere que, em 1791, começam a introduzir-se as caldeiras de ferro, em que cada caldeira individual tinha um nome relacionado com a função que realizava. A primeira denominava-se *paila de recibo* ou *descachazadora*, a segunda *concentradora* ou *clarificadora* e a última *meladora*. Salientamos o facto de, nas Canárias, ocorrer o termo *pailera pequeña*, forma derivada de *paila* para desig-

nar uma tacha, passando para a América com o significado de vasilha, não incluindo as *tachas*. Barceló e Labarta (1990: 232), na edição do texto valenciano de 1514, *Inventario del trapiche del Ráfol*, referem a existência de onze *calderas de cobre* para fazer o *llent*, duas para *eixaropat* e uma para *colar*. De acordo com Pérez Vidal (1971: 234), o termo *calderas* denomina as grandes vasilhas de cobre usadas para concentrar o sumo da cana, distinguindo-se das *calderillas* ou *tachas* para dar o ponto de açúcar que eram mais pequenas. Segundo Manuel Martín (1992: 170), o termo *caldera* designa as grandes vasilhas abertas em que se realizavam as operações de clarificação e concentração do sumo da cana-de-açúcar que, nas Antilhas, se chamavam *pailas*. Segundo López Lengo (1991: 73), em Cuba, *paila* é a caldeira defecadora do engenho de açúcar, referindo ser esta a definição apresentada pelo DRAE. Segundo Nelson Barbalho (1984: 92), a primeira caldeira era nomeada *caldeira de mear descumos* ou *caldeira do meio* e a segunda caldeira era designada *caldeira de melar*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Caldeira* a.1587: «O mestre ou caldeireiro nam tomara nem mandara tomar em cada caldeira mais que a medida certa e com ella cozera sob penna de mil rz» (*Posturas*: 73). / VAR.: *Caldeiras grandes* a.1780: «pagar toda a diminuição que tiver o dito cobre constante no rol, pelo preço que se vender o arratel nesta praça; e pelo preço que respeita às quatro caldeiras grandes, será obrigado a pagar em cada ano 10.000 réis de aluguer. (...) nem consentirá que nas ditas caldeiras se coza mais alguma cousa que os melaços e açúcares.» (Ribeiro 1992: 12).

**Açores**:

*Caldeira* a.1588: «uma fornalha com uma caldeira em cima, a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuqure.» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Cabo Verde:**

*Caldeiras* a.1612: «elles arrendadores serão obrigados a concertarem o engenho d'asuquar (...) e concerto que possa moer e de todos os dereitos a elles pertencentes asj de madeira, caldeiras e demais que for necessário» (*Corpo Documental*: 303).

**S. Tomé**:

*Caldeiras* a.1529: «me tem enviado hos oficiaes somente cimquo caldeiras pera gornjçam de hu so emgenho» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 513).

**Brasil**:

*Caldeiras* a.1618: «depois do açúcar limpo e melado nas caldeiras se passa a umas tachas» (BRANDÃO: 99), 1628: «Passada a canna por elles duas vezes, larga todo o sumo sem ter necessidade de gangorras, nem de outra cousa mais que cozer-se nas caldeiras, que são cinco em cada engenho, e leva cada uma duas pipas pouco mais ou menos de mel» (SALVADOR: 421), 1633, 1711, etc.; *Caldeira* a.1711: «As pombas para botar o caldo de hua caldeira para outra ou da caldeira para o parol» (ANTONIL: 66).

**Sicília**:
*Caldariis* a.1413: «ixiruppator ad ixiruppandum qualibet cocta totum laborem machinarum quatuor et ad faciendum ignem subtus caldariis ixiruppandi» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Caldarias* séc.xv: «Item caldarias quatuor de ere ad opus coquendi zuccari» (CARACAUSI 1983: 406); / *Caldareas* a.1573: «alia stivilia boves et animalia caldareas et quecumque alia bona existentia» (ASP); / *Caldare* a.1650: «e sono dette spese cioe per rami, caldare, arbasci» (REBORA 1968: 96).
**Valência**:
*Calderes* a.1435: «totes les calderes, rotlons, premses, lenya, arreus, hostilles, vexells e totes altres apendicies de la facció e confecció dels dits çucres e mels» (GARCIA OLIVER 1999: 184). / VAR.: *Calderas grandes* a.1564: «noventa y seys calderas grandes» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Calderas* a.1564: «En estas calderas e aparejos de los trapigs» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189), 1766, etc.; / *Calderos* a.1610: «Este çumo exprimido le lleuan despues a vnos calderos muy grandes assentados sobre vn inferno de hornos de fuego, y alli le cuezen y recuezen.» (PÉREZ VIDAL 1973: 70), 1766, etc.; *Caldero* a.1766: «se mete en las calderas del azúcar i con unas cacetas no agugereadas se va tomando i volviendo a echar el licor mui aprisa sin sacarle del caldero» (PÉREZ VIDAL 1973: 74).
**Granada**:
*Caldera* a.1557: «Eujenio Ruiz y dos peones y quitaron una caldera.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117), 1641: «dos chumaceras, eje, rueda y pino y ceños y todo lo que le pertenece con su pileta y canales hasta llegar a la cocina y limpia toda la mina hasta llegar a la acequia y caldera de ella» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141); *Calderas* a.1557: «Este dia por un cahiz de yeso para poner el tinajon y la ventana del banco y todas las puertas de palacios y quartos altos y repellar las calderas dentro en la cozina» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117), 1668: «y por subir dos calderas 3 rls.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 54), 1763: «El maestro de ynxenio que govierna el todo de la cocina toma conocimiento de los caldos desde que entran en el aljive y pasan a las calderas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 83), «los caldos desde que entran en el aljibe y pasa a las calderas, obserba la naturaleza de ellos, la supuración que nezezita en la primera decosión, la segunda en el melar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 203). / VAR.: *Calderas grandes* a.1645: «Juan Bautista de Ervas vezino de la ciudad de Granada en donde se fabricó y puesto en las calderas grandes y dandoles fuego en presencia del dicho contador» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147); / *Caldera patrona* a.1668: «por aviar la caldera patrona de dos peones y un maestro» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 53). / SIN.: *Rincón* a.1641: «Una caldera de xarope que llaman la del Rincón usada el suelo de metal y los paños de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Capitana* a.1641: «Un ruedo de otra caldera de xarope que llaman la capitana de cobre usado sin suelo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139), 1668, etc.
**Canárias**:
*Caldera grande* a.1511: «3 cajas, una caldera grande» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980:

285). / VAR.: *Caldera* a.1521: «por precio de 47 mrs. de esta moneda por cada caldera de las que desburgare en el dicho cañaveral» (MARTINEZ GALINDO 1988: 228), 1522: «la tarea de desburgar los cañaverales en esta presente zafra por precio de 1 real nuevo cada caldera de las que moliere el ingenio» (MARTINEZ GALINDO 1988: 468); *Calderas* a.1524: «Se obligan a llevar toda la leña puesta en el ingenio que baste para hacer cada tarea de 8 calderas cada una» (COELLO GOMEZ 1980: 583), 1531: «el maestre de açúcar de su engeno temple cada dia los açúcares e el espumero las respumas e tachas e calderas» (MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540: «e que sean obligados los maestros de açucar de templar los açucares y espumas en las tachas y calderas cada dia» (PERAZA DE AYALA 1976: 179).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Caldeiras* a.1870: «Que as máquinas, caldeiras e tudo o que dela dependa, se conserve sempre em bom estado de serviço.» (RIBEIRO 1992: 24).

**DERIVADOS:**
**CALDEIREIRO**: DEF.: Trabalhador responsável pela cozedura e limpeza do sumo da cana nas caldeiras, embora também possa designar o fabricante de caldeiras e responsável pelo seu conserto. CR.: Registámos as primeiras atestações do termo *caldeireiro* na Madeira e nas Canárias, em inícios do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data do século XIII (1265), sem acepção açucareira, como alcunha ou apelido: «Martinus Siluestre caldeirarius». Segundo Cunha, o mesmo termo, com acepção açucareira, surge no século XVII, no Brasil. ET.: Segundo Machado, o termo *caldeireiro*, forma derivada de *caldeira* com o sufixo *–eiro*, provém do lat. *caldararius*. COM. CR.: Segundo Morais Silva, Domingos Vieira, Figueiredo e Cunha, o termo *caldeireiro*, associado à produção açucareira, é um brasileirismo, designando aquele que trabalha nas caldeiras dos engenhos de açúcar e faz caldeiras e outros utensílios de metal. (Morais Silva 325, D. Vieira II: 45 e Figueiredo: 231). Lobo Cabrera (1996: 223-237) define *calderero* e *tachero* como oficiais do engenho com as funções de fabricar e reparar as caldeiras e tachas do engenho e de nestas cozer e elaborar o açúcar, identificando o *calderero* com o *cocedor*, como termos sinónimos, não concordando com Benedita Rivero Suárez que apenas define *calderero* como fabricante e reparador de caldeiras. Nelson Barbalho (1984: 92) refere-se ao *caldeireiro* como sendo o trabalhador de engenho de açúcar encarregado da casa das caldeiras, ou fabricante de caldeiras, e ao *caldeireiro de cobre* como trabalhador de engenho encarregado de fazer ou consertar caldeiras, tachos e vasos de cobre. Segundo Moreno Fraginals (1978: 148), em Cuba, o termo *pailero*, forma derivada de *paila*, designa o escravo que trabalhava nas caldeiras, sendo sinónimo de *caldeireiro*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Caldeireiro* a.1509: «deu o sobre dicto a Joam Fernandez seu caldeireiro tres arobas daçuqre» (COSTA/PEREIRA 1989: 183), 1517: «Lopo Aluerez caldeireiro»

(COSTA/PEREIRA 1989: 94), 1587: «O mestre ou caldeireiro nam tomara nem mandara tomar em cada caldeira mais que a medida certa e com ella cozera sob penna de mil rz» (*Posturas*: 73), 1601: «Cristovão Dias caldeireiro» (VIEIRA 1993: 331), 1961: «O caldeireiro disse-lhe uma graçola e empurrou-a» (GOUVEIA: 63); *Caldeireiros* a.1587: «O mestre e mais caldeireiros serão obriguados a ter hua celha grande que receba as escumas pera depois de frias se sangrare e hua baçia em que se lavem os coadoiros» (*Posturas*: 73). / VAR.: *Caldejreyro* a.1536: «despemdeo por Yoam Pyres caldejreyro desqumas hua aroba» (COSTA/PEREIRA 1989: 129); *Caldeyreiros* a.1587: «Nenhua pessoa das que trabalhar na casa de cima mestre nem caldeyreiros comprarão persy nem per interposta pessoa asuquar nem netas sob penna de mil rz» (*Posturas*: 74).

**Açores**:

*Caldeireiro* a.1588: «um mancebo da ilha da Madeira, que lá servia de caldeireiro, que dali por diante temperava o assuquere que se fazia, até que acaso veio da Canária um castelhano mestre de assuqueres» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Brasil**:

*Caldeireiro* a.1711: «Obrigação de cada caldeireiro he escumar tres caldeiras de caldo, que chamão tres meladuras» (ANTONIL: 65); *Caldeireiros* a.1711: «Revezão-se nas caldeiras oito caldeireiros, divididos em duas esquipaçoens, hum em cada hua» (ANTONIL: 65).

**Granada**:

*Calderero* a.1668, 1781: «15 arrobas de plomo al herrero y calderero» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 50); «El calderero por clavar cada caldera de jarope treinta y cinco reales, por cada calderilla de melar diez» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 232); «El primero se entiende na de ser de cargo del dueño pagar las cinco plazas de carpintero, alvañil, fundidor, calderero y herrero» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 231). / SIN.: *Maestro de caldereria* a.1641: «Alexo Muñoz maestro de caldería» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140); / *Jaroperos* a.1682: «Las plazas de los jaroperos a dos reales tarea a cada uno.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59), 1796, 1824, etc.

**Canárias**:

*Calderero* a.1507, 1508, 1513, 1521, 1522, 1524: «Martín López, calderero» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 67); «Anton Rodrigues, calderero» (SERRA RAFOLS/ROSA 1952: 26); «Blas Fernandes, calderero» (MORENO FUENTES 1992: 314); «Luis Nuñez, hombre prieto, calderero» (MARTINEZ GALINDO 1988: 235); «Juan González, calderero» (COELLO GOMEZ 1980: 175).

**COMPOSTOS**:

**CALDEIRA CLARIFICADORA**: DEF.: Caldeira da fábrica a vapor com a função de clarificar ou purificar o sumo da cana. CR.: Apenas registámos este termo, na Madeira, na segunda metade do século XIX. ET.: Termo complexo composto por justaposição do nome *caldeira* associado ao nome ou adjectivo *clarificador*. COM. CR.: O significado

deste termo resulta da soma dos significados dos dois nomes. Segundo Moreno Fraginals (1978: 124), o termo *clarificadora*, em fins do século XVIII, designa as caldeiras usadas para clarificação ou defecação do sumo da cana.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Caldeiras clarificadores* a.1863: «depois de medido o sumo, passa por outras calhas para as caldeiras clarificadores, onde o sumo sofre a primeira operação, a defecção, a qual se faz por meio da cal» (*Estatística*: 33). / SIN.: *Clarificadores a vapor* a.1863: «têm adoptado os clarificadores a vapor, os concentradores de Bour, as machinas centrífugas para a extracção do melaço» (*Estatística*: 31).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Clarificador*

---- **DE COBRE**: DEF.: Recipiente do engenho feito de cobre com a função de cozer o sumo da cana. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem, na Sicília e em Valência, no século XV. ET.: Termo composto pelo nome *caldeira* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição de *cobre*. COM. CR.: O segundo elemento, do termo complexo, indica o material de que é feito o recipiente.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Caldeiras de cobre* a.1535: «2 caldeiras de cobre assentadas nas fornalhas» (*Testamento Teixeira*), 1863: «Para a fabricação do assucar tem 3 clarificadores a vapor ou grandes caldeiras de cobre, circulando entre ellas o vapor» (*Estatística*: 32).
**S. Tomé**:
*Caldeiras de cobre* a.1529: «E asy das caldeiras de cobre e feragem e formas e synos e tigello e feramenta.» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 513).
**Brasil**:
*Caldeiras de cobre* a.1618: «grandes caldeiras de cobre, aonde se alimpa, coze e apura à força de fogo que por debaixo lhe dão em umas fornalhas, sobre que estão assentadas» (BRANDÃO: 98).
**Sicília**:
*Caldaie di rame* a.1452 : «2 caldaie di rame, 2 di apparaturi, una caldaia grande per raffinare, 4 cati, 3 tangili» (ASP).
**Valência**:
*Calderes d'aram* a.1435: «tres calderes d'aram de coure» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Calderas d'aram* a.1514: «Primo quatorze calderas d'aram: dos d'exaropar, una de collar, las altras per a fer lent per a cocure lo çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84).
**Granada**:
*Caldera de cobre* a.1775: «Una caldera de cobre de buen servizio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217). / VAR.: *Calderas de metal* a.1680: «El çumo que ultimamente esprimen las vigas va también por aqueductos de piedra al referido aljive de la cocina, de donde por una canal de madera se reparte en dos calderas de metal que llaman de jarope»

(DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / SIN.: *Tangiles de cobre* a.1775: «Seis tangiles de cobre que estan de buen servizio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217).

**Canárias**:
Caldera de cobre grande a.1520: «1 *caldera de cobre grande* y 1 pailera pequeña» (LOBO 1979: 83). / VAR.: Caldera grande de cobre a.1521: «1 caldera grande de cobre» (LOBO 1979: 342).

---- **DE MELAR**: DEF.: Segunda caldeira em que se cozia o sumo da cana e se retiravam as terceiras escumas. CR.: A primeira designação, deste conceito, ocorre em Valência com a forma *calderas d'aram per a fer lent* e a primeira atestação do termo *caldeira de melar* surge em Granada. ET.: Forma composta pelo nome *caldeira* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de melar*. COM. CR.: A denominação *caldera de melar* resulta da sua função de concentração do sumo da cana em mel. Segundo López Lengo (1991: 18) e Dominguez Garcia (1999: 95), o termo *calderillas de melar* designa as caldeiras em que se cozia o caldo clarificado até ficar concentrado em mel, antes de passar para as tachas.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Calderas d'aram per a fer lent* a.1514: «Primo quatorze calderas d'aram: dos d'exaropar, una de collar, las altras per a fer lent per a cocure lo çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84). / VAR.: *Calderes de coure de fer llent* a.1607 : «Primo sis calderes de coure de fer llent.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253); / *Calderas del llent* a.1766: «sin detención alguna, i estando aún caliente, se pone en las calderas del llent, i se cuece hasta que tenga el punto de llent, esto es, hasta que esté cocido.» (PÉREZ VIDAL 1973: 74); / *Calderas para el llent* a.1766: «Esta oficina de calderas está sobre el horno, i en ella ai a distancia proporcionada, i en linea recta: quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 71).
**Granada**:
*Caldera de melar* a.1641: «Primeramente una caldera de melar usada el suelo de metal y los paños de cobre que todo se pesó junto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138); *Calderas de melar* a.1680: «De aqui en unos cubos se va repartiendo a ocho calderas de metal que llaman de melar y pesa cada una de diez y ocho a veynte arrobas y con fuego continuo se haze la miel.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / VAR.: *Calderillas de melar* a.1668: «por entrar en las calderillas de melar a hacer un arco» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 53). / SIN.: *Coxedera de melar* a.1641: «Una coxedera de melar usada y sana.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Tanjiles de melar* a.1641: «Tres tanjiles de melar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139).
**Brasil**:
*Caldeira de melar* a.1711: «Deixa-se alimpar o caldo na caldeira do meyo comummente pelo espaço de meya hora e já meyo purgado passa a cahir na caldeira de melar por hua hora até acabar de se escumar» (ANTONIL: 68).

---- **DE VÁCUO**: DEF.: Aparelho em que se realiza a concentração do mel e a cristalização do açúcar. CR.: Termo atestado na documentação oral da Madeira, embora ocorra já nesta região na segunda metade do século XIX, com a forma *apparelhos de vácuo*. ET.: Termo complexo, formado pelo nome *caldeira* com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição de *vácuo*. COM. CR.: Trata-se de um termo da nova tecnologia açucareira.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Apparelhos de vácuo* a.1883: «apparelhos de vácuo» (CANAVIAL: 5).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Caldeira de vácuo*. / VAR.: *Caldeira de vaga;* / *Caldeira de cristalização*. / SIN.: *Câmara de vácuo;* / *Bomba de vácuo;* / *Tacha*.

---- **DO CALDO**: DEF.: As primeiras ou a primeira caldeira que recebe o caldo na casa das caldeiras. CR.: A primeira designação deste conceito registada ocorre, em Valência e em Granada, com as formas *calderas d'exaropar* e *calderas de xarope*, respectivamente, enquanto a primeira atestação do termo *caldeiras do caldo* surge no Brasil. ET.: Termo formado pelo nome *caldeira* com o complemento de especificação introduzido por preposição *do caldo*. COM. CR.: O segundo elemento do termo complexo especifica que se trata de uma caldeira utilizada para cozer o sumo da cana. Segundo Dominguez Garcia (1999: 95), o termo específico *caldera de jarope* designa cada uma das duas primeiras caldeiras da cozinha do engenho açucareiro, onde se fazia o primeiro cozimento do sumo da cana de açúcar, clarificando-o e limpando-o de impurezas; estas recebiam os nomes próprios de *Capitana* e *Patrona*, por serem as maiores da cozinha. Segundo Corominas, *capitana* é uma forma derivada de *capitán*, do baixo latim *capitanus*, chefe. Para Pérez Vidal (1971: 237) e López Lengo (1991: 24 e 75), *Capitana* é o nome próprio da primeira caldeira, provavelmente porque era a caldeira de maior capacidade, e *Patrona* é a segunda *caldera de jarope* dos engenhos, apelativo resultante do facto desta caldeira ter por função a evaporação e concentração do sumo da cana.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Caldeiras do caldo* a.1711: «Antes de se botar a decoada nas caldeiras do caldo, experimente que tal ella he e depois veja como os caldeireiros a botão» (ANTONIL: 19).
**Valência**:
*Calderas d'exaropar* a.1514: «Primo quatorze calderas d'aram: dos d'exaropar, una de collar, las altras per a fer lent per a cocure lo çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84). / VAR.: *Calderes de coure de xerop* a.1607: «Item dos calderes de coure de xerop.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253); / *Calderillas para el jarope* a.1766: «Esta oficina de calderas está sobre el horno, i en ella ai a distancia proporcionada, i en linea recta: quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 71); / *Calderas del jarope* a.1766: «Primeramente (...) el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde medi-

ante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72).

**Granada**:

*Caldera de xarope* a.1641: «Una caldera de xarope que llaman la del Rincón usada el suelo de metal y los paños de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); *Calderas de xarope* a.1641: «Las canales de piedra por donde va el caldo a las calderas de xarope usada y aviada.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140). / VAR.: *Calderas de jarope* a.1668: «Por subir 16 calderas de jarope 24 rls.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 53), 1680: «El çumo que ultimamente esprimen las vigas va también por aqueductos de piedra al referido aljive de la cocina, de donde por una canal de madera se reparte en dos calderas de metal que llaman de jarope» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153), 1775: «Un colador de metal en que se echan los caldos de las calderas de jarope» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 216). / SIN.: *Tanxil de xarope* a.1641: «Un tanxil de xarope usado y sano.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139).

---- **DO MEIO**: DEF.: Primeira caldeira que recebia o sumo da cana, onde era fervido e de onde se retirava a primeira e segunda escumas. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo formado pelo nome *caldeira* com o complemento de especificação introduzido por preposição *do meio*. COM. CR.: No Brasil, a *caldeira do meio* antecede a *caldeira de melar*.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Caldeira do meyo* a.1711: «Deixa-se alimpar o caldo na caldeira do meyo comummente pelo espaço de meya hora» (ANTONIL: 68).

---- **EVAPORADORA**: DEF.: Caldeira a vapor em que o sumo da cana é concentrado através do cozimento e evaporação. CR.: A tecnologia de fabrico de açúcar com evaporadores generaliza-se, na literatura técnica madeirense, a partir de meados do século XIX. ET.: Termo complexo formado pela justaposição do nome *caldeira* e do nome ou adjectivo *evaporadora*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a função da caldeira.

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Evaporadores* a.1863: «Para a fabricação do assucar tem 3 clarificadores a vapor ou grandes caldeiras de cobre circulando entre ellas o vapor (...) 5 evaporadores a fogo nú, 3 concentradores de Bour, 2 machinas centrifugas de Seyrigs» (*Estatística*: 32).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Caldeira de evaporação*. / VAR.: *Caldeira de concentração*.

**BATERIA DE CALDEIRAS**: DEF.: Conjunto de caldeiras das fábricas a vapor. CR.: Termo que ocorre na documentação madeirense a partir da segunda metade do século XIX. ET.: Termo formado pelo nome *bateria* com o complemento de especificação introduzido por preposição *de caldeiras*. COM. CR.: O termo *bateria* indica um conjunto de ele-

mentos em sequência. Segundo Moreno Fraginals (1978: 118), *bateria* ou *trem* é o conjunto de cinco *caldeiras*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Bateria de caldeiras* a.1863: «Esta fabrica está munida de bateria de caldeiras para fabricação do assucar, assim como de machinas accessorias, tendo tanques de medição» (*Estatística*: 35). / VAR.: *Bateria de caldeiras de cobre* a.1863: «bateria de caldeiras de cobre e todos os restantes utensilios» (*Estatística*: 38).

**FUNDO(S) DAS CALDEIRAS**: DEF.: Parte inferior da caldeira colocada, directamente, sobre o fogo. CR.: Termo cuja primeira atestação, registámos em Granada, no século XVI, com a forma *suelos de calderas*, e no Brasil, em inícios do século XVIII, com a forma *fundos das caldeiras*. ET.: Termo complexo composto pelo nome genérico *fundos* com um complemento nominal determinativo introduzido por preposição *das caldeiras*. COM. CR.: A ocorrência deste termo mostra a importância desta parte da caldeira que se desgastava facilmente, requerendo atenção para não prejudicar a cozedura do sumo da cana. Segundo Pérez Vidal (1971: 267), *suelo* é a superfície inferior ou assento das caldeiras e outras vasilhas colocadas sobre o forno, tomando o nome da caldeira a que corresponde: *suelo de jarope* e *suelo de melar*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Fundos das caldeiras* a.1711: «lenha miuda, para que levantada chegue mais facilmente com a chama aos fundos das caldeiras e tachas.» (ANTONIL: 61), «nos engenhos reaes, que moem sete e oito mezes do anno, se tornão a refazer todos os fundos das caldeiras e tachas.» (ANTONIL: 64).
**Granada**:
*Suelos de calderas* a.1557: «Este dia por ocho cargas de tierra colorada para suelos de calderas y bocas de hornos a ocho maravedis la carga.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117). / VAR.: *Suelo de cobre* a.1641: «Un colador para el caldo usado el suelo de cobre y los paños de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138); / *Suelo de metal* a.1641: «Primeramente una caldera de melar usada el suelo de metal y los paños de cobre que todo se pesó junto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138); *Suelos de metal* a.1775: «Cinco piquetillas de fierro que sirven en la cocina del yngenio para rascar los suelos de metal para que no se requemen los caldos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219); / *Suelo de xarope* a.1641: «Un suelo de xarope nuevo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Suelo de jarope* a.1775: «Un suelo de jarope que nombran el Rincón» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 216); *Suelos de jarope* a.1749: «las calderillas del horno grande y las quatro correspondientes todas de melar faltando los dos suelos de jarope» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 80); / *Suelo de caldera de jarope* a.1775: «Un suelo de caldera de jarope que nombran la Capitana» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 216); / *Suelos de melar* a.1775: «Tres arandelas de cobre de los suelos de melar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217).

**CALDEIRA CLARIFICADORA** v. CALDEIRA.

**CALDEIRA DE MELAR** v. CALDEIRA.

**CALDEIRA DE VÁCUO** v. CALDEIRA.

**CALDEIRA DO MEIO** v. CALDEIRA.

**CALDEIRA EVAPORADORA** v. CALDEIRA.

**CALDEIREIRO** v. CALDEIRA.

**CANA AJATO** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA AMARELA** v. CANA BOURBON.

**CANA AMERICANA** v. CANA BOURBON.

**CANA ANGOLANA** v. CANA BOURBON.

**CANA DE BAMBU** v. CANA BOURBON.

**CANA BOURBON** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA BRANCA** v. CANA BOURBON.

**CANA BRASILEIRA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA BRAVA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA CAIANA** v. CANA BOURBON.

**CANA CANECA** v. CANA CANICA.

**CANA CANICA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA CARRIÇA** v. CANA CANICA.

**CANA CRIOULA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA CUBANA** v. CANA BOURBON.

**CANA DANIEL** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA DE AÇÚCAR** s. f.
DEF.: Planta da qual se extrai o sumo para fabrico de açúcar e mel. CR.: A primeira atestação registada do termo *cana-de-açúcar* ocorre, na Sicília, no século XII, com a forma *cannas mellis*, e depois, em Valência, no século XIV, com a forma *cannamellarum*; posteriormente, no século XV, ocorre na Madeira, com a forma canas. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *cana*, na língua portuguesa, data de 883, com a forma *canas*, como topónimo, confirmado por Lorenzo (1968). Cunha apresenta a primeira atestação deste termo, mas com a forma *cana*, datada do século XIII. ET.: Segundo Corominas, *caña* provém do lat. *canna*, apresentando as formas derivadas *cañada* e *cañero* e as formas compostas *cañavera* e *cañamiel*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *cana* procede do lat. *canna* com origem no gr. *Kánna*. No termo *canna sac(ch)arina*, forma sinónima de *cana-de-açúcar*, o segundo elemento da composição *sacarina* (forma feminina de *sacarino*) é a forma culta derivada do lat. *saccharu-*, açúcar. COM. CR.: Na Sicília e em Valência, registámos o termo *cannamel*, forma composta de *cana* e *mel*, sinónimo de *caña de azúcar* e de *caña dulce*. Em Valência, a forma *zuccariis* associa-se à forma siciliana *cannamelis*, surgindo depois as formas castelhanas *cañas* e *cañas dulces*. Em Granada, predomina o termo *caña dulce*, enquanto nas Canárias, registámos apenas a forma *caña de açúcar*. Segundo Moreno Fraginals (1978: 120), o termo *caña de azúcar* designava a variedade crioula, também, denominada *cana da terra*. No século XIX, com a introdução de novas variedades de cana, o termo aplica-se a qualquer variedade de cana açucareira, e, segundo o número de cortes recebidos, estabelecia-se a segunda classificação das canas: *caña de planta* ou *caña nueva*, a que nunca foi cortada, embora este termo se aplique mais frequentemente à etapa inicial de crescimento da cana; *soca de planta*, a que se corta segunda vez; *soca* ou *zoca*, a do terceiro ou último corte; *resoca* ou *rezoca*, a de quarto ou último corte e *caña vieja*, nome genérico de qualquer cana que recebe mais de dois cortes. Os termos complexos, formados de *cana* com um complemento determinativo ou adjectivo qualificativo, designam tipos de cana ou uma das suas características.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Canas* a.1477: «começar de fazer alguuas canas atee mayo meado as jstimem» (MELO 1972-1990, I: 79), 1485, 1495, 1499, 1501, 1509, 1550, 1560, 1566, 1588, 1649, 1686, etc.; *Cana* a.1509: «toda pessoa que tomar cana asy de canaveal como de besta carregada como quer que algua pessoa for achada com ellas pague de cada cana vymte rs» (COSTA 1998: 35), 1560, 1587, etc. / VAR.: *Cannas* a.1498: «daram juramento a o dyto lavrador e a sua molher e ao mestre que fez o açuquar se aquellas cannas remderom mays da quello em que forom estimadas» (MELO 1972-1990, III: 379), 1560, etc.; *Canna* a.1506: «Toda a ylha de Madeira (...) he terra tam fertil que em çima de qualquer rocha ou pedra que cubrir dous ou tres dedos de terra

e tenha agoa logo faz canna de 18 palmos de açucar e tem todallas fruitas que ha em Portugal» (COSTA 1997: 139); / *Canas de acucar* a.1506: «Ho Iffante mandou a Valença por canas de acucar» (COSTA 1997: 141), 1590: «por esta ribeira acima ha muitas vinhas de malvasias e bons vidonhos e canas de açucar.» (FRUTUOSO livro II: 119), 1961, etc.; / *Cannas de açucare* a.1515: «das cannas de açucare que se tiraron pera o regno» (RODRIGUES 1964: 155); / *Canas daçuquar* a.1562: «perderam muitas partes das canas daçuquar» (RODRIGUES 1964: 187); / *Canas dasucre* a.1579: «mandou ha Cesilia buscar canas dasucre pera se plantarem na ilha» (MACHADO 1947: 19).

**Açores**:

*Canas* a.1588: «O primeiro que o experimentou foi Lopeanes de Araujo que mandou em sua casa pisar e espremer umas canas de casa de um Sebastião Pires» (FRUTUOSO livro IV, II: 209). / VAR.: *Canas de açuquere* a.1588: «algumas canas de açuquere (...) prantou em um quintal pequeno da casa, uns pedaços que em pouco tempo arrebentaram e cresceram.» (FRUTUOSO livro IV, II: 210).

**Cabo Verde**:

*Cana* a.1606: «há tambem canaueaes de açúcar, mas o fazelo aonde não há engenhos de agua custa muito trabalho, porque toda a cana se pisa em pilões.» (BRÁSIO 1954, *MMA* IV: 160).

**S. Tomé**:

*Canas dacuquar* a.1485: «e o dito quarto pella dita maneira aueremos asy dos ditos melles e caguunchos dos ditos açucares e das canas dacuquar» (MARQUES 1988: 298). / VAR.: *Canas* a.1506, 1529: «Ha nesta ilha grandes canaueaes de açucar e as canas maiores que da ylha de Madeyra.» (COSTA 1997: 176); «eu tenho nellas prãtado canas pera quatro mill arobas daçuquere pera se neste ano lavrarem.» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 505); / *Quanas* a.1529: «faço este ano outro engenho pera lavrar as quanas que se poderem fazer dambas as fazendas.» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 511).

**Brasil**:

*Cana de açúcar* a.1618: «depois de a cana de açúcar moída entre dois grandes eixos» (BRANDÃO: 98). / VAR.: *Canna* a.1711: «lavradores possantes de canna com hum ou dous partidos de mil pães de assucar com trinta ou quarenta escravos de enxada e fouce» (ANTONIL: 3); *Cannas* a.1711: «O modo de cortar he o seguinte: pega-se com a mão esquerda em tantas cannas, quantas pode abarcar, e com a direita armada de fouce se lhe tira a palha» (ANTONIL: 44). / SIN.: *Canas doces* a.1633: «instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos, como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, e se espreme, coze e endurece o sumo delas, têm maior e mais engenhosa fábrica, se chamaram vulgarmente engenhos.» (VIEIRA: 304).

**Sicília**:

*Cannas mellis* a.1176: «Est juxta Portam Rotae concedimus ei libere et absque datione aliqua molendinum unum ad molendas cannas mellis, quod saracenice dicitur masara.»

(TRASSELLI 1982: 61). / VAR.: *Cannamelle* a.1417, 1446: «Ad atrapetum notarii philippi de miglacio cannamelle ducantur non cum currubus set aliis animalibus» (TRASSELLI 1982: 106); / *Cannamelarum* a.1443: «decem giditarum debet solvi pro medietatem gabelle onze 3.10 et pro tuminatis 10 cannamelarum» (ASP), 1605: «Item et etiam in casu quo deficissent lignamina urendi vel mule pro portatu cannamelarum» (ASP); / *Cannamellas* a.1443: «faciendi giditas et cannamellas in anno proximo» (ASP), 1446: «mundator ad mundandum cannamellas, stirpones et gididas» (TRASSELLI 1982: 61); / Canne a.1447: «quella quantita di canne da cui sono stati prodotti quegli zuccheri» (ASP); / *Cannamele* a.1446: «Giovanni de Jara si obbliga a macinare le cannamelle nel trappeto» (TRASSELLI 1982: 61), 1447: «il Crispo possiede tremila caselle di cannamele gidite e stirponi» (ASP); / *Cannameli* a.1450: «li acqui chi accactanu a li lochi et territori undi fannu li loru cannameli» (ASP), 1475: «una macina di acqua per macinari li cannameli di ditto trappito» (ASP), 1573, 1580, 1660, etc.; / *Cannamelata* a.1475: «non li fari pagare ne mettiri in conto nenti ne cannamelata ne strippunata ne chiantimi ne cavalli ne riti ne rami ne chianchi ne fornimento alcuno» (ASP); / *Cannamelati* a.1475: «tutti cannamelati e strippunati et chiantimi per chiantari migliara» (ASP).

**Valência**:

*Cannamellarum* a.1305: «duos sclavos sarracenos quorum alter sit magistro cotonis et alter de cannamellis et de semine cotonis et cannamellarum» (PÉREZ VIDAL 1973 : 14). / VAR.: *Canyes mels* a.1412, 1417: «no lexara fer molins ni moles ni coses algunes per fer exir çucre ni forn per fer coure çucre de canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 172), «trapig de les canyes mels» (PÉREZ VIDAL 1973: 38); / *Canamiel* a.1583: «Luis Vacema, alias Baronet, tirador de la canamiel.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 67); / *Canyamel* a.1607: «Item sis pedres amb ses safes per a moldre la canyamel.» (GISBERT SANTONJA 1990: 254); / *Cañas* a.1610: «cortan y desmenuzan las cañas y las sacan todo el xugo, hasta dexarlas más prensadas y secas que el esparto.» (PÉREZ VIDAL 1973: 63). / SIN.: *Cannamellis zuccariis* a.1268: «cannamellis zuccariis» (PÉREZ VIDAL 1973: 14); / *Cañas dulces* a.1564: «cinco piedras molares que machucan las cañas dulces» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189), 1610, 1766, etc.

**Granada**:

*Caña* a.1557: «Este dia por quatro espuertas para llebar la caña a los alfarjes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118); *Cañas* a.1579: «bender de sus cañas y hazer los açucares» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 35), 1643, etc. / VAR.: *Cañas de açúcar* a.1591: «de plantarse cañas de açúcar se siguen munchos provechos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 127), 1634, etc. / SIN.: *Cañas dulçes* a.1591: «se plantó cañas dulçes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 123). / VAR.: *Cañas dulzes* a.1680: «El fruto único de esta tierra son las cañas dulces de que se fabrican los azúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 151), 1707, etc.

**Canárias**:

*Cañas de azúcar* a.1492: «ciertas cañas de azúcar» (AZNAR VALLEJO 1981: 65),

1503, 1505, 1506, 1507, 1524, 1527, etc.; *Caña de azúcar* a.1494: «tierra de regadio plantada de caña de azúcar» (AZNAR VALLEJO 1981: 76), 1502, 1503, 1507, etc. / VAR.: *Cañas* a.1501: «Una suerte que vos había dado para viña que os la do para cañas o que vos do agua con que la reguéis» (MORENO FUENTES 1992: 174), 1502, 1503, 1504, 1508, 1511, 1527, 1531, 1540, etc.; *Caña* a.1507: «después de cortada la caña» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 78), 1510, 1540, etc.; / *Cañas de açúcar* a.1501: «donde vos las quisiéredes tomar con tal que no esté repartido para cañas de açúcar» (MORENO FUENTES 1992: 61), 1531, 1540, etc.; *Caña de açúcar* a.1527: «e qualquier persona que tomare caña de açúcar sin voluntad de su dueño pague de pena por cada caña medio real» (ROSA/MARRERO 1986: 181).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Cana d'assucar* a.1855: «um methodo facil e lucrativo para plantar e cultivar a cana d'assucar» (VASCONCELLOS: 3). / VAR.: *Canna* a.1863: «os estabelecimentos em que somente se espreme a canna, cujo sumo se destina à fermentação e distillação» (*Decreto*: 547); «Cannas de assucar a.1863: «moinhos de agua para moer cannas de assucar» (*Estatística*: 17); *Canna de assucar* a.1914: «Por este diploma legal são os reclamantes obrigados a comprar toda a canna de assucar da Madeira» (*Regimen Saccharino*: 293), 1915: «distillação de canna de assucar» (*Questão Hinton*: 61); / *Cana d'açúcre* a.1961: «A Senhora Junta Geral mandou aplantar em São Vicente um campo de cana d'açucre p'ra ver o grau da garapa.» (GOUVEIA: 283). / SIN.: *Cana doce* a.1865: «Donos das fabricas de espremer cana doce, pedindo a produção de garapa extrahida nas suas fabricas no corrente anno.» (*Ofício*), 1961: «A Eduardinha, em despeito de sua idade, ia regar a cerca de feijão-manteiga e a cana doce para as Feiteiras.» (GOUVEIA: 18); / *Canna saccharina* a.1909: «fabricas de distillação de aguardente, alcool e assucar provenientes da canna saccharina.» (SANTOS: 17).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Cana de açúcar.* / SIN.: *Cana sacarina*; / *Cana doce.*

**Santiago e S. Antão**:

*Cana de açúcar.* / VAR.: *Cana.* / SIN.: *Cana sacarina.* / VAR.: *Cana caçarina.*

**DERIVADOS**:

**CANADA**: DEF.: Antiga medida de capacidade, a duodécima parte de um almude, ou seja, submúltiplo do almude. CR.: Termo atestado, na Madeira, na primeira metade do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data de 1114. ET.: Segundo Corominas, o nome *cañada* é uma forma derivada de *caña*. Segundo Machado, *canada* provém do lat. *cannata*, de *canna*. COM. CR.: Embora não tenhamos registado este nome, na Sicília nem em Valência, trata-se certamente de um termo mediterrânico.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Canadas* a.1536: «despemdeo por Amtonjo Martjnz de mell dos allmudes e oyto canadas» (COSTA/PEREIRA 1989: 135).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Canadas de mel* a.1814: «canadas de mel: várias quantidades, divididas pelos quarteis, assim como 15 galões de aguardente.» (Doces: 75).

**CANAVIAL**: DEF.: Plantação de cana-de-açúcar ou pedaço de terra cultivado com canas. CR.: Registámos a primeira designação deste conceito, na Sicília, na primeira metade do século XV, com a forma *cannameleto*, e depois, na Madeira, com a forma *canaueal*, na segunda metade do século XV, a par com o termo *açucarrall* para designar o mesmo conceito. Segundo Machado, a primeira atestação do termo *canavial* ocorre no século XVI, enquanto Lorenzo (1968) data a primeira atestação deste termo de 1452 e Cunha data-o do século XV, com a forma *canaueaees*. Machado e Cunha defendem que a primeira atestação do termo *açucaral*, na língua portuguesa, data de 1457, com a forma *açucaraaes*. ET.: Segundo Corominas, *cañaveral* e *cañavera* são formas compostas de *caña*. De acordo com Machado, *canavial* é uma forma derivada de *canâvea* e, segundo Cunha, o termo *canavial* resulta do cruzamento das formas *cana* e *cânave* com o sufixo *–ial*. Na opinião de Aurélio, *canavial* tem origem na antiga forma *canavea* (do lat. *canna*, junco + avena, talo de palha de aveia) com o sufixo *–al*, do lat. *–ale*, nome colectivo de *cana*, e, segundo López Lengo, o termo cañaveral é uma forma derivada de *cañavera*. Em relação ao termo *açucaral*, Machado, seguido por Cunha, apresenta-o como uma forma derivada de açúcar. COM. CR.: Apenas registámos o termo *açucaral* como sinónimo de *canavial* na Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Canaueall* a.1466: «ho dito quarto me paguem daquello que for estimado e alujdrado que cada hum canaueall dereyta memte dara» (MELO 1972-1990, I: 27), 1477, 1485, 1509, etc.; *Canaueaes* a.1466: «avaliam alguus canaueaees» (MELO 1972-1990, I: 37), 1473, 1488, 1495, 1507, 1515, 1579, etc. / VAR.: *Canaveaes* a.1481: «jstime os dictos tres annos os canaveaes» (COSTA 1995: 64), 1494, 1502, 1560, 1670, etc.; *Canaveall* a.1494: «estimarrom huum canaveall» (RAU/MACEDO 1962: 49), 1509, 1560, 1587, etc.; / *Canaveaees* a.1499: «estimados os ditos canaveaees» (MELO 1972-1990, III: 385); / *Canaueaes dasucre* a.1579: «de proveito pellos canaueaes dasucre que se nella plantou» (MACHADO 1947: 18); / *Canaviais de açúcar* a.1590: «uma fresca fonte debaixo de uns seixos antre uns canaviais de açúcar de muí formosas canas.» (FRUTUOSO livro II: 125); / *Canaueais* a.1594: «leuadas com que se rreguauão os canaueais» (RODRIGUES 1964: 235). / SIN.: *Açucarrall* a.1466: «e estimarem todo ho que podera dar cada hum canaueall e açucarrall da dita parte» (MELO 1972-1990, I: 28).
**Cabo Verde**:
*Canaueaees* a.1540: «dous tamques de pedra e call com todas suas leuadas outrosy de pedra e call com que regam mujtos canaueaees da dita fazemda, que sam daçucar, de que laura o dito emgenho.» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 330). / VAR.: *Canaueaees daçucar* a.1540: «e demtro na dita fazemda tem mujtos canaueaees daçucar de que

laurão os ditos emgenhos» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 329); / *Canaveaes* a.1541: «edeficar dos canaveaes e emgenhos» (*Corpo Documental*: 304); / *Canaueaes de açucar* a.1606: «ha tambem canaueaes de açucar, mas o fazelo aonde não ha engenhos de agua custa muito trabalho, porque toda a cana se pisa em pilões.» (BRÁSIO 1954, *MMA* IV: 160); / *Caneuial de açucar* a.1609: «tem agoa em cantidade todo o anno, que se leua a huas partes e outras, em que se rega já caneuial de açucar» (BRÁSIO 1954, *MMA* IV: 355).

**S. Tomé**:

*Canaueaes de açucar* a.1506: «Ha nesta ilha grandes canaueaes de açucar e as canas maiores que da ylha de Madeyra.» (COSTA 1997: 176). / VAR.: *Canaveaes* a.1529: «que per hu soo cano daguoa ajam de moer cimquo engenhos e do derradeiro delles regaremse os canaveaes de teras de dous emgenhos» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 510).

**Brasil**:

*Canaviais* a.1618: «grande fábrica e cabedal que é necessário para se poderem granjear canaviais e engenhos» (BRANDÃO: 101). / VAR.: *Cannaveal* a.1711: «escravos que os tem por muito tempo no cannaveal ou no engenho sem bautismo» (ANTONIL: 25); *Cannaveaes* a.1711: «e os senhores dos partidos pelos cortes antecedentes sabem muito bem quantas tarefas tem nos seus canaveaes.» (ANTONIL: 43).

**Sicília**:

*Cannameleto* a.1447: «la gabella non pagata sul cannameleto» (ASP). / VAR.: *Cannameliti* a.1475: «tutti li cannameliti chi sono in lo inferno» (ASP). / SIN.: *Hortu cannamelata* a.1573: «gubernati facere quolibet anno ut vulgo dicitur infra hortu cannamelata et strippunata» (ASP); / *Plantatione cannamelarum* a.1573: «oportunis pro plantatione cannamelarum illasque cultivando ac cocquendo zuccara» (ASP).

**Granada**:

*Cañaverales* a.1591: «y están los cañaverales tan çerca de la villa» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 127), 1746, etc. / SIN.: *Plantio de cañas* a.1682: «cultivadas las dichas tierras con el plantio de cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 162).

**Canárias**:

*Cañaverales de azúcar* a.1501: «tierras para cañaverales de azúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 66); *Cañaveral de azúcar* a.1507: «un cañaveral de azúcar en el valle de Taganana» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 77). / VAR.: *Cañaverales* a.1489: «la compra de la mitad del ingenio, molino, cañaverales» (AZNAR VALLEJO 1981: 31), 1502, 1503, 1505, 1506, 1508, 1509, 1511, 1514, 1519, 1523, 1527, 1531, 1540, etc.; *Cañaveral* a.1503: «tierras que son detrás de las que vos agora tenéis puestas de cañaveral» (SERRA RÁFOLS 1978: 88), 1508: «sacar fuera del cañaveral las cañas que tuvieren gusanos» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 46), 1509, 1511, 1520, etc.; / *Cañaverales de açúcar* a.1503: «se obligó de poner cañaverales de açúcar e facer ingenio» (SERRA RÁFOLS 1978: 52), 1531: «Otrosy que qualquier cañaverero que tuviere a su cargo de curar los cañaverales de açúcar no pueda poner en su lugar otra persona» (MORALES PADRÓN 1974: 116); / *Cañaberales* a.1531: «e que den a cada

uno su parte del refinado ygualmente segund los açúcares que de los cañaberales se obieren fecho.» (MORALES PADRÓN 1974: 147), 1540, etc.; / *Cañaveral* a.1540: «Otrosi por quanto acaese algunas vezes quemarse algun cañaveral y las cañas despues de quemadas moliendose» (PERAZA DE AYALA 1976: 178).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Plantações de cannas de assucar* a.1863: «começaram a fazer plantações de cannas de assucar» (Estatística: 4). / VAR.: *Plantações de cana* a.1961: «Os lavradores iriam substituir as plantações de cana pela de vinha.» (GOUVEIA: 135).

**CANAVIAL NOVO**: DEF.: Plantação de canas novas. CR.: Termo atestado, na Madeira ,em fins do século XV. ET.: Termo formado pelo nome *canavial* com o adjectivo qualificativo *novo*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do canavial.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Canaveall nouo* a.1494: «foy estimado outro canaveall que tem acima de sua cassa e de bayxo parte pelo canaveall nouo» (RAU/MACEDO 1962: 68).

**CANAVIEIRO:** DEF.: Trabalhador que supervisionava todo o trabalho de cultivo e colheita da cana ou plantador de cana de açúcar. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, em Valência, no início do século XIV, com a forma *magistro de cannamellis* e as primeiras atestações do termo *canaveeyro* e *cañaverero*, respectivamente, ocorrem na, Madeira e nas Canárias, no início do séc. XVI. ET.: Segundo Corominas, *cañavero* é uma forma composta de caña e, segundo López Lengo, *cañero* é uma forma derivada de *caña*. Segundo Machado, *canavieiro* é uma forma derivada de *canavea* com o sufixo *–eiro*. Segundo Aurélio, o mesmo termo é uma forma derivada de *canavi(al)* com o sufixo *-eiro*. Na Sicília, registámos o termo *curatolo*, servente de fazenda agrícola, do lat. *curator*. (DELI 1: 306). COM. CR.: No Brasil, este conceito é denominado pelo termo *feitor*. Segundo Lobo Cabrera (1996: 223-237), o *cañaverero* tinha a função de limpar o terreno das canas das ervas e cuidar dos canaviais. Segundo López Lengo (1991: 23), o termo *cañero* designa o proprietário de fazenda de cana de açúcar e destilador de aguardente ou vendedor de cana de açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Canaveeyro* a.1514: «Alvaro Fernandez seu canaveeyro xiiij arrobas dacuquer» (COSTA/PEREIRA 1989: 223). / VAR.: *Canavieiro* a.1517: «Joam de Lima canavieiro» (COSTA/PEREIRA 1989: 88); / *Canavieiros* a.1560: «e os canavieiros poderão acoimar com hua testemunha» (Testamento Anes); *Canavieiro* a.1603: «Afonso Gonçalves canavieiro» (VIEIRA 1993: 331).
**Brasil**:
*Feitores* a.1711: «Os feitores que estão nos partidos e mais fazendas tem a sua conta defender as terras» (ANTONIL: 16).
**Sicília**:
*Curatolo* a.1650: «vi vogliono di piu li salarij di maestro di zucchero di scrivano di

curatolo e di altri» (REBORA 1968: 98).

**Valência**:
*Magistro de cannamellis* a.1305: «duos sclavos sarracenos quorum alter sit magistro cotonis et alter de cannamellis et de semine cotonis et cannamellarum» (PÉREZ VIDAL 1973: 14).
**Canárias**:
*Cañaverero* a.1504: «Fernando de Frexinol, cañaverero, Martin de Utrera, cañaverero» (MORENO FUENTES 1992: 103), 1507, 1510, 1520, 1522, 1523, 1531, etc.; *Cañavereros* a.1507: «recibió este partido de los Enamorados, cañavereros, que ho habían obtenido de Hoyo» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 51), 1509: «los cañavereros no ponen la diligencia que deben en quitar los gusanos de las cañas» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 46). / VAR.: *Cañavero* a.1507: «Hector Luis, cañavero» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 71), 1520, 1521, 1524, 1531, etc.; / *Cañabero* a.1531: «Primeramente que nyngund cañabero que tomare a curar cañas de açúcar pueda tener ny tomar más de dos suertes» (MORALES PADRÓN 1974: 115).

**CANICA BRASILEIRA**: DEF.: Cana escura de cor acinzentada. CR.: Apenas registámos este termo na documentação oral contemporânea. ET.: Forma derivada de *cana* com o sufixo diminutivo *–ica*, associada ao adjectivo brasileira. COM. CR.: O segundo elemento deste termo complexo, parece indicar a origem da cana, apresentando como variante o adjectivo *preta* que refere a sua cor característica. Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, registámos o termo correspondente *cana de Cuba*, com complemento nominal determinativo de origem introduzido por preposição *de Cuba*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Canica brasileira*. / VAR.: *Canica preta*.
**S. Antão**:
*Cana de Cuba*

**CANUDO DE CANA**: DEF.: Entre-nós da cana-de-açúcar. CR.: Apenas registámos este termo, em Valência e no Brasil, no século XVIII. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *canudo*, em português, data de 1450. Segundo Cunha, a primeira atestação do mesmo nome data do século XIII, tal como a primeira datação da forma *talho* de *talhar*. ET.: *Canudo* procede do lat. **canutus*. (REW 152). Segundo Corominas, seguido por Machado e por Fernández Ovies, *cañuto*, *canuto* ou *canudo* provêm do *moçárabe qannût*, da forma hispânica **cannutus*, semelhante à *cana*, derivado do lat. *canna*. Segundo Cunha, baseado em Machado, *canudo* procede do moçárabe *gannût*, derivado do lat. hisp. **cannutu*, por sua vez derivado do lat. *canna*. Na documentação oral de Cabo Verde, registámos o termo *talho* com a variante *talhe*, forma derivada regressiva de *talhar*, do lat. *taliare*. (REW: 704). Segundo Machado, seguido por Cunha, *talho* é uma forma derivada regressiva de *talhar*, do lat. vulg.

**taleare*, cortar (de *talea, estaca*). COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1991: 232), *canudo de cana doce* é sinónimo de *rolo de cana*, que, nas Canárias, é um portuguesismo da ilha da Madeira. Segundo Nelson Barbalho (1984: 192), *canudo de cana* é a porção do caule da cana, situado entre dois nós.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Cannudo* a.1711: «A melhor canna he a de cannudo comprido, e limpo, e as que tem cannudos pequenos, e barbados, são as peyores.» (ANTONIL: 39); *Cannudos* a.1711: «Toda a canna que não for secca ou viciada nem de cannudos muito pequenos serve para plantar.» (ANTONIL: 39).
**Valência**:
*Cañutos* a.1766: «Se pelan las cañas dulces para que se puedan moler, dejandolas los tres o cuatro cañutos ultimos con todas sus hojas» (PÉREZ VIDAL 1973: 28).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Canudos* a.1855: «O grelo que sahe da ponta da cana não produz mais do que uma cana mui pequena e delgada e de canudos mui curtos, a qual só pode ser aproveitada como boa planta.» (VASCONCELLOS: 9).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Canudo (de cana).* / SIN.: *Rolo (de cana); / Carriço (de cana).*
**Santiago**:
*Canudo (de cana)*
**S. Antão**:
*Talho (de cana).* / VAR.: *Talhe; / Tale (de cana).*

**CANUME**: DEF.: Grande quantidade de canas. CR.: Apenas registámos este termo na documentação madeirense do século XX. ET.: Forma derivada de *cana* com o sufixo de quantidade *–ume*. COM. CR.: Nome colectivo que refere uma grande quantidade de canas.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Canume* a.1961: «a corça do Feiticeiro despejava o canume de que vinha atestada.» (GOUVEIA: 121).

**COMPOSTOS**:
**CANA AJATO**: DEF.: Cana que cresce depressa. CR.: Termo que, apenas, encontrámos na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo complexo formado pelo nome *cana* associado ao nome ajato. COM. CR.: O segundo elemento do termo parece corresponder ao nome de um avião (a jacto) de grande velocidade, por associação semântica.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Cana ajato*

---- **BOURBON**: DEF.: Cana amarela-esverdeada, grossa e fibrosa. CR.: Apenas registámos esta nova variedade de *cana* na documentação madeirense do século XX e na documen-

tação oral actual. ET.: Termo composto pelo nome cana associado ao adjectivo *bourbon*. COM. CR.: Este tipo ou qualidade de cana apresenta uma grande variedade de denominações, principalmente na ilha da Madeira, em que o segundo elemento do termo indica a cor ou a origem da cana. Segundo Nelson Barbalho (1984: 89), *cana caiana* é um tipo de cana-de-açúcar de extraordinário teor sacarino, importada de Cayenna.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Cana bourbon* a.1910: «A cana bourbon, em média, continha 20,5 por cento de assucar e o seu sumo apresentava 11,5 graus Baumé e 12,5 de pureza.» (Questão Saccharina: 17).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cana caiana.* / SIN.: *Cana (da) branca; / Cana amarela; / Cana de fora; / Cana brasileira; / Cana de bambu; / Cana americana; / Cana cubana.*
**Santiago**:
Cana caiana. / SIN.: *Cana angolana.*
**S. Antão**:
*Cana burbon.* / VAR.: *Cana burborão; / Cana burbão.* / SIN.: *Cana branca.*

---- **BRASILEIRA**: DEF.: Cana de várias cores muito dura. CR.: Registámos este termo na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde. ET.: Termo complexo formado pelo nome cana associado ao adjectivo *brasileira*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a origem da cana, apresentando como sinónimos totais os termos *cana listrada* e *cana rajada*, na Madeira, e *cana caneca* e *cana peixe*, em Cabo Verde.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cana brasileira.* / VAR.: *Cana do Brasil.* / SIN.: *Cana listrada; / Cana rajada.*
**Santiago**:
*Cana brasileira.* / SIN.: *Cana caneca.*
**S. Antão**:
*Cana brasileira.* / SIN.: *Cana peixe.*

---- **BRAVA**: DEF.: Cana muito viçosa. CR.: Apenas encontrámos este termo, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *cana* e pelo adjectivo qualificativo *brava*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica uma característica da cana.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Canna brava* a.1711: «De ser a terra nova e forte segue-se o crecer nella a canna muito viçosa e a esta chamão canna brava: a qual a primeyra e segunda vez que se corta não costuma fazer bom assucar por ser muito aguacenta.» (ANTONIL: 39).

---- **CANICA**: DEF.: Cana branca e delgada com elevado grau de sacarose. CR.: Termo atestado na documentação oral. ET.: Termo composto pelo nome *cana* associado ao nome *canica*, forma derivada de *cana*. COM. CR.: O segundo elemento do termo, forma diminutiva de cana, indica tratar-se de uma cana pequena. Este tipo, ou quali-

dade de cana, apresenta uma grande variedade de denominações, principalmente na Madeira.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cana canica.* / VAR.: *Canica;* / *Caninha;* / *Canicla.* / SIN.: *Cana (da) branca;* / *Cana de Cabo Verde;* / *Cana de bumbum;* / *Cana iuba.* / VAR.: *Cana uba.*
**Santiago**:
*Cana carriça.* / VAR.: *Cana carriço;* / *Cana carriçal.* / SIN.: *Cana de terra;* / *Cana caneca.*
**S. Antão**:
*Cana canica.* / VAR.: *Cana caneca.* / SIN.: *Cana de mel.*

---- **CRIOULA**: DEF.: Cana característica de Cabo Verde. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *cana* e pelo adjectivo *crioula.* COM. CR.: O segundo elemento do termo indica tratar-se da cana própria de Cabo Verde, sendo sinónimo de *cana de terra.*
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Cana crioula.* / SIN.: *Cana preta;* / *Caninha;* / *Cana de terra.* / VAR.: *Cana di terra.*
**S. Antão**:
*Cana crioula.* / SIN.: *Cana de terra.*

---- **DANIEL**: DEF.: Cana vermelha muito doce. CR.: Termo apenas atestado na documentação oral da ilha de Santo Antão. ET.: Termo composto pelo nome *cana* justaposto ao nome *daniel.* COM. CR.: O segundo elemento do termo é de motivação desconhecida.
Documentação Oral Contemporânea - **S. Antão**:
*Cana daniel*

---- **NOVA**: DEF.: Cana da primeira colheita ou do primeiro corte. CR.: A primeira atestação do termo ocorre, na Madeira, no século XV. ET.: Termo composto pelo nome *cana* e pelo adjectivo qualificativo *nova.* COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade da cana.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Canas novas* a.1494: «Item a Vasco Esteuez estimamos huum canaveall que tem junto com outras canas novas em sassenta arrouas.» (RAU/MACEDO 1962: 59).
**Granada**:
*Cañas nuevas* a.1717: «aver de cañas dulzes alifas um mil i treze tareas y de cañas nuevas y sobrenuevas que se an de cortar» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 69). / VAR.: *Caña nueba* a.1752: «el mas abundante fruto que tiene la caña nueba» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 191); / *Cañanueva* a.1775: «Llámase de tercio todo fruto de cañas que se corta anualmente, sea cañanueva, sobrenuevo o segundera» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 215).

---- **ROXA**: DEF.: Cana de cor avermelhada. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome cana e pelo adjectivo *roxa*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a cor característica da cana. Este tipo, ou qualidade de cana, apresenta uma grande variedade de denominações, principalmente na ilha de Santo Antão.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cana roxa.* / SIN.: *Cana (da) preta;* / *Cana vermelha;* / *Cana de bumbum.*
**Santiago**:
*Cana rocha.* / SIN.: *Cana preta.*
**S. Antão**:
*Cana roxa (preta).* / SIN.: *Cana preta;* / *Cana javastins.* / VAR.: *Cana ostine;* / *Cana infestina;* / Cana *ervastina;* / *Cana evestim;* / *Cana ervastim;* / *Cana desvastina.*

---- **VELHA**: DEF.: Cana-de-açúcar com muitos anos e pouco produtiva. CR.: Registamos as primeiras atestações deste termo, no Brasil e em Valência, no século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *cana* e pelo adjectivo *velha*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade e, consequentemente, o valor da cana.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Canna velha* a.1711: «A primeira canna que se ha de cortar he a velha, que não pode esperar» (ANTONIL: 43).
**Valência**:
*Cañamiel vieja* a.1766: «se puede dejar la cañamiel vieja» (PÉREZ VIDAL 1973: 31).

---- **VIOLETA**: DEF.: Cana de cor mais clara do que a avermelhada ou roxa. CR.: Termo registado na documentação oral. ET.: Termo composto pelo nome *cana* e pelo adjectivo *violeta*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a cor da cana. Esta também é denominada *cana rajada* e *cana brasileira*, na Madeira, e *cana branca* ou *cana roxa branca, cana brasileira* e *cana de Santo Antão*, em Cabo Verde.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cana (da) violeta.* / *SIN.: Cana rajada;* / *Cana brasileira.*
**Santiago**:
*Cana branca.* / SIN.: *Cana de Santo Antão.*
**S. Antão**:
*Cana roxa branca.* / SIN.: *Cana brasileira.*

**CANA DE BUMBUM** v. CANA ROXA.

**CANA DE CABO VERDE** v. CANA CANICA.

**CANA DE FORA** v. CANA BOURBON.

**CANA DE MEL** v. CANA CANICA.

**CANA DE TERRA** v. CANA CRIOULA.

**CANA DOCE** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA IUBA** v. CANA CANICA.

**CANA JAVASTINS** v. CANA ROXA.

**CANA PEIXE** v. CANA BRASILEIRA.

**CANA PRETA** v. CANA ROXA.

**CANA RAJADA** v. CANA BRASILEIRA.

**CANA ROCHA** v. CANA ROXA.

**CANA ROXA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA ROXA BRANCA** v. CANA VIOLETA.

**CANA VELHA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA VERMELHA** v. CANA ROXA.

**CANAVIAL** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANAVIEIRO** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANA VIOLETA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANICA BRASILEIRA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CANICA PRETA** v. CANICA BRASILEIRA.

**CANICLA** v. CANA CANICA.

**CANINHA** v. CANA CANICA.

**CANUDO DE CANA** v. CANA DE AÇÚCAR.

**CARA DA CAIXA** v. CAIXA.

**CARA DA FORMA** v. FORMA.

**CARA DO AÇÚCAR** v. AÇÚCAR (1).

**CASA DE CALDEIRAS** v. CASA.

**CASA DE FORNALHAS** v. CASA.

**CASA** s. f.
DEF.: Compartimento do engenho. CR.: A primeira atestação deste termo surge na Madeira, no século XV, enquanto na Sicília, no mesmo século, ocorre o termo *offezini* e, um século mais tarde, *stantia*. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome genérico *casa*, nos textos portugueses, data do século XIII. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e por Cunha, *casa* provém do lat. *casa*, cabana. COM. CR.: Segundo Moreno Fraginals (1978: 122), *casa* é o nome genérico aplicado a certas edificações do engenho: *casa da moenda, casa de fornalhas* e *caldeiras, casa de purgar* e *casa de bagaço*. Este autor acrescenta que, nos séculos XVIII e XIX, o termo *casa de engenho*, designava a edificação onde estava o trapiche, mas quando se introduziu o trapiche horizontal movido a vapor e foi possível situar, no mesmo compartimento, os processos de extracção e evaporação do sumo da cana, tornou-se um nome genérico. Segundo Nelson Barbalho (1984: 119), *casas* são os compartimentos destinadas ao fabrico do açúcar: *casa da moenda, casa das fornalhas, casa dos cobres, casa de purgar, tendal* e *casa de bagaço*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Casa* a.1477: «faça hum enjenho de fazer açúcar que seja de moo ou d'alçapremas ou doutra arte (...) o qual enjenho sera daugoa com sua casa e casa de caldeiras» (VIEIRA 2000: 18), 1587: «Nenhua pessoa das que trabalhar na casa de cima mestre nem caldeyreiros comprarão persy nem per interposta pessoa asuquar nem netas sob penna de mil rz.» (Posturas: 74); *Casas* a.1523: «o encaixamento per partido pellas pilheiras que tinha fectas nas casas homde se recolhem os ditos açuqueres» (COSTA/PEREIRA 1985: 113).
**Cabo Verde**:
*Casas* a.1540: «e huu emgenho trepiche daçucar com suas casas e emgenho de purgar e de pilheiram com todo o cobre e mais cousas neçesarias ao dito emgenho.» (BRÁSIO 1953, MMA II: 330).
**S. Tomé**:
*Casas dos engenhos* a.1529: «pregadura pera fazimento das casas dos engenhos e pera porgar os açuqueres.» (BRÁSIO 1952, MMA I: 513).
**Brasil**:
*Casas* a.1711: «Ainda que o nome de engenho comprehenda todo o edificio com as offici-

nas e casas necessarias para moer a canna cozer e purgar o assucar» (ANTONIL: 46).

**Sicília**:

*Offezini* a.1475: «lo quali tenimento di trappeto prometti et cosi pocza lo sopraditto misser cola mettiri innordini di macini dodici com tutti offezini» (ASP). / SIN.: *Stantia* a.1573: «siano abligati accomodarli una stantia per potiri stari in esso arbitrio et trappeto per potiri guardari et teniri conto di essi zuccari» (ASP).

**Valência**:

*Officina* a.1564: «Que unos descodan las cañas, otros las carrean a una officina en la qual ay hombres que las resciben e cortan sobre pilones» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189), 1766: «Esta oficina está sobre el horno, i en ella ai a distancia proporcionada, i en linea recta: quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 71). / SIN.: *Casas* a.1564: «El Duque tiene para hazer el azúcar siete casas que se nombran Trapig» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189). / VAR.: *Casa de trapig* a.1564: «Y para governar e tener en orden cada una casa de trapig tiene puesto un mayordomo» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Casa del trapig del sucre* a.1607: «Eines en la casa del trapig del sucre.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).

**Granada**:

*Casa* a.1567: «el dicho sitio y lugar donde se queria hazer el dicho yngenio y casa» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 121), 1682: «El arrendamiento de la casa del dicho ynxenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60); *Casas* a.1641: «El qual dicho yngenio, casas, cobres, bigas y demás aderentes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 145), 1788: «Al atrazo de la cosecha corresponde en un todo el estado de las casas maquinas que llaman yngenios y trapiches.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 241). / VAR.: *Casa de açúcar* a.1567: «hazer y edificar el dicho yngenio y casa de açúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 122); / *Casa fabrica de azucares* a.1750: «una casa fabrica de azucares llamado ingenio que llaman el Viejo, que es real (...) que se yncluyen sus ofizinas, moliendas, aperos y corrales» (FERNANDEZ OVIES 1981: 33). / SIN.: *Quartos* a.1641: «Todos los quartos que tiene el dicho yngenio para blanquear y los palacios de caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141), 1680: «En estando quaxadas y eladas las formas, se llevan a unos quartos donde descubierto el abugero las sientan de punta en unas vasijas de barro que llaman porrones, donde esta purgando la miel, que llaman de prima» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154); / *Oficina* a.1749: «cada oficina y peltrechos de dicho ynxenio y hallaron que la molienda estava peltrechada de berdugado, chapado, dientes y formado el tablero como para moler» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 80); *Ofizinas* a.1750: «una casa fabrica de azucares llamado ingenio que llaman el Viejo, que es real (...) que se yncluyen sus ofizinas, moliendas, aperos y corrales» (FERNANDEZ OVIES 1981: 33). / VAR.: *Oficinas de la fabrica* a.1824: «En seguida del cuarto del maestro carpintero se halla el del candilero en donde hay 15 candiles que sirven para las oficinas de la fabrica y se custodia el aceite para los mismos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 271).

**Canárias**:
*Casas de engenio* a.1505: «la dicha agua pudiere aprovechar con toda la otra tierra que fuere manester para casas de engenio e casas de purgar» (MORENO FUENTES 1992: 150). / VAR.: *Casas* a.1527: «todos los cobres grandes e medianos e pequeños del heredamiento de las dichas casas e fabricación de los azúcares» (FABRELLAS 1962: 470).

**COMPOSTOS**:
**CASA DE CALDEIRAS**: DEF.: Compartimento do engenho onde estavam as caldeiras e as tachas de cozer o sumo da cana. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, no século XV. ET.: Termo composto pelo nome genérico *casa* com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *de caldeiras*. COM. CR.: Em Valência, o termo correspondente é *oficina de calderas*, provavelmente de influência siciliana, enquanto, em Granada, o mesmo conceito é designado pelo termo *cocina*. Nas Canárias, encontrámos o termo madeirense *casa de caldeiras*. Segundo Pérez Vidal (1971: 239), López Lengo (1991: 27) e Manuel Martín (1992: 172), em Granada, *cocina* é o compartimento do engenho com fornos e caldeiras, denominado *casa de calderas* em Cuba, madeirismo levado para a América espanhola através de Canárias.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Casa de caldeiras* a.1477: «faça hum enjenho de fazer açúcar que seja de moo ou d'alçapremas ou doutra arte (...) o qual enjenho sera d'augoa com sua casa e casa de caldeiras» (VIEIRA 2000: 18).
**Brasil**:
*Casa das caldeiras* a.1711: «O madeiramento da casa do engenho, casa das fornalhas e casa das caldeiras» (ANTONIL: 56). / VAR.: *Casa dos cobres* a.1711: «A terceira parte deste edificio superior às fornalhas he a casa dos cobres porque ainda que esta se chame comummente casa das caldeiras não são ellas só que tem lugar nesta parte, mas outros grandes vasos de cobre» (ANTONIL: 63).
**Valência**:
*Oficina de calderas* a.1766: «Esta oficina de calderas está sobre el horno, i en ella ai a distancia proporcionada, i en linea recta, quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 71).
**Granada**:
*Cozina* a.1557: «Este dia por un cahiz de yeso para poner el tinajon y la ventana del banco y todas las puertas de palacios y quartos altos y repellar las calderas dentro en la cozina» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117), 1748, etc. / VAR.: *Cocina* a.1641: «Se entregan dies tinaxones de varro en la ribera de la cocina sentados de alvañileria para hechar la miel» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140), 1668, 1680, 1763, etc.; / *Cosina* a.1763: «como maestro de yngenio que govierna el todo de la cosina» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 203); / *Cozina del yngenio* a.1775: «Cinco piquetillas de fierro que sirven en la cozina del yngenio para rascar los suelos de metal» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219); / *Cocina de la fabrica* a.1824: «la salida de la

cocina de la fabrica» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 270); / *Cocina de las mieles* a.1824: «Otra puerta con cerradura y llave que va a la escalera de la cocina de las mieles.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 267); / *Cocina del ingenio* a.1824: «el techo de la cocina del ingenio no se consideró seguro» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 276).
**Canárias**:
*Casa de calderas* a.1527: «el ingenio de agua de moler cañas de azúcar que yo tengo (...) con su casa de molienda, e casas de aposentar altas e vaxas, e casa de calderas, e fornallas» (FABRELLAS 1962: 470). / SIN.: *Casa de hacer espumas* a.1527: «e casa de hacer espumas e casas de los esclavos e casa de los trabajadores» (FABRELLAS 1962: 470); / *Casas de mieles* a.1527: «las casas de purgar que yo tengo junto (...) e casas de refinar y de mieles y casas de pileras» (FABRELLAS 1962: 470); / *Casas de refinar* a.1527: «las casas de purgar que yo tengo junto (...) e casas de refinar y de mieles y casas de pileras» (FABRELLAS 1962: 470).

**CASA DE FORNALHAS**: DEF.: Compartimento do engenho onde estavam as fornalhas, num piso inferior à casa das caldeiras. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo formado pelo nome *casa* com o complemento nominal determinativo, introduzido por preposição *de fornalhas*. COM. CR.: A casa das fornalhas confunde-se com a *casa de caldeiras*, embora as caldeiras estivessem colocadas num piso superior, sobre as fornalhas.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Casa das fornalhas* a.1711: «Chegado ao engenho, poem-se em lugar separado e dahi passa a secar-se dentro da casa das fornalhas» (ANTONIL: 81).

**CASA DE PURGAR**: DEF.: Compartimento do engenho onde se purga o açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, em fins do século XV. ET.: Termo composto pelo nome genérico *casa* com o complemento determinativo introduzido por preposição *de purgar*. COM. CR.: O complemento que determina o nome *casa* indica a sua função.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Casa de purgar* a.1494: «foy estimado huum canaveall que tem na varzia e parte do canto da casa de purgar» (RAU/MACEDO 1962: 71), 1505: «que nemhum laurador que rrefinar melles seja tam ousado de os purgar na casa de purgar homde se purga o açuquar por quoamto somos emformado que alguns rrefinam fazem leuar has formas do açuquar de melles aa casa domde se purga ho açuquar das canas e mesturam hum com outro e com ello pagam noso quoarto.» (RODRIGUES 1964: 137), 1507, 1517, etc. / VAR.: *Cassa de purgar* a.1501: «Tamto que ho dito lealldador e espriuam forem no emgenho e cassa de purgar de cada um laurador omde ouuerem de lealldar vira presemte seu dono do açuquar (...) e ho mestre que ho temperou e o purgador que o purgou e o dito lealldador e espriuam lhe mandarom de nossa parte que mostrem todo o açuquar que tiverem fora das formas pera lealldar.» (RODRIGUES 1964: 125); / *Casa*

*do purgar* a.1507: «e o purgador do que reçebeer na casa do purgar» (MELO 1972-1990, IV: 495); / *Casa de porgar* a.1535: «O valor da casa do engenho, da casa de porgar e mais aprestos e utensílios» (*Testamento Teixeira*); / *Casas de purgar dos emgenhos* a.1566: «não podesse purgar e benefficiar nas casas de purgar dos emgenhos» (RODRIGUES 1964: 194); / *Casas de purgar* a.1582: «rreseber nas casas de purgar dos lauradores» (RODRIGUES 1964: 225); / *Casas de purgar açúcares* a.1590: «um engenho de açúcar e casas de purgar açúcares.» (FRUTUOSO livro II: 112).

**Cabo Verde**:

*Casa de purgar* a.1540: «e demtro na dita fazemda suas casas de morada e casa demgenhos e de purgar e de pilheiras» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 329). / SIN.: *Emgenho de purgar* a.1540: «e huu emgenho trepiche daçucar com suas casas e emgenho de purgar e de pilheiram com todo o cobre e mais cousas neçesarias ao dito emgenho.» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 330).

**Brasil**:

*Casa de purgar a.*1618: «e depois de estar frio o levam a uma casa muito grande, que só para esse efeito se prepara, a que dão o nome de casa de purgar» (BRANDÃO: 99), 1628: «uns tachos grandes em que se põem em ponto de assucar e se deita em formas de barro no tendal, donde as levam à casa de purgar, que é mui grande. E postas em andainas lhes lançam um bolo de barro batido na bocca e depois daquelle outro, com que o assucar se purga e faz alvissimo.» (SALVADOR: 421), 1711: «A casa de purgar he commummente separada do edificio do engenho» (ANTONIL: 77); *Casas de purgar* a.1711: «morcegos, que comumente são a praga quasi de todas as casas de purgar.» (ANTONIL: 21).

**Granada**:

*Oficinas de blanqueo* a.1752: «las oficinas de blanqueo, quadras, bodegas, almahacenes y zercado» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 192). / SIN.: *Quartos blanqueos de las formas* a.1763: «se benden en los quartos blanqueos de las formas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 204); / *Casas blanqueos* a.1788: «en el banco que es donde se hielan para de alli sacarlas a las casas blanqueos en donde según la calidad de los azúcares dan tres o quatro tierras.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 248).

**Canárias**:

*Casa de purgar* a.1507: «dicen que tienen un ingenio para moler azúcar y una casa de purgar con todos sus aparejos» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 121), 1510, 1518, 1520, 1522, 1523, 1524, 1531, etc.; *Casas de purgar* a.1505: «la dicha agua pudiere aprovechar com toda la outra tierra que fuere menester para casas de engenio e casas de purgar» (MORENO FUENTES 1992: 150), 1514, 1527, etc. / VAR.: *Casa de purgar del ingenio* a.1507: «del mismo azúcar que saliere de las cañas después de hecho y purgado en la casa de purgar del ingenio» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 52), 1510, 1521, etc.; / *Casa del purgar* a.1507: «Se obligan a traer y poner en el ingenio y casa del purgar todo el barro necesario para purgar los azúcares de toda la dicha zafra.» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 52), 1524, etc.

**CASA DO AÇÚCAR**: DEF.: Compartimento do engenho onde se guarda o açúcar. CR.: Na documentação histórica da Madeira, registámos o termo *casa dos açuqueres*, no séc. XVI, enquanto, na Sicília e em Granada, encontrámos outros termos para designar o mesmo conceito. ET.: Termo composto pelo nome *casa* com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *do açúcar*. Relativamente ao termo *almazem*, que surge mais tarde no Brasil e na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, mais precisamente na ilha de Santiago, Domingos Vieira informa que aquela forma provém do ár. *armachzem* (do verbo *chazana*, guardar), com a forma moderna *armazém*. (D.Vieira I: 321). Segundo Machado, *almazém* é a forma antiga e mais próxima do étimo ár. *al-makhazan* (botica, celeiro ou entreposto). Segundo Cunha, o termo *armazém* provém do ár. *al-mahzan* (vulgarmente *al-mahzen*). COM. CR.: *Casa* é um termo genérico determinado pelo complemento de especificação *do açúcar*. Em Cabo Verde, o açúcar não era purgado com barro nas formas, passando logo para um recinto denominado *armazém*, onde cristalizava, sendo depois acondicionado em formas de palha de bananeira.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Casa dos açuqueres* a.1523: «Item de leuarem trimta e seis caixas daçuquere de meles da casa dos açuqueres ao batell» (COSTA/PEREIRA 1985: 115).

**S. Tomé**:

*Casas pera açuqueres* a.1529: «comecey de hazer huas casas pera açuqueres na feitoria velha, de madeira, pera omde em pasey, por ser necesaria pera recolhimento dos açuqueres» (BRÁSIO 1952, MMA I: 507).

**Brasil**:

*Almazem* a.1711: «Vista a diversidade dos assucares seguese fallar das marcas que se hão de pôr nas caixas no almazem» (ANTONIL: 92).

**Sicília**:

*Magaseni* a.1413: «in quadam domuncula dicti magaseni furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam octuaginta unam» (TRASSELLI 1982: 103), 1414, etc. / VAR.: *Magazeno di zuccari* a.1475: «dictus magnificus promisit dare tantam quantitatem zuccari unius cotte perveniendi in suo magazeno di zuccari coquenti in suo trappeto» (ASP); / *Magasenum zuccari* séc.xv: «Un convento possiede un magasenum zuccari (...) in quadam domuncula dicti magaseni furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam octuaginta unam (...) item furmas plenas zuccari de cucuchis de melle tristissimi; (...) item caldarias quatuor de ere ad opus coquendi zuccari» (CARACAUSI 1983: 406); / *Magasenis stantiarum* a.1573: «posita in magasenis stantiarum dicti trappeti» (ASP).

**Granada**:

*Despensa del aduana* a.1557: «Lunes 8 de febrero por un çerrojo para la despensa del aduana dos reales y medio.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118). / SIN.: *Almacen* a.1668: «En dicho dia se tomo del almacen un guijo de hierro» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 49); *Almacenes* a.1790: «las llaves de los almacenes y de quanto pertenece a la fabrica» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 254).

**Canárias**:
*Despensas* a.1527: «el ingenio de agua de moler cañas de azúcar que yo tengo (...) con su casa de molienda, e casas de aposentar altas e vaxas e casa de calderas e fornallas e troxas e graneles e despensas» (FABRELLAS 1962: 470).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Almazém*

**CASA DO ENCAIXAMENTO**: DEF.: Compartimento do engenho onde se encaixa, ou ensaca, o açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome genérico *casa* com um complemento nominal de especificação introduzido por preposição *do encaixamento*. COM. CR.: No Brasil, este termo apresenta a forma *casa de encaixar*, tendo como sinónimos os termos *casa da caixaria* e *caixaria*. Na documentação oral da Madeira registámos os termos *casa do açúcar* e *armazém do ensacamento*, pois refere-se às modernas fábricas onde o açúcar é ensacado.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Cassas dos encaixamentos* a.1504: «Ytem o dicto recebedor peramte mjm escpriuam a huu barqueiro que nos leuou per os portos a visitar as cassas dos encaixamentos» (COSTA/PEREIRA 1985: 45). / VAR.: *Casa do encaxamento dos açucares* a.1517: «e estas duzentas arrobas lhe entregou Joam Piriz recebedor dos quintos a saber cento em casa de Joam de Betencor e cento na casa do encaxamento dos açuqueres» (COSTA/PEREIRA 1989: 98).
**Brasil**:
*Casa de encaixar* a.1711: «recolher o assucar dentro da casa de encaixar» (ANTONIL: 89). / SIN.: *Casa da caixaria* a.1711: «Com rolos e espeques passão hua atraz de outra da casa da caixaria para hua carreta» (ANTONIL: 93). / VAR.: *Caixaria* a.1711: «E na caixaria ajudão ao caixeiro no pezo e encaixamento do assucar as negras e negros que são necessarios» (ANTONIL: 80).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Casa do açúcar*. / SIN.: *Armazém de ensacamento*.

**CASA DO ENGENHO**: DEF.: Compartimento do engenho onde estava a moenda. CR.: Termo atestado, na Madeira, no século XVI. ET.: Termo composto pelo nome genérico *casa* com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *do engenho*. COM. CR.: Nas Canárias, registámos o termo *casa de molienda* para designar o mesmo conceito e no Brasil, a par do termo *casa do engenho*, também ocorrem os termos *casa de moer a canna* e *casa da moenda*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Casa do engenho* a.1535: «O valor da casa do engenho, da casa de porgar e mais aprestos e utensílios» (*Testamento Teixeira*).

**Cabo Verde**:
*Casa demgenhos* a.1540: «e demtro na dita fazemda suas casas de morada e casa demgenhos e de purgar e de pilheiras» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 329).
**Brasil**:
*Casa do engenho* a.1711: «casa do engenho que he casa de moer a canna com o artificio que engenhosamente inventarão.» (ANTONIL: 46). / SIN.: *Casa de moer a canna* a.1711: «Do engenho ou casa de moer a canna e como se move a moenda com agua.» (ANTONIL: 46); / *Casa da moenda* a.1711: «E a esta chamão casa da moenda, capaz de receber commodamente quatro tarefas de canna» (ANTONIL: 47).
**Canárias**:
*Casa de molienda* a.1527: «el ingenio de agua de moler cañas de azúcar que yo tengo (...) con su casa de molienda» (FABRELLAS 1962: 470).

**CASA DO AÇÚCAR** v. ARMAZÉM DO AÇÚCAR.

**CERCA DE CANA DE AÇÚCAR** v. CHÃO DE CANAS.

**CHÃO DE CANAS** s. m.
DEF.: Pedaço de terra cultivado com cana-de-açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, em fins do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestaçã,o do termo genérico *chão*, data do século XIII. Segundo Machado, a primeira atestação, do nome genérico *cerca*, data do séc. XV e *horta* de 1064. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome genérico *orta* data do século XIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *viveiro*, na língua portuguesa, data do século XIII. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome *canteiro* ocorre em 1842. Segundo Machado, seguido por Cunha, *quinta* com a forma *quintão* está atestada no séc. XIII e *quintal* em 1813. Corominas indica como primeira atestação do termo *suerte*, em castelhano, o séc. XIII. ET.: De acordo com Machado, seguido por Cunha, *chão* provém do lat. *planu-*, plano. Segundo Machado, *cerca* provém do lat. *circa* e *horta* de *horto*. Segundo Cunha, *horta* provém do lat. *hortus* (do lat. med. horta). Na opinião de Machado, seguido por Cunha, o termo *viveiro* procede do lat. *vivariu-* e *canteiro* de *canto* com o sufixo *–eiro*. Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *quinta* provém do lat. *quintana* e *quintal* do lat. **quintanale*. Em Granada, registámos o termo *haza* ou *haça*, com o significado de porção de terra lavrada, que, segundo Corominas, tem origem na forma *haz*, do lat. *fascis* (feixe, hace). Nas Canárias, encontrámos o termo *suerte*, segundo Corominas, do lat. *sortis*, com a acepção de parcela ou porção de terra cultivada. COM. CR.: *Chão* é um nome genérico determinado pelo complemento de especificação *de canas*, tal como os termos castelhanos *haza* e *suerte*. Segundo Fernández Ovies (1981: 89), o termo *haza de cañas* designa uma plantação de cana-de-açúcar, na Andaluzia e nas Canárias. O termo *suerte*, registado nas Canárias, ocorre na América Espanhola, nomeadamente

na Argentina e Uruguai, designando uma medida de superfície usada para medir terras de cultivo. (MALARET 1946: 750). O termo siciliano masculino *arbitriu* designava uma fazenda agrícola ou terreno cultivado (LEI, fasc. 21, III: 751).

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Chãao de canas* a.1494: «E a de tornar a prantar o dicto chãao de canas e mais lhe estimamos outro canaveall» (RAU/MACEDO 1962: 52).

**Sicília**:

*Albitrio* a.1475: «non facesse fari altro albitrio» (ASP). / VAR.: *Arbitrio* a.1475: «in quisto primu annu sonu in l'arbitrio cioè chiantimi cavalli riti e simili cosi e lu trappitu» (ASP); / *Arbitrio di cannameli* a.1475: «Item cum patto intra di loro che quando Iddio guardanti fussi guerra o mortolitati tali chi inpidissi per maynera lo arbitrio di cannameli» (ASP); / *Arbitrio cannamelarum* a.1573: «dicto trappeto et arbitrio cannamelarum» (ASP); / *Arbitrio di li cannameli* a.1573: «del Campo dictum lu trappetu et arbitrio di li cannameli» (ASP); / *Arbitrium* a.1573: «aliis pecuniis necessariis pro faciendo manutenendo, regendo et gubernando arbitrium et trappetum cannarnelarum» (ASP).

**Granada**:

*Hazas de cañas dulzes* a.1673: «por falta de la dicha leña avía resultado el quedarse muchas hazas de cañas dulzes perdidas en el campo sin cortarlas ni molerlas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 149), 1679: «Las hazas de cañas dulzes se numeran y separan por marjales» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 221). / VAR.: *Hazas* a.1682: «Las hazas de que se avian cortado cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164), 1728, etc.; *Haza* a.1788: «los capataces de monda que los mondadores en la haza dejen en el cabo la ragua que le corresponde» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 250); / Haças a.1706: «hacer mas costosa al cosechero la monda dando cavos a los que llevan estiércol a las haças» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 178); / *Hazes de cañas dulzes* a.1746: «se benden los hazes de cañas dulzes antes de abrirse los yngenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 185).

**Canárias**:

*Suerte* a.1501: «Una suerte que vos habia dado para viña que os la do para cañas o que vos do agua con que la reguéis» (SERRA RÁFOLS 1978: 174); *Suertes* a.1507: «la terminación del corte de cada una de las 5 suertes» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 95), 1531, etc. / VAR.: *Suerte de cañas* a.1503: «Una suerte de cañas que fue de Guillermo Gynovés» (SERRA RÁFOLS 1978: 191), 1505, 1507, 1511, etc.; *Suertes de caña* a.1531: «los grandes daños que se an visto e veen de cada dia que se siguen de tener un cañavero muchas suertes de caña a cura» (MORALES PADRÓN 1974: 116).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Cercas de cana de açúcar* a.1961: «Embrenhei-me por entre cercas de cana de açúcar e fui sair ao fim de um semideiro» (GOUVEIA: 47).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Chão de canas.* / VAR.: *Chã de canas.* / SIN.: *Horta de cana;* / *Cerca de canas;* / *Corte de canas;* / *Eito de canas;* / *Poio de canas;* / *Fazenda de canas.*

**Santiago**:
*Horta di cana.* / VAR.: *Horta de cana.* / SIN.: *Viveiro di cana;* / *Canteiro de cana;* / *Terço di cana;* / *Talão de cana.*
**S. Antão**:
*Tchão de cana.* / *SIN.: Quinta de cana;* / *Quintal de cana;* / *Pilar de cana;* / *Canteiro de cana.*

**COGULHO** s. m.
DEF.: Última parte ou ponta do pão de açúcar. O açúcar mais escuro, da quarta parte do pão de açúcar, correspondente à ponta da forma. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. Na Sicília, registámos as formas *cucuchi* e *cucuchia*, apenas na segunda metade do século XVI, sendo certamente muito anteriores. Corominas indica como primeira atestação do termo *cogucho*, na língua castelhana, a data de 1681. Machado, seguindo as informações de Morais Silva, data o termo *cogulho*, na língua portuguesa, do século XVI. Segundo Cunha, a primeira atestação daquele termo data do século XVII. ET.: Do lat. *cucullu-* (REW: 218). Segundo Corominas, *cogucho* é uma espécie de açúcar de inferior qualidade que se tira dos engenhos, sendo um termo de origem incerta, provavelmente assimilação de **cagucho* (escoria, de *cagarrache*, moço que lava a azeitona). Como nos diz Pérez Vidal, Corominas desconhece a acepção primitiva da palavra, por isso não identifica a sua origem latina *cucullu-*. Ainda segundo Pérez Vidal (1973: 143-146), o termo *cogucho* explica-se a partir do italiano *cocuzzolo*, cima ou ponta, que alude ao vértice ou parte alta de um objecto cónico como as formas de açúcar. O autor indica as formas valencianas *cogollo* ou *cógus*, que designam a parte do pão de açúcar mais escura, correspondente à ponta, do lat. *cucullus*. Segundo Machado, *cógula* procede do lat. *cucula-* (capa, capucho), referindo as formas *cogoilo*, *cogulho* e *cógulo*. Cunha distingue *cogula* (capa do lat. *cuculla*), de *cogulho* (termo da arquitectura de origem obscura, de *cogulo*), o que excede a medida (do lat. *cucullu-*, capuz, capa). COM. CR.: Em relação ao termo catalão *cogús*, correspondente ao termo castelhano *cogollo*, Corominas identifica-o com o cumo da planta (do lat. *cucullu-*), desconhecendo a sua acepção açucareira. No *Dicionário da Academia Espanhola*, a forma *cogucho*, registada nas Canárias, também denomina o açúcar de inferior qualidade. (DRAE: 297). Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), *cogús* ou *cogollo* designa a parte do pão de açúcar que se encontra na ponta da forma, sendo o açúcar de pior qualidade. Nas Canárias, registámos a forma *cogucho*, que também ocorre na América, a par de *cucurucho*. Pérez Vidal acrescenta que a forma *cobuchos*, registada nas Canárias (em 1522), deve-se provavelmente a *cabo*, fim ou extremo do pão de açúcar, que parece ter influenciado a forma portuguesa *cabucho*, apresentada na documentação do Brasil, designando a ponta superior do pão de açúcar. O autor refere ainda que, em Tenerife, o termo *cugacho* surge documentado com o sentido de forma de açúcar e não só a sua ponta: «que gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa despues de lealdado, lo tornó a poner en sus cugachos los panes y que los tornó a purgar» (Pérez Vidal 1991: 146). Para este

autor, o termo *pie* designa a ponta do pão de açúcar, ocorrendo, dois séculos depois, no Brasil, onde foi introduzido a partir da ilha da Madeira, com a forma *pé da forma*, porque é o seu extremo inferior. (Pérez Vidal 1991: 230). Segundo Nelson Barbalho (1984: 86-87), no Brasil, *cabucho* é o açúcar escuro do fundo das formas, também denominado *pé da forma*. Morais Silva dicionariza a forma do Brasil *cabucho*, que define como a ponta superior do pão de açúcar ou o açúcar do fundo da forma menos purgado e por isso muito escuro. Na documentação comercial aragonesa ocorrem as formas *çucre de cogots*, *çucre de coguzas* e *conguços* (BARCELÓ/LABARTA 1990: 86). Segundo Fernández Ovies (1981: 89), o termo *azúcar de coguzos* designa o açúcar impuro de inferior qualidade da ponta da forma.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cugulhos* a.1466: «e de melles caras e cugulhos» (MELO 1972-1990, I: 27). / VAR.: *Cogulhos* a.1466: «do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair» (MELO 1972-1990, I: 27), 1471: «e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rriffinar o açuquar de panella» (COSTA 1995: 5).

**S. Tomé**:

*Caguunchos dos açucares* a.1485: «melles e caguunchos dos ditos açucares» (MARQUES 1988: 298).

**Brasil**:

*Cabucho* a.1711: «tira com hum machadinho do mesmo mascavado o mais humido, que chamão pé da forma ou cabucho» (ANTONIL: 87); *Cabuchos* a.1711: «O mascavado de cor parda he o que se tira do fundo das formas a que chamam pés ou cabuchos.» (ANTONIL: 91). / SIN.: *Pé da forma* a.1711: «tira com hum machadinho do mesmo mascavado o mais humido, que chamão pé da forma ou cabucho» (ANTONIL: 87); *Pés das formas* a.1711: «Como o assucar vay purgando, assim se vay branqueando por seus graos: a saber mais na parte superior menos na do meyo pouco na ultima e quasi nada nos pés das formas, aos quaes chamão cabuchos e este menos purgado he o que se chama mascavado.» (ANTONIL: 85). / VAR.: *Pé das formas* a.1711: «assim ha mascavado batido que he o pé das formas do branco batido.» (ANTONIL: 92); / *Pés* a.1711: «O mascavado de cor parda he o que se tira do fundo das formas a que chamam pés ou cabuchos.» (ANTONIL: 91).

**Sicília**:

*Cucuchi* a.1573: «ruttamina raditure guastelle et cucuchi» (ASP). / VAR.: *Cucuchia* a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pervenienda in dicto arbitrio et trappeto zuccarorum di li Ficarazi» (ASP); / *Cucuchia pretiis* a.1573 : «zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pretiis infrascriptis pro annis novem sive staxionibus et cotturis» (ASP); / *Cucuchiarum* a.1573: «cantarea duomile ducentum quinque zuccarorum unius cotte et cantarea quatuor centum quinque ruttaminum raditurarum guastellarum et cucuchiarum» (ASP).

**Valência**:
*Cogús* a.1564: «y de la quarta parte que está junto a la punta e agujero del molde o vasso que esta parte nombran cogollo o cogús se hazen rossos.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190). / SIN.: *Cogollo* a.1564: «y de la quarta parte que está junto a la punta e agujero del molde o vasso que esta parte nombran cogollo o cogús se hazen rossos.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).
**Canárias**:
*Cugachos* a.1509: «Florencio, mercador, que gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa despues de lealdado lo torno a poner en sus cugachos los panes y que los torno a purgar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 33). / VAR.: *Coguchos* a.1531: «refinar todas las myeles que en su engeno obiere (...) ansy las myeles del açúcar blanco como las de los refinados y espumas y respumas y las rapaduras e coguchos e pies» (MORALES PADRÓN 1974: 147). / SIN.: *Pies* a.1531: «refinar todas las myeles que en su engeno obiere (...) ansy las myeles del açúcar blanco como las de los refinados y espumas y respumas y las rapaduras e coguchos e pies» (MORALES PADRÓN 1974: 147).
Nota: Em Cuba, o termo *cogucho* apresenta duas acepções: açúcar de inferior qualidade e cabeça de pão de açúca que, geralmente, fica sem purificar. (MALARET 1946: 245 e SANTAMARIA: 372). Malaret indica ainda a forma espanhola *cucurucho* de Cuba, para referir o açúcar menos depurado, também designado *azúcar prieta*. (MALARET 1946: 274). Segundo Moreno Fraginals (1978: 107, 126 e 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), *cogucho* é a ponta dos pães de açúcar, também denominada *cucurucho*, e *azúcar de cogucho* ou *azúcar de puntas* ou *azúcar de cucurucho* ou *azúcar de culos* é o da ponta do pão de açúcar, constituído pelos *coguchos* ou *cucuruchos*, também designado *azúcar prieto* ou *prieta*, equivalendo comercialmente ao *açúcar mascabado*.

**CONCENTRAÇÃO DO XAROPE** s. f.
DEF.: Operação de concentração do mel nas tachas ou de transformação do xarope em mel na caldeira de vácuo (Engenho do Ribeiro Seco). CR.: Na Madeira, apenas registámos o termo *concentração do xarope* na segunda metade do século XIX, correspondendo ao termo granadino *quaxos de las mieles*. ET.: Termo composto pelo nome *concentração* com complemento nominal de especificação, introduzido por preposição *do xarope*. Segundo Corominas, *cuajo* provém do lat. *coagulu-*, derivado de *cuajar*, do lat. *coagulare*. COM. CR.: Na Madeira, o termo *concentração da calda* ocorre como variante da forma *concentração do xarope*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Quaxos de las mieles* a.1680: «una y outra vez se esprime la caña ya molida y se haze gavaço que puesto a secar sirve de leña para los quaxos de las mieles» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152). / VAR.: *Cuaxos* a.1748: «la cozina hechos los anillos y cruzeros a ezepzion del horno de tachas por no estar acabados los cuaxos» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 79); / *Cuajo de las mieles* a.1824: «hay otro hueco de medio punto en donde

se echa gavazo para el cuajo de las mieles» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 271).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Concentração da calda* a.1863: «operações principais: 1ª a moenda da canna, 2ª a defecção do sumo, 3ª a filtração por carvão animal granulado, 4ª a concentração da calda, 5ªa a crystallisação» (*Estatística*: 33). / VAR.: *Concentração do xarope* a.1863: «a concentração do xarope nos apparelhos proprios ou concentradores que são grandes caldeiras» (*Estatística*: 33).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Concentração do xarope*

**CONCENTRADOR DE BOUR** s. m.
DEF.: Caldeira a vapor em que ocorre a concentração do mel. CR.: Termo atestado, na Madeira, na segunda metade do século XIX. ET.: Termo composto pelo nome *concentrador* com um complemento nominal de especificação introduzido por preposição. COM. CR.: O complemento que determina o nome, parece indicar o nome do fabricante desta nova tecnologia açucareira.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Concentradores de Bour* a.1863: «têm adoptado os clarificadores a vapor, os concentradores de Bour, as machinas centrifugas» (*Estatística*: 31).

**CONTRABANQUEIRO** s. m.
DEF.: Ajudante do mestre de açúcar e do banqueiro. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: *Contrabanqueiro*, termo composto pelas formas *contra* e *banqueiro*; *ajudabanqueiro*, termo composto pela forma verbal *ajuda* e pelo nome *banqueiro* e *sotobanqueiro*, termo composto pelas formas *soto* e *banqueiro*. Segundo Machado, o elemento de composição *soto-*, do lat. **subtus*, em combinação com alguns substantivos, designa um indivíduo que substitui a função de outro. COM. CR.: Como podemos verificar, registámos os termos *ajudabanqueiro* e *sotobanqueiro*, como sinónimos de *contrabanqueiro*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Contrabanqueiro* a.1711: «E tem mais cada senhor de engenho necessariamente hum mestre de assucar, hum banqueiro e hum contrabanqueiro, hum purgador, hum caixeiro» (ANTONIL: 2). / SIN.: *Ajudabanqueiro* a.1711: «E tendo já o banqueiro ou o ajudabanqueiro aparelhado quatro ou cinco formas no tendal (...) com ordem do mestre» (ANTONIL: 72); / *Sotobanqueiro* a.1711: «O certo he que em passando o melado ou mel para as tachas pede mayor vigilancia e atenção dos tacheiros, banqueiro e sotobanqueiro e mestre» (ANTONIL: 70).

**CONTRAMESTRE** s. m.
DEF.: Trabalhador que substitui o mestre de açúcar à noite. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelas formas *contra* e *mestre*.

COM. CR.: No Brasil, registámos os termos *sotomestre* e *banqueiro* como sinónimos de *contramestre*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Contramestre* a.1711: «e ao chegar da noite entra a fazer o mesmo o banqueiro, que he como o contramestre desta casa» (ANTONIL: 65). / SIN.: *Sotomestre* a.1711: «Do mestre do assucar e soto-mestre a quem chamão banqueiro e do seu ajudante, a quem chamão ajudabanqueiro.» (ANTONIL: 18); / *Banqueiro* a.1711: «Tem mais por obrigação o banqueiro repartir de noite o assucar pelas formas, assentallas no tendal e concertallas» (ANTONIL: 65).

**CONTRATADOR DO AÇÚCAR** v. CONTRATO DO AÇÚCAR.

**CONTRATAR** v.
DEF.: Estabelecer acordo de compra e venda. CR.: Formas derivadas e compostas com este termo ocorrem, na Madeira, a partir do século XV. ET.: Forma derivada de *tratar*, negociar, do lat. *tractare*, com o prefixo *com-*. COM. CR.: Termo genérico que surge associado ao comércio do açúcar.

**DERIVADOS**:
**CONTRATO DO AÇÚCAR**: DEF.: Acordo de comercialização e exportação do açúcar, celebrado entre o rei e alguns mercadores. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, no século XV. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *trato*, na língua portuguesa, data do século XV. ET.: *Contrato* é uma forma derivada regressiva de *contratar*. Segundo Machado, *trato* provém do lat. *tractu-*, com o prefixo *com-*. COM. CR.: Registámos as formas *trato* e *contrato do açúcar* para designar o conceito referido.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Trauto do açuquar* a.1469: «sobre ho trauto do açuquar desta ylha» (MELO 1972-1990, I: 45), 1471, 1495, etc. / VAR.: *Contrauto do açuquar* a.1471: «non queriam assynar no contrauto do açuquar» (COSTA 1995: 10); *Contrauto dos açuquares* a.1471: «averem de contrautar açerca do contrauto dos açuquares» (COSTA 1995: 8); / *Trauto dos açuquares* a.1471: «todos juntos acordaron sobre o trauto dos açuquares» (COSTA 1995: 9), 1488, etc.; / *Trauto dos asucares* a.1471: «Carta regia sobre o trauto dos asucares que são os contratadores do dicto genero» (COSTA 1995: 24); / *Trauto dos acuqueres* a.1471: «o trrauto dos acuqueres» (COSTA 1995: 35); / Trrauto dos acuquares a.1471: «Item logo falaram sobrre o trrauto dos acuquares» (COSTA 1995: 32); / *Contrauto* a.1471: «posom contrautar (...) huu contrauto que per elle foy demoujdo açerca dos haçuquares» (COSTA 1995: 9); / *Contrauto* a.1471: «Gonçalo Annes do contrauto» (COSTA 1995: 23); / *Trauto dos açuquares* a.1471: «acordarom sobre o trauto dos açuquares» (COSTA 1995: 9), 1488, etc.; / *Trauto* a.1471: «Pero Aluarez do Trauto» (COSTA 1995: 17), «nom se desffazer o dicto

trauto» (COSTA 1995: 23), 1494, 1513, etc.; / *Tracto de açucar* a.1506: «e quanta madeyra cortam nom naçe mais e por ysso se este tracto de açucar se ha de perder ha de ser pella lenha» (COSTA 1997: 141); / *Comtrato dos açuqueres* a.1530: «aprouaçam deste comtrato dos açuqueres da jlha da Madeira a que hos vedores da fazemda fyzeram com hos tratadores» (COSTA 1986: 8-162); / *Comtrato* a.1582: «caregar alguns açuquares deste dito comtrato» (RODRIGUES 1964: 226), 1588, etc.; / *Contracto de dizimas de asuquar* a.1583: «reçebeo o rreçebedor do contracto de dizimas de asuquar» (RODRIGUES 1964: 252).

**S. Tomé**:

*Trauto* a.1485: «de lla hirem nauios nem homeens alguus estramgeiros nem terem em a dyta ylha trauto alguu» (MARQUES 1988: 298). / VAR.: *Trato* a.1529: «se hirem fazemdo as casas dos emgenhos a seu tempo, as quaes se podem fazer pelo almoxarife ou a pesoa que vier prover na sua quarta parte do trato» (BRÁSIO 1952, MMA I: 517).

**Granada**:

*Trato del açúcar* a.1582: «el trato del açúcar de donde mana el provecho principal de los vecinos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36). / VAR.: *Trato* a.1636: «del trato del dicho açúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 46); / *Trato del azúcar* a.1754: «el trato del azúcar y cosecha de cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 200).

**Canárias**:

*Trato* a.1531: «e sy no fuere mercador e tuvyere trato de vender e comprar açúcar que lo pueda vender en esta ysla lo que ansy tomare» (MORALES PADRÓN 1974: 148). / VAR.: *Trato de los açucares* a.1540: «Principalisima cosa es en las islas de Canaria el trato de los açucares que es fruto muy prouechoso» (PERAZA DE AYALA 1976: 176).

**CONTRATADOR DO AÇÚCAR**: DEF.: Comprador e exportador do contrato do açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *contratadores*, juntamente com a forma *mercadores do trauto do açuquar*, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: O termo *contratador do açúcar* é uma forma derivada de *tratar* com o prefixo *com-* e o sufixo *–dor*, o qual surge a par da forma *tratador* sem prefixo e da forma *tratante*, part. pres. de *tratar*, com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *do açúcar*. COM. CR.: Em Granada, apenas registámos a forma *tratantes en cañas*, que parece ser uma variante da forma *tratantes de azúcar*. Segundo Fernandez Ovies (1981: 90), em Granada, o termo *tratantes de azúcar* denomina os mercadores que compravam e vendiam açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Mercadores do trauto do açuquar* a.1469: «destes mercadores do trauto do açuquar e outros que aesto perteeçem» (MELO 1972-1990, I: 49). / VAR.: *Mercadores do trrauto* a.1471: «feitor dos mercadores do trrauto as quaes lhe mandaram mercadores do trrauto dizer per sua carta» (COSTA 1995: 40). / SIN.: *Contratadores* a.1471: «Carta regia sobre o trauto dos asucares que são os contratadores do dicto genero» (COSTA 1995: 24). / VAR.: *Trautadores* a.1471: «abatem em os dictos açuquares e ora soube-

mos em como eres em desconcerto com os dictos trautadores» (COSTA 1995: 24); / *Trautrantes* a.1471: «aos moradores desta ylha que aguoardem aos trautrantes pella paga do açuquar» (MELO 1972-1990, I: 57); / *Trautantes* a.1472: «carta dos trautantes aos snñores desta villa do Fumchall sobre ho trauto do açuquar» (MELO 1972-1990, I: 62); / *Tratamtes* a.1501: «em pagas que a mercadores e tratamtes ajam de fazer daram alguus açuquares» (MELO 1972-1990, III: 413), 1509, 1525, etc.; / *Tratadores* a.1503: «traria danno aos tratadores que em este anno compraram açucar nesa ylha» (RODRIGUES 1964: 138), 1505, etc.; / *Tratante* a.1509: «Christouam Carmone tratante» (COSTA/PEREIRA 1989: 15); / *Tratamtes dos açucares* a.1525: «Pero de Mymença e de Jorge Lopez Byxorda tratamtes dos açucares dos annos pasados e deste presemte de ¡bcxxb» (COSTA 1986: 130-127); / *Tratamtes dos açucares velhos* a.1525: «precuradores de Jorge Lopez Byxorda e de Pero de Mymença tratamtes dos açucares velhos dos annos pasados e deste presente» (COSTA 1986: 130-127); / *Trautante* a.1536: «despemdeo Djogo Fernandez Neto trautante por comta dos qujmtos de bramco cemto arobas» (COSTA/PEREIRA 1989: 131); / *Comtratadores* a.1581: «rrescumas e melles mascabados foros pera os dytos comtratadores» (RODRIGUES 1964: 209), 1588, etc.; / *Comtratador dos quymtos e dizimas* a.1581: «Eytor Memdez comtratador dos quymtos e dizimas» (RODRIGUES 1964: 213).

**Granada**:

*Tratantes en cañas* a.1645: «los vezinos de esta villa y tratantes en cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147).

**CONTRATO DO AÇÚCAR** v. CONTRATAR.

**DANO(S) DOS CANAVIAIS** s. m.
DEF.: Estragos dos canaviais tidos em conta na avaliação da produção de açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: Termo formado pelo nome *danos* com o complemento de especificação introduzido por preposição *dos canaviais*. COM. CR.: O termo *danos dos açucares* surge como sinónimo do termo *danos dos canaviais*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Dapnos dos canaueaees* a.1477: «em cada hum anno fazer roll dos dapnos dos canaueaees» (MELO 1972-1990, I: 80). / VAR.: *Dannos dos canaueaees* a.1495: «sobre hos dannos dos canaueaees e quartos» (MELO 1972-1990, II: 304). / SIN.: *Danos daçucares* a.1495: «alguus danos daçucares ou canaueaees» (MELO 1972-1990, II: 309). / VAR.: *Danos de acucares* a.1495: «que ssom ffectos algus danos de acucares ou canaueaes» (COSTA 1995: 493).

**DESDOBRAMENTO DA GARAPA** v. DESDOBRAR [A GARAPA].

**DESDOBRAMENTO DO ÁLCOOL** v. DESDOBRAR [A GARAPA].

**DESDOBRAR** [A GARAPA] v.
DEF.: Misturar garapas ou caldas com diferentes graduações de sacarose, ou seja, sumo da cana fresco com sumo da cana fermentado. CR.: Termo registado apenas na documentação oral. ET.: Forma derivada de *dobrar* com o prefixo *des-*. COM. CR.: Os termos *desdobrar*, *destemperar* e *desaguar* têm, em comum, na sua formação o prefixo *des-*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Desdobrar a garapa.* / SIN.: *Destemperar a garapa.*
**Santiago**:
*Destempera(r) calda.* / SIN.: *Tempera(r) calda;* / *prepara(r) calda;* / *desagua(r) calda.*
**S. Antão**:
*Tempera(r) calda.*

**DERIVADOS**:
**DESDOBRAMENTO DA GARAPA**: DEF.: Mistura de garapas ou caldas com diferentes graduações de sacarose, ou seja, misturado sumo da cana fresco com sumo o da cana fermentado. CR.: Termo registado na documentação oral. ET.: Termo composto pelo

nome *desdobramento*, forma derivada de *desdobrar* com o sufixo *–mento* e com um complemento nominal de especificação introduzido por preposição. COM. CR.: Em Cabo Verde, os termos correspondentes são *tempra calda*, em Santiago, e *fermento* ou *tempero de calda*, em Santo Antão.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Desdobramento da garapa*
**Santiago**:
*Trempa calda*
**S. Antão**:
*Fermento de calda.* / SIN.: *Tempero de calda.*

**DESDOBRAMENTO DO ÁLCOOL**: DEF.: Mistura do álcool com líquido de baixo grau de alcoolemia para ficar em aguardente. CR.: Termo atestado na Madeira em inícios do século XX. ET.: Termo composto pelo nome *desdobramento*, forma derivada de *desdobrar* com o sufixo *–mento*, e com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *do álcool*. COM. CR.: Operação realizada nas fábricas para obter aguardente.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Desdobramento* a.1909: «impedindo a venda do alcool de canna madeirense e seus melaços para desdobramento» (*Regimen Saccharino*: 272).

**DESTILAÇÃO DA GARAPA** v. DESTILAR [A GARAPA].

**DESTILAR** [A GARAPA] v.
DEF.: Separar o álcool da água do sumo da cana fermentado. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no Brasil, com a forma *estillar*, em inícios do século XVIII. Na Madeira, a primeira atestação do termo *destilar* ocorre na segunda metade do século XIX. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data do século XVI, conforme indica Morais Silva. Cunha acrescenta as formas *distillar*, no século XVI, e *distillação*, em 1813. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *destilar* provém do lat. *destillare*. COM. CR.: Este termo surge associado à produção de aguardente. Na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde, encontrámos a forma *estilar* como variante e o termo *ferver* como sinónimo de *destilar*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Estillar* a.1711: «Do mel huns fazem agua ardente, estillando-o: outros o tornão a cozer, para fazerem batidos e outros o vendem a panellas aos que o estillão ou cozem, e o mesmo digo do remel.» (ANTONIL: 92).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
Distillar a.1863: «lavradores que a mandam ao moinho a fim de obterem a guarapa para depois distillarem em seus alambiques ou ainda para obterem a aguardente pela

distillação da guarapa no alambique» (*Estatística*: 18), «Estabelecimentos em que se distilla a aguardente de qualquer especie» (*Decreto*: 549). / VAR.: *Destilar* a.1961: «toda a aguardente que se destilasse nos engenhos» (GOUVEIA: 243).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Destilar a garapa.* / VAR.: *Estilar a garapa.* / SIN.: *Ferver a garapa.*
**Santiago e S. Antão**:
*Destila(r) calda.* / VAR.: *Estila(r) calda.* / SIN.: *Ferve(r) calda.*

**DERIVADOS**:
**REDESTILAR**: DEF.: Destilar, pela segunda vez, a aguardente de inferior qualidade. CR.: Termo registado na documentação oral. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste termo data do século XVI. ET.: *Redestilar* é uma forma derivada de *destilar* com o prefixo *re-* e *restilar* é uma forma derivada de *estilar* também com o prefixo *re-*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *estilar* provém do lat. *stillare*. COM. CR.: Na Madeira, além do termo *redestilar*, com a variante *restilar*, ocorre também o termo *refinar* para designar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Redestilar.* / VAR.: *Restilar.* / SIN.: *Refinar.*
**Santiago**:
*Restila(r)*

**DESTILAÇÃO DA GARAPA**: DEF.: Operação de separação do álcool da água do sumo da cana fermentado. CR.: Termo registado, na Madeira, na segunda metade do século XIX. ET.: Termo composto pelo nome *destilação*, forma derivada de *destilar* com o sufixo *–ção* e com o complemento nominal determinativo ou de especificação introduzido por preposição *da garapa*. COM. CR.: Registámos a forma *destilação de melaço* como sinónimo parcial das formas *destilação de cana de açúcar* e *distillação da guarapa*, porque, embora partindo de diferentes referentes, visam obter o mesmo produto.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Distillação da guarapa* a.1863: «lavradores que a mandam ao moinho a fim de obterem a guarapa para depois distillarem em seus alambiques ou ainda para obterem a aguardente pela distillação da guarapa no alambique» (*Estatística*: 18). / VAR.: *Distillação* a.1863: «os estabelecimentos em que somente se espreme a canna, cujo sumo se destina à fermentação e distillação.» (*Decreto*: 547); / Destillação de canna *de assucar* a.1901: «O alcool e aguardente provenientes da destillação de canna de assucar» (Diplomas: 226). / SIN.: *Destillação de melaço* a.1912: «Destillação de melaço nas fabricas não matriculadas» (*Regimen Saccharino*: 278).

**DIREITO(S) DO AÇÚCAR** s. m.
DEF.: Impostos dos produtos açúcareiros pagos à coroa na alfândega. CR.: A primeira

atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *direito* ocorre em 1152: «Qui rancura meter ad alcalde et non lo xegar a dereito cadat in poriurio» (Leges, p. 380). Cunha acrescenta as formas *dereito* e *dereyto*, no século XIII, e *direito*, no século XIV. ET.: Termo composto pelo nome genérico *direito* com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *do açúcar*. Segundo Corominas, derecho provém do lat. vulg. derectus (lat. cl. directus). Segundo Machado, seguido por Cunha, *direito*, do lat. *directu*, é uma forma divergente de *directo*, com a acepção de justiça ou razão e não ainda de imposto. COM. CR.: Registámos o termo simples *direitos* e complexo *direitos dos açucares* na Madeira, no Brasil, em Granada e nas Canárias, para designar o conceito referido.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Dereyto dos açuquares* a.1462: «sobre ho meu dereyto dos açuquares desa ylha» (MELO 1972-1990, I: 25); *Dereytos do açuquar* a.1462: «sobre hos dereytos do açuquar que se deuem pagar» (MELO 1972-1990, I: 25). / VAR.: Dereytos a.1466: «areçeberem meus dereytos dos ditos melles» (MELO 1972-1990, I: 37); / Direitos a.1550: «os lauradores e pesoas que fazem açuqares na jlha da Madeira não pagã os direitos delles» (MELO 1972-1990, V: 119), 1649, etc.; / *Direitos dos açucares* a.1562: «arrecadaçam dos direitos dos açucares» (RODRIGUES 1964: 183); / *Direitos dos melles* a.1562: «vemderem a mercadores que os cozem e vemdem os açuquares delles sobre os quaes direitos dos melles tambem praticarees e ordenarees o pagamemto delles» (RODRIGUES 1964: 184).

**Brasil**:

*Direitos* a.1618: «Todos estes açúcares pagam de direitos na alfândega de Lisboa, o branco e mascavado a 250 réis a arroba e os panelas a 150 réis a arroba» (BRANDÃO: 90), 1711: «Quando se peza hua caixa de assucar, para pagar os direitos: se o pezador peza favoravel, diz verbi gratia, que a caixa de trinta arrobas tem vinte e oyto e isto el-rey o sofre» (ANTONIL: 35).

**Granada**:

*Derechos* a.1634: «los dichos yngenios y trapiches y derechos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 132). / VAR.: Derechos de los azúcares a.1681: «los derechos de los azúcares que entra de Portugal» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 160).

**Canárias**:

*Derechos* a.1506: «azúcar, quintos y derechos de entrada de las islas» (AZNAR VALLEJO 1981: 139), 1508, 1509, etc.

# E

**ENCAIXAMENTO DE AÇÚCAR** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**ENGENHO DE AÇÚCAR** s. m.

DEF.: Conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar, ou seja, local onde se extrai o sumo da cana e se fabrica o açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, com a forma *emgenho*, na Madeira, em 1452, que já parece referir a nova tecnologia de dois *eixos* horizontais para esmagar a cana. Na Sicília, encontrámos o termo *trappito di macina*, em 1475, para designar o moinho de pedra vertical movido a água, distinguindo-se do *trappetu* movido por animais. Em Valência, o termo *ingenio* ocorre em 1583 e, em Granada, a forma *yngenio de açúcar* surge em 1567, sendo os termos anteriores *aduana* e *trapiche*. Segundo Corominas, as primeiras atestações do nome genérico *engenho*, na língua castelhana, ocorrem em 1251, com a forma *engeño*, em 1330 *engenio* e, em 1518, engeño, ainda sem acepção açucareira, com o significado de máquina de guerra, e a primeira atestação do nome genérico *adoana* data de 1261. Segundo Fernandez Ovies (1981: 95), em Granada, a primeira atestação do termo *ingenio*, associado à produção açucareira, data de 1551, juntamente com o termo *trapiche*, designando um engenho de açúcar movido a água. Segundo López Lengo (1991: 1 e 49), em Granada, o termo *aduana*, nos séculos XV e XVI, designa o lugar de transformação da cana doce em açúcar, sendo que, a partir de 1541, este termo se identifica com *trapiche*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *engenho*, na língua portuguesa, data do século XV, com a forma *emgenho*, ainda sem a acepção de moinho de açúcar, e *engenhoca* no séc. XIX, com a acepção de invenção, referida por Morais Silva. Cunha antecipa a primeira atestação do nome genérico *engenho*, com o significado de talento, máquina e oficina, registando as formas: *engeo* no séc. XIII, *engeyo* no séc. XIII, *engeño* no séc. XIV e *engenho* no séc. XIV. Segundo Machado, a primeira atestação da forma *atafona*, na língua portuguesa, data de 1440, datação confirmada por Lorenzo (1968). Segundo Cunha, a primeira atestação da forma *fabrica*, na língua portuguesa, surge no séc. XIV, como sinónimo de *fazimento*. ET.: O nome genérico *engenho* provém do lat. *ingenium*, talento e máquina. (REW: 363). Segundo Corominas, seguido por Machado, Cunha e Aurélio, *ingenio* provém do lat. *ingeniu*, gênio, talento, invenção, qualquer máquina ou aparelho. Machado acrescenta a forma *engenhoca*, de *engenho* com o sufixo *–oca*. O termo *atahona*, do ár. *at-tahuna* (derivado do verbo *táhana*, moer), ocorre em Valência como sinónimo de *trapig* e, em português, designa os moinhos de cereais movidos pela força humana ou animal. Segundo Dozy, o termo *atafona* provém do ár. *at-tâhóna* (Dozy 1869: 208) e, segundo Corominas, seguido por Machado, procede do ár. *at-tahûna*, moinho movido por animais ou por água, concorrendo com os termos de origem greco-latina *trapiche* e *engenho*, sendo depois reservado para designar os

moinhos de cereais. Em português, também temos a forma *atafona* com o *–n-* conservado, como em muitos arabismos. O termo *aduana* procede do ár. cl. *diwan*, o qual vem do persa *divân*, sendo que o artigo definido *al-* sofre uma aglutinação com a palavra seguinte que se torna *ad-diwana*, com a assimilação do [l] do artigo pelo [d] inicial, consoante dental que é um fonema solar, ocorrendo depois, em português, como em espanhol, a síncope do [i] e a simplificação da consoante geminada de *ad-diwana* em *adwana*. Segundo Corominas, o termo *aduana* provém do ár. *adiuân* ou *aiwân*, do persa *divan*, oficina. Segundo Machado, *aduana* procede do ár. *ad-diuanâ*, alfândega. Assim, *aduana* é um termo do hispano-árabe que ocorre em Granada, para designar o moinho de cana-de-açúcar, passando para o português apenas com a acepção de alfândega. O termo *fábrica*, para designar o engenho, surge na documentação contemporânea. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *fábrica*, do lat. *fabrica*, é uma forma derivada regressiva de *fabricar*, com a acepção de fazer e não ainda de oficina de fabrico. COM. CR.: Não separámos o termo simples *engenho* das formas compostas com complemento determinativo introduzido por preposição: *engenho de água* e *engenho de açúcar* e respectivas variantes, visto que o termo *engenho*, inicialmente, contém em si os semas engenho de fazer açúcar movido a água, que indica a função e o modo de funcionamento do engenho. Segundo Bluteau, seguido por Domingos Vieira, no Brasil existem moinhos ou engenhos de açúcar de bois e de água. Bluteau descreve as três rodas dentadas dos engenhos de água: *roda de água*, *rodete* e *bolandeira*, que fazem mover o engenho, e os três *eixos da moenda* que são de madeira, chapeados de ferro. (BLUTEAU I: 228). Segundo Pérez Vidal (1971: 250), em Granada, o termo *ingenio* designa a fábrica de açúcar (conjunto de máquinas, utensílios e lugares) e o termo *trapiche ingenio* revela a insegurança semântica que se manifesta no uso conjunto dos dois termos, às vezes com complemento determinativo *ingenio trapiche de fabricar azúcares*, uma vez que *trapiche* é um pequeno e rudimentar moinho de mulas, enquanto *engenho* é um grande e potente moinho hidráulico. Este autor acrescenta que o termo *engenho* é a designação que predomina, a partir do século XVI, para referir o moinho de cana-de-açúcar movido a água, resultante da evolução técnica nas zonas açucareiras, desde Valência à América. Segundo Pérez Vidal (1973: 143), *ingenio* é o moinho hidráulico utilizado para esmagar a cana-de-açúcar, distinguindo-se do *trapiche* movido por tracção animal. Na América espanhola, em geral, e no Brasil, em particular, o termo *engenho*, por extensão semântica, torna-se abrangente, designando não apenas o local de fabrico do açúcar, mas também os canaviais. Morais Silva, seguido por Figueiredo, indica a acepção de máquina de moer canas e fazer açúcar do termo *engenho*, no Brasil, acrescentando tratar-se de um brasileirismo, na acepção de estabelecimento agrícola destinado à cultura da cana e fabrico de açúcar, referindo também a forma derivada *engenhoca* como brasileirismo, que define como pequeno engenho destinado especialmente ao fabrico de aguardente e de rapadura. Para López Lengo, o termo *ingenio* designa, inicialmente, o conjunto de aparelhos de moer a cana e obter o açúcar, cujos moinhos se moviam

com força hidráulica, distinguindo-se dos *trapiches*. O autor refere que, por extensão semântica, o termo *engenho* passa a designar o conjunto dos canaviais e fábrica de açúcar. Segundo Nelson Barbalho (1984: 183), no Brasil, *engenho* é o estabelecimento industrial ou fábrica de açúcar, aguardente e rapadura, enquanto, segundo Aurélio, *engenho*, no Brasil, é a moenda de cana de açúcar e o estabelecimento agrícola destinado à cultura da cana e à fabricação do açúcar e, em Pernambuco, a área cultivada com cana-de-açúcar. De acordo com Dominguez Garcia (1999: 10), em Granada, o termo *ingenio* denomina a fábrica manufactureira de açúcar, compreendida no seu conjunto de compartimentos, máquinas e utensílios. Segundo Moreno Fraginals (1978: 150), o mesmo termo, até o século XIX, denomina o complexo de terras, construções fabris, construções de serviços, vivenda, maquinaria, escravos e animais destinados ao fabrico de açúcar de cana, sendo que da manufactura para a grande indústria, aquele termo perde a sua antiga acepção, denominando apenas a zona fabril. Segundo Manuel Martín (1992: 172), nas Antilhas, no último terço do século XIX, *engenho* é o complexo de terras, fábrica, máquinas, utensílios, vivendas, escravos e animais do fabrico de açúcar e, posteriormente, passa a designar apenas as fábricas, acepção que sempre teve em Espanha, sendo um conjunto fabril mais desenvolvido do que o pequeno e primitivo *trapiche*. A partir de meados do séc. XIX, na Madeira, o termo *engenho* passa a denominar também a fábrica a vapor e, ainda hoje, designa o conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar, a par do termo *fábrica*. Já em Cabo Verde, este conceito, hoje, é denominado pelos termos *fornalha* e *curral de trapiche*, visto que se trata de uma produção artesanal e rudimentar de extracção do sumo da cana num *trapiche* e de cozimento do sumo da cana num *tacho de cobre* colocado sobre uma *fornalha*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Emgenho daugua* a.1452: «hum emgenho daugua» (MELO 1972-1990, I: 8). / VAR.: *Emgenhos* a.1461: «de quall quer emgenhos que se ahi fizer» (MELO 1972-1990, I: 22), 1483: «suas fazemdas e emgenhos» (MELO 1972-1990, I: 121), 1485, 1491, 1496, 1502, 1505, 1508, 1514, 1562, 1566, 1586, 1649, 1686, etc.; / *Emgemhos* a.1461: «das augoas della que nom possam fazere emgemhos nemhuus de moemda» (MELO 1972-1990, I: 16); / *Emgenhos daçuquar* a.1468: «dos ditos emgenhos daçuquar» (MELO 1972-1990, I: 45); / *Emgenhos de fazer açuquar* a.1468: «dos ditos emgenhos de fazer açuquar» (MELO 1972-1990, I: 45); / *Emgenhos daugua de fazer açuquar* a.1468: «das alçapremas e emgenhos dougua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (MELO 1972-1990, I: 44); / *Enjenho de fazer açúcar* a.1477: «faça hum enjenho de fazer açúcor que seja de moo ou d'alçapremas ou doutra arte (...) o qual enjenho sera d'augoa com sua casa e casa de caldeiras» (VIEIRA 2000: 18); / *Emgenho* a.1484: «no quall lugar tjnha tirada hua agoa pera fazer hum emgenho» (MELO 1972-1990, I: 142), 1501: «Tamto que ho dito lealldador e espriuam forem no emgenho e cassa de purgar de cada um laurador omde ouuerem de lealldar vira presemte seu dono do açuquar» (RODRIGUES 1964: 125), 1514, 1566, etc.; / *Enjenhos*

a.1485: «quaes queer teyxos que forem necesareos para eyxos esteos cassas latadas enjenhos e tapumes» (MELO 1972-1990, I: 150), 1550: «antes de começarem a laurar os enjenhos» (MELO 1972-1990, V: 119); / *Engenho* a.1491: «o engenho de Nuno Gonçaluez» (COSTA 1995: 284), 1494, 1495, 1506, 1517, 1520, 1531, 1560, 1587, 1588, 1590, 1873, etc.; Engenhos a.1491: «e assj em lugares que estem latadas e engenhos e vinhos» (COSTA 1995: 316), 1506, 1520, 1587, 1590, 1670, 1873, etc.; / *Ymgenjos* a.1499: «alguus lavradores por nam teerem ymgenjos ou por outras neçesidades leyxam suas canas» (MELO 1972-1990, III: 386); / *Engenhos de açucar* a.1506: «Pao branco que he muyto duro de que fazem os eixos e perafusos pera os engenhos de açucar» (COSTA 1997: 142); / *Engenhos dacuquer* a.1529: «necesydade que na dita ylha há de madeira e lenha pera os engenhos dacuquer» (RODRIGUES 1964: 172); / *Engenho* a.1535: «Tinha um engenho de assucar no Porto da Cruz, movido a agua, que recebia de um tanque e rocio que lhe ficava por detraz até à boca das calles.» (*Testamento Teixeira*); / *Emgenhos daçuqares* a.1537: «carpemteiros de emgenhos daçuqares» (MELO 1972-1990, V: 79); / *Emjenhos* a.1559: «polas cousas e pertemças necesareas aos emjenhos» (RODRIGUES 1964: 178); / *Emgenhos daçuquares* a.1562: «as ditas fazemdas e emgenhos daçuquares» (RODRIGUES 1964: 190); / *Engenhos dos açuqares* a.1562: «fazerem os engenhos dos açuqares» (Rodrigues 1964: 188); / *Engenhos daçuqar a.*1566: «das levadas com que se rregam as canas e fazem os engenhos daçuqar» (RODRIGUES 1964: 196); / *Emgenhos de açuquar* a.1567: «suas fazendas e emgenhos de açuquar» (RODRIGUES 1964: 200); / *Engenhos dasucre* a.1579: «ennobreceo ha villa de Machiquo assi de muitos engenhos dasucre como de canaueaes» (MACHADO 1947: 103); / Ingenhos a.1579: «e muita lenha uem pera hos ingenhos, casas e prouimento de toda a iurdição do Funchal» (MACHADO 1947: 101); / *Ymgenhos* a.1586: «semdo custume fazerem os ymgenhos na emtrada de Feuereyro» (RODRIGUES 1964: 230); / *Engenho de açúcar* a.1590: «um engenho de açúcar e casas de purgar açúcares» (FRUTUOSO livro II: 112); / *Engenhos de canas de açúcar* a.1590: «dois engenhos de canas de açúcar» (FRUTUOSO livro II: 119); / *Engenhos de asuquar* a.1596: «seus engenhos de asuquar e emcajxamemto delles» (RODRIGUES 1964: 238); / *Emgenhos de asucar* a.1686: «os taes ofiçios da villa da Calheta deuião ser criados em tempo que na dita villa havia emgenhos de asucar» (VERÍSSIMO 1992: 381); / *Casa de engenho de açúcares* a.1780: «uma casa de engenho de açúcares, sita na ribeira dos Socorridos e casa de assistência dos homens que o fabricam, como também uma casa chamada dos quintos.» (RIBEIRO 1992: 12).

**Açores**:

*Engenhos de açuquere* a.1588: «Fernão Ligeiro, mestre de fazer engenhos de açuquere, o qual fez ao dito Sebastião Gonçalves o primeiro engenho» (FRUTUOSO livro IV, II: 209). / VAR.: *Engenho* a.1588: «moeu Sebastião Pires as outras canas que tinha em um engenho como de pastel com sua mó e alfarge com uma besta» (FRUTUOSO livro IV, II: 209).

**Cabo Verde**:
*Emgenho* a.1540: «e huu emgenho trepiche daçucar com suas casas e emgenho de purgar e de pilheiram com todo o cobre e mais cousas neçesarias ao dito emgenho.» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 330); *Emgenhos* a.1540: «dous emgenhos trepiches de fazer açucares, com todo o cobre e mais cousas neçesarjas aos ditos emgenhos» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 329), 1541: «o edeficar dos canaveaes e emgenhos» (*Corpo Documental*: 304). / VAR.: *Engenhos de agua* a.1606: «há tambem canaueaes de açucar, mas o fazelo aonde não há engenhos de agua custa muito trabalho, porque toda a cana se pisa em pilões.» (BRÁSIO 1954, *MMA* IV: 160); / *Engenho d'asuquar* a.1612: «elles arrendadores serão obrigados a concertarem o engenho d'asuquar (...) e concerto que possa moer e de todos os deretos a elles pertencentes asj de madeira, caldeiras e demais que for necessario» (*Corpo Documental*: 303).
**S. Tomé**:
*Emgenhos* a.1485: «Jtem tomamos pera nos todallas moendas asy daguoa como datafonas e quãees quer outros emgenhos e artefiçios de moeer serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha» (MARQUES 1988: 298). / VAR.: *Engenhos dacuquar* a.1499: «E tambem lhes fique todo ho outro cobre dos engenhos dacuquar» (MARQUES 1988: 506); / Engenho a.1529: «e per seu testemunho decrarase como se podia fazer o dito engenho» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 509); *Engenhos* a.1529: «Tenho escrito a vosa alteza que neste ano de bxxix faria quatro engenhos nas fazemdas da Praia Preta» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 505).
**Brasil**:
*Engenho* a.1577: «o engenho coberto de telha com três gangorras e as rodas e eixos» (GOUVEIA 1985: 272), 1711: «as aguas de que necessita para moer o seu engenho» (ANTONIL: 6); *Engenhos* séc.xvi: «tornando aos engenhos cada um deles é uma machina e fabrica incrível: uns são de água rasteiros, outros de água copeiros, os quais moem mais e com menos gastos; outros não são de água, mas moem com bois e chamam-se trapiches; estes têm muito maior fabrica e gasto, ainda que moem menos, moem todo tempo do anno, que não têm os d'água, porque às vezes lhes falta» (CARDIM: 320), a.1618: «grande fábrica e cabedal que é necessário para se poderem granjear canaviais e engenhos» (BRANDÃO: 101), 1633: «instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos, como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, e se espreme, coze e endurece o sumo delas, têm maior e mais engenhosa fábrica, se chamaram vulgarmente engenhos.» (VIEIRA: 304), 1711: «E ainda que nem todos os engenhos sejão reaes, nem todos puxem por tantos gastos» (ANTONIL: 4). / VAR.: *Engenhos de fazer açúcares* a.1618: «as pessoas a quem se dão semelhantes terras, quando elas são capazes para se fabricarem nelas engenhos de fazer açúcares» (BRANDÃO: 97); / *Engenhos de açúcar* a.1618: «capaz de se poder nela fazer muitos engenhos de açúcar» (BRANDÃO: 40); *Engenho de açúcar* a.1633: «e que cousa há na confusão deste mundo mais semelhante ao Inferno, que qualquer destes vossos

engenhos, e tanto mais, quanto de maior fábrica? Por isso foi tão bem recebida aquela breve e discreta definição de quem chamou a um engenho de açúcar doce inferno.» (VIEIRA: 304); / *Engenho de água* a.1618: «por ser necessário muitas forças e cabedal para os haverem de pôr em perfeição, porque um engenho dos de água, como até agora se costumava de fazer, e ainda dos que chamam trapiches, que moem com bois, fazem de despesa, feito e fabricado, ao redor de dez mil cruzados, pouco mais ou menos.» (BRANDÃO: 97); / *Engenhos de assucar* a.1628: «das entrosas e engenhos de assucar que agora se usam assim de agua como de bois» (SALVADOR: 422), 1711: «Dos engenhos de assucar huns se chamão reaes, outros inferiores vulgarmente engenhocas (...) principalmente por terem a realeza de moerem com agua, à differença de outros, que moem com cavallos e boys» (ANTONIL: 1).

**Sicília**:

*Trappito di macini* a.1475: «nicissarj pertinenti a trappito di macini» (ASP).

**Valência**:

*Ingenio* a.1583 : «Gaspar Calonget, comedor que da de comer al ingenio» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 68); *Ingenios* a.1610: «muliendolas con muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera de immensa grandeza (que llaman ingenios) las quales rebuliendose con grandissima furia sin cessar por vna canal de agua» (PÉREZ VIDAL 1973: 62). / SIN.: *Atahonas* a.1610 : «Assi começaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas con muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera» (PÉREZ VIDAL 1973: 62).

**Granada**:

*Ynjenio de açúcar* a.1567: «le diese licençia para hazer y edificar un ynjenio de açúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 121). / VAR.: *Engenyo* a.1567: «aviam botado que el dicho engenyo no se labrase en el lugar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 121); / *Yngenio* a.1579: «del dicho yngenio (...) de la leña y gabaso» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 35), 1641, etc.; *Yngenios* a.1579: «trato de los seys yngenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 35), 1606, 1643, etc.; / *Yngenio de fabricar açúcares* a.1579: «fazer y alçar un yngenio de fabricar açúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 35), 1641, etc.; / *Ynjenios* a.1582: «e no hagan en otras partes leña ny para otros ynjenios ny mas que esta temporada» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 37); / *Injenios de açúcar* a.1589: «quantos injenios de açúcar ai en la dicha villa» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 123); / *Ynxenios* a.1615: «y abren los dichos ynxenios y que sin ella no podran moler» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 41); / Ingenios de *fabricar azúcares* a.1621: «que todos los ingenios de fabricar azúcares esten muy desbiados de las poblaciones» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42); / *Ingenios de açúcar* a.1634: «donde ay ingenios de açúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995 : 129); / *Inxenios biexos* a.1637: «la cantidad de formas y bondad de açúcar que da el Trapiche y los inxenios biexos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 133); / *Ingenio de fabricar açúcar* a.1641: «arrendó a don Juan Bernardo Oliver y Beneroso el yngenio de fabricar

açúcar que en esta villa tiene» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138); / *Yngenios de molienda de cañas dulces* a.1645: «en la costa del reyno de Granada havia cantidad de yngenios de molienda de cañas dulces» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147); / *Yngenios de fabricar açucares* a.1654: «yngenios de fabricar açucares de la çiudad de Motril de las moliendas de cañas dulçes» (FERNANDEZ OVIES 1981: 18); / *Injenios* a.1673: «la molienda de las dichas cañas de fuera de esta desmeria a los injenios de la villa de Salobreña» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 57); / *Inxenios* a.1673: «abiar los inxenios nezesarios para la molienda de las dichas cañas y fabrica de dichos azúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 149); / *Ingenios* a.1591: «ingenios de una o dos moliendas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 124), 1621, etc.; *Ingenio* a.1679: «Para el orden de la boladera quarenta mulas, las treynta y dos para el ingenio y ocho destinadas a traer los cabos de la caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 155), 1680, 1750, etc.; / *Ingenios de fabricar açúcares* a.1680: «En pareciendo que estan ya en saçón se cortan las cañas y se mondan en el campo y se cargan en quarenta y quatro cavallos que para este efecto tienen los dueños de los ingenios de fabricar açúcares.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); / *Ynxenios de azúcar* a.1746: «aumentar la cosecha de las cañas dulzes y los ynxenios de azúcar del reino de Granada» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 186); / *Ynxenios de fabricar azucares* a.1752: «quatro ynxenios de fabricar azucares usuales y corrientes que dos de ellos son de distinta fabrica y se nombran ynjenios reales» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 192); / *Yngenios fabricas de azúcar* a.1752: «ochenta arrobas de dicha caña y esta molida y quaxada en los ynjenios fabricas de azúcar produce diez formas llenas de azúcar en prieto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 190); / *Yngenios fabricas de azúcares* a.1793 : «el combustible de que necesitan los yngenios fabricas de azúcares de esta ciudad para la cosecha de los caldos que proceden de la caña dulze» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 259). / SIN.: *Aduana* a.1521: «cociendo, refinando y blanqueando azúcar en la aduana» (FABREGAS GARCIA 1999: 138), 1557: «relaçion de los maravedis que se gastan en el aduana de don Diego para que muela» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117); *Aduanas* a.1621: «y he visto los sitios de los ingenios o aduanas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 41); / *Casas maquinas* a.1788: «Al atrazo de la cosecha corresponde en un todo el estado de las casas maquinas que llaman yngenios y trapiches.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 241); / *Fabricas de los ingenios* a.1682: «salir de las fabricas de los ingenios en prieto y pasar de ellas a los blanqueos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164). / VAR.: *Fabricas de azúcar* a.1744: «las expresadas fabricas de azúcar de las ciudades de Motril, Almuñecar y Salobreña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 183); / Casa fabrica de azucares a.1750: «una casa fabrica de azucares llamado ingenio que llaman el Viejo, que es real (...) que se yncluyen sus ofizinas, moliendas, aperos y corrales» (FERNANDEZ OVIES 1981: 33); / *Fabricas de ynxenios* a.1753: «el abio de las fabricas de ynxenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 194); / *Fabricas* a.1753: «estimulo a los dueños y abiadores de yngenios y trapiches para que tengan sus fabricas bien abiadas y corrientes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 199); /

*Fabricas yngenios de azúcares* a.1781: «arrendamientos de las fabricas yngenios de azúcares por los dueños» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 231); / *Fabricas de azucares* a.1788: «la ruina de aquellas fabricas de azucares porque sus abiadores no pueden completar el avío de sus oficinas ni las máquinas de sus moliendas» (FERNANDEZ OVIES 1981: 20).

**Canárias:**

*Ingenio de azúcar* a.1488: «para hacer un ingenio de azúcar» (AZNAR VALLEJO 1981: 29), 1496, 1502, 1504, 1507, etc. / VAR.: *Ingenio* a.1489: «la compra de la mitad del ingenio molino cañaverales» (AZNAR VALLEJO 1981: 31), 1499, 1500, 1502, 1503, 1505, 1508, 1509, 1510, 1511, 1513, 1515, 1518, 1520, 1523, 1527, 1529, etc.; *Ingenios* a.1503: «los genoveses que tienen ingenios en la isla» (AZNAR VALLEJO 1981: 117), 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1514, 1518, 1531, 1540, 1549, etc.; / Engenio a.1499: «que se haga engenio» (SERRA RÁFOLS 1978: 210), 1501, 1502, 1505, 1506, 1508, etc.; *Engenios* a.1505: «las casas e huertas e engenios e cañaverales» (SERRA RÁFOLS 1978: 37), 1506, 1513, 1514, 1527, etc.; / *Ingenio de açúcar* a.1500: «hacer un ingenio de açúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 42); / *Yngenio de açúcar* a.1500: «seais obligado de hacer un yngenio de açúcar» (MORENO FUENTES 1992: 21); / *Engeños de açúcar* a.1500: «para engeños de açúcar» (SERRA RÁFOLS 1949: 33); / *Ingenio de agua* a.1502: «que vos seais obligado de hacer un ingenio de agua o de bestias» (MORENO FUENTES 1992: 37), 1503, 1504, 1505, 1508, 1527, etc.; / *Engenio de agua* a.1503: «que vos obligastes a hacer un engenio de agua» (SERRA RÁFOLS 1978: 88); / *Ingenios de azúcar* a.1503: «para que le ejecuten en los heredamientos ingenios de azúcar» (AZNAR VALLEJO 1981: 123); / *Ingenio de azúcar de agua* a.1504: «Que digo que vos las do con condición que hagáis un ingenio de azúcar de agua o de bestias» (MORENO FUENTES 1992: 106); / *Ingenio de haser açucar* a.1504: «que fagáis un ingenio de haser açucar de agua o de bestias.» (SERRA RÁFOLS 1978: 56); / *Engeño* a.1505: «que fagáis el dicho engeño, en el cual avés de moler las cañas de azúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 100); / *Ingenio de cañas de azúcar* a.1505: «lugar para hacer un ingenio de cañas de azúcar» (AZNAR VALLEJO 1981: 133); / *Engeño de moler azúcar* a.1505: «un herido para engeño de moler azúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 100); / *Ingenio de moler cañas de açúcar* a.1505: «pudera aprovechar con condición que hagáis en el dicho rio un ingenio de moler cañas de açúcar» (MORENO FUENTES 1992: 132); / *Yngenio* a.1507: «que pierda todo el açúcar que vendiere e sacare del dicho yngenio» (SERRA RÁFOLS 1949: 156), 1531, etc.; *Yngenios* a.1507: «los moços de soldada que servian fuera de los yngenios» (SERRA RÁFOLS 1949: 153), 1514, etc.; / *Ingenio de moler* a.1520: «con toda la otra madera necesaria y perteneciente al ingenio de moler» (LOBO 1979: 72); / *Ingenio de hacer azúcar* a.1524: «El Adelantado dice que tiene en El Realejo de Taoro un ingenio de hacer azúcar» (COELLO GOMEZ 1980: 639); / *Engenio de açúcar* a.1526: «vna legua apartadas de donde oviere engenio de açúcar» (ROSA/MARRERO 1986: 120); / *Engeno* a.1531: «e questos sean obligados a leal-

dar en cada engeno de esta ysla donde ovyere açucares» (MORALES PADRÓN 1974: 145); *Engenos* a.1531: «Otrosy que quando los dichos lealdadores dexaren los açucares lealdados en los engenos» (MORALES PADRÓN 1974: 145); / *Engeno del açúcar* a.1531: «como lleva el señor del engeno del açúcar e de todo lo que más procede de las cañas la mytad» (MORALES PADRÓN 1974: 145); / *Engenyos* a.1531: «Otrosy que los señores de los engenyos sean obligados a tener buenos maestros de açúcar e oficiales en sus engenyos» (MORALES PADRÓN 1974: 150); / *Ingenios de açucar* a.1540: «Titulo XVI. De los ingenios de açucar.» (PERAZA DE AYALA 1976: 176).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Engenho de açúcar* a.1859: «um engenho de açúcar e dois alambiques» (RIBEIRO 1992: 16). / VAR.: *Engenhos movidos a agua* a.1873: «nove engenhos movidos a agua e algum pela força de bois, os engenhos fazem aguardente de cana, que é consummida quasi toda no paiz, e as fabricas manipulam assucar» (AZEVEDO: 697); / *Engenhos de água* a.1961: «a aguardente é a maior riqueza da freguesia. Os engenhos de água não dão vencimento a moer.» (GOUVEIA: 37); / *Ingenhos de água* a.1961: «o senhor nunca ouviu dizer que alguém se cambasse nos ingenhos de água» (GOUVEIA: 212). / SIN.: *Fabrica de moer cana* a.1859: «uma fábrica de moer cana e alambique» (RIBEIRO 1992: 16). / VAR.: *Fabrica de extracção e crystallisação de assucar* a.1863: «Assucar (fabrica de extracção e crystallisação de) comprehendem-se nesta classificação tambem os estabelecimentos em que somente se espreme a canna, cujo sumo se destina à fermentação e distillação.» (Decreto: 547), 1872: «licença para a fundação e laboração de uma fabrica de extracção e crystallisação de assucar» (VIEIRA 1996: 97); / *Fabricas de espremer cana doce* a.1865: «donos das fabricas de espremer cana doce, pedindo a produção de garapa extrahida nas suas fabricas no corrente anno.» (*Ofício*); / *Fabricas* a.1873: «nove engenhos movidos a agua e algum pela força de bois, os engenhos fazem aguardente de cana, que é consummida quasi toda no paiz, e as fabricas manipulam assucar» (AZEVEDO: 697); / *Fábricas de assucar* a.1883: «os principaes compradores no continente do Reino dos assucares de primeira qualidade pela maior parte brancos, que produzem as fabricas de assucar da Madeira» (CANAVIAL: 7), 1885, 1915, etc.

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Engenho.* / SIN.: *Fábrica.*

**Santiago**:

*Fornalha.* / VAR.: *Fornaja*; / *Fornadja.*

**S. Antão**:

*Curral de trapiche*

**DERIVADOS**:

**ENGENHEIRO**: DEF.: Trabalhador responsável pelas máquinas do engenho. CR.: Registámos a primeira atestação da forma *ingeniero del trapiche* em Valência, no século XVI, enquanto, na Madeira, apenas encontrámos o termo *engenheiros mecanicos*,

associado às fábricas de açúcar no século XX. ET.: *Engenheiro* é uma forma derivada de *engenho* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: A partir da introdução da máquina a vapor, o engenheiro mecânico é o responsável por todas as máquinas do engenho. Segundo Moreno Fraginals (1978: 154), em Cuba, aquele é denominado *maquinista*, por ser responsável pelo funcionamento das máquinas.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Ingeniero del trapiche* a.1583: «dixo que por ser ingeniero del trapiche no tenia espacio de comer.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 68).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Engenheiros mecanicos* a.1909: «Chimicos, cozedores, chefes de bateria, ajudantes de laboratório, engenheiros mecanicos, serralheiros, empregados de balança, operarios» (SANTOS: 19). / VAR.: *Engenheiro* a.1961: «Soube então que era filha da amante do engenheiro, o qual tinha chegado de rede, havia dois dias, com o fim de reparar uma peça das máquinas.» (GOUVEIA: 110).

**ENGENHOCA**: DEF.: Pequeno engenho a gasóleo usado para extrair o sumo da cana, na produção caseira de mel e aguardente, na Madeira. CR.: Apenas registámos este termo, para designar o conceito referido, na documentação oral da Madeira. ET.: *Engenhoca* é uma forma derivada de *engenho* com o sufixo *–oca*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 183), no Brasil, *engenhoca* é o engenho pequeno e rudimentar de fabricar aguardente e rapadura, termo substituto do nome *trapiche* que adquire outro valor semântico. REM.: V. TRAPICHE.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Engenhoca*

**COMPOSTOS**:
**ENGENHO MOENTE E CORRENTE**: DEF.: Engenho em laboração. CR.: A primeira atestação registada deste termo ocorre nas Canárias, no início do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *engenho* e por dois adjectivos que o qualificam, *moente e corrente*. COM. CR.: Embora não tenhamos encontrado este termo na documentação da Madeira, o facto de ele ocorre, desde muito cedo, nas Canárias e nos Açores, demonstra que teria sido levado para estas regiões pelos madeirenses, tal como para o Brasil.
Documentação Histórica - **Açores**:
*Engenhos moentes e correntes* a.1588: «E todos quatro engenhos estiveram moentes e correntes alguns anos» (FRUTUOSO livro IV, II: 209).
**Cabo Verde**:
*Engenho moente e corrente* a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (Corpo Documental: 303).
**Brasil**:
*Engenhos de assucar moentes e correntes* a.1711: «Contão-se no território da Bahia ao presente cento e quarenta e seis engenhos de assucar moentes e correntes» (ANTONIL: 96).

**Granada**:
*Ingenios corrientes y molientes* a.1717: «Antonio Trabesi i que ponga desde luego corrientes y molientes los dichos dos ingenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 70). / VAR.: *Yngenios molientes* a.1750: «los yngenios molientes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 189).
**Canárias**:
*Ingenio moliente y corriente* a.1508: «harán en el Rio de Adexe un ingenio moliente y corriente» (SERRA RÁFOLS 1978: 260).

---- **REAL**: DEF.: Engenho hidráulico com grande capacidade produtiva, por oposição às engenhocas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, em Granada, na segunda metade do século XVII, e, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *engenho* e pelo adjectivo *real*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 183), no Brasil, o termo *engenho real* designa um grande engenho movido por força hidráulica.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Engenho real* a.1711: «De todas estas castas de terras tem necessidade hum engenho real, porque huas servem para cannas, outras para mantimento da gente e outras para o aparelho e provimento do engenho» (ANTONIL: 37); *Engenhos reaes* a.1711: «E os apicús (...) dão o barro, para purgar o assucar nas formas, e para a olaria, que na opinião de alguns se não escusa nos engenhos reaes.» (ANTONIL: 37).
**Granada**:
*Ingenios reales* a.1682: «las fabricas de los ingenios reales y trapiches y las maquinas y pertrechos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 166). / VAR.: *Yngenios reales* a.1707: «los yngenios reales y el trapiche» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 182); / *Ynjenios reales* a.1752: «quatro ynxenios de fabricar azucares usuales y corrientes que dos de ellos son de distinta fabrica y se nombran ynjenios reales» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 192).

**APITO DO ENGENHO**: DEF.: Som emitido pelo engenho, em determinadas horas do dia, durante o período de moenda da cana. CR.: Apenas registamos este termo, na documentação contemporânea da Madeira, no século XX. ET.: Termo composto pelo nome *apito* com o complemento nominal de especificação, introduzido por preposição *do engenho*. COM. CR.: Termo que referencia uma realidade das modernas fábricas.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Apito do engenho* a.1961: «Ouviu-se o apito do engenho. E, imediatamente, a matraca ensurdecedora do motor que elevava a garapa dentro de um cano grosso para as tinas do alambique» (GOUVEIA: 163). / VAR.: *Apito da caldeira* a.1961: «Guinchou o apito da caldeira.» (GOUVEIA: 85).

**BOCA DO ENGENHO**: DEF.: Local por onde se introduzem as canas na moenda do engenho. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo com-

posto pelo nome *boca* com o complemento nominal de especificação *do engenho*. COM. CR.: Este termo é conhecido apenas pelos trabalhadores de engenho.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Boca do engenho*
Nota: O Padre António Vieira, no seu sermão décimo quarto, pregado na Baía, à irmandade dos pretos de um engenho, em 1633, compara o engenho de açúcar a um inferno, depois de afirmar que, no Brasil, a tecnologia do açúcar é mais desenvolvida do que a primitiva da Europa, parecendo desconhecer que o termo *engenho* já existia na Madeira, donde passa para o Brasil: «Este nome *torcularia*, universalmente tomado, significa todos aqueles lugares e instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos, como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, e se espreme, coze e endurece o sumo delas, têm maior e mais engenhosa fábrica, se chamaram vulgarmente *engenhos*. (...) e que cousa há na confusão deste mundo mais semelhante ao Inferno, que qualquer destes vossos engenhos, e tanto mais, quanto de maior fábrica? Por isso foi tão bem recebida aquela breve e discreta definição de quem chamou a um engenho de açúcar doce inferno. E verdadeiramente quem vir na escuridade da noite aquelas fornalhas tremendas perpetuamente ardentes: as labaredas que estão saindo a borbotões de cada uma pelas duas bocas, ou ventas, por onde respiram o incêndio: os etíopes, ou ciclopes banhados em suor tão negros como robustos que subministram a grossa e dura matéria a fogo, e os forcados com que o revolvem e atiçam; as caldeiras ou lagos ferventes com os cachões sempre batidos e rebatidos, já vomitando escumas, exalando nuvens de vapores mais de calor, que de fumo, e tornando-os a chover para outra vez os exalar: o ruído das rodas, das cadeias, da gente toda da cor da mesma noite, trabalhando vivamente e gemendo, tudo ao mesmo tempo sem momento de tréguas, nem de descanso: quem vir enfim toda a máquina e aparato confuso e estrondoso daquela babilónia, não poderá duvidar, ainda que tenha visto Etnas e Vesúvios, que é uma semelhança de Inferno.». (*Sermões*, vol. XI, p. 304 e 312). André João Antonil, no seu livro *Cultura e Opulência do Brazil* (1711), sobre o nome *engenho* escreve: «Quem chamou as officinas em que se fabrica o assucar, engenhos, acertou verdadeiramente no nome. Porque quem quer que as vê, e considera com reflexão que merecem, he obrigado a confessar, que são huns dos principaes partos, e invenções do engenho humano (...)» (p. 2).

**ENGENHEIRO** v. ENGENHO DE AÇÚCAR.

**ENGENHO A VAPOR** v. ENGENHO DE AÇÚCAR.

**ENGENHOCA** v. ENGENHO DE AÇÚCAR.

**ENGENHO DE ÁGUA** v. ENGENHO DE AÇÚCAR.

**ENGENHO MOENTE E CORRENTE** v. ENGENHO DE AÇÚCAR.

**ENGENHO REAL** v. ENGENHO DE AÇÚCAR.

**ESBURGADOR DE CANAS** v. ESBURGAR [canas].

**ESBURGAR DAS CANAS** v. ESBURGAR [canas].

**ESBURGAR** [canas] v.
DEF.: Limpar as canas, retirando as folhas. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, em Valência, com o termo *descohar*, no século XV. Atestamos o termo *esburgar* apenas na Madeira, em meados do século XVI, mas a ocorrência da forma *desburgar*, nas Canárias, no início do mesmo século, mostra-nos que aquele termo seria muito anterior naquela ilha. Segundo Machado, a primeira atestação do verbo *esburgar* data de 1873 e, segundo Cunha, a primeira atestação do mesmo verbo data do séc. XVII e *esbrugar* do séc. XVIII. ET.: Segundo Corominas, a forma castelhana *desburgar*, provém do lat. *depurgare*, tirar algo limpando, embora apresente dificuldades fonéticas. Segundo Pérez Vidal (1991: 225), nas Canárias, o termo *desburgar*, limpar as canas retirando-lhes a cabeça e as folhas, é um portuguesismo, de *esburgar*, tirar a casca, do lat. *expurgare* (limpar ou expurgar). Na opinião de Machado, *esbrugar* procede do lat. spurgare e, segundo Cunha, do lat. *expurgare*. O termo genérico *esfolhar*, do lat. vulg. **exfoliare* (tirar as folhas), é o lexema que hoje substitui o termo *esburgar*. Em Valência, registámos o termo *descohar*, segundo Pérez Vidal (1973: 146), cortar a ponta das canas, do arag. *descodar*, forma derivada de *coda* (arag. *cola*, cabeça da cana), sendo um valencianismo semântico. Em Granada, mondar, segundo Corominas, provém do lat. *mundare*, limpar. COM. CR.: No Brasil, *mondar* refere-se à acção de extrair as ervas daninhas das plantações de canas, acepção registada no texto de Antonil.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Esburgar* a.1550: «o modo que se ha de ter no esburgar das canas que ão de ser cortadas remtes com a fouce e arrumadas e da maneira que mais proueito for pera os lauradores» (COSTA 1998: 442).
**Valência**:
*Descohar* a.1435: «set coltells per descohar» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / VAR.: *Descodan* a.1564: «Que unos descodan las cañas, otros las carrean a una officina» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189).
**Granada**:
*Mondar* a.1680: «En pareciendo que estan ya en saçón se cortan las cañas y se mondan en el campo y se cargan en quarenta y quatro cavallos que para este efecto tienen los dueños de los ingenios de fabricar açúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152).

**Canárias**:
*Desburgar* a.1522, 1531, 1540: «que el labrador aya de desburgar las cañas a su costa» (PÉREZ VIDAL 1991: 225).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Esfolhar* a.1961: «Pá semana vai-se esfolhar a cana.» (GOUVEIA: 143).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Esfolhar a cana.* / VAR.: *Enfolhar;* / *Desfolhar a cana.* / SIN.: *(A)limpar (a cana);* / *Tirar a palha.*
**Santiago**:
*Casca(r) cana.* / VAR.: *Descasca(r) cana.* / SIN.: *Limpa(r) cana;* / *Tira(r) paja;* / *Monda(r) paja;* / *Colhe(r) padja.*
**S. Antão**:
*Esfolha(r) cana.* / VAR.: *Esfola(r) cana.* / SIN.: *Limpa(r) cana.*

**DERIVADOS**:
**ESBURGADOR DE CANAS**: DEF.: Trabalhador que limpa as canas no engenho, retirando-lhes as raízes e as folhas. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, em Valência, no século XV, com a forma *decoadors;* nas Canárias *desburgador,* na primeira metade do século XVI, e, na Madeira, em meados do mesmo século, o termo *esburgador.* ET.: *Esburgador* é uma forma derivada de *esburgar* com o sufixo *–dor* e com o complemento determinativo *de canas.* Em Valência, ocorre o termo *descoadors,* forma possivelmente derivada de coar com o prefixo *des-* e o sufixo *–dor,* enquanto, em Granada, surge o termo *mondador,* forma derivada de *mondar* com o sufixo *–dor,* a par dos termos sinónimos: *desturriladores,* segundo Corominas, forma derivada de *turrilo,* troço ou pedaço de tronco cortado em pedaços, com o prefixo *des-* e o sufixo *–dor; rayceros,* segundo Corominas, do lat. *radix, -icis,* forma derivada de *raiz* com o sufixo *–ero,* e *desbrozadores,* forma derivada de *desbrozar* com o sufixo *-dor,* sendo de origem incerta. Nas Canárias, ocorre o termo *desburgador,* do português *esburgador,* com prótese de um *d* inicial, que, segundo Pérez Vidal (1991: 225), denomina o operário responsável pelo *desburgar* da canas-de-açúcar, do português *esbrugar* ou *esburgar.* COM. CR.: Na Sicília, o termo *mundator* designa o trabalhador que corta as canas, segundo informação de Trasselli.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Esbrugadores de canas* a.1550: «esbrugadores de canas» (COSTA 1998: 442). / VAR.: *Esburgador* a.1550: «o modo que se ha de ter no esburgar das canas que ão de ser cortadas remtes com a fouce e arrumadas e da maneira que mais proueito for pera os lauradores» (COSTA 1998: 442); *Esburgadores* a.1550: «e o senhorio de enjenho que nom der fouce pera os esburgadores asy o fazerem encorram em pena de dez cruzados» (COSTA 1998: 442); / *Esbrugador* a.1587: «Sob a dita penna nenhu esbrugador tirara do canaveal cana inteira nem em pedaços ne a dara sob penna de ser prezo.» (*Posturas*: 74), «Todo o esbrugador e almocreve tomara juramento de fazerem

boa soqua e nam darem cana a ningue» (*Posturas*: 75).

**Valência**:

*Descoadors* a.1435: «descoadors» (GARCIA OLIVER 1999: 185).

**Granada**:

*Mondadores* a.1788: «los capataces de monda que los mondadores en la haza dejen en el cabo la ragua que le corresponde y en la caña solo la necesaria para que este limpia.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 250), 1824: «Corta y monda: cortadores 4, manijero 1, corredores 2, mondadores 14, atador 1» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277). / SIN.: *Desturriladores* a.1788: «Estando obligado el ano o aviador de el yngenio a tener en el palacio donde se descargan las cañas el numero competente de plazas de rayceros y desturrilladores que deven limpiar las cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 250); / *Rayceros* a.1788: «Estando obligado el ano o aviador de el yngenio a tener en el palacio donde se descargan las cañas el numero competente de plazas de rayceros y desturrilladores que deven limpiar las cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 250); / *Desbrozadores* a.1824: «Deposito de las cañas: desbrozadores 2, portero del palacio 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**Canárias**:

*Desburgador* a.1531: « Otrosy que nyngund desburgador pueda vender cogollos a nynguna persona» (MORALES PADRÓN 1974: 146); *Desburgadores* a.1508: «los cortadores e desburgadores de las heredades de los cañaverales desta isla no cortavan las cañas como las devian cortar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 9), 1511, 1523, 1531: «Otrosy que los desburgadores que desburgaren los cañaverales corten las cañas dellos con puñales por sus arreras y no las dexen cortar a outra persona alguna o desburguen las dichas cañas con hoçinos» (MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540: «Yten que los desburgadores corten por si proprios e no por otras personas las cañas de los cañaverales con puñales por sus carreras e las desburguen con hoçinos e no las arranquen» (PERAZA DE AYALA 1976: 180). / VAR.: *Desburgadores de las cañas* a.1540: «Sobre los desburgadores de las cañas» (PERAZA DE AYALA 1976: 180).

**COMPOSTOS**:

**ESBURGAR DAS CANAS**: DEF.: Limpeza das canas, depois de cortadas, retirando-lhes a ponta e as folhas, na plantação ou no engenho. CR.: Termo cuja primeira atestação registámos, na Madeira, em meados do século XVI. Este termo corresponde ao termo *monda* registado em Granada, no século XVII. ET.: Termo composto pelo verbo *esburgar* com o complemento determinativo nominal introduzido pela preposição *de, das canas*. Em Granada, o termo *monda*, forma derivada regressiva de *mondar*, também ocorre com o complemento determinativo *de caña*. Na documentação contemporânea da Madeira, o termo *esfolha da cana*, formado de *esfolha*, forma derivada regressiva do verbo *esfolhar*, do lat. *exfoliare*, com o complemento determinativo *da cana*, designa o mesmo conceito. COM. CR.: Segundo Manuel Martín (1992: 173), o nome *monda* refere a operação de limpeza da cabeça e folhas da cana, depois de cortada,

e, por extensão semântica, o período de tempo durante o qual se realiza a fase industrial do fabrico de açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Esburgar das canas* a.1550: «o modo que se ha de ter no esburgar das canas que ão de ser cortadas remtes com a fouce e arrumadas e da maneira que mais proueito for pera os lauradores» (COSTA 1998: 442).
**Granada**:
*Monda* a.1643: «todos los que acudieren a la dicha corta y monda guarden las ordenes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 146), 1682: «La obligacion de la leña, corta y monda de las cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59), 1824, etc.; *Mondas* a.1746: «los capatazes de las cortas, mondas y acarreos y los mayordomos de los yngenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 186). / VAR.: *Monda de caña* a.1682: «obligados de leña, corta y monda de caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 61).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Esfolha da cana* a.1855: «Da esfolha da cana.» (VASCONCELLOS: 11), 1961: «Hilário Francisco andava com homens na esfolha da cana.» (GOUVEIA: 146).

**ESCUMA** s. f.
DEF.: Primeiras impurezas do sumo da cana que não são aproveitadas. CR.: Registámos a primeira designação deste conceito, no Brasil, no século XVII, com a forma *escumas*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *escuma*, na língua portuguesa, data do séc. XIV. ET.: O termo *escuma*, segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, provém do lat. *spuma*, do germ. **skum*, pelo lat. vulg. **scuma*. Em Granada, o termo *espuma* surge a par dos termos broma e *ragua* como referência ao mesmo conceito. Segundo López Lengo (1991: 15), em Granada, *broma*, do lat. *bruma*. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal, o termo *broma* foi introduzido em Motril, pelos mestres de açúcar valencianos, como sinónimo de *escuma*. O autor informa que, em Granada, este termo denomina as impurezas do sumo da cana e, por extensão, o açúcar de inferior qualidade feito de espumas. Este autor indica ainda que o termo *escuma* ou *espuma*, nas Canárias, é um portuguesismo da ilha da Madeira. Segundo Nelson Barbalho (1984: 199), no Brasil, o termo *escumas* refere as impurezas do caldo de cana.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Escumas* a.1633: «E verdadeiramente quem vir na escuridade da noite aquelas fornalhas tremendas perpetuamente ardentes: as labaredas que estão saindo a borbotões de cada uma pelas duas bocas, ou ventas, por onde respiram o incêndio: os etíopes, ou ciclopes banhados em suor tão negros como robustos que subministram a grossa e dura matéria a fogo, e os forcados com que o revolvem e atiçam; as caldeiras ou lagos ferventes com os cachões sempre batidos e rebatidos, já vomitando escumas» (VIEIRA: 304). / SIN.: *Primeira escuma* a.1711: «Sahida a primeira escuma per si mesma, começão os caldeireiros com grandes escumadeiras de ferro a escumar o caldo»

(ANTONIL: 67); / Cachaça a.1711: «e o caldo bota fora a primeira escuma, a que chamão *cachaça*, e esta por ser imundissima vay pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa» (ANTONIL: 67).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Óleo verde.* / SIN.: *Nata;* / *Escuma verde;* / *Cachaço.* / VAR.: *Catchaçe.*
**S. Antão**:
*Cachaço.* / VAR.: *Cachaça;* / *Catchaça.* / SIN.: *Escuma preta.*

**DERIVADOS**:
**ESCUMADEIRA**: DEF.: Colher de cobre com furos e cabo comprido ou instrumento utilizado para retirar a espuma, durante a fervura do sumo da cana, das caldeiras e da tacha. CR.: Registámos a primeira designação deste conceito, em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *sbromadors d'aram*. As primeiras atestações do termo *espumadeira* ocorrem, na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *escumadeira*, na língua portuguesa, data de 1706. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *escumadeira* é uma forma derivada de *escuma* com o sufixo *–(d)eira*. Segundo Corominas, *esbromadora*, forma derivada de *broma*, é um nome catalão que designa uma coisa pesada, com o prefixo *es-* e o sufixo *-dor*. Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), *esbromadora* é sinónimo de *espumadera*. Em Granada e nas Canárias, encontrámos o termo *espumadera*, forma castelhana derivada de *espuma*. Segundo Pérez Vidal (1973: 146-147), *espumadera* também é sinónimo de *esbromadora*, de *esbromar* (de *broma*). COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1971: 244), o termo *espumadera* denomina o utensílio usado para espumar o caldo da cana de açúcar. Moreno Fraginals (1978: 140), seguido por Manuel Martín (1992: 173), identifica-o com a colher grande de cobre, usada para retirar as espumas das caldeiras. Em Granada, as designações *espumaderas de xarope* e *espumaderas de melar* parecem ser termos sinónimos, referindo o instrumento utilizado para retirar as espumas das caldeiras. No Brasil, mais concretamente em Minas Gerais, a *escumadeira*, ainda hoje, é usada no fabrico artesanal de *rapadura*. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, ocorre a forma *coadeira* como sinónimo de *escumadeira* ou *espumadeira*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Escumadeira das caldeiras* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira» (*Testamento Teixeira*).
**Brasil**:
*Escumadeira* a.1711: «e se lhe tirão as escumas mais finas que chamão nettas e se botão com hua pequena escumadeira em hua forma» (ANTONIL: 70); *Escumadeiras* a.1711: «Sahida a primeira escuma per si mesma, começão os caldeireiros com grandes escumadeiras de ferro a escumar o caldo» (ANTONIL: 67).

**Valência**:
*Sbromadors d'aram* a.1435: «set sbromadors d'aram» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Esbromadores* a.1564: «y para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols, tangils, caus, caçes, rumiols, esbromadores e otros muchos vassos diferentes en hechura.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189).
**Granada**:
*Espumaderas de xarope* a.1641: «dos espumaderas de xarope usadas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140). / VAR.: *Espumaderas* a.1775: «cinco espumaderas, 2 de ellas de las calderas de jarope y las otras tres de melar com sus cavos de yerro» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217). / SIN.: *Espumaderas de melar* a.1641: «dos espumaderas de melar, la una nueva usada y la otra remendada.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140).
**Canárias**:
*Espumaderas* a.1511: «10 espumaderas, 5 ponbas, 5 tachas» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 284).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Espumadeira.* / VAR.: *Escumadeira.*
**Santiago**:
*Escumadeira.* / VAR.: *Espumadeira.* / SIN.: *Coadeira.*
**S. Antão**:
*Escumadeira.* / VAR.: *Espumadeira.*

**ESCUMAR**: DEF.: Retirar a espuma ou as impurezas do sumo da cana durante a fervura. CR.: A primeira atestação do termo *escumar* surge, nos Açores, na segunda metade do século XVI, juntamente com a forma *alimpar*, para designar o mesmo conceito. Segundo Machado, seguido por Cunha, a forma *escumar* está atestada na língua portuguesa no século XVI, e *limpar*, com a variante *alimpar*, no século XVII (com a forma *alimpiar* no século XIII). ET.: Segundo Corominas, *espumar* é uma forma derivada de *espuma* e *limpiar* procede do lat. *limpidus* (do lat. tard. *limpidare*). Segundo Machado, seguido por Cunha, *escumar* provém do lat. *spumare* e *limpar* do lat. *limpidus*. COM. CR.: O termo *escumar* ocorre, a par do termo *limpar*, com a variante *alimpar*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 199), no Brasil, *escumar* é remover a escuma do caldo de cana das caldeiras com a escumadeira.
Documentação Histórica - **Açores**:
*Escumar* a.1588: «Sebastião Pires que foi o primeiro que prantou um alqueire de terra ou dois delas e cozendo o sumo e deitando-lhe senrada acabado de alimpar e escumar ficou o melado perfeito» (FRUTUOSO livro IV, II: 209). / SIN.: *Alimpar* a.1588: «Sebastião Pires que foi o primeiro que prantou um alqueire de terra ou dois delas e cozendo o sumo e deitando-lhe senrada acabado de alimpar e escumar ficou o melado perfeito» (FRUTUOSO livro IV, II: 209).

**Brasil**:
*Escumar* a.1711: «Sahida a primeira escuma per si mesma, começão os caldeireiros com grandes escumadeiras de ferro a escumar o caldo» (ANTONIL: 67). / SIN.: *Alimpar* a.1618: «grandes caldeiras de cobre, aonde se alimpa, coze e apurá à força de fogo que por debaixo lhe dão em umas fornalhas, sobre que estão assentadas» (BRANDÃO: 98), 1711: «alimpar o caldo da canna nas caldeiras» (ANTONIL: 61).
**Valência**:
*Espumar* a.1766: «Primeramente el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde mediante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72). / SIN.: *Limpiar* a.1766: «Primeramente el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde mediante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72).
**Granada**:
*Espumar* a.1680: «Aquí se va espumando y clarificando y echando las espumas en unas cubetas que mezcladas con agua sirve de bebida a las cavalgaduras que componen el trabajo del ingenio y se llama ragua» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / SIN.: *Clarificar* a.1680: «Aquí se va espumando y clarificando y echando las espumas en unas cubetas que mezcladas con agua sirve de bebida a las cavalgaduras que componen el trabajo del ingenio y se llama ragua» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153); / *Purificar* a.1680: «Aquí se va purificando este licor con fuego que siempre se esta formando en unas vasijas de metal que llaman sinos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153); / *Limpiar* a.1788: «Los caldos que van de las moliendas por los canales de los aljives al deposito de estos se sacan para la primera caldera que llaman jarope en donde se han de limpiar las espumas y bromas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 247).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Escumar*
**Santiago**:
*Limpa(r).* / SIN.: *Tira(r) escuma.*
**S. Antão**:
*Escuma(r).* / SIN.: *Limpa(r).*

**ESCUMEIRO**: DEF.: Trabalhador responsável pela escumação e qualidade do sumo da cana, durante a cozedura nas caldeiras. CR.: A primeira atestação do termo *escumeiro* ocorre, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: *Escumeiro* é uma forma derivada de *escuma* com o sufixo *–eiro*, tal como em Canárias as formas *escumero* e *espumero* apresentam o sufixo *–ero*. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1991: 226), *escumero* ou *espumero* é o operário encarregado de temperar ou dar o ponto às escumas para obter o açúcar de escumas, sendo que a forma *escamero* por *escumero* é um erro de transcrição. Na Sicília registámos as formas *sucalori* e *sucaloros* para designar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Escumeiro* a.1514: «cymco arrobas descumas as quaes ouve do escumeiro Esteuam» (COSTA/PEREIRA 1989: 229).
**Sicília**:
*Sucalori* a.1650: «per sucalori a tari 3 la cotta» (REBORA 1968: 97). / VAR.: *Sucaloros* s.d.: «Due operai assumono servizio come ixiruppatores et sucaloros ad faciendum ignem subtus caldariam coquendi et ixiruppandi» (CARACAUSI 1983: 407).
**Canárias**:
Escumero a.1522: «y de las escumas y reescumas pague su parte al escumero y reescumero» (MARTINEZ GALINDO 1988: 360). / VAR.: *Espumero* a.1531: «Otrosy que nynguna persona sea osado de usar de oficio de maestro de açúcar ni refinador ni purgador ni espumero sin ser primeramente examinado» (MORALES PADRÓN 1974: 144); *Espumeros* a.1531: «e que ansy mysmo se ayan de examinar los refinadores e purgadores e espumeros» (MORALES PADRÓN 1974: 144). / SIN.: *Escameros* a.1540: «los refinadores y escameros y a los unos i a los otros sean obligados los dueños de los ingenios de los traer a presentar al cauildo en cada un año» (PERAZA DE AYALA 1976: 176). / VAR.: *Escañero* a.1540: «Yten que ninguno sea osado de usar el oficio de maestro de açucar, escañero ni refinador si no fuere primerameme examinado» (PERAZA DE AYALA 1976: 180).

**RESCUMA**: DEF.: Segundas escumas aproveitadas, retiradas das caldeiras, ou o açúcar feito das segundas escumas. CR.: As primeiras atestações do termo *rescumas* surgem, na Madeira e nas Canárias, no início do século XVI. ET.: O termo *rescuma* é uma forma derivada de *escuma* com o prefixo *re-*. No Brasil, ocorre o termo claros, do lat. claru-, para designar as segundas escumas, por serem mais claras do que as primeiras. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 139), no Brasil, *claros* é a derradeira escuma da última meladura, ou última purificação do caldo nas caldeiras, e uma bebida refrigerante de escuma misturada com água, nos engenhos de açúcar. Segundo Moreno Fraginals (1978: 126), em Cuba, *claros*, nos engenhos com evaporadores de vácuo, é o *guarapo* ou *meladura* que se extrai das caldeiras junto com as espumas, na etapa final do processo de defecação. Este autor acrescenta que os antigos técnicos açucareiros sempre distinguiram a *cachaza*, primeira escuma escura com muitas impurezas, dos *claros*, espuma branca. Segundo Pérez Vidal (1991: 232), nas Canárias, a forma *rescuma* coexiste com *reespuma*, referindo a espuma que resulta da elaboração da primeira espuma do sumo da cana, para obter *açúcar de espuma* e *rescamas* por *rescumas* é um erro de transcrição. Na documentação oral contemporânea, de Cabo Verde, encontrámos o termo *choco* para designar o mesmo conceito (provavelmente do lat. *cucullu-*, capa ou cobertura).
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Rescumas* a.1520: «xxbiij arrobas xxb arrates de rescumas e iij onças» (COSTA/PEREIRA 1985: 57), 1581: «branquo 431 arrobas mascauado 200 arrobas

e dous arrates e de rescumas 639 arrobas» (RODRIGUES 1964: 244). / VAR.: *Rrescumas* a.1581: «mill arrobas de acuquar quatroçemtas bramco e seiscemtas de rrescumas e melles mascabados» (RODRIGUES 1964: 209), 1588: «seissemtas arrobas de rrescumas» (RODRIGUES 1964: 233).

**Brasil**:

*Claros* a.1711: «A derradeira escuma da ultima meladura que he a ultima purificação do caldo, chamão claros, e estes misturados com agua fria são hua regalada bebida» (ANTONIL: 69).

**Canárias**:

*Rescumas* a.1518: «las rescumas y escumas» (AZNAR VALLEJO 1991: 24), 1522: «Martin Yanes gozara del azúcar blanco, escumas y rescumas de cada 20 arrobas una» (COELLO GOMEZ 1980: 178). / VAR.: *Respumas* a.1520: «Hipoteca todo lo que le pertenece en azúcares, espumas y respumas del partido» (LOBO 1979: 184), 1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145), «Otrosi que todas las conservas que los oficiales dellas fizieren sean de buen açúcar blanco de cañas syn mestura de respumas ni escumas» (MORALES PADRÓN 1974: 98); / *Reescumas* a.1520: «recibir y tener azúcares blancos, refinados, escumas y reescumas, mieles y remieles» (MARTINEZ GALINDO 1988: 162), 1522: «y de las escumas y reescumas pague su parte al escumero y reescumero» (MARTINEZ GALINDO 1988: 360); / *Respumas de cañas* a.1523: «que no vendan nuégados de trigo ni melcochas de miel ni espumas ni respumas de cañas» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185). / SIN.: *Rescamas* a.1531: «como lleva el señor del engeno del açúcar e de todo lo que más procede de las cañas la mytad que lleve de las escamas y rescamas e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145).

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:

*Choco.* / VAR.: *Tchoco.* / SIN.: *Escuma escura;* / *Escuma branca;* / *Carasvelha.* / VAR.: *Carasveja.*

**S. Antão**:

*Escuma preta.* / SIN.: *Escuma branca;* / *Escuma de mel.* / VAR.: *Espuma de mel.*

**COMPOSTOS**:

**RESCUMA NOVA**: DEF.: Rescuma de recente produção. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *rescuma* e pelo adjectivo qualificativo *nova*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do produto e, consequentemente, o seu valor.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Rescumas novas* a.1525: «escumas nouas a trezemtos e cymcoenta rs e rescumas nouas em duzemtos rs e os mazcabados de meles trezemtos e cymcoemta rs» (COSTA 1986: 1127).

---- **QUEBRADA**: DEF.: Rescuma de qualidade inferior que se quebra facilmente. CR.: Termo atestado, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *rescuma* e pelo adjectivo *quebrada*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o estado do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Rescumas quebradas* a.1514: «xx arrobas de rescumas muito mas quebradas» (COSTA/PEREIRA 1989: 228), 1523: «hua caixa de rescumas quebradas em homze arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 97).

---- **VELHA:** DEF.: Rescuma de produção antiga. CR.: Termo atestado na Madeira na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *rescuma* e pelo adjectivo qualificativo *velha*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Rescumas velhas* a.1525: «Item ho bramquo velho a quynhentos e trimta rs e meles velhos a quatroçemtos e trimta rs e mazcabados velhos a trezemtos çimcoemta rs e escumas velhas a trezemtos e vymte rs e rescumas velhas a cento e oytemta rs» (COSTA 1986: 1128).

**COMPOSTOS**:
**ESCUMA BAIXA**: DEF.: Açúcar de escumas de inferior qualidade. CR.: Termo atestado, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome escuma e pelo adjectivo qualificativo *baixa*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o valor inferior do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Escumas baixas* a.1524: «quatro caixas descumas baixas em que vam trinta e duas arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 135).

---- **DAS CALDEIRAS**: DEF.: Primeiras impurezas do sumo da cana aproveitadas, retiradas das caldeiras, durante a fervura. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre em Valência, com o termo *bromes*, na primeira metade do século XV. A primeira atestação do termo *escumas* para designar o mesmo conceito surge, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Em Valência, registámos os termos *bromes* e *heces*. Segundo Corominas, *bromes* é uma variante catalã de *broma*, coisa pesada, e *heces*, impurezas, de *hez*, provém do lat. *fex, fecis*. Em Granada, a par do nome *espuma*, ocorrem os termos *bromas* e *ragua*, segundo Corominas, do árabe *râgwa*, espuma. COM. CR.: Nas Canárias, a forma *escamas* surge como variante das formas *escumas* e *espumas*, provavelmente por erro de transcrição. Segundo López Lengo (1991: 79), o termo *ragua* designa as espumas e impurezas do sumo da cana que se formam na primeira caldeira, sendo sinónimo de *broma*. Este termo parece ser polissémico, pois, segundo Fernandez Ovies (1981: 98), também designa a parte da cana menos doce, anterior ao cabo.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Escumas* a.1501: «e seu dono do açuquar mamdara rrefinar a sua parte e asy se quebrara o açuquar das escumas pera se tornar a rrefinar e ho mestre que o fizer e o purgador que o purgar pagaram a piyrda a seu dono do que lhe quebrarem» (RODRIGUES 1964: 126), 1514: «cento e sete arrobas descumas em joguo» (COSTA/PEREIRA 1989: 229), 1520: «descumas vinte arrobas» (COSTA/PEREIRA 1989: 313), 1530: «paguou de quimto descumas ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1989: 53), 1587: «O mestre e mais caldeireiros serão obriguados a ter hua celha grande que receba as escumas pera depois de frias se sangrare e hua baçia em que se lavem os coadoiros» (*Posturas*: 73). / VAR.: *Escumas das caldeiras* a.1514: «vymte e duas arrobas e tres quartas descumas das caldeiras» (COSTA/PEREIRA 1989: 237).
**Brasil**:
*Escumas* a.1711: «A escuma tambem desta segunda caldeira vay ao parol da escuma e dahi torna para a primeira ou segunda caldeira» (ANTONIL: 68). / SIN.: *Segunda escuma* a.1711: «Esta segunda escuma se guarda e cae por outra bica da mesma borda do ladrilho para o parol mais baixo e afastado do fogo, que se chama parol da escuma.» (ANTONIL: 68).
**Valência**:
*Bromes* a.1435: «dos tinellets xichs per a bromes» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / SIN.: *Heces* a.1766: «Primeramente el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde mediante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72).
**Granada**:
Espuma a.1788: «se purifiquen y limpien las bromas, ragua y espuma» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 247); *Espumas* a.1680: «Aquí se va espumando y clarificando y echando las espumas en unas cubetas que mezcladas com agua sirve de bebida a las cavalgaduras que componen el trabajo del ingenio y se llama ragua» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / VAR.: *Espuma de las mieles* a.1824: «Hay el deposito de la ragua, que es la espuma de las mieles cuando cuecen y sirve para que de ellas beban los ganados de las moliendas y del acarreto.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 268); / *Espumas de los caldos* a.1824: «Seis tenajones mas pequeños para las espumas de los caldos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 269). / SIN.: *Bromas* a.1641: «Un cubo para las bromas viejo e remendado.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139), 1788: «se purifiquen y limpien las bromas, ragua y espuma» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 247); / *Ragua* a.1680, 1788: «se purifiquen y limpien las bromas, ragua y espuma» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 247), 1790, 1824: «Hay el deposito de la ragua, que es la espuma de las mieles cuando cuecen y sirve para que de ellas beban los ganados de las moliendas y del acarreto.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 268).
**Canárias**:
*Espuma* a.1510: «en azúcar blanco o espuma puestos en esta villa» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 167); *Espumas* a.1507: «el azúcar y espumas procedentes de los

1.500 flejes en un plazo de 3 años» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 59), 1520: «Hipoteca todo lo que le pertenece en azúcares, espumas y respumas del partido» (LOBO 1979: 184), 1523: «que no vendan nuégados de trigo ni melcochas de miel ni espumas ni respumas de cañas» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185), 1531: «Otrosi que todos los confites e confituras que hizieren sean de buen açúcar e rrefinado syn ninguna ley ni mestura de espumas» (MORALES PADRÓN 1974: 98), 1540: «e que sean obligados los maestros de açucar de templar los açucares y espumas en las tachas y calderas cada dia» (PERAZA DE AYALA 1976: 179). / VAR.: *Escuma* a.1511: «las 86 de escuma por ropa y dineros que recibió» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 263); Escumas a.1511: «100 arrobas de escumas» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 263), 1518: «rescumas y escumas» (AZNAR VALLEJO 1991: 24), 1520: «recibir y tener azúcares blancos, refinados, escumas y reescumas» (MARTINEZ GALINDO 1988: 162), 1521: «10 arrobas de azúcar y escumas» (LOBO 1979: 348), 1531: «se obliga a pagar 7 arrobas de azúcar blanco por ciertas escumas que le curó» (PÉREZ VIDAL 1991: 226), «Sobre el fraude que se hace de la fruta de confites, en echarles de azúcar mascabado y de escumas.» (PÉREZ VIDAL 1991: 229); / *Espumas de calderas* a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145). / SIN.: *Escamas* a.1531: «como lleva el señor del engeno del açúcar e de todo lo que más procede de las cañas la mytad que lleve de las escamas y rescamas e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Impurezas da calda* a.1863: «separam todas as impurezas da calda, a qual passa depois para os evaporadores» (Estatística: 33).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Espuma.* / VAR.: *Escuma do mel.* / SIN.: *Espuma do bagaço.*

**Santiago**:

*Choco.* / VAR.: *Tchoco.* / SIN.: *Escuma escura;* / *Escuma branca;* / *Carasvelha.* / VAR.: *Carasveja.*

**S. Antão**:

*Escuma de mel.* / VAR.: *Espuma de mel.* / SIN.: *Escuma preta;* / *Escuma branca.*

---- **DAS TACHAS**: DEF.: Terceira e última escuma aproveitada, retirada da tacha durante a fervura. CR.: A primeira atestação do termo *escuma das tachas* ocorre na Madeira, em inícios do século XVI, e *netas* na segunda metade do mesmo século. Segundo Machado, a primeira atestação do termo *neto*, na língua portuguesa, data de 1471 e a forma *nédio* do século XVI. Segundo Cunha, neto, descendente, no século XIII, forma masculina de *neta*, também atestada nesse século, e *neto*, claro e nítido, forma atestada, na língua portuguesa, no século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *nata*, que ocorre na documentação oral de Cabo Verde, na língua portuguesa data do século XV. Cunha antecipa a primeira atestação desta

palavra para o século XIII. ET.: O termo complexo *escuma das tachas* é composto pelo nome *escumas* com o complemento nominal determinativo, introduzido por preposição *das tachas*. Este termo apresenta, como sinónimo, a forma *netas*. Segundo Corominas, *neto* provém do lat. *nitidus*, adj. duplicado *neto*, do fr. ou *cat.* net, limpo, com a forma popular *nidio*, port. *nédio*. No *Dicionário da Academia Espanhola*, encontrámos o termo *neto*, com a forma feminina *neta*, do lat. *nitidus*, adjectivo com o significado de limpo e puro. (DRAE: 849). Machado, seguido por Cunha, apresenta a forma *neta*, do lat. vulg. *nepta*, e a forma *neto*, adjectivo do fr. *net* (claro, límpido e nítido), do lat. *nitidus*. Esta seria uma forma divergente popular do lat. *nitidu*, para a qual Machado apresenta a forma *nédio*. No dicionário de Caldas Aulete, também, encontramos o adjectivo neto com o significado de limpo e claro, (do lat. *nitidus*). (AULETE II: 1221). Na documentação oral de Cabo Verde, registámos a forma *nata*, provavelmente variante de *neta*, por assimilação ou por confusão com a palavra *nata*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a palavra *nata* (de *natta*, variante do lat. tard. *matta*) traduz a ideia de cobertura ou tona que cobre o leite. COM. CR.: O termo *netas* pode ser uma designação metafórica da terceira geração, por denominar a terceira escuma aproveitada retirada das caldeiras, ou *neta*, forma antiga de *nítido*, por designar as últimas escumas mais claras e limpas retiradas das caldeiras. Morais Silva não regista o adjectivo *neto* e *neta*, mas indica o termo *neta* como substantivo que, no Brasil, designa a última espuma mais fina retirada do *melado*, quando ferve nos engenhos de açúcar, e regista o advérbio de modo *netamente*, de *neto*, ou seja, limpidamente, que não associa ao termo anterior. Segundo Nelson Barbalho (1984: 297), no Brasil, o termo *neta* designa a escuma mais fina retirada da primeira tacha da casa das fornalhas que não volta à tacha e pode ser aproveitada para fazer um pão de açúcar. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, além do termo *natas*, surgem as formas *carasvelha* ou *carabeja*, termo composto pelas palavras *cara* e *velha*, e o termo *panovelho*, de *pano* e *velho*, exprimindo a ideia de cobertura suja com impurezas.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Escumas das tachas* a.1514: «despemdeo por Pero Gonçalluez de Camara xxx arrobas descumas das tachas» (COSTA/PEREIRA 1989: 227). / SIN.: *Netas* a.1587: «Nenhua pessoa das que trabalhar na casa de cima mestre nem caldeyreiros comprarão persy nem per interposta pessoa asuquar nem netas sob penna de mil rz» (*Posturas*: 74), «Nenhua pessoa vendera netas no engenho senão per medidas afilladas seram da medida do azeite e mel» (*Posturas*: 75), 1588: «a metade do esterquo e canas e feitas em açuqar se partiraa o dito açucar no tendal e cada hus levara sua metade e asi das netas e bagaço» (SOUSA 1991: 125). / VAR.: *Nettas* a.1587: «O mestre caldeireiros e tacheiros que tiverem por temperar as nettas temperarão tudo sem ficar nada sob pena de quinhentos rz» (*Posturas*: 74).

**Brasil**:

*Nettas* a.1711: «Na primeira tacha, que se chama a de receber, ferve e começa a cozer-se e se lhe tirão as escumas mais finas, que se chamão nettas, e se botão com

hua pequena escumadeira em hua forma» (ANTONIL: 70).
**Canárias**:
*Espumas de tachas* a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Nata.* / SIN.: *Panovelho;* / *Caravelha;* / *Pangofa;* / *Escuma branca.* / VAR.: *Panuveju;* / *Carasvelha;* / *Carabeja;* / *Escarabeja.*
**S. Antão**:
*Escuma branca*

---- **NOVA**: DEF.: Açúcar de escumas de produção recente. CR.: Termo atestado na Madeira na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *escumas* e pelo adjectivo qualificativo nova. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Escumas novas* a.1525: «escumas nouas a trezemtos e cymcoenta rs e rescumas nouas em duzemtos rs e os mazcabados de meles trezemtos e cymcoemta rs» (COSTA 1986: 1127).

---- **QUEBRADA**: DEF.: Açúcar de escumas de inferior qualidade que se quebra facilmente. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem, na Madeira e nas Canárias, no início do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *escuma* e pelo adjectivo *quebrada*. COM. CR.: O segundo elemento deste termo indica o estado do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Escumas quebradas* a.1514: «xb arrobas descumas de quarto quebradas» (COSTA/PEREIRA 1989: 241).
**Canárias**:
*Escumas quebradas* a.1511: «100 arrobas de escumas de las cuales han de ser 14 de quebradas» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 263).

---- **VELHA**: DEF.: Açúcar de escumas de antiga produção. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *escuma* e pelo adjectivo *velha*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Escumas velhas* a.1514: «quatro arrobas descumas de quarto velhas do anno pasado de xiij» (COSTA/PEREIRA 1989: 237), 1524: «descumas quoremta e oyto caixas em que vam quatroçemtas e satemta arrobas velhas do anno pasado» (COSTA/PEREIRA 1985: 133), 1525: «escumas velhas a trezemtos e vymte rs e rescumas velhas a cento e oytemta rs» (COSTA 1986: 1127).

**ESCUMADEIRA** v. ESCUMA.

**ESCUMAR** v. ESCUMA.

**ESCUMEIRO** v. ESCUMA.

**ESCUMA BAIXA** v. ESCUMA.

**ESCUMA DAS CALDEIRAS** v. ESCUMA.

**ESCUMA DAS TACHAS** v. ESCUMA.

**ESCUMA NOVA** v. ESCUMA.

**ESCUMA QUEBRADA** v. ESCUMA.

**ESCUMA VELHA** v. ESCUMA.

**ESTIMADOR DO AÇÚCAR** v. ESTIMAR.

**ESTIMAR** [canaviais] v.
DEF.: Avaliar a produção dos canaviais. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Machado, a primeira atestação na língua portuguesa do verbo *estimar* data de 1349. Cunha antecipa a primeira atestação desta palavra para o século XIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, *alvidrar* e *avaliar* são formas atestadas na língua portuguesa, no século XVI. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *estimar* provém do latim *aestimare, avaliar, alvidrar,* do lat. *arbitrare* (arbitrar) e *avaliar,* do lat. *valere.* COM. CR.: Os termos *alvidrar* e *avaliar* ocorrem, na Madeira, como sinónimos de *estimar.*
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Estimar* a.1466: «veer e estimar cada hum canaueall» (MELO 1972-1990, I: 28), 1471, 1494, 1498, 1499, 1505, etc. / VAR.: *Ystimar* a.1473: «que bem e diligente mente ystimem os canaueaes» (MELO 1972-1990, I: 74); / *Estjmar* a.1481: «tem carego de estjmar e avaliar» (COSTA 1995: 75); / *Jstimar* a.1481: «que bem e direjtamente jstime os dictos tres annos os canaveaes» (COSTA 1995: 64), 1485, 1495, etc. / SIN.: *Alujdrar* a.1466: «asy hos estimadores como ho terçeyro começarem de alujdrar os canaaueaes» (MELO 1972-1990, I: 28), 1477: «e pellos estimadores seja alujdrado quamto açuquar poderiam dar as carregas das canas» (MELO 1972-1990, I: 80); / *Avaliar* a.1481: «tem carego de estjmar e avaliar» (COSTA 1995: 75).

**DERIVADOS**:
**ESTIMADOR DO AÇÚCAR**: DEF.: Oficial que estima ou avalia a produção dos canaviais. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira na segunda metade do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, *estimador* e *alvidrador* são formas atestadas no século XV. ET.: *Estimador* é uma forma derivada de *estimar* com o sufixo *–dor* e com o complemento determinativo do açúcar. Segundo Machado, seguido por Cunha, *estimador* provém do lat. aestimatore; avaliador e *alvidrador*, do lat. *arbitratore*. COM. CR.: A par do termo *estimador* ocorrem os termos *alvidrador* e *avaliador* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Estimadores* a.1466: «e os estimadores seram ho meu almoxarife e o espriuam do dito ofiçio e por parte do pouoo dous homes boõs» (MELO 1972-1990, I: 27), 1470, 1473, 1477, 1481, 1485, 1491, 1494, 1497, 1505, 1507, etc. / VAR.: *Jstimadores* a.1470: «que lhes desem a ello rremedio e lhes dese jstimadores» (COSTA 1995: 29), 1477: «e os jstimadores o nam fazem como deuem nem veem os canaueaaes» (MELO 1972-1990, I: 81), 1481, 1491, 1495, etc.; / *Estemadores* a.1471: «era tempo de todos fazerem seus acuqueres e queriom aver hi estemadores» (COSTA 1995: 29); / *Estimadores daçuquar* a.1473: «se fazerem outros estimadores daçuquar do Campanayro pera diamte» (MELO 1972-1990, I: 74); / *Jstimador* a.1477: «e quamdo estimarem canaueall dalgum ofiçiall jstimador ou terçeiro o dono do canaueall se afastara» (MELO 1972-1990, I: 81), 1481, 1491; / *Estimadores dos açuquares* a.1485: «aos estimadores dos açuquares» (MELO 1972-1990, I: 153); / Estimador a.1491: «o procurador pague mil reis ao estimador» (COSTA 1995: 284), 1504, etc.; / *Jstimadores de Camara de Lobos* a.1496: «Pero Gonçaluez item Fernam Rujz jstimadores de Camara de Lobos» (COSTA 1995: 373); / *Jstimador da Rjbeira Braua* a.1496: «Pero Anes Cutisso jstimador da Rjbeira Braua» (COSTA 1995: 372); / *Estjmador* a.1497: «Lançarote Djaz estjmador» (COSTA 1995: 612); / *Estjmadores* a.1498: «mandarom ao tesourejro que pague aos estjmadores» (COSTA 1995: 636); / *Ystimadores* a.1499: «pera hos ystimadores que estimem» (MELO 1972-1990, III: 387); / Estymadores a.1504: «çinquo estymadores que fomos ho dicto anno de que ho dicto recebedor mostrara comjssam» (COSTA/PEREIRA 1985: 42). / SIN.: *Alujdradores* a.1466: «e os estimadores seram ho meu almoxarife e o espriuam do dito ofiçio e por parte do pouoo dous homes boõs e por que amtre estes quoatro alujdradores alguuas vezes acomteçera que seram dous em hua temçam e os outros em outra sera posto por terçeyro hum bõo homem» (MELO 1972-1990, I: 27), 1469, etc.; / *Avaljadores* a.1469: «e pera ysto nom som chamados avaljadores nem terçeyro» (MELO 1972-1990, I: 48).

**ESTIMO DOS CANAVIAIS**: DEF.: Operação de avaliação da produção dos canaviais. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira na segunda metade do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, na língua portuguesa, a primeira ates-

tação da forma estimo data do século XV e estimação do século XIII, com a forma estimaçom em 1269. ET.: Estimo é uma forma derivada regressiva de *estimar*, o mesmo que estimação, forma derivada de estimar com o sufixo –ção e com o complemento de especificação introduzido por preposição dos canaviais. Segundo Machado, seguido por Cunha, estimo é uma forma divergente de estímulo e estimação provém do lat. aestimatione, avaliação. COM. CR.: Além das formas estimo e estimação, registamos o termo alvidro para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Estimo* a.1466: «semdo comtado no estimo as caras e cugulhos e eu aja de todo ho estimo o quarto em açuquar limpo» (MELO 1972-1990, I: 27), 1494, 1498, etc.; Rau/Macedo 1962 a.1466: «por saberem mays çertamente o que a o diamte e nos ditos estimos deuem fazer» (MELO 1972-1990, I: 28), 1494, 1504, 1505, 1509: «na rrecadaçam dos estimos pareçe nos que era bem que hos ditos quartos do açuquar soomemte se arrecadasem nas pilleyras por os emgenhos por que esta çerto que hy nemguem ade pagar mays que ho quarto dereytamente do que ouuer e pello dito modo nos foy feyto hum lamço nelles rrecadamdo se na dita pilleyra» (RODRIGUES 1964: 139). / VAR.: Aestimaçom a.1477: «a aestimaçom dos lugares de baixo» (MELO 1972-1990, I: 79); / Estimaçam a.1477: «e se os emtam nom estimarem que o nõ possam depois fazeer sem aguardarem outra estimaçam» (MELO 1972-1990, I: 79); / Estimaçõees a.1477: «que os almoxarifes e espriuãaes desa ylha que tem carrego das estimaçõees o fazem muy afeçoada memte e nam como deuem» (MELO 1972-1990, I: 85); / Estimar dos canaueaaes a.1477: «que no estimar dos canaueaaes o dito senñor he em gramde erro» (MELO 1972-1990, I: 81); / Jstimo a.1481, 1485: «nom trabalhom no dicto jstimo somente sseis messes do ano» (COSTA 1995: 125); / Estimacom a.1494: «Estimacom de xb dias dabrill em diante» (RAU/MACEDO 1962: 76); / Ystimaçam a.1498: «o poder vemder na soma do que lhe for tayxado per sua ystimaçam» (MELO 1972-1990, III: 374); / Jstimaçam a.1499: «e pella jstimaçam paguem ho quarto» (MELO 1972-1990, III: 386); / Jstimações a.1503: «e pollas jstimações de cada parte» (MELO 1972-1990, III: 438); / Estimos dos canaueaes a.1504: «Valeram os estimos dos canaueaes o dicto anno na dicta jurdiçam estimados pelo peso velho çento e vinte e nove mjll e quinhentas e sete arrobas daçuquer bramco» (COSTA/PEREIRA 1985: 25); / Estymos a.1504: «Primeiramente se mostra vallerem os estymos do dicto anno desta comarqua e jurdyçam do Funchall cemto e trjmta e quatro mill e çemto e huua arrobas e oito arratees daçuquer» (COSTA/PEREIRA 1985: 34). / SIN.: Alujdro a.1466: «façam hos ditos estimos e se per ho tempo este alujdro for asy ymçerto» (MELO 1972-1990, I: 29).

**ESTIMAÇÃO** v. ESTIMO DOS CANAVIAIS.

**ESTIMO DOS CANAVIAIS** v. ESTIMAR.

**EXAME DO AÇÚCAR** v. LEALDAMENTO DO AÇÚCAR.

**EXAMINAÇÃO DO AÇÚCAR** v. LEALDAMENTO DO AÇÚCAR.

**EXAMINADOR DO AÇÚCAR** v. LEALDADOR DO AÇÚCAR.

**EXAMINADOR DOS MESTRES DE AÇÚCAR** v. EXAMINAR [os mestres].

**EXAMINAR** [o açúcar] v. LEALDAR [o açúcar].

**EXAMINAR** [os mestres] v.
DEF.: Verificar a qualificação dos mestres de açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo, associado à produção açucareira, ocorre na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Machado, a primeira atestação do verbo *examinar* data do século XV e, segundo Cunha, do século XIV. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado, *examinar* provém do lat. *examinare*. COM. CR.: A ocorrência da forma *examinar*, nas Canárias, associada aos mestres de açúcar, é certamente um portuguesismo da ilha da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Engimjnem* a.1481: «que elles bem e derreytamente engimjnem os mestres» (COSTA 1995: 231). / VAR.: *Engimjnar* a.1489: «que elles bem e derreytamente engimjnem os mestres que ajam de laurar e ffazer o dicto açuquar» (COSTA 1995: 231), 1495, etc.
**Canárias**:
*Examinar* a.1531: «e señalen dos personas veedores los quales juntamente com los diputados e antel escrivano del cabildo ayan de examinar las personas que quysieren usar de oficio de maestros de açúcar» (MORALES PADRÓN 1974: 144), 1540: «Que ninguno sea oficial de açucar sin ser examinado.» (PERAZA DE AYALA 1976: 180).

**DERIVADOS**:
**EXAMINADOR DOS MESTRES DE AÇÚCAR**: DEF.: Oficial que examina a qualificação do trabalho dos mestres de açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV, mas para Machado data de 1813, como informa Morais Silva. Segundo Cunha, a forma *examinador*, na língua portuguesa, está atestada no século XV. ET.: Termo composto pelo nome *examinador*, forma derivada de *examinar*, com o complemento de especificação, introduzido por preposição dos *mestres de açúcar*. Segundo Corominas, *examinador* é uma forma derivada do lat. *examen*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *examinador* provém do lat. *examinatore*. COM. CR.: O termo *examinador dos mestres de açúcar* apresenta como variante a forma *mestres de açúcar examinadores*, o que indica que este cargo era exercido por mestres de açúcar que examinavam a qualidade do trabalho dos outros mestres de açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:

*Engimjnhadores* a.1481: «auerem de ffazer engimjnhadores e allealdadores e espreiuaens o dicto ano ssegundo rregimento e ordenança del Rej» (COSTA 1995: 228); «ffazer os engimjnhadores e allealdadores espriuães pera sserujrem os dictos officjos» (COSTA 1995: 229). / VAR.: *Emxaminadores* a.1485: «que os ditos ires emxaminadores façam mestres pera lavrar o dito açuquar» (MELO 1972-1990, II: 193); / *Engimjnadores dos mestres de açuquar* a.1488: «e a Joam de Soueral que ssayrom este ano por engimjnadores dos mestres de açuquar» (COSTA 1995: 230); / *Engiminhadores* a.1489: «pera sse enlegerem e ffazerem engiminhadores e alealdadores e espriuaes dos alealdamentos do acuquar» (COSTA 1995: 228); / *Engimjnadores dos mestres* a.1489: «pera sse auerem de ffazer os allealdadores e espriues e engimjnadores dos mestres» (COSTA 1995: 227); / *Engimjnadores dos mestres de açuquar* a.1489: «pera se ffazerem os allealdadores e espriuens e engimjnadores dos mestres de açuquar» (COSTA 1995: 226); / *Engimjnhadores* a.1491: «sobre os allealdadores espriuens e engimjnhadores» (COSTA 1995: 301); / *Engimjnador* a.1495: «Diogo Fernandez engimjnador» (COSTA 1995: 437); / *Engymjnadores* a.1495: «foram enligidos pera enlegerem os engymjnadores» (COSTA 1995: 427); / *Jmjamjnadores dos mestres de açuquar* a.1495: «eram chamados pera se fazerem os alialldadores e espriuães desta villa e termo e os jmjamjnadores dos mestres do açucar» (COSTA 1995: 426); / *Jmjamynadores* a.1496: «que ouuessem de enleger os jmjamynadores dos dictos mestres de açucar» (COSTA 1995: 581); / *Emjamjnadores dos mestres de açucar* a.1496: «e asy pera os emjamjnadores dos mestres de açucar» (COSTA 1995: 427); / *Jmjamynadores dos mestres de açucar* a.1497: «auerem de fazer os jmjamynadores dos mestres de açucar e alialdadores e espriuães desta villa» (COSTA 1995: 580); / *Ysamjnadores* a.1505: «pellos mestres daçuquar que a camara tem por ysamjnadores» (MELO 1972-1990, III: 452); / *Examjnadores* a.1505: «sobre os ditos canareos que os examjnadores julgarem por mestres daçuquar» (MELO 1972-1990, III: 452); / *Jmgemjnadores dos mestres de açuquer* a.1508: «e logo foram fectos jmgemjnadores dos mestres de açuquer pera este ano» (COSTA 1998: 31); / *Jmgiminadores dos mestres de açuquar* a.1509: «Nuno Vaaz e Siluestre Vaaz jmgiminadores dos mestres de açuquar e purgadores e lhes foj mandado que elles ingimjnassem todos mestres e purgadores» (COSTA 1998: 33); / *Jmgimjnadores dos mestres* a.1519: «sairom por jmgimjnadores dos mestres e purgadores do açuquar este ano de b xix» (COSTA 1998: 75). / SIN.: *Mestres de açuquar engimjnadores* a.1496: «Nuno Fernandez e Diogo Fernandez mestres de açuquar engimjnadores que bem e derreytamente elles engimjnem todos os mestres de açuquar» (COSTA 1995: 432). / VAR.: *Mestres de açuquares engimynadores* a.1497: «Diogo de Tomar e Tome Djaz e Joam Gonçalluez mestres de açuquares engimynadores» (COSTA 1995: 583).

# F

**FÁBRICA** s. f.
DEF.: Instalação mecanizada para fabrico industrial de determinado produto. CR.: Este termo surge, com esta acepção, a partir da segunda metade do século XIX. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *fábrica* procede do lat. *fabrica*, inicialmente com a acepção de fazimento, de fazer ou fabricar. COM. CR.: Termo que ocorre associado a complementos nominais determinativos de especificação, indicando o seu funcionamento ou a sua função.

**COMPOSTOS**:
**FÁBRICA A VAPOR**: DEF.: Engenho de moer canas de açúcar movido a vapor. CR.: Termo registado, na Madeira, na segunda metade do século XIX, com as formas *machina de vapor* e *fabricas a vapor*, posteriormente, no século XX, *engenho a vapor*. ET.: Termo composto pelo nome fábrica ou *engenho* com um complemento nominal de especificação, *a vapor* ou *de vapor*. COM. CR.: O complemento determinativo do nome *engenho* indica tratar-se da nova tecnologia açucareira, sendo sinónimo do termo *fábrica a vapor*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Fabricas a vapor* a.1873: «A ilha da Madeira tem, actualmente, sete fabricas a vapor, e dellas, cinco em laboração» (AZEVEDO: 697); *Fabrica a vapor* a.1961: «Se construíssemos uma fábrica a vapor metade da cana que por aí há seria dela.» (GOUVEIA: 38). / SIN.: *Engenho de vapor* a.1961: «E o tinir dos cilindros de ferro do engenho de vapor com o resfolegar da máquina dando movimento à roda grande que fazia girar os quais cilindros pesados, espremedores da cana» (GOUVEIA: 18). / VAR.: *Engenho a vapor* a.1975: «o matraquear da engrenagem do engenho a vapor.» (GOUVEIA: 28).

**FÁBRICA DE AGUARDENTE**: DEF.: Local onde se realiza a produção industrial de aguardente de cana. CR.: Termo atestado, na Madeira, a partir da segunda metade do século XIX. ET.: Termo composto, formado de *fábrica*, do lat. *fabrica*, com o complemento determinativo de especificação introduzido por preposição *de aguardente*. COM. CR.: Registámos o termo *fabricas de destillação* como sinónimo de *fabricas de aguardente*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Fabricas de aguardente* a.1863: «Duas das fabricas de aguardente estão organisadas com tudo que é necessario para a fabricação regular do assucar.» (*Estatística*: 11). / SIN.: *Fabricas de destillação* a.1903: «As fabricas de destillação estabelecidas no archipelago da Madeira.» (*Diplomas*: 234). / VAR.: *Fabricas de distillação de aguardente* a.1909: «(...) fabricas de distillação de aguardente, alcool e assucar provenientes da canna saccharina.» (SANTOS: 17).

Nota: Posteriormente à redacção desta dissertação, encontrámos os termos *fábrica de clarificar açúcar*, num contrato de trabalho dos *registos notariais* (liv. nº 1995, fl. 53, de 1850) e fábricas de moer açúcar, na regulamentação sobre estas fábricas de Fontes Pereira de Melo, na *Legislação da Alfândega do Funchal* (nº 707, lei de 14/07/1855), que determina a isenção de imposto das máquinas.

**FAZENDA DE AÇÚCAR** s. f.

DEF.: Propriedade com plantações de cana de açúcar e, posteriormente, no Brasil, denomina também o conjunto das instalações do engenho, nomeadamente a casa senhorial, a casa dos trabalhadores e escravos, a capela e o engenho. CR.: Registámos a primeira atestação do termo, com a forma castelhana *hacienda*, em Canárias, no início do século XVI. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *fazenda*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Termo composto pelo nome *fazenda* com o complemento nominal de especificação, introduzido por preposição *de açúcar*. Segundo Corominas, *hacienda*, forma derivada de *hacer*, do lat. *facienda*, part. de *facere*, com a acepção de bens, riquezas. Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *fazenda* provém do lat. *facienda*, gerúndio do lat. *facere*. COM. CR.: Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira e Nelson Barbalho (1984: 215), no Brasil, *fazenda* é o nome de uma propriedade rural de canas com engenho de açúcar no Nordeste.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Fazemdas* a.1561: «suas fazemdas e noujdades daçuquar» (RODRIGUES 1964: 180), 1562, 1567, etc. / VAR.: *Fazenda de açúcar* a.1590: «um engenho, que é de Pero do Couto, homem muito rico e possante, e boa fazenda de açúcar» (FRUTUOSO livro II: 126); / *Fazemdas daçucare* a.1559: «suas fazemdas daçucare» (RODRIGUES 1964: 177); / *Fazenda* a.1590: «É muito grossa fazenda tem engenho de açúcar e muitas terras de canas e grandes aposentos de casas e igreja com seu capelão.» (FRUTUOSO livro II: 125); *Fazendas* a.1532: «e quanto aos açuquares de meles acordaram que hos cozedores que cozerem mell pagaram o dito vjmtem por arroba que de qujmto pagarem posto que os ditos meles nam sejam de suas propryas fazendas» (COSTA 1998: 291), 1567: «suas fazendas e emgenhos de açuquar» (RODRIGUES 1964: 200). / SIN.: *Fazenda de canas* a.1590: «grossa fazenda de canas com seu engenho e capelão» (FRUTUOSO livro II: 126).

**Cabo Verde**:

*Fazemda* a.1540: «e demtro nesta fazemda estam dous emgenhos trepiches de fazer açucares» (BRÁSIO 1953, MMA II: 328). / VAR.: *Fazenda de açúcares* a.1591: «ele tem na ribeira São Domingos uma fazenda de açúcares e de algodões e mantimentos» (CORREIA E SILVA 1991: 194); / *Fazenda de assucares* a.1600: «a fazenda de assucares está moente e corrente com seu cobre e madeiras e mais petreicho a ella pertencentes» (*Corpo Documental*: 303).

**S. Tomé**:
*Fazemdas* a.1529: «Tenho escrito a vosa alteza que neste ano de bxxix faria quatro emgenhos nas fazemdas da Praia Preta» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 505).
**Brasil**:
*Fazendas de engenhos e lavoura* a.1618: «há muitos que têm grossas fazendas de engenhos e lavoura na própria terra» (BRANDÃO: 106). / VAR.: *Fazendas* a.1711: «Servem ao senhor do engenho em varios officios, além dos escravos de enxada e fouce, que tem nas fazendas, e na moenda» (ANTONIL: 2).
**Granada**:
*Hacienda* a.1665: «dos formas de açucar en prieto procedidas de doscientas y dos tareas y veinte y dos cañuelas de cañas de la cosecha de la dicha hacienda, que se molieron en la temporada, de açucares del dicho año» (FERNANDEZ OVIES 1981: 29). / VAR.: *Haziendas* a.1754: «trabajar en diferentes ynjenios sus haziendas.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 200).
**Canárias**:
*Hacienda* a.1507: «no dividir el ingenio ni la hacienda» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 121), 1510: «las cañas de su hacienda» (PHG: 139), 1511: «la hacienda del ingenio» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 247), 1522: «todos los azúcares, mieles y remieles, escumas y rescumas, panelas, refinados que en la hacienda se hicieren» (COELLO GOMEZ 1980: 93), 1527, etc.; *Haciendas* a.1518: «piden licencia para cortar madera y leña para sus ingenios y haciendas.» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 18).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Fazendas de cana de açúcar* a.1961: «Aquele ano, os canaviais espalharam-se por uma área de máxima plantação. Compactas, as fazendas de cana de açúcar, umas sucedendo-se a outras» (GOUVEIA: 140).

**FAZIMENTO DO AÇÚCAR** v. LABORAÇÃO DO AÇÚCAR.

**FECHO DE AÇÚCAR** s. m.
DEF.: Embalagem mais pequena do que a caixa, contendo doze arrobas de açúcar para exportação. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *fecho* com o complemento nominal determinativo, introduzido por preposição *de açúcar*. Segundo Machado, *fecho* provém do lat. *pestulu*, e, segundo Cunha, é um nome de origem controversa. COM. CR.: Apenas registámos este termo na Madeira e no Brasil. Morais Silva define *fecho de açúcar* como um caixão pequeno. (Morais Silva II: 19). Segundo Nelson Barbalho (1984: 215), no Brasil, o termo *fecho* designa a grande caixa de madeira usada para exportação do açúcar, sendo mais pequena do que as caixas de açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:

*Fecho* a.1649: «4 caixas de asuqure branco fino com 93 _ arrobas de minha conta e hum fecho com 6 arrobas pera minha may» (VIEIRA 1996: 81). / VAR.: *Feixo* a.1649: «hum feixo de 6 arrobas» (VIEIRA 1996: 85); / *Fecho de assuqure* a.1650: «carregar em dito navio todo o proçedido que liquido render a caixa e fecho de assuqure» (VIEIRA 1996: 141); / *Fecho de mascavado* a.1650: «hum fecho de mascavado com 6 arrobas» (VIEIRA 1996: 141); / *Fexo de mascavado* a.1650: «hum fexo de mascavado com 6 arrobas» (VIEIRA 1996: 207).

**Brasil**:

*Fecho* a.1711: «ate doze arrobas por fecho e trinta até trinta e cinco por caixa.» (ANTONIL: 87); *Fechos* a.1711: «E querendo fazer fechos ou caixas de encommenda escolhera da parte do assucar, que couber a quem as manda fazer, o mais fino» (ANTONIL: 87).

**FEITOR** s. m.

DEF.: Trabalhador ou oficial responsável por determinada actividade. CR.: Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *feitor*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *feitor* procede do lat. *factore*, forma divergente de *factor*. COM. CR.: Este nome surge, na terminologia açucareira, determinado por complementos nominais de especificação.

**COMPOSTOS**:

**FEITOR DA MOENDA**: DEF.: Trabalhador responsável pela moenda da cana de açúcar. CR.: A primeira atestação do termo *feitor da moenda* surge, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *feitor* com o complemento nominal de especificação, introduzido por preposição *da moenda*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 216), no Brasil, o *feitor da moenda* é o capataz que fiscaliza o trabalho na moenda, mantendo-a sempre em actividade.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Feitor da moenda* a.1711: «O feitor da moenda chama a seu tempo as escravas, recebe a canna, e a manda vir, e meter bem nos eixos, e tirar o bagaço» (ANTONIL: 16).

**FEITOR DOS MERCADORES DO TRAUTO**: DEF.: Oficial que exerce uma função fiscalizadora, fazendo cumprir as leis da comercialização, neste caso do açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: Termo composto pelo nome *feitor* com o complemento nominal de especificação, introduzido por preposição *dos mercadores do trauto*. COM. CR.: Em S. Tomé, registámos a forma *feitor dos tratadores* para designar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Feitor dos mercadores do trrauto* a.1471: «o feitor dos mercadores do trrauto» (COSTA 1995: 40).



CEHA

**S. Tomé**:
*Feitor dos tratadores* a.1529: «o feitor dos tratadores nõ me qujs alargar nhua das quatro casas que fez pera açuqueres» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 507).

**FEIXE DE CANAS** s. m.
DEF.: Canas reunidas num molho para serem transportadas. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo genérico *feixe*, na língua portuguesa, surge no século XVI, como informa Morais Silva, e a primeira atestação de *molho*, segundo Machado, ocorre no século XIII e, segundo Cunha, no século XVI. ET.: *Feixe* procede, do lat. *fascis*. (REW: 279). Segundo Machado, seguido por Cunha, *feixe* provém do lat. *fascis*, e *molho* do lat. vulg. **manuculu* (por *manupulu-*, feixe). COM. CR.: Na documentação oral contemporânea, de Cabo Verde, registámos o termo *braçado*, forma derivada de *braço* com o sufixo *–ado*, para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Feixe de canas* a.1524: «Recebeo o dito recebedor dAires Gomez de huu feixe de canas çinquoemta rs.» (COSTA/PEREIRA 1985: 127). / VAR.: *Feixe* a.1560: «e assy nam podera trazer nenhua pessoa canas em feixe sem escrito de seu dono» (SOUSA 1949: 9); / *Feyxes* a.1494: «estimamos huum canaveall de que tinha já tirada pranta e mais lhe derrom xxx feyxes e ficou em dez arrouas.» (RAU/MACEDO 1962: 58).
**Brasil**:
*Feixes de canna* a.1711: «E a que se manda a moer de hua vez chama-se hua tarefa, que vem a ser vinte e quatro carros de cana (...) capaz de mais ou menos feixes de canna» (ANTONIL: 43).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Molhi de cana* a.1961: «Na moenda do engenho carregava molhi de cana p'ra mai de quatro arrobas.» (GOUVEIA: 32). / VAR.: *Molhos de cana* a.1961: «Puxavam as juntas de bois as corças carregadas com montes de molhos de cana, que os homens despejavam para dentro da fábrica.» (GOUVEIA: 61).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Molho de canas*
**Santiago**:
*Feixo de cana*. / VAR.: *Feixu di cana*; / *Feixe di cana*.
**S. Antão**:
*Braçado de cana*

**FORMA DE AÇÚCAR** (1) s. f.
DEF.: Molde cónico de barro cozido com um furo no vértice, usado para purgar o açúcar e fazer os pães de açúcar. CR.: A primeira atestação do termo *forma* ocorre, na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, surgindo já, na Madeira, em meados do

mesmo século. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome genérico *forma*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Termo composto pelo nome *forma* com o complemento nominal determinativo de especificação, introduzido por preposição *de açúcar*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *forma* provém do lat. *forma-*. Conforme Corominas e o *Dicionário da Real Academia Espanhola*, o termo *pilón* é uma forma derivada de *pila* (do lat. *pila*, objecto côncavo ou recipiente de pedra) com o sufixo aumentativo *–ón*, do cat. *piló*, com a acepção de pão de açúcar de forma cónica. COM. CR.: Segundo Bluteau, *forma* é o vaso de barro furado no qual se purifica o açúcar. (BLUTEAU IV: 172-173). Lobo Cabrera identifica *formas* e *sinos* como recipientes de barro usados para cristalizar o açúcar (1996: 223-237). Em Granada, a par do termo *forma*, registámos o termo *pilón de azúcar*, que designa o açúcar de forma cónica, ou seja, o pão de açúcar e, por extensão semântica, a forma de açúcar. Segundo Fernandez Ovies (1981: 89), o termo *pilones de azúcar* é sinónimo de *formas de azúcar*. Pérez Vidal (1971: 244) refere a existência de formas grandes e formas pequenas de refinar. As formas grandes eram utilizadas na purga do açúcar de uma cozedura, as formas médias na purga do açúcar refinado de duas cozeduras e as formas pequenas na purga do açúcar refinado de três cozeduras, ou seja, eram formas de refinar o açúcar, pois quanto mais refinado, mais pequeno é o pão de açúcar. Segundo o autor (1971: 244), o termo *formas de açúcar* ocorre, em princípios do século XV, em Valência, sendo usado antes na Sicília, donde teria passado para a Madeira, e daqui para Canárias e América, surgindo na Andaluzia a partir do século XVI. O autor indica a estreita relação existente entre o pilón, ou pão de açúcar, e o seu molde ou *forma do açúcar*, o que suscita alguma confusão semântica entre os termos *formas* e *pilones*. De acordo com Pérez Vidal (1971: 260), *pilón* é a forma grande de barro cozido, usada no trapiche, principalmente para deitar o mel e para preparar a *decoada*, e *forma* é o molde de barro cozido de figura cónica e com um furo no vértice, usado para elaborar os pães de açúcar. Este autor diz-nos que o termo *forma* com *f* inicial não é um cultismo, porque ocorre em valenciano, em português e no espanhol de Canárias e da América; o autor refere que os primeiros técnicos açucareiros de Canárias foram madeirenses e os da América canários, afirmando que, nestas duas áreas, *forma* é um portuguesismo e acrescenta que só seria cultismo na zona andaluza, mas ali a terminologia açucareira apresenta clara influência catalano-aragonesa ou valenciana e portuguesa (da Madeira ou de Canárias), sendo que a forma *horma* é uma castelhanização recente na América. (Pérez Vidal 1973: 149). Segundo Moreno Fraginals (1978: 150), *horma* é o recipiente de barro usado na operação de purgar o açúcar; o autor informa que, a partir de 1820, se generalizam as formas de folha e de chapa de ferro, ou seja, as formas metálicas. Segundo Manuel Martín (1992: 173), *forma* é o molde de barro cónico, com um furo no vértice, usado para purgar o açúcar, sendo sinónimo de *pilón*, embora este termo tivesse mais a acepção de pão de açúcar. Para López Lengo (1991: 41 e 76), *forma* é o molde de barro de figura cónica, com um buraco no vértice, usado para fazer pães de açúcar e o pão de açúcar retira-

do da forma, sendo sinónimo de *pilón*. Este autor acrescenta que, antigamente, *pilón* era a medida utilizada para o açúcar, equivalente a duas arrobas e meia, sendo sinónimo de *forma*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 220), no Brasil, *forma* é o utensílio cónico feito de barro, de madeira ou de ferro, dentro do qual se forma o pão de açúcar. O autor refere que Antonil compara as *formas de açúcar* aos *sinos* e informa que cada forma tinha capacidade para um pão de açúcar de três arrobas e meia. As formas grandes pareciam distinguir-se das formas pequenas, sendo denominadas *sinos de mel*. V. SINO DE MEL.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Formas* a.1452: «o meu terço do dito açucar que me há de dar asy ho das formas como de panella apurado» (MELO 1972-1990, I: 8), 1471: «faziam grrandes formas que as fezesem todas per huua vitolla (...) de sete e oyto em arroua» (COSTA 1995: 40), 1500: «açerca das formas que mamdamos que se façam de huma vitolla» (RODRIGUES 1964: 122), 1501: «por se fazerem os ditos açuquares em formas tam gramdes que se nam pode nellas purgar como deue.» (RODRIGUES 1964: 123), «a outra parte que causa os açuquares nam vijrem em sua perfeçam he serem feytos em gramdes formas e se nam poderem purgar avemos por bem de se fazerem os ditos açuquares em formas ygaaes» (RODRIGUES 1964: 127), 1535: «3 jarros de castella de recolher o mel; 90 signos de melles; 900 formas» (*Testamento Teixeira*), 1559, 1588, etc. / VAR.: *Formas do açuquar* a.1505: «que nemhum laurador que rrefinar melles seja tam ousado de os purgar na casa de purgar homde se purga o açuquar por quoamto somos emformado que alguns rrefinam fazem leuar has formas do açuquar de melles aa casa domde se purga ho açuquar das canas e mesturam hum com outro e com ello pagam noso quoarto» (RODRIGUES 1964: 137); / *Formas do açúcar* a.1560: «Nenhuma pessoa tera nem fara pesos do pezo pequeno da feição das formas do açúcar e os outros pesos grandes por onde se pezam as outras cousas serão de outra vitola» (SOUSA 1949: 199).

**Cabo Verde**:

*Formas* a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental*: 303).

**S. Tomé**:

*Formas* a.1529: «E asy das caldeiras de cobre e feragem e formas e synos e tigello e feramenta.» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 513).

**Brasil**:

*Formas de assucar* séc.xvi: «Em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assucar branco, mascavado, mole e alto. Cada forma tem pouco mais de meia arroba, ainda que em Pernambuco se usam já grandes de arroba.» (CARDIM: 320). / VAR.: *Formas* a.1711: «Das tres temperas do melado e sua justa repartição pelas formas.» (ANTONIL: 72); / *Formas do assucar* a.1711: «Das formas do assucar e sua passagem do tendal para a casa de purgar.» (ANTONIL: 75).

**Sicília**:
*Furmis* a.1411: «zucchero cum furmis et cantarellis» (TRASSELLI 1982: 173). / VAR.: *Forme di miele* a.1452 : «forme di miele 193» (ASP); / *Forme di zuccaro* a.1452 : «1702 forme di zuccaro» (ASP); / *Formi* a.1475: «item omni uno prometti mettiri la rata sua di li formi» (ASP); / *Furmas* a.1443: «et Garita pro eorum cotis contingerunt furmas plenas zuccari» (ASP), séc.xv: «furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam» (CARACAUSI 1983: 406); / *Formas* séc.xv: «apportandum formas vacuas et plenas» (CARACAUSI 1983: 406); / *Furmi* a.1573 : «dipoi che si liviranno di li furmi si tagliranno» (ASP), 1584: «Item furmi deci et menza grandi chini di milusi» (REBORA 1968: 95).
**Valência**:
*Formas* a.1415: «mille et quingentas formas pro operando los sucres cum mille et quingentis canterellis operis terre bonas» (PÉREZ VIDAL 1973: 78), 1514, 1588, 1766, etc.; *Forma* a.1766: «La forma se asienta sobre una tinagilla de barro, que llamamos porrón, en que se reciben las heces, que purgan el azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 78). / VAR.: *Formes* a.1435: «304 formes plenes de çucre» (GARCIA OLIVER 1999: 176), 1607: «Item cinc centes trenta nou testos de formes amb sos porrons de terra.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253); / *Formas mediocras* a.1439: «mille formas mediocras cum suis porronis» (PÉREZ VIDAL 1973: 79); / *Formas del çucre* a.1514: «Una heina de ferro per a penjar las formas del çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 85).
**Granada**:
*Formas* a.1582: «las formas que se pusieren an de ser de la marca de la villa» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 37), 1607, 1637, 1641, 1680, 1752, 1763, 1788, etc.; *Forma* a.1591: «pagarme por el dicho privilegio y liçencia de cada tarea de quinientas arrobas de caña, media forma de cinquenta libras de açúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125), 1645, 1680, etc. / VAR.: *Formas açúcar prieto* a.1582: «lo que tiene de costa cada tarea de beneficiar hasta ponerlo formas açúcar prieto» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36); / *Formas de açúcar* a.1607: «la marca que an de tener las formas de açúcar que en ella se fabrican» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 39), 1636, etc.; / *Formas de açucar en prieto* a.1665 : «dos formas de açucar en prieto procedidas de doscientas y dos tareas y veinte y dos cañuelas de cañas de la cosecha de la dicha hacienda» (FERNANDEZ OVIES 1981: 29); / *Formas de azúcar* a.1752: «diez formas de azúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 193); / *Formas de azúcar en prieto* a.1752: «nueve formas de azúcar en prieto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 190); / *Formas en prieto* a.1763: «el fruto de azúcar y las formas en prieto o en bruto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 202). / SIN.: *Pilones* a.1680: «se pasan tres años el primero se llaman las cañas segunderas, el segundo alifas, el tercero se gasta en molerlas, quajarlas, blanquear los pilones y sus procedidos y venderlos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 151), 1754, 1770, etc. / VAR.: *Pilones de açúcar* a.1680: «A pocos dias de blancos los pilones de açúcar los encierra el administrador» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 156); / *Pilones de azúcar* a.1779: «52.592 pilones de azúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 223).

**Canárias**:
*Formas de azúcar* a.1509: «la entrega que en bienes de R. de la F. se hizo de 600 formas de azúcar» (PÉREZ VIDAL 1991: 226). / VAR.: *Formas* a.1527: «las dichas casas e fabricación de los azúcares e con todas las formas e signos e porrones e faros e tinglados e todas las otras cosas e aparejos» (FABRELLAS 1962: 470), 1531, 1540, etc.; / *Formas de açúcar* a.1531: «y el señor del engeno sea obligado a le dar la mytad de las formas de açúcar y espumas y respumas que se fizieren cada diez partidos en el tendal» (MORALES PADRÓN 1974: 148).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Forma de açúcre.* / VAR.: *Forma de açúcra;* / *Forma.* / SIN.: *Forma de barro;* / *Forma de metal;* / *Forma de côco;* / *Forma de palha de bananeira;* / *Forma de pano;* / *Bandeja;* / *Lata;* / *Pote.*
**S. Antão**:
*Forma de açúcar.* / VAR.: *Forma.* / SIN.: *Forma de mel;* / *Forma de pano.* / VAR.: *Forma de fazenda.*
Nota: Nelson Barbalho diz-nos que, nas usinas, as formas *foram* substituídas pelas *turbinas* que realizam o mesmo trabalho, lavando e clareando o açúcar pela acção da força centrífuga. No entanto, actualmente, no Brasil, nomeadamente em Minas Gerais, o termo *forma* ainda existe para denominar as formas de madeira furadas, ou sem furo, usadas no fabrico artesanal, respectivamente de açúcar e de rapadura.

**DERIVADOS**:
**FORMINHA**: DEF.: Forma de açúcar pequena usada para fazer *açúcar de nata* ou *(a)çucrinha*. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo derivado de *forma* com o sufixo diminutivo –inha. COM. CR.: A foma diminutiva do termo indica o seu tamanho pequeno, relativamente às formas grandes.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Forminha*

**COMPOSTOS**:
**FORMA DE BARRO**: DEF.: Vaso cónico de barro usado na manufactura do açúcar. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem no início do século XVII, em Valência e no Brasil. ET.: Termo composto pelo nome *forma* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de barro*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o material de que é feita a forma.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Formas de barro* a.1618: «à força de fogo o fazem pôr no ponto necessário para haver de coalhar e criar corpo, e dali se lança em umas formas de barro dentro nas quais se incorpora e endurece» (BRANDÃO: 99), 1628: «uns tachos grandes em que se põem em ponto de assucar e se deita em formas de barro no tendal, donde as levam à casa de purgar, que é mui grande. E postas em andainas lhes lançam um bolo de barro batido na bocca e depois

daquelle outro, com que o assucar se purga e faz alvissimo.» (SALVADOR: 421). / SIN.: *Vasos de barro* a.1711: «São as formas do assucar huns vasos de barro queimado na fornalha das telhas e tem algua semelhança com os sinos, altas tres palmos e meyo, e proporcionadamente largas, com mayor circumferencia na boca, e mais apertadas no fim, aonde são furadas para se lavar e purgar o assucar por este buraco.» (ANTONIL: 75).

**Valência**:

*Formas de barro* a.1610: «A outro lance, lo vazian en vnas formas de barro y hazen sus diuisiones del fino, y no tan fino, y finalmente en aquellas formas se apura y perficiona» (PEREZ VIDAL 1973: 70). / VAR.: *Formas terre* a.1431: «mille formas terre sortis majoris» (PEREZ VIDAL 1973: 76); / *Formarum terre migane* a.1435: «precio quingentarum nonaginta quatuor formarum terre forma migane» (PEREZ VIDAL 1973: 76); / *Formas de tierra* a.1564: «azeyte e formas de tierra que son los moldes para hazer los panes del azucar» (BARCELO/LABARTA 1988: 189); / *Formes de terra* a.1607: «Item vint i tres formes de terra amb sos porrons.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253). / SIN.: *Vassos de tierra* a.1564: «e otros que conoscen el punto del azúcar lo ponen en vassos de tierra donde se resfria y quaja y se hazen los panes del azúcar» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

**Granada**:

*Formas de barro* a.1680: «Para este efecto tienen en agua en un estanque unas que llaman formas de barro de la hechura de pilones, y las bañan por dentro con un betún de miel, aceite y lejia y un agujero que tienen en la punta le tapan» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / VAR.: *Formas de varro* a.1793: «la caña dulze que debe de hacerse reducida a azúcar principal en prieto, quajadas en formas de varro» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 260).

---- **GRANDE**: DEF.: Vaso ou molde cónico, de tamanho grande, utilizado para cristalizar o açúcar, na antiga manufactura açucareira. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem, na Sicília, em Valência e na Madeira, no século XV. ET.: Termo composto pelo nome *forma* e pelo adjectivo qualificativo *grande*. COM. CR.: O segundo elemento do termo complexo indica o tamanho da forma.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Formas grandes* a.1471: «Item dise que faziam grrandes formas que as fezesem todas per huua vitolla» (COSTA 1995: 40).

**Sicília**:

*Forme grosse* a.1452 : «zuccari musture forme grosse 100» (ASP). / VAR.: *Furmi grandi* a.1584 : «Item trentanovi furmi grandi chini di czuccaro di misturi com la crita di sopra con li soi cantarelli di meli di sutta» (REBORA 1968: 95).

**Valência**:

*Formas magnas* a.1433: «mille formas operis terre pro conficiendo zucaro hoc est octingentas formas magnas cum suis porronis et ducentas formas paruas» (PÉREZ VIDAL 1973: 76).

**Granada**:
*Formas grandes* a.1607: «los açúcares no se pueden beneficiar tan bien en formas grandes» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 39).

---- **PEQUENA**: DEF.: Vaso ou molde cónico de tamanho pequeno utilizado para cristalizar o açúcar refinado. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre em Valência, *formas de refinar* e *formas paruas*, na primeira metade do século XV. ET.: Termo composto pelo nome *forma* e pelo adjectivo qualificativo *pequena*. COM. CR.: O segundo elemento do termo complexo indica o tamanho da forma e, no caso de *formas de refinar*, a sua função.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Formas pequenas* a.1649: «empregar os ditos 30.210 rs em bom assuqure branco fino de formas pequenas» (VIEIRA 1996: 123). / VAR.: *Formas piquenas* a.1649: «empregar o que elles renderem em bom assuqure branco e fino de formas piquenas que he pera casca seca» (VIEIRA 1996: 123).
**Sicília**:
*Forma piccola* a.1584: «compresa forma una piccola del anno 84» (REBORA 1968: 95).
**Valência**:
*Formas de refinar* a.1431: «tres mille formas sortis majoris et mille formas talle de refinar» (PÉREZ VIDAL 1973: 76). / SIN.: *Formas paruas* a.1433: «mille formas operis terre pro conficiendo zucaro hoc est octingentas formas magnas cum suis porronis et ducentas formas paruas» (PÉREZ VIDAL 1973: 76).

**BOCA DE FORMA**: DEF.: Parte da forma de pano em que se coloca um pau para deitar o açúcar. CR.: Termo registado na documentação oral de Santo Antão. ET.: Termo composto pelo nome genérico *boca* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de forma*. COM. CR.: A ocorrência deste termo, na ilha de Santo Antão, explica-se pelo facto de, até recentemente, se conservar nesta região as técnicas da antiga manufactura do açúcar.
Documentação Oral Contemporânea - **S. Antão**:
*Boca de forma*

**BURACO DA** ---- : DEF.: Orifício do vértice da forma de barro por onde escorre o mel da purga do açúcar. CR.: Registámos a primeira designação deste conceito, em Granada, no século XVII, com o termo *abugero*, e no Brasil, com a forma *buracos das formas*, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome genérico *buraco* com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *da forma*. COM. CR.: Os termos *agugero* e *abugero*, respectivamente em Valência e em Granada, designam o buraco da forma. Segundo López Lengo (1991: 41), *furo* é o buraco ou orifício da parte inferior das formas cónicas, por onde escorre o mel da purga do açúcar. Segundo Moreno Fraginals (1978: 146), *furo* é o orifício da ponta da forma e o orifi-

co feito no tinglado para colocar as formas a purgar. Na documentação oral contemporânea, de Cabo Verde, encontrámos o termo *broca* por *buraco*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Buracos das formas* a.1711: «Debaixo das ditas taboas assim abertas ha outras tantas taboas do mesmo comprimento, cavadas à maneira de regos e inclinadas na parte dianteira, que servem de bicas ou correntes, por onde corre o mel, que cae dos buracos das formas, em que se purga o assucar.» (ANTONIL: 77).
**Valência**:
*Agugero* a.1766: «Pero esta heces, o miel, no se han de hacer salir hasta que sea tiempo de ello. I assi se ha de tapar aquel agugero, que está en la punta de la forma, con un tapón de estopa, el cual se puede quitar después» (PÉREZ VIDAL 1973: 78).
**Granada**:
*Abugero* a.1680: «Para este efecto tienen en agua en un estanque unas que llaman formas de barro de la hechura de pilones y las bañan por dentro con un betún de miel, azeite y legía y un abugero que tiene en la punta le tapan» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Broca di forma*

**CARA DA ----**: DEF.: Base da forma onde se coloca o barro para purgar o açúcar. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *cara* com um complemento nominal determinativo introduzido por preposição *da forma*. COM. CR.: O nome *cara* é metafórico e antropomórfico, indicando a parte mais branca do açúcar da base da forma.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Cara da forma* a.1711: «O assucar branco fino he mais alvo, mais fechado e de mayor pezo e tal he ordinariamente a primeira parte que chamão cara da forma.» (ANTONIL: 91); *Caras das formas* a.1711: «escolhera da parte do assucar que couber a quem as manda fazer, o mais fino que he o das caras das formas ate doze arrobas por fecho» (ANTONIL: 87).

# G

**GARAPA ou GUARAPA** (1) s. f.

DEF.: Sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho. CR.: As primeiras designações deste conceito ocorrem no século XVI, em Valência, com o termo *çumo*, nos Açores, com o termo *calda* e em Granada *caldo*. A primeira atestação do termo *garapa* ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII e, posteriormente, na Madeira, em meados do século XIX. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *sumo*, na língua portuguesa, com a forma *çumo*, ocorre no século XIV; a primeira atestação do nome genérico *caldo* surge no século XIII e *calda* no século XIV, e a primeira atestação do nome genérico *licor* data do século XV. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome genérico *xarabe*, na língua castelhana, ocorre em 1270, e a primeira atestação do termo *guarapo* surge, na América, em inícios do século XVII. ET.: *Suco* e *sumo* são termos genéricos que designam o líquido extraído de certos frutos, do lat. tardio *succu-*, variante de *sucu-*, e *summu-* (DELI). Segundo Machado, seguido por Cunha, *çumo* é a forma antiga de *sumo*, correspondente ao cast. *zumo* (do gr. *zomos*, sumo, suco), possivelmente com influência do *u* do sinónimo latino *sucus*, donde um lat. vulg. hispânico **sumu-*, na hipótese de Corominas. Segundo este autor, *calda* é uma forma derivada de *caldo*, ou seja, a forma feminina de *caldo* (do lat. caldus, de calidus, quente). O uso do termo *caldo*, como antigo adjectivo com o significado de quente, desaparece em iberorromance, tendo sido substituído pelo adjectivo *caliente*, e o vocábulo *caldo*, em castelhano e em português, sobrevive apenas como nome do líquido que resulta do cozimento. Segundo Machado, seguido por Cunha, *caldo* é uma substantivação do adjectivo lat. *caldu-*, de *calidu-*, quente, e *calda* é a forma feminina de *caldo*. O termo *licor*, segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, provém do lat. *liquore* (líquido, derivado de liquere). Em Valência e em Granada, registámos também o termo *jarope* para designar o conceito referido. Conforme Corominas, o nome *jarabe* procede do ár. *xarâb*, bebida (com a forma xarabe do cast. ant., de xarope, forma com velarização e labialização do a pelo *r* precedente, frequente já no século XIII), que designa também o sumo da cana concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar. Posteriormente, na América espanhola e no Brasil, surgem, respectivamente, as formas *guarapo* e *garapa*, termo que parece ser um africanismo ou americanismo, embora a sua etimologia e origem sejam discutíveis. Na documentação oral contemporânea da Madeira, além do termo, *garapa* com a variante *garapo da cana* ou *guarapo*, registámos as formas *melique*, forma derivada de *mel* com o sufixo *–ique*, e *camuga* ou *camua*, termo de origem incerta. COM. CR.: O termo *caldo* ocorre na documentação histórica de Granada e do Brasil, a par de outros termos sinónimos, enquanto na documentação histórica dos Açores, na documentação contemporânea da Madeira e na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, ocorre a forma *calda*. De acordo com Dominguez Garcia (1999:10), em Granada, *jarope* designa o sumo da cana de açúcar cozido e clarificado nas primeiras caldeiras ou *calderas de jarope*, sendo sinónimo de

*caldo*. Segundo Pérez Vidal (1971: 252), *jarope* designa o sumo ou caldo da cana clarificado e concentrado com certa densidade nas *calderas de jarope* ou *suelos de jarope*, elementos que recebem este nome por estarem relacionados com a sua elaboração, sendo a forma arcaica *jarope* substituída por *jarabe*. O autor indica que o termo, *caldo* também denomina o sumo da cana doce e é o termo mais usado no Brasil, citando Antonil. Para López Lengo (1991: 18, 44 e 51), *caldo* é o sumo da cana de açúcar espumado nas caldeiras, sendo sinónimo de *jarope* ou *jarabe*, denominado *guarapo* na América. Moreno Fraginals (1978: 118 e 147) defende que, nos séculos XVIII e XIX, o termo *caldo*, no singular, se refere ao *guarapo* ou sumo da cana de açúcar e, no plural, se refere à *meladura*. Segundo Manuel Martín (1992: 171-172), *jugo* é o sumo extraído da cana de açúcar, sendo sinónimo de *caldo*, *guarapo* e *jarabe* ou *jarobe*, que, nas Antilhas, é denominado *melado* e *meladura*.

A origem da palavra *garapa* é discutível. *Excluimos* a hipótese de se tratar de um termo de origem árabe, uma vez que os sons /g/ e /p/ não existem nessa língua, embora Dozy e Engelmann (1869: 281) registem a forma *guarapus* do baixo latim, em 1243, que parece designar uma espécie de navio, talvez do árabe *gorâb*, com a alteração de *ga-* em *gua-*. No entanto, este termo apresenta um significado muito diferente da actual forma *garapa*, sendo difícil explicar a evolução semântica de navio para designar o sumo da cana de açúcar.

A hipótese de se tratar de um *europeismo* baseia-se na forma *grappa* ou *grape* do italiano, francês e inglês, por extensão semântica do termo da produção vitivinícola para a produção açucareira, mas, porque não registámos este termo na documentação consultada das regiões açucareiras do Mediterrâneo nem na documentação primitiva da Madeira e pelo facto de a primeira atestação do termo ocorrer no Brasil, em 1711, e apenas na segunda metade do século XIX, na Madeira, parece indicar tratar-se de um americanismo. Contudo, o mesmo acontece com o termo de origem árabe *alambique* que, embora seja muito antigo, a primeira atestação que registámos, na documentação consultada, ocorre no Brasil, em 1711, com a forma *lambique*, surgindo na documentação madeirense apenas na segunda metade do século XIX. E sabemos que a maior parte dos termos relacionados com a produção açucareira, que foram considerados americanismos, são, na verdade, termos de origem europeia.

A questão que se coloca é saber se a palavra *garapa* é um termo de origem europeia (italianismo, galicismo ou anglicismo), que terá sido transplantado juntamente com os termos e as técnicas açucareiras da Madeira para o Brasil, se é um termo de origem africana levado para o Brasil pelos escravos, passando depois do Brasil para a Madeira, ou ainda se é um americanismo (oriundo das línguas indígenas da América), transplantado do Brasil para a Madeira, através das relações comerciais entre as duas regiões e da emigração madeirense para o Brasil, no regresso à terra natal.

Em italiano, o termo *grappa* designa a uva e a aguardente resultante da destilação do vinho, forma que pode estar na origem do termo português *garapa*, visto que, no Mediterrâneo, o sistema de extracção do sumo da cana resulta da adaptação da tec-

nologia do azeite e do vinho à cana-de-açúcar. Assim, este termo poderia, por transferência semântica, ter passado a designar o sumo da cana, adquirindo em português a forma *garapa* e sendo depois transplantado da Madeira para o Brasil, tal como se verifica com o termo *bagaço*, que, além de designar os resíduos da uva e da azeitona, passa também a denominar os resíduos da cana-de-açúcar. Excluímos a hipótese da palavra *garapa* ter origem germânica, embora Corominas refira a forma *grapa* como antiga forma do catalão. Segundo este autor, a primeira documentação data do século XIV: *grapa*, *grapar* e *grapada*, através da língua d'oc e do italiano *grappa*, sendo uma palavra do francês antigo de origem germânica (do germânico ocidental) que chega a Espanha, desaparecendo com a concorrência da forma francesa *grappe*. A forma portuguesa *garapa* pode também ter surgido a partir do francês *grappe* ou da forma inglesa equivalente *grape*, designando a uva. Como sabemos que os ingleses tiveram uma forte presença e influência linguística na Madeira, associada às actividades vitivinícola e sacarina, seria provável colocar a hipótese do termo *garapa* ter passado da uva para a produção açucareira, talvez com o ressurgimento da indústria do açúcar na ilha, a partir da segunda metade do século XIX, e ter sido levado pelos emigrantes madeirenses para a América. No entanto, o facto de a palavra *garapa* surgir desde muito cedo no Brasil e nas Antilhas e ser um termo que se encontra na África Ocidental, leva-nos a excluir esta hipótese e a considerar mais provável tratar-se de um africanismo ou americanismo (indigenismo do guarani, tal como os termos *guaraná* e *guayaba*, ou do tupi ou ainda uma forma quichua, introduzida no português e no espanhol da América).

A hipótese de se tratar de um africanismo é defendida por Silvio Romero, que nos informa que a palavra *garapa*, em África, designa uma bebida fermentada, referindo H. Capelo e R. Ivens, viajantes de África em 1881, que, na obra *De Benguela às terras de Iaca*, registam o termo *garapa* como sinónimo de *bombo* e *chibombo*, uma espécie de cerveja africana do mato, resultante da infusão e fermentação do milho. Augusto Morínigo (1966: 298), no seu *Diccionario del Español de América*, define o termo *guarapo* como o sumo da cana antes de ser transformado em açúcar ou em aguardente, informando ser um termo usado na América onde se cultiva a cana-de-açúcar. O autor deste dicionário diz ser improvável a origem quichua do termo e refere que, como o Brasil e as Antilhas foram grandes produtores de açúcar, no século XVI, e em ambas as regiões houve população africana nos engenhos, é provável que este termo tenha origem no étimo africano central e ocidental *garapa* (bebida fermentada doce), que, possivelmente, se propaga, a partir das Antilhas e do Brasil, a todo o continente americano. Antonil, em *Cultura e opulência do Brasil*, associa a *garapa* aos escravos negros, ao escrever: «(...) e desta escuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam (...)» e «(...) última escuma das meladuras que, como temos dito, servem para a garapa dos negros (...)»[293] . Costa Matoso [294], em

[293] Cf. J. A. Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil, por suas drogas e minas*, Lisboa (edição fac-similada), pp. 74 e 78.
[294] Cf. Marcelo Magalhães Godoy (2000), «Dinossauros de madeira e ferro fundido. Os centenários engenhos de cana de Minas Gerais (séculos XVIII, XIX e XX)», *História e Tecnologia do Açúcar*, Funchal, DRAC, pp. 275-300.

meados do século XVIII, também utiliza o termo *garapa* ou *caldo* para denominar o sumo da cana-de-açúcar.

Segundo Fernández Ovies (1981: 89), o termo *guarapo* é um americanismo que surge na América do Sul para designar o sumo extraído da cana. Corominas identifica-o com o sumo da cana de açúcar antes de terminar a fabricação do açúcar ou da aguardente. Trata-se de uma palavra de origem incerta, provavelmente uma forma africana propagada a partir das Antilhas, pois hoje é uma palavra empregue em todos os países ibero-americanos, referindo como primeira atestação a data de 1620, em Santo Domingo, num texto de Tirso de Molina. Este autor associa a palavra *guarapo* aos escravos africanos e informa que este termo surge, no Brasil, com a forma *garapa* (com a variante *guarapa*) atestada desde 1643, expandindo-se a todos os países ibero-americanos. Corominas refere que Friederici atribui a origem quichua ao vocábulo, por ter surgido nos documentos dos padres franciscanos; contudo, este termo não ocorre entre as palavras quichuas no dicionário antigo de González de Hol Guín (1608). Corominas diz-nos também que Lenz, no seu dicionário, constata que, apesar da proveniência americana deste termo, a sua origem é desconhecida, indicando que o termo *garapa* está documentado no Brasil em 1643, 1662 e 1711 e no Equador com a forma *guarapo* a partir de 1740. Corominas define, no espanhol da América, o termo *guarapo* como o sumo da cana e afirma também que se trata de uma palavra provavelmente de origem africana, propagada desde as Antilhas, referindo Fernando Ortiz, no seu *Glossário de afronegrismos*, que documenta a palavra *garapa* como designação de uma bebida alcoólica doce derivada do milho, em Angola, Benguela e Congo. A sua origem africana justifica-se pelo facto de a forma antilhana coincidir com o surgimento da forma *garapa* no Brasil, onde também existiam muitos negros na produção açucareira, e pela atribuição do vocábulo aos escravos por Tirso de Molina. Corominas defende que como a forma africana coincide com a forma registada desde muito cedo no Brasil e com a atribuição do vocábulo aos escravos por Tirso de Molina, parece provada a origem africana da palavra, embora coloque ainda a hipótese do vocábulo negro provir de uma deformação do castelhano *jarabe*. Quanto à mudança de *garapa* em *guarapo*, o autor afirma ser fácil de explicar pelo grande número de palavras antilhanas em *gua-*. López Lengo (1991: 38) indica que o termo *guarapo* é uma forma quechua utilizada em todos os países ibero-americanos, sendo um termo que surge nas Antilhas, referindo Corominas. Este autor apresenta ainda o termo *garapiña* de *garapiñar*, em português *carapinhar* (congelar, fazendo grumos), do lat. vulg. **carpiniare*, derivado de *carpere*, informando que aquele surge num texto de Calderón, denominando uma bebida gelada. Corominas acrescenta que este termo não deriva de *jarabe*, pois seria difícil explicar a evolução da consoante inicial, e refere que a palavra portuguesa *garapa*, com a acepção de gelado, deve ser uma forma derivada regressiva do castelhano *garapiña*. O autor indica ainda que a forma cubana e mexicana *garapiña* designa uma bebida refrigerante feita da casca de ananás, colocada em água com açúcar, durante alguns dias para tornar-se ácida. No *Dicionário da Real Academia*

*Espanhola (DRAE)*, também encontramos as mesmas informações sobre o termo *garapiña*. Neste dicionário, o termo *guarapo* surge como americanismo para designar o sumo da cana doce que produz o açúcar e a bebida fermentada feita com esse sumo.
A hipótese de se tratar de um americanismo é apresentada pelo linguista Teodoro Sampaio, tupinólogo, que defende a origem indígena para o termo *garapa*, corruptela de *guarapa*, gerúndio-supino de *guarab* (o revolvido ou remexido). O padre Simão de Vasconcelos cita, entre os vinhos usados pelos índios do Brasil, um mel silvestre ou de açúcar, chamado *garapa*. Segundo este autor, a *garapa* era o fermentado do índio brasileiro, a partir de frutas e raízes, e, com a introdução da cana-de-açúcar no Brasil, *garapa azeda* passa a designar a bebida fermentada e destilada, actualmente chamada cachaça. Câmara Cascudo [295], tal como Antonil em 1711, diz-nos que *garapa* é a primeira espuma fria decorrente da primeira fervura do caldo de cana, conhecida como *cachaça*, entre 1638 e 1644, em Pernambuco. Cascudo identifica a *garapa picada* com o *caldo de cana* deixado para o dia seguinte, que era proibido no Recife, em 1840. A *garapa azeda* ou *garapa picada* parece ter resultado das espumas retiradas do *caldo* que ficavam ao relento em cochos de madeira para os animais, num engenho da Capitania de S. Vicente, entre 1532 e 1548. Assim, inicialmente, o termo *garapa* seria sinónimo de *cachaça* ou aguardente de cana, «vinho das borras do açúcar ou melaço (bebida para negros)», definição que encontramos em Bluteau (1712-1721), confirmada por Antonil, em *Cultura e opulência do Brasil* [296] , onde a palavra *garapa* é utilizada para denominar a *cachaça* ou aguardente de inferior qualidade, por oposição ao sumo da cana designado com o termo *caldo*. No entanto, em Antonil, o termo *garapa*, além do significado de *cachaça*, também já parece designar o *caldo de cana*: «o que se há-de evitar nos engenhos é o emborracharem-se com garapa azeda ou aguardente, bastando conceder-lhes a garapa doce que lhes não faz dano.» [297]. Os termos compostos pelo nome *garapa* com um adjectivo: *garapa azeda* e *garapa doce* parecem denominar, respectivamente, o sumo da cana fermentado, que perde toda a doçura, e o sumo da cana doce ou não fermentado. Depois o termo *garapa azeda*, que designava a aguardente, parece ter sido substituído pelo termo *cachaça*, passando o termo simples *garapa* a designar o sumo extraído da cana, antes de ser transformado em açúcar e em aguardente, sendo sinónimo de *caldo de cana*.
A consulta sistemática dos dicionários portugueses e brasileiros mostra-nos que a palavra *garapa* é classificada, por quase todos os dicionários de língua portuguesa, como brasileirismo. Bluteau, contemporâneo de Viterbo, no século XVIII, parece desconhecer o termo *garapa* e denomina de *licor* o sumo da cana extraído no engenho. Moraes Silva, dono de um engenho no Brasil, em fins do século XVIII e inícios do século XIX, parte das primeiras atestações de Bluteau, mas já apresenta o termo *garapa*, sendo seguido por Domingos Vieira, Figueiredo e Caldas Aulete. Estes autores classifi-

[295] Cf. Luís da Câmara Cascudo (1969), *Prelúdio da cachaça*, Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álcool.
[296] Cf. A. J. Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil, por suas drogas e minas*, Lisboa (edição fac-similada).
[297] Idem, *ibidem*, p. 44.

cam o termo *garapa* como brasileirismo, apresentando as seguintes acepções: bebida feita de calda ou melaço com água e limão; bebida que se extrai da cana-de-açúcar; bebida refrigerante obtida pela mistura de mel com água e refresco de qualquer fruto. Segundo Clóvis Monteiro[298], o termo *garapa* resulta da influência do tupi e guarani na língua portuguesa. Este autor indica que o termo *garapa* de *guarapa* tem origem no gerúndio supino de *guarab* (o resolvido, o mexido) ou de *yyará-hab*, o líquido escorrido, sendo seguido por Machado (1995), que defende que as formas *garapa* e *garapo* têm origem no tupi de *guarapa* (gerúndio supino de *guarab*) ou no guarani de *ygará-hab* (o líquido escorrido), referindo o século XVI como data provável de surgimento do termo no Brasil, segundo informação de Moraes Silva. Segundo Cunha (1992), a palavra *garapa* é de origem controversa, designando o sumo ou caldo de cana. O autor indica como provável data do surgimento deste vocábulo, no Brasil, o século XVI. Cunha refere uma carta escrita na Baía, em 1638, onde se lê: «vinho de assucar [= aguardente de cana-de-açúcar] a que cá chamão garapa (...)». Conforme Aurélio Ferreira (1999), o termo *garapa* é derivado regressivo do espanhol *garapiña*, do espanhol *garapiñar*, solidificar um líquido de modo a formar grumos. Aurélio classifica este termo como brasileirismo, apresentando várias acepções: bebida refrigerante de mel ou de açúcar com água e gotas de limão; refresco de qualquer fruta; qualquer líquido que se põe a fermentar para ser destilado e o caldo de cana destinado à destilação. Nelson Barbalho (1984: 227), citando Câmara Cascudo, também defende a origem americana do termo *garapa*, sinónimo de *caldo de cana*, no Brasil, acrescentando que este é um vocábulo indígena do tupi *nhengatu*, proveniente de *guarab* (o resolvido, o mexido), forma etimológica que explica as formas *guarapa* e *guarapo*, com grande extensão na América e Antilhas. Segundo o mesmo autor, o termo *garapa* também denomina uma bebida refrigerante feita da mistura de água e açúcar ou água e mel e ainda qualquer líquido que se põe a fermentar para depois destilar. O autor, referindo Antonil, indica que *garapa* era a aguardente da cana e o caldo da cana quando destinado à purificação e ainda em forma de espuma, passando do parol da escuma para a segunda caldeira, e acrescenta que a *garapa* assim obtida podia ser doce ou azeda, depois de fermentada. O autor refere ainda os termos *garapada*, forma derivada de *garapa*, com a acepção de bebida feita com garapa ou abundância de garapa; *garapeira*, que denomina a engenhoca accionada a electricidade para o fabrico de rapadura e aguardente e o lugar onde se vende caldo de cana e se dá de beber aos animais; e ainda *garapeiro*, aquele que prepara e vende garapa ou o menino que apregoa e vende café e refresco, que surgem também no Brasil, como brasileirismos. Ainda, hoje, no Brasil, nomeadamente no Nordeste brasileiro, a palavra *garapa* coexiste com a expressão *caldo de cana*, termo usado nas cidades onde se vende o sumo da cana gelado, sendo aquela a designação mais popular com grande difusão, apresentando grande produtividade, como demonstram as formas derivadas referidas.

[298] Cf. Clóvis Monteiro (1959), *Português da Europa e Português da América. Aspectos da evolução do nosso idioma*, Rio de Janeiro, Livraria Académica, p. 114 (3ª edição).

Santamaria (1942: 62 e 273) apresenta a forma *guarapo*, do quichua *huarapu*, como americanismo para designar o sumo da cana doce que produz o açúcar, mas também a bebida popular das costas mexicanas, preparada por fermentação da casca do ananás ou do sumo da cana. Segundo o autor, no Chile, o termo *guarapo* designa o sumo da uva, antes da destilação, a aguardente e ainda a bebida fermentada que se prepara com o mel de palma. Este autor refere ainda o termo *caldo*, que, no México e Antilhas, tal como no Brasil, designa também o sumo da cana, sendo sinónimo de *guarapo*. Por sua vez, Malaret (1946: 452-453) também classifica a forma *guarapo*, do quichua huarapu, como americanismo para designar o sumo da cana doce que produz o açúcar, designando, no Chile, uma bebida fermentada feita com este sumo ou com o sumo do ananás fermentado, também denominado *garapiña*. Malaret informa ainda que, em Porto Rico e S. Domingo, o termo guarapo designa qualquer bebida muito aguada e, na Guatemala, a cana velha que começa a fermentar. No *Dicionário de Americanismos*, encontramos muitas palavras iniciadas por *gua-* de origem quichua e de outras línguas indígenas americanas, o que pode ser um argumento a favor da origem americana do termo garapa em português e guarapo em castelhano.

Parece-nos tão provável que a palavra garapa seja tanto um africanismo como um americanismo. A sua origem africana explica-se por ser um termo muito antigo na África Ocidental e por surgir, quase simultaneamente, nas Antilhas e no Brasil, associado aos escravos negros dos engenhos. Na África Ocidental, nomeadamente em Luanda, ainda hoje, encontramos a palavra garapa como designação de uma bebida feita da fermentação das cascas de ananás e de outros frutos. Curiosamente, este termo é desconhecido em Cabo Verde, onde o sumo da cana é designado *calda*, possivelmente por se tratar de um arquipélago despovoado, quando colonizado pelos portugueses. No entanto, este facto não invalida a hipótese de se tratar de um africanismo levado pelos escravos do continente africano para a América. Sabemos que Cabo Verde constituía a ponte entre o continente africano e o americano, no comércio de escravos, utilizando como moeda de troca a aguardente do Brasil ou cachaça, então denominada *garapa*. A origem americana do termo *garapa* deve-se à hipótese de a aguardente de cana poder ter surgido da bebida fermentada dos índios da América. Assim, a palavra garapa poderá ser um dos muitos termos de origem africana que surgem na América através dos escravos africanos, adquirindo a forma *guarapa* por influência das línguas indígenas americanas, ou poderá ser um termo americano de origem indígena; contudo, também não podemos excluir totalmente a hipótese de poder ser um termo de origem europeia.

Como podemos verificar, hoje, no Brasil, o termo *garapa* é um termo genérico e não um termo específico da produção açucareira, pois, além de denominar o sumo da cana, sendo sinónimo de *caldo de cana*, designa também qualquer bebida refrigerante e/ou qualquer líquido destinado a fermentar para destilação. A diversidade de acepções da palavra *garapa*, no Brasil, contrasta com a especificidade do termo na ilha da Madeira, onde é um termo técnico preciso que apenas se refere ao sumo da

cana extraído no engenho. Salientamos o facto de a primeira atestação deste termo, na documentação consultada da Madeira, ocorrer em 1855, no *Methodo de plantar e cultivar canna de assucar*, de Nicolau de Ornellas e Vasconcellos [299]. Infelizmente, não tivemos a oportunidade de consultar toda a documentação contemporânea da Madeira, não sendo de excluir a possibilidade de encontrarmos atestações anteriores, embora, antes de 1850, seja pouco provável. Assim, posteriormente à redacção da dissertação, já encontrámos atestações da palavra *garapa* na documentação madeirense em 1853-54 (no livro nº 2944 dos *Registos notariais*, fl. 98, liv. nº 3396, fl. 55v, liv. nº 1644, fl. 39). O que não invalida a hipótese do termo *garapa* ter sido introduzido na ilha como termo técnico por ex-emigrantes, na Guiana inglesa, como Nicolau de Ornellas e Vasconcellos, e na América, onde o termo já se tinha difundido, referindo-se ao mesmo conceito. Na segunda metade do século XIX, a Madeira importa melaço de cana de Demerara (Guiana britânica), onde trabalhavam muitos emigrantes madeirenses nas plantações de cana-de-açúcar, facto que poderá justificar a presença, nesta época, do termo *garapa* na região, introduzido pelos referidos emigrantes que, na América, estiveram em contacto com a produção açucareira.[300] Não é provável que este termo tenha sido importado do Brasil para a Madeira, nos séculos XVII e XVIII, aquando da importação de açúcar para a produção de *casquinha*, por se tratar de um termo recente na documentação madeirense e por apresentar a acepção de sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho e não a primeira acepção desta palavra, no Brasil, com o significado de aguardente. Nicolau de Ornellas e Vasconcellos designa o sumo extraído da cana *calda*, indicando entre parêntesis o termo *garapa* como sinónimo, o que poderá indicar que o termo era pouco conhecido. No entanto, o termo *garapa* ocorre também em 1855, num «Annuncio» de venda deste produto, no periódico *O Clamor Público do Funchal*, onde surge como sinónimo de *caldo de canna d'assucar*.

Em 1863, em *Informações para a Estatística Industrial do Districto do Funchal* [301], verifica-se alguma hesitação em relação ao termo técnico e específico *garapa*, que ocorre na Madeira, visto que o líquido extraído da cana é designado «sumo a que na ilha da Madeira chamam guarapa», mas também «sumo ou guarapa», sendo este último termo apresentado igualmente com a forma *garapa*. Num *Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal*, em 1865, este termo, utilizado para denominar o sumo da cana, parece estar já generalizado. Em 1883, o Visconde do Cannavial [302] designa o sumo da cana com o forma *guarapa*, indicando uma oscilação entre as formas *garapa* e *guarapa*. Nos *Diplomas do Regimen Saccharino da Madeira*, de 1911 e de 1913 respectivamente, o sumo da cana é designado com a forma *garapa*; por exemplo:

[299] Cf. Nicolau de Ornellas e Vasconcellos (1855), *Methodo de plantar e cultivar a cana de assucar*, Funchal, Typographia da Ordem.

[300] Os ex-emigrantes madeirenses da América importaram, recentemente, da Venezuela a *catana* ou *facão* de cortar as canas, que encontrámos na Ponta do Sol, com a denominação *macheta*.

[301] Cf. *Informações para a Estatística Industrial. Districto do Funchal*, Reportição de pesos e medidas, 1863.

[302] Cf. *Um privilegio industrial. Cartas a diversos jornaes pelo Visconde do Cannavial*, Funchal, Typographia Funchalense, 1883.

«manipulação das garapas madeirenses» [303], que parece ser a forma dominante. Não sabemos se este seria um termo técnico erudito ou um termo popular, mas não há dúvida de que se torna um termo específico muito utilizado e produtivo, originando formas derivadas e compostas como: *garapeiro*, forma derivada por sufixação com o sufixo *–eiro*, designando o trabalhador de engenho que prepara a fermentação da garapa para fazer aguardente, e os termos *garapa virgem* e *garapa morta* ou *garapa azeda*, formas compostas pelo nome *garapa* e pelos adjectivos *virgem*, para designar o sumo extraído da cana sem junção de água, e *morta* ou *azeda* para designar o sumo da cana fermentado, pronto para ir para o alambique. No entanto, o termo simples *garapa* ou *guarapa* e as suas formas derivadas e compostas, quando registados nos dicionários de língua portuguesa, surgem apenas classificados como brasileirismos, ignorando-se a ocorrência destes termos na ilha da Madeira.

Documentação Histórica - **Açores**:

Calda a.1588: «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuqure.» (FRUTUOSO livro IV, II: 211). / SIN.: Sumo a.1588: «Sebastião Pires que foi o primeiro que prantou um alqueire de terra ou dois delas e cozendo o sumo e deitando-lhe senrada acabado de alimpar e escumar ficou o melado perfeito» (FRUTUOSO livro IV, II: 209). / VAR.: Sumo das canas a.1588: «uma pedra grande e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo por onde o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora da andaimo da besta que moia» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Brasil**:

*Caldo* a.1628: «e para as fornalhas em que o caldo se cose e encorpora o assucar era necessario uma casa de cento e cincoenta palmos de comprido e cincoenta de largo» (SALVADOR: 421), 1711: «assim para que não trasborde o caldo ou melado dos cobres» (ANTONIL: 61). / VAR.: *Caldo da canna* a.1711: «A cinza das fornalhas serve para fazer decoada e esta para alimpar o caldo da canna nas caldeiras» (ANTONIL: 61). / SIN.: *Liquor* a.1711: «os paroes por onde corre o caldo, que cae no passar da pomba, e vay a dar em hum ou em outro parol e desta sorte nem hua so pinga se perde daquelle doce liquor» (ANTONIL: 69); / *Garapa doce* a.1711: «O que se ha de evitar nos engenhos, he o emborracharem-se com garapa azeda ou agua ardente, bastando conceder-lhes garapa doce, que lhes não faz dano» (ANTONIL: 28); / *Sumo* a.1618: «aonde larga e lança de si o tal bagaço todo o sumo que a cana tinha, o qual se ajunta em um tanque, e dali o lançam em grandes caldeiras de cobre» (BRANDÃO: 98), 1633: «instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos, como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, e se espreme, coze e endurece o sumo delas,

[303] Cf. *Diplomas principaes que interessam ao regimen saccharino da Madeira*, 1911-1913, pp. 240-255.

têm maior e mais engenhosa fábrica, se chamaram vulgarmente engenhos.» (VIEIRA: 304). / VAR.: *Çumo da canna* a.1711: «Guindando-se o çumo da canna (que chamão caldo) para o parol da guinda, dahi vay por hua bica a entrar na casa dos cobres» (ANTONIL: 67).

**Valência**:

*Çumo* a.1564: «machucan las cañas dulces y para cozer el çumo de ellas de que se haze el açucar» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189), 1610: «Assi começaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas com muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera» (PÉREZ VIDAL 1973: 62). / VAR.: *Zumo de las cañas dulces* a.1766: «Primeramente el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde mediante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72); / *Zumo* a.1766: «donde ai hombres que com garfios hacen bolver a passar por encima de las dos bigas (que llaman muelas), vestidas de hierro, las cañas dulces ya molidas, para que nuevamente se muelan i expriman el zumo.» (PÉREZ VIDAL 1973: 66). / SIN.: *Xugo* a.1610: «cortan y desmenuzan las cañas y las sacan todo el xugo, hasta dexarlas más prensadas y secas que el esparto.» (PÉREZ VIDAL 1973: 63); / *Licor* a.1766: «De alli se saca el licor i se pone en los cosios donde se yela i passadas veinte i quatro horas, para que en ellas vaya al suelo lo más crasso se saca i se mete en las calderas del azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 74); / *Jarope* a.1766: «Esta oficina de calderas está sobre el horno i en ella ai a distancia proporcionada i en linea recta quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 71). / VAR.: *Exarob* a.1514 : «Dos canters per a portar exarob, d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84); / *Xarop* a.1607: «Item set canters de coure de triar xarop.» (GISBERT SANTONJA 1990 : 253); / *Xerop* a.1607: «Item dos calderes de coure de xerop.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).

**Granada**:

*Caldo* a.1591: «pagarme por el dicho privilegio y liçencia de cada tarea de quinientas arrobas de caña, media forma de cinquenta libras de açúcar en caldo como sale de los primeros cocimientos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125), 1636: «que se truxese un flaile de gavazo del ynjenio nuevo al dicho trapiche y se bolviese a remoler en el para ver si se podia sacar algun caldo» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 46), 1641: «Un colador para el caldo usado el suelo de cobre y los paños de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138), «Un aljive donde cae el caldo de la molienda hecho de paños de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140); *Caldos* a.1728: «por las muchas ocupaziones de caldos el ynjenio no pudiese moler» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 72), 1763: «El maestro de ynxenio que govierna el todo de la cocina toma conocimiento de los caldos desde que entran en el aljive y pasan a las calderas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 83). / VAR.: *Caldos Jaropes* a.1645: «para los cozimientos de los caldos jaropes y los demás necesario hasta reducirlos en forma, gastavan ymensidades de leña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147); *Caldo jarope* a.1824: «Cinco frisas o pedazos grandes de paño pardo para colar el caldo jarope y echarlo

en las calderas de melar.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 269). / SIN.: *jaropes* a.1682: «y quartilla de zenizas que se gastaron en dicha temporada para los jaropes a tres reales fanega» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 63); / *Jugo de las cañas* a.1659: «ayanse de moler las cañas dulçes desde los primeros dias de Diciembre hasta los de Febrero de todos los años, porque de molerse en otros tiempos redunda el no fructificar por averse vaçiado el jugo de las cañas» (FERNANDEZ OVIES 1981: 28); / *Licor* a.1680: «Aquí se va purificando este licor con fuego» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153); / *Çumo* a.1680: «En los exes se muelen las cañas y por secretos aqueductos de piedra va en arroyos el çumo a caer a uno que llaman algive, a la cocina, este es de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Garapa* a.1855: «As canas que estiverem apanhadas de 3 a 6 dias rendem mais calda (garapa) e de melhor qualidade, porque durante este tempo lhes amollece pouco a casca, a qual então produz um succo mais forte» (VASCONCELLOS: 13), 1855: «Venda de garapa: No dia 10 de Fevereiro proximo pelas 10 horas da manhã, no Escriptorio do Exmo Conde do Carvalhal, no seu palacio em S. Pedro, se venderá a garapa, ou caldo de cana d'assucar, que na proxima colheita produzirem as fazendas do mesmo conde nesta ilha.» (Annuncio), 1863: «As 4.524 toneladas metricas de canna de assucar produzem pela moenda 9281, 46 hectolitros de garapa» (*Estatística*: 38), 1865: «donos das fabricas de espremer cana doce, pedindo a produção de garapa extrahida nas suas fabricas no corrente anno.» (*Ofício*), «a quantidade de almudes de garapa extraído no estabelecimento de moer cana doce» (*Ofício*), 1865: «Estes 14.688. 043 kilogrammas de canna andam para produzir 84.018, 98 hectolitros de garapa» (GRANDE: 97), 1910: «Fazem-se numerosas filtrações da garapa, dos xaropes e dos esgotos.» (*Questão Saccharina*: 20), 1911: «a capacidade productora de garapa dos cylindros esmagadores» (*Diplomas*: 246), 1961: «Escorria a garapa da bica para um recipiente com peneiro e deste se canalizava para os tanques do alambique.» (GOUVEIA: 62); *Garapas* a.1911: «a manipulação das garapas madeirenses» (*Diplomas*: 240), 1915: «foi auctorisado (...) a importar das colonias portuguezas para refinação ou para auxiliar a manipulação das garapas madeirenses, 550 toneladas de assucar» (*Questão Hinton*: 16), «cubas para a fermentação de garapas» (*Questão Hinton*: 61), «A combinação existente de duas fabricas, uma produzindo apenas alcool e a outra assucar e alcool, com canalisações ligando-as, para a troca de garapas e de melaços» (*Questão Hinton*: 82). / VAR.: *Guarapa* a.1863: «Os moinhos de espremer cannas de assucar moem proximamente durante tres a quatro mezes (...) cannas das quaes resultam 48.216 hectolitros de sumo, a que na ilha da Madeira chamam guarapa» (Estatística: 17), 1883: «moinhos empregados para a extracção da guarapa» (CANAVIAL: 5). / SIN.: *Caldo de canna d'assucar* a.1855: «Venda de garapa. No dia 10 de Fevereiro proximo pelas 10 horas da manhã, no Escriptorio do Exmo Conde do Carvalhal, no seu palacio em S. Pedro, se venderá a garapa, ou caldo de canna d'assucar, que na proxima colheita produzirem as fazendas do nosso conde nesta ilha.» (*Annuncio*); / *Calda* a.1855: «As canas que

estiverem apanhadas de 3 a 6 dias rendem mais calda (garapa) e de melhor qualidade, porque durante este tempo lhes amollece um pouco a casca, a qual então produz um succo mais forte» (VASCONCELLOS: 13), 1863: «É entre os sobreditos cylindros que se entalam e espremem as cannas, caindo a calda em uma bacia de cobre ou ferro, da qual passa por um coador de crivo para uma calha» (*Estatística*: 18); / *Sumo de cannas* a.1863: «Os alambiques distillam annualmente a quantidade de sumo de cannas que já mencionámos quando fallámos da moenda, isto é, distillam 48.246 hectolitros de guarapa» (*Estatística*: 19). / VAR.: *Sumo* a.1863: «fabrica de extracção e crystallisação de assucar. Comprehendem-se nesta classificação tambem os estabelecimentos em que somente se espreme a canna cujo sumo se destina à fermentação e distillação.» (*Decreto*: 547), 1910: «A cana bourbon, em média, continha 20,5 por cento de assucar e o seu sumo apresentava 11,5 graus Baumé e 12,5 de pureza.» (*Questão Saccharina*: 17); «Na Madeira, o sumo é de qualidade inferior, a tal ponto que em 1903 e 1904 foi impossível a crystallisação sem juntar assucar estrangeiro» (*Questão Saccharina*: 20); / *Summo* a.1911: «As fabricas matriculadas poderão transferir entre si o summo e xarope, o assucar, o melaço e alcool de canna» (*Diplomas*: 246). / SIN.: *Succo da canna* a.1883: «succo da canna» (CANAVIAL: 8). / VAR.: *Succo* a.1910: «A actual canna da Madeira, em média, tem apenas 14,5 de assucar e o succo tem 9º Baumé e não mais de 80 de pureza.» (*Questão Saccharina*: 17); / *Sucos sacarinos* a.1915: «Importa das colonias com o beneficio total de 41 contos, pelos n.º3 e 4 do artigo 1º e pelo art. 2º do decreto de 11 de Março de 1911, 550 toneladas de ramas, que proveitosamente refina, ou lança nos sucos sacarinos insulares.» (*Questão Hinton*: 11).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Garapa*. / VAR.: *Garapo da cana*; / *guarapo*. / SIN.: *Melique das canas*; / *Sumo da cana*; / *Camuga*. / VAR.: *Camua*.
**Santiago e S. Antão**:
*Calda*

**DERIVADOS**:
**GARAPEIRO**: DEF.: Trabalhador que prepara a fermentação do sumo da cana nos poços de fermentação. CR.: Termo atestado na documentação oral da Madeira. ET.: Forma derivada de *garapa* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: Registámos o termo *homem dos poços* para designar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Garapeiro*. / SIN.: *Homem dos poços*.

**COMPOSTOS**:
**GARAPA AZEDA**: DEF.: Bebida feita das escumas fermentadas, retiradas do sumo da cana das caldeiras, sem serem destiladas no alambique como a aguardente. CR.: Termo registado, no Brasil, na primeira metade do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *garapa* com o adjectivo qualificativo *azeda*. COM. CR.: Encontrámos o termo simples

*garapa* a par do termo complexo *garapa azeda* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Garappa* a.1711: «A escuma tambem desta segunda caldeira vay ao parol da escuma e dahi torna para a primeira ou segunda caldeira até o fim da tarefa e desta escuma tomão os negros para fazerem sua garappa, que he a bebida de que mais gostão (...) guardando-a em potes até perder a doçura e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto para se beber» (ANTONIL: 68-69). / VAR.: *Garapa azeda* a.1711: «O que se ha de evitar nos engenhos, he o emborracharem-se com garapa azeda ou agua ardente, bastando conceder-lhes garapa doce, que lhes não faz dano» (ANTONIL: 28).

---- **MORTA**: DEF.: Sumo da cana fermentado para ser destilado no alambique, no fabrico de aguardente. CR.: Termo atestado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *garapa* com o adjectivo qualificativo *morta*. COM. CR.: Na Madeira, registámos também os termos *garapa (a)fermentada, garapa azeda, vinho* e *vinhão* referindo-se ao mesmo conceito, enquanto em Santiago, encontrámos os termos *calda armado, calda fermentada, calda morta, calda chegada* e *borra*, e, em Santo Antão, os termos *calda ponteada* e *calda fermentada*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Garapa morta.* / SIN.: *Garapa (a)fermentada; / Garapa azeda; / Vinho; / Vinhão.*
**Santiago**:
*Calda armado.* / SIN.: *Calda fermentada; / Calda morta; / Borra; / Calda chegada.* / *VAR.: Calda chegado; / Calda chigada.*
**S. Antão**:
*Calda ponteada.* / VAR.: *Calda panteada; / Calda pontuada. / SIN.: Calda fermentada.*

---- **VIRGEM**: DEF.: Sumo da cana extraído da primeira moenda sem adição de água. CR.: Termo atestado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *garapa* com o adjectivo qualificativo *virgem*. COM. CR.: Registámos o termo *primeira garapa* para designar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Garapa virgem.* / SIN.: *Primeira garapa.*

**ALMUDAÇÃO DA GARAPA**: DEF.: Controlo da quantidade de sumo extraído da cana no engenho. CR.: Termo registado na documentação contemporânea e oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *almudação*, forma derivada de *almude*, com o complemento determinativo *da garapa*. COM. CR.: O mesmo conceito é designado pela forma *medição da guarapa*.
Documentação Contemporânea - **Madeira:**
*Medição da guarapa* a.1863: «3 tinas para medição da guarapa» (Estatística: 32).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira:**
*Almudação da garapa*

**BICA DA** ----: DEF.: Parte da moenda do trapiche, ou do engenho, por onde sai o sumo da cana. CR.: A primeira atestação do nome *bica*, associado à produção açucareira, surge, nos Açores, na segunda metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *bica* com o complemento determinativo *da garapa*. COM. CR.: Embora na documentação histórica e contemporânea este termo ocorra na forma genérica e simples, bica refere-se à *bica da garapa*, como encontrámos na documentação oral da Madeira.
Documentação Histórica - **Açores:**
*Bica* a.1588: «uma pedra grande e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo por onde o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora do andaimo da besta que moia» (FRUTUOSO livro IV, II: 211). / SIN.: *Calle* a.1588: «uma pedra grande e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo por onde o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora do andaimo da besta que moia» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).
**Brasil**:
*Bica* a.1711: «E este çumo (ao qual depois chamão caldo) cae da moenda em hua cocha de pao, que está deitada debaixo da ponte dos aguilhoens e dahi corre por hua bica a hum parol metido na terra, que chamão parol do caldo» (ANTONIL: 53).
Documentação Contemporânea - **Madeira:**
*Bica* a.1961: «Escorria a garapa da bica para um recipiente com peneiro e deste se canalizava para os tanques do alambique.» (GOUVEIA: 62). / VAR.: *Bica de cobre* a.1975: «A aguardente a cair na vasilha de galão, enquanto a cana se espremia nos cilindros e a garapa escorria da bica de cobre para o peneiro.» (GOUVEIA: 84).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Bica da garapa*. / SIN.: *Bica do engenho*.
**Santiago**:
*Bica*. / VAR.: *Bico*. / SIN.: *Boca di cuba*.
**S. Antão**:
*Bica da calda*

**GRAU DA** ----: DEF.: Quantidade de sacarose contida no sumo da cana ou graduação do sumo da cana fermentado, pronto para ser destilado no alambique. CR.: A primeira atestação deste termo ocorr na Madeir em inícios do século XX. ET.: Termo composto pelo nome genérico *grau* com o complemento determinativo *da garapa*. COM. CR.: Na Madeira, registámos também o termo *ponto da garapa* para designar o mesmo conceito, em Santiago *ponto di calda* e, em Santo Antão, *peso de calda*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Grau da garapa* a.1911: «determinação do grau da garapa para o effeito da fixação do preço da canna» (*Diplomas*: 245), 1961, etc.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Ponto da garapa*. / SIN.: *Grau da garapa*.

**Santiago**:
*Ponto di calda*
**S. Antão**:
*Peso de calda*
Nota: Actualmente, em toda a América espanhola, o termo *guarapo* denomina o sumo da cana extraído nos trapiches e fábricas. Em Cuba, *guarapa* é o sumo da cana e *guarapeira* o local onde se realiza a moenda da cana. Registámos ainda o termo *garapa*, na *Classificação Nacional das Profissões* [304], associado a nomes de profissão da indústria açucareira, provavelmente de beterraba e de cana; por exemplo: *preparador de produtos de pré-clarificação de garapa, operador de sulfitação de garapa* ou *de xarope* e *operador de bateria de esquentadores de garapa.*

**GARAPA** (2) s. m.
DEF.: O líquido ou sumo chupado da cana-de-açúcar. CR.: Termo registado na documentação oral. ET.: A mesma de *garapa* (1). COM. CR.: Na Madeira, o mesmo conceito é também denominado *açúcar, doce da cana* e *sumo da cana,* enquanto em Santiago, é designado *calda* e *água de cana* e, em Santo Antão, apenas *calda.*
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Garapa.* / VAR.: *Garapo da cana.* / SIN.: *Açúcar; / Doce (da cana); / Sumo da cana.*
**Santiago**:
*Água di cana.* / SIN.: *Calda.* / VAR.: *Carda.*
**S. Antão**:
*Calda*

**GARAPA AZEDA** v. GARAPA.

**GARAPA DOCE** v. GARAPA.

**GARAPA MORTA** v. GARAPA.

**GARAPA VIRGEM** v. GARAPA.

**GARAPEIRO** v. GARAPA.

**GOGO** s. m.
DEF.: As primeiras folhas da cana. CR.: Termo registado apenas na documentação oral de Santo Antão. ET.: Nome de etimologia e origem desconhecidas. COM. CR.: Forma que apresenta a variante fonética *goge.*
Documentação Oral Contemporânea - **S. Antão**:

[304] Cf. *Classificação Nacional das Profissões,* Versão de 1994, Adenda.

*Gogo.* / VAR.: *Goge.*

**GRAU DA AGUARDENTE** v. AGUARDENTE DE CANA.

**GRAU DA GARAPA** v. GARAPA.

**GRELAR** v.
DEF.: Surgir dos grelos da soca da cana e do nó da cana, usado como planta ou semente. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, nos Açores, na segunda metade do século XVI, com o termo *arrebentar;* a primeira atestação dos termos *filhar* e *brotar* ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII, e a primeira atestação do termo sinónimo *grelar* surge na documentação contemporânea da Madeira, em meados do século XIX. Segundo Corominas, a primeira atestação da forma *rebentar,* na língua castelhana, regista-se no século XIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação desta forma, na língua portuguesa, ocorre no século XVI e a primeira atestação do termo *filhar,* com a forma *fillar,* surge no século XIII e *brotar* no século XVI. ET.: Segundo Corominas, *rebentar* provém, provavelmente, do lat. vulg. **repentare* e, segundo Machado, seguido por Cunha, é de origem obscura, com a variante *arrebentar; grelar* também é de etimologia obscura; *filhar* de *filho,* com a forma derivada por prefixação *refilhar,* e *brotar* do gót. **bruton,* deitar brotes. COM. CR.: As formas sinónimas *(a)rebentar, filhar, refilhar, brotar* e *grelar* são genéricas, aplicando-se a todas as plantas; no entanto, neste caso, referem-se à cana-de-açúcar.
Documentação Histórica - **Açores**:
*Arrebentar* a.1588: «algumas canas de açuquere (...) prantou em um quintal pequeno da casa uns pedaços que em pouco tempo arrebentaram e cresceram.» (FRUTUOSO livro IV, II: 210).
**Brasil**:
*Filhar* a.1711: «se forem muito juntas ou se na limpa lhes chegarem muito a terra, não poderão filhar, como he bem.» (ANTONIL: 38). / SIN.: *Brotar* a.1711: «servem para planta: porque se não morrerem pelo muito frio, ou pela muita seca, chegandolhes a terra, tornão a brotar, e podem desta sorte renovar ao cannaveal por cinco ou seis annos e mais.» (ANTONIL: 40).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Grelar* a.1855: «A planta que vegeta pelo olho da ponta é perdida porque o grelo desta extremidade tira toda a força aos olhos lateraes que deixão de grelar tanto no primeiro como nos demais annos.» (VASCONCELLOS: 9). / SIN.: *Rebentar* a.1855: «É nocivo deixar os renovos ou grelos porque elles não só tirão a força à soca como também enfraquecem os grelos que hão de rebentar depois da apanha» (VASCONCELLOS: 12).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Grelar.* / SIN.: *Refilhar;* / *(A)rebentar.*

**DERIVADOS**:

**GRELO DA CANA:** DEF.: Nova planta que surge da soca da cana e rebento do nó da cana. CR.: Termo registado, na Madeira, em meados do século XIX. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *herdeiro*, na língua portuguesa, ocorre no séc. XIII. ET.: O termo grelo é uma forma derivada regressiva de *grelar*, que ocorre juntamente com o termo *grelage* (de *grelo* com o sufixo *-agem*). Registamos ainda o termo *renovo*, forma derivada regressiva de *renovar*, e *rebento*, forma derivada regressiva de rebentar, com a variante *arrebento*. O termo *refilho* é formado de *filho* com o prefixo *re-*, surgindo a par com a forma *refilhage*, de *refilho*, com o sufixo *-agem*. Segundo Machado, seguido por Cunha, inço é uma forma derivada regressiva de inçar, do lat. **indiciare*, propagar, e *herdeiro*, do lat. *hereditariu*, forma divergente de hereditário, com o significado de descendente, tal como os termos *filho da cana* e *cria da cana*. COM. CR.: Na Madeira, além do termo *grelo da cana*, com a variante *grelo da planta*, ocorrem os termos sinónimos: *renovos*, *rebentos*, *olho da cana*, entre outros, enquanto em Santiago, encontrámos os termos *rebento de cana*, *herdeiro de cana*, *impanpo de cana*, *olho de cana*, *grelo de cana* e *pé de cana*, em Santo Antão apenas registámos os termos *herdeira* e *olho de cana*.

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Grelos da planta* a.1855: «Tambem se dá o inconveniente de nascerem os grelos da planta todos juntos» (VASCONCELLOS: 7). / SIN.: *Renovos* a.1855: «É nocivo deixar os renovos ou grelos porque elles não só tirão a força à soca como também enfraquecem os grelos que hão de rebentar depois da apanha» (VASCONCELLOS: 12); / *Rebentos* a.1913: «Encontrar-se em plena maturação industrial, excluindo-se portanto os rebentos e plantas novas» (*Diplomas*: 252).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Grelo da cana.* / SIN.: *Refilho da cana;* / *Olho da cana;* / *(A)rebento da cana;* / *Grelage da cana;* / *Refilhage da cana;* / *Cria da cana;* / *Criação da cana;* / *Filho da cana;* / *Inço da cana;* / *Herdeiro da cana.*

**Santiago**:

*Rebenta di cana.* / VAR.: *(A)rebento de cana.* / SIN.: *Herdeiro di cana;* / *Impampo di cana;* / *Olho de cana;* / *Grelo de cana;* / *Pé de cana.*

**S. Antão**:

*Herdeira.* / SIN.: *Olho de cana.* / VAR.: *Olhe;* / *Oje de cana.*

**GRELO DA CANA** v. GRELAR.

# J

**JARRO DE CASTELA** s. m.

DEF.: Vaso de barro utilizado para recolher o mel resultante da purga do açúcar, colocado debaixo das formas. CR.: As primeiras designações deste conceito ocorrem na Sicília com o termo *cantarellis* e em Valência com os termos *gerras melerias e canterells*, no início do século XV. Na Madeira, na primeira metade do século XVI, registámos o termo *jarro de Castela* para designar o mesmo conceito. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, do nome genérico *jarra* data de 1370. Segundo Morais Silva, de *jarra* fez-se *jarro*, forma documentada no século XVII. Segundo Ramón Lorenzo (1968), o nome genérico *cântara* ocorre na língua galego-portuguesa com a primeira atestação datada de 1105 e em 1257. ET.: A forma siciliana *cantarelli*, *canterellis* em Valência, é derivada de *cantaro* ou *canter*, vaso de barro ou de metal, com o sufixo diminutivo *–ello*. O termo *jarra*, do ár. *djarra* ou *jarra*, recipiente profundo para conter líquidos, é uma forma feminina que, por analogia com outros recipientes masculinos, adquire a forma *jarro*. Segundo Corominas, *jarra* provém do árabe *járra*, cuja primeira documentação data de 1251, em cat. com a variante *gerra* (da forma cast. e galego-portuguesa *jarra*), forma derivada de jarro. Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *jarro* procede do ár. *jarrâ*, provavelmente pelo it. *giarra* ou pelo ant. cat. *jarra*. A forma valenciana *gerras* (*melerias*) apresenta a mesma origem etimológica e o mesmo significado de *jarro* e da forma diminutiva *jarica*, de *jarra* com o sufixo *–ica*. No que diz respeito ao termo *porrón*, segundo Corominas, este provém de *puerro*, do lat. *porrum*, sendo derivado do cat. *porró*, vasilha ou vaso de barro usado para transportar e guardar água, que, segundo López Lengo (1991: 77), tem origem no ár. *burun*, cântaro ou vasilha. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1973), em Valência, *porrón* é um termo específico, enquanto os termos *canterell*, *jarrica* e *tinajilla* são nomes genéricos. A documentação de Valência mostra-nos que as *gerras melerias* e os *porrons* não se destinam somente ao processo de fabricação de açúcar, sendo também utilizados como recipientes na comercialização dos produtos açucareiros. Na Madeira, o nome *jarro* também é um nome genérico que designa um recipiente utilizado para depositar e transportar vários líquidos, no entanto o termo *jarros de Castela* remete para um recipiente específico da produção açucareira, importado de Castela. Na ilha da Madeira, o processo utilizado para recolher o mel, que escorria da purga do açúcar nas formas, era um sistema de correntes de madeira que conduziam o mel para um tanque, no entanto alguns proprietários abastados tinham *jarros* ou *porrões* importados de Castela para colocarem debaixo das formas na purga do seu açúcar, como parece ser o caso de António Teixeira. O desenvolvimento do sistema de correntes de madeira para o mel, na ilha da Madeira, parece dever-se à grande produção de açúcar e ao elevado custo da importação de cerâmica.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Jarros de castella a.1535*: «2 tinas grandes de cedro de receber o mel, 2 coxos grandes de ter mel, 3 jarros de castella de recolher o mel» (*Testamento Teixeira*).

**Sicília**:

*Cantarellis* a.1411: «zucchero cum furmis et cantarellis» (TRASSELLI 1982: 173). / VAR.: *Cantarelli di meli* a.1584: «Item trentanovi furmi grandi chini di czuccaro di misturi con la crita di sopra con li soi cantarelli di meli di sutta» (REBORA 1968: 95).

**Valência**:

*Cantarells* a.1415: «1.500 cantarells» (LÓPEZ ELUM 1999: 80). / VAR.: *Canterellis* a.1415: «mille et quingentis canterellis» (PÉREZ VIDAL 1973: 144). / SIN.: *Gerras melerias* a.1405: «1.000 gerras melerias» (LÓPEZ ELUM 1999: 80); / *Jarica* a.1564: «el cabo más angosto del vasso a lo baxo sobre sendas jarcas porque tienen los vassos un agujero y por aquel se derrite el humor demasiado del azúcar, al qual nombran miel, y da en la jarica y asi el azucar queda purgado.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190); / *Tinagilla de barro* a.1766: «La forma se asienta sobre una tinagilla de barro, que llamamos porrón, en que se reciben las heces, que purgan el azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 78); / *Porrons* a.1415: «1.500 porrons» (LÓPEZ ELUM 1999: 80), 1435: «300 porrons çucre candi» (LÓPEZ ELUM 1999 : 81), 1514: «molts porrons.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 85), 1607: «Item vint i tres formes de terra amb sos porrons.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253). / VAR.: *Porronis* a.1433: «mille formas operis terre pro conficiendo zucaro hoc est octingentas formas magnas cum suis porronis et ducentas formas paruas» (PÉREZ VIDAL 1973: 76); / *Porrones* a.1439: «ducentos porrones pro çucaris candis» (PÉREZ VIDAL 1973: 79); / *Porrons de terra* a.1607: «Item huitanta quatre porrons de terra.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253); / Porrón a.1766: «La forma se asienta sobre una tinagilla de barro, que llamamos *porrón*, en que se reciben las heces, que purgan el azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 78).

**Granada**:

*Porrones* a.1553: «treze porrones com myel de cañas» (FABREGAS GARCIA 1999: 143), 1668: «Por agua 22 cargas rls. _ y por llebar los porrones para sangre» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 49), 1680: «En estando quaxadas y eldas las formas, se llevan a unos quartos donde descubierto el abugero las sientan de punta en unas vasijas de barro que llaman porrones, donde esta purgando la miel, que llaman de prima» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154), 1763: «las formas fuera del gavaso que tiene el banco sobre porrones» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 204). / SIN.: *Cantaros* a.1607: «no hagan los alfahareros greda con las formas y cantaros» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 40); / *Vasijas de barro* a.1680: «En estando quaxadas y eldas las formas, se llevan a unos quartos donde descubierto el abugero las sientan de punta en unas vasijas de barro que llaman porrones, donde esta purgando la miel, que llaman de prima» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154).

**Canárias**:

*Porrones* a.1527: «las dichas casas e fabricación de los azúcares e con todas las formas e signos e porrones e faros e tinglados e todas las otras cosas e aparejos a las

dichas casas e ingenio anexas e pertenecientes» (FABRELLAS 1962: 470).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Forma.* / SIN.: *Parador;* / *Lata.*

**JUIZ DOS DANOS DOS CANAVIAIS** s. m.
DEF.: Avaliador dos prejuízos dos canaviais na produção de açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, em fins do século XV. ET.: Termo composto pelo nome *juiz* (do lat. *judex, -icis*) com o complemento determinativo *dos danos dos canaviais*. COM. CR.: Registamos a variante *estimador dos danos dos canaveaes* atribuído ao mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Juiz dos danos do assucar* a.1495: «Joam Fernandez juiz dos danos do asucar» (COSTA 1995: 493), 1496, etc. / VAR.: *Juiz dos danos dos canaueaes* a.1495: «juiz dos danos dos canaueaes e ffogos» (COSTA 1995: 365), 1496, etc. / SIN.: *Estimador dos danos dos canaueaes* a.1495: «elle sserua e huse do dicto hofficio de estimador dos danos dos canaueaes» (COSTA 1995: 373). / VAR.: *Jstimador dos danos dos canaveaes* a.1495: «item ffoj ffecto jstimador dos danos dos canaveaes no termo da Calheta, Affonseannes mestre de açuquar» (COSTA 1995: 376); *Jstimadores dos danos dos canaueaes* a.1495: «fforom enligidos per Camara de Lobos pera jstimadores dos danos dos canaueaes» (COSTA 1995: 373).

# L

**LABORAÇÃO DO AÇÚCAR** v. LAVRAR.

**LABORAÇÃO DO ENGENHO** v. LAVRAR.

**LAVRADOR DE AÇÚCAR** v. LAVRAR.

**LAVRAMENTO DO AÇÚCAR** v. LABORAÇÃO DO AÇÚCAR.

**LAVRAR** [canas] v.
DEF.: Cultivar a terra com canas. CR.: Na documentação consultada, a primeira atestação do termo lavrar, associado à produção açucareira, surge, na Madeira, em fins do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação de *lavrar*, na língua portuguesa, data do séc. XIII. Segundo Lorenzo (1968), a primeira atestação da palavra *lavrar* data de 1209 (Leges 871, 876, etc.). ET.: Lavrar provém do lat. *laborare*. (REW: 391). Segundo Corominas, *labrar* é uma forma derivada do lat. *labor*, de *laborare*, trabalhar. Segundo Machado, seguido por Cunha, *lavrar* procede do lat. *laborare*, forma divergente de *laborar* e *lavorar*. COM. CR.: Na Sicília, encontrámos o termo *cultivando*, e em Granada e Canárias, registámos a forma *labrar*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Lavrar* a.1498: «lavrar suas terras e fazer o açuquar que lhe for por esta ordenamça tayxado» (MELO 1972-1990, III: 379), 1588, etc. / VAR.: Laurar a.1562: «a terra que costumam a pramtar e laurar de canas» (RODRIGUES 1964: 182).
**Cabo Verde**:
*Laurar* a.1540: «e demtro na dita fazemda tem mujtos canaueaees daçucar de que laurão os ditos emgenhos» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 329).
**Sicília**:
*Cultivando* a.1573: «oportunis pro plantatione cannamelarum illasque cultivando ac cocquendo zuccara» (ASP).
**Granada**:
*Labrar* a.1591: «la cantidad de marjales que cada uno asi mercader como vezino no puedan labrar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 126), 1606: «sustançia para tornar a labrar sus cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 38), 1634: «se obligaran todos los labradores que oy labran las dichas cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 129), 1682, etc.

**Canárias**:
*Labrar* a.1531: «Otrosy que si por caso en los cañaverales que se ovieren de labrar estovyeren algunas cañas podridas o agusanadas o comydas de ratones» (MORALES PADRÓN 1974: 146).

**LAVRAR** [açúcar] v.
DEF.: Transformar a cana em açúcar no engenho. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: A mesma de *lavrar* [*canas*]. COM. CR.: Como podemos verificar, o verbo *lavrar* apresenta duas acepções. Documentação Histórica - **Madeira**:
*Lavrar* a.1462: «prouеyto de lavrardes ho dito açuquar pagamdo delle ho terço» (MELO 1972-1990, I: 25), 1466: «da quj em diamte que do açuquar que eu hordenar que se nam lavre nos meos lagares» (MELO 1972-1990, I: 27), «de todo açuquar que nos lagares se laurase elle ouuese ametade» (MELO 1972-1990, I: 27), «que hos ditos açuquares nom partem dela nem passam se nam ao tempo que elles o acabam de lavrar» (MELO 1972-1990, I: 37), 1485: «de fazer e lavrar ho dito açuquar» (MELO 1972-1990, II: 193), 1649: «bom asuquar desa terra se comfessara a lavrar nos emgenhos em prencipio de Março» (VIEIRA 1996: 61). / VAR.: Laurar a.1489: «que elles bem e derreytamente engimjnem os mestres que ajam de *laurar* e ffazer dicto açuquar» (COSTA 1995: 231), 1508: «nam temdo lenhas pera ho lauramemto dos açuquares se nam poderam fazer e laurar» (MELO 1972-1990, IV: 508), 1550: «antes de começarem a laurar os enjenhos» (MELO 1972-1990, V: 119), 1566: «os emgenhos acabassem de laurar» (RODRIGUES 1964: 195).
**S. Tomé**:
*Laurar* a.1485: «Item de todo açuquar que se na dyta ylha laurar nos aueremos o quarto» (MARQUES 1988: 298). / VAR.: *Lavrar* a.1529: «faço este ano outro engenho pera lavrar as quanas que se poderem fazer dambas as fazendas.» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 511).
**Brasil**:
*Lavrar* a.1618: «Tem alguns engenhos em que se lavram açúcares» (BRANDÃO: 42).
**Granada**:
*Labrar* a.1567: «aviam botado que el dicho engenyo no se labrase en el lugar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 121).
**Canárias**:
*Labrar* a.1503: «digo que vos do agua para regallo mientras no labrase el ingenio» (SERRA RÁFOLS 1978: 180).

**DERIVADOS**:
**LABORAÇÃO DO AÇÚCAR**: DEF.: Fabrico ou produção de açúcar nos engenhos. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, na Madeira, em meados do século XV, com o termo *fazimemto do açuquar*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *lavoura*, na língua portuguesa, ocorre no século XIII, *lavra-*

*mento* no século XV e *laboração* no século XVIII. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *fazimento* é uma forma derivada de *fazer* com o sufixo *–mento; lavoira* e *lavoura* de *lavrar*, do lat. *laborare; lavramento* de *lavrar* com o sufixo *–mento; laboração* de *labor*, com o sufixo *–ção; fabricación* de *fábrica* com o sufixo *–ção* e, nas Canárias, *labranza* de *labrar* com o sufixo *–anza*. COM. CR.: Os termos históricos *fazimemto do açuquar, lauramemto do açuquar* e *lavoyra ou lavoura do açuquar* correspondem aos termos modernos *fabricação* e *laboração do açúcar*. No entanto, salientamos o facto de, já na documentação histórica, ocorrer a forma *fabrica* ou *fabricação do açúcar*, com a acepção de elaboração artesanal e não ainda industrial.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Fazimemto do açuquar* a.1452: «sobre ho fazimemto do açuquar» (MELO 1972-1990, I: 7). / VAR.: *Fazimento de acuquares* a.1471: «acerqua das madeiras e lenha pera fazimento de seus acuquares» (COSTA 1995: 34); / *Façimento dos açuquares* a.1499: «açerqua do façimento dos açuquares» (MELO 1972-1990, III: 390); / *Fazimento dos açuquares* a.1500: «fazimento dos açuquares» (RODRIGUES 1964: 121); / *Fazimemto dos açuquares* a.1507: «a bem do fazimemto dos açuquares» (MELO 1972-1990, IV: 497). / SIN.: *Lavramemto* a.1466: «e que do açuquar que aque hos ditos lagares nom podesem abastar pera seu lavramemto» (MELO 1972-1990, I: 27). / VAR.: Lauramemto do açuquar a.1485: «do dano que se fazia no lauramemto do açuquar desa ylha» (MELO 1972-1990, II: 196); *Lauramemto dos açuquares* a.1508: «nam temdo lenhas pera ho lauramemto dos açuquares se nam poderam fazer e laurar» (MELO 1972-1990, IV: 508); / *Lavoyras do açuquar* a.1498: «ho dito açuquar que asy asemtarem no dito rroll pera carregar e seu proprio e e suas proprias lavoyras» (MELO 1972-1990, III: 377); / *Lauoura dos açuquares* a.1594: «mujta perda na lauoura dos açuquares» (RODRIGUES 1964: 235); / *Lauouras do acucare* a.1559: «polas cousas e pertemças necesareas aos emjenhos e lauouras do acucare da dita ilha» (RODRIGUES 1964: 178).

**Brasil**:

*Lavoura dos açúcares* a.1618: «De todas estas cousas o principal nervo e sustância da riqueza da terra é a lavoura dos açúcares.» (BRANDÃO: 86). / SIN.: *Fabrica do assucar* a.1711: «Quer a fabrica do assucar paroes e caldeiras, tachas e bacias e outros muitos instrumentos menores, todos de cobre» (ANTONIL: 3).

**Granada**:

*Fabricación de los açúcares* a.1582: «dar lizencia a los dueños de los yngenios de fabricar açúcares para roçar y cortar y acarrear leña para la fabricación de los açúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36). / VAR.: *Fabrica de açúcares* a.1682: «el comercio de la labor y fabrica de açúcares de este reyno» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 161). / SIN.: *Lavor de açúcares* a.1682: «la lavor de açúcares en que tan interesada viene a ser la ciudad y reyno.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 173).

**Canárias**:

*Haser de los açucares* a.1514: «las fornallas del haser de los açucares» (SERRA

RÁFOLS 1978: 240). / SIN.: *Labranza del azúcar* a.1518: «para evitar que se abandone la labranza del azúcar» (AZNAR VALLEJO 1991: 24); / *Fabricación del azúcar* a.1527: «la molienda e fabricación del azúcar e todos los demás aparejos al dicho ingenio pertenecientes» (FABRELLAS 1962: 470). / VAR.: *Fabricación de los azúcares* a.1527: «todos los cobres grandes e medianos e pequeños del heredamiento de las dichas casas e fabricación de los azúcares» (FABRELLAS 1962: 470); / *Fabricaçion de açucares* a.1540: «y que no se disfame esta isla de fabricaçion de malos açucares» (PERAZA DE AYALA 1976: 176).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Fabricação do assucar* a.1863: «Para a fabricação do assucar tem 3 clarificadores a vapor ou grandes caldeiras de cobre, circulando entre ellas o vapor» (*Estatística*: 32). / SIN.: *Laboração do assucar* a.1865: «Para a laboração do assucar há apenas quatro estabelecimentos» (GRANDE: 95).

**LABORAÇÃO DO ENGENHO**: DEF.: Período de actividade do engenho na moenda da cana e fabricação de açúcar. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, em Granada, na segunda metade do século XVI, com o termo *temporada*. Na Madeira, o termo *laboração* surge na segunda metade do século XIX. ET.: Segundo Corominas, *temporada* é uma forma derivada do lat. *tempus* com o sufixo *–rada*, com ou sem complemento determinativo *dos açúcares*. Na Madeira, o termo *laboração*, forma derivada de *laborar*, também ocorre com ou sem o complemento de especificação do *engenho*. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1971: 270), *temporada* designa a colheita da cana e o fabrico de açúcar, ou seja, todas as actividades açucareiras, desde o corte da cana até à elaboração do açúcar, sendo sinónimo de *zafra*, na Andaluzia. Segundo Manuel Martín (1992: 174), *temporada* é o período de tempo da preparação da terra e fabricação do açúcar. Na Madeira, registámos ainda a forma *laboração da fábrica* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Temporada* a.1582: «E no hagan en otras partes leña ny para otros ynjenios ny mas que esta temporada» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 37), 1752: «moler cada temporada del año hasta quatrocientas y cinquenta tareas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 192). / VAR.: *Temporada de açucares* a.1665: «dos formas de açucar en prieto procedidas de doscientas y dos tareas y veinte y dos cañuelas de cañas de la cosecha de la dicha hacienda que se molieron en la temporada de açucares del dicho año» (FERNANDEZ OVIES 1981: 29); / *Temporada de azucares* a.1707: «avio y molienda en la cosecha y temporada de azucares» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 67). / SIN.: *Temporada de molienda* a.1804: «en medio de la temporada de molienda» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 85); / *Temporada de ingenio* a.1824: «Junto a la alberca esta la puerta del cuarto del maestro de azúcar, en el cual se custodian los instrumentos de la cocina luego que finaliza la temporada de ingenio.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 268).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Laboração* a.1870: «Os interessados deverão adquirir o terreno necessário para que não sejam obstruídas as ruas nem dificulte o trânsito aos viandantes na época da laboração.» (RIBEIRO 1992: 24), 1873: «A ilha da Madeira tem, actualmente, septe fabricas a vapor, e dellas, cinco em laboração» (AZEVEDO: 697), 1961, etc. / VAR.: *Laboração dos engenhos* a.1961: «época da laboração dos engenhos» (GOUVEIA: 127). / SIN.: *Laboração da fabrica* a.1914: «que a pouca agua de que podiam dispor chegasse para a laboração da fabrica» (*Regimen Saccharino:* 294).

**LAVRADOR DE AÇÚCAR**: DEF.: Agricultor ou proprietário de cana-de-açúcar. CR.: Na documentação consultada, a primeira atestação deste termo surge, na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Lorenzo (1968), a primeira atestação deste nome genérico, na língua portuguesa, data de 1251 (*Leges* 191). ET.: *Lavrador* é uma forma derivada de lavrar, com ou sem complemento nominal determinativo, introduzido por preposição *de açúcar* ou *de canas*. Segundo Corominas, o termo *cosechero*, de *cosecha*, é uma forma derivada de *coger* (do lat. *colligere*) e, segundo López Lengo (1991: 28), é uma forma derivada de *cosecha* (do lat. *collecta*). COM. CR.: Segundo o mesmo autor, *cosechero*, na costa granadina, durante a época dos trapiches e engenhos, denomina os agricultores de cana doce, sendo sinónimo de *cañero*, enquanto, segundo Manuel Martín (1992: 173), *cosechero* designa o proprietário ou *aviador* dos engenhos, por oposição aos lavradores ou cultivadores das canas.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Lavrador* a.1466: «de todo açuquar que nos lagares delle se laurase elle ouuese ametade e o lavrador aoutra meeatade» (MELO 1972-1990, I: 27), 1469, 1498, 1507, 1517, etc.; *Lavradores* a.1481: «os lavradores que fazem os dictos açuqres» (COSTA 1995: 114), 1490: «e que muytos lavradores amte de lhe lyalldarem hos açuquares tyram aquelles paues» (MELO 1972-1990, II: 230), 1493, 1499, 1505, 1509, 1519, 1527, 1587, 1649, etc. / VAR.: *Laurador* a.1501, 1503, 1515: «Tamto que ho dito lealldador e espriuam forem no emgenho e cassa de purgar de cada um laurador omde ouuerem de lealldar vira presemte seu dono do açuquar» (RODRIGUES 1964: 125); *Lauradores* a.1470: «e recadarem os ditos melles costrãgemdo hos lauradores» (MELO 1972-1990, I: 49), 1481, 1483, 1491, 1494, 1496, 1497, 1504, 1509, 1515, 1516, 1550, 1561, 1582, 1586, 1598, etc.; / *Labradores* a.1501: «alguns labradores nom amostraram todos seos açuquares aos lealldadores» (RODRIGUES 1964: 126); / *Lavradores daçuquares* a.1508: «aquelles que forem lavradores daçuquares como de pam» (MELO 1972-1990, IV: 509); / *Lauradores daçuquar* a.1527: «os lauradores daçuquar» (RODRIGUES 1964: 170), 1561: «aa perda que os lauradores daçuquar da ilha da Madeira rreçebem» (RODRIGUES 1964: 179), 1562, 1566, etc.; / *Lavrador de açucar* a.1560: «porque ao lavrador de açucar somente convem ter os ditos pesos pequenos e a confeiteiras e a outra pessoa não.» (SOUSA 1949: 199); Lavradores de açuquar a.1527: «forom juntos em camara os hofficiaes e cidadoes da cjdade e asy chamados os lavradores de açuquar por aluaras»

(COSTA 1995: 164); / *Lauradores dos açuquares* a.1562: «as grandes despesas que os lauradores dos açuquares da ilha da Madeyra ffazem» (RODRIGUES 1964: 185), 1594: «a dita lauoura e destruysão dos lauradores dos asuquares» (RODRIGUES 1964: 235); / *Llauradores de açuquares* a.1582: «homens de gouernamsa e llauradores de açuquares» (RODRIGUES 1964: 215).

**Brasil**:

*Lavrador* a.1618, 1711: «põe e dá o senhor do engenho a terra (...) e o lavrador põe de sua casa a planta da cana» (BRANDÃO: 101); *Lavradores* a.1618, 1711: «pagam menos direitos os senhores de engenho e lavradores que carregam seus açúcares por sua conta» (BRANDÃO: 91). / VAR.: *Lavradores da canna* a.1711: «A necessidade obriga a vender barato, e a queimar (como dizem) o assucar fino, que tanto custa aos servos, aos senhores de engenho e aos lavradores da canna, trabalhando e gastando dinheiro.» (ANTONIL: 95); / *Lavradores do assucar* a.1711: «Aos senhores de engenho e lavradores do assucar e do tabaco e aos que se occupão em tirar ouro das minas do estado do Brasil.» (ANTONIL: 1).

**Granada**:

*Labradores* a.1591: «y se pierden los labradores» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 127), 1615, 1634, 1643, 1687: «el desconsuelo que todos los cosecheros han recivido y los pobres labradores» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 66). / VAR.: *Labradores de cañas* dulzes a.1765: «hazer prestamos a los labradores de cañas dulzes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 208). / SIN.: *Cosecheros* a.1591: «asi a los dueños de los yngenios como a los cosecheros» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125), 1680, 1687, 1707, etc. / VAR.: *Cosecheros de azúcar* a.1735: «aviarse dichos ynxenios con lo que cada uno de los cosecheros de azúcar de antizipadamente en quenta de las moliendas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 74), 1746, etc.; / *Cosecheros de cañas* a.1754: «los principales cosecheros de cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 200), 1804, etc.

**Canárias**:

*Labrador* a.1501: «Alonso de la Fuente, labrador» (SERRA RÁFOLS 1978: 228), 1507, 1508, 1510, 1511, 1524, 1531: «sy el señor del engeno y el labrador se concertaren de moler las tales cañas» (MORALES PADRÓN 1974: 146); *Labradores* a.1508: «se ficiesen ingenios para moler los labradores» (Serra Ráfols 1978: 127), 1531: «Otrosy que las cañas de los cañaverales las hagan desburgar e cortar los labradores e señores de los cañaverales» (MORALES PADRÓN 1974: 147), 1540, etc. / VAR.: *Labrador de cañas de açúcar* a.1531: «que nyngun señor de engeno ni labrador de cañas de açúcar no pague el servicio a los trabajadores ny oficiales del engeno en açúcar» (MORALES PADRÓN 1974: 150); / *Labradores de cañas* a.1531: «Otrosy que si al tiempo que los labradores de cañas las molyeren en los yngenios faziendo açúcares e quisieren tener persona que vea como se haze e aprovecha que los señores de los engenos se lo consyentan» (MORALES PADRÓN 1974: 149).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Lavradores* a.1863: «lavradores que a mandam ao moinho a fim de obterem a guara-

pa para depois distillarem em seus alambiques ou ainda para obterem a aguardente pela distillação da guarapa no alambique» (*Estatística*: 18), 1961: «Tinham os lavradores seu dia de giro para regar o feijão e as toiceiras de cana de açúcar.» (GOUVEIA: 17).

**LAVOURA DE CANAS**: DEF.: Cultivo de canas. CR.: A primeira atestação registada do termo ocorre, na Madeira, no início do século XVII, sendo certamente muito anterior. ET.: Forma derivada de *labor* com o sufixo *–oura* e o complemento determinativo *de canas*. COM. CR.: O mesmo termo surge, no Brasil, com a forma *lavoura das canas de açúcar*, na mesma época.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Lavoura de canas* a.1600: «as raízes (...) as benfeitorias que lhes paguarão ellas senhorias no cabo dos ditos nove anos (...) sendo utile à dita lavoura de canas» (SOUSA 1988: 296).
**Brasil**:
*Lavoura das canas de açúcar* a.1618: «seus moradores se ocupam somente na lavoura das canas de açúcar» (BRANDÃO: 10).

**LAVOURA DE CANAS** v. LAVRAR.

**LAVOURA DO AÇÚCAR** v. LABORAÇÃO DO AÇÚCAR.

**LEALDADOR DO AÇÚCAR** v. LEALDAR [o açúcar].

**LEALDAMENTO DO AÇÚCAR** v. LEALDAR [o açúcar].

**LEALDAR** [o açúcar] v.
DEF.: Verificar a qualidade do açúcar fabricado no engenho. CR.: Na Madeira, a primeira atestação deste termo ocorre na segunda metade do século XV. Segundo Machado, a primeira atestação da forma genérica *lealdar*, na língua portuguesa, data de 1339, com a forma *alealdar*, variante de *lealdar*. Segundo Lorenzo (1968), a forma *lealdar* data do século XV, em 1451: «mercadorias... e as vemdem em elles sem as lealdamdo» (*Desc. Port.* Supl. 339.17). Segundo Cunha, a forma *lealdar* data do século XV, com a variante *alealdar* no século XIV. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *lealdar* provém do lat. *legalitare* (tornar legal, de *legale*, leal, derivado de lei). COM. CR.: Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira e Figueiredo, *lealdar* é manifestar na alfândega produtos sujeitos a impostos. (MORAIS SILVA II: 211). Segundo Pérez Vidal (1991: 228-229), nas Canárias, *lealdar* é examinar a qualidade do açúcar fabricado, sendo uma forma portuguesa, na documentação antiga, com o sentido de examinar as mercadorias saídas do reino nas alfândegas, surgindo, na ilha da Madeira, o novo significado específico deste termo açucareiro.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Alialdar* a.1471: «O alialdador pera veer e alialdar o acucar» (COSTA 1995: 38). / VAR.: *Lealdar* a.1471: «Item maes rrequereo que os lealdadores lealdasem bem o acucar e o que nom fose de rreceber que o quebrasem logo» (COSTA 1995: 40), 1496, etc.; / *Alealdar* a.1471: «que non abayxem arroua que ffor pera pasar semdo alealdado» (COSTA 1995: 8), 1485: «tamto que ho dito açuquar for alealdado pellos sobre ditos ofiçiaaes» (MELO 1972-1990, II: 194); / *Allealdar* a.1481: «que bem e verdadeiramente allealdem os dictos açuqres» (COSTA 1995: 146), «a ssoma do acuquar dos paes de açuquar que os allealdadores allealdarem ssegundo o rregimento del Rey» (COSTA 1995: 146), «bem e derrejtamente allealde os açuquares» (COSTA 1995: 232), «bem e verdadeyramente huse do officio de allealdador e allealde os açuquares» (COSTA 1995: 237); / *Alealldar* a.1485: «em cada hum anno veedores e espriuães que ajam de veer e alealldar os ditos acuquares» (MELO 1972-1990, II: 194), 1499, 1501, etc.; / Allealdar a.1488: «que elle allealde os açuquares que pera allealdar ffor» (COSTA 1995: 232), 1496, 1519, etc.; / *Allialldar* a.1490: «por allialldar tamto açuquar» (MELO 1972-1990, II: 230); / *Lealldar* a.1501: «veer e lealldar seus açuquares temdo os elle em pomto para lhos allealldarem que ao menos aja doze dias que sejam fora das formas» (RODRIGUES 1964: 124), 1508, 1527, etc.; / *Llealldar* a.1501: «mostrem todo o açuquar que tiverem fora das formas pera llealldar» (MELO 1972-1990, III: 411), 1521, etc.; / *Allealldar* a.1501: «ho espriuam comtara e dara fee e espreuera em seu libro hos pães que fiquam allealldados e hos que quebram» (RODRIGUES 1964: 126).
**Canárias**:
*Lealdar* a.1507: «que no se saque açúcar de los yngenios syn lealdar» (SERRA RÁFOLS 1949: 156), 1508, 1510, 1517, 1518, 1526, 1531, 1540, etc. / SIN.: *Examinar* a.1507: «que sea visto por los alealdadores y examinado por ellos» (SERRA RÁFOLS 1949: 156).

**DERIVADOS**:
**LEALDADOR DO AÇÚCAR**: DEF.: Oficial que verifica a qualidade do açúcar produzido nos engenhos. Cargo criado por D. Manuel I, espécie de juiz em questões dos impostos do açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira na segunda metade do século XV. Segundo Lorenzo, na língua galego-portuguesa, o nome genérico *vedor* ocorre no século XIII, com as formas *veedor* e *uijdores*, em 1282, e *veadores* em 1383. ET.: Termo composto pelo nome *lealdador*, forma derivada de *lealdar* com o sufixo *–dor*, e pelo complemento nominal determinativo *do açúcar*. A forma *allealldeiro*, de *alealdar* com o sufixo *–eiro*, parece ser sinónima de *lealdador*, assim como o termo vedor, forma derivada de ver. Registámos ainda os termos sinónimos: *examinador*, forma derivada de *examinar* com o sufixo *–dor* ou do lat. *examinatore*, com o complemento determinativo *do açúcar*, e o termo *oficiais* de *ofício*, com o complemento determinativo *do alialdamento*. Nas Canárias, além do termo *veedor*, ocorre

ainda o termo *diputado*, como sinónimo de *lealdador*. Segundo Corominas, o termo *diputado* é uma forma derivada de disputar. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1991: 224 e 227), nas Canárias, o *lealdador* ou *alealdador* (com a prótese do *a* inicial, já documentada no português) é também o *examinador* ou *vedor* dos engenhos de açúcar que determina a qualidade do açúcar purgado de uma cozedura, sendo um termo madeirense que passa para Canárias e América com este significado.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Alealdador* a.1471: «porque era grram trabalho pera que homem soo sem alealdador que fezesem dous» (COSTA 1995: 38); *Alealdadores* a.1471: «emtam determinaram pera alealdadores» (COSTA 1995: 38), 1481, 1488, 1508, 1546, etc. / VAR.: *Lealdadores* a.1471, 1509: «que os lealdadores lealdasem bem o acucar e o que nom fose de rreceber que o quebrrasem logo» (COSTA 1995: 40); quallquer acucar que achasem os lealdadores fose çujo quisese tanto que nom fose de rreceber que o crebrrasem logo todo em pedaços (COSTA 1995: 40); / *Alialdador* a.1471, 1497: «o alialdador pera veer e alialdar o acucar» (COSTA 1995: 38); / *Allealldadores* a.1472: «muytos dizem que nom querem que lhe allealldem o açucar ameaçamdo os allealldadores» (MELO 1972-1990, I: 65); / *Alealdadores dos açuqueres* a.1481: «fora emvjado hu rregimento a esta ujlha sobre os alealdadores dos açuqueres desta jlha» (COSTA 1995: 144), 1486, etc.; *Allealdador* a.1481, 1488: «bem e verdadeyramente huse do officjo de allealdador e allealde os açuquares» (COSTA 1995: 237); / *Allealdadores* a.1481: «a ssoma do acuquar dos paes de açuquar que os allealdadores allealdarem ssegundo o rregimento del Rey» (COSTA 1995: 146); «ffazer os engimjnhadores e allealdadores espriuães pera sserujrem os dictos officjos» (COSTA 1995: 229); / *Alealdadores* a.1481: «hu regimento açerca de sse ffazerem os alealdadores» (COSTA 1995: 141); / *Alealldadores* a.1481: «hos alealldadores que estam feytos» (COSTA 1995: 144), 1487, 1501, 1508, etc.; / *Alealdador da Ponta do Sol* a.1489: «Jurdam Vaaz alealdador da Ponta do Sol» (COSTA 1995: 232); / Allealdador da Ribeira Braua a.1489: «James Timor que ssaio por allealdador da Ribeira Braua» (COSTA 1995: 232); / *Allealdador de Camara de Lobos* a.1489: «Aluaro Figejra allealdador de Camara de Lobos» (COSTA 1995: 237); / *Allealdador do Arco* a.1489: «Jorge da Veiga allealdador do Arco atee Ponta do Pargo» (COSTA 1995: 230); / *Allyalldadores* a.1490: «e despois de os allyalldadores se yrem» (MELO 1972-1990, II: 230); / Alialldador a.1495: «Nuno Aluarez alialldador» (COSTA 1995: 427); / *Alialdadores* a.1496: «os quaees alialldadores e espriuãees foram asy fectos» (COSTA 1995: 581); / *Alealdador da Calleta* a.1496: «Item no dicto dia fforom ffectos alealdador da Calleta e espriuam a saber Aluaro Eanes allealdador e spriuam Pero Vaz» (COSTA 1995: 452); / *Allealdador* a.1497: «Esteuom Rujz que ssayo por allealdador» (COSTA 1995: 629); / *Lealldador* a.1501, 1507, 1527: «açerca das canas de que se nam pode fazer bom açuquar que o façam sabeer ao lealldador de sua comarca» (RODRIGUES 1964: 122); / *Allealldador* a.1501: «o damos por allealldador em toda a parte» (MELO 1972-1990, III: 410); / *Allealldadores*

a.1501: «ouuemos por bem fazermos allealldadores e espriuãees por nosas cartas» (RODRIGUES 1964: 124); / *Lealldadores* a.1501: «os ditos lealldadores e espriuãees» (MELO 1972-1990, III: 410), 1508, 1527: «se os dytos lealldadores virem que lhes he neçesareo allgumas vezes rrequererem aos alcaydes de cada lugar que vaao com elles aos lealldamemtos hou mamdem hum home dos que com elle seruem aa dyta allcalldaria» (RODRIGUES 1964: 125); / *Allealldador* a.1501: «ho mestre com hum ou dous seruydores da casa fiquaraoo com ho allealldador e espriuam pera manearem o dito açuquar» (RODRIGUES 1964: 126); / *Llealldadores* a.1521: «os ditos dous llealldadores e esprivaees» (RODRIGUES 1964: 169); / *Lealdador* a.1546: «duas pessoas pera lealdador e outra pera sprivam» (COSTA 1995: 321). / SIN.: *Allealldeiro* a.1492: «Joam allealldeiro» (COSTA 1995: 284); / *Veedores* a.1485: «que estes veedores e espriuãaes vaam alealdar ho açuquar a casa de seus donos» (MELO 1972-1990, II: 194); / Examinadores do asucar a.1495: «Cristovão Fernandes e Vasco Pires examinadores do asucar» (COSTA 1995: 437); / *Ofiçiaes do alialdamento* a.1497: «que ouuesem os ofiçiaes do alialdamento certa cousa» (COSTA 1995: 615).

**Canárias**:

*Lealdador* a.1506: «sacar açucar desta ysla syn ser lealdada por el lealdador» (SERRA RÁFOLS 1949: 107), 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1517, 1518, 1519, 1526, 1527, 1531, etc.; *Lealdadores* a.1507: «que sea visto y examinado por los lealdadores» (SERRA RÁFOLS 1949: 157), 1509, 1531, etc. / VAR.: *Alealdadores* a.1507: «sea visto por los alealdadores y examinado por ellos» (SERRA RÁFOLS 1949: 156); / *Lealdador de los açucares* a.1507: «nonbraron e eligeron por lealdador de los açúcares desta ysla» (SERRA RÁFOLS 1949: 172), 1527, etc.; / *Lealdador de los azúcares* a.1519: «se proveyó por lealdador de los azúcares a Juan Váez» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 31); / *Lealdadores del azucar* a.1540: «Que la justicia nombre lealdadores del azucar.» (PERAZA DE AYALA 1976: 177). / SIN.: *Veedor* a.1507: «elegieron por deputado e veedor de los dichos açúcares a Sancho de Varagas» (SERRA RÁFOLS 1949: 154); *Veedores* a.1531: «los diputados e veedores para examinar las dichas conservas e confituras» (MORALES PADRÓN 1974: 98); / *Diputados* a.1527: «los que venden confites y frutas de açúcar que no lo vendan sin que los diputados lo vean e les pongan los preçios» (ROSA/MARRERO 1986: 174), 1531, etc.

**LEALDAMENTO DO AÇÚCAR**: DEF.: Operação de verificação da qualidade do açúcar produzido nos engenhos. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Machado, a primeira atestação da forma genérica *lealdamento* data de 1451, na língua portuguesa, confirmada por Lorenzo (1968). ET.: Termo composto pelo nome *lealdamento*, forma derivada de *lealdar* com o sufixo *–mento*, e pelo complemento nominal determinativo *do açúcar*. O termo *allealldaria*, de *alealdar* com o sufixo *–aria*, e o termo *eximinaçam*, de *examinar* com o sufixo *–ção*, e ainda a expressão *examem do açuquar* são sinónimos de *lealdamento*. COM. CR.: Segundo Viterbo, *alealdamento* é o juramento que se faz na alfândega de como

era necessário importar alguma mercadoria. (*Elucidário* I: 54). Segundo Morais Silva, *alealdamento* ou *lealdamento* é o manifesto dos produtos importados e exportados, para verificar se os estrangeiros levavam ouro ou prata para fora do Brasil, o que era proíbido. Para além do *lealdamento*, havia o *varejo*, cuja função era verificar se o que manifestavam estava correcto. (MORAIS SILVA I: 87). Segundo Domingos Vieira, o *alealdamento* é o imposto pago na alfândega das mercadorias proibidas. (VIEIRA I: 287). A forma *lealldar dos açuquares* corresponde à nominalização do verbo *lealdar* com o complemento determinativo *dos açucares*, formação que também ocorre nas Canárias, com a forma castelhana *lealdar de los azúcares*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Alealdamentos* a.1481: «alealdamentos» (COSTA 1995: 134); «espriuaes dos alealdamentos do acuquar» (COSTA 1995: 228). / VAR.: *Allealldamemtos dos açuquares* a.1485: «carta do duque sobre hos allealldamemtos dos açuquares» (MELO 1972-1990, II: 193); / *Alealdamemtos dos açuqueres* a.1487: «açerqua dos alealdamemtos dos açuqueres» (MELO 1972-1990, II: 206); / *Allealdamento* a.1488: «espriuam do allealdamento da Ponta do Sol» (COSTA 1995: 232); / *Allialldamemtos* a.1490: «no feyto dos allialldamemtos ha emgano» (MELO 1972-1990, II: 230); / *Lealldamento* a.1501: «requerer o lealldamemto» (MELO 1972-1990, III: 411); / *Lealldamemtos* a.1501: «se os dytos lealldadores virem que lhes he neçesareo allgumas vezes rrequererem aos alcaydes de cada lugar que vaao com elles aos lealldamemtos hou mamdem hum home dos que com elle seruem aa dyta allcalldaria» (RODRIGUES 1964: 125); / *Allealldamemto dos açuquares* a.1501: «da maneyra que am de teer os allealldadores no allealldamemto dos açuquares» (MELO 1972-1990, III: 409), 1515, etc.; / *Alealldamemto* a.1505: «nam alealldem nenhum açuquar se nam aquelle que for bom e bem purgado e se trabalhem de fazerem açerqua do dito alealldamemto a eximinaçam que deuem» (RODRIGUES 1964: 136); / *Lealldar dos açuquares* a.1487: «carta do duque sobre ho lealldar dos açuquares em esta ylha» (MELO 1972-1990, II: 206); / *Alealdar dos açuquares* a.1489: «açerqua do alealdar dos açuquares» (MELO 1972-1990, II: 226). / SIN.: *Allealldaria* a.1501: «mamdem hum homem dos que com elle seruem aa dita allealldaria» (MELO 1972-1990, III: 411); / *Examem do açuquar* a.1501: «que o examen do açuquar se fezesse todo amte de sair de casa do laurador» (RODRIGUES 1964: 122); / *Eximinaçam* a.1505: «nam alealldem nenhum açuquar se nam aquelle que for bom e bem purgado e se trabalhem de fazerem açerqua do dito alealldamemto a eximinaçam que deuem» (RODRIGUES 1964: 136).

**Canárias**:

*Lealdar de los azúcares* a.1509: «del lealdar de los azúcares por escusar los daños que se siguen por falta de ser bien lealdados» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 36).

**LEALDADOR DO AÇÚCAR** v. LEALDAR [o açúcar].

**LEALDAMENTO DO AÇÚCAR** v. LEALDAR [o açúcar].

**LIMPAR** [mel] v.
DEF.: Deitar água no caldo para retirar as impurezas. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. Segundo Machado, a primeira atestação da forma genérica *limpar* ocorre, na língua portuguesa, no século XIII, com a forma *alimpiar*, e no século XIV, com a variante *alimpar*. ET.: Segundo Machado, *limpar* provém do lat. *limpidu-*. COM. CR.: Este termo denomina um processo da manufactura açucareira ainda utilizado em Cabo Verde.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Limpa(r) mel*

**DERIVADOS**:
**LIMPEZA DE MEL**: DEF.: Adição de água ao caldo para retirar as impurezas. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. Segundo Machado, a primeira atestação do lexema *limpeza*, na língua portuguesa, data do século XV. ET.: Termo complexo composto pela forma derivada *limpeza*, de *limpo* com o sufixo *–eza*, e pelo complemento determinativo nominal *de mel*, introduzido pela preposição *de*. COM. CR.: Este termo denomina um processo da manufactura açucareira ainda conservado em Cabo Verde.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Limpeza de mel*

**MADRE DE CANAS** s. f.
DEF.: Parte do canavial que origina a plantação de canas. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, em fins do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *madre*, na língua portuguesa, ocorre no século XIII. ET.: Este termo é composto pelo nome *madre* com o complemento nominal determinativo *de canas*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *madre* provém do lat. *mater* (origem ou fonte). COM. CR.: Termo também atestado nas Canárias com a forma simples *madres*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Madre de canas* a.1494: «Item Afomso Gonçallvez estimamos ao tanque huuma madre de canas» (RAU/MACEDO 1962: 58).
**Canárias**:
*Madres* a.1507: «a armar losas a los ratones y a envarar las cañas por todas las madres» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 52), 1509: «no las dejen en las madres, ni en otras partes de los cañaverales» (SERRA RÁFOLS 1949: 46).

**MÃE DO BALCÃO DE MASCAVAR** s. m.
DEF.: Trabalhador do engenho, no Brasil; escrava que partia e mascavava os pães de açúcar no balcão de mascavar ou no banco. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre. em Valência, na segunda metade do século XVI, com o termo *banquero*. ET.: O termo português, que surge no Brasil, é composto pelo nome genérico *mãe* com um complemento nominal determinativo. COM. CR.: Em Valência e em Granada, registámos o termo *banquero*, segundo Corominas, forma derivada de *banco*, do germ. *bank* (mesa), enquanto, no Brasil, encontrámos o termo *mãy do balcão*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Mãy do balcão* a.1711: «por mão de uma negra (à qual chamão mãy do balcão) se lhes tira com hum facão todo aquelle assucar mal purgado» (ANTONIL: 87); *Mãys do balcão* a.1711: «No balcão de mascavar assistem duas negras das mais experimentadas, que chamão mãys do balcão e com outras o mascavão» (ANTONIL: 79).
**Valência**:
*Banquero* a.1583: «Joan Paliquet, banquero» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 69). / VAR.: *Banquero del açúcar* a.1596: «Çoltan, banquero del dicho açúcar» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 70).
**Granada**:
*Banqueros* a.1682: «A Leonardo Perez maestro de azúcares para si y los banqueros y dos aiudantes de tachas a razon de doce reales tarea» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60), 1824: «Banco: banqueros 2, formeros 2, candilero 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 278).

**MASCAVADO** v. AÇÚCAR MASCAVADO.

**MATO DE CANA** v. PALHA DE CANA.

**MEDIÇÃO DA GARAPA** v. ALMUDAÇÃO DA GARAPA.

**MEL** s. m.
DEF.: Principal subproduto açucareiro, resultante da purga do açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Sicília, em inícios do século XV, com a forma *melle*, sendo certamente muito anterior. Segundo Machado, na língua portuguesa, a primeira atestação do nome genérico *mel* surge no século XII e, segundo Cunha, no século XIII. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *miel* provém do lat. *mel, mellis*. COM. CR.: Trata-se do mel resultante da purga do açúcar nas formas, que se distingue do mel das abelhas, diferenciando-se do termo complexo *mel de cana*, por este ser um produto directo da cana-de-açúcar. De acordo com Bluteau (1712-1721), *mel de açúcar* ou *melaço* é o licor negro da purga do açúcar que escorre dos buracos das formas. Moraes Silva, seguido por Domingos Vieira e Caldas Aulete, indica que, no Brasil, *mel de engenho* ou *melado* é o sumo da cana concentrado antes de atingir o ponto de cristalização, distinguindo o *mel de cana* do *mel de açúcar*, ou seja, o mel que escorre das formas do açúcar, também denominado *mel de furo*, do mel que sai das formas depois de purgado o açúcar com barro, sendo designado *mel de barro*, por ser mais claro do que o anterior. Em Antonil[305], *mel* é sinónimo de *melado*, ou seja, o sumo da cana depois de limpo e cozido nas caldeiras, mas é também o líquido que escorre das formas na purga do açúcar, confundindo-se com o termo *melaço*, que designa o mel das formas de açúcar, aproveitado para fazer *cachaça* ou aguardente, que, por vezes, também é denominado *mel* ou *melado*. Nelson Barbalho (1984: 274-275) distingue o *mel de furo*, parte residual que escorre das formas de açúcar para um tanque, sendo destilado para fazer aguardente, do *mel branco* ou *mel de barro*, *mel* que escorre quando o açúcar está quase purgado. Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), mel é o produto que resulta da purga do açúcar nas formas e, de acordo com Moreno Fraginals (1978: 146), em Cuba, até fins do século XIX, o termo *miel*, quando não acompanhado de um genitivo, como *miel de purga* ou *miel de prima* ou *miel de furo*, e sempre que do contexto não se deduza outro significado, refere-se a melado, ao contrário da forma plural *mieles*, que expressa sempre *miel final* ou *miel de purga*, sendo o termo *miel de caña* ou *mieles de cañas* sinónimo de *melado*. Moreno Fraginals indica diferentes nomes para o *mel*, conforme o momento da sua obtenção: *o miel de purga* era o mel obtido, na antiga manufactura, durante o processo de purga nas formas. O autor acrescenta que, com a instalação das centrifugadoras, o conceito primitivo de purga mudou totalmente, mas o termo *miel de purga* continuou vigente, apli-

[305] Cf. A. J. Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil, por suas drogas e minas*, Lisboa (edição fac-similada).

cando-se ao *melaço final* ou *exgotado*, obtido por centrifugação, passando depois a denominar-se *mieles finales* ou *miel de tercera*, por oposição aos *meles ricos*. *O miel de primera* era o subproduto do açúcar obtido na primeira centrifugação, enquanto o *miel de segunda*, na antiga manufactura, era o subproduto obtido através do reprocessamento do *mel de purga*. Segundo Manuel Martín (1992: 173), *mieles* é a massa cozida não cristalizada ou subproduto do açúcar, e tal como Moreno Fraginals, este autor também apresenta diferentes denominações do mel, de acordo com o momento em que é obtido: *mel de descarga, mel de purga, mel de tierra* ou *miel de barro* e da fabricação mediante centrífugas resultam *mieles* ou *melazas* com os adjectivos *de primeira*, de *segunda* ou *terceira*. *O mel de cana*, para não ser confundido com o *mel de abelha*, é, muitas vezes, designado pelos termos derivados de *mel*, *melado* e *melaço*. O termo *mel*, tal como *açúcar*, surge associado a vários adjectivos qualificativos que introduzem informações adicionais, especificando as diferentes qualidades ou características, origem e estado do produto.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Mell* a.1470: «açerca do mell que say do açuquar» (RODRIGUES 1964: 130), 1485, 1490, 1501, 1515, etc.; *Melles* a.1466: «açerqua dos melles de que lhes mamdou leuar o dito quoarto» (MELO 1972-1990, I: 36), 1471: «melles que os cozesem e os rriffinasem e ffezesem deles açuquar» (COSTA 1995: 7), 1481, 1485, 1489, 1498, 1508, 1517, 1520, 1527, etc. / VAR.: *Mel* a.1485: «e quallquer estrangeyro que o contrayro ffezer que perca ho mel que assj cozer» (COSTA 1995: 99), 1492, 1535, 1587, 1814, 1961, etc.; *Meles* a.1471: «açuquares e meles» (COSTA 1995: 7), 1485: «nom carregarem os dictos meles» (COSTA 1995: 126), 1491: «a mesma maneira se tera nos meles quando se rrefinarem» (COSTA 1995: 291), 1550, etc.; / *Meeles* a.1487: «e os meos remdeyros carreguasem os meeles» (MELO 1972-1990, II: 205).

**S. Tomé**:

*Melles* a.1485: «e o dito quarto pella dita maneira aueremos asy dos ditos melles e caguunchos dos ditos açucares» (MARQUES 1988: 298).

**Brasil:**

*Mel* a.1618: «sobre taboado que está furado se assentam as tais formas, com lhes abrirem um buraco que têm por baixo, por onde vão purgando o mel sobre correntes do mesmo taboado, que para o efeito lhes põem por baixo, e o mel que por essa maneira vai caindo das formas se ajunta todo em um tanque» (BRANDÃO: 99), 1711: «O mel que cae das formas, depois de lhes botarem barro, torna a cozer-se e a bater-se nas tachas, que para isso estão destinadas com sua bacia, e se faz delle assucar» (ANTONIL: 85); *Meles* a.1618: «dez mil arrobas de açúcar macho, afora os meles que são retames e batidos» (BRANDÃO: 100), 1711: «Ao purgador tambem pertence ter cuidado dos meles, ajuntallos, cozellos e fazer delles batidos ou guardallos para fazer agua ardente.» (ANTONIL: 21).

**Sicília**:

*Melle* a.1405, 1441: «[due cantari di zucchero bianco di una cotta] nitidi a melle et

zamburro, sani et assucti ac bene cesi» (TRASSELLI 1982: ), «zuccari unius cocte boni albi nitidi a melle et zamburro» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Mel* séc.xv: «apportandum zuccarum et mel a trappeto» (CARACAUSI 1983: 406).

**Valência**:

*Mel* a.1435: «vexells e totes altres apendicies de la facció e confecció dels dits çucres e mels de çucres, mel e remels de çucres e de totes altres coses» (GARCIA OLIVER 1999: 184); *Mels* a.1412, 1430: «les canyes mels ni çucres ni mels» (GARCIA OLIVER 1999: 172); «quant çucre exira del dit trapig casun any e quant de les mels e altres coses» (GARCIA OLIVER 1999: 171). / VAR.: *Miel* a.1564: «tienen los vassos un agujero y por aquél se derrite el humor demasiado del azúcar al qual nombran miel» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190), 1766, etc.; *Mieles* a.1564: «Las mieles que salen de la purgación de los azúcares en cualquier manera de las sussodichas operaciones se recuescen en la caldera» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

**Granada**:

*Miel* a.1557: «dos tinajones para la miel de los grandes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 120), 1637, 1641, 1679, 1680, 1763, etc.; *Mieles* a.1673: «quatro o cinco inxenios que avía en esa dicha ziudad donde se perficcionavan las mieles» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 149), 1680, 1752, 1763, 1788, etc.

**Canárias**:

*Miel* a.1520: «10 azumbres de miel» (LOBO 1979: 229), 1523: «que se vendian nuégados de trigo con miel y remiel de cañas» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185); *Mieles* a.1514: «para engenio e engenios e casas de purgar e mieles» (SERRA RÁFOLS 1978: 240), 1520, 1521, 1522, 1524, 1525, 1540, etc. / VAR.: *Myel* a.1531: «e que quando alguna myel se tomare asy de los açúcares blancos como de las myeles de los refinados y espumas y respumas e remyeles tengan quenta e rrazón de toda la myel que ansi sacaren.» (MORALES PADRÓN 1974: 147); *Myeles* a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Mel* a.1865: «Qual a media da produção de cada almude de garapa em aguardente, ou em assucar, e mel» (*Ofício*).

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:

*Mel di forma.* / SIN.: *Mel de açúcar; / Melaço de açúcar.*

**S. Antão**:

*Melaço*

**DERIVADOS**:

**MELAÇO**: DEF.: Resíduo final viscoso que resulta da purga do açúcar nas formas ou do açúcar de segunda extraído na centrifugadora, aproveitado apenas para fabricar aguardente. CR.: Na documentação consultada, a primeira atestação registada do termo ocorre nas Canárias, no início do século XVI, com a forma *melazas*. ET.: Termo

derivado de *mel* com o sufixo *–aço*, sufixo com valor depreciativo tipicamente caracterizador de uma substância residual, como em *bagaço*. As formas siciliana *milazi* e castelhana *melaza* ou *melazo*, tal como a portuguesa *melaço*, são formas derivadas de *mel*. O termo *melaço*, em italiano *melassa* ou melasso, provém do lat. *mellac(e)u-*, xarope de mel ou líquido denso do sumo da cana-de-açúcar (DELI 3: 737) ou, segundo o *Dicionário da Real Academia Espanhola*, a forma *melaza* é uma forma aumentativa de *mel*. (DRAE: 798). COM. CR.: Segundo o *Dicionário da Língua Catalã*, o termo *melassa* é sinónimo de *remiel*, referindo o segundo mel extraído do açúcar. (LCatalana II: 210). Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), *melassas* são os resíduos do mel ou mais precisamente o último mel que não se volta a cozer. Segundo Nelson Barbalho (1984: 274-275), *melaço* é o mel final ou mel exausto. O autor acrescenta que, nas usinas, *melaço* é o mel resultante da turbinação da massa cozida do açúcar, sendo sinónimo de *mel de terceira*, do qual não é possível extrair mais açúcar, pelo que é usado no fabrico de aguardente e álcool. Segundo López Lengo (1991: 62), *melaza* é o líquido viscoso de cor parda com sabor muito doce ou resíduo do fabrico de açúcar de cana. Segundo Moreno Fraginals (1978: 145), *melaza* é um termo muito restrito que, até fins do século XVIII e princípios do século XIX, tem um sentido próximo de impurezas do mel, sendo sinónimo de *mieles*, embora este se utilize com um sentido qualitativo distinto. Conforme Manuel Martín (1992: 173), *melaza* é o mel que já não cristaliza e, para Alberto Vieira (1996: 175), *melaço* é o mel resultante da terceira cozedura do açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Melaços* a.1780: «nem consentirá que nas ditas caldeiras se coza mais alguma cousa que os melaços e açúcares.» (RIBEIRO 1992: 12).

**Sicília**:

*Milazo* a.1584: «Item carratelli trentasei di milazo de l'anno 84» (REBORA 1968: 96); *Milazi* a.1475: «li milazi ki nexiranno di la terza parti sua delli zuccari preditti» (ASP). / VAR.: *Milusi* a.1584: «Item furmi deci et menza grandi chini di milusi» (REBORA 1968: 95).

**Valência**:

*Melasas* a.1564: «y de la miel por el cozer se haze azúcar hasta la ultima purgación que nombran melasas que ya no se pueden cozer.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

**Granada**:

*Melaços* a.1680: «las mieles produzidas hasta entonces se buelben a quaxar de que se forman los açúcares de quebrados y mascabados y las mieles que esto produze llaman melaços y son gruesas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154). / VAR.: *Melazo* a.1753: «el azúcar no sale de buena calidad perdiendolo de conocido en lo principal y en sus procedidos de quebrados, mieles y melazo mas de seiscientos reales» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 198); *Melazos* a.1591: «plantarse munchas cañas solo resultara aumento en las alcavalas reales de las rentas de la açúcar mas también el almojarifazgo de los açúcares y melazos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 127).

**Canárias**:
*Melazas* a.1508: «tomar azúcares, melazas y orchilla y llevarlos a Flandes» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 131), 1524: «la mitad de las melazas del dicho ingenio» (AZNAR VALLEJO 1991: 138).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Melaço* a.1863: «têm adoptado os clarificadores a vapor, os concentradores de Bour, as machinas centrifugas para a extracção do melaço» (*Estatística*: 31), 1865: «O melaço e melado de produção nacional são protegidos» (GRANDE: 96), 1911: «O assucar, o alcool, a aguardente e o melaço exportados do districto do Funchal» (*Diplomas*: 242), «As fabricas matriculadas poderão transferir entre si o summo e xarope, o assucar, o melaço e alcool de canna» (*Diplomas*: 246); *Melaços* a.1909: «impedindo a venda do alcool de canna madeirense e seus melaços para desdobramento» (*Regimen Saccharino*: 272), 1915: «A combinação existente de duas fabricas, uma produzindo apenas alcool e a outra assucar e alcool, com canalisações ligando-as, para a troca de garapas e de melaços» (Questão Hinton: 82). / SIN.: *Melaço exgotado* a.1910: «A industria mais aperfeiçoada de então conseguia extrahir de 100 kilogrammas de canna (...) 10,7 kilogrammas de assucar e 1,5 de melaço exgotado.» (*Questão Saccharina*: 17); / *Esgotos* a.1910: «Fazem-se numerosas filtrações da garapa, dos xaropes e dos esgotos.» (*Questão Saccharina*: 20).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Melaço*. / SIN.: *Mel de terceiro jacto*.

**MELADO**: DEF.: Sumo da cana limpo e cozido nas caldeiras e, hoje, na Madeira e em Cabo Verde, o sumo que fica nas mãos ao chupar a cana. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, em fins do século XV, com a forma *mellado*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *melado* data do século XVI, enquanto para Morais Silva esta forma está atestada apenas em 1813, no Brasil. ET.: O termo *melado* é uma forma derivada de mel com o sufixo *-ado* ou part. pass. de *melar*. Segundo Corominas, *melado* é uma forma derivada de *mel*, enquanto para Machado, seguido por Cunha, *melado* é uma forma derivada de *melar*, com o significado de sumo da cana limpo e cozido nas caldeiras, distinguindo-se de *melado*, forma derivada de *mel*, que denomina o mel grosso do açúcar de que se faz a rapadura. COM. CR.: Trata-se de um termo que se distingue de *mel* ou *mel de açúcar* e de *melaço*, identificando-se com a designação *mel de cana*. Segundo Bluteau, seguido por Morais Silva, no Brasil, o termo *melado* denomina o sumo da cana que é cozido nas caldeiras, antes de ser engrossado nas tachas até atingir o ponto de cristalização, acepção presente em Antonil. (Bluteau V: 403). Para Domingos Vieira, *melado* é o caldo da cana limpo na caldeira, mas também o liquido que escorre da purga do açúcar. (D. VIEIRA IV: 188). Segundo Moreno Fraginals (1978: 145), o termo *melado*, durante os séculos XVIII e XIX, em Cuba, é usado como adjectivo, qualificando o *guarapo* clarificado e concentrado nas caldeiras. O autor acrescenta que o termo complexo *punto de mela-*

*do* designa o sumo da cana antes de passar para as tachas, sendo sinónimo de *mel de cana* e de *meladura*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 274-275), no Brasil, *melado* é o *mel de engenho* ou *caldo* limpo e cozido nas caldeiras, antes de passar para as tachas, com o qual se faz rapadura. A documentação histórica dos Açores e do Brasil, onde ocorre o termo *melado*, bem como as informações das áreas açucareiras ibero-americanas, ajudam-nos a definir o conceito deste termo na documentação madeirense. Na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos o termo *melado*, a par do termo *melaço*, sendo difícil determinar o seu valor semântico, uma vez que o contexto não é claro.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Mellado* a.1490: «o dito mell se carregue per quem o quiser carregar sem delle se cozer nem mesturar com mellado cousa algua» (MELO 1972-1990, II: 230), 1587: «O mestre nem outra pessoa dara mellado a pessoa algua senam ho dono do asuquar ou quem seu poder tiver» (*Posturas*: 74).

**Açores**:

*Melado* a.1588: «Sebastião Pires que foi o primeiro que prantou um alqueire de terra ou dois delas e cozendo o sumo e deitando-lhe senrada acabado de alimpar e escumar ficou o melado perfeito» (FRUTUOSO livro IV, II: 209), «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuqure.» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Brasil**:

*Melado* a.1711: «O certo he, que em passando o melado ou mel para as tachas, pede mayor vigilancia, e attenção dos tacheiros, banqueiro e sotobanqueiro e mestre» (ANTONIL: 70). / SIN.: *Mel* a.1711: «o caldeireiro com hua pomba bota o caldo a que já chamão mel, no parol grande, que chamão parol do melado» (ANTONIL: 69).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Melado* a.1865: «O melaço e melado de produção nacional são protegidos» (GRANDE: 96).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Melaço do açúcar.* / SIN.: *Melado da garapa;* / Mel; / *Doce da cana;* / *Açúcar da cana;* / *Garapa.*

**Santiago**:

*Melado*

**MELADURA**: DEF.: Quantidade de caldo cozido e limpo numa caldeira ou a segunda cozedura do sumo da cana, na segunda caldeira ou *caldeira de melar*, até atingir a consistência de *mel* ou *melado*, antes de passar para as tachas. CR.: Termo registado no Brasil, em inícios do século XVIII, sendo provavelmente anterior. ET.: Segundo Corominas, *meladura* é uma forma derivada de *mel* e, segundo Machado, é uma forma derivada de *melar* com o sufixo *–dura*. COM. CR.: De acordo com Morais Silva, seguido por Nelson

Barbalho (1984: 274-275), nos engenhos de açúcar do Brasil, uma *meladura* é a quantidade de caldo de cana limpo numa caldeira, enquanto para López Lengo (1991: 61), na América, é o sumo cozido para fazer açúcar, sendo sinónimo de *melado*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Meladura* a.1711: «E para estas tres meladuras, lhe ha de dar a guindadeira o caldo que ha mister a seu tempo, a saber, acabado de escumar, e alimpar hua meladura darlhe outra.» (ANTONIL: 65); *Meladuras* a.1711: «Obrigação de cada caldeireiro, he escumar tres caldeiras de caldo, que chamão tres meladuras e a ultima se chama de entrega, porque a deve dar meyo limpa ao caldeireiro que o vem render.» (ANTONIL: 65).

**MELADURA DE ENTREGA**: DEF.: Caldeira de caldo meio limpo que um caldeireiro passa para outro caldeireiro. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *meladura* com um complemento determinativo ou de especificação. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica que se trata da primeira meladura ou meladura da primeira caldeira.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Meladura de entrega* a.1711: «Obrigação de cada caldeireiro, he escumar tres caldeiras de caldo, que chamão tres meladuras e a ultima se chama de entrega, porque a deve dar meyo limpa ao caldeireiro que o vem render.» (ANTONIL: 65).

**MELAR**: DEF.: Cozer o açúcar na *caldeira de melar*, ou seja, dar a segunda cozedura ao sumo da cana até ficar com a consistência de mel. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVII. Machado e Cunha referem a datação de 1813 indicada por Morais Silva. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a forma verbal *melar* é derivada de *mel*. Segundo López Lengo (1991: 62), o termo *melar* provém do lat. *mellare*, forma derivada de *mel*. COM. CR.: Conforme Pérez Vidal (1971: 255) e Domínguez Garcia (1999: 10), *melar* é condensar o sumo da cana na *caldeira de melar*, enquanto, segundo Moreno Fraginals (1978: 145), este termo significa clarificar, defecar e concentrar o sumo da cana nas caldeiras.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Melar* a.1618: «depois do açúcar limpo e melado nas caldeiras, se passa a umas tachas também de cobre, aonde à força de fogo o fazem pôr no ponto necessário para haver de coalhar» (BRANDÃO: 99), 1711: «Deixa-se alimpar o caldo na caldeira do meyo comummente pelo espaço de meya hora e já meyo purgado passa a cahir na caldeira de melar por hua hora ou cinco quartos, até acabar de se escumar» (ANTONIL: 68).

**REMEL**: DEF.: Segundo mel extraído da purga do açúcar, mais claro do que o primeiro, e, por isso, considerado de melhor qualidade, tal como a segunda escuma ou rescuma, ou mel que escorre das formas no fabrico do açúcar de mel. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *remels*

*de çucres* e, na Madeira, na segunda metade do mesmo século com a forma *rremelles*. ET.: Forma derivada de *mel* com o prefixo *re-*. COM. CR.: Em Valência, o termo *remel* refere o segundo mel extraído do açúcar de cana, sendo sinónimo de *melassa* (LCatalana II: 492), tal como a forma castelhana *remiel* (DRAE: 1044). Segundo Nelson Barbalho (1984: 344), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *remel* é o mel que escorre das formas no fabrico do açúcar branco batido. A ocorrência do termo *remel*, em Valência, indica-nos que esta é uma forma mediterrânica e não um *madeirismo*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Rremelles* a.1471: «os rremelles que os guardassem muj bem porque os mercadores os comprariam e que nom podiam em nenhua maneyra ffazer nojo aos açuquares» (COSTA 1995: 5), «melles (...) que os cozesem e os rriffinasem e ffezesem delles açuquar e que os rremelles que os guardassem» (COSTA 1995: 7), 1498: «e os rremelles poderam carregar pera omde lhe bem vieer» (MELO 1972-1990, III: 378). / VAR.: *Remell* a.1515: «do remell que do dicto mell sair» (RODRIGUES 1964: 154); *Remelles* a.1496: «e quamto a hos remelles estes poderam carregar pera omde cada hum aprouuer» (MELO 1972-1990, III: 352), 1517: «e dizimas das entradas das mercadorias e saidas de remelles» (AHP IV: 77-78); / *Remel* a.1524: «huu quarto de remel» (COSTA/PEREIRA 1985: 133).
**Brasil**:
*Remel* a.1711: «O que pinga das formas do macho, quando se purga, chama-se mel: e o que escorre do batido branco, chama-se remel.» (ANTONIL: 92).
**Valência**:
*Remels de çucres* a.1435: «vexells e totes altres apendicies de la facció e confecció dels dits çucres e mels de çucres, mel e remels de çucres e de totes altres coses» (GARCIA OLIVER 1999: 184).
**Canárias**:
*Remiel* a.1514: «9 pipas de remiel» (AZNAR VALLEJO 1981: 209), 1524 : «por cada tarea de 8 calderas y una bota de remiel para las bestias en toda la zafra» (COELLO GOMEZ 1980: 583); *Remieles* a.1520: «recibir y tener azúcares blancos, refinados, escumas y reescumas, mieles y remieles» (MARTINEZ GALINDO 1988: 162), 1522: «todos los azúcares, mieles y remieles, escumas y rescumas» (COELLO GOMEZ 1980: 93), 1540 : «Yten que procuren de tener i tengan las remieles de manera que esten limpias» (PERAZA DE AYALA 1976: 177), «Otrosi que los dichos señores de ingenios arrendadores e mayordomos sean obligados a vender las remieles del tanque a todas las personas que se las quisieren comprar a arrobas y medias arrobas» (PERAZA DE AYALA 1976: 183). / VAR.: *Remiel de cañas* a.1523 : «que se vendian nuégados de trigo com miel y remiel de cañas y melcochas» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185); / *Remyel* a.1531 : «una pipa de remyel de diez e ocho arrobas» (MORALES PADRÓN 1974: 149); *Remyeles* a.1531 : «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145).

**COMPOSTOS**:
**REMEL NOVO**: DEF.: Segundo mel extraído da purga do açúcar de produção recente. CR.: A primeira atestação desta forma ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *remel* e pelo adjectivo qualificativo *novo*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Remel nouo* a.1524: «huua pipa de remel nouo» (COSTA/PEREIRA 1985: 133).

---- **VELHO**: DEF.: Segundo mel extraído da purga do açúcar de produção antiga. CR.: A primeira atestação desta forma ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *remel* e pelo adjectivo qualificativo *velho*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do produto e, consequentemente, o seu valor.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Remel velho* a.1524: «deu a dizima mill e quatroçemtos rs de remel velho» (COSTA/PEREIRA 1985: 133).

**COMPOSTOS**:
**MEL BOM**: DEF.: Mel de boa qualidade. CR.: Termo atestado, na Madeira, na segunda metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome mel com o adjectivo qualificativo bom. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o estado e qualidade do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Melles bons* a.1581 : «melles bons a 1.400 reais, melles mascauados a 1.200 reais» (RODRIGUES 1964: 244), 1587, etc.

---- **DE AÇÚCAR**: DEF.: Subproduto da purga do açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *mels de çucres* e, na Madeira, na segunda metade do mesmo século, com a forma *melles dos açuquares*. ET.: Termo composto pelo nome mel com o complemento nominal determinativo *de açúcar*. COM. CR.: Nas Canárias, além do termo myeles de los açúcares, registámos as formas *myeles de las espumas, myeles de los refinados, myeles del açúcar blanco* e *myeles del primer açúcar*, que parecem referenciar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Melles dos açuquares* a.1470: «os melles dos açuquares que ey em essa ylha» (MELO 1972-1990, I: 49), 1471, 1491, etc.
**Valência**:
*Mels de çucres* a.1435 : «vexells e totes altres apendicies de la facció e confecció dels dits çucres e mels de çucres, mel e remels de çucres e de totes altres coses» (GARCIA OLIVER 1999: 184). / VAR.: *Miel del azúcar* a.1766: «De alli se saca para ponerle en las formas, que tienen de ancho dos palmos, i es bueno que rematen en punta para que assi purguen mejor las heces que son la miel del azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 78).

**Canárias**:
*Myeles de los açúcares* a.1531: «refinados que se obieren hecho en cada engeno de todas las dichas myeles de los açúcares e de las myeles de las espumas e respumas e de los coguchos e rapaduras e pies» (MORALES PADRÓN 1974: 147). / SIN.: *Myeles de las espumas* a.1531: «refinados que se obieren hecho en cada engeno de todas las dichas myeles de los açúcares e de las myeles de las espumas e respumas e de los coguchos e rapaduras e pies» (MORALES PADRÓN 1974: 147); / *Myeles de los refinados* a.1531: «refinar todas las myeles que en su engeno obiere (...) ansy las myeles del açúcar blanco como las de los refinados y espumas y respumas» (MORALES PADRÓN 1974: 147); / *Myeles del açúcar blanco* a.1531: «refinar todas las myeles que en su engeno obiere (...) ansy las myeles del açúcar blanco como las de los refinados y espumas y respumas» (MORALES PADRÓN 1974: 147); / *Myeles del primer açúcar* a.1531: «los refinados de la parte de las myeles del primer açúcar que desto den e paguen los señores de engenios a los labradores» (MORALES PADRÓN 1974: 147).

---- **DE CANA**: DEF.: Produto resultante da cozedura e concentração do sumo da cana sem atingir o ponto do açúcar ou mel feito directamente do sumo da cana. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre na Sicília, em inícios do século XV, com a forma *mellis grossi de cannamellis*. ET.: Termo composto pelo nome mel com o complemento determinativo nominal *de cana*. COM. CR.: Em S. Tomé, a este conceito é atribuído o termo melaça. Na documentação contemporânea da Madeira, a par do termo *mel de cana*, surge a forma sinónima *melaço de cana de assucar*. Também na documentação oral de Cabo Verde, mais precisamente em Santiago, registámos o termo *melaço* como sinónimo de *mel*.
Documentação Histórica - **S. Tomé**:
*Melaça* a.1506: «Ha nesta ilha grandes canaueaes de açucar e as canas maiores que da ylha de Madeyra de que ja fazem melaça e daqui auante quer o capitam mandar fazer açucar e cada dia creçe mais.» (COSTA 1997: 176).
**Sicília**:
*Mellis grossi de cannamellis* a.1411: «mellis grossi de cannamellis» (TRASSELLI 1982: 170).
**Granada**:
*Myel de cañas* a.1553: «treze porrones con myel de cañas» (FABREGAS GARCIA 1999: 143). / VAR.: *Miel de cañas* a.1557: «Por dos tinajas grandes para echar los suelos y miel de cañas ocho reales.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 120). / SIN.: *Mieles de las alifas* a.1752: «los procedidos de mieles de las alifas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 192).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Melaços de canna de assucar* a.1895: «O assucar e melaços de canna de assucar, importados para consumo no districto do Funchal» (*Diplomas*: 224); *Melaço de canna de assucar* a.1903: «O assucar e o melaço de canna de assucar importados para con-

sumo» (*Diplomas*: 229), 1909, etc. / SIN.: *Mel de cana* a.1975: «comeu a sopa de couve que lhe soube melhor do que o mel de cana com pão.» (GOUVEIA: 214).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Mel de cana*
**Santiago**:
*Mel.* / SIN.: *Melaço.*
**S. Antão**:
*Mel*

---- **DE PRIMEIRO JACTO**: DEF.: Produto muito rico em sacarose separado do açúcar na centrífuga, no fabrico do *açúcar de primeira*. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *mel* com o complemento determinativo *de primeiro jacto*. COM. CR.: Termo resultante da nova tecnologia açucareira.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Mel de primeiro jacto*

---- **DE SEGUNDO JACTO**: DEF.: Produto extraído, na centrífuga, do açúcar feito do *mel do primeiro jacto*. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *mel* com o complemento determinativo *de segundo jacto*. COM. CR.: Termo resultante da nova tecnologia açucareira.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Mel de segundo jacto*

---- **MASCAVADO**: DEF.: Mel resultante da purga do açúcar mascavado. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *mel* e pelo adjectivo qualificativo *mascavado*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a qualidade do mel.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Meles mazcabado* a.1520: «per sy meles mazcabado liuro segundo dos açuquares dos quymtos que remdeo a Ribeira Braua de melles mazcabados» (COSTA/PEREIRA 1985: 61). / VAR.: *Melles mazcabados* a.1522: «quarenta e tres arrobas de melles mazcabados» (COSTA/PEREIRA 1985: 105); / *Meles velhos mazcabados* a.1524: «Ytem Pero Marquez tres caixas de meles velhos mazcabados» (COSTA/PEREIRA 1985: 129); / *Melles mascauados* a.1581: «melles bons a 1.400 reais, melles mascauados a 1.200 reais» (RODRIGUES 1964: 244), 1587, etc.; / *Melles mascabados* a.1588: «seissemtas arrobas de rrescumas e melles mascabados» (RODRIGUES 1964: 233).

---- **NOVO**: DEF.: Mel de produção recente. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *mel* com o adjectivo qualificativo *novo*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do produto.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Meles novos* a.1525: «os meles novos a quatroçemtos cimcoenta rs e os mazcabados nouos a quatroçemtos rs» (COSTA 1986: 1127).

---- **VELHO**: DEF.: Mel de antiga produção. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Sicília, a meados do século XV, e na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *mel* com o adjectivo qualificativo *velho*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Meles velhos* a.1523: «çimqo arobas de meles velhos» (COSTA/PEREIRA 1985: 96).
**Sicília**:
*Miele vecchio* a.1452 : «miele vecchio per giarre 22» (ASP).

**PRIMEIRO MEL**: DEF.: Mel que escorre das formas de açúcar, antes de ser purgado com barro. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, na Sicília, na segunda metade do século XVI, com a forma *meli primo di mesturi*, sendo certamente muito anterior. ET.: Termo composto pelo numeral *primeiro* e pelo nome *mel*. COM. CR.: Em Granada, registámos o termo *miel de prima* para designar o mesmo conceito. O *Dicionário da Academia Espanhola* define *miel de cañas* ou *miel de prima* como o licor espesso que escorre da cristalização do açúcar nas formas, antes da purga com barro. Segundo López Lengo (1991: 63-64), *miel de prima* é o primeiro mel que escorre da forma do açúcar sem barro, sendo sinónimo *de miel de furo*, denominação que se deve ao nome do buraco inferior da forma de açúcar, por oposição ao *miel de tierra*, mel que escorre das formas, resultante da purga do açúcar com barro.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Primeiro mel* a.1711: «e assim se deixão por quinze dias sem barro, começando logo a purgar, e pingando pelo buraco que tem, o primeiro mel, o qual recebido debaixo nas bicas, corre até dar no seu tanque.» (ANTONIL: 83).
**Sicília**:
*Meli primo di mesturi* a.1584: «Item carratelli doi di meli primo di mesturi di lo anno 83» (REBORA 1968: 96).
**Granada**:
*Miel de prima* a.1680: «En estando quaxadas y eladas las formas, se llevan a unos quartos donde descubierto el abugero las sientan de punta en unas vasijas de barro que llaman porrones, donde esta purgando la miel, que llaman de prima» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154), 1752 : «Ningun maestro de blanqueo pueda dar tierra a ninguna forma aunque el dueño lo mande hasta que esten perfectamente purgadas y hayan dado toda la miel de prima» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251), 1788, etc.

**MELAÇO** v. MEL.

**MELAÇO ESGOTADO** v. MELAÇO.

**MELADO** v. MEL.

**MELADURA** v. MEL.

**MELADURA DE ENTREGA** v. MEL.

**MELAR** v. MEL.

**MEL DE CANA** v. MEL.

**MEL DE PRIMEIRO JACTO** v. MEL.

**MEL DE SEGUNDO JACTO** v. MEL.

**MEL DE TERCEIRO JACTO** v. MELAÇO.

**MEL MASCAVADO** v. MEL.

**MEL NOVO** v. MEL.

**MEL VELHO** v. MEL.

**MESTRE** s. m.
DEF.: Trabalhador responsável pela montagem e reparação da moenda do engenho ou do trapiche. CR.: Termo registado na documentação oral. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *maestros*. Segundo Lorenzo (1968), a primeira atestação data de 1214, com a forma *maestre*, e ainda, no século XIII, com a forma *meestre*. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *maestro* ou *mestre* provém do lat. *magister, -tri, chefe* ou *director*. COM. CR.: Segundo López Lengo (1991: 57), maestro é o técnico especialista de determinadas operações no processo de elaboração do açúcar, nomeadamente *caldeireiro, purgador*, etc.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Mestre.* / VAR.: *Meste.* / SIN.: *Caldeireiro;* / *Serralheiro.*
**Santiago**:
*Trapicheiro.* / SIN.: *Mestre de trapiche.*

**COMPOSTOS**:

**MESTRE DE AÇÚCAR**: DEF.: Trabalhador responsável pela qualidade final do açúcar fabricado no engenho. CR.: As primeiras atestações do termo ocorrem, na Sicília, com a forma *magistri*, e em Valência, com a forma *mestre sucrer*, no início do século XV, e na Madeira, na segunda metade do mesmo século, com a forma *mestre de açuquar*. ET.: Termo composto pelo nome *mestre* com o complemento determinativo nominal de *açúcar*, em lat. *magister zuccararius*. Em Valência, registámos a forma *especier* como sinónimo de *maestro de azúcar*. Segundo Corominas, *especiero* é uma forma derivada de *especie*, de *especia*, droga, do lat. *species*, o que vende *espécies*. COM. CR.: Curiosamente, Morais Silva apenas regista o termo genérico *mestre* sem referenciar o *mestre de açúcar*, termo que designa a profissão capital do engenho de açúcar. Segundo Nelson Barbalho (1984: 281), o termo *mestre de açúcar* designa o trabalhador especializado que supervisiona todos os trabalhos de fabrico do açúcar nos engenhos, também denominado *banqueiro*, que à noite era substituído pelo *soto-mestre*. O autor acrescenta que aquele era responsável pelo ponto do mel cozido para ser transformado em açúcar. Segundo López Lengo (1991: 58), *maestro de azúcar* é o técnico especializado na elaboração do açúcar, responsável pela cozedura, ponto e purga deste. De acordo com Manuel Martín (1992: 172), *mestre de açúcar*, na antiga manufactura, era o director do processo de fabricação do açúcar. Segundo Pérez Vidal (1991: 229), nas Canárias, a forma maestre de azúcar surge possivelmente por influência náutica e influência portuguesa dos mestres de açúcar madeirenses. Conforme Moreno Fraginals (1978: 148), em Cuba, o *maestro de azúcar* é o técnico responsável por todo o processo fabril do engenho de açúcar. O autor acrescenta que, com a introdução dos aparelhos de evaporação de vácuo, surge um novo técnico, o *maestro de tacho*, cargo criado na década de 1840, que desempenha a função dos antigos *mestres de açúcar*, ou seja, é um técnico especializado que controla as *evaporadoras de vácuo*. A partir da segunda metade do século XIX, com os novos aparelhos e técnicas, os *mestres de açúcar* tendem a desaparecer.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Mestre de açuquar* a.1471: «Dinjs Affonso mestre de açuquar» (COSTA 1995: 23), 1481, 1495, 1527, etc. / VAR.: *Meste de açuquer* a.1481: «Miguel Martjnz mestre de açuquer» (COSTA 1995: 85); «Diogo Fernandez mestre de açuquer» (COSTA 1995: 85); / *Mestre de asucar* a.1481: «o mestre de asucar dese fiança» (COSTA 1995: 85); / *Mestres de açuquer* a.1481: «sobre o rregimemto que he mandado per os dictos ssenhores ssobre os mestres de açuquer» (COSTA 1995: 134); / *Mestres daçuqueres* a.1483: «moedeyros mestres daçuqueres tabaliães» (MELO 1972-1990, I: 120); / Mestres de fazer açuquare a.1485: «primeyra memte que hos mestres de fazer açuquare sejam primeyro emxamjnados» (MELO 1972-1990, II: 193); / *Mestres daçuquares* a.1485: «a dizima das soldadas dos mamçebos e mestres daçuquares e dos boys e bestas» (MELO 1972-1990, I: 148); / *Mestres de açuqres* a.1485: «Item mestres de açuqres» (COSTA 1995: 148); / *Mestres daçuquar* a.1486: «carta do

duque sobre hos estramgeyros e mestres daçuquar» (MELO 1972-1990, II: 198), 1505, etc.; / *Mestre daçuqar* a.1486: «Fernamdo seu escravo o mestre daçuqar seja forro» (SOUSA 1949: 158), 1542, etc.; / *Mestres de açuquar* a.1488: «Titulo dos mestres de açuquar» (COSTA 1995: 228), 1491, etc.; / *Mestre daçuquaar* a.1490: «presente for mestre daçuquaar eyxamjnado» (MELO 1972-1990, II: 242); / *Mestres de acucar* a.1491: «elles emgamynem (sic) todos mestres de acucar» (COSTA 1995: 315); / *Mestre daçuquar* a.1493: «todo mestre daçuquar que seja forro» (MELO 1972-1990, II: 287), 1494, 1507, etc.; / *Mestre de açucar* a.1495: «Christouom Fernandez mestre de açucar» (COSTA 1995: 504); / *Mestres de açucar* a.1496: «e enlegessem tres mestres de açucar pera engamjnadores» (COSTA 1995: 581); / *Mestres do asucar* a.1496: «juramento aos mestres do asucar» (COSTA 1995: 583); / *Mestre de açucre* a.1497: «Item o Leitam mestre de açucre» (COSTA 1995: 619); / *Mestre* a.1498: «o mestre que fez o dito açuquar» (MELO 1972-1990, III: 379), 1501: «ho dito alleall-dador e espriuam avera por dia hum paoo daçuquar por seu trabalho do que que-brarem e sera a custa do mestre e purgador que o fizerem» (RODRIGUES 1964: 125), 1517, 1536, 1587, etc.; *Mestres* a.1485: «os ditos tres emxaminadores façam mestres pera lavrar o dito açuquar» (MELO 1972-1990, II: 193), 1489, 1499, 1509, 1537, 1579, 1587, 1863, etc.; / *Mestre daçuquer* a.1517: «despendeo por Joam Rodriguez mestre daçuquer» (COSTA/PEREIRA 1989: 80), 1523, etc.; / *Mestre de açúcar* a.1600: «Sebastião Sardinha mestre de açúcar» (VIEIRA 1993: 331), 1601, 1606, 1620, 1633, etc. / SIN.: *Mestadores* a.1501: «se algus dos ditos mestadores e pur-gadores forem catiuos» (MELO 1972-1990, III: 412); / *Mestre principal* a.1566: «e que o mestre principal de cada emgenho fizesse de cada nouidade hum liuro» (RODRIGUES 1964: 194).

**Açores**:

*Mestre de assuqueres* a.1588: «um mancebo da ilha da Madeira, que lá servia de caldeireiro, que dali por diamte temperava o assuquere que se fazia, até que acaso veio da Canária um castelhano mestre de assuqueres» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Cabo Verde**:

*Mestre de açuqar* a.1536: «escrauo mestre de açuqar» (AN/TT CC II, mº 206, doc. 49). / VAR.: Mestre dacuqueres a.1541: «Afonso Pirez mestre dacuqueres» (AN/TT Ch. D. João III, doc.2, liv. 8, fl. 69v).

**Brasil**:

*Mestres* a.1618: «quando se sabe aproveitar este açúcar, costuma a ser um muito bom e outro somenos e algum sumamente mau, segundo os mestres que o fazem são bons ou ruins.» (BRANDÃO: 100); *Mestre* a.1711: «acaba de se cozer e de se condensar perfeitamente até estar em seu ponto, para se bater e isto o ha de julgar o mestre ou em seu lugar o banqueiro» (ANTONIL: 71). / VAR.: *Mestre de assucar* a.1711: «A sol-dada do mestre de assucar nos engenhos, que fazem quatro ou cinco mil pães, partic-ularmente se elle visita tambem a casa de purgar, he de cento e trinta mil reis» (ANTONIL: 20).

**Sicília**:
*Magistri* a.1417: «Ad trapetum antonii citi, andree lumbardi militis, magistri nuti de petro» (TRASSELLI 1982); Magistro a.1660: «Per lo salario del magistro» (Rebora 1968: 98). / VAR.: *Magister zuccararius* séc.xv: «Un tale, magister zuccararius, s'impegna a insegnare magisterium zuccari et omnia que ad eundem magisterium requiruntur» (CARACAUSI 1983: 407); / *Magistri zuccarorum* a.1573: «fabricata ac facta per manus magistri zuccarorum» (ASP); / *Maestro di li czuccari* a.1584: «raditura et bianco di meli de lo detto anno 84 trovato intro la detta eclesia di Sto. Petro e stimato per lo maestro di li czuccari.» (REBORA 1968: 95); / *Maestro di zucchero* a.1650: «Vi vogliono di piu li salarij di maestro di zucchero di scrivano di curatolo e di altri» (REBORA 1968: 98).
**Valência**:
*Mestre sucrer* a.1407: «Nicolau Santafé, mestre sucrer o especier» (PÉREZ VIDAL 1973: 37). / VAR.: *Mestre* a.1430: «se hajen de traure totes les despeses que lo dit micer Rana haurà fetes, axí en lenya, besties, missatges, mestre» (GARCIA OLIVER 1999: 171); / *Mestre del çucre* a.1500: «mestre del çucre e del trapig» (GARCIA OLIVER 1999: 192); / *Maestro* a.1564: «El maestro de este exercicio conosce el pan del azúcar haver bien purgado el humor quando se ha abaxado en el molde o vasso tres o cuatro dedos» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190); / *Maestro de açúcar* a.1575: «Joan Corruma, alias Homaymat, maestro de açúcar del trapiche de Rafalcofer.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66), 1583, 1596, etc.; / *Maestro de azúcar* a.1591: «Ausias Roget, vecino de la Alquerieta, maestro de azúcar» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66); / *Maestro de açer açúcar* a.1593: «Hierónimo Mechim, vecino de Oliva, maestro de açer açúcar.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66). / SIN.: *Especier* a.1407: «Nicolau Santafé, mestre sucrer o especier» (PÉREZ VIDAL 1973: 37).
**Granada**:
*Maestro* a.1557: «y al maestro con un peón que lo hizo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118), 1668: «por aviar la caldera patrona de dos peones y un maestro» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 53); *Maestros* a.1557: «Este dicho dia a dos maestros y ocho peones» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 119), 1680: «Echase en unos tinajones y de alli se pasa a quatro calderas de metal de seys arrobas de peso cada una que llaman tachas, donde espertos maestros la dan el punto necesario para la quaxación de los açúcares.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153), 1682, etc. / VAR.: *Maestros de açúcar* a.1582: «e ynformada la villa de otros maestros de açúcar y fecho de palabra y por lo escripto la diligencia posible en lo que tiene de costa cada tarea» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36); / *Maestro de azúcares* a.1682: «la obligación del maestro de azúcares de el ynxenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59); / *Maestro de azúcar* a.1763: «El maestro de azúcar coloca en el banco de primera intención las formas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 83), 1788, 1824, etc.; *Maestros de azúcares* a.1763: «las declaraciones hechas por los maestros de azúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 201); / *Maestro de fabricar azúcares* a.1763: «D. Pedro Alvarez, vezino de esta ziudad y maestro de fabricar

azúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 203).

**Canárias**:

*Maestro de açúcar* a.1504: «Juan Garcia, maestro de açúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 56), 1506, 1507, 1512, 1531, 1540, etc.; *Maestros de açúcar* a.1531: «e ante el escrivano del cabildo ayan de examinar las personas que quysieren usar de oficio de maestros de açúcar» (MORALES PADRÓN 1974: 144), 1540, etc.; *Maestros de açúcares* a.1531: «Otrosy que los dichos maestros de açúcares e purgadores y refinadores e espumeros e otro nyngund oficial no puedan tener en el engeno más de un oficio» (MORALES PADRÓN 1974: 145). / VAR.: *Maestro de azúcar* a.1504: «Alvar Rodrigues, maestro de azúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 189), 1507, 1508, 1510, 1511, 1517, 1518, 1524, 1526, etc.; Maestros de azúcares a.1524: «Hipoteca todos los azúcares refinados que en el ingenio Bernaldino y otros maestros de azúcares hicieren en la dicha zafra» (COELLO GOMEZ 1980: 637); / *Maestre de faser açúcar* a.1507: «un maestre de faser açúcar» (SERRA RÁFOLS 1949: 154); / Maestro del azúcar a.1508: «Juan Rodriguez, maestro del azúcar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 21); / *Maestre de azúcar* a.1511: «Juan Váez, maestre de azúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 253), 1521, etc.; / *Maestre de açúcar* a.1516: «Alonso Dias, maestre de açúcar» (SERRA RÁFOLS 1978: 318), 1531, etc.; / *Maestro* a.1521: «Pedro Gonzalez se obliga a templar los azúcares en toda la zafra sin que otra persona lo haga por el, pero si no los templase podran tomar otro maestro para hacerlo» (MARTINEZ GALINDO 1988: 275), 1531, etc.; *Maestros* a.1518: «Que se guarden las ordenanzas de los azúcares y examinaciones de los maestros» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1965: 224), 1531, 1540, etc.

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:

*Mestre de açúcar.* / VAR.: *Meste di açúcre.* / SIN.: *Fazedor de açúcar.*

**MESTRE DE ENGENHO**: DEF.: Trabalhador responsável pelo bom funcionamento do engenho. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: Termo composto pelo nome *mestre* com o complemento determinativo nominal *de engenho*. COM. CR.: Este termo parece confundir-se com *mestre de açúcar*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Mestres dos enjenhos* a.1481: «pera pagamento de suas diujdas como sse prouara e fara çerto per mujtos mestres dos enjenhos e per outros» (COSTA 1995: 144).

**Açores**:

*Mestre de engenhos* a.1588: «Afonso Pires, por alcunha o Pé de Chumbo a que depois chamaram Chumbo, tambem mestre de engenhos» (FRUTUOSO livro IV, II: 209).

**Granada**:

*Maestro de ynxenio* a.1763: «como maestro de yngenio que govierna el todo de la cosina» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 203); *Maestros de los ingenios* a.1765: «los maestros de los ynjenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 209). / VAR.: *Maestro del*

*trapiche* a.1637: «el maestro del trapiche» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 133).

**Canárias**:

*Maestros de engenos* a.1531: «Otrosy que en principio de la çafra de cada año los maestros de engenos sean obligados de presentar en el cabildo al maestro purgadores e refinadores y espumeros» (MORALES PADRÓN 1974: 147).

**MESTRE DE FAZER ENGENHOS**: DEF.: Carpinteiro especializado na feitura de engenhos. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, nas Canárias, no início do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *mestre* com um complemento frásico *de fazer engenhos*. COM. CR.: Na Madeira, o mesmo conceito é designado pelo termo *carpemteiros de emgenhos daçuqares* e, nos Açores, *mestre de fazer engenhos de açuquere.*

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Carpemteiros de emgenhos daçuqares* a.1537: «que algus carpemteiros de emgenhos daçuqares e muitos dele desa ylha da Madeyra tem yntaligemcia com ho xeriffe pera lhe yrem fazer emgenhos» (MELO 1972-1990, V: 79).

**Açores**:

*Mestre de fazer engenhos de açuquere* a.1588: «Fernão Ligeiro, mestre de fazer engenhos de açuquere, o qual fez ao dito Sebastião Gonçalves o primeiro engenho» (FRUTUOSO livro IV, II: 209).

**Canárias**:

*Maestro de hacer ingenios* a.1506: «Gonçalo Diaz, maestro de hacer ingenios e sierras de agua» (SERRA RÁFOLS 1978: 230). / VAR.: *Maestro de hacer engenios* a.1522: «Alonso Gutierres Fraile, carpintero, maestro de hacer engenios.» (SERRA RÁFOLS 1978: 340).

Nota: No Brasil, em Minas Gerais, o fazedor de rapadura ainda é denominado *mestre (da rapadura)*.

**MESTRE DE AÇÚCAR** v. MESTRE.

**MESTRE DE ENGENHO** v. MESTRE.

**MESTRE DE FAZER ENGENHOS** v. MESTRE.

**METEDOR DE CANA** v. METER [cana].

**METER** [cana] v.

DEF.: Introduzir a cana na moenda do trapiche ou do engenho. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, forma verbal genérica atestada no século XIII. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *meter* provém do lat. *mittere*. COM. CR.: A expressão *meter cana* apresenta grande vitali-

dade na Madeira e em Cabo Verde. Apenas na ilha de Santiago, além desta expressão, encontrámos *planta(r) cana* para referir o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Meter a canna* a.1711: «O lugar de mayor perigo que ha no engenho he o da moenda, porque a escrava que mete a canna entre os eixos (...) arrisca-se a passar moida entre os eixos» (ANTONIL: 54).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Meter a cana* a.1975: «cabeceando de sono ao meter as canas nos cilindros» (GOUVEIA: 48).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Meter cana*
**Santiago**:
*Planta(r) cana.* / SIN.: *Mete(r) cana.*
**S. Antão**:
*Mete(r) cana*

**DERIVADOS**:
**METEDOR DE CANA**: DEF.: Trabalhador que introduz a cana na moenda do engenho e do trapiche. CR.: As primeiras designações deste conceito surgem, na Sicília, com a forma *gettaturi di taglio*, e em Granada, *cevador*, no século XVII. O termo *metedor de cana* surge na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde. ET. Termo composto pelo nome *metedor*, forma derivada de *meter* com o sufixo *–dor*, e o complemento determinativo *de cana*. Segundo Corominas, o termo *cebador*, com as variantes *cevador* e *zebadores*, é uma forma derivada de *cebo*, do lat. *cibus* (alimento), designando o alimentador da moenda. Segundo López Lengo (1991: 25), *cebador* é uma forma derivada de *cebar*, do lat. *cibare*, alimentar. Na documentação oral de Cabo Verde, mais precisamente de Santiago, encontrámos os termos *pilador*, de *pilar*, e *plantador*, de *plantar*, para designar o mesmo conceito. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 282), no Brasil, *metedor* é o trabalhador do engenho de açúcar nordestino encarregado de meter as canas na moenda. Segundo Fernandez Ovies (1981: 92), em Granada, cebador é o trabalhador que alimenta os moinhos com canas, enquanto, segundo López Lengo (1991: 25), é o trabalhador encarregado de juntar certa quantidade de sumo da cana nas caldeiras dos engenhos de açúcar.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Gettaturi di taglio* a.1650: «per 4 gettaturi di taglio a tari 2.10 la cotta per uno» (REBORA 1968: 97).
**Granada**:
*Cevador* a.1680: «en los tableros ay dos hombres uno en cada parte que los distinguen con los nombres de cevador y bolvedor, los exes andan con increible violencia» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); *Cevadores* a.1824: «Moliendas: mayordomo de mira 2, mayordomo de peso 2, cevadores 3, volvedores 3, esporteros 3, ayudantes 3.»

(DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277). / VAR.: *Zebadores* a.1682: «Zebadores a doce quartos tarea.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59).
Documentação Oral Contemporânea – **Madeira**:
*Metedor de cana*
**Santiago**:
*Pilador di cana.* / SIN.: *Plantador de cana.*
**S. Antão**:
*Metedor de cana*

**MONDA DE CANA** v. MONDAR [CANA].

**MONDAR** [CANA] v.
DEF.: Retirar as ervas das plantações de cana. CR.: A primeira designação registada deste conceito ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII, com o termo *alimpar*, enquanto na documentação oral, da Madeira e de Cabo Verde, surge o termo *mondar*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *mondar*, na língua portuguesa, data de 1525. ET.: Para Machado, seguido por Cunha, *mondar* procede do lat. *mundare*, limpar. COM. CR.: O verbo *mondar* é concorrente de *limpar*, embora na Madeira tenham usos diferentes, pois *limpar* é usado para denominar a operação de retirar a palha das canas. O termo *mondar* ocorre, em Granada, com o significado de limpar as canas, como informa López Lengo (1991: 66). V. ESBURGAR.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Alimpar* a.1711: «Começa-se a alimpar a canna, tanto que tiver monda, ou herva de tirar.» (ANTONIL: 39).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Mondar (a cana)*
**Santiago**:
*Monda(r) cana.* / SIN.: *Limpa(r) cana.*
**S. Antão**:
*Monda(r) cana*

**DERIVADOS**:
**Monda da cana**: DEF.: Limpeza das ervas daninhas nas plantações de cana. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, a primeira atestação na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Termo composto pelo nome *monda* com o complemento nominal determinativo *da cana*. Segundo Machado, *monda* é uma forma derivada regressiva de *mondar* e *limpa* é uma forma derivada regressiva de *limpar*, que ocorre como sinónimo de *monda*. COM. CR.: Actualmente, na Madeira, o termo *limpa da cana* denomina a operação de limpeza da cana e não da terra, embora o termo *monda da cana* também possa designar este conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:

*Limpa da canna* a.1711: «O que não se concede na limpa da canna cujo trabalho começa desde o sol nacido até o sol posto» (ANTONIL: 44); *Limpas das cannas* 1711: «Da planta e limpas das cannas: e da diversidade que ha nellas.» (ANTONIL: 38). / VAR.: *Limpas* a.1711: «No Inverno a herva, que se tira, torna logo a nacer e as limpas mais necessarias são aquellas primeiras, que se fazem para que a canna possa crecer» (ANTONIL: 39).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Monda da cana*

**MORDOMO DOS MESTRES DE AÇÚCAR** s. m.
DEF.: Oficiais supervisores do ofício de mestre de açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Machado, a primeira atestação, na língua portuguesa, com a forma *maiordomo*, data de 1145, *mayordomo* em 1264 e *mordomo* no século XIV. Lorenzo (1968) antecipa as primeiras datações apresentadas por Machado, indicando as formas: *maiordomus*, em 1145, *maordomo*, em 1188-1230, *moordomo*, em 1259, e *mordomo*, em 1510. Segundo Cunha, a primeira atestação deste termo ocorre no século XIII, com a forma *moordomo*. ET.: Termo composto pelo nome *mordomo* com o complemento determinativo nominal *dos mestres de açúcar*. Segundo Machado e Cunha, o nome *mordomo*, de *mor*, procede do lat. *majordomus*, de *maiore* e *domu-*, casa, com o significado de administrador ou supervisor, neste caso dos trabalhos dos mestres de açúcar no engenho. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Mordomos dos mestres de acuquer* a.1486: «Item mordomos dos mestres de acuquer mestre Guilhelme e Cristouom Fernandez» (COSTA 1995: 143).

# N

**NETAS** v. ESCUMA DAS TACHAS.

**NÓ DE CANA** s. m.
DEF.: Divisões do bordão da cana onde surgem os grelos, usados como planta ou semente. CR.: A primeira designação registada deste conceito ocorre nas Granada, a meados do século XVII, com a forma *nudos*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *nó*, na língua portuguesa, surge no século XV, com a forma *noo* e *nó* no século XVI. Cunha antecipa estas datações, indicando a primeira atestação da forma *noo* no século XIV e *nó* no século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação da forma genérica *junta* data do século XVI. ET.: O nome *nó* provém do lat. *nodu-* (REW: 489), etimologia seguida por Machado e Cunha, e *junta*, articulação, de *juntar*. COM. CR.: Na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde, encontrámos o termo *nó de cana*, com a variante *nozes* na Madeira, e o termo sinónimo *junta de cana* em Santiago.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Nudos* a.1659: «el jugo de las cañas y brotar por los nudos dellas» (FERNANDEZ OVIES 1981: 61).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Nós da planta* a.1855: «Deve-se tirar toda a palha à cana ou planta que se quer plantar, tendo o cuidado de não offender os nós da planta» (VASCONCELLOS: 9).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Nó, nós (da cana)*. / VAR.: *Nozes*.
**Santiago**:
*Nó(s) di cana*. / SIN.: *Junta di cana*.
**S. Antão**:
*Nó(s) de cana*

**NOVIDADE DE AÇÚCAR** s. f.
DEF.: Produção de uma colheita de cana-de-açúcar. CR.: A primeira atestação do termo *novidade*, associado à produção açucareira, surge na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Lorenzo (1968), seguido por Cunha, a primeira atestação deste nome genérico, na língua galego-portuguesa, data de 1294, com a forma *nouidade*. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *novidade* provém do lat. *novitas, -tate*, de *novus*. Segundo Corominas, *hoja* procede do lat. *folia*, forma plural de foliu-. COM. CR.: Nas Canárias, o termo *hoja de cañas* parece designar o mesmo conceito de *novidade de açúcar*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Noujdades* a.1469: «e lhe vendem muy bem suas noujdades e fruytos» (MELO 1972-

1990, I: 48). / VAR.: *Novidade daçuquare* a.1502: «que a primçipall novidade daçuquare he nos outros lugares» (MELO 1972-1990, III: 435); / *Noujdades daçuquar* a.1561: «suas fazemdas e noujdades daçuquar» (RODRIGUES 1964: 180); / *Nouidade* a.1566: «e que o mestre principal de cada emgenho fizesse de cada nouidade hum liuro» (RODRIGUES 1964: 194), 1587: «dizimas de açuquares da nouidade deste ano de 1587» (RODRIGUES 1964: 262); *Nouidades* a.1515: «açuquar que ouuerem de suas nouidades» (RODRIGUES 1964: 154), 1559, etc.; / *Novidades* a.1567: «novidades de seus açuqares» (RODRIGUES 1964: 198); / *Novidades de açuqar* a.1567: «pelas ditas diuidas em suas novidades de açuqar» (RODRIGUES 1964: 198); / *Novidades de cana* a.1567: «ametade de suas novidades de cana» (RODRIGUES 1964: 198); / *Novidade de assuquar* a.1649: «em a terra se espera o anno vindouro boa novidade de assuquar» (VIEIRA 1996: 110); / *Nouidades de asuquar* a.1586: «as nouidades de asuquar dos llauradores» (RODRIGUES 1964: 230); / *Nuvidade de asuqures* a.1649: «esperavamos este anno por boa nuvidade de asuqures» (VIEIRA 1996: 74).

**Brasil**:

*Novidades de açúcar* a.1618: «dízimos que se pagam da colheita de suas novidades de açúcar» (BRANDÃO: 24).

**Canárias**:

*Hoja* a.1508: «Hipoteca la mitad del cañaveral, así de hoja como de zoca» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 148), 1523, etc.; *Hojas* a.1511: «tierra de riego puestas de cañas 3 de ellas de hojas y las otras 3 de socas» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 456), 1518, etc. / VAR.: *Hojas de cañas* a.1511: «por 2 hojas de cañas que tiene que coger» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 414).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Novidade da cana de açúcar* a.1961: «ver a novidade da cana de açúcar na cerca» (GOUVEIA: 126). / VAR.: *Novidade de canas* a.1961: «Boa novidade de canas, compadre Hilário!» (GOUVEIA: 143). / SIN.: *Colheita* a.1865: «Qual a quantidade de garapa extrahida no seu estabelecimento de moer cana doce, por occasião da última colheita.» (*Ofício*).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Novidade de cana*

**OFICIAL DE ENGENHO** s. m.

DEF.: Trabalhador que exerce um ofício especializado no engenho. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV, com a forma simples *ofiçiaes*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *oficial*, na língua portuguesa, data do século XIV e, segundo Cunha, do século XIII, com a forma plural *officiaaes*. ET.: Termo constituído pelo nome *oficial* com ou sem complemento nominal determinativo ou de especificação *de engenho*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *oficial* provém do lat. *officialis*, servidor, do lat. *officiu-*, serviço, forma derivada de *opifex, -ficis*, artesão (de *opus* e *facere*). COM. CR.: Nas Canárias registámos as formas *oficial de ingenio* e *oficial de açúcar*, atribuídas ao mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Ofiçiaes* a.1481: «os ofiçiaes de offiçios mecanjcos que de seus oficios mereçerom algus acuqres que estes taes os possam vender» (COSTA 1995: 114). / VAR.: *Officiaes* a.1506: «Cada morador desta ylha que tem sua terra de seu açucar ha de pagar ho dizimo de quanta lenha elle guastar nos seus engenhos assi do custo do cortar e carreto e mais o dizimo do soldo que paga aos officiaes.» (COSTA 1997: 143).

**S. Tomé:**

Oficiaes a.1529: «E sobre isto tenho escrito aos oficiaes que me proveja neste ano pera quatro emgenhos» (BRÁSIO 1952, MMA I: 513).

**Brasil**:

*Oficiais* a.1618: «cobres bastantes e bem concertados; oficiais bons, muita lenha, formaria e decoada, porque qualquer cousa que falte destas, logo imediatamente se diminui com ela o rendimento do açúcar.» (BRANDÃO: 101). / VAR.: *Officiaes* a.1711: «Das caldeiras e cobres, seu aparelho, officiaes e gente que nellas ha mister: e instrumentos de que usão.» (ANTONIL: 63).

**Canárias**:

*Oficiales de ingenio* a.1524: «para que pueda concertarse con maestros de azúcar y otros oficiales de ingenio para que tengan cargo de hacer y fabricar los azúcares» (COELLO GOMEZ 1980: 639). / VAR.: *Oficial del engeno* a.1531: «ni faga partido con los purgadores ny maestros de açúcar sobre razón de las myeles que en sus engenos se fizieren ny con otro oficial del engeno» (MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540, etc.; *Oficiales de los engenos* a.1531: «Otrosy que por el daño que la ysla recibe en vender los açúcares por los trabajadores e oficiales de los engenos» (MORALES PADRÓN 1974: 150); / *Oficial* a.1531: «Otrosy que los dichos maestros de açúcares e purgadores y refinadores e espumeros e otro nyngund oficial no puedan tener en el engeno más de un oficio» (MORALES PADRÓN 1974: 145); *Oficiales* a.1524: «y otras cosas que se debieren a los trabajadores y oficiales que Alonso

Rodriguez cogiere para su ingenio» (COELLO GOMEZ 1980: 640), 1527, 1531, 1540, etc. / SIN.: *Oficial de açúcar* a.1531: «y que el señor del engeno que consyntiere que nyngund oficial de açúcar faga en su engeno más de un oficio como es dicho» (MORALES PADRÓN 1974: 145), 1540: «Que ninguno sea oficial de açúcar sin ser examinado» (PERAZA DE AYALA 1976: 180); *Oficiales de los açúcares* a.1531: «las hordenanças tocantes a los açúcares para que los oficiales de los açúcares que tubyeren en sus engenios sepan lo que an de fazer» (MORALES PADRÓN 1974: 150).

**OFICIAL DO ALEALDAMENTO** v. LEALDADOR DO AÇÚCAR.

**OLHO DA CANA** v. GRELO DA CANA.

**ONÇA DE AÇÚCAR** s. f.
DEF.: Antiga medida, submúltiplo do arrátel, em que um arrátel equivalia a 12,5 onças. (DHP V: 72). CR.: A primeira atestação registada deste termo surge, na Madeira, em inícios do século XVI, com a forma simples *onças*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste nome genérico, na língua portuguesa, data do século XII. ET.: Termo composto pelo nome genérico *onça* com o complemento determinativo *de açúcar*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *onza* ou *onça* provém do lat. *uncia*, décima segunda parte de várias medidas. COM. CR.: O segundo elemento do termo, associado à unidade de peso, inclui-o na terminologia açucareira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Onças* a.1520: «xxbiij arrobas xxb arrates de rescumas e iij onças» (COSTA/PEREIRA 1985: 57).
**Granada**:
*Onça de azúcar* a.1682: «tan corto numero de ingenios cuya quenta es tan precisa y depende de tantos ynteresados en ellas que una onça de azúcar que se defraudara fuera en prejuizio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 173).

**ORDENANÇA DO MEL** v. REGIMENTO DO AÇÚCAR.

**PALHA DA CANA** s. f.
DEF.: As folhas secas, retiradas da cana, que servem de alimento para os animais. CR.: A primeira atestação deste nome, associado à produção açucareira, ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Termo composto pelo nome *palha* com ou sem complemento nominal determinativo *da cana*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *palha* provém do lat. *palea*. COM. CR.: Na documentação oral da Madeira, registámos os termos *mato de cana* e *folhagem da cana*, com as variantes *folhada* e *esfolhada da cana*. Em Santiago, encontrámos as formas *palha* e *palheta de cana* e, em Santo Antão, os termos *palha de cana* e *folha de cana* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Palha* a.1711: «O modo de cortar he o seguinte: péga-se com a mão esquerda em tantas cannas quantas pode abarcar e com a direita armada de fouce se lhe tira a palha» (ANTONIL: 44).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Palha* a.1855: «Tendo sido assim conservada a planta por mais de 15 dias, quando se for plantar por si mesmo lhe cahirá toda a palha» (VASCONCELLOS: 8), «Este remedio consiste em varrer e ajuntar 4 ou 5 dias depois da apanha das canas todo o mato e palha que houver no terreno occupado com as canas infestadas do bicho» (VASCONCELLOS: 14). / VAR.: *Palha da cana* a.1961: «A palha da cana deixou de adubar o solo.» (GOUVEIA: 277); / *Palha de cana doce* a.1975: «maranhos de palha de cana doce» (GOUVEIA: 59).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Palha (da cana).* / SIN.: *Folhagem (da cana); / Mato (da cana); / Folhada (da cana).* / VAR.: *Esfolhada (da cana).*
**Santiago**:
*Palha de cana.* / VAR.: *Padja di cana; / Paja di cana; / Palheta di cana.*
**S. Antão**:
*Palha de cana.* / SIN.: *Folha de cana.*

**PANELA** v. AÇÚCAR DE PANELA.

**PÃO DE AÇÚCAR** s. m.
DEF.: O açúcar cristalizado e purgado, de forma cónica, depois de retirado dos moldes de barro. CR.: As primeiras atestações do termo, *pão de açúcar,* ocorrem em Valência, no século XIII, com a forma *panis zuccari,* na Sicília, *pani di zucchero,* na primeira metade do século XV, e, na Madeira, na segunda metade do mesmo século, *paes de*

*açuquar*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *pão*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Termo composto pelo nome genérico *pão* com o complemento determinativo nominal, introduzido por preposição *de açúcar*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *pan* provém do lat. *panis*. Em Granada, *pilón*, segundo Corominas, forma derivada de *pila* (do lat. vulg. *pila*, de *pilare*, objecto côncavo de pedra ou de outra matéria onde se deita ou cai água), do cat. *piló*. COM. CR.: Em Granada, o termo *pilón*, na sua forma simples e com as formas complexas *pilón de azúcar* e *azúcar de pilón*, denomina a forma de açúcar e, por extensão, o açúcar depois de retirado da forma ou *pão de açúcar*. Em Valência, a forma *piloncillos*, derivada de *pilón* com o sufixo diminutivo *–cillos*, designa os pães de açúcar pequenos, provavelmente de açúcar refinado. Segundo Fernández Ovies (1981: 89) e López Lengo (1991: 76), o termo *pilón de azúcar* ou *açúcar de pilón* refere o pão de açúcar refinado de forma cónica. De acordo com Manuel Martín (1992: 173) e Nelson Barbalho (1984: 309), o pão de açúcar purgado, depois de retirado da forma, é partido através de cortes transversais, para separar o açúcar branco do menos branco e do mais escuro, obtendo os distintos tipos ou qualidades de açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Paes de açuquar* a.1481: «a ssoma do acuquar dos paes de açuquar que os allealdadores allealdarem ssegundo o rregimento del Rey» (COSTA 1995: 146). / VAR.: *Paues* a.1490: «e que muytos lavradores amte de lhe lyalldarem hos açuquares tyram aquelles paues que lhes pareçe que lhes quebrarom» (MELO 1972-1990, II: 230); / *Pãoo daçuquar* a.1501: «ho dito allealldador e espriuam avera por dia hum paoo daçuquar por seu trabalho do que quebrarem e sera a custa do mestre e purgador que o fizerem» (RODRIGUES 1964: 125); / *Pães* a.1501: «e ho espriuam comtara e dara fee e espreuera em seu livro hos pães que fiquam allealldados e hos que quebram» (MELO 1972-1990, III: 412), 1509: «xxij caixas e doze pães a granell» (COSTA/PEREIRA 1989: 215), 1517, etc.; / *Pães dacuquer de mell* a.1514: «dous pães dacuquer de mell que he mea arroba» (COSTA/PEREIRA 1989: 242); / *Paam daçuquer* a.1517: «despendeo (...) hu paam daçuquer que pesou oito arrates» (COSTA/PEREIRA 1989: 79); / *Paes* a.1517: «do quall açuquer foram a granel quatro paes» (COSTA/PEREIRA 1989: 97); / *Pão daçuquer* a.1517: «despendeo hu pão daçuquer que pesou oito arrates» (COSTA/PEREIRA 1989: 95); / *Pães daçuquer bramco* a.1523: «tres caixas e quatro pães daçuquer bramco» (COSTA/PEREIRA 1985: 93); / *Pães daçuqar branco* a.1523: «quatorze caixas e hu caixão e dous pães daçuquer bramco» (COSTA/PEREIRA 1985: 91), 1550, etc.; / *Pan dasucre branco* a.1536: «hu pan dacucre branco que pesou sete arates» (COSTA/PEREIRA 1989: 118); / *Pains de asuqre* a.1649: «dentro de 15 dias me sahem 600 pains de asuqre pera se começar a fazer casca.» (VIEIRA 1996: 97); / *Paens de asuqure* a.1650: «aventejada lhe permeta VM de minha parte coatro paens de asuqure» (VIEIRA 1996: 172); / *Pão* a.1650: «VM mandara marcar em bom asuqre em pão e bem arrumado em ditas caixas» (VIEIRA 1996: 140).

**Açores**:
*Pão de açucar* a.1507: «Esta he a terra mais alta de todas as outras ylhas dos Açores e sua montanha he como pão de açucar» (COSTA 1997: 153). / VAR.: *Pães de açuquere* a.1588: «moeu Sebastião Pires as outras canas que tinha em um engenho como de pastel com sua mó e alfarge com uma besta e fez até obra de quinze pães de açuquere que foram os primeiros que fizeram nesta ilha.» (FRUTUOSO livro IV, II: 209).
**Cabo Verde**:
*Pães d'açuquare* a.1515: «elle dizymou cynquo pães d'açuquare deu a dizima meo pão» (*Corpo Documental*: 282). / VAR.: *Pãez* a.1515: «dizymou de pãez da Canaria satenta e tres quintayz» (*Corpo Documental*: 282).
**Brasil**:
*Pães de açúcar* a.1618: «quatro pães de açúcar» (BRANDÃO: 14). / VAR.: *Pães de assucar* a.1711: «e o pao quebrador de quatro lados de costa para quebrar os pães de assucar.» (ANTONIL: 80); / *Paens* a.1711: «A perfeição dos paens consiste em terem pouco mascavado e darem duas arrobas e meya de assucar branco» (ANTONIL: 87); / *Pães* a.1711: «Os instrumentos de que se usa na casa de purgar são furadores de ferro para furar os pães em direitura do buraco das formas» (ANTONIL: 80); / Pão de assucar a.1711: «chegão a moer sete tarefas e o rendimento competente he hua forma ou pão de assucar por fouce» (Antonil: 53); / *Paens do assucar* a.1711: «O fazerem os paens do assucar olhos, isto he, terem entre o assucar branco veas de mascavado» (ANTONIL: 85); / *Pão* a.1711: «nomes que significão varias repartiçoens de assucar, a saber, caixa, fecho, pão, cara» (ANTONIL: 88).
**Sicília**:
*Pani di zucchero* a.1447: «la consegna dei pani di zucchero» (ASP). / VAR.: *Pani di zuccari* a.1475: «per lo ditto trappeto loco per pani cinquecento di zuccari» (ASP); / *Pane* a.1573: «tutta la deta integra quantitá di zuccari et ruttami supra vendita et integramente et effettivamente senza che se possa essere levato pane» (ASP); / *Pani* a.1584: «czuccari di una cotta di lo anno 84 trovati intro la stantia chiamata la saletta pisati vintitre, pani 549» (REBORA 1968: 94).
**Valência**:
*Panis zuccari* a.1280: «panis zuccari» (PÉREZ VIDAL 1973: 110). / VAR.: *Pan del azúcar* a.1564: «El maestro de este exercicio conosce el pan del azúcar haver bien purgado el humor» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190); *Panes del azúcar* a.1564: «e formas de tierra que son los moldes para hazer los panes del azucar» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189).
**Granada**:
*Pilón* a.1680: «con unas que llaman espatulas de madera van a dos manos batiendo e incorporando el açúcar hasta que queda llena la forma que en prieto pesa cinco arrobas y en estando en blanco el pilón pesa arroba y media» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / VAR.: *Açúcar de pilón* a.1751: «que de cada arroba de açúcar de pilón, de guitas y quebrados, que se fabrica en el reyno de Granada, se pagasse 7 reales»

(FERNANDEZ OVIES 1981: 38-39); / *Pilón de azúcar blanca* a.1752: «sale de cada una de dichas formas ordinariamente un pilón de azúcar blanca de dos arrobas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 190); / *Pilón de azúcar* a.1765: «diez mil reales para ayuda al expresado avio del fondo del real arvitrio en pilón de azúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 84).

**Canárias**:

*Pam de açucar* a.1506: «No meo desta ylha [Teneriffe] esta huu pico tam alto e agudo como pam de açucar» (COSTA 1997: 125). / VAR.: *Pan de açúcar* a.1507: «ny dexara sacar pan de açúcar alguno syn lealdar» (SERRA RÁFOLS 1949: 156); / *Panes* a.1509: «que gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa despues de lealdado lo torno a poner en sus cugachos los panes y que los torno a purgar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 33), 1520, 1531, etc.; *Pan* a.1531: «el purgador que tubiere cargo de la casa de purgar no sea osado el ni otre por el de trocar nyngund pan de los açúcares lealdados ni poner otro açúcar por ellos» (MORALES PADRÓN 1974: 145), 1540, etc.; / *Panes de azúcar* a.1511: «9 panes de azúcar» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 350); / *Pan de arroba* a.1540: «pero que haciendo cada pan de arroba y no menos lo puedan hazer sin pena porque siendo tan grande todos los que lo compraren tendran conocimiento de ser el tal açucar de panela.» (PERAZA DE AYALA 1976: 181).

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:

*Pedra de açúcra.* / SIN.: *Forma de açúcre;* / *Açúcra di forma;* / *Açúcra di terra;* / *Açúcra em pedra;* / *Pão pedra.*

**COMPOSTOS**:

**PÃO DE ESCUMAS**: DEF.: Açúcar de forma cónica feito com as escumas retiradas da tacha de receber. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome genérico *pão* com o complemento determinativo nominal *de escumas*. COM. CR.: No Brasil, registámos a forma *pão de assucar* somenos para designar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Paam descumas* a.1517: «hu paam descumas que pesou oito arrates» (COSTA/PEREIRA 1989: 108).

**Brasil**:

*Pão de assucar somenos* a.1711: «farão dellas no fim da semana hum pão de assucar somenos porque esta escuma não torna à tacha» (ANTONIL: 70).

---- **PEQUENO**: DEF.: Açúcar cristalizado e purgado em formas pequenas por ser refinado, ou seja, de várias cozeduras. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: Termo composto pelo nome *pão* e pelo adjectivo qualificativo *pequeno*. Em Valência, *piloncillos* é uma forma derivada de *pilón* com o sufixo diminutivo *–cillos*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o seu tamanho.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Pães pequenos* a.1498: «poderam fazer açuquares de duas cozeduras em pães pequenos» (MELO 1972-1990, III: 378). / VAR.: *Pães pequenos* a.1509: «b arobas daçuqre de pães pequenos» (COSTA/PEREIRA 1989: 197); / *Pães pequenos* a.1509: «ij caixões de fruyta e doze pães pequenos» (COSTA/PEREIRA 1989: 186); / *Pains piquenos* a.1649: «empregar em bom assuqure branco fino de pains piquenos» (VIEIRA 1996: 123).
**Valência**:
*Piloncillos de azúcar de caretas* a.1666: «una caxa de piloncillos de azúcar de caretas» (PÉREZ VIDAL 1973: 92). / VAR.: *Piloncillos de azúcar de odretas* a.1666: «Dos caxas con veynte y cuatro piloncillos de azúcar de odretas en cada una.» (PÉREZ VIDAL 1973: 93).

---- **QUEBRADO**: DEF.: Açúcar mal purgado que ao ser retirado da forma se parte. CR.: Termo atestado na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *pão* e pelo adjectivo qualificativo *quebrado*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o estado do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Pães quebrados* a.1524: «vimte e duas caixas daçuquer de meles mazcabados que vieram de Canarea o anno pasado maltratado em poo em pães quebrados» (COSTA/PEREIRA 1985: 136).

**PAROLA** v. TANQUE DA GARAPA.

**PAROL** s. m.
DEF.: Recipiente, ou cocho de madeira, com várias funções no engenho. Cr.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Corominas, a primeira atestação do termo *perol*, na língua castelhana, ocorre em 1600, com a acepção de vaso de metal aberto que se põe sobre o fogo, usado para fazer todos os géneros de conservas de açúcar e mel. O autor informa que, em catalão, o termo *perol* surge desde as origens do idioma, com a forma *peyrol*, no século XIII, apesar de esta palavra ser de uso unicamente rústico e local, para designar um recipiente ou tina. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira ocorrência do termo *parol*, na língua portuguesa, data de 1813, segundo informação de Morais Silva. ET.: Do lat. **pariolum*, esp. *perol*, port. *parol*. (REW : 514). Segundo Corominas, a forma cat. *perol*, diminutivo de *pér*, procede do galo *parium* (irmão do galês *pair*, do irl. *coire*). O autor indica a possibilidade da existência de um representante moçárabe castelhano *parium*, com o seu diminutivo romance *pariolum*, que parece ter sido forma exclusiva do galo meridional e que só teria deixado descendência em catalão, na língua d'oc e em certos dialectos franco-provençais e do Norte de Itália. O mesmo autor refere também que Schuchardt demonstra a origem celta do vocábulo, da forma *kwarjo*, como demonstra o <a> pretónico

da forma portuguesa *parol*, sendo a forma cast. *perol* um catalanismo. Segundo Machado, seguido por Cunha, *parol* provém do cast. *perol*, por sua vez de origem catalã, como indica Corominas. COM. CR.: Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Caldas Aulete, Figueiredo e Cunha, no Brasil, o termo *parol* denomina o recipiente em que se recolhe o sumo da cana ou o melado nos engenhos de açúcar, referindo o *parol do caldo* e o *parol do melado*. Como podemos verificar, estes termos ocorrem no texto de Antonil, em 1711, antecipando um século a datação proposta pelos autores referidos.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Paroes* a.1711: «Quer a fabrica do assucar paroes e caldeiras, tachas e bacias e outros muitos instrumentos menores» (ANTONIL: 3).

**COMPOSTOS**:
**PAROL DA ESCUMA**: DEF.: Recipiente onde se deitam as escumas retiradas das caldeiras que eram aproveitadas, voltando novamente às caldeiras, para serem purificadas. CR.: A primeira designação deste conceito surge, em Valência, na primeira metade do século XV, com o termo *tinellets*. Em Granada, encontrámos a forma *cubetas*, na segunda metade do século XVII, e no Brasil o termo *parol da escuma*, em inícios do século XVIII, para denominar o mesmo conceito. ET.: O termo português é composto pelo nome genérico *parol* com o complemento determinativo nominal *da escuma*. A forma valenciana *tinellets* é derivada de *tinell* com o sufixo *–ete* e a forma granadina *cubetas* é derivada de *cubo* com o sufixo *–eta*. Segundo Corominas, *tinell* é uma forma cat. derivada de *tina* e *cubeta* uma forma derivada de *cuba* (forma feminina de *cubo*), do lat. *cupa*, recipiente de madeira para água ou vinho. COM. CR.: O segundo elemento do termo *parol da escuma* especifica a função deste recipiente no engenho de açúcar.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Parol da escuma* a.1711: «Esta segunda escuma se guarda e cae por outra bica da mesma borda do ladrilho para o parol mais baixo e afastado do fogo, que se chama parol da escuma» (ANTONIL: 68).
**Valência**:
*Tinellets* a.1435: «dos tinellets xichs per a bromes» (GARCIA OLIVER 1999: 186).
**Granada**:
*Cubetas* a.1680: «Aqui se va espumando y clarificando y echando las espumas en unas cubetas que mezcladas com agua sirve de bebida a las cavalgaduras que componen el trabajo del ingenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / VAR.: *Cubetas de madera* a.1775: «Dos cubetas de madera con sus ceños de yerro que sirven en las calderas de jarope» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 221).

**PAROL DO ENGENHO**: DEF.: Recipiente que recebe o sumo da cana na casa das caldeiras. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo com-

posto pelo nome *parol* com o complemento determinativo nominal *do engenho*. COM. CR.: O segundo elemento do termo determina a sua pertença à manufactura do açúcar.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Paroes do engenho* a.1711: «na moenda chama-se çumo da canna, nos paroes do engenho até entrar na caldeira do meyo, caldo» (ANTONIL: 74).

**PAROL DA GUINDA** v. TANQUE.

**PAROL DE COAR** v. COADORA.

**PAROL DO CALDO** v. TANQUE DA GARAPA.

**PAROL DO MELADO** v. TINA DO MEL.

**PARTIDA DE AÇÚCAR** s. f.
DEF.: Divisão da produção do açúcar dos diferentes proprietários no engenho. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem, em Granada e na Madeira, na primeira metade do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *partida*, na língua portuguesa, com a acepção de divisão, surge no século XIII. ET.: Termo constituído pelo nome *partida* com ou sem o complemento determinativo nominal *de açúcar*. Segundo Corominas, seguido por Machado, *partida* é a forma feminina de *partido*, do part. pass. latino *partitu-* (partido, do verbo *partire*, partir, dividir em partes). COM. CR.: O segundo elemento do termo *partida de açúcar* associa-o à produção açucareira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Partida* a.1649: «ja se fez aqui cazqua sequa e eu a fiz este anno de huma partida que comprey agora» (VIEIRA 1996: 111); *Partidas* a.1649: «se vay lançando barro em algumas partidas que estam feitas» (VIEIRA 1996: 95). / VAR.: *Partidas de asucar* a.1652: «eu tenho comprado algumas partidas de asucar pello preso e estado da terra» (VIEIRA 1996: 241).
**Granada**:
*Partidas de açúcar* a.1637: «algunas partidas de açúcar que los dichos veçinos bendemos o sacamos a bender de la que esta fresca en las formas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 134). / VAR.: *Partida* a.1743: «que tienen sentadas las cañas asi de alifa como de terzio de los cosecheros y suias sin ocultar partida alguna» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 77), 1763: «las formas de azúcar quajadas en prieto de una partida» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 202).

**PARTIDO DE CANAS** s. m.
DEF.: Divisão da terra cultivada de canas pelos lavradores. CR.: As primeiras atestações

do termo *partido de canas* ocorrem, na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *partido*, na língua portuguesa, surge no século XV e, segundo Cunha, no século XVI. ET.: Termo constituído pelo nome *partido* com ou sem o complemento nominal de especificação *de canas*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *partido* provém do lat. *partitu-* (part. pass. de partire, com o significado de facção ou divisão). COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 312), o termo *partido* designa uma vasta extensão de terra com plantação de cana-de-açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Partido* a.1523: «o encaixamento per partido pellas pilheiras que tinha fectas nas casas homde se recolhem os ditos açuqueres» (COSTA/PEREIRA 1985: 113).

**Brasil**:

*Partidos de canas* a.1618: «dos que são mais ricos têm engenhos (...) e os demais têm partidos de canas» (BRANDÃO: 13). / VAR.: *Partido* a.1618: «o lavrador põe de sua casa a planta da cana e depois a granjea, corta e leva ao engenho, conforme a obrigação do partido» (BRANDÃO: 101); *Partidos* a.1711: «os senhores dos partidos, pelos cortes antecedentes sabem muito bem, quantas tarefas tem nos seus cannaveaes.» (ANTONIL: 43); / *Partidos da canna* a.1711: «Do feitor mór do engenho, e dos outros feitores menores, que assistem na moenda, fazendas, e partidos da canna: suas obrigaçoens e soldadas.» (ANTONIL: 14).

**Canárias**:

*Partido de cañas* a.1507: «dice que tiene un partido de cañas» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 51), 1520: «curará el partido de cañas que tiene» (LOBO 1979: 184). / VAR.: *Partido* a.1524: «fabricar los azúcares que en su ingenio se molieren y con ellos pueda hacer el partido que le pareciere bien» (COELLO GOMEZ 1980: 639), 1540: «Yten que ningun señor de ingenio sea osado de hazer ni haga partido con los refinadores ni maestros de açucar ni con otro oficial del ingenio sobre raçon de las mieles» (PERAZA DE AYALA 1976: 181); *Partidos* a.1524: y para hacer con los cañaverales los partidos que le parecieren bien para utilidad de la hacienda.» (COELLO GOMEZ 1980: 639), 1531: «y el señor del engeno sea obligado a le dar la mytad de las formas de açúcar y espumas y respumas que se fizieren cada diez partidos en el tendal» (MORALES PADRÓN 1974: 148), 1540: «Que los dueños de ingenios no hagan partidos con los oficiales.» (PERAZA DE AYALA 1976: 181).

**PASSADEIRA** v. PASSAR [o bagaço].

**PASSAR** [o bagaço] v.

DEF.: Introduzir o bagaço na moenda para retirar todo o seu sumo. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: A expressão *passar o bagaço* é formada pelo verbo *passar* com o complemento directo *o bagaço*. COM. CR.: Este termo refere-se a um processo da antiga manufactura açucareira.

Documentação Histórica - **Brasil**:
*Passar o bagaço* a.1711: «As escravas, de que necessita a moenda, ao menos são sete ou oito: a saber, tres para trazer canna, hua para a meter, outra para passar o bagaço» (ANTONIL: 54).

**PASSADEIRA**: DEF.: Recipiente de cobre usado para passar o mel de uma tacha para outra. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, em Valência, com o termo *perola d'aram*, na primeira metade do século XV. Em Granada e nas Canárias, registámos o termo perol, no século XVI, e, no Brasil, encontrámos o termo *passadeira*, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, surge no século XVIII, como indica Morais Silva. ET.: Segundo Machado, o termo *passadeira* é uma forma derivada de *passar* com o sufixo *–(d)eira*. Em Valência e em Granada, *perol* é, segundo Corominas, uma forma diminutiva do ant. *per*, espécie de cuba, do oc. *par*, *pairol*, que provém do gal. merid. *pario*, através do cat. *perol*, em port. *parol*. Em Valência, registámos ainda a *forma* perola derivada de *perol*. COM. CR.: Segundo Morais Silva e Nelson Barbalho (1984: 312), o termo *passadeira* denomina o vaso de cobre com cabo longo de pau, utilizado na casa das caldeiras do engenho para passar o melado concentrado das caldeiras para as tachas. Segundo Pérez Vidal (1971: 259 e 1973: 151) e Barceló e Labarta (1990: 234), *perol de cobre* ou *perol de melar* é a vasilha de cobre utilizada para transferir o sumo da cana nos trapiches e engenhos de açúcar. Pérez Vidal refere ainda a forma *parol de cobre*, que ocorre em Santo Domingo e no Brasil, atribuída ao mesmo conceito. V. PAROL.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Passadeira* a.1711: «Daqui com a mesma passadeira se bota na terceira tacha, que chamão de cozer» (ANTONIL: 71); *Passadeiras* a.1711: «Das escumadeiras mais pequenas, batedeiras e passadeiras, picadeiras e vasculhos usão os tacheiros» (ANTONIL: 66). / VAR.: *Passadeira de cobre* a.1711: «Da tacha de receber aonde está pouco tempo, passa-se o melado com hua passadeira de cobre (que he do feitio de hua pomba pequena) para a segunda tacha, que chamão da porta» (ANTONIL: 71).
**Valência**:
*Perola d'aram* a.1435: «quatre tangirs xichs e una perola d'aram» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Perol* a.1514: «Hun perol per a posar lo çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84); Perols a.1564: «y para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Perol de coure* a.1607: «Item un perol de coure gran amb un banc.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).
**Granada**:
*Perol* a.1557: «Miercoles 10 de febrero por un perol que pesó treynta libras» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118). / VAR.: *Perol de cobre* a.1775: «Un perol de cobre del uso del banco donde se quajan los azucares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217); / *Perol grande de cobre* a.1824: «Un perol grande de cobre para el banco.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 269). / SIN.: *Cubos de melar* a.1641: «Quatro cubos

de melar usados y sanos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139).
**Canárias**:
*Peroles* a.1525: «dos peroles, cuatro tachas, dos batideras y otras vasijas menudas de cobre.» (PÉREZ VIDAL 1991: 233).

**PEJAR** v.
DEF.: Parar a moenda do engenho. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI, com a forma *pijare*. Posteriormente, o termo surge, no Brasil, em inícios do século XVIII, com a forma *pejar*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste verbo, na língua portuguesa, ocorre no século XV. ET.: Na opinião de Machado, seguido por Cunha, *pejar*, impedir, é um termo de etimologia obscura. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 315), no Brasil, *pejar* é parar de moer a cana no engenho de açúcar. Embora não tenhamos encontrado este termo, na Madeira, é provável que existisse nesta região, de onde teria passado para Canárias e para o Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Pejar* a.1711: «E chamão a esta taboa pejador, porque tambem ao parar do engenho chamão pejar: por ventura por se pejar hum engenho real de ser retardado ou impedido ainda por hum instante e de não ser sempre como he razão moente e corrente.» (ANTONIL: 49).
**Canárias**:
*Pijare* a.1522: «por falta de caña el ingenio no deje de moler, pero si por falta de caña pijare estara obligado a pagar los daños» (MARTINEZ GALINDO 1988: 468). / VAR.: *Pinjare* a.1523: «Si durante la zafra el ingenio pinjare por quebrarse algun eje o prensa u outra calquier cosa» (MARTINEZ GALINDO 1988: 479).

**DERIVADOS**:
**PEJADOR DO ENGENHO**: DEF.: Peça do engenho que permite fazer parar a moenda. CR.: A primeira atestação deste termo surge, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *pejador*, forma derivada de *pejar* com o sufixo *–dor*, e pelo complemento nominal determinativo *do engenho*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 315), no Brasil, *pejador* é o conjunto de peças que servem para parar a moenda do engenho de açúcar. Nos dicionários de Morais Silva e de Domingos Vieira, encontramos a forma *pejadouro* para referir o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Pejador do engenho* a.1711: «Perto da roda pela banda de fora estão dous esteyos altos e grossos, com tres travessas, asseguradas tambem de outra parte, hua das quaes sustenta a extremidade do caliz, duas ao feridor e outra ao pejador do engenho.» (ANTONIL: 48). / VAR.: *Pejador* a.1711: «He o pejador hua taboa, pouco mais larga que a roda, de dez ou doze palmos de comprimento (...) fica à disposição de quem está na moenda o mandala parar» (ANTONIL: 48).

**PILHEIRA** s. f.

DEF.: Lugar onde se colocam os pães de açúcar a secar, depois de retirados das formas. CR.: Encontrámos a primeira designação deste conceito, na Sicília, em inícios do século XV, com o termo *tabolis*. A primeira atestação do termo *pilheira* surge, na Madeira, em inícios do século XVI, com a forma *pilleyra*. Nas Canárias, registámos o termo *casas de pileras*, em inícios do século XVI, e em Granada a forma *pillera*, em fins do século XVIII, enquanto, no Brasil, ocorre o termo *balcão de secar*, em inícios do mesmo século. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *pilheira* é uma forma derivada de *pilha* (de *pilhar*), com o sufixo *–eira* e com a acepção de coluna de coisas arrumadas umas sobre as outras. Fernandez Ovies (1981: 92) refere o termo *azúcar en pillera*, que ocorre, em Granada, para designar o açúcar arrumado em pilhas. Este autor sugere que o termo *pillera* pode ser uma forma simplificada do vocábulo *arpillera*, tecido de estopa com que se cobre coisas, usado para cobrir os pães de açúcar postos a secar. Segundo Corominas, *harpillera*, tecido de cobrir, é uma forma de origem incerta, talvez do arag. ant. *sarpillera* (do cat. *serpellera*). COM. CR.: Para Morais Silva, *pilheira* é o lugar onde estão pilhas ou coisas em monte. (MORAIS SILVA II: 451). Em Cabo Verde, tal como nas Canárias, encontrámos o termo *casa de pilheiras*, também com a forma *emgenho de pilheiram*. No Brasil, o termo *balcão de secar* parece designar o mesmo conceito de *pilheira*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 59), *balcão de secar* é a armação de madeira, na casa de purgar, destinada à secagem dos pães de açúcar ao sol.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Pilleyra* a.1505: «por os emgenhos por que esta çerto que hy nemguem ade pagar mays que ho quarto dereytamente do que ouuer e pello dito modo nos foy feyto hum lamço nelles rrecadamdo se na dita pilleyra» (RODRIGUES 1964: 139); *Pilleyras* a.1469: «e nos compram nosos açuquares sem apartando deles nehua cousa segundo os temos em nosas pilleyras boõs e comunaees e somenos» (MELO 1972-1990, I: 48), 1505: «Carta del rey noso senhor sobre a paga do açuquar do quarto ser nas pilleyras» (RODRIGUES 1964: 139), «na rrecadaçam dos estimos pareçe nos que era bem que hos ditos quartos do açuquar soomemte se arrecadasem nas pilleyras» (RODRIGUES 1964: 139), «do que ha de pagar se arrecadar o dito quarto nas ditas pilleyras» (RODRIGUES 1964: 140). / VAR.: *Pilheyras* a.1505: «sobre apaga do açuquar do quarto ser nas pilheyras» (MELO 1972-1990, III: 461); / *Pilheira* a.1515: «e o receberam do boõ e do maao yguallmemte na pilheira» (RODRIGUES 1964: 156); *Pilheiras* a.1523: «o encaixamento per partido pellas pilheiras que tinha fectas nas casas homde se recolhem os ditos açuqueres» (COSTA/PEREIRA 1985: 113).

**Cabo Verde**:

*Casa de pilheiras* a.1540: «e demtro na dita fazemda suas casas de morada e casa demgenhos e de purgar e de pilheiras» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 329). / SIN.: *Emgenho de pilheiram* a.1540: «e huu emgenho trepiche daçucar com suas casas e emgenho de purgar e de pilheiram com todo o cobre e mais cousas neçesarias ao dito emgenho» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 330).

**Brasil**:
*Balcão de secar* a.1711: «No balcão de secar trabalhão as mesmas duas mãys com as suas companheiras, que são até dez, estendendo os toldos, e quebrando com toletes as lascas, e os torrões grandes em outros menores atraz dos quebradores dos pães.» (ANTONIL: 80).
**Sicília**:
*Tabolis* a.1414: «zuccari duarum coctarum boni albi per totum assupti receptibilis et positi super tabolis» (TRASSELLI 1982: 33).
**Granada**:
*Pillera* a.1788: «Luego que salgan a pillera los pilones ha de ser obligado el maestro que los haya blanqueado a dar cuenta» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251).
**Canárias**:
*Casas de pileras* a.1527: «las casas de purgar que yo tengo junto e casas de refinar y de mieles y casas de pileras alto e baxo e texar e hornos de teja e ladrillo e casas de camelleros e de otros oficiales» (FABRELLAS 1962: 470).

**PLANTA DE CANA** v. PLANTAR.

**PLANTA DO OLHO DA CANA** v. PLANTAR.

**PLANTAR** [canas] v.
DEF.: Cultivar cana de açúcar. CR.: A primeira atestação desta forma, associada à produção açucareira, surge em Valência, no início do século XV, e na Madeira, na segunda metade do mesmo século, com a forma *prantar*. Segundo Machado e Cunha, a primeira atestação do verbo *plantar*, na língua portuguesa, ocorre no século XV. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e por Cunha, *plantar* provém do lat. *plantare*, de *planta*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, além da forma *pramtar de canas*, encontrámos o termo *prantar daçuquares*, atribuído ao mesmo conceito. Na documentação contemporânea e oral da Madeira registámos a variante *aprantar*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Prantar* a.1494: «ho quall a de tornar a prantar dhuuas canas que uem entestar em outro camjnho» (RAU/MACEDO 1962: 50), 1588, etc. / VAR.: *Pramtar de canas* a.1562: «acostumam pramtar de canas» (RODRIGUES 1964: 181); / *Plantar* a.1579: «de proveito pellos canaueaes dasucre que se nella plantou» (MACHADO 1947: 18). / SIN.: *Prantar daçuquares* a.1562: «costumam prantar daçuquares» (RODRIGUES 1964: 181).
**Açores**:
*Prantar* a.1588: «algumas canas de açuquere (...) prantou em um quintal pequeno da casa uns pedaços que em pouco tempo arrebentaram e cresceram.» (FRUTUOSO livro IV, II: 210).

**S. Tomé**:
*Prãtar canas* a.1529: «e com as primeiras aguoas deste ano hei de prãtar canas nellas.» (BRÁSIO 1952, MMA I: 511).
**Brasil**:
*Plantar* a.1711: «Para ter lavradores obrigados ao engenho, he necessario passarlhes arrendamento das terras, em que hão de plantar. Estes costumão fazer-se por nove annos, e hum de despejo, com obrigação de deixarem plantadas tantas tarefas de canna» (ANTONIL: 7).
**Valência**:
*Plantar* a.1412, 1766: «no lexara fer molins ni moles ni coses algunes per fer exir çucre ni forn per fer coure çucre de canyes mels (...) ni plantar canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 172).
**Granada**:
*Plantar* a.1591: «plantar cañas dulçes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 123), 1612, 1679, 1687, etc.
**Canárias**:
*Plantar* a.1507: «para plantar caña de azúcar» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 91), 1514, 1522, 1531, 1540, etc.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Aplantar* a.1961: «A Senhora Junta Geral mandou aplantar em São Vicente um campo de cana d'açucre p'ra ver o grau da garapa.» (GOUVEIA: 283).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Plantar.* / VAR.: *(A)prantar (cana).*
**Santiago e S. Antão**:
*Plantar (cana).*

**DERIVADOS**:
**PLANTA DA CANA**: DEF.: Parte da cana utilizada como semente. CR.: Registámos as primeiras atestações do termo *planta da cana*, na Sicília e na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: Termo composto pelo nome *planta*, do lat. *planta-*, com o complemento determinativo nominal *da cana*. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1991: 230), nas Canárias, *planta* é um portuguesismo que designa o conjunto de troços de cana de açúcar destinados à plantação. Na documentação oral contemporânea, da Madeira encontrámos o termo *sabugo*, segundo Machado e Cunha, do lat. *sabucu-* (de *sambucu-*, sabugueiro). Em Cabo Verde, além dos termos *planta de cana* e *olho de cana*, surgem os nomes *sementeira*, de *semente* com o sufixo *–eira*, e *impampo de cana*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Pramta* a.1477: «que nas canas que se leyxam pera pramta se fazem muytos cumluyoos» (MELO 1972-1990, I: 80), 1483, 1499, etc.; *Pramtas* a.1504: «se abateram de pramtas aos lauradores» (COSTA/PEREIRA 1985: 34). / VAR.: *Pranta* a.1494: «foy estimado huum canaveall que tem com Lopo Ferrnandez no Canyço e na sua metade

ficou em satenta arrouas abaterom lhe x de pranta.» (RAU/MACEDO 1962: 49), 1588, etc.; / *Pramta das canas* a.1510: «fazerem pagarse dizima da pramta das canas» (MELO 1972-1990, IV: 529).

**S. Tomé**:

*Prãtas de cana* a.1529: «E nas duas fazemdas que mãda entregar aos tratadores outro sy he feito grãdes prãtas de cana» (BRÁSIO 1952, MMA I: 511).

**Brasil**:

*Planta da cana* a.1618: «o lavrador põe de sua casa a planta da cana e depois a granjea, corta e leva ao engenho» (BRANDÃO: 101).

**Sicília**:

*Plantimi* a.1477: «colligendum plantimi na dicti trappeti» (TRASSELLI 1982: 255). / VAR.: *Plantiminis* a.1477: «plantiminis novi» (TRASSELLI 1982: 255); / *Plantunorum* séc.xv: «plantunorum de gididis bonis» (TRASSELLI 1982: 34); / *Plantandis* séc.xv : «canamelae proventure ex gididis plantandis» (TRASSELLI 1982: 35); / *Plantiminum* séc.xv: «plantiminum de stirponis bonis» (TRASSELLI 1982: 34).

**Granada**:

*Planta de caña* a.1682: «traer planta de caña de reynos estrangeros» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 166); *Plantas de las cañas* a.1591: «para beneficiar las plantas de las cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 123). / VAR.: *Planta* a.1634: «porque de la planta de las dichas cañas resulta grande inconviniente» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 130), 1681, 1687, etc.; / *Plantas nuevas* a.1775: «Siguese después otra cava que nombran vina para reponer con plantas nuevas dicha zoca» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 214).

**Canárias**:

*Planta* a.1502: «que sean obligados a ponellas de cañas para planta» (SERRA RÁFOLS 1949: 46), 1510, 1531, etc.

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Planta da cana d'assucar* a.1855: «se extenderá a planta da cana d'assucar collocando-a horizontalmente, pé com pé e olho com olho» (VASCONCELLOS: 6).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Planta.* / VAR.: *Pranta (da cana).* / SIN.: *Sabugo da cana.*

**Santiago**:

*Olho de cana.* / VAR.: *Odjo di cana.* / SIN.: *Impampo di cana;* / *Planta (de cana).*

**S. Antão**:

*Planta de cana.* / SIN.: *Sementeira.*

**PLANTA DO OLHO DA CANA**: DEF.: Parte superior da cana usada como planta ou semente. CR.: Termo atestado, na Madeira, em meados do século XIX. ET.: Termo composto pelo nome *planta* com o complemento determinativo nominal *do olho da cana.* COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a parte da cana utilizada para semente.

Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Planta do olho da cana* a.1855: «A planta do olho da cana tarda mais a grelar e a nascer por ser mais tenra e por isso ter menos força» (VASCONCELLOS: 15).

**POÇO** s. m.
DEF.: Depósito grande para líquidos. ET.: Segundo Machado e Cunha, o nome *poço* procede do lat. *puteu-*.

**COMPOSTOS**:
**POÇO(S) DA CHAMINÉ**: DEF.: Recipiente em que a garapa era depositada, depois de medida, no Engenho Hinton. CR.: Termo registado na documentação oral madeirense. ET.: Termo composto pelo nome *poço* com o complemento determinativo nominal introduzido por preposição *da chaminé*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a localização do poço.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Poços da chaminé*

**POÇO(S) DE FERMENTAÇÃO**: DEF.: Recipiente em que o sumo da cana fermenta. CR.: Termo atestado na documentação oral madeirense. ET.: Termo composto pelo nome *poço* com o complemento determinativo nominal *de fermentação*. COM. CR.: Na Madeira, registámos também os termos *tanques de fermentação, depósitos de fermentação, pipa, barril, vasilha* e *tonéis* para designar o mesmo conceito, enquanto em Santiago, encontrámos os termos *barricas de fermentação, pipa, barril* e *vasilha* e, em Santo Antão, apenas os termos *pipa* e *tonel*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Poços de fermentação. /* SIN.: *Tanques de fermentação; / Depósitos de fermentação; / Pipa; / Barril; / Vasilha; / Tonéis*
**Santiago**:
*Barricas de fermentação. /* SIN.: *Pipa; / Bidão; / Barril; / Vasilha.*
**S. Antão**:
*Pipa. /* SIN.: *Tonel.*

**POÇO DA GARAPA** v. TANQUE DA GARAPA.

**POMBA** s. m.
DEF.: Colher grande de cobre com cabo que servia para retirar o sumo da cana da última caldeira. CR.: As primeiras atestações do termo *pomba* surgem, na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI, e, posteriormente, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o termo *pomba* procede do lat. *palumba*. COM. CR.: Para Morais Silva, seguido por Domingos Vieira e Figueiredo, *pomba* é uma colher grande de cobre que serve para passar o *melado* da caldeira

para o parol de esfriar, donde se passava para os tachas de cozer o mel, nos engenhos de açúcar. Aurélio indica a acepção de vasilha de cobre para a qual se passa o caldo limpo da cana, nos engenhos de açúcar. Segundo Nelson Barbalho (1984: 323), no Brasil, *pomba* é uma grande colher de cobre com longo cabo de madeira, também denominada *reminhol*, e uma vasilha de cobre, usada para deitar o sumo da cana limpo, antes de passar para as tachas. O termo *pomba* parece confundir-se com *bomba*. Segundo Moreno Fraginals (1978: 113-114) seguido por Manuel Martín (1992: 170), *bomba* é uma colher de cobre com um largo cabo de madeira, usada para mexer a meladura nas caldeiras, para transferir o caldo de cana de uma caldeira para outra e para bater a massa cozida do açúcar. Manuel Martín, tal como Nelson Barbalho, acrescenta que estes utensílios também são denominados *remillones*. No entanto, não registámos o termo *passadeira* como sinónimo de *rominhol* ou *reminhol* porque, embora sejam recipientes com funções semelhantes, o segundo é utilizado para transferir o sumo da cana concentrado nas tachas.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Pomba* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira, 1 batedeira, 2 raminhois, 1 fragoeiro, 1 pomba» (Testamento Teixeira).

**Brasil**:

*Pomba* a.1711: «o caldeireiro com hua pomba bota o caldo que já chamão mel no parol grande, que chamão parol do melado» (ANTONIL: 69); *Pombas* a.1711: «Os instrumentos de que se usa na casa das caldeiras são escumadeiras, pombas, reminhoes, cubos, passadeiras, repartideiras, tachos, vasculhos, batedeiras, bicas» (ANTONIL: 66). / VAR.: *Pomba grande* a.1711: «E tanto que o caldo aparece bem limpo (o que se conhece pela escuma e pelos olhos e empolas que levanta, cada vez menores e mais claros) com hua pomba grande (que he hum vaso concavo de cobre com seu cabo de pao comprido doze ou quinze palmos) o botão na segunda caldeira, que chamão de melar» (ANTONIL: 68).

**Canárias**:

*Ponbas* a.1511: «10 espumaderas, 5 ponbas, 5 tachas» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 284).

**PONTA DA CANA** s. f.

DEF.: A parte superior da cana, incluindo as folhas. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, nas Canárias, na primeira metade do século XVI, com o termo *cogollos*. Em Granada, registámos o termo *cabo* no século XVII, no Brasil, *olhos da cana* em inícios do século XVIII, e na documentação contemporânea e oral da Madeira *ponta da cana*, a partir de meados do século XIX. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *ponta*, na língua portuguesa, data do século XIII e *tona* do século XIV. ET.: Termo composto pelo nome *ponta* com o complemento nominal determinativo *da cana*. Segundo Cunha, *ponta* procede do lat. *puncta-* e *sabugo* provém do lat. *sabucu-* (REW: 625), sendo sinónimo de *ponta da cana*, termo genéri-

co aplicado à parte superior das plantas, podendo ocorrer com o complemento de especificação *da cana*. Em Granada, este conceito é designado pelo termo *cabo*, do lat. *caput*, cabeça ou extremo. Nas Canárias ocorre o termo *cogollo*, para designar o extremo superior da cana de açúcar, segundo Corominas, do lat. *cucullu-*, em port. *cogulo*, com o significado de parte de cima. O termo *tona de cana*, que ocorre em Cabo Verde, é composto pelo nome *tona*, segundo Machado, seguido por Cunha, do lat. tardio *tunna-* (pele ou casca, de origem céltica), com o complemento determinativo *de cana*. COM. CR.: Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, em Santiago, registámos os termos *papo di cana*, *cabeça de cana* e *olho de cana* e, em Santo Antão, *caravela*, termo de origem náutica, e *tona da cana* para designar o mesmo conceito. Segundo Nelson Barbalho (1984: 300), no Brasil, hoje, os termos *olho da cana* e *broto da cana* designam a parte superior da haste da cana de açúcar, também denominada *bandeira*.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Olhos da canna* a.1711: «logo levantando mais acima a mão esquerda, botão-se fora com a fouce os olhos da canna e estes dão-se aos boys a comer» (ANTONIL: 44).

**Granada**:

*Cabos* a.1659: «raguas y cabos para las mulas» (FERNANDEZ OVIES 1981: 60). / VAR.: *Cabos de la caña* a.1680: «Para el orden de la boladera quarenta mulas, las treynta y dos para el ingenio y ocho destinadas a traer los cabos de la caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 155).

**Canárias**:

*Cogollos* a.1531: «Otrosy que nyngund desburgador pueda vender cogollos a nyngu-na persona» (MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540, etc. / VAR.: *Cogollos de las cañas* a.1540: «Yten que ningun desburgador pueda vender los cogollos de las cañas sin licencia del dueño de las cañas» (PERAZA DE AYALA 1976: 180).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Ponta da cana* a.1855: «O grelo que sahe da ponta da cana não produz mais do que uma cana mui pequena e delgada e de canudos mui curtos, a qual só pode ser aproveitada como boa planta.» (VASCONCELLOS: 9). / VAR.: *Pontas* a.1913: «a cana estar limpa de sabugo, isto é, erem sido cortadas as pontas» (*Diplomas*: 252). / SIN.: *Sabugo* a.1911: «A canna, cuja compra é obrigatória pelos preços aqui fixados, deve ser fresca, sã, limpa de sabugo» (*Diplomas*: 244), 1913, etc.; / *Olhos da cana* a.1855: «ficando os olhos da cana sempre para os lados» (VASCONCELLOS: 6). / VAR.: *Olho da ponta da planta* a.1855: «Deve-se cortar o olho da ponta da planta naquela parte em que já é cana afim de que a planta não vegete por elle.» (VASCONCELLOS: 9).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Ponta da cana.* / SIN.: *Sabugo da cana; / Ponta do sabugo; / Olho da cana; / Planta da cana; / Grelo da cana.* / VAR.: *Grele.*

**Santiago**:

*Papo di cana.* / SIN.: *Cabeça de cana; / Olho de cana.* / VAR.: *Odjo di cana.*

**S. Antão**:
*Caravela.* / SIN.: *Tona de cana.*

**PONTO DA GARAPA** v. GRAU DA GARAPA.

**PONTO** s. m.
DEF.: Estado ideal na elaboração de determinados produtos. CR.: Machado, seguido por Cunha, informa que a primeira atestação do nome genérico *ponto*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: O termo *ponto* procede do lat. *punctu-*. (REW: 567). COM. CR.: Segundo Moreno Fraginals (1978: 150), seguido por Manuel Martín (1992: 173), em Cuba, *punto* é o estado óptimo que alcança a meladura no seu processo de concentração. Este autor acrescenta que, na antiga manufactura açucareira, existiam dois pontos essenciais: o *ponto de melado*, a partir do qual a meladura devia passar para as tachas e o *ponto de açúcar* ou *cuajo*, no qual se devia parar imediatamente a cozedura e retirar a massa cozida da tacha para batê-la, iniciando a cristalização do açúcar. Moreno Fraginals refere ainda que o *mestre de açúcar* era o responsável por determinar o *ponto*, mas com o estabelecimento das *evaporadoras de vácuo* surge o técnico especializado denominado *puntista*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 323), *ponto* é o grau de consistência necessária que se dá ao sumo da cana para fazer açúcar.

**COMPOSTOS**:
**PONTO DE REBUÇADO**: DEF.: Densidade que ultrapassa a do mel. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *ponto* com o complemento determinativo nominal *de rebuçado*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o estado de concentração do produto.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Ponto de rabuçado*
**S. Antão**:
*Ponto de rebuçado*

**PONTO DO AÇÚCAR**: DEF.: Densidade ou consistência do sumo da cana-de-açúcar necessária para a sua cristalização ou formação dos grãos de sacarose. CR.: Na documentação consultada, a primeira atestação do termo *ponto* ocorre, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *ponto* com o complemento determinativo nominal *do açúcar*. COM. CR.: Segundo López Lengo (1991: 78), o termo *punto de azúcar* designa o momento em que a massa começa a cristalizar, enquanto, segundo Nelson Barbalho (1984: 323), *ponto de açúcar* é o grau de concentração do sumo da cana necessário para a cristalização do açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Pomto* a.1501: «veer e lealldar seus açuquares temdo os elle em pomto para lhos allealldarem que ao menos aja doze dias que sejam fora das formas» (RODRIGUES 1964: 124).

**Brasil**:
*Ponto* a.1618: «depois do açúcar limpo e melado nas caldeiras, se passa a umas tachas também de cobre, aonde à força de fogo o fazem pôr no ponto necessário para haver de coalhar» (BRANDÃO: 99). / VAR.: *Ponto de assucar* a.1628: «uns tachos grandes em que se põem em ponto de assucar e se deita em formas de barro no tendal, donde as levam à casa de purgar, que é mui grande. E postas em andainas lhes lançam um bolo de barro batido na bocca e depois daquelle outro, com que o assucar se purga e faz alvissimo.» (SALVADOR: 421).
**Valência**:
*Punto del azúcar* a.1564: «e otros que conoscen el punto del azúcar lo ponen en vassos de tierra» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190). / VAR.: *Punto de azúcar* a.1766: «i en teniendo el devido punto, se saca i se vacia en un gran caldero, i con una espátula o batidor se va meneando hasta que tenga punto de azúcar, lo cual se conoce, viendo que se cuaja.» (PÉREZ VIDAL 1973: 74).
**Granada**:
*Punto* a.1680: «Echase en unos tinajones y de alli se pasa a quatro calderas de metal de seys arrobas de peso cada una que llaman tachas, donde espertos maestros la dan el punto necesario para la quaxación de los açúcares.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153), 1763: «los caldos desde que entran en el aljive y pasan a las calderas la segunda en el melar y la cualidad de la miel en los tinajones de los que pasa a las tachas de quajaciones y aquí su esperienzia y practica le da el nezesario punto» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 83).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Ponto do assucar* a.1855: «toda a parte verde em vez de augmentar o producto atraza a moenda e o processo do assucar, em razão do liquido da cana verde ser mui fraco e por isso mui custoso de levar ao ponto do assucar.» (VASCONCELLOS: 13). / VAR.: *Ponto* a.1863: «Quando o xarope tem o ponto necessario e conhecido por differentes meios praticos, isto é, quando está perfeitamente concentrado, deixa-se arrefecer, sendo depois lançado sobre os crystallisadores» (*Estatística*: 33).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Ponto do açúcar*
**Santiago e S. Antão**:
*Ponto de açúcar*

**PONTO DO MEL**: DEF.: Densidade do mel necessária para a sua conservação. CR.: Termo registado na documentação oral, da Madeira e de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *ponto* com o complemento determinativo nominal *de mel*. O termo *graduação do mel* é composto pela forma derivada culta de grau, do lat. *gradu-*, com o sufixo *–ção*, e o complemento determinativo *do mel*. COM. CR.: Na Madeira, além do termo *ponto do mel*, registámos os termos *graduação do mel*, *grau do mel* e *peso do mel*, em Santiago, *pesa da mel* e *mel pisado*, variantes crioulas da forma portuguesa

*peso do mel*, atribuídas ao mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Ponto do mel.* / SIN.: *Graduação do mel; / Peso do mel; / Grau do mel.*
**Santiago**:
*Ponto di mel.* / SIN.: *Pesa da mel; / Mel pisado.*
**S. Antão**:
*Ponto de mel*

**PRIMEIRO CORTE DA CANA** s. m.
DEF.: Primeira colheita da cana-de-açúcar. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, nas Canárias, no início do século XVI, com o termo *primera hoja*. Na documentação oral da Madeira, registámos o termo *primeiro corte da cana* para designar o mesmo conceito. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *colheita*, na língua portuguesa, data de 1272 e, segundo Cunha, do século XIV. ET.: Termo formado pelo numeral *primeiro* e pelo nome *corte* com o complemento nominal determinativo *da cana*. Este termo surge a par do termo *primeira colheita*, referindo o mesmo conceito. Segundo Machado, colheita é uma forma feminina de *colheito*, part. ant. de *colher*, e, segundo Cunha, *colheita* provém do lat. *collecta-*, de *colligere*, colher. COM. CR.: Em Cabo Verde, encontrámos também as formas *primeira apanhada* e *primeira corta*, com o numeral que indica a primeira vez, e ainda o termo *quebradura*, de *quebrar* com o sufixo *–dura*, atribuído ao mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Primera hoja* a.1507: «la primera hoja de unos cañaverales» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 84).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Primeiro corte da cana.* / SIN.: *Primeira apanhada (da cana); / Primeira colheita (da cana).*
**Santiago**:
*Primeira corta*
**S. Antão**:
*Quebradura*

**PURGADOR DE AÇÚCAR** v. PURGAR.

**PURGAR** [o açúcar] v.
DEF.: Clarificar o açúcar com barro nas formas, separando o mel do açúcar cristalizado. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Sicília, em inícios do século XV, com a forma *purgari*, e, na Madeira, na segunda metade do mesmo século, com a forma *purgar*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *purgar*, na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *purgado* e *porgar* no século XIV. Segundo Corominas, a primeira atestação da forma *apurar*, na língua castelhana, data do século XIII; segundo Machado, na língua portuguesa, data do século XV e, segundo

Cunha, do século XIV. ET.: De acordo com Corominas, seguido por Machado e por Cunha, *purgar* provém do lat. *purgare*, purificar ou limpar, sendo sinónimo de *apurar*, do lat. med. **appurare*, forma derivada de *puro* (do lat. *puru-*). Em Granada, registámos o termo *blanquear*, que para Corominas é uma forma derivada de *blanco*, do germ. *blank*, para denominar a operação de purgar o açúcar com barro nas formas. COM. CR.: Segundo Morais Silva e Nelson Barbalho (1984: 331), *purgar* é limpar ou lavar o açúcar com barro nas formas, separando-o do mel ou melaço para ficar branco. (MORAIS SILVA II: 528). Para Moreno Fraginals (1978: 151), seguido por López Lengo (1991: 78) e Manuel Martín (1992: 173), *purgar* é separar o açúcar cristalizado do mel. O autor informa que, na antiga manufactura, a *purga* era uma operação complexa, usando-se barro para purificar o açúcar e acrescenta que o termo *purgar* continua a ser usado, com a nova tecnologia, para denominar a operação de centrifugar o açúcar em turbinas.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Purgar* a.1466: «por lhos darem mjlhor purgados e mais secos» (MELO 1972-1990, I: 37), 1483: «nam tomem barro pera purgar açucares» (MELO 1972-1990, I: 133), 1501: «e ho mestre que ho fizer e ho purgador que ho purgar pagaram a perda a seu dono» (MELO 1972-1990, III: 412), 1505: «nam alealldem nemhum açuquar se nam aquelle que for bom e bem purgado» (MELO 1972-1990, III: 455), 1566: «por se fazerem os ditos açuquares em formas tam gramdes que se nam pode nellas purgar como deue.» (RODRIGUES 1964: 123); «que nemhum laurador que rrefinar melles seja tam ousado de os purgar na casa de purgar homde se purga o açuquar por quoamto somos emformado que alguns rrefinam fazem leuar has formas do açuquar de melles aa casa domde se purga ho açuquar das canas e mesturam hum com outro e com ello pagam noso quoarto» (RODRIGUES 1964: 137), 1649: «lavrando asuqure que esse anno se es muito tarde e leixei inda fazendo e pouco se começa agora a purgar» (VIEIRA 1996: 94). / SIN.: *Apurar* a.1452: «ho das formas como de panella apurado (...) que logo como asy apurado for o reçeba» (MELO 1972-1990, I: 8).
**Açores**:
*Purgar* a.1588: «Um Diogo Gomes, morador na Relva, da dita vila, se ofereceu a o temperar e purgar por haver estado na ilha da Madeira, em casa de um seu tio, senhor de um engenho» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).
**S. Tomé**:
*Porgar* a.1529: «pregadura pera fazimento das casas dos engenhos e pera porgar os açuqueres.» (BRÁSIO 1952, MMA I: 513).
**Brasil**:
*Purgar* a.1618: «sobre taboado que está furado se assentam as tais formas, com lhes abrirem um buraco que têm por baixo, por onde vão purgando o mel sobre correntes do mesmo taboado, que para o efeito lhes põem por baixo» (BRANDÃO: 99), 1628: «E postas em andainas lhes lançam um bolo de barro batido na boca e depois daquelle outro, com que o assucar se purga e faz alvissimo.» (SALVADOR: 421), 1711: «o barro que se bota nas formas para purgar o assucar» (ANTONIL: 78).

**Sicília**:
*Purgari* a.1417: «et per hunc modum poterit extrahere paleas cum faciat trapetum purgari.» (TRASSELLI 1982: 105).
**Valência**:
*Purgar* a.1564: «se derrite el humor demasiado del azúcar al qual nombran miel y da en la jarica y asi el azúcar queda purgado.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190), 1766: «De alli se saca para ponerle en las formas, que tienen de ancho dos palmos, i es bueno que rematen en punta para que assi purguen mejor las heces que son la miel del azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 78), «La forma se asienta sobre una tinagilla de barro, que llamamos porrón, en que se reciben las heces, que purgan el azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 78). / SIN.: *Apurar* a.1610: «A otro lance, lo vazian en unas formas de barro y hazen sus diuisiones del fino y no tan fino y finalmente en aquellas formas se apura y perficiona y con la capa de la gleda que le echan encima se torna blanco.» (PÉREZ VIDAL 1973: 70).
**Granada**:
*Blanquear* a.1521: «blanquear todo el açucar» (FABREGAS GARCIA 1999: 138), 1641: «Todos los quartos que tiene el dicho yngenio para blanquear y los palacios de caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141), 1680: «se pasan tres años el primero se llaman las cañas segunderas, el segundo alifas, el tercero se gasta en molerlas, quajarlas, blanquear los pilones y sus procedidos y venderlos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 151), 1680: «En esta ocasión ya ha mermado cantidad, la qual se llena de greda incorporada y desleyda con agua y esta haze ir blanqueando el açúcar (...) le dan otras tres y suele durar el blanqueo principal seys meses» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154), 1752: «labrar las cañas y blanquear el azúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 191). / SIN.: *Purgar* a.1680: «En estando quaxadas y eladas las formas, se llevan a unos quartos donde descubierto el abugero las sientan de punta en unas vasijas de barro que llaman porrones, donde esta purgando la miel, que llaman de prima» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154).
**Canárias**:
*Purgar* a.1507: «del mismo azúcar que saliere de las cañas, después de hecho y purgado en la casa del purgar del ingenio» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 52), 1508: «por el ingenio con todos sus pertrechos para moler y purgar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 2), 1509: «torno a poner en sus cugachos los panes y que los torno a purgar por que estaba lleno de bren» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 33), 1510, 1518, 1524: «se obliga a hacer, templar, refinar y purgar todos los azúcares blancos y refinados» (COELLO GOMEZ 1980: 637), 1531, 1540, etc.

**DERIVADOS**:
**PURGADOR DE AÇÚCAR**: DEF.: Oficial do engenho que purga o açúcar na casa de purgar. CR.: A primeira designação deste conceito ocorre, em Valência, com o termo *blanquers*, na primeira metade do século XV, e a primeira atestação do termo *purgador*

ocorre, na Madeira e nas Canárias, no início do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *purgador*, forma derivada de *purgar* com o sufixo *–dor*, com ou sem o complemento determinativo nominal introduzido por preposição *de açúcar*. No Brasil, encontrámos ainda a forma feminina *purgadeira*, de *purgar* com o sufixo *–(d)eira*. Em Valência registámos o termo *blanquers*, com a variante *blanquejadors*, e, em Granada, a forma castelhana *blanqueador*, sinónimo de *maestro de blanqueo*, formas derivadas de *blanquear*. Segundo López Lengo (1991: 14), *blanqueador* ou *maestro de blanqueo* é uma forma derivada de *blanco*, que designa o encarregado do *blanqueo* ou *purga do açúcar*. COM. CR.: Este termo desaparece com a nova tecnologia açucareira, visto que a purga do açúcar passa a ser mecanizada em *centrifugadoras* ou *turbinas*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Purgador* a.1501: «ho dito allealldador e espriuam avera por dia hum paoo daçuquar por seu trabalho do que quebrarem e sera a custa do mestre e purgador que o fizerem» (MELO 1972-1990, III: 411), «e seu dono do açuquar mamdara rrefinar a sua parte e asy se quebrara o açuquar das escumas pera se tornar a rrefinar e ho mestre que o fizer e o purgador que o purgar pagaram a piyrda a seu dono do que lhe quebrarem» (RODRIGUES 1964: 126), 1509: «Aluoro Gill seu purgador bij arobas carregadas no batell de Gonçalo Rodryguez» (COSTA/PEREIRA 1989: 196), 1514: «Diogo Rodriguez seu purgador ij arrobas dacuquer» (COSTA/PEREIRA 1989: 223), 1536: «despemdeo por Pero Anes purgador desqumas em quomserva quatro arobas e mea» (COSTA/PEREIRA 1989: 125), 1550: «tamto que o dito açuqar for purgado e o dono delle o quiser leuar o dito purgador sera obrigado mandar chamar o quintador» (MELO 1972-1990, V: 121), 1600: «Belchior Lopes purgador» (VIEIRA 1993: 331), 1601, 1602, 1606, 1608, etc.; *Purgadores* a.1501: «se algus dos ditos mestadores e purgadores forem catiuos» (MELO 1972-1990, III: 412), 1509: «Nuno Vaaz e Siluestre Vaaz jmgiminadores dos mestres de açuquar e purgadores e lhes foj mandado que elles ingimjnassem todos mestres e purgadores» (COSTA 1998: 33), 1550: «os purgadores que os purgão nõ rresponde verdadeiramente ao pouo» (MELO 1972-1990, V: 119), 1587: «e nesta postura se nam entenderam os mestres purgadores caldeireiros de mellar e almocreves» (Posturas: 75). / VAR.: *Purgador daçuquar* a.1505: «que quall quer purgador daçuquar que se achar que nam da ao dito açuquar os barros» (MELO 1972-1990, III: 455); / *Purgadores do açuquar* a.1519: «e loguo foram vistos hos espritos dos mestres de açuquar per as mais vozes que foram xij sairom por jmgimjnadores dos mestres e purgadores do açuquar este ano de bxix» (COSTA 1998: 75).
**Brasil**:
*Purgador* a.1711: «Aonde não ha purgador (que sempre seria bem tello) preside tambem na casa de purgar o mestre de assucar, a quem pertence julgar, quando se ha de botar o primeiro e o segundo barro nas formas» (ANTONIL: 79). / VAR.: *Purgador do assucar* a.1711: «Ao purgador do assucar pertence ver o barro (...) furar os paens nas formas e levantallas. Conhecer, quando o assucar está enxuto e quando he tempo de lhe botar o primeiro barro» (ANTONIL: 20); / *Purgadeiras* a.1711: «Cavão

primeiro as quatro escravas purgadeiras com cavadores de ferro no meyo da cara da forma (que he a parte superior) o assucar já seco e logo o tornão a igualar e entaipar muito bem com macetes: botão-lhe então o primeiro barro, tirando-o com hum reminhol dos tachos» (ANTONIL: 83).

**Valência**:

*Blanquers* a.1435: «blanquers» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Blanquejadors* a.1435: «blanquejadors» (GARCIA OLIVER 1999: 186).

**Granada**:

*Blanqueador* a.1665: «de los açucares despumas que avían procedido delas mieles ynbentariadas que estavan a cargo de Pedro Peñalber, blanqueador» (FERNANDEZ OVIES 1981: 29); *Blanqueadores* a.1682: «los maestros y oficiales de blanqueadores» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164). / SIN.: *Maestro de blanqueo* a.1788: «Ningun maestro de blanqueo pueda dar tierra a ninguna forma» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251); *Maestros de blanqueo* a.1788: «los azúcares morenos ligados y obscuros que se puedan remediar en la cocina los caldos en el fuego ni en las formas los maestros de blanqueo.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 246).

**Canárias**:

*Purgador de azúcar* a.1507: «Martín Alvarez, marido de Catalina, Jacomar, purgador de azúcar» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 64). / VAR.: *Purgador* a.1510: «su mayordomo y el purgador le maltrataron y no le consintieron lealdar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 57), 1511: «Lope Rodriguez, purgador del ingenio» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 225), 1517: «Juan Váez, purgador» (SERRA RÁFOLS 1978: 341), 1518, 1520, 1521, 1523, 1531: «Otrosy que nynguna persona sea osado de usar de oficio de maestro de açúcar ni refinador ni purgador ni espumero sin ser primeramente examinado» (MORALES PADRÓN 1974: 144), «que esto sea a cargo del purgador que tubiere cargo de purgar los dichos açúcares» (MORALES PADRÓN 1974: 148), etc.; *Purgadores* a.1531: «e que ansy mysmo se ayan de examinar los refinadores e purgadores e espumeros» (MORALES PADRÓN 1974: 144), 1540: «Primeramemte que los señores de los ingenios busquen siempre los mejores maestros y purgadores que pudieren ser auidos» (PERAZA DE AYALA 1976: 176); / *Purgador de açúcar* a.1531: «Otrosy que cada e quando algund purgador de açúcar oviere de usar su oficio no lo pueda fazer» (MORALES PADRÓN 1974: 149).

# Q

**QUARTO** s. m.
DEF.: Numeral ordinário correspondente a quatro ou a quarta parte de alguma coisa. CR.: Segundo Machado e Cunha, a primeira atestação deste nome genérico, na língua portuguesa, data de 1192, conforme indicação de Huber, no século XIV, com a forma *carto* e, segundo Cunha, a primeira atestação ocorre no século XIII. ET.: O nome ou adjectivo *quarto* procede do lat. *quartu-*.

**DERIVADOS**:
**QUARTEJAR** [o açúcar]: DEF.: Dividir o pão de açúcar, separando o açúcar branco do escuro. CR.: A primeira designação deste termo ocorre, na Sicília, com o termo *partire*, no século XV, e a forma *partir*, no século XVI, nas Canárias. Na Madeira surge o termo *quoartejar* no mesmo século e, no Brasil, o termo *mascavar*, em inícios do século XVIII, para designar o mesmo conceito. Segundo Machado, a primeira atestação do verbo *mascavar*, na língua portuguesa, data de 1364, com a forma *mazcabado* e *mascabar* no século XV, sem acepção açucareira. Cunha indica como primeira atestação a forma *mascabo*, no séc. XIII, *mazcabado* (part. pass. de *mascavar*), no séc. XIV, *meoscabar*, no séc. XIV, e *menoscabar*, no séc. XVI, com o significado de tornar imperfeito, referindo também as formas *mascavado* e *mascavar*, no séc. XVI, e *mascavo*, em 1899. ET.: O termo *quoartejar* é uma forma derivada de *quarto*, com o sufixo verbal *–ejar*, porque o pão de açúcar é dividido em quatro partes. O termo *partir* procede do lat. *partiri*, dividir ou repartir. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o termo *mascavar* ou *mascabar*, fabricar mal, de *menoscabar*, do lat. vg. **minuscapare* ou de **minuscaput*, é uma forma do português (composta de *menos*, do lat. *minus*, e de **capare*) que origina o termo *açúcar mascavado*, em castelhano *azúcar mascabado*, para designar o açúcar da última parte do pão de açúcar menos purgado. COM. CR.: Os termos *partir*, *quoartejar* e *mascavar* denominam o mesmo conceito, embora o termo registado, na Madeira, apresente o sema específico de dividir o pão de açúcar em quatro partes e o termo *mascavar* o sema específico de separar o açúcar mascavado do branco, no pão de açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Quoartejar* a.1499: «e tirarem açuquares sem quoartejar e alealldar» (MELO 1972-1990, III: 390).
**Brasil**:
*Mascavar* a.1711: «No balcão de mascavar usão de couros, para aventar sobre elles as formas, de facoens e machadinhos, para mascavar e de toletes, para quebrar o assucar mascavado.» (ANTONIL: 80).
**Sicília**:
*Partire* a.1475: «item e di patto chi li zuccari si deggiano partire a lo banco zoè la terza parte per Cristofaro Lanza» (ASP).

**Canárias**:
*Partir* a.1531: «Otrosy que el labrador o señor de las cañas que quisieren partir en el tendal sus açúcares y espumas y respumas que lo puedan faser» (MORALES PADRÓN 1974: 147).

**QUARTEJADOR DAS ESCUMAS**: DEF.: Trabalhador encarregado de tratar as escumas. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, no início do século XVI. ET.: Termo composto pela forma derivada de *quarto*, *quartejar*, com o sufixo agentivo *–dor*, e o complemento determinativo nominal introduzido por preposição *das escumas*. COM. CR.: O contexto não é suficientemente claro para determinar o significado específico deste termo. O nome *quartejador* parece designar o que *quarteja*, neste caso as *escumas* ou o *pão de açúcar de escumas*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Quartejador das escumas* a.1514: «e Alvareannes foy ao Arco por aquj nom estar o quartejador das escumas e peramte mjm se pesarom iij arrobas xj arates descumas de quarto» (COSTA/PEREIRA 1989: 224).

**COMPOSTOS**:
**QUARTO DO AÇÚCAR**: DEF.: Imposto correspondente à quarta parte da produção açucareira pago ao rei, a partir de 1467. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: Termo composto pelo nome genérico *quarto* com o complemento nominal determinativo *do açúcar*. COM. CR.: O nome *quarto* também surge com os complementos determinativos *do mel* e *do remel*, indicando que este imposto também se aplica aos subprodutos do açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Quarto* a.1466: «que ho dito quarto me paguem daquello que for estimado» (MELO 1972-1990, I: 27), 1485, 1498, 1501, 1505, 1509, 1515, etc.; Quartos a.1481: «ho pagamento dos quartos» (COSTA 1995: 144), 1486, 1495, 1504, 1509, etc. / VAR.: *Quarto dos açuquares* a.1466: «que me pagassem o quarto dos açuquares» (MELO 1972-1990, I: 36), 1477, 1483, etc.; *Quartos do açuquar* a.1466: «comtrauto del jmfamte dom Fernamdo sobre hos quartos do açuquar» (MELO 1972-1990, I: 26), 1493, 1505, 1507, etc.; / *Quoarto* a.1466: «da quj em diamte que do açuquar que eu hordenar que se nam lavre nos meos lagares omde era detrimjnado per ho dito forall me paguarem ho terço me paguem ho quoarto pera mjm» (MELO 1972-1990, I: 27), 1505, etc.; *Quoartos* a.1499: «agrauados na masa per que aviam de pagar seos quoartos» (MELO 1972-1990, III: 385); / *Carto* a.1471: «açerca dos melles do carto [quarto]» (COSTA 1995: 7); / *Quarto do açuquar* a.1477: «em carrego delhe serem estimadas e pagar ho quarto do açuquar» (MELO 1972-1990, I: 80), 1496, etc.; / *Quartos daçuquar* a.1494: «auer da redizima do rrendimento dos quartos daçuquar» (RAU/MACEDO 1962: 86); / *Quartos do açuquar* a.1505: «na rrecadaçam dos estimos pareçe nos que era bem que hos ditos quartos do açuquar soomemte se

arrecadasem nas pilleyras» (RODRIGUES 1964: 139); / *Quartos dos açuquares* a.1517: «os quartos dos açuquares e dizimas de saidas» (AHP IV: 77-78); / *Quarto do asucar* a.1495: «para escrever a el Rey sobre o quarto do asucar» (COSTA 1995: 442); / *Quarto de mell* a.1501: «pagar de cada oytemta arrobas daçuquar hum quarto de mell» (MELO 1972-1990, III: 417), 1515, etc.; / *Quarto dos melles* a.1501: «sobre ho quarto dos melles» (MELO 1972-1990, III: 417); / *Quartos de mell* a.1524: «Yten Antonio Aluarez sete quartos de mell pagou seis arrobas e quatro arrates de açuquer de meles» (COSTA/PEREIRA 1985: 129); / *Quartos dos melles* a.1517: «os quartos dos melles e meuças» (AHP IV: 77-78); / *Quarto de remel* a.1524: «huu quarto de remel» (COSTA/PEREIRA 1985: 133); Quartos de remel a.1524: «cimquo quartos de remel avaliados em sete mill e quinhentos rs.» (COSTA/PEREIRA 1985: 141).

**S. Tomé:**

*Quarto* a.1485: «Item de todo açuquar que se na dyta ylha laurar nos aueremos o quarto» (MARQUES 1988: 298).

**QUEBRAR** v.

DEF.: Desfazer o pão de açúcar mal purgado para voltar a cozê-lo. CR.: A primeira atestação deste termo, associado à produção açucareira, ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV, com a forma *crebrrasem*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *quebrar,* na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *quebrar* procede do lat. *crepare*, reduzir a pedaços. COM. CR.: O termo *quebrar* surge também, nas Canárias e no Brasil, para designar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Crebrrasem* a.1471: «qualquer acucar que achasem os lealdadores fose çujo quisese tanto que nom fose de rreceber que o crebrrasem logo todo em pedaços» (COSTA 1995: 40). / VAR.: *Quebrar* a.1471: «Item maes rrequereo que os lealdadores lealdasem bem o acucar e o que nom fose de rreceber que o quebrasem logo» (COSTA 1995: 40), 1519: «Vicente Bras e Gonçalo Vaaz lealldadores e a Joham Leite e Gonçalo Rodriguez esprivaes que eles bem e verdadeiramente allealdem todo açuquar dos lavradores e que todo o que acharem pera quebrar ho quebrem» (COSTA 1998: 75).

**Brasil**:

*Quebrar* a.1711: «No balcão de secar são necessarios facões, toletes e rodos e o pao quebrador de quatro lados de costa para quebrar os pães de assucar.» (ANTONIL: 80), «No balcão de mascavar usão de couros, para aventar sobre elles as formas, de facoens e machadinhos, para mascavar e de toletes, para quebrar o assucar mascavado.» (ANTONIL: 80). / SIN.: *Partir* a.1711: «quebrão em quatro partes aos paens e cada hua destas em outras quatro: e logo outros com facoens dividem as mesmas em torroens, e estes sucessivamente se tornão a partir com toletes em outros torroens menores» (ANTONIL: 88).

**Canárias**:
*Quebrar* a.1507: «pagados de las penas de los mismos açucares que se quebraren» (SERRA RÁFOLS 1949: 172), 1531: «e quebrar todos los açúcares que no se an de recibir por buenos» (MORALES PADRÓN 1974: 145).

**DERIVADOS**:
**QUEBRADOR DOS PÃES**: DEF.: Trabalhador que quebra os pães de açúcar mal purgados. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *quebrador*, forma derivada de *quebrar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo nominal introduzido por preposição *dos pães*. COM. CR.: Embora não tenhamos registado este termo na documentação histórica madeirense, é muito provável que ele tivesse passado da Madeira para o Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Quebradores dos pães* a.1711: «No balcão de secar trabalhão as mesmas duas mãys com as suas companheiras, que são até dez, estendendo os toldos, e quebrando com toletes as lascas e os torrões grandes em outros menores atraz dos quebradores dos pães.» (ANTONIL: 80).

**QUINTO DO AÇÚCAR** (1) s. m.
DEF.: Imposto correspondente à quinta parte da produção açucareira pago ao rei. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira e nas Canárias, no início do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *quinto*, do lat. *quintu-*, com o complemento determinativo nominal *do açúcar*. COM. CR.: Na Madeira, o nome *quinto* também ocorre com os complementos determinativos *descumas*, *de rescumas* e *dos melles*, referindo a aplicação do imposto aos subprodutos do açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Quimto* a.1507: «pella hordenamça da pagua do quimto os lavradores vemdem e tiram os seus quatro quimtos do mjlhor e leyxam ao noso quimto do mays bayxo» (RODRIGUES 1964: 140), 1530: «Carta del rey noso senhor sobre a pagua do açuquar ser na alfandegua mudado o tributo de quarto em quimto» (RODRIGUES 1964: 141), 1562: «E das conservas e outras cousas que se fezerem daçuquar na dita ylha pagaram o qujmto em açuquar do que se achar que nellas podiam gastar» (RODRIGUES 1964: 141); *Quimtos* a.1509: «Vasco Pirez refinador dacuquer velho dos quimtos» (COSTA/PEREIRA 1989: 23), 1598, etc. / VAR.: *Qujmto em açuquar* a.1507: «pagaram ho qujmto em açuquar» (MELO 1972-1990, IV: 494); / *Quinto* a.1515: «pagarem o quinto delle em açucar» (RODRIGUES 1964: 154), 1550, etc.; / *Quinto do açucar* a.1515: «do dicto remell se fizer açucar pagaram ho quinto do açucar que delle sair assi como do dicto mell» (RODRIGUES 1964: 154); *Quintos dos asucares* a.1579: «não pagão direitos dos mantimentos com pacto todauia dos quintos dos asucares que são direitos reaes.» (MACHADO 1947: 46); / *Quymtos do açuquare*

a.1520: «primeiro liuro da comarqua dos quymtos do açuquare dos melles da comarqua do Funchal» (COSTA/PEREIRA 1985: 54); / *Quymtos dos melles* a.1520: «segundo liuro dos quymtos dos melles que remdeo a Ribeira Braua» (COSTA/PEREIRA 1985: 54); / *Quimto do acuquer* a.1526: «quimto do acuquer de Gomezeannes» (COSTA/PEREIRA 1989: 143); *Quimtos dos açuquares* a.1509: «Estimos que lhe ficarom no quimto dos açuquares» (COSTA/PEREIRA 1989: 308); / *Quimto daçuquer de melles* a.1530: «paguou de quimto daçuquer de melles ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1989: 64); / *Quimto daçuquer descumas* a.1530: «paguou mais de quimto daçuquer descumas ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1989: 54); / *Quimto de rescumas* a.1530: «paguou de quimto de rescumas ao almoxarife» (COSTA/PEREIRA 1989: 61); / *Quymtos* a.1581: «os açuquares que ouuerem dos quymtos» (RODRIGUES 1964: 211).

**Canárias**:

*Quintos* a.1506: «azúcar, quintos y derechos» (AZNAR VALLEJO 1981: 139).

**DERIVADOS**:

**QUINTADOR DO AÇÚCAR**: DEF.: oficial encarregado da cobrança do quinto. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, a meados do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *quintador*, forma derivada de *quinto* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo nominal introduzido por preposição *do açúcar*. COM. CR.: Este conceito é designado pelo termo simples *quintador* ou complexo *quintador do açúcar*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Quintador* a.1550: «tamto que o dito açuqar for purgado e o dono delle o quiser leuar o dito purgador sera obrigado mandar chamar o quintador» (MELO 1972-1990, V: 121); *Quintadores* a.1550: «serã sempre asinados pellos ditos quintadores e donos dos açuqares» (MELO 1972-1990, V: 121), 1566: «hos açuquares vistos e contados pellos escriuães dos quimtos e quintadores» (RODRIGUES 1964: 194), 1686: «se os ofiçios de quintadores e escriuãens dos quintos da ilha da Madeira se pudião escuzar por não terem exersiçio» (VERÍSSIMO 1992: 381). / VAR.: *Quymtadores* a.1581: «os açuquares que ouuerem dos quymtos tamto que os quymtadores os rreseberem» (RODRIGUES 1964: 211), 1582: «rreseber nas casas de purgar dos lauradores da mão dos quymtadores e escryuais dos quymtos» (RODRIGUES 1964: 225); / *Quintadores dos asucres* a.1686: «na dita ilha e suas pouoacoens ha huns ofiçios de quintadores dos asucres e escriuãens dos quintos que se emtreduzirão no tempo que nos ditos lugares hauia emgenhos» (VERÍSSIMO 1992: 381).

**QUINTO DO AÇÚCAR** (2) s. m.

DEF.: Acordo de partilha do açúcar produzido pelo lavrador com o dono do engenho ou trapiche que o fabrica. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVII. ET.: Termo composto pelo nome *quinto*, do lat. *quintu-*, com o complemento determinativo

nominal *do açúcar*. COM. CR.: Na documentação oral, de Cabo Verde, encontrámos a forma *quinta (di trapiche)*, forma crioula de *quinto* (terminada em *a*), denominando um décimo da cana trapichada paga ao dono do trapiche.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Quinto* a.1618: «se faz a partilha de terço e de quinto (...) A de terço se entende as duas partes do açúcar para o engenho e a uma para o lavrador, e a de quinto as três partes para o engenho e as duas para o lavrador» (BRANDÃO: 101), 1711: «se as terras forem do engenho paga tambem o lavrador vintena ou quinto, que vem a ser, alem da ametade, de cada cinco paens hum, ou hum de cada vinte, conforme o uso das terras» (ANTONIL: 90).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Quinta (di trapitche)*

# R

**RAIZ DE CANA** v. SOCA DE CANA.

**RAPADURA** v. RAPAR.

**RAPAR** v.
DEF.: Retirar os restos de mel ou de açúcar caramelizados dos recipientes de cobre em que o sumo da cana é cozido e concentrado. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Sicília, em inícios do século XV, com a forma *rascare*. Segundo Corominas, a primeira atestação da forma *rascar*, na língua castelhana, data do século XIII. Para Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *rapar*, na língua portuguesa, data do século XIII e *raspar* do século XIV. ET.: *Rapar* e a variante *raspar* procedem respectivamente do germ. *rapon* e *raspon*. (REW: 584 e 586). Segundo Corominas, *rascar* provém do lat. vg. **rasicare*, derivado de *radere*, raspar. De acordo com Machado, seguido por Cunha, *rapar* tem origem no gótico **hrapon* e *raspar* no germ. **hraspôn*, tirar com um instrumento. COM. CR.: Na documentação oral, de Cabo Verde, ainda encontrámos as formas *raspa(r)* e *rapa(r)*, atribuídas ao mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Rascare* a.1413: «ad xiruppandum pro quatuor machinis rascare caldarias facere ignem et portare ligna» (TRASSELLI 1982: 32).
**Granada**:
*Rascar* a.1641: «Quatro piquetas para rascar las calderas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 145), 1668: «Por gastos de rascar las calderillas 12 rls.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 54), 1775: «Cinco piquetillas de fierro que sirven en la cozina del yngenio para rascar los suelos de metal para que no se requemen los caldos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Raspa(r) cobre.* / VAR.: *Rapa(r) cobre.*
**S. Antão**:
*Raspa(r) tacho*

**DERIVADOS**:
**RAPADURA**: DEF.: Crostas grossas de mel ou de açúcar caramelizadas, que ficam coladas às caldeiras e tachas, resultantes do cozimento e concentração do sumo da cana, que se rapam para usar como rebuçado de açúcar ou para misturar com água e desfazer em mel. CR.: A primeira atestação do termo *rapadura* surge, na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Cunha, no Brasil, a primeira atestação do termo *rapadura*, com a acepção de açúcar mascavo, em forma de pequenos tijolos, data de 1844, sendo que o texto de Antonil antecipa em um século a

datação referida. Como podemos ver, a documentação madeirense permite-nos antecipar muito as datações anteriores, uma vez que o termo *rapadura* é um *madeirismo*, ou seja, surgiu na ilha da Madeira. ET.: O termo *rapadura* é uma forma derivada de *rapar* com o sufixo *–(d)ura*. Corominas indica como étimo do termo *rapadura* o got. **hrapon*, arrancar ou rapar, palavra de origem gótica (dos godos, antigo povo germânico). Em Granada e em Valência, registámos os termos *costras*, segundo Corominas, do lat. *crusta*, costra, do cat. *crosta*, a parte mais dura do pão, e, segundo López Lengo (1991: 29), o termo *costra de azúcar* procede do lat. *custra*. COM. CR.: Os termos *costras* e *rapaduras* são sinónimos geográficos. Para Bluteau (1712-1721), *raspadura* é o que se tira rapando, sendo sinónimo de *raspa*, o que se tira com raspador. Morais Silva define a palavra *rapadura* ou *raspas*, no Brasil, como massa dura de açúcar ainda não purgado ou de mascavado coagulado, na qual se lançam amendoins, corrigindo a forma *raspadura* e afirmando que o termo correcto é *rapadura*, por ser uma palavra derivada de *rapar* e não de *raspar*. Domingos Vieira (1871-1874) afirma que o termo *rapadura* é um brasileirismo, apresentando a mesma definição de Morais Silva. Figueiredo (1899) informa que *rapadura*, no Brasil, designa o açúcar mascavado coagulado em forma de pequenos tijolos quadrados. Caldas Aulete (1881) também classifica o termo *rapadura* como brasileirismo, com a variante *raspadura* ou *raspas*, definindo-o como torrão de açúcar mascavado, resultante das rapaduras das caldeiras, e pequenos tijolos ou ladrilhos de açúcar mascavado. Como podemos verificar, o termo *rapadura*, no Brasil, nomeadamente no Nordeste, adquire uma nova acepção, denominando os tijolos de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do *açúcar mascavado*, estendendo-se a outros tipos de doces de mel aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Sylvio Rabello [304] informa que o termo *rapadura*, no Nordeste do Brasil, é a forma mais frequente; no entanto, um pequeno número de pessoas idosas usa a forma *raspadura*, com *s* intercalar, do verbo *raspar* (por influência do espanhol). O autor indica que, actualmente, na América, este termo designa as crostas açucaradas que se rapam das caldeiras ou tachas, em que se condensa o mel, mas também o açúcar com muito melaço feito com as crostas açucaradas, o mel coalhado em formas de madeira sem ser purgado e ainda qualquer dos produtos precedentes misturado com vários ingredientes. Assim, no Nordeste brasileiro, a *rapadura* deixa de ser um subproduto do açúcar, apresentando as qualidades do açúcar mascavo ou açúcar integral com mel, caixeado em formas de madeira ou ladrilhos e embrulhado em folhas secas de cana, depois de retirado das formas, sendo um alimento nutritivo, resultante de um arcaico e rudimentar processo de fabrico.

Segundo Fernández Ovies (1981: 78), o termo *raspadura*, no Perú, denomina o ponto do mel anterior à massa de açúcar, sendo um americanismo. A maior parte dos dicionaristas classificam o termo como brasileirismo ou expressão própria do Brasil. Contudo, o nosso estudo confirma que se trata de um portuguesismo, que surge na Madeira e é transplantado para Canárias e América. Segundo Pérez Vidal (1991: 231), *rapadura* é a crosta acaramelada residual que se raspa das vasilhas de cozedu-

ra do sumo da cana. O autor indica que, no Brasil, este termo coincide com a acepção cubana de *raspadura*, sendo um portuguesismo nas Canárias e na América. Pérez Vidal [307] explica que o termo *rapadura* foi erradamente considerado um americanismo, pela sua grande extensão na América e por ser desconhecida a sua origem europeia, atestada na documentação histórica da ilha da Madeira e de Canárias. O autor acrescenta que a acepção primitiva portuguesa deste termo, no âmbito da indústria açucareira, é crostas açucaradas que se rapam das caldeiras e tachas, e que a *rapadura*, assim como as *espumas*, *respumas*, *coguchos* e *pés*, é um subproduto do açúcar. Pérez Vidal informa ainda que nos engenhos pequenos ou trapiches da América, cuja principal ou única fabricação é a rapadura, dá-se ao mel o ponto correspondente e depois de ligeira batida deita-se em moldes com a forma de ladrilhos ou quadriláteros, acrescentando que este *açúcar mascavo*, de cor morena coalhado, com a forma de pequenos ladrilhos, é designado *rapadura* em Cuba, Honduras, México, Panamá, Perú e Brasil. O autor refere Antonil [308] que descreve o fabrico da *rapadura* como resultado de uma série de operações: do mel apurado nas tachas saem diferentes *têmperas*, ou seja, três tipos de açúcar, dos quais o último, mais batido do que os primeiros, se transforma em *rapadura*. Pérez Vidal salienta que o termo *rapadura* ainda hoje existe nas Canárias, na ilha de Las Palmas, para designar um doce rústico tradicional de mel de cana de cor negra e de forma cónica, conservando a forma do antigo pão de açúcar, denominado *rapaduras de mel* e *rapaduras de gofio*. Trata-se de um doce feito de farinha de cereais, previamente tostados, de mel de cana e amêndoas tostadas. O autor sublinha que, na América, o termo *rapadura* ou *raspadura* é também sinónimo de doce de mel de cana com vários ingredientes. Pérez Vidal explica que a origem do termo, em análise, resulta das raspas das caldeiras e tachas de elaboração do açúcar, indicando que a sua denominação, por extensão semântica, na América, passa a designar o açúcar bruto e moreno de forma cónica ou em ladrilhos e, mais tarde, através de nova ampliação de significado, nas Canárias e na América, o termo *rapadura* adquire o significado de produtos de confeitaria, compostos de vários ingredientes, mas cuja base principal é o mel de cana ou o açúcar .[309]

Segundo Nelson Barbalho (1984: 340), *rapadura* é o tijolo de açúcar de cor morena com mel, sem ser purgado, feito em formas de madeira, ou seja, a massa dura de açúcar não purgado ou de mascavado coalhado e as crostas grossas do açúcar rapadas das tachas. De acordo com Moreno Fraginals (1978: 152), em Cuba, *rapadura* ou *raspadura* e *raspa* são os pedaços de massa cozida, depois de batida e endurecida, que ficam nos tachos, apresentando também a acepção de doce preparado a partir do

---

[306] Cf. Sylvio Rabello (1969), *Cana de açúcar e região. Aspectos sócio-culturais dos engenhos de ropadura nordestinos*, Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Saciais – MEC.

[307] Cf. J. Pérez Vidal (1983), «La rapadura», *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad de mismo nombre de Las Palmas de Gran Canario), vol. XLIII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, pp. 55-68.

[308] Cf. A. J. Antonil (1711), Cultura e opulência do Brasil, por suas dragas e minas, Lisboa (edição fac-similada).

[309] Cf. J. Pérez Vidal (1947), «Conservas y dulces de Canárias», *Revista de Dialectologia y Tradiciones Populares*, tomo III, Madrid, Consejo Superior de Investigacianes Cientificas, pp. 236-248.

*melado* ou *meladura*, batida rapidamente em quente para que, ao esfriar, cristalize em forminhas. O autor acrescenta que as *raspaduras*, pelo facto de conterem mel, são denominadas também *azúcar verde*, *azúcar en bruto* ou *azúcar bruto*. Na documentação oral de Cabo Verde, registámos os termos: *raspa*, forma derivada regressiva de *raspa; çucrinha*, forma derivada de *açúcar* com o sufixo diminutivo *–inha; caravelha*, *cocorota* e *caramelo*, atribuídos ao mesmo conceito. Na documentação oral da Madeira, o termo *mel dos maracujis* refere o mel caramelizado, rapado dos aparelhos denominados *maracujis*, no fabrico do açúcar, no Engenho Hinton.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Rapaduras* a.1523: «Diogo Pirez duas caixas de rapaduras em quatorze arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 95). / VAR.: *Rapaduras de cales* a.1524: «duas caixas de retame em poo e rapaduras de cales vinte arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 136).

**Brasil**:

*Rapaduras* a.1711: «O melado que se da em pratos e vasilhas para comer, he o da primeira e segunda tempera. Do da terceira bem batido na repartideira se fazem as rapaduras, tam desejadas dos meninos: e vem a ser melado coalhado sobre hum quarto de papel com todas as quatro partes levantadas, como se fossem paredes, dentro das quaes endurece esfriando-se» (ANTONIL: 74).

**Valência**:

*Costras* a.1766: «No dejaré de decir de passo que dicho licor se pega al caldero i se hacen unas costras, que son mui pectorales.» (PÉREZ VIDAL 1973: 74).

**Granada**:

*Costras* a.1637: «el dicho nuebo ynpuesto de la miel y açúcar y costras» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 134).

**Canárias**:

*Rapaduras* a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Mel dos maracujis*

**Santiago**:

*Raspadura de cobre.* / SIN.: *Raspa; / Caramelos de mel; / Açúcar di cobre; / Cocorota di mel; / Cocorota di açúcra; / Caravelha.* / VAR.: *Carasveja.*

**S. Antão**:

*Raspadura do tacho.* / SIN.: *Raspa; / Çucrinha.*

Nota: O açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado *rapadura* ou *raspadura*, na América, torna-se sinónimo de *panela* ou *papelón*. Assim, na Venezuela, o termo *papelón* é atribuído ao açúcar escuro, não purgado de forma cónica, embrulhado em folhas de cana, e o termo *panela* refere o mesmo açúcar escuro, pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados ou formas de madeira quadrangulares. Santamaria (1942 III: 15) informa que os termos *rapadura* e *raspa*, no México,

são sinónimos de *piloncillo*, e,, na Bolívia, designam um bolo de mel de cana, enquanto Malaret (1946: 703-705) indica que os termos *rapadura*, *raspa* e *raspadura* denominam o açúcar moreno ou mascavado sem refinar e o açúcar que fica colado às tachas nos trapiches da América latina, onde há produção açucareira artesanal.

**REFINADO** v. AÇÚCAR REFINADO.

**REFINAÇÃO DE AÇÚCAR** v. REFINAR.

**REFINADOR DE AÇÚCAR** v. REFINAR.

**REFINAR** [açúcar] v.
DEF.: Cozer o açúcar várias vezes para ficar mais puro, branco e fino. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem, na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *refinandum* e *refinar çucres*. Na Madeira, a primeira atestação deste termo surge, na segunda metade do mesmo século, com a forma *refinar*. Segundo Corominas, a primeira atestação do termo *refinar*, na língua castelhana, data do século XIII e, segundo Machado e Cunha, na língua portuguesa, do século XVI, conforme indicação de Morais Silva. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado, o termo *refinar* é uma forma derivada de *fino*, com o prefixo intensivo *re-* e o sufixo verbal *-ar*, tornar mais fino. Segundo Cunha, o mesmo termo procede do lat. *finis*, sendo uma forma derivada de *fim* com o prefixo *re-* e o sufixo verbal *–ar*. Embora a proposta etimológica de Cunha não seja totalmente impossível, parece-nos mais provável a etimologia apresentada por Corominas e Machado, também na língua italiana *raffinare*, purificar, de *fino* com o prefixo *r(i)-*. (DELI 4: 1024). COM. CR.: De acordo com Moreno Fraginals (1978: 143), seguido por Manuel Martín (1992: 173), em Cuba, até o século XVIII, *refinar* era branquear o açúcar, utilizando o poder descolorante de certas resinas vegetais e repetindo o processo de purga com barro ou reprocessar os açúcares quebrados e mascavados para produzir açúcar totalmente branco. O autor explica que, até princípios do século XIX, as técnicas de refinação consistiam numa quase repetição do processo de fabrico açucareiro, só que, em vez de partir do sumo da cana, partia dos açúcares partidos. Mas, desde a segunda década do século XIX, com a criação de modernos sistemas de filtração e descoloração, a refinação desenvolve-se como um fenómeno tecnológico próprio.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Refinar* a.1470: «que lhe vemda seu mell mays cada hum ho pode refinar e fazer delle o que lhe prouuer» (MELO 1972-1990, I: 53), 1485: «e o que nam acharem boõ e de reçeber loguo ho britaram pera se tornar a refinar» (MELO 1972-1990, II: 194), 1486: «hos mestres daçuquar que refinam seus melles» (MELO 1972-1990, II: 199), 1501: «seu dono do açuquar mandara refinar a sua parte» (MELO 1972-1990, III: 412), 1517: «ficou do dito açuquer hua terça chea derretida que ho almoxarife mandou refi-

nar» (COSTA/PEREIRA 1989: 97), 1550: «a mesma maneira se tera nos meles quando se refinarem» (MELO 1972-1990, V: 122). / VAR.: *Rriffinar* a.1471: «e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rriffinar o açuquar de panella» (COSTA 1995: 5), «melles que os cozesem e os rriffinasem e ffezesem deles açuquar» (COSTA 1995: 7); / *Rrefinar* a.1501: «e seu dono do açuquar mamdara rrefinar a sua parte e asy se quebrara o açuquar das escumas pera se tornar a rrefinar e ho mestre que o fizer e o purgador que o purgar pagaram a piyrda a seu dono do que lhe quebrarem (...) e ho espriuam comtara e dara fee e espreuera em seu libro hos pães que fiquam allealldados e hos que quebram» (RODRIGUES 1964: 126), 1505: «que nemhum laurador que rrefinar melles seja tam ousado de os purgar na casa de purgar homde se purga o açuquar por quoamto somos emformado que alguns rrefinam fazem leuar has formas do açuquar de melles aa casa domde se purga ho açuquar das canas e mesturam hum com outro e com ello pagam noso quoarto» (RODRIGUES 1964: 137).

**Sicília**:

*Rifinandum* a.1414: «ad rifinandum et faciendum servicia magaseni» (TRASSELLI 1982: 103). / VAR.: *Raffinare* a.1452: «2 caldaie di rame, 2 di apparaturi, una caldaia grande per raffinare, 4 cati, 3 tangili» (ASP).

**Valência**:

*Refinar çucres* a.1435: «les calderes de coure e refinar çucres e altres vexells necessaris» (GARCIA OLIVER 1999: 186).

**Granada**:

*Refinar* a.1521: «cociendo, refinando y blanqueando azúcar en la aduana de Lojuela» (FABREGAS GARCIA 1999: 138).

**Canárias**:

*Refinar* a.1521: «Pedro Gonzalez se obliga a tener cargo, cocer y refinar todas las mieles procedentes de los azúcares» (MARTINEZ GALINDO 1988: 275), 1524: «se obliga a hacer, templar, refinar y purgar todos los azúcares blancos y refinados» (COELLO GOMEZ 1980: 637), 1531: «Otrosy que nynguna ny algunas personas sean osados de hazer ny hagan açúcar tumbado ny de panelas si no fuere para lo refinar» (MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540: «e purgaran e haran e refinaran bien los açucares» (PERAZA DE AYALA 1976: 176).

**DERIVADOS**:

**REFINADOR DE AÇÚCAR**: DEF.: Trabalhador especializado na refinação do açúcar. CR.: Registámos as primeiras atestações do termo *refinador,* na Madeira e nas Canárias, no início do século XVI, e, em Valência, na segunda metade do mesmo século. ET.: Termo composto pelo nome *refinador*, forma derivada de *refinar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo nominal introduzido por preposição *de açúcar*. COM. CR.: O termo *refinador* desaparece com a moderna tecnologia açucareira.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Refinador* a.1504: «leuar as ditas iiij caixas aa ribeira a iiij rs. por caixa xbj rs. e das trazer a casa do refinador vazias» (COSTA/PEREIRA 1985: 32), 1509: «Afomso Annes refinador em o anno de 1509» (COSTA/PEREIRA 1989: 213), 1510: «Vasco Pirez refinador dacuquer velho dos quimtos» (COSTA/PEREIRA 1989: 23), 1537: «Pero Fernandez refinador» (COSTA/PEREIRA 1989: 161). / VAR.: *Refinadores de assucar* a.1885: «diversos negociantes, armadores de navios e refinadores de assucar requereram a sua magestade que fosse alterada a base estabelecida para o direito do assucar» (CANAVIAL: 15).

**Valência**:

*Refinador de azúcar* a.1597: «Pedro Jaffer, refinador de azúcar, vecino de Oliva.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66).

**Canárias**:

*Refinador* a.1508: «Rodrigo de la Fuente refinador del señor Adelantado» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 153), 1511: «Alonso Lopes, refinador» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 225), 1519: «Juan Fernandez, portugues, refinador» (MARTINEZ GALINDO 1988: 119), 1522, 1524, 1531, 1540, etc.; *Refinadores* a.1531: «e que ansy mysmo se ayan de examinar los refinadores e purgadores e espumeros» (MORALES PADRÓN 1974: 144), 1540: «Yten que ningun señor de ingenio sea osado de hazer ni haga partido con los refinadores ni maestros de açucar ni con otro oficial del ingenio sobre raçon de las mieles» (PERAZA DE AYALA 1976: 181).

**REFINAÇÃO DE AÇÚCAR**: DEF.: Operação usada para tornar o açúcar mais puro, branco e fino. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Sicília, em inícios do século XV, com a forma *rifinacionis zuccari*. Na Madeira, registámos o termo *refinação de assucar* na segunda metade do século XIX. ET.: Este termo é composto pelo nome *refinação*, forma derivada de *refinar* com o sufixo *–ção*, e pelo complemento determinativo nominal introduzido por preposição *de açúcar*. COM. CR.: O termo siciliano refere o processo artesanal de refinar o açúcar, enquanto a forma madeirense já remete para a refinação mecanizada da nova tecnologia açucareira.

Documentação Histórica - **Sicília**:

*Rifinacionis zuccari* a.1414: «tempus ei necessarium rifinacionis zuccari» (TRASSELLI 1982: 104).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Refinação de assucar* a.1863: «fabrica de refinação de assucar» (*Decreto*: 547), «As officinas de refinação de assucar preparam 117.600 kilogrammas de assucar» (Estatística: 20). / VAR.: *Refinação* a.1915: «foi auctorisado (...) a importar das colonias portuguesas para refinação ou para auxiliar a manipulação das garapas madeirenses, 550 toneladas de assucar.» (*Questão Hinton*: 16).

**FÁBRICA DE REFINAÇÃO DE AÇÚCAR**: DEF.: Estabelecimento industrial onde se refina o açúcar. CR.: Termo registado, na Madeira, na segunda metade do século XIX. ET.:

Termo composto pelo nome *fábrica* com o complemento determinativo nominal *de refinação*, que, por sua vez, apresenta também um complemento determinativo nominal introduzido por preposição *de assucar*. COM. CR.: Como o próprio nome indica, *fábrica* referencia a nova tecnologia açucareira.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Fabrica de refinação de assucar* a.1863: «Assucar (fabrica de refinação de)» (Decreto: 547).

**REFINAR** [mel] v.
DEF.: Cozer o mel para fazer açúcar. CR.: Termo atestado, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: A mesma de *refinar [açúcar]*. COM. CR.: O processo manufactureiro de refinar o mel é o mesmo do açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Rrefinar dos melles* a.1490: «ho cozer e rrefinar dos melles» (MELO 1972-1990, II: 230).

**REGIMENTO DO AÇÚCAR** s. m.
DEF.: Regulamento sobre a produção e venda dos produtos açucareiros. CR.: A primeira atestação do termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *regimento*, na língua portuguesa, data de 1361. ET.: Termo composto pelo nome *regimento* com o complemento determinativo nominal introduzido por preposição *do açúcar*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *regimento* provém do lat. *regimentu-*. COM. CR.: Registámos o termo *ordenança dos melles* como sinónimo de *regimento dos açuqueres*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Rregimento* a.1471: «allealdarem ssegundo o rregimento del Rey» (COSTA 1995: 146), 1481, etc. / VAR.: *Rregimento dos açuqueres* a.1481: «rregimento dos açuqueres» (COSTA 1995: 134). / SIN.: *Ordenança dos melles* a.1488: «Item acordarom por decraraçam da ordenança dos melles que nenhua pesoa os nom possa caregar pera nenhua parte» (COSTA 1995: 197).
**Canárias**:
*Ordenanzas de los azúcares* a.1518: «Que se guarden las ordenanzas de los azúcares y examinaciones de los maestros» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1965: 224).

**REMEL** v. MEL.

**REMEL NOVO** v. REMEL.

**REMEL VELHO** v. REMEL.

**RENDEIRO DE ENGENHO** s. m.

DEF.: Arrendatário dos rendimentos do engenho. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira e em Granada, na segunda metade do século XVI, respectivamente com as formas *rendeiro de engenho* e *arrendador del yngenio*. ET.: Termo composto pelo nome *rendeiro*, forma derivada de renda com o sufixo *–eiro*, e pelo complemento determinativo nominal *de engenho*. COM. CR.: Este termo é característico da antiga manufactura açucareira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Rendeiro de engenho* a.1587: «Primeiramente nenhum senhorio nem rendeiro de engenho lançara a moer seu engenho sem primeiro ser visto pellos officiaes da camara pera se medir a caldeira» (*Posturas*: 73).
**Granada**:
*Arrendador del yngenio* a.1591: «la mitad por quenta del dueño o arrendador del yngenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125); *Arrendadores de ynjenios* a.1743: «se notifique a los dueños, aviadores y arrendadores de ynjenios y sus maiordomos de caxa» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 77).

**RENOVO DE CANA** v. GRELO DE CANA.

**RESCUMA** v. ESCUMA.

**RESCUMA NOVA** v. RESCUMA.

**RESCUMA QUEBRADA** v. RESCUMA.

**RESCUMA VELHA** v. RESCUMA.

**RETAME** v. AÇÚCAR DE RETAME.

**RODA** s. f.
DEF.: Instrumento circular que recebe a força da água, fazendo movimentar a moenda do engenho hidráulico. CR.: A primeira atestação documentada deste termo ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: O nome *roda* procede do lat. *rota-*. COM. CR.: Na Sicília e em Valência, registámos, respectivamente, as formas *rota di lignami* e *rueda de madera*, cujos complementos determinativos indicam o material de que é feita a roda, e, no Brasil encontrámos a denominação *rodas da agua*, cujo complemento de especificação refere a função das rodas. Na documentação contemporânea da Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, surgem as formas: *rodas hydraulicas de cubos*, *roda grande*, *roda de madeira* e *roda da água*, ocorrendo esta última, também na documentação oral da Madeira, para referir o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:

*Roda* a.1535: «roda, eixos, prensas, fornalhas, espeques» (Testamento Teixeira).

**Brasil**:

*Roda* a.1618: «depois de a cana de açúcar moída entre dois grandes eixos que fazem mover uma roda, em que fere a água com força, se espreme o bagaço» (BRANDÃO: 98); *Rodas* a.1577: «o engenho coberto de telha com três gangorras e as rodas e eixos» (GOUVEIA 1985: 272), 1711: «Quer a carpentaria madeiras selectas e fortes para esteyos, vigas, aspas e rodas» (ANTONIL: 2), «moe-se nesta casa a canna com tal artificio de eixos e rodas» (ANTONIL: 47). / VAR.: *Rodas da agua* a.1711: «As rodas da agua, de pao de arco, ou de sapupira, ou de vinhatico.» (ANTONIL: 57).

**Sicília**:

*Rota di lignami* a.1580: «la rota di lignami corrituri et fraxino» (ASP).

**Valência**:

*Rueda de madera* a.1766: «El agua da movimiento velocissimo a una mui grande rueda de madera, la qual le comunica a otras dos muelas aherrojadas, que son como dos colunas tendidas a lo largo, una sobre otra» (PÉREZ VIDAL 1973: 65-66); *Ruedas de madera* a.1610: «Assi começaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas con muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera» (PÉREZ VIDAL 1973: 62).

**Granada**:

*Rueda* a.1641: «dos chumaceras, eje, rueda y pino y ceños y todo lo que le pertenece con su pileta y canales hasta llegar a la cocina y limpia toda la mina hasta llegar a la acequia y caldera de ella» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Rodas hydraulicas de cubos* a.1863: «18 dos moinhos de espremer cannas de assucar são movidos por meio de rodas hydraulicas de cubos, podendo um d'elles trabalhar tambem pela força do vapor, quando falte a agua» (*Estatística*: 11). / VAR.: *Roda grande* a.1961: «E o tinir dos cilindros de ferro do engenho de vapor com o resfolegar da máquina dando movimento à roda grande que fazia girar os quais cilindros pesados, espremedores da cana» (GOUVEIA: 18); / *Roda de madeira* a.1961: «A grande roda de madeira que accionava o eixo para mover os cilindros desapareceu» (GOUVEIA: 278); / *Roda da água* a.1975: «A roda da água do engenho rodava sem parar» (GOUVEIA: 12).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Roda da água*

**COMPOSTOS:**

**RODA DO ENGENHO**: DEF.: Roda grande que recebe o movimento da roda da água e o transmite à moenda do engenho hidráulico. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI, com a forma *rueda de ingenio*. Em Granada e no Brasil, encontrámos, respectivamente, as formas *voladera*, no século XVII, com a variante *boladera* (em que ocorre a confusão do *b* com *v*), e

*volandeira*, no início do século XVIII. Segundo Machado, a primeira atestação do termo *volandeira*, na língua portuguesa, data do século XVI, conforme indicação de Morais Silva. ET.: Termo composto pelo nome *roda* e pelo complemento determinativo nominal introduzido por preposição *do engenho*. O termo *voladera* ou *volandeira*, segundo Corominas, seguido por Machado, é uma forma derivada de *volante*, do lat. *volans, -tis* (que voa, part. pres. do verbo *volare*, voar). COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1971: 274), *voladera* ou *boladera* é a roda hidráulica que move os moinhos de cana-de-açúcar. Segundo López Lengo (1991: 100), *voladera* é a grande roda dos moinhos de cana-de-açúcar que transmite o movimento ao cilindro central e este aos cilindros laterais. Na documentação oral da Madeira ocorre o termo *roda do engenho* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Volandeira* a.1711: «Os dentes do rodete, que eu vi, erão trinta e dous, e os da volandeira cento e doze. E porque as aspas da volandeira passão pelo pescoço do eixo grande da moenda, por ellas se lhe comunica o impulso» (ANTONIL: 49).
**Granada**:
*Voladera* a.1641: «La voladera nueva con sus ceños nuevos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 144). / VAR.: *Boladera de madera* a.1680: «los exes andan con increible violencia movidos de una boladera e madera de seys varas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); / *Boladera* a.1680: «Para el orden de la boladera quarenta mulas, las treynta y dos para el ingenio y ocho destinadas a traer los cabos de la caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 155).
**Canárias**:
*Rueda de ingenio* a.1523: «para cortar y entregarle una rueda de ingenio de palo de barbuzano prieto» (COELLO GOMEZ 1980: 407). / VAR.: *Ruedas* a.1527: «el dicho ingenio con su ejido e sitio e canales e ruedas y exes e cureñas e prensas y todas las otras cosas y aparejos del dicho ingenio e de la molienda del» (FABRELLAS 1962: 470).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Roda do engenho*

**ROLO DE CANA** v. CANUDO DE CANA.

**ROMINHOL ou REMINHOL** s. m.
DEF.: Vaso de cobre côncavo, com cabo comprido, que serve para retirar o mel ou açúcar das tachas e para deitar água e decoada nas caldeiras. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem, na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiolos* e *romiols*. Na primeira metade do século XVI, registámos a forma *raminhois* na Madeira e as formas *remillones* e *reminol de cobre* nas Canárias. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *reminhol*, na língua portuguesa, data de 1813, conforme indicação de Morais Silva, denominando uma colher grande de cobre usada nos engenhos para mexer o açúcar.

Machado refere ainda a forma *remilhão*, atestada em 1712, no *Vocabulário de Bluteau*, e *remilhol*, em 1873. Pérez Vidal (1973) indica como primeira atestação do termo *reminhol* as formas *rumiol* e *romiol*, no século XVI, nos trapiches valencianos. Segundo Barceló e Labarta (1990: 82 e 234), em Valência, na *Crónica de Viciana*, em 1564, o termo *rumiol* surge, juntamente com outros termos, que designam recipientes ou instrumentos de transferir o sumo da cana nas caldeiras, sendo uma colher de cobre de cabo comprido usada para tirar o sumo da cana das tachas para as formas. ET.: Conforme Machado, o termo *reminhol* é de origem obscura e, segundo Cunha, é uma forma derivada do lat. *remus*. Parece-nos pouco provável a proposta etimológica de Cunha, pois, tendo em conta a forma siciliana *ramiolos*, somos levados a pensar que na origem deste termo está a forma *rame*, cobre. A forma siciliana teria passado para Valência com a alteração *romiols* ou *rumiols* e dali para o cast. com a forma *remillón*. Segundo López Lengo (1991: 81), *remillón* é um termo de origem desconhecida, talvez derivado do termo levantino *rumiols*, que denomina um utensílio de cobre. COM. CR.: Segundo Bluteau (1712-1721), *remilhão* é um termo do engenho de açúcar, no Brasil, que designa uma grande colher de cobre. Para Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Caldas Aulete e Figueiredo, o termo *reminhol* denomina uma colher grande utilizada na casa das caldeiras dos engenhos de açúcar. Domingos Vieira (1871-1874) refere também o termo *remilhão*, como sinónimo de *reminhol*, que Figueiredo e Caldas Aulete acrescentam tratar-se de corrupção de *reminhol*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 344), no Brasil, *reminhol* é uma grande colher de cobre com longo cabo de madeira, utilizada nos engenhos para bater o xarope no fabrico do açúcar, sendo também denominada *pomba*. Segundo Pérez Vidal (1971: 263) e Fernández Ovies (1981: 84), na Andaluzia, o termo *remillón* denomina a colher grande de cobre usada nos trapiches ou engenhos de açúcar para transferir o caldo da cana de açúcar nas caldeiras e tachas, sendo a forma castelhana correspondente ao termo catalão *rumiol* ou *romiol*. Pérez Vidal (1991: 231) informa que o termo *reminol* ou *remiñol*, que ocorre nas Canárias para designar o mesmo conceito, é um portuguesismo, de *reminhol*, forma atestada no Brasil. O autor refere ainda a forma *reminón*, documentada em Santo Domingo, indicando que a forma mais frequente na América espanhola é *remillón* e *remillones*. Na documentação oral da Madeira apenas registámos o nome genérico vasilha para denominar o conceito referido, enquanto em Santiago encontrámos o termo específico *reminhola*, forma crioula de *reminhol*, e os nomes genéricos *vasilha*, *lata*, *balde*, *panela* e *carmã*, em Santo Antão *tiofe*, *calamar*, *balde* e *vasilha*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Raminhois* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira, 1 batedeira, 2 raminhois» (*Testamento Teixeira*).

**Brasil**:

*Reminhol* a.1711: «Sahida a primeira escuma per si mesma, começão os caldeireiros com grandes escumadeiras de ferro a escumar o caldo e ajudallo: e chamão ajudar o

caldo, o botarlhe de quando em quando já hum reminhol de decoada» (ANTONIL: 67); *Reminhoes* a.1711: «Os instrumentos de que se usa na casa das caldeiras são escumadeiras, pombas, reminhoes, cubos, passadeiras, repartideiras, tachos, vasculhos, batedeiras» (ANTONIL: 66), «Os reminhoes servem para botar agua e decoada nas caldeiras e para ajudar aos tacheiros a botar o assucar na repartideira para ir às formas.» (ANTONIL: 66). / VAR.: *Reminhol de cobre* a.1711: «Segue-se por ultimo a terceira, que chamão tempera de encher, a qual tem já todo o cozimento e grossura necessaria e com ella passada para a bacia e mexida ainda mais com reminhol de cobre e levada na repartideira para o tendal se enchem as formas» (ANTONIL: 73).

**Sicília**:

*Ramiolos* a.1413: «item ramiolos tres» (TRASSELLI 1982: 34).

**Valência**:

*Romiols* a.1435: «quatre romiols de compartir» (GARCIA OLIVER 1999: 186), 1514: «dos romiols, hun gros e un grant.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84). / VAR.: *Rumiols* a.1564: «y para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols, tangils, caus, caçes, rumiols» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / Rumial de coure a.1607 : «Item un rumial de coure.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).

**Granada**:

*Remillón* a.1775: «Siete batideras de cobre, un remillón pequeño y otro grande» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217); *Remillones* a.1641: «quatro remillones usados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139).

**Canárias**:

*Remillones* a.1511: «8 remillones, 1 batidera» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 284). / VAR.: *Reminol de cobre* a.1520: «1 batidora y 1 reminol de cobre» (LOBO 1979: 84).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Vasilha*

**Santiago**:

*Reminhola.* / SIN.: *Balde;* / *Carmã;* / *Lata;* / *Panela;* / *Vasilha.*

**S. Antão**:

*Tiofe.* / SIN.: *Calamar;* / *Balde;* / *Vasilha.*

Nota: Costa Matoso, no século XVIII, regista o termo *reminhol*, no Brasil, que ainda hoje existe, nomeadamente em Minas Gerais, com a forma *rominhol*, designando a colher grande de cobre com cabo comprido, usada para retirar o açúcar da última tacha para as formas. Santamaria (1942 III: 11) indica a existência do termo *ramillón*, na Venezuela, com a acepção de vasilha de cabo comprido, usada para retirar líquidos de uma tina funda, e Malaret (1946: 701 e 712) também refere o termo *ramillón*, com a variante *remillón*, na Colombia e na Venezuela, denominando uma vasilha ou espécie de colher grande de madeira.

# S

**SABUGO DA CANA** v. PONTA DA CANA.

**SAFRA DO AÇÚCAR** s. f.
DEF.: Colheita de várias culturas, incluindo da cana-de-açúcar. CR.: Na documentação consultada, as primeiras atestações deste termo ocorrem, na Madeira e nas Canárias, no início do século XVI, respectivamente com as formas *çafra* e *zafra*, sendo certamente uma forma mediterrânica muito anterior. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *safra*, colheita, com a forma *çafra*, na língua portuguesa, data de 1517, datação também indicada por Benarroch. (BENARROCH: 659-660). A documentação histórica madeirense antecipa esta datação para 1507. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o termo *zafra*, que designa a colheita da cana-de-açúcar, em port. *safra*, é uma forma de origem incerta, talvez árabe. Para Benarroch, o nome *safra* procede do ár. cl. *safra*, através do andaluz *sáfra*, com o significado original de viagem que terá sofrido uma evolução semântica, passando a designar a colheita, devido ao sistema sazonal dos trabalhadores. Segundo o *Dicionário da Real Academia Espanhola*, seguido por López Lengo, o termo *safra* tem origem no ár. *safar*, com a acepção de período de amadurecimento das colheitas. Em Granada e nas Canárias, registámos o termo *sazón*, segundo Corominas, do lat. *satio, -onis*, sementeira, época ou tempo de semear ou de colher e ponto de maturidade dos frutos. Em Granada, ocorre ainda o termo *cosecha*, do lat. *colligere*, forma derivada de *coger*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, além da forma *çafra*, ocorre a forma *açafra do açúcar*, com prótese do *a* inicial e o complemento determinativo do *açúcar*, que especifica o termo genérico *safra*, e o termo sinónimo *colheta*, que ressurge na documentação contemporânea desta região. Segundo Fernandez Ovies (1981: 98), *zafra* é o tempo de colheita da cana e fabrico do açúcar, no século XVI, em Granada, sendo sinónimo de *temporada* e *monda*. Embora o termo *monda* designasse uma das tarefas específicas da colheita da cana, por extensão semântica, denomina também a *safra*. Segundo Pérez Vidal (1991: 235), *zafra* denomina todo o processo de colheita e moenda da cana de açúcar e fabrico do açúcar, que, nas Canárias, é um portuguesismo. O autor coloca a hipótese deste termo, de origem árabe, ter surgido na Sicília, passando para a Madeira, pois se o termo tivesse surgido na Andaluzia teria documentação mais antiga nesta região, onde predomina o termo *temporada*, surgindo primeiramente na documentação portuguesa. Segundo Moreno Fraginals (1992: 163), seguido por López Lengo (1991: 104) e Manuel Martín (1992: 174), o termo *zafra* denomina a colheita da cana-de-açúcar, sendo sinónimo de *monda*, e o fabrico de açúcar de cana e, por extensão, o tempo que dura o fabrico, sendo também sinónimo de *corta* e de *moenda*.
Documentação Histórica - **Madeira**:

*Çafra* a.1507: «de cada çafra cada hum dos ditos purgadores se hira adita casa dallfamdegua com seu livro» (MELO 1972-1990, IV: 496), 1550: «quantos pães daçuqar branco e asi das outras sortes e o dia mes e era em que se fizer cada tarefa ate fim da çafra do dito ano» (MELO 1972-1990, V: 120). / VAR.: *Açafra do açúcar* a.1590: «o tempo da açafra do açúcar» (FRUTUOSO livro II: 120). / SIN.: *Colheta* a.1507: «saluo ho lavrador que ho fezer e o ouuer de sua colheta» (MELO 1972-1990, IV: 497).

**S. Tomé**:

*Çafra* a.1529: «espero em Deus de fazer tres emgenhos na Praia Preta – dous que lavrem esta çafra» (BRÁSIO 1952, MMA I: 508).

**Brasil**:

*Safra* a.1711: «e a advertencia do bom lavrador consiste em plantar de tal sorte successivamente a canna, que cortando-se a velha para a moenda, fique a nova em pé para a safra vindoura» (ANTONIL: 40).

**Granada**:

*Cosecha* a.1567: «e cada uno avia menester cincuenta mil arrobas de leña en cada cosecha» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 121), 1681, etc.; *Cosechas* a.1582: «lo que tienen de sus cosechas o conpraren o molieren a veçinos» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 37), 1659: «Siempre ha sido costumbre en la dicha çiudad de que los molendarios trayendo sus cañas para efecto de que se les muela asi de sus cosechas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 47). / VAR.: *Cosecha de la caña* a.1591: «creciere tanto la cosecha de la caña que no sean suficientes para molerla» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 131); / *Cosecha de las cañas dulzes* a.1746: «aumentar la cosecha de las cañas dulzes y los ynxenios de azúcar del reino de Granada» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 186); / *Cosecha de azúcar* a.1746: «la cosecha de azúcar de ese reino y antiguos plantios de cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 188), 1754: «la cosecha de azúcar en esta costa se regulaba en otros tiempos de setenta a ochenta mil pilones» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 81); / *Cosecha de cañas* a.1754: «el trato del azúcar y cosecha de cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 200). / SIN.: *Saçón* a.1680: «En pareciendo que están ya en saçón, se cortan las cañas y se mondan en el campo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152). / VAR.: *Sazón* a.1682: «las cañas que estavan en sazón para molerse, que llaman alifas por ser de dos años» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 163).

**Canárias**:

*Zafra* a.1507: «del azúcar que se cogiere en este valle y se moliere en el mismo ingenio de la zafra que ahora se hace» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 118), 1510, 1520, 1521, etc. / VAR.: *Çafra* a.1531: «Otrosy que en principio de la çafra de cada año los maestros de engenos sean obligados de presentar en el cabildo» (MORALES PADRÓN 1974: 147). / SIN.: *Sazón* a.1507: «como las cañas no estaban aún en sazón» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 57), «desde el dia de la fecha hasta que estén en sazón y se muelan.» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 72).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Colheita* a.1855: «evitar que o bicho se introduza entre a palha até que um mez e meio antes da colheita se tire toda a folha e capa da cana que se reputa capaz de moer, para que ella assim esfolhada possa acabar de amadurecer.» (VASCONCELLOS: 12), 1914, 1961, etc. / VAR.: *Colheita da canna de assucar* a.1895: «nos primeiros dias de janeiro proximo que se faz a colheita da canna de assucar e se estabelecem os respectivos preços.» (*Diplomas*: 224).

**SENHOR DE ENGENHO** s. m.

DEF.: Proprietário do engenho de açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, nas Canárias, no início do século XVI, com a forma *señor de yngenio*. ET.: Termo composto pelo nome *senhor* com o complemento nominal determinativo, introduzido por preposição *de engenho*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, registámos a forma *senhorio de engenho* e o termo sinónimo *dono do engenho*. Em Granada e nas Canárias, ocorrem também os termos sinónimos *señor del ingenio* e *dueño del ingenio*. Na documentação contemporânea da Madeira surge o termo *fabricante de assucar* e *fabricante de alcool e aguardente*, para denominar os donos das fábricas. Segundo Pérez Vidal (1973: 153), o termo *senyor de trapig* ou *señor de ingenio*, que surge desde muito cedo em Canárias e na América, é sinónimo do seu antecedente *dueño de trapiche*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Senhorio de enjenho* a.1550: «e o senhorio de enjenho que nom der fouce pera os esburgadores asy o fazerem encorram em pena de dez cruzados» (COSTA 1998: 442). / VAR.: *Senhorio do engenho* a.1587: «e ho rendeiro ou senhorio do engenho que o contrairo conssentir paguara dez cruzados.» (Posturas: 73); / Senhorio a.1587: «Primeiramente nenhum senhorio nem rendeiro de engenho lançara a moer seu engenho sem primeiro ser visto pellos officiaes da camara pera se medir a caldeira» (Posturas: 73). / SIN.: *Dono do enjenho* a.1550: «semdo caso que duramdo a dita çafra o dito purgador faleça ou tenha tal jnpedimento que nõ posa seruir o dono do enjenho» (MELO 1972-1990, V: 120).

**Açores**:

*Senhor de um engenho* a.1588: «Um Diogo Gomes, morador na Relva, da dita vila, se ofereceu a o temperar e purgar por haver estado na ilha da Madeira, em casa de um seu tio, senhor de um engenho» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Brasil**:

*Senhor do engenho* a.1618: «os mais dos senhores deles costumam a dar os canaviais de partido (...) põe e dá o senhor do engenho a terra» (BRANDÃO: 101), 1711: «Como se ha de haver o senhor do engenho na compra e conservação das terras e nos arrendamentos dellas.» (ANTONIL: 5). / VAR.: *Senhor de engenho* a.1711: «O ser senhor de engenho, he titulo a que muitos aspirão, porque traz consigo o ser servido, obedecido e respeitado de muitos.» (ANTONIL: 1); *Senhores de engenho* a.1618: «sempre pagam menos direitos os senhores de engenho e lavradores que carregam

seus açúcares por sua conta (...)» (BRANDÃO: 91), 1633: «E que confusão pelo contrário será para os que chamam senhores de engenho, se atentos somente aos interesses temporais, que se adquirem com este desumano trabalho, dos trabalhadores seus escravos, e das almas daqueles miseráveis corpos» (VIEIRA: 304), 1711: «antes ser lavradores possantes de canna com hum ou dous partidos de mil pães de assucar com trinta ou quarenta escravos de enxada e fouce do que ser senhores de engenho por poucos annos» (ANTONIL: 3).

**Granada**:

*Señores de yngenios* a.1582: «la presente neçeçidad que los señores de yngenios guarden el cortar de leña» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36). / SIN.: *Dueños de los yngenios* a.1582: «dar lizencia a los dueños de los yngenios de fabricar açúcares para roçar y cortar y acarrear leña para la fabricación de los açúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36). / VAR.: *Dueños de los ingenios* a.1591: «lo dispuesto y ordenado me han de pagar asi los dueños de los ingenios como los cosecheros» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125); / *Dueños de yngenios* a.1645: «dandoles fuego en presencia del dicho contador y de otras muchas personas asi dueños de yngenios como capatazes y trabajadores todos entendidos en dicho cozimientos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147), 1706, etc.; / *Dueños de los trapiches* a.1804: «y concurriendo los dueños de los trapiches por si o sus apoderados» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 85).

**Canárias**:

*Señor de yngenio* a.1507: «que ningund señor de yngenio ni outra persona alguna sea osado de sacar pan de açúcar alguno de los yngenios» (SERRA RÁFOLS 1949: 156). / VAR.: *Señores de los ingenios* a.1508: «los señores de los ingenios sean obligados de las tener» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 9), 1518, 1522, etc.; / *Señor de ingenio* a.1508: «que el señor de ingenio solo pueda moler antes las cañas» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 2), 1514, 1540, etc.; *Señores de ingenios* a.1540: «Que los señores de ingenios tengan buenos maestros.» (PERAZA DE AYALA 1976: 176); / *Señor del ingenio* a.1518: «y que al tiempo del lealdar no esté el señor del ingenio» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 224); *Señores de ingenio* a.1584: «si furen ellos señores de ingenio que el cabildo los sustituya» (SERRA RÁFOLS 1978: 284); / *Señor del engeno* a.1531: «y que el señor del engeno que consyntiere que nyngund oficial de açúcar faga en su engeno más de un oficio como es dicho» (MORALES PADRÓN 1974: 145); *Señores de engenos* a.1531: «Otrosy que el señor e señores de engenos sean obligados de hazer librar el açúcar a los señores de los cañaverales» (MORALES PADRÓN 1974: 145); / *Señor del engeno del açúcar* a.1531: «como lleva el señor del engeno del açúcar e de todo lo que más procede de las cañas la mytad» (MORALES PADRÓN 1974: 145). / SIN.: *Dueño del ingenio* a.1508: «el dueño del ingenio le pagara» (SERRA RÁFOLS 1949: 5); *Dueños de los ingenios* a.1540: «Otrosi que los dueños de los ingenios e sus maiordomos e arrendadores sean obligados de vender el açucar por arrobas e medias arrobas» (PERAZA DE AYALA 1976: 183); *Dueños de ingenios* a.1540: «Que los dueños de ingenios no hagan partidos con los oficiales.» (PERAZA DE AYALA 1976: 181).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Fabricantes de assucar* a.1895: «A disposição do artigo antecedente só vigorará emquanto os fabricantes de assucar e os de alcool devidamente se obrigarem a comprar toda a canna de assucar» (*Diplomas*: 224). / VAR.: *Fabricantes de alcool* e *aguardente* a.1903: «as reclamações feitas pelos fabricantes de alcool e aguardente» (*Diplomas*: 229).

**SINO DE MEL** s. m.
DEF.: Recipiente côncavo ou de forma cónica utilizado para cristalizar e purgar o açúcar, distinguindo-se das formas de açúcar pelo seu tamanho grande. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem, na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI, respectivamente com as formas *sinos* ou *signos de melles* e *sinos de barro*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *sino*, na língua portuguesa, data de 1101, com a forma *sino*, e, segundo Cunha, data do séc. XV, com o significado de instrumento de bronze obcônico. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *sino*, do lat. *signu-*, é uma forma divergente de *signo*. Na forma madeirense *signos de melles* conserva-se a grafia latina de *sino*. COM. CR.: A forma cónica revelada pelo nome *sino de mel* parece indicar que este tem a mesma função da *forma de açúcar*, apresentando um furo no fundo para purgar o açúcar, separando-o do mel. Assim, o *sino de mel* é utilizado para purgar maiores quantidades de açúcar, enquanto as formas de açúcar, por serem mais pequenas, seriam utilizadas para o açúcar refinado. Apesar do complemento determinativo *de mel*, não se trata de recipientes que se colocam debaixo das formas para receber o mel, como o *porrón*, em Valência e Granada, uma vez que o *sino de mel* apresenta uma forma cónica e que, nos engenhos da Madeira, das Canárias e do Brasil, existem correntes de madeira que conduzem o mel para um tanque; Alberto Artur [310], ao transcrever o inventário do *Testamento de António Teixeira*, informa-nos que os *signos de melles* são formas grandes. No entanto, a ocorrência da expressão *sinos de pains pequenos* parece mostrar que estes recipientes também existiam em tamanho pequeno. Segundo Pérez Vidal (1971: 260), a documentação de Canárias é esclarecedora, no que diz respeito à origem e ao uso dos *sinos*. O mesmo autor salienta que nenhum repertório lexical português regista o termo *sino*, com o significado de recipiente, e acrescenta que os *sinos de barro* tinham a forma de sino, daí o nome galego-português *sino*, referindo ainda a existência do termo *sino de la lejía*, que denomina o recipiente em que se deposita a decoada utilizada para defecar o caldo nas caldeiras dos engenhos de açúcar. Moreno Fraginals (1978: 152) refere a acepção do termo *sino*, em Cuba, como forma de açúcar sem furo, enquanto Nelson Barbalho (1984: 19) refere que, no Brasil, o termo *açúcar de sino* denomina um tipo de açúcar branco, fabricado nos engenhos antigos de Pernambuco. Na verdade, a definição do termo *sino de mel* não é muito

[310] Cf. Alberto Artur, «Apontamentos históricos de Machico», in *DAHM*, nº1, 1950, vol. I, pp. 8-9.

clara, confundindo-se com o termo *forma de açúcar*, embora se pudesse distinguir pelo tamanho e/ou pela ausência de furo no vértice. V. FORMA DE AÇÚCAR.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Sinos* a.1535: «2 andaimos de sinos de seis taboas cada andaimo» (*Testamento Teixeira*). / VAR.: *Signos de melles* a.1535: «3 jarros de castella de recolher o mel; 90 signos de melles; 900 formas» (*Testamento Teixeira*); / *Sinos de pains pequenos* a.1649: «VM me remeta dita contia em bom assuqure branco e sinos de pains pequenos em quoalquer navio» (VIEIRA 1996: 122).
**S. Tomé**:
*Synos* a.1529: «E asy das caldeiras de cobre e feragem e formas e synos e tigello e feramenta.» (BRÁSIO 1952, MMA I: 513).
**Brasil**:
*Sinos* a.1711: «São as formas do assucar huns vasos de barro queimado na fornalha das telhas e tem algua semelhança com os sinos, altas tres palmos e meyo e proporcionadamente largas, com mayor circumferencia na boca e mais apertadas no fim, aonde são furadas» (ANTONIL: 75).
**Canárias**:
*Sinos de barro* a.1526: «se obliga a hacer y dar cocidas 30 tinajas y 100 sinos todos de barro» (MARTINEZ GALINDO 1988: 731). / VAR.: *Signos* a.1527: «las dichas casas e fabricación de los azúcares e con todas las formas e signos e porrones e faros e tinglados e todas las otras cosas e aparejos a las dichas casas e ingenio anexas e pertenecientes» (FABRELLAS 1962: 470).

**SOCA DE CANA** s. f.
DEF.: Raíz ou parte da cana que fica na terra, depois da colheita. CR.: Salientamos que a primeira atestação do termo *soca* ocorre na documentação madeirense, em 1494, com a forma composta *çoqua uelha*, e na segunda metade do século XVI com a forma simples *soqua*. Nas Canárias, registámos a primeira atestação deste termo, no início do mesmo século, mas com a forma *zoca*. ET.: Trata-se de um nome de origem controversa. Segundo Machado, *soca* é de origem pré-romana, enquanto, segundo Cunha, provém do tupi *soka*; segundo Figueiredo, a origem é tupi *aiaçoc*, enquanto Santamaria (1942 III: 93) e Malaret (1946: 744) defendem que o termo tem origem quichua. Como este termo está atestado, desde muito cedo, na documentação madeirense, é pouco provável que se trate de um americanismo. De acordo com Fernández Ovies (1981: 98), a palavra *zoca* tem origem no galo **tsucca*, em germano *stokk* (cepa), enquanto, Segundo López Lengo (1991: 35, 85 e 104), *soca* ou *zoca* procede do lat. *soccus*, conforme indica Garcia de Diego. O autor refere também o termo derivado *deszocar* que designa o arrancar da raiz da cana-de-açúcar, formado pelo nome *zoca* e pelo prefixo *des-*. COM. CR.: Conforme Pérez Vidal (1971: 275), o nome *zoca*, com as variantes *çoca* e *soca*, surge em Granada, nas Canárias e na América. O autor sublinha que raiz não é a definição correcta do termo, pois a *soca* só surge

depois da primeira colheita e a *planta* já tem raiz, acrescentando que, talvez por extensão semântica, o termo *soca de raiz* passa a designar a segunda produção da cana, referindo também o conjunto de raízes de um canavial. Segundo Manuel Martín (1992: 174), o nome *zoca* ou *soca* designa a raiz da cana-de-açúcar depois do corte, enquanto, em Cuba, denomina a cana do segundo ou posterior corte. Na documentação histórica da Madeira e de Granada, o termo *raiz* ocorre como sinónimo de *soca de cana*. Na documentação contemporânea e oral desta região, os termos *soqueira de cana* e *toiceira de cana* confundem-se com *soca de cana*. Na documentação oral de Cabo Verde, além dos termos *soca de cana* e *raiz de cana*, ocorre o termo *toco de cana*, para denominar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Soqua* a.1587: «Todo o esbrugador e almocreve tomara juramento de fazerem boa soqua e nam darem cana a ninguem» (*Posturas*: 75), 1588, etc. / SIN.: *Raízes* a.1600: «as raízes (...) as benfeitorias que lhes paguarão ellas senhorias no cabo dos ditos nove anos (...) sendo utile à dita lavoura de canas» (SOUSA 1988: 296).

**Brasil**:

*Soca* a.1711: «Verdade he, que cançando a terra, perde tambem a soca o vigor, e depois de seis ou sete annos a canna se acanha e facilmente se murcha, até ficar secca e azougada.» (ANTONIL: 40); *Socas* a.1711: «As socas tambem (que são as raizes das cannas cortadas a seu tempo ou queimadas por velhas, ou por cahidas de sorte, que se não possão cortar, ou por desastre) servem para planta» (ANTONIL: 40).

**Granada**:

*Zoca* a.1678: «cortan a la caña la zoca» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 87); 1682: «la zoca o raiz que se dexa en la tierra para la producción de dichas cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164). / SIN.: *Raíz* a.1682: «la zoca o raiz que se dexa en la tierra para la producción de dichas cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164); *Raizes* a.1680: «En este sitio [palacio] cortan a las cañas las raizes y todo lo que no puede servir para el açúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152).

**Canárias**:

*Zoca* a.1507: «para regar las cañas y la zoca que quedare» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 78), 1508, 1511: «si alguna zoca tuviere, también la tendrá que moler» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 320), 1523, etc.; *Zocas* a.1507: «las tierras y zocas que quedaren» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 84), 1513, 1522: «se obliga a pagarle de las zocas que ha de moler el año venidero 2 arrobas de azúcar» (MARTINEZ GALINDO 1988: 360). / VAR.: *Çoca* a.1508: «no cortavan las cañas como las devian cortar, sino arrancandolas, de manera que la çoca quedava perdida» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 9), 1518, etc.; *Socas* a.1511: «tierra de riego puestas de cañas 3 de ellas de hojas y las otras 3 de socas» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 456).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Soca de canas* a.1855: «criando logo no primeiro anno uma soca de canas com bastante intervallo entre si.» (VASCONCELLOS: 7); *Soca de cana* a.1961: «nã tenho de

meu ua soca de cana que dê um litro de aguardente» (GOUVEIA: 124). / VAR.: *Soca de cana de açúcar* a.1961: «Não existe, em parte alguma, soca de cana de açúcar» (GOUVEIA: 282). / SIN.: *Toiceiras de cana de açúcar* a.1961: «Tinham os lavradores seu dia de giro para regar o feijão e as toiceiras de cana de açúcar.» (GOUVEIA: 17); / Soqueira de cana doce a.1975: «uma soqueira de cana doce» (GOUVEIA: 279).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Soca de cana.* / SIN.: *Soqueira de cana; / Toiceira de cana; / Raiz de cana; / Troça da cana.*
**Santiago**:
*Soca de cana.* / SIN.: *Raiz de cana.*
**S. Antão**:
*Raiz de cana.* / SIN.: *Toco de cana.* / VAR.: *Touke.*

**DERIVADOS**:
**SOQUEIRA DE CANA**: DEF.: Conjunto de socas de cana-de-açúcar. CR.: Termo registado na documentação oral madeirense. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *toiceira*, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *soqueira*, forma derivada de *soca* com o sufixo *–eira*, e pelo complemento determinativo nominal introduzido por preposição *de cana*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *toiceira* é uma forma derivada de *toiça* ou *touça*, de **taucia*, mata, sendo um nome de origem pré-romana. De acordo com Nelson Barbalho (1984: 361 e 372), no Brasil, o termo *soqueira* denomina o raizame que fica rente à terra, depois de cortadas as canas. O autor refere também os termos *touça*, que designa o pé da cana-de-açúcar, e *touceira*, os quais denominam uma grande touça de cana-de-açúcar. COM. CR.: Os termos *toiceira de cana*, com a variante *toiceirada de cana*, e *raizada de cana* referem-se ao mesmo conceito de *soqueira de cana*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Soqueira de cana.* / SIN.: *Raizada de cana; / Toiceira de cana.* / VAR.: *Toiceirada de cana.*

**COMPOSTOS**:
**SOCA VELHA**: DEF.: Soca de cana pouco produtiva com muitos anos. CR.: Termo atestado, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: Termo composto pelo nome *soca* e pelo adjectivo qualificativo *velha*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a idade da soca.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Coqua uelha* a.1494: «E a de prantar delle a djcta molher de mestre Gujlhelme toda a coqua uelha que lhe estimamos.» (RAU/MACEDO 1962: 54). / VAR.: *Çoqua velha* a.1494: «huumas canas de çoqua velha» (RAU/MACEDO 1962: 60).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Socas velhas* a.1855: «A terra donde se tirarão as socas velhas fica sempre muito boa para qualquer outra cultura» (VASCONCELLOS: 16).
Nota: Na documentação consultada, não registámos o termo *ressoca*, forma derivada de *soca* com o prefixo *re-*, mas sabemos que aquele surge, a partir da segunda metade do século XVIII, nas Canárias e na América, nomeadamente no Brasil, para designar a terceira produção da cana-de-açúcar. Para Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Figueiredo e Caldas Aulete, no Brasil, *soca* é a segunda produção da cana e *ressoca* a terceira. Nas Canárias, segundo Lobo Cabrera (1996: 223-237), actualmente, o termo *planta* designa a primeira cana, *zoca* a cana do segundo corte e *rezoca* a do terceiro corte ou terceira cana. De acordo com Moreno Fraginals (1978: 155), em Cuba, *socaplanta* ou *soca de planta* designa a cana que se corta segunda vez, *soca* a cana de terceiro corte e *resoca* a cana de quarto ou posterior corte. Segundo Fernández Ovies (1981: 98), em Cuba, *resoca* é a raiz da cana do segundo corte, sendo um americanismo. Segundo Pérez Vidal (1991: 232), *rezoca* é a cana do terceiro brote que nasce depois de cortada a *zoca*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 345), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), no Brasil, *ressoca* é o segundo brotamento da cana-de-açúcar, depois do primeiro corte. Em Campos, no Rio de Janeiro, a parte da cana que, ao ser cortada, fica na superfície da terra, para segunda brotação, é designada *toco*, termo que encontrámos também na ilha de S. Antão, para designar o mesmo conceito.

**SOCA VELHA** v. SOCA DE CANA.

**SOMENOS** v. AÇÚCAR SOMENOS.

**SOQUEIRA DE CANA** v. SOCA DE CANA.

**SUCO SACARINO** v. GARAPA.

**SUMO DE CANA** v. GARAPA.

# T

**TACHA** s. f.

DEF.: Caldeira pequena para concentração do mel, até atingir o ponto de açúcar. CR.: As primeiras denominações deste conceito ocorrem, na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *caldariis ixiruppandi* e *calderes de coure e refinar çucres*. Nas Canárias, registámos o termo *tachas*, em inícios do século XVI, e nos Açores, na segunda metade do mesmo século, com a forma *tacha*. Segundo Cunha, a primeira atestação do termo *tacha*, na língua portuguesa, data de 1858, com a acepção de tacho grande utilizado nos engenhos de açúcar do Brasil. De acordo com Pérez Vidal (1971: 245), a primeira atestação do termo *tacha*, na Andaluzia, ocorre apenas em 1723, enquanto Fernández Ovies (1981: 98) refere que, na documentação granadina, a primeira atestação da forma feminina *tacha* data de 1678. No entanto, na documentação consultada, encontrámos a forma *tacha*, em 1641, naquela região. ET.: Segundo Corominas, a forma *tacho* é um portuguesismo, denominando uma vasilha ampla e pouco profunda; Corominas concorda com Lenz quanto à sua origem europeia, não sendo, portanto, um indigenismo americano, tendo em conta a sua área de difusão. Corominas defende que é inútil estabelecer uma relação com o francês *tache* ou com o castelhano *taco*, por não apresentarem uma relação semântica com *tacho*, e que, por razões fonéticas, também não é possível relacioná-la com o arabismo *taza*, apesar de a forma *tacha* se identificar com aquela. O mesmo autor propõe que, dada a sua difusão na América e o facto de ser uma forma do português, em que o tipo de tacho, mais antigo, seria pouco profundo, o termo *tacho* tenha como origem o adjectivo ou o substantivo *chato*, duplicado popular de *prato*, indicando que, nas Canárias, a forma metatética *tacho* se emprega como adjectivo, com valor de chato ou aplanado. Ainda de acordo com este autor e com o *Diccionario de la Real Academia Española*, o termo feminino *tacha* é derivado da forma masculina *tacho*, na América, definindo este como tacha grande em que se acaba de cozer o melado e se lhe dá o ponto de açúcar. Corominas e Machado não apresentam o termo *tacha* na sua acepção açucareira, mas apenas com o significado de falta ou defeito, do fr. *tache*, mancha, que não apresenta nenhuma relação semântica com o termo *tacha* em questão. Corominas refere que, em Granada, as formas *tanjiles de melar* e *tanjiles de tachas* revelam a confusão entre o termo *tacha* e *tangil*, pequeno recipiente de cobre usado no *trapig* valenciano com diferentes funções (v. Glossário de formas mediterrânicas). Segundo Pérez Vidal, o termo *tacha* procede do ár. *tast-a* (em cat. *taza*, cast. e port. *tacha*), alegando argumentos fonéticos e semânticos. O autor informa que de *tacha* se formou a variante *tacho*, por influência de recipientes de nome masculino, sendo, muitas vezes, sinónimo de *tacha*, nas Canárias e na América, embora com acepção genérica, por extensão semântica (como *jarro/jarra* e *caldera/caldero*). Segundo Figueiredo, o termo *tacha* provém de *tacho*, do ár. *taxton*,

conforme indicação de Sousa (1789). COM. CR.: Para Bluteau, as tachas são caldeiras dos engenhos de açúcar do Brasil, referindo a *tacha de receber*, a *tacha de cozer* e a *tacha de bater*. Conforme Morais Silva, no Brasil, *tacha* designa um tacho grande usado nos engenhos de açúcar. Segundo Pérez Vidal (1971: 268), o termo *tacha* designa cada uma das quatro caldeiras de cobre em que se acaba de dar o ponto de açúcar ao sumo da cana, sendo sinónimo de *calderilla*, forma diminutiva de *caldeira*, referindo uma caldeira pequena. De acordo com o autor, este termo, nos Açores, Canárias e América, é uma forma portuguesa, divulgada a partir da Madeira. O autor acrescenta que, na Andaluzia e sul de Portugal, poderia existir este termo, procedendo directamente do árabe e informa que, nas novas fábricas de açúcar, os aparelhos com função semelhante recebem o mesmo nome. Fernández Ovies (1981: 99) confunde *tacha* com *caldeira*, quando afirma que *tacho* é a forma comum em toda a América do sul para designar a caldeira grande de cozer o melado nos trapiches de cana, conforme informação de Malaret. Segundo López Lengo (1991: 18 e 87), *tacha*, no fabrico do açúcar, designa o aparelho de concentração do sumo da cana, até obter a massa cristalizada, sendo sinónimo de *tacho*. O autor classifica os termos *tacho* e *tacha* como americanismos que se referem a uma vasilha grande em que se acaba de cozer o melado e se lhe dá o ponto de açúcar, citando o DRAE. López Lengo afirma que o termo precedente da *tacha* ou *tacho* é *tangil* (do ár. *tayin*, segundo Alcover e Moll, o qual, segundo Dozy, procede do grego *teganon*), antigo recipiente ou caldeira de cobre com função semelhante à da *tacha*, usado nos trapiches andaluzes para cozer o mel e atingir o ponto de açúcar, acrescentando que, em Valência, a palavra *tanchil* denomina um utensílio semelhante. Para Dominguez Garcia (1999: 10), o termo *caldera tacha*, em Granada, refere-se a cada uma das últimas caldeiras da cozinha de um engenho de açúcar, usadas para dar o ponto de açúcar ao mel, sendo mais pequenas do que as *calderas de jarope* e *de melar*. Segundo Moreno Fraginals (1978: 143 e 156), até meados do século XIX, o termo *tacho* designa o recipiente de cobre em que se realiza a fase final de concentração do sumo da cana. O autor refere que os antigos técnicos açucareiros nunca confundiam os termos *paila* e *tacho*, pois identificavam *paila* com a caldeira de purificar e evaporar o sumo da cana e *tacho* com os recipientes menores para cozer o açúcar. Moreno Fraginals acrescenta que, nos engenhos mecanizados, a partir de 1840, surge o aparelho de evaporação de vácuo, onde a meladura se concentra até cristalizar, continuando a denominar-se *tacho*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 365), no Brasil, *tacha* é o tacho grande de cobre ou ferro, usado nos engenhos de açúcar para cozer o sumo da cana. Nas Canárias, registámos o termo *pailera pequeña*, juntamente com *caldera pequeña*, como sinónimo do termo *tacha*. Trata-se de uma forma derivada de *paila*, com o adjectivo *pequeña*, denominando uma vasilha pequena de metal, termo que se generaliza na América.

Documentação Histórica - **Açores**:

*Tacha* a.1588: «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o

mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuqure.» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Brasil**:

*Tachos* a.1628: «uns tachos grandes em que se põem em ponto de assucar e se deita em formas de barro no tendal, donde as levam à casa de purgar, que é mui grande.» (SALVADOR: 421). / VAR.: *Tacha* a.1711: «e se as quizerem aproveitar, como he bem, farão dellas no fim da semana hum pão de assucar somenos: porque esta escuma não torna à tacha» (ANTONIL: 70); *Tachas* a.1618: «depois do açúcar limpo e melado nas caldeiras, se passa a umas tachas também de cobre, aonde à força de fogo o fazem pôr no ponto necessário para haver de coalhar» (BRANDÃO: 99), 1711: «Quer a fabrica do assucar paroes e caldeiras, tachas e bacias e outros muitos instrumentos menores todos de cobre» (ANTONIL: 3).

**Sicília**:

*Caldariis ixiruppandi* a.1413: «ixiruppator ad ixiruppandum qualibet cocta totum laborem machinarum quatuor et ad faciendum ignem subtus caldariis ixiruppandi» (TRASSELLI 1982: 32).

**Valência**:

*Calderes de coure e refinar çucres* a.1435: «les calderes de coure e refinar çucres e altres vexells necessaris» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Caldera de coure sucre* a.1607 : «Item una caldera de coure sucre.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253); / *Calderas del azúcar* a.1766: «De alli se saca el licor, i se pone en los cosios donde se yela, i passadas veinte i quatro horas, para que en ellas vaya al suelo lo más crasso, se saca i se mete en las calderas del azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 74); / *Calderos para el azúcar* a.1766: «Esta oficina de calderas está sobre el horno, i en ella ai a distancia proporcionada, i en linea recta: quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 71).

**Granada**:

*Tacha* a.1641: «Una calderilla que llaman tacha usada el suelo de metal y los paños de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138), 1775: «Otro suelo de metal para melar llamado tacha» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 216); *Tachas* a.1641: «Las tablas de xarope, horno grande y tachas.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141), 1668: «por hacer un poyo en la caldera patrona y tachas y remiendos en los demas cobres» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 54), 1680: «Echase en unos tinajones y de alli se pasa a quatro calderas de metal de seys arrobas de peso cada una que llaman tachas, donde espertos maestros la dan el punto necesario para la quaxación de los açúcares.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / VAR.: *Tachas de quajaciones* a.1763: «los caldos desde que entran en el aljive y pasan a las calderas la segunda en el melar y la cualidad de la miel en los tinajones de los que pasa a las tachas de quajaciones y aqui su esperienzia y practica le da el nezesario punto» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 83); / *Tachas de quajazión* a.1763: «esta miel en los tinajones de los que pasa a las tachas de quajazión» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 203). / SIN.: *Calderas de las tachas*

a.1824: «Inmediato a las calderas de las tachas hay un arco de bobeda con sus dos bancos de fabrica en el que se pone regularmente el maestro de azúcar, el molendario y los cosecheros» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 268); / *Tanjiles de tachas* a.1641: «Quatro tanjiles de tachas usado» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Calderilla* a.1641: «Una calderilla que llaman tacha usada el suelo de metal y los paños de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138); *Calderillas* a.1668: «por entrar en las calderillas Juan de Barra 70 rls.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 52). / VAR.: *Calderilla tacha* a.1641: «Otra calderilla tacha usada el suelo de metal y los paños de covre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139), 1775, etc.

**Canárias**:

*Tachas* a.1511: «10 espumaderas, 5 ponbas, 5 tachas» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 284), 1525: «dos peroles, cuatro tachas, dos batideras y otras vasijas menudas de cobre.» (PÉREZ VIDAL 1991: 233), 1531: «el maestre de açúcar de su engeno temple cada dia los açúcares e el espumero las respumas e tachas e calderas» (MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540: «e que sean obligados los maestros de açucar de templar los açucares y espumas en las tachas y calderas cada dia» (PERAZA DE AYALA 1976: 179). / SIN.: *Caldera pequeña* a.1511: «2 piedras de atahona 1 caldera pequeña» (LOBO 1979: 84), 1520, etc.; / *Pailera pequeña* a.1520: «1 caldera de cobre grande y 1 pailera pequeña» (LOBO 1979: 83).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Tacha* a.1961: «Pelo sistema antigo de fogo directo, com lume a aquecer a tacha, a aguardente duma pipa ficava com mais grau do que outra.» (GOUVEIA: 88). / VAR.: *Tachas de cobre* a.1961: «Quem lhes emprestava as tachas de cobre para o mel e lhes vendia aguardente mais barata senão o engenho da Fonte?» (GOUVEIA: 167); / *Tacha para fazer mel* a.1961: «A criada da D. Antónia esperava que o sr. Filipe lhe emprestasse uma tacha para fazer mel.» (GOUVEIA: 144).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Tacha de cobre.* / SIN.: *Tacha do mel;* / *Tina do mel.*

**Santiago**:

*Cobre (di mel).* / SIN.: *Tacho;* / *Tacha;* / *Caldeira de mel;* / *Panela.*

**S. Antão**:

*Tacho (de fazer mel).* / SIN.: *Tacho de cobre;* / *Caldeira;* / *Panela.* / VAR.: *Tatche;* / *Tachinho;* / *Tatchinhe.*

**DERIVADOS**:

**TACHEIRO**: DEF.: Trabalhador que faz o mel, responsável pela sua concentração e batedura nas tachas. CR.: As primeiras denominações deste conceito surgem, na Sicília e em Valência, no século XV, respectivamente com as formas *xiruppaturi* e *eixaporadors*. Na Madeira e nas Canárias, registámos, respectivamente as formas *tacheyro* e *tachero*, no início do século XVI. ET.: O termo *tacheiro* é uma forma derivada de *tacha* com o sufixo *–eiro*. Na documentação histórica da Madeira, encontrámos o termo *cozedor*,

forma derivada de *cozer* com o sufixo *–dor*, e *caldeireiro de mellar*, forma derivada de *caldeira* com o sufixo *–eiro* e o complemento determinativo *de mellar*, como sinónimos de *tacheiro*. Na Sicília, o termo *sciropaturi* designa o trabalhador que prepara o *xarope*, termo derivado de *xarope* com o sufixo *–tor*, apresentando as variantes *xiruppaturi*, *ixiruppator* e *ixiruppatores*. Em Valência, também ocorre a forma *enxaropador*, derivada de *xarop* com o prefixo *en-* e o sufixo *–dor*, e a variante *eixaporadors*, com metátese de *xarop* em *xapor*. Registámos este termo como sinónimo do termo *llenters* e *llentero*, segundo Corominas, forma derivada de *llento ou lento*, do lat. *lentus*, viscoso, lento. Em Granada, surge o termo *melero*, forma derivada do lat. *mel* com o sufixo *–ero*, como sinónimo de *tachero*. COM. CR.: De acordo com Corominas e o *DRAE*, o termo *tachero* refere o trabalhador responsável pelos tachos de fabricação do açúcar. Segundo López Lengo (1991: 26 e 87), *tachero* é sinónimo de *cocedor*, denominando o mestre que se ocupa da concentração do sumo da cana de açúcar nas tachas. Para Nelson Barbalho (1984: 365), o termo *tacheiro* denomina o ajudante do mestre de açúcar, encarregado das tachas, e o fabricante e consertador das tachas. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde predomina o termo *fazedor de mel*, termo composto pela forma derivada de *fazer* com o sufixo *–dor* e o complemento determinativo *de mel*, tendo como sinónimos os termos: *cobreiro*, forma derivada de *cobre* com o sufixo *–eiro; homem de cobre; fornalheiro*, forma derivada de *fornalha* com o sufixo *-eiro; ponteador de mel*, forma derivada de *pontear* com o sufixo *–dor* e o complemento determinativo *de mel; trapicheiro*, forma derivada de *trapiche* com o sufixo *–eiro* e *homem de boca de tacho*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Tacheyro* a.1509: «Joam Fernandez tacheyro» (COSTA/PEREIRA 1989: 182). / VAR.: *Tacheiros* a.1587: «O mestre caldeireiros e tacheiros que tiverem por temperar as nettas temperarão tudo sem ficar nada sob pena de quinhentos rz» (*Posturas*: 74). / SIN.: *Cozedores* a.1532: «e quanto aos açuquares de meles acordaram que hos cozedores que cozerem mell pagaram o dito vjmtem por arroba» (COSTA 1998: 291); / *Caldeireiros de mellar* a.1587: «e nesta postura se nam entenderam os mestres purgadores caldeireiros de mellar e almocreves» (*Posturas*: 75).

**Brasil**:

*Tacheiro* a.1711: «se passa esta tempera com reminhol dentro de hua repartideira e a reparte pelas ditas quatro ou cinco formas o banqueiro ou o ajudabanqueiro ou algum tacheiro, porém com ordem do mestre» (ANTONIL: 72); *Tacheiros* a.1711: «Nas tachas trabalhão quatro tacheiros por esquipaçoens de assistencia um em cada terno de tachas e tem por obrigação cada hum delles, cozer e bater tanto assucar quanto he necessario para se encher hua venda de formas, que vem a ser quatro ou cinco formas.» (ANTONIL: 65).

**Sicília**:

*Xiruppaturi* a.1474: «[uno] xiruppaturi [ad un'onza al mese]» (TRASSELLI 1982: 259). / VAR.: *Ixiruppator* séc.xv: «Ixiruppator ad ixiruppandum qualibet cocta totum laborem

machinarum quatuor ed ad faciendum ignem subtus caldariis ixiruppandi» (CARACAUSI 1983: 356); *Ixiruppatores* séc.xv: «Due operai assumono servizio come ixiruppatores et sucaloros ad faciendum ignem subtus caldariam coquendi et ixiruppandi» (CARACAUSI 1983: 356); / *Sciroppaturi* a.1650: «per 3 sciroppaturi a tari 4 la cotta» (REBORA 1968: 97).

**Valência**:

*Eixaporadors* a.1435: «eixaporadors» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Enxaropador* a.1583: «Soot Bayrini, enxaropador» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 67). / SIN.: *Llenters* a.1435: «llenters» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Llentero* a.1583: «Mançoret Roget, llentero» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 69).

**Granada**:

*Tachero* a.1824: «Fogata: capataz 1, tachero para el horno del cuajo 1, atizadores para los hornos de reververo 4, arrumbadores 4.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277); *Tacheros* a.1796: «Que los tacheros no usen de encantilados ni otras extraciones pues han de estar precisamente sujetos a la limpia de sus tangiles (...)» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 264), 1824: «Cocina: maestro de azúcar gefe 1, jaroperos 4, meleros 8, tacheros 2, regoleros 2.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 278). / SIN.: *Melero* a.1564: «Antonio Flores en el oficio de melero para quaxar el açucar» (FABREGAS GARCIA 1999: 146); *Meleros* a.1682: «Meleros a nueve quartos tarea cada uno.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59), 1796: «el cumplimiento de los meleros y ayudantes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 264), 1824: «Cocina: maestro de azúcar gefe 1, jaroperos 4, meleros 8, tacheros 2, regoleros 2.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 278).

**Canárias**:

*Tachero* a.1521: «Juan Tachero» (LOBO 1979: 292).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Homem do mel.* / SIN.: *Cozedor do mel;* / *Trabalhador do mel.*

**Santiago**:

*Fazedor de mel.* / SIN.: *Cobreiro;* / *Homem de cobre;* / *Fornalheiro.*

**S. Antão**:

*Fazedor de mel.* / SIN.: *Ponteador de mel;* / *Trapicheiro;* / *Homem de boca de tacho.*

**COMPOSTOS**:

**TACHA DA PORTA**: DEF.: Segunda tacha em que se continua a cozer e a concentrar o mel, depois de retirar as últimas escumas. CR.: Termo registado no Brasil em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *tacha* com o complemento determinativo *da porta*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a localização da tacha.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Tacha da porta* a.1711: «passa-se o melado com hua passadeira de cobre (que he do feitio de hua pomba pequena) para a segunda tacha que chamão da porta e aqui continuando a ferver e engrossar, se lançar de si para a borda algua immundicia, tira-se e alimpa-se ao redor com hum vasculho» (ANTONIL: 71).

---- **DE BATER**: DEF.: Quarta e última tacha em que se agita o mel, com uma batedeira, até atingir o ponto de cristalização. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *tacha* com o complemento determinativo *de bater*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a função da tacha.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Tacha de bater* a.1711: «E estando esta sorte, chama-se mel em ponto, grosso sufficientemente, e compacto, e já disposto para passar à quarta tacha, que chamão tacha de bater, aonde se mexe com hua batedeira» (ANTONIL: 71).

---- **DE COZER**: DEF.: Terceira tacha em que se concentra o mel até atingir o ponto de bater. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira, na primeira metade do século XVI, com a forma *tacha grande de cozer*. ET.: Termo composto pelo nome *tacha* com o complemento determinativo *de cozer*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a função da tacha.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Tacha grande de cozer* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura» (*Testamento Teixeira*).
**Brasil**:
*Tacha de cozer* a.1711: «Daqui com a mesma passadeira se bota na terceira tacha que chamão de cozer: porque ainda que nas outras tambem se coza, comtudo aqui acaba de se cozer e de se condensar perfeitamente, até estar em seu ponto, para se bater» (ANTONIL: 71).

---- **DE RECEBER**: DEF.: Primeira tacha em que se ferve o mel, retirando as últimas escumas. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *tacha* com o complemento determinativo *de receber*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica que é esta a primeira tacha a receber o sumo da cana das caldeiras.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Tacha de receber* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura» (Testamento Teixeira).
**Brasil**:
*Tacha de receber* a.1711: «Na primeira tacha que se chama de receber, ferve e começa a cozer-se e se lhe tirão as escumas mais finas que chamão nettas» (ANTONIL: 70).

**FUNDO(S) DAS TACHAS**: DEF.: Parte inferior das tachas, colocadas directamente sobre o fogo, que se desgasta facilmente, requerendo atenção para não prejudicar a cozedura do sumo da cana. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome comum *fundo* com o complemento determinativo *das tachas*. COM. CR.: Em Granada, registámos o termo correspondente *suelos de tachas*.
Documentação Histórica - **Brasil**:

*Fundos das tachas* a.1711: «lenha miuda, para que levantada chegue mais facilmente com a chama aos fundos das caldeiras e tachas.» (ANTONIL: 61), «nos engenhos reaes, que moem sete e oito mezes do anno, se tornão a refazer todos os fundos das caldeiras e tachas.» (ANTONIL: 64).

**Granada**:

*Suelos de tachas* a.1775: «Otras dos de los suelos de tachas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217).

Nota: Em 1657, a ilustração de uma casa de caldeiras, nos Barbados, mostra-nos uma bateria de cinco caldeiras, em que as caldeiras mais pequenas são denominadas *tatch*, do português *tacha*. No Brasil, mais precisamente em Minas Gerais, hoje, o termo madeirense *tacha* designa todas as caldeiras ou recipientes fixos na fornalha, onde se concentra o *melado*, distinguindo-se do *tacho*, mais pequeno e móvel. A vitalidade da palavra *tacha*, em Minas Gerais, é atestada pela sua extensão semântica e pela forma derivada *tacheiro* e *tacheira*, para designar o homem e a mulher que controla a cozedura da garapa na boca da tacha.

**TACHEIRO** v. TACHA.

**TACHA DA PORTA** v. TACHA.

**TACHA DE BATER** v. TACHA.

**TACHA DE COZER** v. TACHA.

**TACHA DE RECEBER** v. TACHA.

**TALHO** v. CANUDO DE CANA.

**TANQUE** s. m.

DEF.: Recipiente grande que contém líquidos, ou seja, utilizado para guardar líquidos. CR.: Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *tanque*, na língua portuguesa, data de fins do século XV. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o termo *tanque* é de origem obscura, sendo provavelmente uma forma aferética de *estanque*, conforme Adolfo Coelho e Corominas que admitem a possibilidade de se tratar de um derivado regressivo de *estancar*, também de origem obscura.

**COMPOSTOS**:

**TANQUE DA GARAPA**: DEF.: Recipiente que recolhe o sumo da cana, quando este sai da moenda. CR.: Registámos o termo simples *tanque*, no Brasil, em inícios do século XVII, para designar este conceito. Segundo Machado e Cunha, a primeira atestação do nome genérico *pia*, na língua portuguesa, data do século XIII e *cocho* do século XVI.

ET.: Termo composto pelo nome comum *tanque* com o complemento de especificação *da garapa*. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde ocorrem os termos *parola da calda*, forma feminina de *parol* com o complemento determinativo *da calda*, e *pia di trapitche*. Segundo Machado e Cunha, o nome *pia* procede do lat. *pila*, tina para pilar, e *cocho*, recipiente ou vasilha, é um nome de origem incerta. COM. CR.: Segundo Bluteau, o vaso que recebe o sumo da cana da moenda denomina-se *cocho*. De acordo com Pérez Vidal (1971: 260), *pila* é o recipiente grande de pedra que recolhe o caldo da cana, quando este sai da moenda ou da prensa. No Brasil, encontrámos o termo *parol do caldo* como sinónimo de *tanque*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Tanque* a.1618: «aonde larga e lança de si o tal bagaço todo o sumo que a cana tinha, o qual se ajunta em um tanque, e dali o lançam em grandes caldeiras de cobre» (BRANDÃO: 98). / SIN.: *Parol do caldo* a.1711: «E este çumo (ao qual depois chamão caldo) cae da moenda em hua cocha de pao, que está deitada debaixo da ponte dos Aguilhoens e dahi corre por hua bica a hum parol metido na terra, que chamão parol do caldo» (ANTONIL: 53); *Paroes de caldo* a.1711: «A tarefa das guindadeiras he guindar cada hua tres paroes de caldo, quando for tempo para encher as caldeiras» (ANTONIL: 55).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Tanque da garapa.* / SIN.: *Poço da garapa;* / *Tina da garapa.*
**Santiago**:
*Parola da calda.* / SIN.: *Pia di trapitche;* / *Cocho;* / *Parara (empara calda);* / *Vasilha;* / *Pedra de cimento.*
**S. Antão**:
*Tanque da calda.* / SIN.: *Celha (de parar a calda).*

**TANQUE DO MEL** (1): DEF.: Recipiente que recebe o mel da purga do açúcar, conduzido pelas correntes, na casa de purgar, ou recipiente em que se deposita o mel que escorre das formas. CR.: As primeiras denominações deste conceito surgem na Madeira, na primeira metade do século XVI, com as formas *tinas grandes de cedro de receber o mel* e *coxos grandes de ter mel*. ET.: Termo composto pelo nome genérico *tanque* com o complemento determinativo nominal *do mel*. COM. CR.: Segundo Bluteau e Morais Silva, *tanque de mel* é um termo do engenho de açúcar e designa o vaso grande que recebe o mel das formas do açúcar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Tinas grandes de cedro de receber o mel* a.1535: «2 tinas grandes de cedro de receber o mel, 2 coxos grandes de ter mel, 3 jarros de castella de recolher o mel» (*Testamento Teixeira*). / SIN.: *Coxos grandes de ter mel* a.1535: «2 tinas grandes de cedro de receber o mel, 2 coxos grandes de ter mel, 3 jarros de castella de recolher o mel» (*Testamento Teixeira*).
**Brasil**:
*Tanque grande* a.1618: «sobre taboado que está furado se assentam as tais formas,

com lhes abrirem um buraco que têm por baixo, por onde vão purgando o mel sobre correntes do mesmo taboado, que para o efeito lhes põem por baixo, e o mel que por essa maneira vai caindo das formas se ajunta todo em um tanque grande, do qual se faz depois o retame» (BRANDÃO: 99). / VAR.: *Tanques do mel* a.1711: «que se não sujem os tanques do mel» (ANTONIL: 21), «bicas ou correntes por onde corre o mel, que cae dos buracos das formas, em que se purga o assucar, aos tanques do mel enterrados: e ha no fim hua fornalha para o cozer e tornar a fazer delle assucar» (ANTONIL: 77).

**TANQUE DO MEL** (2): DEF.: Recipiente onde se guarda o mel, depois de pronto. Cr.: Termo registado na documentação oral madeirense. ET.: Termo composto pelo nome comum *tanque* com o complemento determinativo nominal introduzido por preposição *do mel*. COM. CR.: Em Santiago e em Santo Antão, registámos os termos *vasilha*, *lata*, *garrafão*, *barris*, *bandeja*, *bidão*, *boia* e *tambor*, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Tanque do mel*. / SIN.: *Depósito*.
**Santiago e S. Antão**:
*Vasilha*. / SIN.: *Lata*; / *Garrafão*; / *Barris*; / *Bandeja*; / *Bidão*; / *Boia*; / *Tambor*.

**TAREFA DE CANAS** s. f.
DEF.: Quantidade de 480 arrobas de cana de açúcar necessária para alimentar o engenho, durante um dia ou moídas por dia, no engenho de açúcar. CR.: Na documentação consultada, a primeira atestação do termo *tarefa de canas* ocorre, na Madeira, em inícios do século XVI, mais precisamente em 1514. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *tarefa*, na língua portuguesa, data do séc. XVI e, segundo Benarroch, data de 1562, com o sentido duplo de produto da colheita de um olival ou produto da esprema das azeitonas e o de dever a comprir durante um dia. (BENARROCH: 833-834). Corominas indica que o nome *tarefa* é corrente no século XVI. ET.: Segundo Dozy, as formas *tarea* e *tarefa* designam a obra a fazer em determinado tempo, do ár. *tarêha*. (DOZY 1869: 348). Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *tarea* ou *tarefa* procede do ár. vg. *tarîha*, quantidade de trabalho que se impõe a alguém em determinado tempo, forma derivada do ár. *tárah*. Conforme Corominas, nos engenhos de açúcar, *tarea* é a porção de cana que se mói num dia. Segundo Benarroch, o nome *tarefa* refere-se ao produto da colheita da oliveira, tendo origem no ár. cl. *trh*, deitar (sobre), através do andaluz *taríha*. A autora defende que o termo de origem árabe *tarefa* é equivalente ao termo latino *pensum* e *ostum*, do lat. cl. *hostus*, com o sentido de produto da colheita da oliveira ou produto da espremedura das azeitonas. COM. CR.: Como podemos verificar, o termo de origem árabe *tarefa* é adaptado da cultura da azeitona para a produção açucareira. Segundo Bluteau e Morais Silva, *tarefa* é o espaço de terra que pode ser ocupado por toda a cana que num dia pode ser moída num engenho de açúcar.

Segundo Pérez Vidal (1971: 269), *tarea* é a unidade de peso usada para medir as canas doces, tendo como submúltiplos a *entrada* e a *espuerta;* para López Lengo, em Granada, *tarea* é a antiga quantidade de 480 arrobas de canas cortadas, moídas diariamente no engenho, sendo múltiplo da *entrada* e da *cañuela.* Segundo Moreno Fraginals (1978: 156), seguido por Manuel Martín (1992: 174), em Cuba, *tarea* designa o corte de cana numa determinada extensão de terra e de tempo fixo e, por extensão semântica, a medida de superfície equivalente. Já segundo Nelson Barbalho (1984: 367), no Brasil, o termo *tarefa* também designa uma medida agrária.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Tarefas de canas* a.1514: «despendeo o djcto Joam Collaço por Pero dOrnellas de çertas tarefas de canas que em o djcto seu emgenho fez» (COSTA/PEREIRA 1989: 231). / VAR.: *Tarefa* a.1550: «quantos pães daçuqar branco e asi das outras sortes e o dia mês e era em que se fizer cada tarefa ate fim da çafra do dito ano» (MELO 1972-1990, V: 120), 1587: «e rompendosse a caldeira ou pondosse outra sera medida de novo e o calcanha ou mestre que fazer tarefa sem estas diligencias ou faltando cada hua dellas paguara cinco cruzados» (*Posturas*: 73).

**Brasil**:

*Tarefa* séc.xvi: «Os trapiches requerem sessenta bois, os quaes moem de doze em doze revesados; começa-se de ordinario a tarefa à meia noite e acaba-se ao dia seguinte às tres ou quatro horas depois do meio dia. Em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assucar» (CARDIM: 320), a.1711: «Tomar a cada escravo a tarefa e as mãos que he obrigado entregar.» (ANTONIL: 16); *Tarefas* a.1711: «e os senhores dos partidos pelos cortes antecedentes sabem muito bem quantas tarefas tem nos seus cannaveaes.» (ANTONIL: 43). / VAR.: *Tarefa de canna* a.1711: «Ainda que se saiba a tarefa da canna que hum negro ha de plantar em hum dia e a que ha de cortar» (ANTONIL: 17); *Tarefas de canna* a.1711: «com obrigação de deixarem plantadas tantas tarefas de canna» (ANTONIL: 7); / Tarefa de cannas a.1711: «Plantar hua tarefa de cannas he o mesmo que plantar no espaço de trinta braças de terra em quadra.» (ANTONIL: 40).

**Granada**:

*Tarea* a.1582: «la quenta que se a fecho por lo que tiene de costa cada tarea» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36), 1591: «pagarme por el dicho privilegio y liçencia de cada tarea de quinientas arrobas de caña, media forma de cinquenta libras de açúcar en caldo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125), 1634, 1679, 1750, etc.; *Tareas* a.1591: «haciendo las tareas del mismo peso y medida que hasta aquí se an echo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125), 1647, 1665, 1687, etc. / VAR.: *Tarea de caña* a.1582: «cada tarea de caña de quatrocientas y ochenta arrovas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 37); *Tareas de cañas* a.1606: «En este cavildo se trató que muchos molendarios de cañas forasteros de esta villa compran tareas de cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 128), 1706, 1717, etc.; / *Tarea de molienda* a.1606: «cinquenta e sesenta ducados por cada tarea de molienda» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 38); /

*Tareas de cañas alifas* a.1659: «sesenta y cinco tareas de cañas alifas» (FERNANDEZ OVIES 1981: 58); / *Tarea de cañas dulces* a.1752: «seis marxales para cortarse una tarea de cañas dulces de tercio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 190); *Tareas de cañas dulzes* a.1687: «treszientas y treinta y zinco tareas de cañas dulzes» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 65).

**Canárias**:

*Tarea* a.1523: «han de hacer 8 calderas por cada tarea que el ingenio moliere» (MARTINEZ GALINDO 1988: 479), 1524: «se obligan a llevar toda la leña puesta en el ingenio que baste para hacer cada tarea de 8 calderas cada una» (COELLO GOMEZ 1980: 583).

**TÊMPERA DE ENCHER** v. TEMPERAR.

**TÊMPERA DE IGUALAR** v. TEMPERAR.

**TÊMPERA DE PRINCIPIAR** v. TEMPERAR.

**TEMPERAMENTO DO AÇÚCAR** v. TEMPERAR.

**TEMPERAR** [o açúcar] v.

DEF.: Elaboração do açúcar com as diferentes consistências necessárias à sua boa cristalização. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *temperar*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o verbo *templar* ou *temperar*, ant. *temprar*, provém do lat. *temperare*, combinar ou moderar. COM. CR.: Lobo Cabrera (1996: 223-237) refere o ofício de *templador das escumas e rescumas* nos engenhos de Canárias, indicando que este trabalho também podia ser executado pelos mestres de açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Temperar* a.1482: «Andre Afomso mestre de açuquar (...) que lhe temperase hus poucos de açucares e que elle os nom temperara que hu sseu moço os temperara» (COSTA 1995: 85), 1495: «Nuno Fernandez que tempera no Canjço» (COSTA 1995: 427), 1501: «ho mestre que ho temperou e o purgador que o purgou e o dito lealldador e espriuam lhe mandarom de nossa parte que mostrem todo o açuquar que tiverem fora das formas pera lealldar» (RODRIGUES 1964: 125), 1507: «asemtar em livro todo açuquar que ho mestre temperar» (MELO 1972-1990, IV: 495), 1587: «O mestre caldeireiros e tacheiros que tiverem por temperar as nettas temperarão tudo sem ficar nada sob pena de quinhentos rz» (Posturas: 74).

**Açores**:

*Temperar* a.1588: «Um Diogo Gomes, morador na Relva, da dita vila, se ofereceu a o temperar e purgar por haver estado na ilha da Madeira, em casa de um seu tio, senhor de um engenho» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Brasil**:
*Temperar* a.1711: «temperar o assucar que há de ir para as formas conforme pedem as tres temperas que se hao de fazer» (ANTONIL: 71).
**Canárias**:
*Templar* a.1510: «y purga cierto azúcar de Pedro de Lugo y ha templado en el ingenio» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 55), 1521: «se obliga a Gaspar de Jorba y a Gaspar de Silva a templar todos azúcares procedentes de los cañaverales» (MARTINEZ GALINDO 1988: 275), 1524: «se obliga a hacer, templar, refinar y purgar todos los azúcares blancos y refinados» (COELLO GOMEZ 1980: 637), 1531: «Otrosy que el señor del engeno sea obligado a fazer que el maestre de açúcar de su engeno temple cada dia los açúcares» (MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540: «e que sean obligados los maestros de açucar de templar los açucares y espumas en las tachas y calderas cada dia» (PERAZA DE AYALA 1976: 179).

**DERIVADOS**:
**TEMPERAMENTO DO AÇÚCAR**: DEF.: Densidade necessária para a boa cristalização do açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira, na segunda metade do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *temperamento*, na língua portuguesa, data de 1363, datação confirmada por Lorenzo (1968). ET.: Termo composto pelo nome *temperamento*, forma derivada de *temperar* com o sufixo *–mento*, e pelo complemento determinativo nominal *do açúcar*. De acordo com Machado, *temperamento* provém do lat. *temperamentu-*, combinação proporcionada dos elementos de um todo. COM. CR.: No Brasil ocorre o termo *têmpera*, forma derivada regressiva de *temperar*, por *temperamento*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 368), no Brasil, *têmpera* é o grau de cozimento do melado nas tachas, antes de passar para as formas de açúcar, enquanto Moreno Fraginals (1978: 157), seguido por Manuel Martín (1992: 174), defende que *templa* é a quantidade de açúcar produzida pela primeira caldeira ou a massa cozida contida na última tacha, porque equivale ao conteúdo da primeira caldeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Temperamento do asucre* a.1579: «mandou uir mestres pera temperamento do asucre» (MACHADO 1947: 20).
**Brasil**:
*Tempera* a.1711: «na moenda chama-se çumo da canna, nos paroes do engenho até entrar na caldeira do meyo caldo, nesta caldo fervido, na caldeira de melar, clarificado, na bacia, coado, nas tachas melado, ultimamente tempera e nas formas assucar» (ANTONIL: 74); *Temperas* a.1711: «Antes de passar o melado para as formas, estando ainda na tacha de bater, se ha de ajustar o cozimento às temperas, que pede a ley de bem repartir. E tres são ellas, e entre si differentes, e cada hua leva cozimento diverso.» (ANTONIL: 72).

**TÊMPERA DE ENCHER**: DEF.: Terceiro mel, retirado da tacha de bater, com todo o cozimento necessário, que acaba de encher as formas. CR.: Termo atestado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *tempera* com o complemento determinativo *de encher*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica que se refere à última têmpera.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Tempera de encher* a.1711: «Segue-se por ultimo a terceira, que chamão tempera de encher, a qual tem já todo o cozimento, e grossura necessaria» (ANTONIL: 73).

**TÊMPERA DE IGUALAR**: DEF.: Segundo mel, retirado da tacha de bater para a bacia com mais cozimento do que o primeiro que é repartido igualmente pelas formas. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *tempera* com o complemento determinativo *de igualar*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a função ou uso da têmpera.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Tempera de igualar* a.1711: «A segunda chama-se tempera de igualar e tem mayor cozimento, porque o mel, que traz, esteve mais tempo na tacha de bater e ahi mexido e engrossado foy mais batido.» (ANTONIL: 73).

**TÊMPERA DE PRINCIPIAR**: DEF.: Primeiro mel, retirado da tacha de bater que se coloca numa bacia para passar às formas. Cr.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *tempera* com o complemento determinativo *de principiar*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica que se refere à primeira têmpera, apresentando o sinónimo *tempera de bacia*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Tempera de principiar* a.1711: «Chama-se a primeira, tempera de principiar ou tempera de bacia: a qual consta de mel solto, porque tem menos cozimento e he o primeiro que se tira da tacha de bater logo no principio e se bota em hua bacia» (ANTONIL: 72). / SIN.: *Tempera de bacia* a.1711: «Chama-se a primeira, tempera de principiar ou tempera de bacia: a qual consta de mel solto, porque tem menos cozimento e he o primeiro que se tira da tacha de bater logo no principio e se bota em hua bacia» (ANTONIL: 72).

**TEMPERAR** [o mel] v.
DEF.: Purificar o sumo da cana com coada. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: A mesma de *temperar [açúcar]*. COM. CR.: O termo *temperar* surge, em Santiago, no fabrico artesanal do mel, com um novo significado.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Temperar o mel*

**TEMPERO DE GROGUE** s. m.
DEF.: Mistura da aguardente mais forte com a de graduação inferior. CR.: Termo reg-

istado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Este termo é composto pelo nome *tempero*, forma derivada regressiva de *temperar*, e pelo complemento determinativo nominal *de grogue*. COM. CR.: Termo associado ao fabrico artesanal de aguardente na ilha de Santo Antão.
Documentação Oral Contemporânea - **S. Antão**:
*Tempero de grogue*

**TENDAL DAS FORMAS DE AÇÚCAR** s. m.
DEF.: Local onde se colocam as formas para cristalizar e purgar o açúcar. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, na Sicília, na segunda metade do século XV, com a forma *banco*; posteriormente, em Granada e em Valência surge, respectivamente com as formas *banco*, na segunda metade do século XVI, e *banc*, em inícios do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, do nome genérico *tendal* data do século XIV e, segundo Lorenzo (1968), na língua galego-portuguesa, data de 1400. ET.: De acordo com Machado, seguido por Cunha, *tendal* é uma forma derivada de *tenda*, do lat. tardio *tenda*, de *tendere*. Segundo Corominas, o termo *banco*, que surge na Sicília, em Valência e em Granada, provém do germ. **bank*, mesa (através do lat. vulg.). COM. CR.: Segundo Barceló e Labarta (1990: 234) e López Lengo (1991: 13), em Valência e em Granada, o termo *banco* denomina a plataforma com orifícios onde se colocam as formas de açúcar. Para Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, o termo *tendal*, nos engenhos de açúcar, designa o espaço onde se assentam as formas de açúcar em furos ou tábuas furadas, postas sobre andainas, na casa de purgar, enquanto para Nelson Barbalho (1984: 368), *tendal* é o espaço onde se colocam as formas de açúcar, antes de passar para a casa de purgar.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Tendal* a.1588: «a metade do esterquo e canas e feitas em açuqar se partiraa o dito açucar no tendal e cada hus levara sua metade e asi das netas e bagaço» (SOUSA 1991: 125).
**Brasil**:
*Tendal* a.1628: «uns tachos grandes em que se põem em ponto de assucar, e se deita em formas de barro no tendal, donde as levam à casa de purgar» (SALVADOR: 421), 1711: «Das formas do assucar e sua passagem do tendal para a casa de purgar» (ANTONIL: 75). / VAR.: *Tendal das formas* a.1711: «E alem disso pertence a estes dous officiaes ter cuidado do tendal das formas de taparlhes os buracos, cavarlhes as covas de bagaço com cavadores, endireitallas e botar nellas o assucar feito com as tres temperas» (ANTONIL: 19).
**Sicília**:
*Banco* a.1475: «item e di patto chi li zuccari si deggiano partire a lo banco zoé la terza parte per Cristofaro Lanza» (ASP).

**Valência**:
*Banc* a.1607: «Item un perol de coure gran amb un banc.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).
**Granada**:
*Banco* a.1557: «Este dia por un cahiz de yeso para poner el tinajon y la ventana del banco y todas las puertas de palacios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117), 1682: corta y monda acarreto, revezos, besbrozo y amontono de el palacio, fogata y banco» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60), 1763: «el maestro de azúcar coloca en el banco de primera intencion las formas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 83), «las formas fuera del gavaso que tiene el banco sobre porrones» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 204), 1775: «Un perol de cobre del uso del banco donde se quajan los azucares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217), 1788, 1824, etc. / VAR.: *Banco de la aduana* a.1557: «Este dia a Dueñas carpintero por una ventana para el banco de la aduana.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117); / *Vanco de los ynjenios* a.1765: «vezinos y forasteros siempre han comprado en el vanco de los ynjenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 209); / *Bancos de fabrica* a.1824: «inmediato a las calderas de las tachas hay un arco de bobeda com sus dos bancos de fabrica en el que se pone regularmente el maestro de azúcar, el molendario y los cosecheros» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 268).
**Canárias**:
*Tendal* a.1531: «Otrosy que el labrador o señor de las cañas que quisieren partir en el tendal sus açúcares y espumas y respumas que lo puedan faser» (MORALES PADRÓN 1974: 147).

**TERÇO** s. m.
DEF.: A terça ou terceira parte de alguma coisa. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *tercio* ou *terço* provém do lat. *tertiu-*, terça parte, forma derivada de *tres*.

**DERIVADOS**:
**TERCEIRO DOS ESTIMOS**: DEF.: Oficial dos estimos com a função de desempate, na avaliação da produção dos canaviais, pelos dois estimadores. CR.: A primeira atestação do termo surge, na Madeira, na segunda metade do século XV, com a forma *terçeyro*. ET.: Termo composto pelo nome *terceiro*, forma derivada de *terço* com o sufixo *–eiro*, e pelo complemento determinativo nominal *dos estimos*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *terceiro* provém do lat. *tertiariu-*, forma derivada do lat. *tres*. COM. CR.: Como podemos verificar, apenas registámos este termo, na Madeira, com a forma simples *terceiro* ou complexa *terceiro dos estimos*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Terçeyro* a.1466: «asy hos estimadores como ho terçeyro começarem de alujdrar os canaueaes» (MELO 1972-1990, I: 28). / VAR.: *Terçeiro* a.1485: «ho senhor ouujdor que fose terçeiro» (COSTA 1995: 123); / *Terçeyro dos estimos* a.1487: «Joham Adam

terçeyro dos estimos» (MELO 1972-1990, II: 206); / *Terçeyros dos jstimos* a.1487: «Aluarianes terçeyros dos jstimos» (MELO 1972-1990, II: 206); / *Terceyro nos estymos* a.1494: «Joam Adom terceyro nos estymos» (RAU/MACEDO 1962: 90); / *Terçeiro dos estimos* a.1504: «Ytem pagou o dicto recebedor comiguo escpriuam a Joam Adam terçeiro dos estimos» (COSTA/PEREIRA 1985: 42).

**COMPOSTOS**:

**TERÇO DO AÇÚCAR** (1): DEF.: Imposto pago ao rei, vigente até 1467, correspondente a um terço ou à terça parte da produção açucareira. CR.: A primeira denominação registada deste termo ocorre, na Sicília, na primeira metade do século XV, com o termo *gabelle* ou *gabella della cannamela*. Na Madeira, registámos a primeira atestação do termo *terço* em meados do século XV nas Canárias *tercios*, no início do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *terço* com o complemento determinativo nominal *do açúcar*. COM. CR.: Na Madeira, este termo surge com a forma simples *terço* e complexa *terço do açúcar*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Terço* a.1452: «que o meu almoxarife reçeba delle o meu terço do dito açucar» (MELO 1972-1990, I: 8), 1466: «o dito snñor ouuese ho terço e o dono delle hos dous terços» (MELO 1972-1990, I: 27). / VAR.: *Terço do açuquar* a.1462: «Manuell Afomso meu almoxarife vos demamda ho terço do açuquar que nas ditas alçapremas em uosas casas fazees» (MELO 1972-1990, I: 25).

**Sicília**:

*Gabelle* a.1443: «decem stirpunorum uncias 26.13 pro tercia parte ditte gabelle» (ASP). / VAR.: *Gabella della cannamela* a.1447: «Simone de Banquerio e collettore della gabella della cannamela» (ASP).

**Canárias**:

*Tercios* a.1507: «pagados de las penas de los açúcares por los tercios del dicho año» (SERRA RÁFOLS 1949: 173).

**TERÇO DO AÇÚCAR** (2): DEF.: Parte da produção açucareira que o lavrador paga ao senhor de engenho. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVII. ET.: Termo composto pelo nome *terço* com o complemento determinativo nominal *do açúcar*. COM. CR.: Apenas, no Brasil, encontrámos esta acepção do termo.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Terço* a.1618: «se faz a partilha de terço e de quinto (...) A de terço se entende as duas partes do açúcar para o engenho e uma para o lavrador, e a de quinto as três partes para o engenho e as duas para o lavrador» (BRANDÃO: 101).

**TERNO DE TACHAS** s. m.

DEF.: Conjunto de quatro tachas do engenho. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *terno* com o complemento determinativo

nominal *de tachas*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *terno* provém do lat. *ternu-*, grupo de três. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 369), um *terno de tachas* são quatro: a *tacha de receber*, a *tacha da porta*, a *tacha de cozer* e a *tacha de bater*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Terno de tachas* a.1711: «Nas tachas trabalhão quatro tacheiros por esquipaçoens de assistencia hum em cada terno de tachas e tem por obrigação cada hum delles cozer e bater tanto assucar quanto he necessario para se encher hua venda de formas, que vem a ser quatro ou cinco formas.» (ANTONIL: 65).

**TINA DO MEL** s. f.
DEF.: Recipiente ou vaso grande que recolhe o sumo da cana, retirado das caldeiras, antes de este passar para as tachas. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *tinells*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico *tina*, na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *tia*, *tinha* em 1364 e *tina* no século XV e, segundo Cunha, *tya* e *tjnha* no século XIV e *tyna* no século XIV. De acordo com Lorenzo (1968), a primeira atestação do termo *tina* data de 1268, com a forma *tia* e *tinalha* em 1264. Para Corominas, a primeira atestação do nome *tina*, na língua castelhana, data de 1159, com a forma derivada *tinaja*, atestada em 1235, com a variante *tenaja* em 1374, que corresponde ao cat. *tenalla* e ao port. *talha*, e o duplicado antigo *tinel* no século XV. ET.: Segundo Bluteau, vasilha pequena do it. *tino*; conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, *tina* provém do lat. *tina*, em Valência, *tinell*, aparador de **tinil*, com a forma derivada *tinellets*, e *tinagilla*, de *tinaga* com o sufixo *-illa*, cast. *tinaja*, do ant. cast. *tenalla*, em port. *tinalha*, do lat. **tenacula*, forma derivada do lat. *tina*. COM. CR.: Em Granada encontrámos ainda o termo *tinajón*, forma derivada de *tinaja* com o sufixo aumentativo *–ón*, para denominar o mesmo conceito, e no Brasil surge o termo *parol do melado*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Tinas grandes de cedro* a.1535: «2 tinas grandes de cedro de receber o mel, 2 coxos grandes de ter mel, 3 jarros de castella de recolher o mel» (Testamento Teixeira).
**Brasil**:
*Parol do melado* a.1711: «Finalmente tanto que o mestre do assucar julgar que a meladura está limpa, o caldeireiro com hua pomba bota o caldo a que já chamão mel, no parol grande, que chamão parol do melado, e está fora do fogo, mas junto à mesma caldeira, donde o coão para outro parol mais pequeno que chamão parol de coar, com pannos coadores» (ANTONIL: 69).
**Valência**:
*Tinells* a.1435 : «huyt tinells per a les premses» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / VAR.: *Tinells grans* a.1435: «tinells grans» (GARCIA OLIVER 1999: 186).
**Granada**:
*Tinajón* a.1557: «Este dia por un cahiz de yeso para poner el tinajón y la ventana del

banco y todas las puertas de palacios y quartos atos y repellar las calderas dentro en la cozina» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117); *Tinajones* a.1557: «»Por dos tinajones para la miel de los grandes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 120), 1680: «Echase en unos tinajones y de alli se pasa a quatro calderas de metal de seys arrobas de peso cada una que llaman tachas, donde espertos maestros la dan el punto necesario para la quaxación de los açúcares.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153), 1763: «los caldos desde que entran en el aljive y pasan a las calderas la segunda en el melar y la cualidad de la miel en los tinajones de los que pasa a las tachas de quajaciones y aquí su esperienzia y practica le da el nezesario punto» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 83). / VAR.: *Tinajas grandes* a.1557: «Por dos tinajas grandes para echar los suelos y miel de cañas ocho reales.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 120); / *Tinaxones de varro* a.1641: «Se entregan dies tinaxones de varro en la ribera de la cocina sentados de alvañileria para hechar la miel, los cinco nuevos y los cinco usados con sus manperlanes.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140); / *Tinaxones* a.1641: «Un tnaxa junto a los dichos tinaxones metida en la tierra, sana y buena para echar lexias.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140).

**Canárias**:

*Tinajas de barro* a.1526: «se obliga a hacer y dar cocidas 30 tinajas y 100 sinos todos de barro» (MARTINEZ GALINDO 1988: 731).

**TRAPICHAR** v. TRAPICHE.

**TRAPICHE** (1) s. m.

DEF.: Engenho que serve para esmagar a cana-de-açúcar ou aparelho de extracção do sumo da cana, movido a tracção animal que, primitivamente, é constituído por uma mó de pedra vertical, sendo depois substituída por cilindros de madeira e finalmente por cilindros de ferro. CR.: Registámos as primeiras atestações deste termo, na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, respectivamente com as formas *atrapetis cannamellarum* e *trapig*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a primeira atestação do termo *trapiche*, na língua portuguesa, data do século XVI, ocorrendo na documentação do Brasil, mais concretamente no texto de Fernão Cardim, com a forma *trapiches*, referindo-se ao moinho de cana de tracção animal. Em fins do século XVIII, este termo adquire um sentido mercantil de casa de guardar mercadorias para embarque, como podemos constatar no texto de Antonil[311]. Corominas, Machado e Cunha desconhecem a documentação madeirense, onde ocorre a forma *trapichas de bestas*, já em 1468, antecipando a primeira datação do termo, na língua portuguesa, para a segunda metade do século XV, na Madeira, donde passa para o Brasil. Segundo Corominas, a primeira atestação do termo *trapiche*, na língua castelhana, data de 1535, e a forma catalã *trapig*, na Gandía, data de 1536, com a forma *trapitz de*

[311] Cf. A. J. Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil, por suas drogas e minas*, Lisboa (edição fac-similada).

*canyamel*. Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), a primeira atestação do termo *trapig*, moinho de açúcar movido por bestas, em Valência, data de 1417, com as formas *trapigs de fer sucre* e *trapig del sucre*, e, segundo Fernández Ovies (1981: 99), a primeira atestação do termo *trapiche*, em Granada, ocorre em 1551. ET.: Conforme Bluteau (1712-1721), *trapiche* é uma palavra castelhana, derivada do verbo grego *trepo*, e designa o engenho de açúcar. Este autor refere Cobarruvias que, no seu *Thesouro*, define *trapiche* como engenho de açúcar, forma derivada do verbo grego *trepo*, viro, porque a roda do engenho, revolvendo-se, esmaga as canas. Segundo Alcover e Moll (1930-1962) e Pérez Vidal (1973: 154), a forma valenciana *trapig* designa o moinho de cana-de-açúcar, do lat. *trapetu-*, moinho de azeite, apresentando a terminação latina modificada pelos moçárabes valencianos. Segundo Barceló e Labarta (1990: 82), a forma valenciana *trapig* tem origem na adaptação da forma siciliana *trappitu*, como termo técnico para designar o moinho de açúcar que, em castelhano, adquire a forma *trapiche*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a forma castelhana *trapiche* é a alteração moçárabe do lat. *trapetu-*, do gr. *trapeton*, de *trapein*, significando moinho de azeite, tal como foi usado por Catão, Virgílio e Plínio. Corominas sublinha a existência da forma cat. *trapig*, engenho ou moinho de açúcar, propagada a partir de Valência e Baleares. O autor salienta que o termo *trapiche* apresenta grande extensão na América com o significado de engenho de açúcar e, por extensão metafórica, designa um moinho de metais, acrescentando que, já no Mediterrâneo, o termo *trapiche*, antes de designar o moinho de açúcar, denominava o moinho de azeite e de metais. Para Corominas, o termo *trapiche* não existe nem em Portugal nem na Galiza, visto que é muito provável que tenha surgido no Brasil, a partir do castelhano. O autor explica que a vogal *i*, das formas *trapig* e *trapiche*, corresponde regularmente à vogal latina e, de *trappetu-*, e que a mudança de *e* em *i*, e sobretudo a terminação *–che*, surge por influência do dialecto moçárabe que altera o *e* para *i*. O *ch* é também tipicamente moçárabe e não é de estranhar que o nome do moinho de açúcar ou de azeitonas proceda do sul de Espanha, onde estas culturas prosperam. O mesmo autor defende que a terminação *-ich* é predilecta do mozárabe, pois também a encontramos como continuação de *-icium* ou *-itium*. Segundo o *Dicionário da Real Academia Espanhola* (DRAE), a forma *trapiche* provém do lat. *trapetes*, pedra de moinho de azeite ou moinho para extrair o sumo da azeitona e da cana-de-açúcar que, na Argentina e no Chile, denomina o moinho de pulverizar minerais. COM. CR.: Bluteau define e descreve o *trapiche* como o moinho de moer a pedra na mina com uma mó ou pedra redonda movida pela água. Na América latina, com a exploração mineira e a transferência da tecnologia primitiva do açúcar para as minas, este termo passa a designar os moinhos de moer metais. Moraes Silva ainda refere o significado de pequeno engenho de açúcar, movido por animais no Brasil, embora predominem já as novas acepções do termo de moinho de metais e armazém de mercadorias. Segundo Nelson Barbalho (1984: 374-375), *trapiche* é o antigo engenho de açúcar movido por animais. O autor informa que, no Brasil, desde finais do sécu-

lo XVIII, quando desaparecem os engenhos de tracção animal, o termo *trapiche* passa a denominar o armazém ou depósito do porto para embarque do açúcar. Aurélio Ferreira (1999) define *trapiche* como armazém onde se guardam as mercadorias importadas ou para exportar, indicando que, no Nordeste do Brasil e em Cabo Verde, *trapiche* é um pequeno engenho de açúcar, movido por animais. Na Madeira, a forma *trapichas de bestas* revela uma adaptação da forma castelhana *trapiche* à língua portuguesa, através do morfema *a* final, em *trapicha*, enquadrando esta forma no género feminino, embora a forma que se fixa na língua portuguesa seja *trapiche* e não *trapicha*. O complemento determinativo *de bestas* define bem a tecnologia dos trapiches a tracção animal, distinguindo-os dos *engenhos de água*. Nas Canárias, o termo *trapiche* é substituído por *engenio de bestias*, com a predominância do termo *engenho* a partir do século XVI, embora se conserve com o significado primitivo em Cabo Verde e em algumas regiões açucareiras da América latina. Pérez Vidal informa que o termo *trapiche* designa o pequeno moinho de tracção animal, distinguindo-se do *engenho*, grande moinho hidráulico, principalmente na América, onde o termo *trapiche* adquire o valor depreciativo de *engenhoca*. Assim, no Brasil, o termo *engenhoca*, forma derivada de *engenho* com o sufixo *–oca*, ocorre como sinónimo de *trapiche*. Segundo Moreno Fraginals (1978: 160), em Cuba, até finais do século XVIII, *trapiche* é uma estrutura de madeira, com três grandes cilindros verticais, movida por bois. O autor indica que as primeiras modificações, sofridas pelos trapiches, consistem na substituição da madeira por peças de ferro, já em princípios do século XVIII, e a última inovação, introduzida nos trapiches verticais, é o uso das *volvederas*, em 1798. O mesmo autor informa que, antes da aplicação da *volvedera*, era necessário que um trabalhador, colocado em frente ao trapiche, introduzisse as canas e outro, situado na posição contrária, as passasse de novo. Moreno Fraginals acrescenta que, em princípios do século XVIII, surge, em Cuba, o *trapiche* com os cilindros na posição horizontal que revoluciona a indústria açucareira, sendo que a terminologia dos trapiches verticais passa para os horizontais e as antigas palavras passam a ter novos referentes.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Trapichas de bestas* a.1468: «das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (MELO 1972-1990, I: 44).

**Açores**:

*Engenho de besta* a.1588: «deu ordem como se fez um engenho de besta como de pastel mas o assento da mó diferente porque era de uma pedra gramde e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo» (FRUTUOSO livro IV, II: 211).

**Cabo Verde**:

*Trapiche* a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental*: 303).

**Brasil**:

*Trapiches* séc.xvi: «tornando aos engenhos cada um deles é uma machina e fabrica

incrível: uns são de água rasteiros, outros de água copeiros, os quais moem mais e com menos gastos; outros não são de água, mas moem com bois e chamam-se trapiches; estes têm muito maior fabrica e gasto, ainda que moem menos, moem todo tempo do anno, que não têm os d'água, porque às vezes lhes falta» (CARDIM: 320), a.1618: «por ser necessário muitas forças e cabedal para os haverem de pôr em perfeição, porque um engenho dos de água, como até agora se costumava de fazer, e ainda dos que chamam trapiches, que moem com bois, fazem de despesa, feito e fabricado, ao redor de dez mil cruzados, pouco mais ou menos.» (BRANDÃO: 98). / SIN.: *Engenhocas* a.1711: «Dos engenhos huns se chamão reaes, outros inferiores vulgarmente engenhocas. Os reaes ganharão este apellido (...) principalmente por terem a realeza de moerem com agua, à diferença de outros que moem com cavallos e boys» (ANTONIL: 1).

**Sicília**:

*Atrapetis cannamellarum* a.1417: «et operantur in atrapetis cannamellarum urbis ipsius» (TRASSELLI 1982: 34). / VAR.: *Trapeta* a.1417: «ligna vero ad eadem trapeta ducantur per currus eosdem per maritimam (...) et per molum» (TRASSELLI 1982: 34); / *Atrapeta* a.1417: «Ad atrapeta nicolai capochi, antoni jacobi» (TRASSELLI 1982: 34); / *Atrapetum* a.1417: «Ad atrapetum notarii philippi de miglacio cannamelle ducantur non cum currubus set aliis animalibus» (TRASSELLI 1982: 34); / *Trappetum* a.1417: «per trappetum jacobi vernagalli» (TRASSELLI 1982: 34); / *Trapetum* a.1417: «et per hunc modum poterit extrahere paleas cum faciat trapetum purgari.» (TRASSELLI 1982: 34); / *Trapito* a.1475: «la spisa che bisogniera per conzari lo trapito volendosi reduchiri a 10 machini vada a dannu» (ASP); / *Trappeti* a.1475: «prometti darci lo corritori e fraxi delli macini di grandizza e bontati di pietra como sapartieni e costumasi inlii altri trappeti» (ASP), 1573, 1605, etc.; / *Trappetu* a.1475: «conservazioni delli ditti trappetu» (ASP), 1573 : «del Campo dictum lu trappetu et arbitrio di li cannameli» (ASP); / *Trappitu* a.1475 : «tanta quantitati di terri apressu allu dittu trappitu» (ASP); / *Trappeto* 1475: «zuccari unius cotte perveniendi in suo magazeno di zuccari coquenti in suo trappeto» (ASP), séc.xv : «apportandum zuccarum et mel a trappeto» (CARACAUSI 1983: 406), 1573, 1584, etc.; / *Trappeto zuccarorum* a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pervenienda in dicto arbitrio et trappeto zuccarorum di li Ficarazi» (ASP); / *Trappetum cannamelarum* a.1573: «aliis pecuniis necessariis pro faciendo manutenendo, regendo et gubernando arbitrium et trappetum cannamelarum» (ASP); / *Trappito* a.1573: «trappeto et arbitrio cannamelarum Ficaratiorum ditto lu trappito di alto» (ASP), 1580: «una macina di acqua per macinari li cannameli di ditto trappito» (ASP); / *Trappito di cavalli* a.1580: «Item lo bottigloni sai fatto tutto di quelli corrituri et frascini di quilli macini chi sonno a lo trappito di cavalli» (ASP); / *Trappetum* a.1584: «Apud trappetum dittum lu trappeto suprano di li Ficarazi di li czuccaris» (REBORA 1968: 94). / SIN.: *Masara* a.1176: «Est juxta Portam Rotae concedimus ei libere et absque datione aliqua molendinum unum ad molendas cannas mellis, quod saracenice dicitur masara» (TRASSELLI 1982: 61).

**Valência**:
*Trapig* a.1417, 1430, 1433: «quant çucre exira del dit trapig casuun any» (GARCIA OLIVER 1999: 171); «feta en lo dit trapig» (GARCIA OLIVER 1999: 174), 1514 : «Lo trapig llavorant.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 85), 1564: «El Duque tiene para hazer el azúcar siete casas que se nombran trapig» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189), 1607, etc.; *Trapigs* a.1564 : «El exercicio de los trapigs comiença ordinariamente a xxv de Noviembre» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189). / VAR.: *Trapig de les canyes mels* a.1417 : «trapig de les canyes mels» (PÉREZ VIDAL 1973 : 38); / *Trapit* a.1433 : «la casa o trapit» (GARCIA OLIVER 1999: 174); / *Trapiche* a.1575: «Joan Corruma, alias Homaymat maestro de açúcar del trapiche de Rafalcofer.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66), 1588: «le obligan a servir y completar hasta tres mil formas vacias buenas y bien acabadas y puestas en el trapiche» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 64); / *Trapig del sucre* a.1607 : «eines en la casa del trapig del sucre» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).
**Granada**:
*Trapiches* a.1591: «los dichos trapiches» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 124), 1634: «los dichos yngenios y trapiches y derechos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 132), 1636, 1682, 1743, 1752, 1753, 1754, etc.; *Trapiche* a.1654 : «en dichos yngenios y nel que llaman trapiche» (FERNANDEZ OVIES 1981: 18), 1707: «los yngenios reales y el trapiche» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 182), 1775, 1779, 1804, etc. / VAR.: *Trapiches simples* a.1591: «usarem de los trapiches simples de que se ha hecho demostrazión» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125); / *Trepiche* a.1781: «el arriendo del trepiche con sus enseres» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 233); *Trepiches* a.1790 : «los yngenios, trepiches y labores de cañas dulces del reyno de Granada» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 252); / *Trepiches de dos moliendas* a.1790: «se prohiven no muelan los trepiches de dos moliendas mas que catorze tareas cada semana» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 252).
**Canárias**:
*Engenio de bestias* a.1501: «y se haga engenio de bestias» (MORENO FUENTES 1992: 36), 1504, etc. / VAR.: *Ingenio de bestias* a.1502: «haciendo un ingenio de bestias que vos doy toda la tierra y agua» (SERRA RÁFOLS 1978: 72), 1503, 1504, 1505, 1508, etc.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Trapiche (de ferro).* / VAR.: *Trapitche.*
Nota: O termo *trapiche*, embora tenha desaparecido da terminologia açucareira da Madeira e de Canárias, ocorre nestas regiões como topónimo, respectivamente nos arredores do Funchal e em Aroucas, testemunhando a existência de *engenhos de bestas* naquelas localidades.

**DERIVADOS**:
**TRAPICHEIRO**: DEF.: Trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana ou pela moenda da cana no trapiche. CR.: Termo registado na documentação oral

de Cabo Verde. ET.: O termo *trapicheiro* é uma forma derivada de *trapiche* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: Em Santo Antão, este termo apresenta como sinónimo o termo *encarregado de trapiche*, enquanto em Santiago, encontrámos os termos *fornalheiro* e *encarregado de fornalha* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Fornalheiro.* / SIN.: *Encarregado de fornalha.*
**S. Antão**:
*Trapicheiro.* / SIN.: *Encarregado de trapiche.*

**TRAPICHAR**: DEF.: Esmagar a cana no trapiche. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *trapigar*. ET.: O termo *trapichar* é uma forma derivada de *trapiche*, sendo sinónimo aproximativo de moer, com o sema específico de moer a cana no trapiche. COM. CR.: Em Valência, a forma *trapigar*, segundo Corominas e Alcover e Moll, conserva-se na forma *trepitjar*, forma derivada do moçárabe *trapig*, com o significado de pisar. Na documentação oral de Cabo Verde, registámos as formas *trapichar* e *atrapitchar cana*, atribuídas ao conceito referido. V. MOER.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Trapigar* a.1435: «viii rotlons de pedra ab ses çafes per a trapigar los çucres» (GARCIA OLIVER 1999: 185).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Trapicha(r) cana.* / VAR.: *(A)trapitcha(r) cana.*

**COMPOSTOS**:
**TRAPICHE A MOTOR**: DEF.: Aparelho mecânico, de moer a cana, de açúcar com três cilindros horizontais, em triângulo, movidos a gasóleo. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *trapiche* com o complemento determinativo *a motor*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a nova tecnologia do trapiche, termo que passa do antigo moinho de tracção animal para o novo moinho a gasóleo.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Trapiche a motor*

---- **DE MOAGEM**: DEF.: Conjunto dos moinhos de moer a cana, no engenho da Calheta, na ilha da Madeira. CR.: Termo registado na documentação oral madeirense. ET.: Termo composto pelo nome *trapiche* com o complemento determinativo *de moagem*. COM. CR.: Este termo apresenta como sinónimo o termo *engenho*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Trapiche de moagem.* / SIN.: *Engenho.*

**ENGENHO TRAPICHE**: DEF.: Engenho ou moinho de cana de açúcar movido por ani-

mais. CR.: Regisámos a primeira atestação deste termo, em Cabo Verde, na primeira metade do século XVI, com as formas *emgenho trepiche daçucar* e *emgenhos trepiches de fazer açucares*. ET.: Termo composto pelos nomes *engenho* e *trapiche* em justaposição. COM. CR.: O termo *engenho trapiche* parece ser sinónimo de *trapiche*, como resultado da soma do significado dos dois nomes, distinguindo-se do *engenho de água*. Em Granada, encontrámos o termo *ingenios trapiches*, na segunda metade do século XVI, com a grande difusão do nome *engenho*.

Documentação Histórica - **Cabo Verde**:

*Emgenho trepiche daçucar* a.1540: «e huu emgenho trepiche daçucar com suas casas e emgenho de purgar e de pilheiram com todo o cobre e mais cousas neçesarias ao dito emgenho.» (BRÁSIO 1953, MMA II: 330). / VAR.: *Emgenhos trepiches de fazer açucares* a.1540: «dous emgenhos trepiches de fazer açucares, com todo o cobre e mais cousas neçesarjas aos ditos emgenhos» (BRÁSIO 1953, MMA II: 329).

**Granada**:

*Ingenios trapiches* a.1591: «Que las licencias que se ubieren de dar para fabricar los dichos ingenios trapiches las aya de dar el dicho Francisco Pérez» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 130). / VAR.: *Yngenio de los trapiches* a.1591: «usar del yngenio de los trapiches» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125); / Yngenios trapiches a.1591: «se le ha de obligar que use de los yngenios trapiches» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125), 1634, etc.; / *Yngenio trapiche* a.1591: «fabricando un yngenio trapiche de moler açúcar en la villa de Motril» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 124), 1634, 1654, 1668, 1765, etc.; / *Ingenio trapiche* a.1636 : «Andrés de Carrasquilla administrador del ingenio trapiche» (DOMINGUEZ GARCIA 1991 : 45), 1647, etc.; / *Inxenios trapiches* a.1743: «no se puede moler más de quatro tareas en las veinte y quatro horas deviendo entender que en los inxenios trapiches para que muelan vien molidas las dichas quatro tareas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 76). / SIN.: *Fabricas de azúcar ingenios trapiches* a.1770: «Ha resultado haverse molido en las tres fabricas de azúcar ingenios trapiches» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 212).

**CABEÇA DO TRAPICHE**: DEF.: Peça do trapiche que recebe o movimento do pau de almajarra e o transmite ao cilindro central. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *cabeça* com o complemento determinativo *do trapiche*. COM. CR.: Em Santo Antão, encontrámos o termo *capacete* para designar o mesmo conceito.

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:

*Cabeça (di trapitche)*

**S. Antão**:

*Capacete*

Nota: O termo *trapiche* fixa-se na ilha da Madeira, como topónimo, no sítio do Trapiche, em Santo António, no Funchal, onde foi construída a Casa de S. João de Deus para doentes mentais. A palavra *trapiche*, por transferência semântica, ganha um novo significado, passando de topónimo a nome comum para designar a casa dos loucos e,

por extensão semântica, um louco, um bêbado e um inferno ou confusão. Apenas os informantes madeirenses, ex-emigrantes na Venezuela, onde estiveram em contacto com a produção açucareira, reconhecem o termo *trapiche* como engenho de açúcar, tal como os trabalhadores do engenho da Calheta, onde se conserva a denominação *trapiche de moagem* para o conjunto dos moinhos da cana. Magalhães Godinho [312] refere a existência do termo *trapichillos a mano* designando, no México, os *trapiches* ou *engenhocas* movidos pela força braçal humana e em Porto Rico, onde ainda indica existir um engenho rústico de fabricar açúcar e *panela*. Santamaria (1942) e Malaret (1946) referem que, na Argentina, no Chile e no Perú, o termo *trapiche* denomina um moinho de pulverizar minerais.

**TRAPICHE** (2) s. m.
DEF.: No Brasil, o porto onde se vende e embarca o açúcar encaixado. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: A mesma de *trapiche* (1). COM. CR.: Segundo Bluteau, *trapiche* é a casa dos engenhos de açúcar, onde se guardam as caixas de açúcar e o armazém de outros produtos. Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Caldas Aulete e Figueiredo, o termo *trapiche* designa a casa de guardar produtos ou mercadorias para exportação. Cunha explica que, no Brasil, originalmente, este termo se refere ao engenho de açúcar, movimentado por animais e, depois, por extensão semântica, passa a designar o armazém onde se guardam as mercadorias.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Trapiche* a.1711 : «Do engenho até o trapiche, ou até a nao em que se embarca, paga cada caixa, que vem por mar, hua pataca de frete. Ao entrar e sahir do trapiche, meya pataca.» (ANTONIL: 94). / VAR.: *Trepiche* a.1711 : «O que aqui se dirá não pertence ao caixeiro da cidade porque este trata só de receber o assucar já encaixado de o mandar ao trepiche, de o vender, ou embarcar, conforme o senhor do engenho ordenar» (ANTONIL: 21).

**DERIVADOS** :
**TRAPICHEIRO**: DEF.: Administrador do trapiche, onde se vende e embarca o açúcar, no Brasil. CR.: Cunha indica a primeira datação de *trapicheiro*, na língua portuguesa, em 1844, para designar este conceito. Como podemos verificar, o texto de Antonil antecipa um século esta atestação. ET.: O termo *trapicheiro* é uma forma derivada de *trapiche* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: Segundo Aurélio, *trapicheiro* é aquele que tem e/ou administra *trapiches* ou o trabalhador do *trapiche*. Apenas registámos este termo com esta acepção no Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Trapicheiro* a.1711: «E se o trapicheiro ou o caixeiro do trapiche vender por commis-

[312]Cf. V. M. Godinho, *Os Descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboo, Editoriol Presença, p. 107.

são do dono algum assucar, ganha hua pataca por cada caixa.» (ANTONIL: 94).

**TRAPICHE DE MOAGEM** v. TRAPICHE.

**TRAPICHEIRO** v. TRAPICHE.

**TRATADOR DO AÇÚCAR** v. CONTRATADOR DO AÇÚCAR.

**TRATO DO AÇÚCAR** v. CONTRATO DO AÇÚCAR.

**TROÇO DA CANA** s. m.
DEF.: Parte inferior da cana junto à raiz por onde a cana é cortada. CR.: Este conceito é designado pelo termo *turrillo*, na segunda metade do século XVIII, em Granada. O termo *troço da cana* surge apenas na documentação oral madeirense para designar aquele conceito. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *troço*, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome genérico *troço* com o complemento determinativo *da cana*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *troço* é um termo de origem obscura, talvez do cat. *tros*, pedaço. De acordo com Corominas, *turillo* é uma forma andaluza do cast. *tuero*, troço. COM. CR.: Na documentação oral madeirense, registámos o termo *troço da cana*, enquanto, em Santiago, encontrámos os termos *pé di cana*, *tromba de cana* e *cacuto di cana* e, em Santo Antão, *toco de cana*, com a variante *touke*, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Turrillo* a.1788: «limpiar las cañas asi de la raiz como del turrillo podrido y ragua para que solo pasen a los exes las que ya no tienen estos defectos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 250).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Troço da cana*
**Santiago**:
*Pé di cana.* / SIN.: *Tromba de cana;* / *Cacuto di cana.*
**S. Antão**:
*Toco de cana.* / VAR.: *Touke.*

**VEDOR** v. LEALDADOR DO AÇÚCAR.

**VENDA DE FORMAS** s. f.
DEF.: Conjunto de quatro ou cinco formas. CR.: Termo registado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *venda*, forma derivada regressiva do verbo *vender*, do lat. *vendere*, com o complemento determinativo *de formas*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo no Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Venda de formas* a.1711: «Nas tachas trabalhão quatro tacheiros por esquipaçoens de assistencia hum em cada terno de tachas e tem por obrigação cada hum delles cozer e bater tanto assucar quanto he necessario para se encher hua venda de formas, que vem a ser quatro ou cinco formas.» (ANTONIL: 65).

**VENTEAR** [o grogue] v.
DEF.: Verificar o grau do grogue, artesanalmente, deixando-o cair de um copo de côco para um calamar. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: O termo *ventear* é uma forma verbal derivada do nome *vento* com o sufixo *–ear* ou do lat. *ventilar*, forma derivada de *vento*, com síncope do *l* intervocálico, significando introduzir vento. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na ilha de Santiago, com a variante *bentear grogue*.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Bentea(r) grogue.* / VAR.: *Ventea(r) grogue.*

# X

**XAROPE** s. m.

DEF.: Sumo da cana concentrado, depois de limpo e cozido nas caldeiras, apresentando já a consistência, cor e cheiro do mel ou sumo da cana concentrado nas tachas, antes de atingir o ponto de açúcar. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Valência, na primeira metade do século XV, com o termo *punt de llent*, sendo sinónimo de *llent* e *punt de cuita*. No Brasil, encontrámos o termo *mel em ponto* para denominar o mesmo conceito e, na documentação contemporânea e oral da Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, surge o termo *xarope* com o sinónimo *melado*. Segundo Corominas, a primeira atestação deste termo ocorre no cast. ant. com a forma *xarope*, no século XIII, denominando uma bebida medicinal doce. Para Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *xarope* na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *sarope*, *xarope*, no século XVI, e, segundo Benarroch, data de 1562. ET.: O termo *xarope* provém do ár. *sarâb* ou *xarab*, bebida, através do lat. med. *siruppus*, *syrupus* ou *syropus*, sumo medicinal. (DUCANGE VII: 497). O termo siciliano *syropo*, do lat. med. *syropus*, designa uma solução concentrada de açúcar com água ou sumo de fruta. (DELI 5: 1159). Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a forma castelhana *jarabe* procede do ár. *sarab* ou *xarab* (bebida), derivada de *sarib* (beber), em português *xarope*, através da forma *xarob*. De acordo com Benarroch, o termo xarope provém do ár. cl. *sarab* ou *sarub*, bebida doce, referindo a forma latina *syrupus* (bebida medicinal açucarada de frutos ou ervas) (BENARROCH: 847-851). Conforme Corominas, em Valência, o termo *xarob* designa o líquido obtido no processo de elaboração do sumo da cana para fazer açúcar, sendo sinónimo de *lent*, termo valenciano do lat. *lentus*, com a variante semipopular *llent*, que se refere ao líquido viscoso ou melado da cana-de-açúcar. (DECLC IV: 948-949). Segundo Pérez Vidal (1973: 154), *llent* é o mel concentrado, existindo seis caldeiras para *el llent* até atingir o ponto de mel ou *punto de llent*, correspondendo ao termo *xarope* ou *melado* na Madeira, ou seja, o sumo da cana concentrado, antes de passar para as tachas, onde atinge o ponto de açúcar ou de cristalização. Pérez Vidal acrescenta que o termo *lento* conserva o significado de *xarope* viscoso ou *melado*, no âmbito farmacêutico, salientando a proximidade entre boticários e açucareiros preparadores de xaropes. Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), em Valência, *llent* ou *lent* designa o sumo das canas de que se faz o açúcar obtido em caldeiras grandes. COM. CR.: A definição dos termos, que designam o referido conceito, é controversa, pois, muitas vezes, confunde-se a denominação do sumo da cana cozido nas caldeiras com o mel concentrado nas tachas. Na língua portuguesa, a significação dicionarizada de *xarope* é medicamento líquido e pegajoso, proveniente da mistura de substâncias vegetais com açúcar, mas, por extensão, o termo é aplicado às várias substâncias líquidas engrossadas à base de açúcar e à concentração do sumo da cana, após a

evaporação, que se transforma num líquido grosso e viscoso, durante o processo de fabrico do açúcar. Assim, na documentação oral contemporânea da Madeira, o termo *xarope* denomina o sumo da cana limpo e concentrado, antes de atingir o ponto final de condensação, nas tachas ou na caldeira de vácuo. Em Valência e em Granada, o termo *jarope* ou *caldo jarope* designa o sumo da cana-de-açúcar limpo nas caldeiras. Como podemos verificar, o termo *xarope* sofre uma evolução semântica: de bebida farmacêutica açucarada, com vários ingredientes, passa a denominar o sumo da cana limpo e concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar. Segundo Bluteau, seguido por Morais Silva e Domingos Vieira, *xarope* é um termo farmacêutico, ou seja, designa o líquido extraído das plantas cozido com mel ou açúcar. Sousa, seguido por Figueiredo, também define *xarope* como lambedor que se faz do sumo da fruta ou flores com calda de açúcar e qualquer bebida medicinal. Segundo Caldas Aulete, *xarope*, além da substância farmacêutica, é já o nome da quarta caldeira ou tacho, nos antigos engenhos de açúcar, onde o sumo da cana adquire a consistência xaroposa. No Brasil, o termo *mel em ponto*, segundo Nelson Barbalho (1984: 277 e 393), designa o *melado* ao entrar na terceira tacha da casa das caldeiras, onde sofre nova cozedura, ficando grosso e compacto, em ponto de passar para a quarta tacha ou *tacha de bater*, e o termo *xarope* denomina o sumo da cana engrossado, dando nome à quarta caldeira ou tacha, em que o mel adquire a consistência xaroposa, nos engenhos de açúcar.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Mel em ponto* a.1711: «E estando desta sorte, chama-se mel em ponto, grosso sufficientemente e compacto e já disposto para passar à quarta tacha, que chamão tacha de bater» (ANTONIL: 71).

**Valência**:

*Punt de llent* a.1435: «punt de cuita o punt de llent» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Lent* a.1514 : «Primo quatorze calderas d'aram: dos d'exaropar, una de collar, las altras per a fer lent per a cocure lo çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84); / *Llent* a.1564: «otros llevan el çumo a las calderas, otros hazen el llent e cuezen el azúcar» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189), 1607: «Primo sis calderes de coure de fer llent.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253), 1766 : «Esta oficina está sobre el horno i en ella ai a distancia proporcionada i en linea recta: quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 71); / *Punto de llent* a.1766: «sin detención alguna, i estando aún caliente, se pone en las calderas del llent, i se cuece hasta que tenga el punto de llent, esto es, hasta que esté cocido.» (PÉREZ VIDAL 1973: 74). / SIN.: *Punt de cuita* a.1435: «punt de cuita o punt de llent» (GARCIA OLIVER 1999: 186).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Xarope* a.1863: «Quando o xarope tem o ponto necessario e conhecido por differentes meios praticos, isto é, quando está perfeitamente concentrado, deixa-se arrefecer, sendo depois lançado sobre os crystallisadores» (*Estatística*: 33), 1911: «As fabricas matriculadas poderão transferir entre si o summo e xarope, o assucar, o melaço e

alcool de canna» (*Diplomas*: 246); *Xaropes* a.1910: «Fazem-se numerosas filtrações da garapa, dos xaropes e dos esgotos.» (*Questão Saccharina*: 20). / SIN.: *Melado* a.1863: «o processo para a fabricação do melado, é por assim dizer uma introdução ou antes a primeira operação para a fabricação do assucar» (*Estatística*: 93).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Xarope*

# Glossário de Doces



CEHA
CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

**ABÓBORA** s. f.

DEF.: Conserva de abóbora com açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste conceito, em Valência, em meados do século XV, com a forma *carabasat*, e a primeira atestação do nome *abóbora* ocorre, na Madeira, na segunda metade do mesmo século, com a forma *abobera*. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *calabaza*, na língua castelhana, data do século X, com as formas *kalapazo* em 946 e *calabaza* em 978. Conforme Machado, a primeira atestação do nome *abóbora*, na língua portuguesa, data de 1258, com a forma *abobora* e a variante *abobara* em 1611, enquanto, segundo Cunha, data do século XV. ET.: O nome do fruto da aboboreira, *abóbora*, surge de forma elíptica para designar o doce feito com esta, processo que parece ser frequente na denominação dos doces de frutos. Para Corominas, o nome *abobra*, em port. *abóbora*, designa uma espécie de calabaza, do latim hispânico *apoperis*, através do moçárabe *abobriella*, de origem pré-romana, enquanto *calabaza* é uma palavra comum aos três romances hispânicos, também de origem desconhecida, provavelmente pré-romana, através do lat. **calapaccia* (em português *cabaça*, cat. *carabassa* e cast. *calabaza*). De acordo com Machado, seguido por Cunha, do lat. tard. **apopora-*, de origem desconhecida, só documentado na Hispânia, no *Glossário latino-arábico* de fins do século X, com a forma *apoperis*. Este termo, segundo Menendez Pidal, só subsiste hoje, em português, tomando o género feminino, segundo Machado, por analogia com os nomes de outros frutos. COM. CR.: Em Valência, o nome *carabassa* ou *calabaza* designa a *abóbora* confeitada ou doce de abóbora, apresentando a variante *carabaçat candit*. Nas Canárias surgem as formas *calabacete* e *calabaçate* para designar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Abobera* a.1494: «seys arrouas daçuquar em conserua esto que se segue a saber de limões e cidrões e abobera sete arrouas» (RAU/MACEDO 1962: 97). / VAR.: *Abobora* a.1504: «emviou o dicto recebedor dabobora dous barris que pessaram a comserua oyto arrobas e meyo arratell e mais emviou elle recebedor de comserua a saber de cascas de cidra sete arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 31).

**Valência**:

*Carabasat* a.1450 : «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons, codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973 : 123). / VAR.: *Carabaçat* a.1482 : «carabaçat» (PÉREZ VIDAL 1973: 85); / Carabaçat candit a.1482 : «carabaçat candit» (PÉREZ VIDAL 1973 : 121).

**Canárias**:

*Calabacete* a.1531: «y la libra de qualquier conserba de deacitrón o calabacete o peras o otra cosa se venda al mysmo precio» (MORALES PADRÓN 1974: 99). / VAR.: *Calabaçate* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique, pñonate, diacitron, calabaçate e todas las otras cosas a su oficio tocantes» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).

**AÇUCRINHA** s. f.
DEF.: Rebuçado de mel feito com a segunda escuma retirada do sumo da cana durante a fervura. CR.: Registámos este termo na documentação oral de Cabo Verde. ET.: O termo *açucrinha* é uma forma derivada de *açúcar*, com metátese do *r* em *açúcra*, e com o sufixo diminutivo *–inha*. COM. CR.: Apenas encontrámos este conceito em Santo Antão, onde o termo *açucrinha* apresenta as variantes *çucrinha*, *çucrinhe* e os sinónimos *rebuçado*, *puxador* e *refilhão*.
Documentação Oral Contemporânea - **S. Antão**:
*Açucrinha.* / VAR.: *Çucrinha;* / *Çucrinhe.* / SIN.: *Rebuçado;* / *Puxador;* / *Refilhão.*

**ALBARCOQUE** s. m.
DEF.: Doce de damasco. CR.: Na documentação consultada, registámos a primeira e única atestação deste termo, em Valência, na segunda metade do século XVII, com a forma *albarcoques*. Conforme Corominas, a primeira atestação deste termo, na língua castelhana, data de 1330, e, segundo Gili Gaya, de 1580. Para Machado, seguido por Cunha, as mais antigas abonações deste termo, na língua portuguesa, são do século XVI com muitas variantes, embora deva ser anterior. Segundo Benarroch, a primeira atestação da palavra, em Portugal, com a forma *albacorques*, data de 1516, sendo certamente anterior. (BENARROCH: 569-571). ET.: De acordo com Dozy, o nome *albaricoque*, *albarcoque*, *alvarcoque* e *albercoque* provém do grego., com o artigo ár. *al-barcôc*, forma introduzida no português, no espanhol e também nas outras línguas românicas. Este autor informa que este fruto é designado pelos romanos *persicum praecox*, por ser muito parecido com o pêssego. (Dozy 1869: 67). Segundo Corominas, o nome *albaricoque*, do ár. *birqûq* ou *barqûq*, é de origem greco-latina, do lat. *persica praecocia*, pessegos precoces, em port. *albricoque* e em cat. *albercoc*. O DRAE apresenta a forma castelhana *albaricoque*, do lat. *praecox* (precoce), através do ár. *albarcoc*. (DRAE: 46). Gili Gaya (1947) defende que o nome *albarquoque*, do ár. *al-barcoque*, o que amadurece cedo, provém do lat. *praecox* ou *persicum praecox*. Machado refere que o termo *albricoque*, do ár. *al-birqoq*, tem, na opinião de Engelmann e Dozy, origem no grego *praikókion* ou *praikókkion*, damasco. Machado não concorda com a intervenção directa do latim *praecox*, mas indica que o vocábulo grego parece ter origem latina. Cunha, ao contrário de Machado, apresenta a origem latina deste termo, de *praecoquus* (precoce). Segundo Benarroch, a forma portuguesa *albocorque* provém do andaluz *al-barqúq*, do ár. cl. *al-burquq*, através do gr. *praikókion*, que, por sua vez, procede do lat. *praecoquum* (precoce), a partir da expressão latina *persicum praecoquum*, pêssego precoce, que, em árabe, tinha as formas *al-barquq* e *al-burquq*. Enfim, trata-se de uma palavra com um percurso greco-latino, árabe e românico. COM. CR.: O nome do fruto é usado como denominação elíptica do fruto conservado em açúcar. Não registámos nenhuma atestação deste termo na documentação portuguesa estudada.
Documentação Histórica - **Valência**:

*Albarcoques* a.1666: «Doce caxas de dulces com seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1 (...) de malacoton 1, de albarcoques 1.» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**ALCORÇA** s. f.
DEF.: Massa muito branca de açúcar purificado, usada para fazer figuras e cobrir vários doces. CR.: Registámos a primeira e única atestação deste termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI, com a forma *alcorças*. Conforme Corominas, a primeira documentação deste nome, na língua castelhana, ocorre em meados do século XV, segundo Machado e Cunha, na língua portuguesa no século XVI e, conforme Benarroch, em 1562, com a forma *alcorça*. (BENARROCH: 580-581). ET.: Segundo o *Dicionário da Academia Real das Ciências de Lisboa* e Domingos Vieira, o nome *alcorça* provém do ár. *alcorce* e, de acordo com o *DRAE*, do ár. *alcorça*. Corominas apresenta o nome *alcorça* ou *alcorza* com origem no ár. *qursa*, doce de forma redonda ou *mazapan*. Para Machado e Cunha, o termo *alcorça* procede do ár. al-qorçâ ou *al-qursa*, pão redondo e chato ou massa de farinha e açúcar com que se fazem ou cobrem doces. Na opinião de Benarroch, o nome *alcorça* provém do andaluz *al-qúrs(a)*, por sua vez do ar. cl. *qurs*, doce redondo ou bolo. A autora refere Fr. João de Sousa, que deriva esta palavra do verbo *qarasa*, caraça ou beliscar com os dedos ou unhas quando se fazem os bolos. Segundo David Ferreira de Gouveia, o nome *alcorça* ou *alcorce* procede do árabe *algorça* ou *al-gursa*, pão redondo ou massa de farinha e açúcar com que se fazem enfeites para cobrir bolos ou doces, sendo uma espécie de alfenim. (GOUVEIA 1992: 45). COM. CR.: Não atestámos este termo na documentação madeirense, mas o facto de ocorrer na documentação de Canárias, em 1540, com a grafia portuguesa *alcorça*, parece indicar tratar-se de um *madeirismo*. Actualmente, em português, ainda significa massa de açúcar que serve para cobrir doces.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Alcorças* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).

**ALFÉLOA ou ALFÉOLA** s. f.
DEF.: Massa de melaço ou mel em ponto forte com que se fabricam confeitos. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, em fins do século XV, com a forma *alfeola*. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome *alféloa*, na língua portuguesa, data do século XV, com a forma *alfelloa*, e do século XVI *alféloa*. ET.: Conforme Dozy, o termo *alféloa*, na etimologia árabe, é o nome genérico de qualquer doce (DOZY 1869: 112), mas de acordo com o *Dicionário da Academia Real das Ciências de Lisboa*, Viterbo, Morais Silva e Domingos Vieira, este termo provém do ár. *alhelua*, nome genérico de qualquer doce ou pasta de melaço em ponto forte, ficando branca depois de manipulada, reduzindo-se ao feitio de pauzinhos torcidos. Para

Machado, seguido por Cunha, o nome *alféloa* tem origem no ár. *al-halawâ*, doce açucarado ou pasta doce com que se fazem vários doces. COM. CR.: Segundo Bluteau, o nome *alféloa* designa a massa de açúcar branca feita como pauzinho roliço e, segundo Aurélio, a pasta de melaço ou de açúcar, em ponto grosso, sinónimo de *felô*, no Brasil, por extensão *alfenim*. Conforme Nelson Barbalho (1984: 39), seguido por David Ferreira de Gouveia (GOUVEIA 1992: 45) e Alberto Vieira (1996: 175), *afelo* é o doce feito com mel de engenho ou açúcar mascavo, em ponto grosso de grande viscosidade, sendo o antecedente do actual *caramelo*, designado *alféola* ou *alfélua*, em Portugal.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Alfeola* a.1496: «Mandamos que daqui em diante nenhuu homem nee moço de qualquer qualidade que seja venda ne possa vender alfeola quem o cõtrairo fazer seja preso e açoutado pubricamente cõ baraço» (GOUVEIA 1992: 38). / VAR.: *Alféloa* a.1814: «Açúcar: 5 libras na alféloa» (Doces: 73).

**DERIVADOS**:
**ALFELOEIRO**: DEF.: Fabricante ou vendedor de *alféloa* ou de doces. CR.: Na documentação consultada, registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, em fins do século XV, com a forma *alfoeleyros*, antecipando a sua primeira datação, indicada por Cunha, do século XVI, com a forma *alfeloeiro*. ET.: O nome *alfeloeiro* é uma forma derivada de *alféloa* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica da Madeira. Segundo Aurélio, o nome *alfeloeiro* é sinónimo de *confeiteiro*. V. CONFEITEIRO.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Alfoeleyros* a.1496: «que não haja alfoeleyros e que pena hauerão» (GOUVEIA 1992: 38).

**ALFELOEIRO** v. ALFÉLOA.

**ALFENIM** s. m.
DEF.: Massa de açúcar branco refinado com óleo de amêndoas doces, usado para fazer figuras de açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira, na segunda metade do século XV, com a forma *alfinij*. Esta é também a primeira datação e a forma indicada por Machado e Cunha. Machado regista ainda a forma *alfeni*, em Gil Vicente, no *Velho da Orta*, e as formas *alfenim* e *alfenique*, no século XVI. Corominas indica, como primeira atestação, a forma *alfaní*, em Valência, em 1403, e a variante *alfenic*, em 1575. Segundo Gili Gaya, a primeira atestação da forma castelhana *alfenique* data de 1492 e a forma *diatragante* de 1570. ET.: De acordo com Dozy, o nome *alfenim* provém do ár. *fanîd*, do persa *panîd*, que designa doces semelhantes. (DOZY 1869: 112). Segundo Bluteau, este nome deriva do verbo arábico *fenique*, meter na boca coisa delgada, ou da palavra arábica *alphenic*, alvo, porque o *alfenim* é muito branco, sendo um doce mais delgado do que a *alféloa*. (Bluteau I: 244). Para Domingos Vieira, o nome *alfenim* provém do ár. *alfenic*, com o significado de branco, alvo ou do

verbo *feniq*, meter na boca coisa delgada, denominando a massa de açúcar que se leva ao ponto em que se torna branca, com a qual se formam diferentes figuras. (D. VIEIRA I: 296). De acordo com o *Dicionário da Academia Real das Ciências de Lisboa*, *alfenim* é a massa de açúcar reduzida a tal ponto, que depois de puxado se faz branco e dele se formam pauzinhos torcidos; do verbo *fenique*, pôr ou meter na boca coisa delgada. Segundo Figueiredo, o termo em análise refere-se à massa branca de açúcar e óleo de amêndoas doces, do ár. *al-fenide*. (Fig. 55). Na opinião de Gili Gaya (1947), o nome *alfeñique*, pasta de açúcar ou rolos delgados de pôr na boca (farmacêutica para limpar o peito), procede do ár. *fenicium* (*al-fenique*) do verbo *fenique*, pôr na boca coisa delgada. Segundo Corominas, *alfeñique*, procede do ár. *fanid*, espécie de doce de açúcar, do persa *panîd*, em port. *alfenim*, val. ant. *alfaní* (1402). Em castelhano, registámos a forma *alfenique*, em catalão *alfenic* e em português *alfenim*. A adição de *c* final, na variante *alfenic*, e da terminação *-que*, no castelhano *alfenique*, pode explicar-se pela pronúncia alterada do árabe *d* em *k* ou por confusão com a palavra árabe *faniq*. (DECC I: 183). O *DRAE* define este termo como a massa de açúcar cozida e esticada, em barras muito delgadas e retorcidas, do ár. *alfenid*, do persa *panid*. Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *alfenide* ou *alfenim* provém do persa *panid*, através do árabe *al-fanid* (alvo, branco), denominando uma espécie de bolo feito com amêndoas ou massa açucarada. Machado acrescenta ainda que a forma *alfenide* tem a mesma origem de *alfenim*, tal como o nome cast. *alfenique*. COM. CR.: Para Morais Silva, o nome *alfenim* designa a massa delicada de açúcar muito alvo e, para Aurélio, a massa muito branca a que se dá ponto especial, sendo sinónimo de *alféloa*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 39), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *alfenim* é um doce seco e frágil, muito branco feito de água e açúcar, em ponto especial, que é usado para fazer figuras. Conforme David Ferreira de Gouveia, o nome *alfenim* designa a clara de ovos e açúcar batido até ao ponto de rebuçado, que origina uma massa seca muito branca usada para fazer figuras, ainda hoje vendido nas ruas e festas religiosas, sobretudo no Nordeste brasileiro. (GOUVEIA 1992: 45).

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Alfinij* a.1469: «e muytos pobres lavam os açuquares bayxos em tamtas maneyras de conseruas e alfinij e confeytos» (MELO 1972-1990, I: 48). / VAR.: *Alffiny* a.1488: «ffazerem hu sserujço ao dicto senhor de açuquar ou de conffeitos e alffiny» (COSTA 1995: 245); / *Alfenjm* a.1490: «nom posa fazer nemguem comseruas alfenjm comfeytos» (MELO 1972-1990, II: 241), 1517: «despachou hua arroba daçuquer em fruyta a saber alfenjm e confeitos» (COSTA/PEREIRA 1989: 101); / *Alfenj* a.1498: «e quoamto aos comfeytos alfenj diagargamte» (MELO 1972-1990, III: 378); / *Alfeny* a.1517: «despendeo tres arrobas e mea daçuquer em confeitos e alfeny» (COSTA/PEREIRA 1989: 79); / *Alfenij* a.1579: «leuou mais muitos mimos e brincos da ilha, de conseruas e ho sacro palacio todo feito de asucar e hos cardeaes hião todos feitos de alfenij (...) ho que foi tudo metido em caixas embrulhados com algodão» (MACHADO 1947: 57).

**Canárias**:
*Alfinique* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique, pñonate, diacitron, calabaçate e todas las otras cosas a su oficio tocantes» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).

**COMPOSTOS**:
**ALFENIM DE GARGANTE**: DEF.: Alfenim elaborado com goma de origem botânica com que se fabricam certos doces e xaropes farmacêuticos. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, em inícios do século XVI, com a forma *alfenjm de gargante*. ET.: O termo *alfenim de gargante* é composto pelo nome *alfenim* com o complemento determinativo *de gargante*, que, segundo Ferreira de Gouveia, tem origem no grego *tragakanta*, barba de bode, pelo latim *tragacanta*, através do francês *adragante*. (Gouveia 1992: 46). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica da Madeira. V. DIAGARGANTE.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Alfenjm de gargante* a.1508: «e a outra frujta confeitos alfenjm de gargante que seja de açuquar fino» (COSTA 1998: 9).
Nota: A forma castelhana *alfenique* passa para a América, onde sofre uma alteração semântica. Em El Salvador, este termo designa um tipo de açúcar em bruto ou *panela*, fabricado nos trapiches (SANTAMARIA: 79), enquanto o termo *alfandoque*, na Colômbia e no Perú, denomina uma espécie de *alfenique*, feito de *panela* (MALARET 1946: 84) ou elaborado com amêndoas (SANTAMARIA: 79).

**ALOSA** s. f.
DEF.: Confeito ou doce. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XV, com a forma *alosa*. Segundo Corominas, a primeira documentação deste termo, na língua castelhana, data de 1570. ET.: Conforme Corominas, o nome *alosa* provém do lat. *alausa*, cat. *alosa*, uma espécie de hidromel (cast. *aloja*), de origem incerta. O *Dicionário da Academia Espanhola* apresenta o nome *alloza* com origem no ár. *allauza*, amêndoa. (DRAE: 70). COM. CR.: Apenas *registámos* esta forma na documentação histórica de Valência.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Alosa* a.1482: «alosa» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).

**ARGOLA** s. f.
DEF.: Confeito ou biscoito com a forma de argola. CR.: A primeira atestação deste nome ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XVII, com a forma *argolas*. ET.: Segundo Machado, o nome *argola* provém do ár. *al-gullâ*, com as acepções de algemas e de adorno, sem atestações documentais antigas, tanto no português como no espanhol. COM. CR.: Esta denominação do confeito resulta da sua forma de anel ou círculo pequeno. V. ROSQUILHA.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Argolas* a.1671: «galinha, argolas» (GOMES 1995: 258).

**DERIVADOS**:
**ARGOLINHA**: DEF.: Confeito ou biscoito com a forma de uma pequena argola. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, na segunda metade do século XVII, com a forma *argolinhas*. ET.: O nome *argolinha* é uma forma derivada de *argola* com o sufixo diminutivo *–inha*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Argolinhas* a.1669: «amendoa, pastel, um bolo masapão, um arrátel de laranjada, cidrada, argolinhas» (GOMES 1995: 135), 1762: «Para bolos, cuscus, argolinhas e mais doces pelo Natal 60 alqueires» (SOUSA 1948: 51).

**ARROZ-DOCE** s. m.
DEF.: Doce feito de arroz, açúcar e ovos. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, em fins do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *arroz*, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: O termo *arroz- doce* é composto por justaposição do nome *arroz* com o adjectivo *doce*. Conforme Dozy, o nome *arroz* provém do ár. *ar-rozz* (Dozy 1869: 204) e, segundo Machado, seguido por Cunha, do ár. *ar-ruzz*. Trata-se do fenómeno de assimilação do [l] do artigo definido árabe *al-* pela consoante dental que se segue, produzindo a geminação da vibrante [ar-'ruzz], porque é uma consoante solar. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Arroz doce* a.1691: «arroz doce» (GOMES 1995: 139), 1762: «arroz doce, talhadas, nogadas» (SOUSA 1948: 52), 1814: «Açúcar: 20 libras no pratinho de marmelada, idem para o arroz doce, 30 na amêndoa, 39 nas cavacas e broas, 30 na rapadura, 42 no caramelo, 30 na talhada de amêndoa» (Doces: 74).

**AZAHAR** s. m.
DEF.: Confeito ou erva aromática usada na elaboração de confeitos. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre em Valência, na segunda metade do século XVII, com a forma *azahar* e *azahar en hoja*. Para Corominas, a sua primeira documentação, na língua castelhana, data do século XV. ET.: Segundo Dozy (DOZY 1869: 223) e o *Dicionário da Academia Espanhola* (DRAE: 140), o nome *azahar*, flor da laranjeira, do limoeiro e da cidreira usada na medicina, provém do ár. *az-zahâr* ou *azhar* [az-'zahr], que designa o mesmo. Conforme Corominas, o termo *azahar* procede do hispano-árabe *zahar*, por sua vez do ár. *zahr*, flor. COM. CR.: O nome *azahar* designa a flor usada na elaboração do confeito e o próprio confeito elaborado com esta flor.
Documentação Histórica - **Valência**:

*Azahar en hoja* a.1666: «Doce caxas de dulces con seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1, de composta 1, de azahar en hoja 1, de azamboas cubiertas secas 1» (PÉREZ VIDAL 1973: 128). / VAR.: *Azahar* a.1666: «Mas una caxa de aseytes en quatro castañas que son quatro géneros: jazmin, azahar, mata y menjuy.» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**AZAMBOA CUBIERTA** s. f.
DEF.: Frutas secas cobertas de açúcar. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVII, com a forma *azamboas cubiertas secas*. Segundo Corominas, a primeira documentação castelhana deste nome data de 1513, com a variante *zamboa* em 1599. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome *zamboa*, na língua portuguesa, data de 1813. ET.: Conforme Dozy, o nome *zamboa* ou *azamboa* provém do ár. *zanbô'a*, toranja ou espécie de limão. (DOZY 1869: 363). Para Corominas, o termo *azamboa* designa uma variedade de cidra, do ár. *zanbû'a*. De acordo com Machado, a forma *zamboa*, tal como o cast. *azamboa*, provém do ár. *az-zanbu'a*, cidra ou cidreira, e, na opinião de Cunha, do ár. *zambû'a*, espécie de cidra. COM. CR.: Para Bluteau, o nome *zamboa* denomina uma espécie de limoeiro ou cidreira que dá um fruto maior do que a laranja; Domingos Vieira diz-nos que este termo designa o nome de um fruto do tamanho da laranja, sem gosto, e, para Aurélio, é uma fruta semelhante à cidra.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Azamboas cubiertas secas* a.1666: «Doce caxas de dulces con seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1, de composta 1, de azahar en hoja 1, de azamboas cubiertas secas 1» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**BATALOFFUA** s. f.
DEF.: Confeito de anis. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XV, com a forma *bataloffua*. Machado indica a forma *batafaluga*, atestada na documentação portuguesa, no século XIII. ET.: Segundo Dozy, seguido por Machado, *batafalua* ou *batafaluga*, aniz ou grão doce, provém do ár. *habla-halwa* ou *habbâ haluâ*, com o mesmo significado. (Dozy 1869: 238). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Valência.
Documentação Histórica - **Valência**:
Bataloffua a.1482: «bataloffua» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).

**BATATADA** s. f.
DEF.: Doce feito de batata e açúcar, com ou sem almíscar. CR.: Atestámos este termo na Madeira, na segunda metade do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *batata*, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: O termo *batatada* é uma forma derivada do nome *batata* com o sufixo de abundância *-ada*. Segundo Machado e Cunha, o nome *batata* provém do cast. *bata-*

*ta*, sendo uma forma antilhana. COM. CR.: Conforme Aurélio, o nome *batatada* designa o doce de batata e grande quantidade de batatas. Apenas encontrámos este termo na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Batatada* a.1670: «batatada» (GOMES 1995: 140), 1705: «marmelada, batatada, doce de peras e castanhas» (SOUSA 1948: 52), 1706: «doces, batatada, galinha» (GOMES 1995: 257), 1728: «açúcar, batatada, galinha» (GOMES 1995: 258), 1743: «batatada, doces» (Gomes 1995: 257), 1814: «Açúcar: 20 libras no pratinho de marmelada, idem para o arroz doce, 30 na amêndoa, 39 nas cavacas e broas, 30 na rapadura, 42 no caramelo, 30 na talhada de amêndoa (...) 30 no pratinho de batatada» (*Doces*: 74).

**BISCOITO** s. m.
DEF.: Espécie de bolacha, massa de farinha com ovos e açúcar, ou pão duro e seco, cozido duas vezes, utilizado principalmente no abastecimento das embarcações nas longas viagens, por se conservar durante muito tempo. CR.: Na documentação consultada, a primeira atestação deste termo surge, em Valência, na segunda metade do século XV, com a forma *bescuyt de sucre*, enquanto, na Madeira, o nome *biscoitos* ocorre na segunda metade do século XVIII. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *biscoito*, na língua portuguesa, data de 1317, com a forma *bizcoyto*, e, segundo Lorenzo (1968), de 1371, com a forma *bizcouto*. Cunha indica as duas formas *bizcoyto* e *bizcouto*, no século XIV. ET.: Conforme Domingos Vieira, Figueiredo e Machado, o nome *biscoito* provém do lat. *biscoctu-*, cozido duas vezes, palavra formada pelo numeral *dois (bis)* e pelo par. pas. *cozido* (*coctus*). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Valência e da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Biscoitos* a.1762: «bolos, cuscus, biscoitos, fartes» (SOUSA 1948: 51); Biscoito a.1768: «bolos, cuscuz, biscoito» (GOMES 1995: 258).
**Valência**:
*Bescuyt de sucre* a.1482: «bescuyt de sucre» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).

**BOLO** s. m.
DEF.: Designação genérica que inclui todos os doces, à base de farinha, açúcar, ovos e outros ingredientes, com forma redonda. CR.: Registámos a primeira atestação deste nome, na Madeira, na segunda metade do século XVII, com a forma *bolos*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *bolo*, na língua portuguesa, data do século XVI, com a forma *bollos*. Corominas defende que a primeira documentação deste nome, na língua castelhana, data de 1400. ET.: O nome *bolo* é a forma masculina de bola. Segundo Morais Silva e Domingos Vieira, o nome *bolo* provém do lat. *bolus*, por sua vez do gr. *bôlos*, torrão de terra, mas para Corominas, seguido por Machado e Cunha, o mesmo nome procede de *bola*, do lat. *bulla-*. COM.

CR.: O nome *bolo* é atribuído aos confeitos, pela sua forma esférica ou redonda. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Bolos* a.1670: «bolos, pão de ló» (GOMES 1995: 257), 1671: «bolos» (GOMES 1995: 139), 1743: «bolos, tartes, chouriços, batatada, doces» (GOMES 1995: 257), 1761: «arroz doce, pasteis, cuscuz, bolos, letria, pão» (GOMES 1995: 261).

**DERIVADOS**:
**BOLINHO DE MEL:** DEF.: Doce de forma redonda pequena, elaborado à base de farinha, ovos e mel. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na segunda metade do século XVIII, com a forma *bolinhos de mel*. ET.: O termo *bolinho de mel* é composto pelo nome *bolinho*, forma derivada de *bolo* com o sufixo diminutivo *–inho*, que parece indicar um bolo pequeno, e pelo complemento determinativo *de mel*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Bolinhos de mel* a.1761: «pão, bolinhos de mel» (GOMES 1995: 258), 1762: «Para uns bolinhos de mel pelas Endoenças 5 alqueires» (SOUSA 1948: 51).

**COMPOSTOS**:
**BOLO DE CHAVÃO**: DEF.: Doce adornado ou decorado com figuras. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na segunda metade do século XVIII, com a forma *bolos de xavão*. Conforme Machado e Cunha, o nome *chavão* é uma forma atestada no século XVIII, na língua portuguesa. ET.: O termo *bolo de chavão* é composto pelo nome *bolo* com o complemento determinativo *de chavão*. Segundo Morais Silva, o termo *chavão* designa o molde de imprimir figuras por adorno nos bolos, enquanto para Machado e Cunha, o nome *chavão* é uma forma derivada de *chave*, modelo ou padrão. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Bolos de xavão* a.1762: «Para bolos de xavão e pão de ló 5 alqueires» (SOUSA 1948: 51).

**BOLO DE MEL**: DEF.: Bolo típico da Madeira, feito com mel de cana e especiarias: pimenta, canela e noz moscada. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, em inícios do século XIX. ET.: O termo *bolo de mel* é composto pelo nome *bolo* com o complemento determinativo *de mel*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Bolo de mel* a.1814: «Açúcar: 5 libras na alféloa (...) 12 no bolo de mel» (Doces: 73).

**BOLO DOCE**: DEF.: Doce de forma redonda feito à base de farinha, açúcar e ovos. CR.: Atestámos este termo na Madeira, em inícios do século XIX. ET.: O termo *bolo doce* é composto pelo nome *bolo* e pelo adjectivo *doce*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na Madeira.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Bolo doce* a.1814: «Açúcar: 9 libras no bolo doce» (Doces: 72).

**BROA** s. f.
DEF.: Confeito de farinha com açúcar, ovos e outros ingredientes. CR.: Atestamos este nome, na Madeira, na segunda metade do século XVIII, com a forma *broas*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *broa*, na língua portuguesa, data do século XII, com as formas *boroa* e *borona* em 1174, e, segundo Cunha, *boroa* no século XIII e *broa* no século XVI. Et.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *broa* é uma palavra nortenha, de origem incerta, provavelmente da Hispânia pré-romana, de **boruna*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Broas* a.1762: «cavacas, broas, pão de ló» (GOMES 1995: 258), 1814: «Açúcar: 20 libras no pratinho de marmelada, idem para o arroz doce, 30 na amêndoa, 39 nas cavacas e broas, 30 na rapadura, 42 no caramelo, 30 na talhada de amêndoa» (Doces: 74).

**CARABASAT** v. ABÓBORA.

**CARAMELO** s. m.
DEF.: Rebuçado feito de açúcar derretido. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, em inícios do século XIX. Segundo Corominas, a primeira documentação do nome *caramelo*, na língua castelhana, surge em 1611, com a forma *caramel*, *caramelo* em 1642, enquanto na língua portuguesa ocorre no século XVI, conforme atesta Cunha, com a forma *caramello*. ET.: Segundo Meyer-Lubke, seguido por Caldas Aulete, o nome *caramelo* provém do lat. *calamellus*, enquanto para Corominas, seguido por Cunha, a sua origem está em *caramela*, do lat. vulg. *calamella*, de *calamellus*, forma diminutiva de *calamus* (*cana*), e, segundo Machado, do cast. *caramelo*, por sua vez do lat. **cannamellis*. COM. CR.: Na documentação consultada, apenas registámos o termo *caramelo* na Madeira. De acordo com Nelson Barbalho (1984: 114), no Brasil, *caramelo* designa o açúcar fundido, um rebuçado, um confeito ou a calda de açúcar queimado.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Caramelo* a.1814: «Açúcar: 20 libras no pratinho de marmelada, idem para o arroz doce, 30 na amêndoa, 39 nas cavacas e broas, 30 na rapadura, 42 no caramelo, 30 na talhada de amêndoa» (*Doces*: 74).
Nota: Li Gotti informa que, actualmente na Sicília, *caramela* designa a pasta de açúcar cozido, mas é provável que antigamente designasse a cana-de-açúcar com as formas diminutivas *caramella*, *calamella* ou *canamella* (ou *mellita*), donde vem o açúcar necessário para fazer a *caramella*. O autor afirma que as mais antigas atestações

difundidas da palavra *caramela, caramel* e *caramelo* são espanholas, da primeira metade do século XVII. O mesmo autor acrescenta que é difícil explicar, no território da Península Ibérica, a possibilidade da passagem fonética de *cannamelis* a *caramel* e, para o fazer, teríamos de recorrer a uma série complicada de transformações indicadas por Baist e não documentadas. No entanto, em FEW, já se pode antever uma derivação do baixo latim *calamellus* (açúcar), que é proposta pelo *Dicionário da Real Academia Espanhola*, que não aceita a explicação de Baist. Corominas indica que a mais antiga atestação do termo é portuguesa e data de 1500, sendo as formas castelhanas atestadas, *caramel* em 1611 e *caramelo* em 1642, adaptações da forma portuguesa caramelo, defendendo que o termo caramela é um hispanismo e não um italianismo como crê Li Gotti. De acordo com Corominas, a forma francesa *caramel*, atestada, em Provença, no séc. XIX, deriva da forma espanhola. Corominas salienta a existência da forma *calamellus*, com a forma feminina *calamella*, para referir a cana-de-açúcar, havendo tendência para identificar a planta e o produto, o que explica mais facilmente as formas *caramelo* e *caramel*.

**CASCA** s. f.

DEF.: Conserva de cascas de fruta, principalmente casca fina de cidra, mas também de limão e lima. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Valência, na segunda metade do século XV, com a forma *crostes*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *casca*, na língua portuguesa, data de 1258, enquanto Cunha a data do século XVI. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, este termo é uma forma derivada regressiva do verbo *cascar*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, *casca* surge na sua forma simples e nas formas complexas com o complemento determinativo *de cidra* e *do Brazil* e com os adjectivos *seca* e *molhada*, que indica o tipo de conserva. Segundo Bluteau, seguido por Morais Silva, o nome *casca* designa uma talhada de cidra cortida em salmoura e coberta de açúcar, enquanto, segundo Alberto Vieira (1996: 175), denomina a conserva feita de casca fina de limão, lima ou cidra.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cascas de cidra* a.1504: «emviou o dicto recebedor dabobora dous barris que pessaram a comserua oyto arrobas e meyo arratell e mais emviou elle recebedor de comserua a saber de cascas de cidra sete arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 31). / VAR.: *Casca* a.1649: «asuqures de comcideração aos da terra com que se lavra a cascá» (VIEIRA 1996: 73), 1652: «não tem conta fazer nenhuma casca de asuqure do Brazil» (VIEIRA 1996: 236); / *Casca seca* a.1649: «conforme as hordens que ouver por fazerçe este anno casca seca» (VIEIRA 1996: 81); / *Cazqua sequa* a.1649: «eu não quizera comprar cazqua sequa» (VIEIRA 1996: 106); / *Casqua molhada* a.1649: «e casqua molhada eu tenho en caza das comserveiras 200 arrobas de assuquar» (VIEIRA 1996: 106); / *Casqua do Brazil* a.1650: «sem entrar huma so casqua do Brazil» (VIEIRA 1996: 243).

**Valência**:
*Crostes* a.1482: «crostes» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).

**DERIVADOS**:
**CASQUINHA**: DEF.: O mesmo que *casca*. CR.: Atestámos o nome *casquinha* na Madeira, em meados do século XVII, com a forma *cascinha*. ET.: O termo *casquinha* é uma forma derivada de *casca* com o sufixo diminutivo *–inha*. COM. CR.: A forma *casquinha* generalizou-se na Madeira, para designar as conservas de fruta.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Cascinha* a.1649: «não foy poçivel hirem nesta ocaziam hiram na primeira com a cascinha que inda não he tempo della» (VIEIRA 1996: 93). / VAR.: *Casquinha* a.1650: «ouvese orde de se fazer casquinha» (VIEIRA 1996: 243).

**CASQUETA:** DEF.: Confeito de frutos secos e especiarias com mel e água de rosas, característico de Valência, segundo informação de Pérez Vidal. CR.: Atestámos este termo, em Valência, em meados do século XV. ET.: De acordo com Corominas, o nome *casqueta* é uma forma derivada de *casca* com o sufixo diminutivo *–eta*. (DECLC II: 611-613). COM. CR.: Apenas registámos o nome *casqueta* em Valência, com a variante *casquetes*.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Casqueta* a.1450: «casqueta» (PÉREZ VIDAL 1973: 124). / VAR.: *Casquetes* a.1450: «E, com sai tot pestat, fer les casquetes, ho redones, ho en manera de alcellets, ho pexos, ho tortugues, ho largandaxs, ho tot so que volras ffer.» (PÉREZ VIDAL 1973: 129).

**CAVACA** s. f.
DEF.: Bolo leve de massa de farinha doce torrada, arredondado, com um dos lados revestidos de açúcar de confeiteiro. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na segunda metade do século XVIII, com a forma *cavacas*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *cavaca*, na língua portuguesa, data de 1813, como informa Morais Silva. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *cavaca* provém de *cava* (do lat. *cava*, de *cavus*), com o sufixo *–aca*, devido à sua forma côncava, designando um biscoito com esta forma. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Cavacas* a.1762: «cavacas» (SOUSA 1948: 51), 1814: «Açúcar: 20 libras no pratinho de marmelada, idem para o arroz doce, 30 na amêndoa, 39 nas cavacas e broas, 30 na rapadura, 42 no caramelo, 30 na talhada de amêndoa» (Doces: 74).

**CIDRA** s. m.
DEF.: Conserva ou doce de cidra. CR.: Registámos a primeira atestação da denominação deste conceito, em Valência, em meados do século XV, com o termo *ponsemps*,

enquanto, na Madeira, o termo *cidra*, com a forma *sidra*, ocorre em meados do século XVII. De acordo com Machado, a primeira atestação do nome *cidra*, na língua portuguesa, surge em 1510 com a forma *cidras*, mas deve ser mais antiga. Lorenzo (1968), seguido por Cunha, antecipa a primeira datação do termo para o século XIV, com a forma *çidras*, em 1377. ET.: O termo *cidra* provém do nome do fruto da cidreira, segundo Meyer-Lubke, do gr. *kitron*, atr. do lat. *citrus*. (REW: 185). Para Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *cidra* denomina o fruto do cidro ou da cidreira, provavelmente do lat. *citrea-*, cidreira, pl. ou forma feminina de *citreu-*, limão. COM. CR.: O nome do fruto designa o nome do doce ou conserva, surgindo como uma forma elíptica do termo *conserva de cidra*. Em Valência, além do termo *ponsemps*, encontrámos o termo *citronat* para denominar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Sidra* a.1649: «Agora vou mandando ir sidra que se vay lançando na salmoira pera que sahindo e asuqre esteja prestes e logo sem esperar hum pelo outro digo a sidra pelo asuqre se va dando aviamento» (VIEIRA 1996: 97).

**Valência**:

*Ponsemps* a.1450: «confegir ponsemps en sucre» (PÉREZ VIDAL 1973: 123). / SIN.: *Citronat* a.1482: «citronat» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).

**DERIVADOS**:

**CIDRÃO**: DEF.: Conserva de casca espessa de cidra grande. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, em Valência, com a forma *dioçitron*, na segunda metade do século XV, enquanto, na Madeira, ocorre a forma *cidrões*, em fins do mesmo século. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *cidrão*, na língua portuguesa, data do século XV, com a forma *cidrões*. Segundo Corominas, a primeira atestação deste termo, na língua castelhana, data de 1573 com a forma *acitrón* e em 1680 *diacitrón*. ET.: Conforme Machado, o termo *cidrão* provém do nome *cidra* com o sufixo aumentativo *-ão*. Segundo Corominas, o nome *acitrón* denomina a cidra confitada, sendo sinónimo de *diacitrón*, que se forma com o prefixo *dia-*, característico de confituras e unguentes. (DCECH II: 66). COM. CR.: Morais Silva, Domingos Vieira, Caldas Aulete e Figueiredo registam duas acepções do termo *cidrão*, nomeadamente cidra grande de casca espessa e doce feito com a casca deste fruto. Na documentação histórica da Madeira, também registámos o termo *diaçidram*, para denominar o mesmo conceito, o equivalente nas Canárias a *diacitron* com a forma sinónima *conseruas de diaçitrón*, apresentando a variante *conserba de deacitrón*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cidrões* a.1494: «seys arrouas daçuquar em conseruas esto que se segue a saber de limões e cidrões e abobera sete arrouas» (RAU/MACEDO 1962: 97). / VAR.: *Çydrões* a.1494: «Item em outro barill se meterrom de çydrões tres arrouas e oyto arratees.» (RAU/MACEDO 1962: 97). / SIN.: *Diaçidram bom* a.1504: «Ytem mais emviou o dicto recebedor a Louremço Godinho çinquo barris de diaçidram bom os quaees todos

pessaram de comserua dezasete arrobas e oito arratees» (COSTA/PEREIRA 1985: 31).
**Valência**:
*Dioçitron* a.1482: «dioçitron» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).
**Canárias**:
*Diacitron* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique, piñonate, diacitron, calabaçate e todas las otras cosas a su oficio tocantes» (PERAZA DE AYALA 1976: 105). / SIN.: *Conseruas de diaçitrón* a.1527: «so pena de que pierdan los confites e conseruas de diaçitrón y todas las otras frutas» (ROSA/MARRERO 1986: 174). / VAR.: *Conserba de deacitrón* a.1531: «y la libra de qualquier conserba de deacitrón o calabacete o peras o otra cosa se venda al mysmo precio» (MORALES PADRÓN 1974: 99).

**CIDRÃO** v. CIDRA.

**COGLIANDRO** s. m.
DEF.: Confeito ou doce com grãos de erva doce ou coentros. CR.: Atestámos este termo na Sicília, em inícios do século XV, com a forma *cogliandros*, e, em Valência, *celiandre*, na segunda metade do mesmo século. ET.: O nome *celiandre*, segundo Corominas, provém do bx. lat. **ciliandrum*, nome de uma planta aromática, *culantro* por alteração popular do lat. *coriandrum*, port. *coentro*, cat. *celiandre*, enquanto, segundo o autor do *Dicionário de Língua Catalã*, o termo *celiandre* procede de *celiandria*, grãos de ervas aromáticas, usados na culinária e nos confeitos, do lat. *coryandrum*. (*LCatalana* I: 282). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana e valenciana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Cogliandros* a.1411: «ad conficiendum cogliandros» (TRASSELLI 1982: 104).
**Valência**:
*Celiandre* a.1482: «celiandre» (PEREZ VIDAL 1973: 121).

**COMPOSTA** s. f.
DEF.: Confeito ou doce de fruta cozida com água e açúcar. CR.: Registámos a primeira e única atestação deste termo, em Valência, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo composta provém do lat. *composita* (forma feminina de *compositus*). (DRAE: 311). Segundo Corominas, a forma valenciana *composta* corresponde à castelhana *compuesta*, forma derivada de *componer*, denominando um confeito resultante da mistura de vários ingredientes. COM. CR.: Apenas encontrámos este nome na documentação histórica de Valência, parecendo corresponder ao termo actual *compota*, sendo sinónimo de *conserva*. V. CONSERVA.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Composta* a.1666: «Doce caxas de dulces com seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1, de composta 1, de azahar en hoja 1, de azamboas cubiertas secas 1» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**CONFICIERE** v.
DEF.: Fazer confeitos ou doces. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Sicília, em inícios do século XV, com a forma *conficiendum*, e em Valência *confegir*, em meados do mesmo século. ET.: O termo *conficiere* é uma forma derivada de *faciere* com o prefixo *cum*, significando fazer, fabricar ou acabar. COM. CR.: Este parece corresponder ao actual verbo português *confeccionar.*
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Conficiendum* a.1411: «ad conficiendum cogliandros» (TRASSELLI 1982: 104).
**Valência**:
*Confegir* a.1450: «confegir ponsemps en sucre» (PÉREZ VIDAL 1973: 123).

**DERIVADOS**:
**CONFEITO**: DEF.: Doce feito com açúcar ou sementes, pevides, grãos ou frutos cobertos por uma camada aderente de açúcar e, por extensão, os rebuçados. CR.: Registámos a primeira atestação da denominação deste conceito, em Valência, em meados do século XV, com a forma *confits*, enquanto, na Madeira, ocorre a forma *confeytos* para denominar o mesmo conceito, na segunda metade do mesmo século. Segundo Machado e Ramón Lorenzo (1968), a primeira atestação do nome *confeito*, na língua portuguesa, data do século XVI, como informa Morais Silva; Cunha antecipa a sua datação para o século XV. ET.: Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, os termos castelhano *confite* e português *confeito* provêm do cat. *confit*, doce de fruta, tendo origem no lat. *confectu-*, part. pass. do verbo *conficere*, preparar, através do italiano *confetto* ou do lat. vulg. **confectare*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, o termo *confeito* apresenta o sinónimo *doces*, tal como, em Valência, *dulces* e *dulces secos*, como formas sinónimas de *confits*, nas Canárias *confites*. Embora não tenhamos registado este termo, na documentação siciliana consultada, sabemos que a Sicília fornecia *confetti* de várias qualidades e frutos em calda a Veneza.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Confeytos* a.1469: «e muytos pobres lavram os açuquares bayxos em tamtas maneyras de conseruas e alfinij e confeytos» (MELO 1972-1990, I: 48). / VAR.: *Comfeitos* a.1486: «hos mestres daçuquar que refinam seus melles e fazem comfeitos» (MELO 1972-1990, II: 199); / *Conffeitos* a.1488: «ffazerem hu sserujço ao dicto senhor de açuquar ou de conffeitos e alffiny» (COSTA 1995: 245); / *Comfeytos* a.1490: «nom posa fazer nemguem comseruas alfenjm comfeytos nem outra nemhua fruyta dacucaar» (MELO 1972-1990, II: 241), 1498, etc.; / *Confejtos* a.1508: «e a outra frujta confejtos alfenjm de gargante que seja de açuquar fino» (COSTA 1998: 9); / *Confeitos* a.1517: «despendeo tres arrobas e mea daçuquer em confeitos e alfeny» (COSTA/PEREIRA 1989: 79). / SIN.: *Doces* a.1590: «doces manjares e cordeais conservas da ilha da Madeira» (FRUTUOSO, livro II: 414). / VAR.: *Dozez* a.1649: «mandarey a VM amostra dos dozez este anno» (VIEIRA 1996: 118); / *Doses* a.1651: «3

caixons 2 de perada hum de doses» (VIEIRA 1996: 232).
**Valência**:
*Confits* a.1450 : «Libre de totes maneres de confits.» (PÉREZ VIDAL 1973: 122). / SIN.: *Dulces* a.1666 : «Doce caxas de dulces com seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1, de composta 1» (PÉREZ VIDAL 1973: 128). / VAR.: *Dulces secos* a.1666 : «Mas quatro caxas de dulces secos» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).
**Canárias**:
*Confite* a.1507: «sobre ciertas arrobas de azúcar y confite» (AZNAR VALLEJO 1981: 146); *Confites* a.1507: «1.800 arrobas de azúcar y 18 de confites y conservas» (AZNAR VALLEJO 1981: 146), 1509, 1520, 1527, 1531, etc.

**CONFEITEIRO**: DEF.: Fazedor e vendedor de doces ou confeitos. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Valência, na segunda metade do século XIV, com o termo *dolçer*, enquanto, na Madeira, ocorre o termo *conffeyteiro*, em fins do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação dos nomes *confeiteiro* e *doceiro*, na língua portuguesa, datam do século XVII, enquanto para Ramón Lorenzo (1968), a primeira atestação do termo *especieiro*, na língua galego-portuguesa, data de 1348, com a forma *specieyra*, que vende espécies. ET.: De acordo com Corominas, o nome *confitero* é uma forma derivada do cat. *confit*, de *confi-cere*, e *melcochero* é uma forma derivada de *melcocha*, denominando aquele que faz ou vende *melcochas*. (*LCatalana* II: 210). Segundo Machado, o nome *doceiro* é uma forma derivada de *doce* com o sufixo *–eiro* e *confeiteiro* é uma forma derivada de *confeito* com o sufixo *–eiro* ou uma adaptação do fr. *confiturier*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, o termo *doceyro* ocorre como sinónimo de *confeiteiro*. Em Valência, encontrámos os termos *dolçer*, *confitero*, *melcochero* e *turronero* para denominar o mesmo conceito, enquanto, em Granada, registámos *confitero*, *melcochero* e *especiero*, e, nas Canárias, *confitero*, *buhonero* e *especiero*. Na língua portuguesa, o termo *confeiteiro* predomina e generaliza-se para denominar o *doceiro*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Conffeyteiro* a.1491: «Fernam Rujz conffeyteiro» (COSTA 1995: 292). / VAR.: *Comffejteiro* a.1495: «Fernam Rujz comffejteiro» (COSTA 1995: 431); / *Comfeiteiros* a.1504: «e de tachas pera pregar os barris vinte rs e sam mjll e sessemta rs e de os trazerem vazios a casa dos comfeiteiros» (COSTA/PEREIRA 1985: 32); / *Comfeyteiro* a.1504: «Diogo de Medina comfeyteiro» (COSTA/PEREIRA 1985: 44), 1514, etc.; / *Comfejteiro* a.1508: «Lujs Afonso comfejteiro» (COSTA 1998: 31); / *Comfeiteiro* a.1509: «Lopo Martjnz comfeiteiro» (COSTA/PEREIRA 1989: 6); / *Confeiteiro* a.1517: «Francisco Luis confeiteiro vinte arrobas descumas» (COSTA/PEREIRA 1989: 106); / *Cõfeiteiro* a.1542: «Symão Nunez cõfeiteiro» (MELO 1972-1990, V: 100), 1550, etc.; / *Cõfeiteiros* a.1550: «e o mesmo ho fara cõ os cõfeiteiros e pesoas que carregarem conseruas ou açuqares» (MELO 1972-1990, V: 122); / *Confeiteiras* a.1560: «porque

ao lavrador de açucar somente convem ter os ditos pesos pequenos e a confeiteiras e a outra pessoa não.» (SOUSA 1949: 199). / SIN.: *Doceyro* a.1536: «despemdeo por Yoam Afonso doceyro desqumas dezasejs arobas» (COSTA/PEREIRA 1989: 125).
**Valência**:
*Dolçer* a.1373: «Martin Peris dolçer» (PÉREZ VIDAL 1973: 127). / SIN.: *Confitero* a.1583: «Çale Nayar, confitero, del Real.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 69); / *Melcochero* a.1596: «Onofrio Nebot, natural de la Val de Hevo, turronero e melcochero.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66); / *Turronero* a.1596: «Onofrio Nebot, natural de la Val de Hevo, turronero e melcochero.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 66).
**Granada**:
*Especiero* a.1508: «licencia a Alonso Martinez, especiero» (FABREGAS GARCIA 1999: 97). / SIN.: *Confitero* a.1510: «azúcar blanco de Juan Alonso, confitero» (FABREGAS GARCIA 1999: 105), 1521, etc.; / *Melcochero* a.1510: «la renta de la melcocha y azúcar de Alonso Albeznari, melcochero» (FABREGAS GARCIA 1999: 102).
**Canárias**:
*Confitero* a.1507: «Juan Francés, confitero» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 118), 1520, 1522, 1524, 1525, etc.; *Confiteros* a.1525: «los espeçieros e buhuneros que tengan açúcar en sus tiendas, para que la hallan los dolientes e la tengan los confiteros.» (ROSA/MARRERO 1986: 59), 1531, 1540, etc. / VAR.: *Confiteras* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique, piñonate, diacitron, calabaçate e todas las otras cosas a su oficio tocantes» (PERAZA DE AYALA 1976: 105). / SIN.: *Buhoneros* a.1525: «los espeçieros, buhoneros, confiteros tengan açúcar.» (ROSA/MARRERO 1986: 59). / VAR.: Buhuneros a.1525: «los espeçieros e buhuneros que tengan açúcar en sus tiendas, para que la hallan los dolientes e la tengan los confiteros.» (ROSA/MARRERO 1986: 59). / SIN.: *Espeçieros* a.1525: «los espeçieros e buhuneros que tengan açúcar en sus tiendas, para que la hallan los dolientes e la tengan los confiteros.» (ROSA/MARRERO 1986: 59). / VAR.: *Especieros* a.1549: «los dueños de ingenios vendan asucar a los especieros y tenderos i otros vecinos del bueno pena de dos mil marauedis i que los especieros, tenderos, confiteros sean obligados a tenerla buena» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).

**CONSERVA** s. f.
DEF.: Fruta conservada em calda de açúcar ou cristalizada. CR.: Na documentação consultada, registámos a primeira atestação do termo *conservas* nas Canárias, na segunda metade do século XV, e na Madeira em fins do mesmo século. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *conserva*, na língua portuguesa, data do século XV, com a acepção ou sentido moderno apenas em 1813, como indica Morais Silva. Conforme Ramón Lorenzo (1968), este termo apresenta, inicialmente, uma acepção náutica, surgindo a acepção açucareira apenas no século XVI. ET.: De acordo com Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *conserva* é

uma forma derivada regresssiva do verbo *conservar*, do lat. *conservare*. COM. CR.: Bluteau, seguido por Morais Silva e Domingos Vieira, defende que o termo *conserva* denomina todo o género de doces de fruta secos ou líquidos conservados em açúcar, enquanto para Alberto Vieira (1996: 175), este nome refere a fruta cristalizada em calda de açúcar. Na Madeira, o termo *conserva* apresenta os sinónimos *frujta*, *fruita de comservas*, *fruyta dacuquer*, *fruta de meles*, *fruta pasada* e *fruita seca*. Como podemos verificar, o nome fruta surge com diferentes complementos de especificação, que indicam a qualidade do produto utilizado na sua elaboração e o tipo de conserva. Nas Canárias, além do termo *conservas*, encontrámos também os nomes *fruta*, *fruta de confites* e *fruta daçucar* e ainda *confitura*, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Conserua* a.1494: «Item outro baril de pesegos em que se meterrom duas arrouas e tres arratees de conserua.» (RAU/MACEDO 1962: 97), 1517: «despendeo por Lopo Machado em conserua seis arrates daçuquer» (COSTA/PEREIRA 1989: 81); *Conseruas* a.1469: «e muytos pobres lavram os açuquares bayxos em tamtas maneyras de conseruas e alfinij e confeytos» (MELO 1972-1990, I: 48), 1494: «trinta e seys arrouas daçuquar em conseruas» (RAU/MACEDO 1962: 97), 1504, 1515, 1550, 1579, etc. / VAR.: *Comserua* a.1504: «emviou o dicto recebedor dabobora dous barris que pesaram a comserua oyto arrobas e meyo arratell e mais emviou elle recebedor de comserua a saber de cascas de cidra sete arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 31), 1514: «hua arroba mea dacuquer de melles em comserua» (COSTA/PEREIRA 1989: 227); *Comseruas* a.1486: «hos mestres daçuquar que refinam seus melles e fazem comfeitos comseruas e outras obras» (MELO 1972-1990, II: 199), 1490, 1498, 1504, 1507, etc.; / *Conserva* a.1508: «que se faça toda conserva de quallquer açuquar que seruir» (COSTA 1998: 9), 1534: «sete arrobas de rescumas em conserva» (COSTA/PEREIRA 1989: 268); *Conservas* a.1507, 1517: «E das conservas e outras cousas que se fezerem daçuquar na dita ylha pagaram o qujmto em açuquar do que se achar que nellas podiam gastar.» (RODRIGUES 1964: 141); / *Comserva* a.1514: «despendeo por sy que mandou para Lixboa hua arroba de mazcabado em comserva» (COSTA/PEREIRA 1989: 222); *Comservas* a.1508: «Item na dicta vereaçam acordarom segundo pustura da camara em que diz se façam comservas e toda frujta de açuquar fino» (COSTA 1998: 9); / *Quomserva* a.1536: «despemdeo por Balltazar Djas de resqumas em quomserva dez arobas» (COSTA/PEREIRA 1989: 132); / *Cõseruas* a.1611: «não uenderem por nenhua vya assuquares do Brazyll ha conserueira algua nem ha pessoa que delle fassa cõseruas» (MELO 1972-1990, V: 140); / *Concerva* a.1649: «6 arrobas de concerva» (VIEIRA 1996: 81). / SIN.: *Frujta pasada* a.1481: «aquellas pessoas uenderem frujta pasada em peso e carteirom que a pesa dos figos sseja de peso tres arrobas e o carteirom de peso de arroba» (COSTA 1995: 81). / VAR.: *Fruyta dacucaar* a.1490: «nom posa fazer nemguem comseruas alfenjm comfeytos nem outra nemhuua fruyta dacucaar» (MELO 1972-1990, II: 241); / *Frujta de açuquar* a.1508: «Item na dicta vereaçam acordarom segundo pustura da camara

em que diz se façam comservas e toda frujta de açuquar fino» (COSTA 1998: 9); / *Frujta* a.1514: «hua arroba de caras em frujta» (COSTA/PEREIRA 1989: 240), 1526: «aos franceses ij arrobas descumas em frujta duas arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985 II: 148), «hua arroba de mazcabado em frujta» (COSTA/PEREIRA 1989: 228); / *Fruyta* a.1514, 1517: «mea arroba dacuquer em frujta» (COSTA/PEREIRA 1989: 225); «despachou hua arroba daçuquer em fruyta a saber alfenjm e confeitos» (COSTA/PEREIRA 1989: 101); / *Frujta seca* a.1514: «despemdeo por sy cymco arrobas dacuquer em frujta seca» (COSTA/PEREIRA 1989: 226), «duas arrobas dacuquer de melles em frujta seca» (COSTA/PEREIRA 1989: 227); / *Fruitas daçucar* a.1515: «por quanto nas conseruas e outras fruitas daçucar se gasta muita soma» (RODRIGUES 1964: 154); / *Fruyta daçuquer* a.1517: «despendeo por sy em fruyta daçuquer e marmelada e conserua dez arrobas» (COSTA/PEREIRA 1989: 82); / *Frujta de meles* a.1523: «cimqo barris e dous caixoees e duas boçetas de frujta de meles» (COSTA/PEREIRA 1985: 89); / *Frujta verde* a.1523: «hu quarto e duas caixas de frujta verde deu de dizima çemto e cimqoemta rs» (COSTA/PEREIRA 1985: 90); / *Frujta de comservas* a.1523: «oito barris e hu caixão e quatorze boçetas todo de frujta de comservas» (COSTA/PEREIRA 1985: 94); / *Fruyta sequa* a.1536: «despemdeo por Framcysqua de Frjas desqumas feyta em fruyta sequa tres arobas» (COSTA/PEREIRA 1989: 123); / *Fruyta em conserua* a.1537: «duas arrobas e mea de fruyta em conserua» (COSTA/PEREIRA 1989: 175); / *Frujttas* a.1581: «reçebeo majs por frujttas e dizima de cajxas» (RODRIGUES 1964: 244); / *Frutas* a.1590: «ricas coisas que fazem não tão somente em pano com polidos lavores mas também em açúcar com delicadas frutas.» (FRUTUOSO, livro II: 264).

**Cabo Verde**:

*Conseruas* a.1590: «A ilha de Santiago da muito açúcar e fazem-se nela muito boas conseruas, ainda que nada disto chega as da ilha da Madeira.» (FRUTUOSO, livro I: 180).

**Granada**:

*Conservas* a.1751: «pagasse 9 reales y lo mismo las conservas que entrassen fuera del reyno» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 38).

**Canárias**:

*Conservas* a.1489: «tres cajas de conservas» (AZNAR VALLEJO 1981: 31), 1507, 1509, 1531, etc. / VAR.: *Conserbas* a.1531: «ninguna persona sea osado de fazer las dichas conserbas e confituras para vender» (MORALES PADRÓN 1974: 98); / *Conceruas* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique, piñonate, diacitron, calabaçate e todas las otras cosas a su oficio tocantes» (PERAZA DE AYALA 1976: 105). / SIN.: Fruta de confites a.1512: «Sobre el fraude que se hace de la *fruta de confites*, en echarles de azúcar mascabado y de escumas.» (PÉREZ VIDAL 1991: 229). / VAR.: *Frutas* a.1527: «so pena de que pierdan los confites e conseruas de diaçitrón y todas las otras frutas» (ROSA/MARRERO 1986: 174); / *Frutas de açúcar* a.1527: «los que venden confites y frutas de açúcar que no lo vendan sin que los diputados lo vean e les pongan los preçios»

(ROSA/MARRERO 1986: 174). / SIN.: *Confituras* a.1531: «ninguna persona sea osado de fazer las dichas conserbas e confituras para vender» (MORALES PADRÓN 1974: 98), «Otrosi que todos los confites e confituras que hizieren sean de buen açúcar e rrefinado» (MORALES PADRÓN 1974: 98); *Confitura* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique, piñonate, diacitron, calabaçate e todas las otras cosas a su oficio tocantes» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).

**DERIVADOS**:
**CONSERVEIRO**: DEF.: Fabricante e vendedor de conservas ou doces de frutas com açúcar ou mel. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *conserveiro*, na Madeira, em inícios do século XVII. ET.: O termo *conserveiro* é uma forma derivada de *conserva* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: Encontrámos, apenas uma vez, a forma masculina *conserveiro* e cinco vezes a forma feminina *conserveira*. V. CONFEITEIRO.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Conserveiro* a.1607: «João Dias conserveiro» (VIEIRA 1993: 331). / VAR.: *Conseruejra* a.1611: «não uenderem por nenhua vya assuquares do Brazyll ha conseruejra algua nem ha pessoa que delle fassa cõseruas» (MELO 1972-1990, V: 140); / *Cõseruejras* a.1611: «as dytas cõseruejras querem e são contentes de ho perder» (MELO 1972-1990, V: 140); / *Comserveiras* a.1649: «e casqua molhada eu tenho em caza das comserveiras 200 arrobas» (VIEIRA 1996: 106); / *Concerveira* a.1649: «fazer a frol já não he tempo e a concerveira me avizou podia ter 5 arrobas» (VIEIRA 1996: 78); / *Conserveiras* a.1650: «comprarçe o asuqre em mãos aos lavradores e mandarse fazer a casca delle em caza das conserveiras» (VIEIRA 1996: 186).

**COMPOSTOS**:
**CONSERVA DE AÇÚCAR BRANCO**: DEF.: Doce de fruta conservada em açúcar branco. CR.: O termo *conserva de açúcar branco* ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *conserva de açúcar branco* é composto pelo nome *conserva* com o complemento determinativo *de açúcar* e um adjectivo qualificativo de cor *branco*. COM. CR.: Apenas registámos este termo complexo com complementos de especificação na documentação histórica da Madeira, onde surge também o termo *frujta daçuquer bramco* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Conserva daçuquer bramco* a.1523: «dezanove barris de conserva daçuquer bramco dos quimtos» (COSTA/PEREIRA 1985: 92). / SIN.: *Frujta daçuquer bramco* a.1523: «hu caixão de frujta daçuquer bramco» (COSTA/PEREIRA 1985: 92).

---- **DE CONFEITEIRO**: DEF.: Doce de fruta elaborado por um confeiteiro. CR.: Registámos o termo *conserva de confeiteiro*, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Este termo é composto pelo nome *conserva* com o complemento determina-

tivo *de confeiteiro*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica da Madeira, onde ocorre também o termo *frujta do comfeiteiro* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Comserva do confeiteiro* a.1523: «vimte porrõees de comserva do confeiteiro» (COSTA/PEREIRA 1985: 94). / SIN.: *Frujta do comfeiteiro* a.1523: «quinze caixotes de frujta do comfeiteiro em treze arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 88). / VAR.: *Frujta de comfeiteiro* a.1523: «hu caixam de frujta de comfeiteiro em hua aroba» (COSTA/PEREIRA 1985: 98).

---- **DE ESCUMAS**: DEF.: Doce de fruta elaborado com escumas. CR.: O termo *conserua descumas* surge, na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Este termo é composto pelo nome *conserva* com o complemento determinativo *de escumas*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o suproduto do açúcar utilizado na confecção da conserva e, consequentemente, a sua qualidade. Na Madeira, encontrámos ainda o termo *frujta descumas* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Conserua descumas* a.1517: «despendeo por sy em conserua descumas oito arrobas e mea» (COSTA/PEREIRA 1989: 108). / VAR.: *Comserua descumas* a.1523: «dous barris e dous poroes de comserua descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 89). / SIN.: *Frujta descumas* a.1523: «hu caixam de frujta descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 89).

---- **DE RESCUMAS**: DEF.: Doce de fruta elaborado com rescumas. CR.: Regisámos a primeira atestação do termo *conserva de rescuma,s* na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Este termo é composto pelo nome *conserva* com o complemento determinativo *de rescumas*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o subproduto do açúcar utilizado na confecção da conserva e, consequentemente, a sua qualidade.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Comserua de rescumas* a.1523: «dezoito barris de comserua de rescumas em vimte e çimquo arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 91).

---- **DE VAREJO**: DEF.: Doce de fruta varejado na alfândega ou vendido a retalho. CR.: Registámos o termo *conserva de varejo,* na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Este termo é composto pelo nome *conserva* com o complemento determinativo *de varejo*, forma derivada regressiva de *varejar*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Comserua de varejo* a.1523: «hua arca de comserua de varejo» (COSTA/PEREIRA 1985: 90).

---- **FINA**: DEF.: Doce de fruta elaborado com açúcar refinado. CR.: Registámos o termo *conserva fina* na Madeira, em inícios do século XVI. ET.: Este termo é composto pelo nome *conserva* com o adjectivo qualificativo *fina*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Conservas finas* a.1508: «a dicta conserva a saber conservas finas que se quejmem» (COSTA 1998: 9).

**COSCORÃO** s. m.
DEF.: Doce feito a base de açúcar, farinha e ovos (frito em azeite). CR.: Atestámos a primeira ocorrência deste termo, na Madeira, na segunda metade do século XVII. Segundo Machado e Cunha, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data do século XVI, com a forma *cascorões*. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *coscorão* provém do lat. *cusculiu-* ou *cuscoliu-*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica madeirense. V. MALASSADA e SONHO.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Coscorões* a.1670: «coscorões» (GOMES 1995: 141), 1762: «Para coscorões: sonhos e malassadas 10 alqueires de farinha.» (SOUSA 1948: 51).

**DATILLS** s. m.
DEF.: Confeito ou doce de tâmaras. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo em Valência, em meados do século XV. ET.: Segundo Corominas, o nome *dátil* provém do lat. *dactylus*, do grego dedo, em cat. *datil*, tâmaras. COM. CR.: O nome do fruto da palmeira ou tâmaras designa o doce elaborado com aquele.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Datills* a.1450: «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons, codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973: 123).

**DIACIDRÃO** v. CIDRA.

**DIAGARGANTE** s. m.
DEF.: Goma de origem botânica com que se fabricam certos doces e xaropes farmacêuticos. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, em fins do século XV. ET.: Possivelmente do radical *garg*, o mesmo de *garganta*, segundo Gouveia, do grego *tragakanta*, barba de bode, pelo latim *tragacanta* e o francês *adragante*. (GOUVEIA 1992: 46). COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Diagargamte* a.1498: «e quoamto aos comfeytos alfenj diagargamte açuqar camdil» (MELO 1972-1990, III: 378).

**DOCE** s. m.
DEF.: Confeito ou fruta conservada em calda de açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação do nome *doce*, com esta acepção, na Madeira, na segunda metade do século XVII. Segundo Machado, a primeira atestação, na língua portuguesa, data do século XVI e segundo Cunha do século XIII, com a acepção de suave ou ameno. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *doce* provém do lat. *dulce-*. COM. CR.: O termo *doce* ocorre na forma simples, mas também origina formas compostas.V. CONSERVA.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Doces* a.1670: «doces, pasteis» (GOMES 1995: 260), 1683: «doces, pasteis, bolos» (GOMES 1995: 260), 1706: «doces, pasteis, galinha» (GOMES 1995: 260), 1736: «doces» (GOMES 1995: 257), 1745: «doces, galinha» (GOMES 1995: 257); Doce a.1705: «bocetas para botar doce» (SOUSA 1948: 52).

**COMPOSTOS**:
**DOCE DE CASTANHAS**: DEF.: Confeito ou conserva de castanhas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, em inícios do século XVIII. ET.: O termo *doce de castanhas* é composto pelo nome *doce* com o complemento determinativo *de castanhas*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Doce de castanhas* a.1705: «batatada, doce de peras e castanhas» (SOUSA 1948: 52).

**DOCE DE PERAS** v. PERA(S).

**DOCEIRO** v. CONFEITEIRO.

**DRAGEA** s. f.
DEF.: Confeitos moles e pequenos de diferentes cores. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, em Valência, na segunda metade do século XV. Segundo Corominas, a primeira documentação do termo *grageа*, na língua castelhana, ocorre em 1570, em cat. ant. *dragea*, no século XIV, em port. *grangeia* ou *grageia*. ET.: Conforme Corominas, o nome *dragea* ou *drageia*, ant. *adragea*, provém do fr. *dragée*, de origem incerta. COM. CR.: Na documentação consultada, o termo *dragea* apenas surge na documentação histórica de Valência.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Dragea* a.1482: «dragea» (PEREZ VIDAL 1973: 121).

**ESPEJUELO** s. m.
DEF.: Confeito ou doce. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVII. ET.: O nome *espejuelo* é uma forma derivada de *espejo*, segundo

Corominas, do lat., *speculu-*. COM. CR.: De acordo com o *Dicionário da Real Academia Espanhola*, o termo *espejuelo* denomina as talhadas de cidra ou abóbora, que, com almíbar, ficam reluzentes. (DRAE: 526). Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Espejuelos* a.1666: «Doce caxas de dulces com seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1, de composta 1» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**FARTE** s. m.
DEF.: Bolo com creme ou creme doce envolto numa capa de massa de farinha. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, na segunda metade do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *farte*, na língua portuguesa, data do século XVI, com a forma *fartees*, como informa Morais Silva. ET.: Para Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *farte* provém do lat. *fartu-*. COM. CR.: Segundo Figueiredo, o termo *farte* designa um bolo de açúcar e amêndoas envolto em farinha. Apenas encontrámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Fartes* a.1762: «bolos, cuscus, biscoitos, fartes» (SOUSA 1948: 51); Farte a.1814: «Açúcar: 9 libras no bolo doce (...) 30 no farte do mesmo dia e 2 no salgar o farte.» (Doces: 72).

**LARANJA** s. f.
DEF.: Conserva ou doce de laranja (verde ou azeda). CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Valência, em meados do século XV, com o termo *terongetes* e na Madeira *laranjas*, em fins do mesmo século. De acordo com Corominas, a primeira atestação do nome *naranja*, na língua castelhana, data do século XIV, e, segundo Machado seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *laranja*, na língua portuguesa, também data do mesmo século, com a forma *laranjas* em 1377, datação confirmada por Ramón Lorenzo (1968). ET.: Segundo Dozy, o nome *laranja* provém do ár. *nârandj* (Dozy 1869: 324) e, conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *naranja* procede do ár. *naranjâ*, através do persa narang, por sua vez do sânscrito *naranga* (em port. *laranja*, por dissimilação) em cat. *naronja* ou *toronja*, do ár. *turunga*, o mesmo que *naranja*. COM. CR.: O nome do fruto da laranjeira denomina o doce elaborado para conservá-lo.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Laranjas* a.1494: «das djctas conseruas duas arrouas xxxj aratees e em outro huma arroua dabobera e em outro de laranjas huma arroua» (RAU/MACEDO 1962: 97).
**Valência**:
*Terongetes* a.1450: «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons,

codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973: 123).

**COMPOSTOS**:

**FLOR DE LARANJA:** DEF.: Doce ou conserva de flor de laranjeira. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, em meados do século XVII. ET.: O termo *flor de laranja* é composto pelo nome *flor* com o complemento determinativo *de laranja*. COM. CR.: O nome da flor designa a conserva elaborada com aquela.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Frol de laranja* a.1649: «ordenou de lhe fazer huma pouca de frol de laranja e hum pouco de limãozinho» (VIEIRA 1996: 77).

**LIMA** s. f.

DEF.: Conserva ou doce de lima, espécie de pequeno limão com água doce. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *lima*, na língua portuguesa, data do século XVII, com a forma *lyma*, sendo uma palavra posterior a limão. Benarroch antecipa a primeira datação desta palavra, na língua portuguesa, para o século XVI, indicando a data de 1545. (BENARROCH: 747). ET.: De acordo com Dozy, o nome lima provém do ár. *lîma*, pequeno limão doce (Dozy 1869: 397) e, segundo Corominas, do ár. *laimûn*, por sua vez do persa *limu(n)*, fruto da mesma família do limão. Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *lima* procede do ár. *limâ*, sendo uma forma divergente de *limun*. Segundo Benarroch, a palavra *lima* tem origem no sânscrito *nimbu(ka)*, com a forma neo-persa *limu*, através do ár. cl. *lima* e do andaluz *lima*. COM. CR.: O nome do fruto da limeira denomina a conserva ou doce daquele.

Documentação Histórica - **Valência**:

*Lima* a.1666: «Doce caxas de dulces com seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1, de composta 1» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**LIMÃO** s. m.

DEF.: Conserva ou doce de limão ou de cascas de limão. CR.: Registámos a primeira documentação do nome *limão*, em Valência, em meados do século XV, com a forma *limons*, e, na Madeira, *limões*, em fins do mesmo século. Segundo Machado, Cunha e Benarroch, a primeira atestação do nome *limão*, na língua portuguesa, data do século XIV, mais precisamente de 1377, com a forma *limões*, e *lymom* no século XV, sendo muito anterior a *lima*. (BENARROCH: 747). ET.: De acordo com Dozy, o nome *limão* provém do ár. *leimôn*, por sua vez do persa *limoun*, *malum citrum* (Dozy 1869: 298), e, segundo Meyer-Lübke, do persa *limun* (REW: 410). Segundo Machado, o nome *limão* procede do ár. *limun* (do lat. med. *limon, -onis*, derivado do ár. *limum*, forma divergente de *lima)*. Para Benarroch, a forma portuguesa *limão* procede do ár. *laymun*, que tem a mesma raiz de *lima*. COM. CR.: O nome do fruto do limoeiro designa o doce

daquele. Na Madeira, registámos ainda o termo *llimões conseruados* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Limões* a.1494: «seys arrouas daçuquar em conseruas esto que se segue a saber de limões e cidrões e abobera sete arrouas» (RAU/MACEDO 1962: 97); *Limão* a.1649: «Pera a frol e limão» (VIEIRA 1996: 77). / VAR.: *Llimões conseruados* a.1494: «Item em outro barill se meterrom de llimões conseruados tres arrouas e dez arratees» (RAU/MACEDO 1962: 97).
**Valência**:
*Limons* a.1450: «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons, codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973: 123).

**DERIVADOS**:
**LIMÃOZINHO**: DEF.: O mesmo que limão. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, em meados do século XVII e, em Valência, na segunda metade do mesmo século, com a forma *limoncillos*. ET.: O nome *limãozinho* é uma forma derivada de *limão* com o sufixo diminutivo *–inho*. COM. CR.: A forma diminutiva *limãozinho* é sinónimo de *limão*, tal como o termo *casquinha* é sinónimo de *casca*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Limãozinho* a.1649: «ordenou de lhe fazer huma pouca de frol de laranja e hum pouco de limãozinho» (VIEIRA 1996: 77).
**Valência**:
*Limoncillos* a.1666: «Doce caxas de dulces com seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1, de composta 1» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**MAÇAPÃO** s. m.
DEF.: Bolo pequeno e redondo, de farinha de trigo, com açúcar ovos e amêndoas. CR.: Na documentação consultada, registámos a primeira atestação deste termo, em Valência, na primeira metade do século XVI, com a forma *marçapans*, nas Canárias, na mesma altura *maçapanes* e, na Madeira, *masapões*, na segunda metade do século seguinte. Segundo Corominas, a primeira documentação do nome *maçapão*, na língua castelhana, ocorre em 1525, surgindo desde 1400 tanto com a acepção de caixinha (a mais frequente no século XV), como com a acepção de doce de amêndoas e açúcar. Conforme Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *maçapão*, na língua portuguesa, data do século XVI, mais precisamente de 1521, segundo Lorenzo (1968) de 1572, e segundo Benarroch de 1562. ET.: Para Corominas, o nome *mazapán* é uma forma comum a todos os romances e provém do oc. it. *marzapane*, sendo uma pasta de amêndoas e açúcar, do cat. *massapà*, com a forma antiga escrita com ç. De acordo com Machado, seguido por Cunha, o termo *maçapão* procede do cast. *mazapán*, através do it. *marzapane*, bolo, que por sua vez é uma alteração semântica

de *marzapane*, recipiente, do ár. *mautaban*, nome de uma moeda. Segundo Benarroch, a palavra *maçapão* é um termo de etimologia muito controversa. Esta autora indica como étimos mais citados, nomeadamente por Corominas e Machado, as palavras árabes *mautaban* e *mahsaban*. Benarroch refere ainda as hipóteses do étimo imediato do termo ser o italiano *marzapane* ou ser um nome formado de *masa* e *pan*, concluindo que, como o doce de amêndoas é uma especialidade árabe, parece provável que o étimo seja uma forma árabe que falta precisar. (BENARROCH: 749-751). COM. CR.: Na Madeira, o termo *masapões* apresenta o sinónimo *talhada de amêndoa*, enquanto em Granada encontrámos o termo *almendradas* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Masapões* a.1669: «masapões, argolas, galinha» (GOMES 1995: 257). / SIN.: *Talhada de amêndoa* a.1814: «Açúcar: 20 libras no pratinho de marmelada, idem para o arroz doce, 30 na amêndoa, 39 nas cavacas e broas, 30 na rapadura, 42 no caramelo, 30 na talhada de amêndoa» (*Doces*: 74).
**Valência**:
*Marçapans* a.1528: «molts plats de pastes reals y de marçapans y de torrons» (PÉREZ VIDAL 1973: 129).
**Granada**:
*Almendradas* a.1679: «14 arrobas de azúcar para almendradas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 249).
**Canárias**:
*Maçapanes* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique, piñonate, diacitron, calabaçate e todas las otras cosas a su oficio tocantes» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).

**MALASSADA** s. f.
DEF.: Espécie de filós ou bolinhos de farinha e ovos, fritos em azeite, que se comem polvilhados com açúcar ou mel de cana e canela. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, na segunda metade do século XVIII. ET.: Segundo Aurélio, o nome *malassada* é uma forma composta de *mal* com o part. pass. de *assar*, *assada*, fritada. COM. CR.: Apenas encontramos este termo na documentação histórica da Madeira. V. SONHO(S).
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Malasadas* a.1762: «Para coscorões: sonhos e malasadas um alqueire» (SOUSA 1948: 51).

**MARMELADA** s. f.
DEF.: Doce pastoso de marmelos cozidos em calda de açúcar ou conserva de marmelos cozidos com mel. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Valência, em meados do século XV, com a forma *codonys entregues*, enquanto, na Madeira, surge o termo *marmelada*, na primeira metade do século seguinte. Segundo

Corominas, a primeira documentação do termo *codoñate*, na língua castelhana, data de 1334. Conforme Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *marmelada*, na língua portuguesa, data do século XVI, mais precisamente de 1521. ET.: O termo *marmelada* é uma forma derivada do nome *marmelo* com o sufixo *–ada*. De acordo com Meyer-Lubke, seguido por Machado e Cunha, o nome *marmelo* provém do gr. *melimelon*, composto de *meli* e *melon*, maça de mel, através do lat. **melimelu-*. (REW: 450). Segundo Corominas, o nome *codoñate* designa o doce de marmelo, do cat. *codonyat*, forma derivada do termo valenciano *codony*, do lat. vg. *cotoneu-*, marmelo, em cast. *membrillo*. COM. CR.: Em Valência, além do termo *codonys entregues* (marmelos inteiros), encontramos as variantes *codonys candit* (marmelos cristalizados) e *codonys confitat* (marmelos conservados em calda de açúcar). Segundo Corominas, a terminação *-te*, de *codoñate* em castelhano, estende-se a outros doces, nomeadamente *almendrate, piñonate* e *menbrillate*. A forma portuguesa *marmelada*, por ser um doce muito popular, nos séculos XVI e XVIII, como podemos verificar pela ocorrência da forma *marmeladas*, na Madeira e no Brasil, no século XVII, passa às demais línguas da Europa com a acepção genérica de qualquer doce de frutas.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Marmelada* a.1517: «despendeo por sy em fruyta daçuquer e marmelada e conserua dez arrobas» (COSTA/PEREIRA 1989: 82), «tres quartas daçuquer em marmelada» (COSTA/PEREIRA 1989: 101), 1523, 1536, 1649, 1705, 1814: «marmelada, batatada, doce de peras» (SOUSA 1948: 52), «Açúcar: 20 libras no pratinho de marmelada, idem para o arroz doce, 30 na amêndoa, 39 nas cavacas e broas, 30 na rapadura, 42 no caramelo, 30 na talhada de amêndoa» (*Doces*: 74); *Marmeladas* a.1670: «afora as esmollas que sempre passão de quinhentos mil rs. E afora as que lhe fazem de vinho açucar e marmeladas.» (SOUSA 1949: 30).
**Brasil**:
*Marmeladas* a.1618: «Lavram-se nesta Capitania poucos açúcares, mas é muito abundante de carnes e de muitas frutas (...) principalmente marmelos de que se fazem muitas marmeladas, que dali se levam para todo o Estado do Brasil.» (BRANDÃO: 43).
**Valência**:
*Codonys entregues* a.1450: «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons, codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973: 123). / VAR.: *Codony candit* a.1482: «codony candit» (PÉREZ VIDAL 1973: 121); / *Codony confitat* a.1482: «codony confitat» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).

**COMPOSTOS**:
**MARMELADA DE AÇÚCAR**: DEF.: Doce ou conserva de marmelos elaborada com açúcar. CR.: Atestámos este termo na Madeira, na primeira metade do século XVI, com a forma *marmelada daçuqre bramco*. ET.: O termo *marmelada de açúcar* é composto pelo nome *marmelada* com o complemento determinativo *de açúcar*. COM. CR.: O segundo elemento do termo ou complemento determinativo *de açúcar* surge seguido do

adjectivo qualificativo *bramco* ou determinado por um outro complemento nominal de especificação *marmelada daçuquer de melles*, indicando a qualidade do açúcar utilizado na elaboração da marmelada.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Marmelada daçuqre bramco* a.1523: «sete boçetas de marmelada daçuqre bramco» (COSTA/PEREIRA 1985: 98). / VAR.: *Marmelada daçuquer de melles* a.1517: «despendeo por sy em marmelada quatro arrobas e mea daçuquer de melles» (COSTA/PEREIRA 1989: 103).

---- **DE ESCUMAS**: DEF.: Doce ou conserva de marmelos elaborada com escumas. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na primeira metade do século XVI, com a forma *marmelada descumas*. ET.: O termo *marmelada de escumas* é composto pelo nome *marmelada* com o complemento determinativo *de escumas*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o subproduto do açúcar utilizado na confecção da marmelada e, consequentemente, a sua qualidade.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Marmelada descumas* a.1523: «oito boçetas de marmelada descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 88), 1536, etc.

---- **DO CONFEITEIRO**: DEF.: O mesmo que marmelada. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *marmelada do confeiteiro* é composto pelo nome *marmelada* com o complemento determinativo *do confeiteiro*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Marmelada do comfeiteiro* a.1523: «elle de marmelada duas arobas do comfeiteiro» (COSTA/PEREIRA 1985: 94).

---- **EM CONSERVA**: DEF.: Doce ou conserva de marmelos em calda de açúcar. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na primeira metade do século XVI, com a forma *marmelada em conserua*. ET.: O termo *marmelada em conserva* é composto pelo nome *marmelada* com o complemento determinativo de modo *em conserva*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Marmelada em conserua* a.1517: «despendeo por sy em marmelada em conserua hua arroba e mea daçuquer» (COSTA/PEREIRA 1989: 101).

---- **PEQUENA**: DEF.: Doce ou conserva de marmelos em pequena quantidade. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *marmelada pequena* é formado pelo nome *marmelada* com o adjectivo qualificativo *pequena*. COM. CR.: O segundo elemento do termo pequena indica a quantidade do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:

*Marmelada pequena* a.1523: «dez boçetas de marmelada pequena em hua aroba» (COSTA/PEREIRA 1985: 97).

**PÃO DE MARMELADA**: DEF.: Doce ou conserva de marmelos em forma de pão. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *pão de marmelada* é composto pelo nome *pão* com o complemento determinativo de *marmelada*. COM. CR.: O nome *pão* indica a forma cónica de apresentação do produto.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Pãees de marmelada* a.1523: «quatro pãees de marmelada e dous porrões de conserva descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 92).

**MELCOCHA** s. f.
DEF.: Confeito de mel com farinha e especiarias. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *melcocha*, em Granada, em inícios do século XVI. ET.: Segundo Corominas, o termo *melcocha* é composto pelo nome *mel* com a forma *cocha*, do cast. ant. *cocho* (cozido, part. pass. de *cocer*, do lat. *coctu-*). COM. CR.: Para López Lengo (1991: 62), o nome *melcocha* denomina o sumo meio cozido da cana-de-açúcar e, segundo o *DRAE*, designa o mel concentrado e quente que se deita em água fria ou qualquer massa comestível com mel. (DRAE: 798). De acordo com Moreno Fraginals (1978: 146), seguido por Manuel Martín (1992: 172), o nome *melcocha* refere a meladura quente concentrada e batida até cristalizar parcialmente por esfriamento, ficando com consistência pastosa. Encontrámos o termo *melcocha* em Granada, Canárias e Valência, na sua forma simples e com complemento determinativo *melcochas de azúcar* e *melcochas de miel* que indica o produto utilizado na sua elaboração. Nas Canárias ocorre ainda o termo *buhonerias* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Melcochas de azúcar* a.1666: «Mas dos caxas de melcochas de azúcar de Gandia.» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).
**Granada**:
*Melcocha* a.1510: «la renta de la melcocha y azúcar de Alonso Albeznari, melcochero» (FABREGAS GARCIA 1999: 102).
**Canárias**:
*Melcochas* a.1523: «que se vendian nuégados de trigo con miel y remiel de cañas y melcochas e que eran muy dañosas para la salut de los diños (sic)» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185). / VAR.: *Melcochas de miel* a.1523: «que no vendan nuégados de trigo ni melcochas de miel ni espumas ni respumas de cañas» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185). / SIN.: *Buhonerias* a.1514: «Se platicó que cogiéndose cantidad de azúcar no la hay en los mercaderes de buhonerias, para su venta, especial a dolientes.» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1965: 10).

**DERIVADOS**:
**MELCOCHERO**: DEF.: Fabricante de *melcocha*. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em inícios do século XVI. ET.: O termo *melcochero* é uma forma derivada do nome *melcocha* com o sufixo agentivo *–ero*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Granada. V. MELERO.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Melcochero* a.1510: «la renta de la melcocha y azúcar de Alonso Albeznari, melcochero» (FABREGAS GARCIA 1999: doc. 102).

**MELROSADA** s. f.
DEF.: Mel misturado com água de rosas ou sumo de rosas, sendo um produto farmacêutico. CR.: Atestámos o termo *melrosada*, em Valência, na segunda metade do século XV. ET.: Segundo Corominas, o termo *miel rosada* é uma forma composta do nome *miel* com o adjectivo *rosada*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Melrosada* a.1482: «melrosada» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).

**NEULE** s. m.
DEF.: Confeito à base de farinha e açúcar. CR.: Atestámos este termo em Valência, na primeira metade do século XV. ET.: Segundo Corominas, o nome *neula* é um termo de origem incerta que denomina uma massa de farinha muito fina com açúcar. (DECLC V: 920-922). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Neules* a.1424: «torons e les neules e la clareya de Nadal» (PEREZ VIDAL 1973: 121).

**NOGADA** s. f.
DEF.: Bolo ou doce feito de nozes ou amêndoas com farinha e açúcar ou mel. CR.: Registámos o termo *nogada*, na Madeira, na segunda metade do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *nogada*, na língua portuguesa, data do século XVII. ET.: Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, os nomes *nogada* e *nuégado* provêm do lat. vulg. **nucata-* (f. de **nucatu-*, forma derivada de *noz*, fruto da nogueira, do lat. **noce* cl. *nux, nucis*). COM. CR.: Na Madeira, encontrámos o termo *nogada* e, nas Canárias, *nuégado de trigo* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Nogada* a.1762: «Para nogada às religiosas 1 alqueire» (SOUSA 1948: 51).

**COMPOSTOS**:
**NUÉGADO DE TRIGO**: DEF.: O mesmo que *nogada*, ou seja, confeito de trigo com mel ou remel de cana e nozes. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira

metade do século XVI. ET.: O termo *nuégado de trigo* é composto pelo nome *nuégado*, com a mesma origem de *nogada*, e pelo complemento determinativo *de trigo*. COM. CR.: Segundo o *DRAE*, o termo *nuégado de trigo* denomina o bolo de farinha com mel e nozes ou pinhões, amêndoas, avelãs e castanhas. (*DRAE*: 858). Apenas registámos esta forma na documentação histórica de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Nuégados de trigo* a.1523: «que se vendian nuégados de trigo con miel y remiel de cañas y melcochas e que eran muy dañosas para la salut de los diños (sic)» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185), «que no vendan nuégados de trigo ni melcochas de miel ni espumas ni respumas de cañas» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185).

**PÃO-DE-LÓ** s. m.
DEF.: Bolo muito leve e fofo, feito de farinha de trigo, ovos e açúcar. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na segunda metade do século XVII. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *ló*, na língua portuguesa, data do século XV. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *ló*, do termo *pão de ló*, tem origem obscura. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Pão de ló* a.1670: «bolos, pão de ló» (GOMES 1995: 257), 1762: «Para bolos de xavão e pão de ló 5 alqueires» (SOUSA 1948: 51).

**PÊRA** s. f.
DEF.: Conserva ou doce de pêras. CR.: Registámos a primeira atestação do termo, em Valência, em meados do século XV, com a forma *peres*, enquanto, na Madeira, encontrámos a forma *peras*, em fins do mesmo século. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *pêra*, na língua portuguesa, data do século XIV, com a forma *peras*, enquanto, segundo Lorenzo (1968), surge em 1532, com a mesma forma. ET.: Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *pera* provém do lat. *pira* (pl. de *pirum*). COM. CR.: O nome do fruto da pereira denomina o doce feito com ele. Na Madeira, além do termo simples *peras*, atestámos a variante *peras pardas* e o sinónimo *doce de peras*. Nas Canárias também ocorre o nome *peras* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Peras* a.1494: «Item em outro barill se meterrom de peras duas arrouas ij arratees.» (RAU/MACEDO 1962: 97); Pera a.1649: «Pera a frol e limão» (VIEIRA 1996: 77). / VAR.: *Peras pardas* a.1504: «duas arrobas e vinte arratees da dicta comserua de pessegos e asy dous barris de peras pardas que pessou a comserua çinquo arrobas e vinte e seis arratees que fazem em soma doze barris de comserua» (COSTA/PEREIRA 1985: 31). / SIN.: *Doce de peras* a.1705: «batatada, doce de peras e castanhas» (SOUSA 1948: 52).
**Valência**:
*Peres* a.1450: «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons, codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973: 123).

**Canárias**:
*Peras* a.1531: «y la libra de qualquier conserba de deacitrón o calabacete o peras o otra cosa se venda al mysmo precio» (MORALES PADRÓN 1974: 99).

**DERIVADOS**:
**PERADA**: DEF.: O mesmo que pêra, ou seja, conserva ou doce de pêras. CR.: Atestámos o termo *perada*, na Madeira, em meados do século XVII. ET.: O termo *perada* é uma forma derivada do nome *pêra* com o sufixo *–ada*, que indica grande quantidade de pêras. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Perada* a.1651: «3 caixons 2 de perada hum de doses» (VIEIRA 1996: 232).

**PERADA** v. PÊRA.

**PÊSSEGO** s. m.
DEF.: Conserva ou doce de pêssegos. CR.: A primeira atestação deste termo, na documentação consultada, ocorre em Valência, em meados do século XV, com a forma *presechs*, enquanto na Madeira, surge a forma *pesegos*, em finais do mesmo século. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *pêssego*, na língua portuguesa, data do século XV, embora a palavra seja mais antiga. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *pêssego* provém do lat. *persicu-* e, segundo Corominas, o nome *malacoton* ou *melocotó*, do cast. *melocotón*, é uma forma composta de *melón* (do lat. tard. *melo, -onis*), do lat. *malum*, fruto em geral, e de *cotoniu-*, nome do marmelo. COM. CR.: O nome do fruto do pessegueiro designa o doce feito com ele. Na Madeira, além do termo simples *pesegos*, encontrámos a forma sinónima *comserua de pessegos*, enquanto em Valência, além do nome *presechs*, surge o termo *malacoton* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Pesegos* a.1494: «Item outro barill de pesegos em que se meterrom duas arrouas e tres arratees de conserua.» (RAU/MACEDO 1962: 97). / VAR.: *Pessegos* a.1504: «emviou elle recebedor de comserua, a saber, de cascas de cidra sete arrobas que foram em dous barris e asy outro barril de pessegos que leuou duas arrobas e vinte arratees da dicta comserua de pessegos» (COSTA/PEREIRA 1985: 31). / SIN.: *Comserua de pessegos* a.1504: «emviou elle recebedor de comserua, a saber, de cascas de cidra sete arrobas que foram em dous barris e asy outro barril de pessegos que leuou duas arrobas e vinte arratees da dicta comserua de pessegos» (COSTA/PEREIRA 1985: 31).
**Valência**:
*Presechs* a.1450: «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons, codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973: 123). / SIN.: *Malacoton* a.1666: «Doce caxas de dulces con seis ollas cada una, de los géneros siguientes: de limoncillos 4, de espejuelos 2, de lima 1 (...) de malacoton 1, de albarcoques 1.» (PÉREZ VIDAL 1973: 128).

**PINYONADA** s. m.
DEF.: Confeito ou massa doce de pinhões cozidos com açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, em Valência, na segunda metade do século XV, e nas Canárias, na primeira metade do século seguinte, com a forma *piñonate*. Segundo Alcover e Moll, a primeira atestação do termo surge, em Valência, com a forma *pinyonat*, em 1331, e, segundo Corominas, na língua castelhana, em 1680. ET.: Conforme Alcover e Moll, o termo *pinyonada*, em cast. *piñonate*, é uma forma derivada de *pinyó*, em cast. *piñón*, do fr. *pignon*, por sua vez do lat. *pinna*. (Alcover e Moll VIII: 594-596). Para Corominas, o nome *pinyonada* é uma forma derivada de *piñón* com o sufixo *–ada*, em cast. *piñonate*, forma derivada de *piñón* com o sufixo *–ate*. COM. CR.: Apenas registámos este termo em Valência, com a forma catalã *pinyonada*, e, em Canárias, com a forma castelhana *piñonate*.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Pinyonada* a.1482: «pinyonada» (PÉREZ VIDAL 1973: 121).
**Canárias**:
*Piñonate* a.1540: «Yten que los confiteros i confiteras hagan la confitura, conceruas, maçapanes, alcorças, alfinique, piñonate, diacitron, calabaçate e todas las otras cosas a su oficio tocantes» (PERAZA DE AYALA 1976: 105).

**POMES** s. m.
DEF.: Conserva ou doce de maças. CR.: Atestámos este termo, em Valência, a meados do século XV. ET.: Segundo Corominas, o nome *pomes* provém do cat. *pomo*, do lat. *pomum*, fruto, com a acepção de maçã. COM. CR.: O nome do fruto designa o doce feito com ele. Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Pomes* a.1450: «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons, codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973: 123).

**QUEIJADA** s. f.
DEF.: Confeito de queijo ou requeijão com açúcar ou bolo de massa de farinha de trigo à base de leite, ovos, queijo e açúcar ou pastel de nata. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI, com a forma *quesadillas*, e na Madeira, na segunda metade do século seguinte, com a forma *queijadas*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *queijada*, na língua portuguesa, data de 1220, com a forma *queigiada*, e, segundo Cunha, de 1813. ET.: Conforme Corominas, o nome *quesadilla* é uma forma derivada de *queso*, do lat. *caseu-*, com o sufixo *–adilla*, e, segundo Machado, *queijada* é uma forma derivada de *queijo* com o sufixo *-ada*. COM. CR.: De acordo com Dozy, o termo *queijada* parece corresponder ao nome árabe *almojabana*, doce feito de farinha, queijo e açúcar, do ár. *al-modjabbana*. (Dozy 1869: 172). Benarroch também indica o nome *almogávana* para designar o bolo de farinha com açúcar e queijo, referindo a palavra árabe *mugabbana* inventariada por Dozy.

Segundo a autora, este termo provém do árabe andaluz *al-mugabbana*, apresentando como primeira atestação, na língua portuguesa, a forma *almogavanas*, datada de 1540-60. (BENARROCH: 597-598). No entanto, na documentação consultada, não registámos o termo árabe, mas apenas os termos românicos *queijadas* e *quesadillas* para denominar o conceito referido.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Queijadas* a.1682: «queijadas» (GOMES 1995: 141), 1756: «queijadas» (SOUSA 1948: 51), 1767: «queijadas» (GOMES 1995: 141), 1814: «40 libras de requeijão para as queijadas (...) canadas de mel: várias quantidades, divididas pelos quatro quarteis, assim como 15 galões de aguardente.» (Doces: 75).

**Canárias**:

*Quesadillas* a.1523: «e avie mucha desorden en vender las quesadillas que eran mal hechas y acedas a manera de engrudo» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 185).

**RAPADURA** s. f.

DEF.: Rebuçado pegajoso feito de açúcar ou de mel de cana. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *rapadura*, com esta acepção, na Madeira, em inícios do século XIX. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome *rapadura*, com a acepção de *açúcar mascavo* em forma de pequenos tijolos, na língua portuguesa, ocorre no Brasil, em 1844. ET.: Conforme Corominas, seguido por Cunha, o nome *rapadura* é uma forma derivada do verbo *rapar*, do gótico **hrapôn*, arrancar. COM. CR.: Este termo provém do nome *rapadura*, com a acepção de resíduos do mel e açúcar caramelizados, rapados das caldeiras e tachas no fabrico do açúcar. V. RAPADURA.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Rapadura* a.1814: «Açúcar: 20 libras no pratinho de marmelada, idem para o arroz doce, 30 na amêndoa, 39 nas cavacas e broas, 30 na rapadura, 42 no caramelo, 30 na talhada de amêndoa» (*Doces*: 74).

**ROSQUILHA** s. f.

DEF.: Pequenos doces ou biscoitos retorcidos ou em forma de argola. CR.: Atestámos o termo *rosquilhas*, na Madeira, na segunda metade do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *rosquilha*, na língua portuguesa, data do século XVII e *rosquinha* de 1813, como informa Morais Silva. ET.: Conforme Morais Silva, Machado e Cunha, os nomes *rosquilho* e *rosquinha* são formas derivadas de *rosca*, com os sufixos diminutivos *–ilho* e *–inha*, sendo um termo de origem obscura, provavelmente pré-romana. (Morais Silva II: 644). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica da Madeira. V. ARGOLA.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Rosquilhas* a.1762: «Em rosquilhas e bolos para convitir 10 alqueires» (SOUSA 1948: 51).

**SINDRIAT** s. m.
DEF.: Conserva ou doce de *cindria*. CR.: Atestámos o termo *sindriat*, em Valência, em meados do século XV. ET.: De acordo com o autor do *Dicionário da Língua Catalã*, o nome *sindriat* provém de *cindria*, do ár. *sindiya*, espécie de marmelo com a polpa avermelhada e com muita água ou *melón de agua*. (*LCatalana* I: 291). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Sindriat* a.1450: «confegir ponsemps, carabasat o sindriat, terongetes e limons, codonys entregues, presechs, pomes, peres, datills» (PÉREZ VIDAL 1973: 123).

**SONHO** s. m.
DEF.: Espécie de filó ou massa fofa de farinha, leite, ovos e açúcar, frita em forma de bola e polvilhada com açúcar ou mel de cana e canela. CR.: Atestámos o termo *sonhos*, com a acepção indicada, na Madeira, na primeira metade do século XVIII. Conforme Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *sonho*, na língua portuguesa, data do século XIII, ainda sem acepção culinária. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *sonho* provém do lat. *somniu-*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica madeirense. V. COSCORÃO e MALASSADA.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Sonhos* a.1742: «malasadas e sonhos» (GOMES 1995: ), 1762: «Para coscorões (sonhos e malasadas) um alqueire» (SOUSA 1948: 51), 1814: «Açúcar: 5 libras na alféloa (...) 10 nos sonhos pelo entrudo» (*Doces*: 73).
Nota: No Convento da Encarnação, as freiras comiam os *sonhos*, enquanto as *malassadas* eram servidas aos servos. (GOMES 1995: 143).

**TALHADA** s. f.
DEF.: Doce feito à base de açúcar. CR.: Atestámos este termo, na Madeira, na primeira metade do século XVIII. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *talhada*, na língua portuguesa, data de 1139, e, segundo Cunha, de 1813. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o termo *talhada* é uma forma derivada de *talhar*, com o sufixo *–ada*, apresentando a acepção de fatia ou lasca. COM. CR.: Segundo Bluteau, o nome *talhada* é um termo farmacêutico, ou seja, designa os pós de medicamentos misturados com açúcar cozidos e solidificados. (Bluteau VIII: 25). Apenas registámos este termo na documentação histórica madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Talhadas* a.1742: «talhadas» (GOMES 1995: 141), 1750: «talhadas» (Gomes 1995: 258), 1754: «talhadas, açúcar para as amêndoas» (GOMES 1995: 258), 1762: «arroz doce, talhadas, nogadas» (SOUSA 1948: 52).

**TALHADA DE AMÊNDOA** v. MAÇAPÃO.

**TORRON** s. m.
DEF.: Confeito ou massa de amêndoas, avelãs, nozes ou pinhões tostados com mel. CR.: Atestámos o termo *torron*, em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *torons*. Segundo Corominas, a primeira documentação do nome *torron*, na língua castelhana, data de 1423, com a forma *turrón de miel*. ET.: De acordo com Corominas, o nome *turrón* provém do cat. *torró* (ant. *terró*, de origem incerta, provavelmente derivado de *terra*, com o significado primitivo de *terrón*, por comparação com um torrão de terra). O autor informa que, em Valência, ainda hoje, existe o termo *torró* (em cast. *turrón*, do lat. *torrere*, torrar), sendo que a alteração de *terró* em *torró* dever-se-á mais à influência popular por dissimilação do que à influência da forma *torrar*. (DECLC VIII: 628-630). COM. CR.: Registámos este termo apenas na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Torons* a.1424: «torons e les neules e la clareya de Nadal» (PÉREZ VIDAL 1973: 121). / VAR.: *Torrons* a.1528: «molts plats de pastes reals y de marçapans y de torrons» (PÉREZ VIDAL 1973: 12

# Glossário de Formas Mediterrânicas



CEHA

**AÇÚCAR** s. m.

**DERIVADOS**:
**ZUCCARATA**: DEF.: Água com açúcar. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XIII. ET.: O termo *zuccarata* é uma forma derivada do nome *zuccaro* com o sufixo *–ata*. COM. CR.: Os termos *aqua zuccari* e *ydrozaccara* ocorrem como sinónimos de *zuccarata*.
Documentação Histórica - **Valência**:
Zuccarata a.1280: «zuccarata» (PÉREZ VIDAL 1973 : 110). / SIN.: *Aqua zuccari* a.1280: «aqua zuccari» (PÉREZ VIDAL 1973 : 110); / *Ydrozaccara* a.1280: «ydrozaccara» (PÉREZ VIDAL 1973: 110).

**COMPOSTOS**:
**AÇÚCAR DE GUITAS**: DEF.: Segundo açúcar resultante do mel da purga do açúcar cozido e cristalizado nas formas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, em Granada, na primeira metade do século XVII, com a forma *guitas*. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *guita*, na língua castelhana, data de 1527. ET.: Conforme Corominas, o nome *guita*, corda delgada, é de origem incerta, provavelmente do lat. *vitta*, da forma germânica *witta*. Segundo o DRAE e López Lengo, o termo *guita* talvez proceda de *cuita*, o mesmo que cozedura, e não de *grita* (barro), derivado de *creta*. Segundo Fernandez Ovies (1981: 69), o nome *azúcar de guitas* é uma forma não dicionarizada, talvez de ervas de fio, pois *guita* significa corda, de *guit*, forma vulgar do ár. hisp., sendo sinónimo de *filum*. COM. CR.: Em Granada, o termo *guitas* apresenta a variante *açúcar de guitas* e o sinónimo *segundas azúcares*. Para López Lengo, o nome *azúcar de segundas* ou *guitas* denomina o açúcar de segunda produção, que, por conter melaço, tem cor escura, sendo as *guitas* e os *mascavados* subprodutos do açúcar. (López Lengo 1991: 9 e 45).
Documentação Histórica - **Granada**:
*Guitas* a.1621: «el beneficio de los dichos azúcares y sus procedidos que son segundas azúcares que llaman de guitas o terceras azúcares que llaman grutones quebrados e mascavados» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42). / VAR.: *Açúcar de guitas* a.1751: «pagasse 9 reales y lo mismo las conservas que entrassen fuera del reyno, excepto que de cada arroba de açúcar de pilón, de guitas y quebrados, que se fabrica en el reyno de Granada se pagasse 7 reales» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 38-39). / SIN.: *Segundas azúcares* a.1621: «el beneficio de los dichos azúcares y sus procedidos que son segundas azúcares que llaman de guitas o terceras azúcares que llaman grutones quebrados e mascavados» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42).

**AÇÚCAR EN CALDO**: DEF.: Açúcar que ainda não atingiu o ponto de cristalização. CR.: Atestámos este termo em Granada, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *açúcar en caldo* é composto pelo nome *açúcar* com o complemento determinativo intro-

duzido por preposição en caldo. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Açúcar en caldo* a.1591: «pagarme por el dicho privilegio y liçencia de cada tarea de quinientas arrobas de caña, media forma de cinquenta libras de açúcar en caldo como sale de los primeros cocimientos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125).

**AÇÚCAR TUMBADO**: DEF.: Açúcar de inferior qualidade, provavelmente o mesmo que o *açúcar quebrado*. CR.: Atestámos este termo em Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *açúcar tumbado* é composto pelo nome *açúcar* com o adjectivo qualificativo *tumbado* (provavelmente part. pass. do verbo *tumbar*, cair). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Canárias. V. Açúcar quebrado.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Açúcar tumbado* a.1531: «Otrosy que nynguna ny algunas personas sean osados de hazer ny hagan açúcar tumbado ny de panelas si no fuere para lo refinar» (MORALES PADRÓN 1974: 146).

**AZÚCAR DE ODRETAS**: DEF.: Expressão obscura. CR.: Atestámos o termo *azúcar de odretas* em Valência, na segunda metade do século XVII. ET.: A expressão *azúcar de odretas* é composta pelo nome *azúcar* com o complemento determinativo *de odretas*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Valência.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Azúcar de odretas* a.1666: «Dos caxas com veynte y cuatro piloncillos de azúcar de odretas en cada una.» (PÉREZ VIDAL 1973: 93).

**AZÚCAR EN PRIETO:** DEF.: Açúcar não purgado ou antes de ser purgado nas formas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo em Granada, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *azúcar en prieto* é composto pelo nome *azúcar* com o complemento determinativo *en prieto*. COM. CR.: O termo *açucar en prieto* apresenta as variantes *açúcar prieto* e *prieto* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Açucar en prieto* a.1582: «el alquiler de la casa hasta haçella açucar en prieto que es conforme a la quenta que se a fecho» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 37), 1665: «dos formas de açucar en prieto procedidas de doscientas y dos tareas y veinte y dos cañuelas de cañas de la cosecha de la dicha hacienda» (F.O. 1981: 29). / VAR.: *Açúcar prieto* a.1582: «lo que tiene de costa cada tarea de beneficiar hasta ponerlo formas açúcar prieto» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36); / *Prieto* a.1680: «com unas que llaman espatulas de madera van a dos manos batiendo e incorporando el açúcar hasta que queda llena la forma que en prieto pesa cinco arrobas y en estando en blanco el pilón pesa arroba y media» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153), 1763, etc.; / *Azúcar en*

*prieto* a.1752: «nueve formas de azúcar en prieto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 190), «diez formas llenas de azúcar en prieto la que blanqueada y purificada sale de cada una de dichas formas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 190).

**CZUCCARI DI SECUNDI PASTI**: DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo na Sicília, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *czuccari di secundi pasti* é composto pelo nome *czuccari* e pelo complemento determinativo *di secundi pasti*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Czuccari di secundi pasti* a.1584: «Item czuccari di secundi pasti de lo detto anno 83» (REBORA 1968: 95).

**ZUCCARUM ALEXANDRINUM**: DEF.: Açúcar de Alexandria. CR.: Atestámos este termo em Valência, na segunda metade do século XIII. ET.: O termo *zuccarum alexandrinum* é composto pelo nome *zuccarum* e pelo adjectivo geográfico de proveniência *alexandrinum*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Zuccarum alexandrinum* a.1280: «zuccarum alexandrinum» (PÉREZ VIDAL 1973: 110).

**ZUCCARUM CAFFETINUM**: DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo em Valência, na segunda metade do século XIII. ET.: O termo *zuccarum caffetinum* é composto pelos nomes *zuccarum* e *caffetinum*, provavelmente uma forma derivada de *caffe*, do turco *qahve*, do ár. *qahwa*. (DELI I: 183). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Zuccarum caffetinum* a.1280: «zuccarum caffetinum» (PÉREZ VIDAL 1973: 110).

**ZUCCARUM SUBTILISSIME PULVERIZATUM**: DEF.: Açúcar muito fino ou refinado. CR.: Atestámos este termo em Valência, na segunda metade do século XIII. ET.: A expressão *zuccarum subtilissime pulverizatum* é composta pelo nome *zuccarum* seguido da expressão *subtilissime pulverizatum*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Zuccarum subtilissime pulverizatum* a.1280: «zuccarum subtilissime pulverizatum» (PÉREZ VIDAL 1973: 110).

**ZUCCARUM TABARZET**: DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo em Valência, na segunda metade do século XIII. ET.: A unidade terminológica *zuccarum tabarzet* é composta pelos termos *zuccarum* e *tabarzet*, do árabe *tabarzo* espécie de açúcar branco e duro que se faz de umas canas semelhantes às do açúcar. (SOUSA 1789: 147). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.

Documentação Histórica - **Valência**:
*Zuccarum tabarzet* a.1280: «zuccarum tabarzet» (PÉREZ VIDAL 1973: 110).

**ZUCCARUM VIOLATUM**: DEF.: Açúcar com água de violetas. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XIII. ET.: O termo *zuccarum violatum* é composto pelo nome *zuccarum* e pelo adjectivo qualificativo de cor *violatum*, do lat. *viola-*, violeta. (DELI V: 1440). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Zuccarum violatum* a.1280: «zuccarum violatum» (PÉREZ VIDAL 1973: 110).

**VINUM ZUCCARI**: DEF.: Vinho com açúcar. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XIII. ET.: O termo *vinum zuccari* é composto pelo nome *vinum* com o complemento determinativo *zuccari*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Vinum zuccari* a.1280: «vinum zuccari» (PEREZ VIDAL 1973: 110).

**AJUDANTE** s. m.

**COMPOSTOS**:
**AIUDANTE DE MOLIENDAS**: DEF.: Trabalhador que ajuda o moedor responsável pela moenda da cana. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em fins do século XVIII. ET.: O termo *aiudante de moliendas* é composto pelo nome *aiudante* com o complemento determinativo *de moliendas*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Ayudantes de moliendas* a.1796: «los ayudantes de moliendas y jarope recojan para estas la cubetilla» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 264).

**AIUDANTE DE TABLERO**: DEF.: Trabalhador que serve os metedores de cana na moenda. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo *aiudante de tablero* é composto pelo nome *aiudante* com o complemento determinativo *de tablero*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Aiudantes de tablero* a.1682: «seis aiudantes de tablero a quarenta maravedis tara.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 61).

**AIUDANTE DE TACHAS**: DEF.: Trabalhador que ajuda a bater o açúcar na tacha. CR.: Atestámos este term,o em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo

*aiudante de tachas* é composto pelo nome *aiudante* com o complemento determinativo *de tachas*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Aiudantes de tachas* a.1682: «A Leonardo Perez maestro de azúcares para si y los banqueros y dos aiudantes de tachas a razon de doce reales tarea» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60).

**ALARIFE DEL ADUANA** s. m.
DEF.: Arquitecto ou inspector do engenho. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em meados do século XVI. ET.: O termo *alarife del aduana* é composto pelo nome *alarife* com o complemento determinativo *del aduana*. Segundo o DRAE, o nome *alarife* provém do ár. *alarif*, mestre. (DRAE: 45). Conforme Corominas, seguido por Machado, o termo *alarife* procede do hispanoárabe *al-arîf*, do ár. *áraf*, conhecer ou saber. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Alarife del aduana* a.1557: «Este dia a Juan alarife del aduana de Lobras por dos cuadrillas de atocha siete reales.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117).

**ALFARGIA** s. f.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVII. Segundo Gili Gaya (1947), a primeira atestação do nome *alfargia*, na língua castelhana, data de 1607. ET.: Segundo Gili Gaya (1947) e Corominas, o nome *alfargia* é uma forma derivada de *alfarge*, madeira que se utiliza para fazer marcos, portas e janelas. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Alfargias* a.1668: «alfargias una para el marco» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 51).

**ALIFA** v. CAÑA ALIFA.

**ALIFAR** v.
DEF.: Cortar as canas de dois anos? CR.: Atestámos o termo *alifar*, em Granada, em meados do século XVIII. ET.: Segundo Dozy, o verbo *alifar* significa preparar (DOZY 1869: 141) e, segundo Corominas, provém da raiz *ár. h-l-f*, suceder ou vir depois. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina. V. CAÑA ALIFA.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Alifar* a.1752: «corta de dos en dos años quedandose del primero para alifar por ser esta a voluntad de los dueños labradores» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 193).

**ALLEGADOR** s. m.
DEF.: Trabalhador da corta e monda da cana. CR.: Atestámos o termo *allegadores*, em Granada, na primeira metade do século XIX. ET.: O nome *allegadores* parece ser uma forma derivada do verbo *allegar* com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Allegadores* a.1824: «Corta y monda: cortadores 4, manijero 1, corredores 2, mondadores 14, atador 1, rebotadores de cabos 2, allegadores 2, aguador 1, capataz 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**AMANUCHIATORE** s. m.
DEF.: Na Sicília, o termo *amanuchiatore* designa o trabalhador do engenho que recebe os pedaços da cana cortada pelos talhadores e que depois os passa aos metedores de cana na moenda. Em Granada, o termo *manijero* denomina o trabalhador que reúne as canas cortadas em feixes, o capataz dos trabalhadores rurais ou o ajudante do capataz que dirige o corte da cana. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *ammanuchiaturi*, na Sicília, em meados do século XVII, enquanto, em Granada encontramos o termo *manijero*, na primeira metade do século XIX. ET.: O nome *amanuchiatore* provém do lat. vulg. **manuciare*, de *manucium* (de *manu-*). (DELI I: 78). Segundo Corominas, o termo *manijero* é um andaluzismo derivado de *mano*, talvez procedente do fr. ant. *maisnagier*, hoje *ménager*, administrador. López Lengo acrescenta que o termo *manijero* provém do baixo lat. *menagerius*, do lat. *minare* (conduzir) ou de *manus* e *gerere* (levar a mão). (L.L. 1991: 59). COM. CR.: Os termos siciliano e granadino apresentam o mesmo étimo latino *manu-* com formações diferentes.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Ammanuchiaturi* a.1650: «per 4 ammanuchiaturi a ragione di tari 2.10 per uno» (REBORA 1968: 97).
**Granada**:
*Manijero* a.1824: «Corta y monda: cortadores 4, manijero 1, corredores 2, mondadores 14, atador 1, rebotadores de cabos 2, allegadores 2, aguador 1, capataz 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**ARAM** v. COBRE.

**ARBITRIO DI CANNAMELI** v. CHÃO DE CANAS.

**ATADOR** s. m.
DEF.: Trabalhador que ata as canas em molhos. CR.: Atestámos o termo *atador*, em Granada, na primeira metade do século XIX. ET.: Segundo Corominas, o nome *atador* é uma forma derivada do verbo *atar* com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.

Documentação Histórica - **Granada**:
*Atador* a.1824: «Corta y monda: cortadores 4, manijero 1, corredores 2, mondadores 14, atador 1, rebotadores de cabos 2, allegadores 2, aguador 1, capataz 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**ATIZADOR** s. m.
DEF.: Trabalhador que mexe a lenha e controla o fogo nas fornalhas. CR.: Atestámos o termo *atizadores*, em Granada, na primeira metade do século XIX. ET.: Segundo Corominas, o nome *atizadores* é uma forma derivada do verbo *atizar*, de *tizón*, com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Atizadores* a.1824: «Fogata: capataz 1, tachero para el horno del cuajo 1, atizadores para los hornos de reververo 4, arrumbadores 4.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**AVIADOR DEL INGENIO** v. AVIAR.

**AVIAR** v.
DEF.: Fornecer canas ao engenho. CR.: Atestámos o termo *aviar* em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: Segundo Corominas, o verbo *aviar* provém de *vía* e, segundo o DRAE, do lat. *ad*, para, e *via*, caminho, com a acepção de preparar. (DRAE 138). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Abiar* a.1673: «abiar los inxenios nezesarios para la molienda de las dichas cañas y fabrica de dichos azúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 149), 1804, etc.

**DERIVADOS**:
**AVIADOR DEL INGENIO**: DEF.: Trabalhador encarregado do fornecimento de canas ao engenho, ou seja, aquele que avia ou prepara as canas para o engenho, mantendo-o em funcionamento. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito em Valência, com a forma *comedor*, na segunda metade do século XVI, enquanto em Granada ocorre a primeira atestação do termo *aviador*, na primeira metade do século XVIII, com a forma *abiadores*. ET.: O termo *aviador del ingenio* é composto pelo nome *aviador*, forma derivada de *aviar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo introduzido por preposição *del ingenio*. COM. CR.: Em Granada, o termo *aviador* surge com e sem o complemento determinativo *del ingenio*.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Comedor* a.1583: «Gaspar Calonget, comedor que da de comer al ingenio.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 68).
**Granada**:
*Abiadores* a.1728: «moliendas que en los ynjenios se hacia el que obligandose los abi-

adores quando contraian sobre moliendas con algunos cosecheros a moler» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 72). / VAR.: *Abiadores del ynjenio* a.1728: «don Antonio y don Luis Lopez vezinos de esta ziudad abiadores del ynjenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 72); / *Aviador del ynxenio* a.1743: «el aviador del ynxenio no se puede moler más de quatro tareas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 76); / *Aviadores de ynxenio* a.1743: «los dueños de aviadores de ynxenio de esta ciudad» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 75); / *Aviadores del yngenio* a.1750: «vecinos de esta ciudad y aviadores del yngenio Trapiche Viejo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 189); / *Aviador* a.1753: «el aviador del yngenio de Salobreña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 198); / *Haviadores* a.1753: «dueños y haviadores tienen para poner los ynxenios molientes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 194).

**AVIO DEL INGENIO:** DEF.: Fornecimento de canas ao engenho ou moenda da cana de açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *avio*, em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *avio del ingenio* é composto pelo nome *avio*, forma derivada regressiva do verbo *aviar*, e pelo complemento determinativo introduzido por preposição *del ingenio*. COM. CR.: O termo *avio* ocorre com e sem o complemento determinativo *del ingenio*, apresentando a variante *abio*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Avio* a.1647: «y no den lugar a que se estorve el avío del dicho ingenio trapiche» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 148), 1682: «el avío de el ynxenio trapiche en la temporada de este presente año» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 58). / VAR.: *Avio del ynxenio* a.1682: «peticiones tocantes al avio del ynxenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 64); / *Abio* a.1753: «el abio de las fabricas de ynxenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 194).

**AVIO DEL INGENIO** v. AVIAR.

**BANCO** v. TENDAL DAS FORMAS DE AÇÚCAR.

**BANQUERO DEL AÇÚCAR** v. MÃE DO BALCÃO DE MASCAVAR.

**BARRILETE** s. m.
DEF.: Recipiente utilizado para o depósito e transporte dos produtos líquidos da indústria açucareira. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *barrilete* é uma forma derivada do nome *barril* com o sufixo *–ete*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Valência.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Barriletes* a.1564: «Estas melasas en outro tiempo se echavan fuera a perder como cosa sin provecho, pero agora embotanlas en barriletes y cargan dellas para Flandes.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

**BATTITORE DI COTTI** s. m.
DEF.: Trabalhador que bate o mel na tacha até atingir o ponto de cristalização. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *vatidor de la cozida*, em Valência, na segunda metade do século XVI, enquanto, na Sicília, ocorre a forma *battituri di cotti*, em meados do século seguinte. ET.: O termo *battitore di cotti* é composto pelo nome *battitore*, forma derivada do verbo *battere* com o sufixo agentivo *–tore* (LEI V: 48), e pelo complemento determinativo *di cotti*. COM. CR.: Em Valência, o termo *vatidor de la cozida* apresenta a variante *batidor de la cuyta*.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Battituri di cotti* a.1650: «per 2 battituri di cotti e 5 infanti di caldara a tari 3.5 per cotta» (REBORA 1968: 97).
**Valência**:
*Vatidor de la cozida* a.1583: «Pedro Vacema, vatidor de la cozida» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 67). / VAR.: *Batidor de la cuyta* a.1596: «Gines Fajardo, batidor de la cuyta» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 70).

**BATIDOR** v. BATEDEIRA (1).

**BLANQUEADOR** v. PURGADOR.

**BLANQUEAR** v. PURGAR.

**BOCA DE LOS ALFARJES** s. f.
DEF.: Local por onde se introduz a cana esmagada nos sacos. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em meados do século XVI. ET.: O termo *boca de los alfarjes* é composto pelo nome genérico *boca* com o complemento determinativo *de los alfarjes*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Bocas de los alfarjes* a.1557: «Este dia por un rastro y seis palas y tres tablillas para las bocas de los alfarjes.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118).

**BROMA** v. ESCUMA.

**CABEZA DE LOS JAROPES** s. f.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo em Granada, em fins do século XVIII. ET.: O termo *cabezas de los jaropes* é composto pelo nome *cabeza* com o complemento determinativo *de los jaropes*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Cabezas de los jaropes* a.1796: «que no recojan por modo alguno las cabezas de los jaropes ni tengan formas para el salvadillo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 264).

**CALDEIRA** s. f.

**COMPOSTOS**:
**CALDAIA GRANDE PER RAFFINARE**: DEF.: Recipiente de cobre em que se refina o açúcar. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XV. ET.: O termo *caldaia grande per raffinare* é composto pelo nome *caldaia*, com o adjectivo qualificativo de tamanho *grande*, e pelo complemento determinativo de função *per raffinare*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Caldaia grande per raffinare* a.1452: «2 caldaie di rame, 2 di apparaturi, una caldaia grande per raffinare, 4 cati, 3 tangili, cunie grandi per colare» (ASP).

**CALDAIE DI APPARATURI**: DEF.: Primeira caldeira que recebe o sumo da cana da moenda? CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XV. ET.: O termo *caldaie di apparaturi* é composto pelo nome *caldaie* com o complemento determinativo *di apparaturi*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Caldaie di apparaturi* a.1452: «2 caldaie di rame, 2 di apparaturi, una caldaia grande per raffinare, 4 cati, 3 tangili, cunie grandi per colare» (ASP).

**CALDERA DE TINELL**: DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, em Valência, em inícios do século XVII. ET.: O termo *caldera de tinell* é composto pelo nome *caldera* com o complemento determinativo *de tinell*. Segundo Corominas, o nome *tinel* é uma forma antiga derivada de *tina*, do cat. *tinell*, por sua vez do it. *tinello*, vasilha, e, segundo o *DRAE*, a forma *tinell* ou *tinelo* provém do lat. *tinellu-* (de *tinu-*, jarro). (DRAE 1171). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Caldera de tinell* a.1607: «Item una caldera de tinell.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).

**CANA** s. f.

**DERIVADOS**:
**CAÑUELA(S) DE CAÑA(S)**: DEF.: Quantidade de canas ou unidade de peso da cana-de-açúcar equivalente a três arrobas. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo *cañuelas de cañas* é composto pelo nome *cañuela*, forma derivada de *caña* com o sufixo *–uela*, e pelo complemento determinativo *de cañas*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Cañuelas de cañas* a.1665: «dos formas de açucar en prieto procedidas de doscientas y dos tareas y veinte y dos cañuelas de cañas de la cosecha de la dicha hacienda, que se molieron en la temporada» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 29).

**COMPOSTOS**:

**CAÑA ALIFA:** DEF.: Cana-de-açúcar de dois anos, ou seja, cana de corte bianual. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, em Granada, com a forma *cañas dulçes alifas*, em inícios do século XVII. Segundo Corominas, a primeira documentação do nome *alifa*, na língua castelhana, ocorre em 1869. ET.: O termo *caña alifa* é composto pelos nomes *caña* e *alifa*, do ár. *halifa*, espécie de cana. (DRAE: 59). COM. CR.: Conforme Pérez Vidal (1971: 227), Fernandez Ovies (1981: 76), López Lengo (1991: 3-4) e Manuel Martín (1992: 172), o termo *alifa* é um arabismo do século XII, usado, na zona de Granada pelos árabes da Baixa Idade Média, para nomear a cana doce de dois anos cortada para plantação, o rebento do segundo ano, a cana cortada de dois em dois anos ou ainda a cana que, por ser pequena, se deixa para cortar no ano seguinte, sendo um termo que se estende à Andaluzia e ao México, enquanto o nome *alife*, forma aparentada com *alifa*, denomina os pedaços de cana de três nós, usados como planta. Em Granada, além do termo *cañas dulçes alifas*, surgem as variantes *cañas alifas* e *alifas*.

Documentação Histórica - **Granada**:

*Cañas dulçes alifas* a.1615: «dos mil marxales de cañas dulçes alifas de beçinos e labradores» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 41). / VAR.: *Cañas alifas* a.1659: «sesenta y cinco tareas de cañas alifas» (F.O. 1981: 58), 1680: «abiando los dichos dos ingenios con el fin de moler (...) las cañas alifas que pudiese adquirir» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 69), 1717, 1752, etc.; / *Alifas* a.1679: «se pasan tres años; el primero se llaman las cañas segunderas; el segundo alifas, el tercero se gasta en molerlas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 221), 1682: «las cañas que estavan en sazón para molerse, que llaman alifas por ser de dos años» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 163), 1687, etc.; / *Cañas dulzes alifas* a.1717: «aver de cañas dulzes alifas un mil i treze tareas y de cañas nuevas y sobrenuevos que se an de cortar» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 69).

**CAÑA SEGUNDERA**: DEF.: Cana de um ano. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo *caña segundera* é composto pelo nome *caña* com o numeral *segundera*, forma derivada de *segunda*. COM. CR.: Segundo Fernandez Ovies (1981: 67), o termo *cañas segunderas* designa as canas mais pequenas que crescem à volta das principais, enquanto, segundo López Lengo (1991: 11), refere a cana que se corta no segundo ano da plantação, tendo como sinónimo o termo *sobrenuevo* ou *caña de sobrenuevo*. O segundo elemento do termo *caña segundera* indica tratar-se da cana do segundo corte, apresentando as formas variantes *segunderas* e *cañas segunderas de terzio*. V. GIDIDE.

Documentação Histórica - **Granada**:

*Cañas segunderas* a.1680: «se pasan tres años el primero se llaman las cañas segunderas, el segundo alifas, el tercero se gasta en molerlas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 151), 1717, etc. / VAR.: *Segunderas* a.1687: «las dozientas y cinquenta y siete tareas de alifas y las setenta y ocho tareas restantes de segunderas que llaman de terzio.»

(DOMINGUEZ GARCIA 1991: 65); / *Cañas segunderas de terzio* a.1687: «quarenta tareas de cañas segunderas de terzio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 65).

**CAÑA DE TERZIO**: DEF.: Cana do terceiro corte. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo *caña de terzio* é composto pelo nome *caña* com o complemento determinativo nominal *de terzio*. COM. CR.: O termo *caña de terzio* apresenta as variantes *terzio* ou *tercio* e *cañas dulzes de tercio*, denominando a cana da terceira produção ou o que se corta no terceiro ano, conforme indica o numeral *tercio*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Terzio* a.1687: «las dozientas y cinquenta y siete tareas de alifas y las setenta y ocho tareas restantes de segunderas que llaman de terzio.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 65). / VAR.: *Cañas de terzio* a.1717: «abiando los dichos dos ingenios con el fin de moler (...) las cañas alifas que pudiese adquirir i para moler las cañas de terzio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 69); / *Cañas dulzes de tercio* a.1718: «por la molienda de siete tareas, tres entradas y seis cañuelas de cañas dulzes de tercio» (F.O. 1981: 56); / *Tercio* a.1743: «hagan manifesto de las cañas que tubieren para moler asi de alifas como tercio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 78), 1775: «labran del fruto de cañas dulces asi de alifas como de tercio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 214).

**CANDILERO** s. m.
DEF.: Fazedor de candeias utilizadas para iluminar o engenho à noite. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo *candilero* é uma forma derivada de *candil* com o sufixo *–ero*. COM. CR.: Em Granada, registámos ainda o termo *maiordomo de candiles* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Candilero* a.1682: «La plaza de candilero se ajustó a real y quartillo tarea» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59), 1824, etc. / SIN.: *Maiordomo de candiles* a.1682: «Un maiordomo de candiles a real y quartillo tarea» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 61).

**CANTARA DI ZUCCHERO** s. f.
DEF.: Antiga medida de capacidade romana ou peso do açúcar, equivalente a oitenta quilos. CR.: Registámos a primeira atestação do termo, na Sicília, na primeira metade do século XV, com a forma *cantaria*. ET.: O termo *cantara di zucchero* é composto pelo nome *cantara* com o complemento determinativo *di zucchero*. O nome *cântara* provém de *cântaro*, do lat. *cantharu-*, do gr. *Kantharos*, taça ou vaso, de etimologia incerta. (DELI I: 197). COM. CR.: O termo *cantara di zucchero* apresenta as variantes *cantaria*, *cantara* e *cantarea*.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Cantaria* a.1441: «duo alia cantaria zuccari unius cocte» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Cantara di zucchero* a.1447: «35 cantara di zucchero» (ASP); / *Cantara* a.1475:

«cantara zuccari unius cotte» (ASP), 1584, 1660, etc.; / *Cantarea* a.1573: «cantarea duomileducentum quinque zuccarorum unius cotte et cantarea quatuor centum quinque ruttaminum» (ASP).
Nota: Em Portugal, o nome românico *cântaro*, usado no Norte do país, é equivalente ao termo de origem árabe *almude*, no Sul.

**CANTERELL** v. JARRO DE CASTELHA.

**CAPATAZ** s. m.
DEF.: Trabalhador responsável pela supervisão de determinado trabalho. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XVII. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *capataz*, na língua castelhana, ocorre em 1525. ET.: Conforme Corominas, o termo *capataz* é uma forma derivada do lat. *caput*, cabeça. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Capataz* a.1824: «Corta y monda: cortadores 4, mondadores 14, capataz 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277); *Capatazes* a.1645: «dandoles fuego en presencia del dicho contador y de otras muchas personas asi dueños de yngenios como capatazes y trabajadores todos entendidos en dicho cozimientos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147).

**COMPOSTOS**:
**CAPATAZ DE FOGATA**: DEF.: Trabalhador que controla os trabalhadores da fornalha. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *capataz de fogata* é composto pelo nome genérico *capataz* com o complemento determinativo *de fogata*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Capataz de fogata* a.1788: «y la azúcar no bien blanqueada cuio cuidado para que esto se haga deverá ser de los mayordomos de Mira y no de los maestros de cocina y todos ellos, el capataz de fogata y los que están en la boca de los hornos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251).

**CAPATAZ DE HORQUILLA**: DEF.: Supervisor dos *atizadores*. CR.: Atestámos este termo em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *capataz de horquilla* é composto pelo nome genérico *capataz* com o complemento determinativo *de horquilla*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Capatazes de horquilla* a.1643: «Los comisarios nombrados por esta villa para nombrar capatazes de horquilla que a de aber en los yngenios de esta dicha villa la temporada que viene» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 146).

**CAPATAZ DE LAS CORTAS**: DEF.: Trabalhador que comanda o trabalho do corte das canas. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XVIII. ET.: O termo *capataz de las cortas* é composto pelo nome *capataz* com o complemento determinativo de função *de las cortas*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Capatazes de las cortas* a.1746: «los capatazes de las cortas, mondas y acarreos y los mayordomos de los yngenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 186).

**CAPATAZ DE MONDA**: DEF.: Trabalhador que comanda a limpeza da cana, depois de cortada e antes de ir para o engenho. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em inícios do século XVIII. ET.: O termo *capataz de monda* é composto pelo nome genérico *capataz* com o complemento determinativo de função *de monda*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação granadina.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Capataces de monda* a.1706: «labradores y capataces de monda» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 177), 1788: «los capataces de monda que los mondadores en la haza dejen en el cabo la ragua» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 250).

**CAPATAZ DE RECARGO**: DEF.: Trabalhador responsável pela recarga das caldeiras? CR.: Atestámos este termo, em Granada, em fins do século XVIII. ET.: O termo *capataz de recargo* é composto pelo nome genérico *capataz* com o complemento determinativo de função *de recargo*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Capataz de recargo* a.1796: «el mayordomo de mira, maestro de azúcar, capataz de recargo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 265).

**CARRATELLO** s. m.
DEF.: Peso ou medida. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *carratello* é de origem incerta. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Carratello* a.1584: «raditura di detto anno 83 in detti scaffi sopra Sancto Petro pisata una in uno carratello» (REBORA 1968: 95); *Carratelli* a.1584: «czuccaro chiamato ruttami di detto anno 83 trovati nelli detti scaffi supra Sancto Petro pisati sei intro sei carratelli, cuntati li carratelli uno di rotula 21 et l'altro di rotula 22» (REBORA 1968: 95).

**CASA** s. f.

**DERIVADOS**:

**CASELLE DI CANNAMELE**: DEF.: Divisão de uma área de terra cultivada de canas. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na primeira metade do século XV, enquanto, em Granada, ocorre o termo *marjales de cañas dulces*, em inícios do século seguinte. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *marjal*, na língua castelhana, data de 1817. ET.: O termo *caselle di cannamele* é composto pelo nome *caselle*, forma derivada do lat. vulg. *casa*, do lat. tardio *casella*, pequena casa ou compartimento. (DELI I: 212). Para Dozy e Corominas, seguidos por Fernandez Ovies (1981: 68), o nome *marjal*, medida agrária, é uma forma granadina do ár. *márja*, segundo o DRAE, do ár. *marchá*, mas Garcia de Diego considera este termo procedente do hipotético celta **margila*, referindo ainda a forma *almarjal*, com a acepção de medida agrária. O nome *haces*, registado nas Canárias, segundo Corominas, provém de *haz* (porção ou feixe), do lat. *fascis*, ant. *hace* (por causa do grupo *sc*, a africada é surda, grafada com *ç*, no pl. *hazes*). COM. CR.: Em Granada, o termo *marjales de cañas dulces* apresenta as variantes *marjales* e *marxales de cañas dulçes*, enquanto nas Canárias encontrámos o termo *haces de cañas*, com a variante *haçes*, para denominar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Sicília**:

*Caselle di cannamele* a.1447: «il Crispo possiede tremila caselle di cannamele gidite e stirponi» (ASP).

**Granada**:

*Marjales de cañas dulces* a.1508: «una haza de cuatro marjales de cañas dulces» (FABREGAS GARCIA 1999: 97). / VAR.: *Marjales* a.1591: «la cantidad de marjales que cada uno asi mercader como vezino no puedan labrar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 126), 1679, 1680, etc.; / *Marxales de cañas dulçes alifas* a.1615: «dos mil marxales de cañas dulçes alifas de beçinos e labradores» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 41), 1687, etc.; / *Marxales de cañas dulzes* a.1746: «siete mil marxales de cañas dulzes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 187).

**Canárias**:

*Haces de cañas* a.1520: «para averiguar los daños hechos en el cañaveral dicen que han afectado a 40 haces de cañas de a vara de medir según costumbre de la isla.» (MARTINEZ GALINDO 1988: 182). / VAR.: *Haçes* a.1531: «si las cañas fueren de un año y el señor las vendiere para plantar que pague al cañaverero de diez uno como las vendió o en cañas de diez haçes uno qual quisiere el cañaverero» (MORALES PADRÓN 1974: 117).

**COMPOSTOS**:

**CASA DE LOS MULEROS**: DEF.: Compartimento do engenho destinado aos tratadores do gado. CR.: Atestámos o termo *casa de cameleros* nas Canárias, na primeira metade do século XVI, e *casa de los muleros*, em Granada, na primeira metade do século seguinte. ET.: O termo *casa de los muleros* é composto pelo nome genérico *casa* com o complemento determinativo *de los muleros*. Conforme Corominas, o nome *mulero* é

uma forma derivada de *mulo* ou *mula*, denominando o moço de mulas, sendo um termo de origem moçárabe, dada a sua procedência andaluza, e *camelleros* é uma forma derivada de *camello*. COM. CR.: Os dois termos, embora distintos, apresentam a mesma estrutura e parecem designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Casa de los muleros* a.1641: «La casa de los muleros con su puerta» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 142).
**Canárias**:
*Casas de camelleros* a.1527: «las casas de purgar que yo tengo junto (...) e casas de refinar y de mieles y casas de pileras alto e baxo e texar e hornos de teja e ladrillo e casas de camelleros e de otros oficiales» (FABRELLAS 1962: 470).

**CASA DE LOS TRABAJADORES**: DEF.: Recinto do engenho onde vivem os trabalhadores livres. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *casa de los trabajadores* é composto pelo nome genérico *casa* com o complemento determinativo *de los trabajadores*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Casa de los trabajadores* a.1527: «e casa de hacer espumas, e casas de los esclavos e casa de los trabajadores e corral e casa de leña» (FABRELLAS 1962: 470).

**CAUS** v. CUBO DE COBRE.

**CAVA** s. f.
DEF.: Preparação da terra para cultivar plantas de canas. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, em inícios do século XVI. ET.: O termo *cava* é uma forma derivada regressiva de *cavar*. COM. CR.: Apenas registámos esta forma simples na documentação de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Cava* a.1507: «tiene un partido de cañas (...) para beneficiarlas cura, escarda, cava, riego» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 51).

**COMPOSTOS**:
**CAVA DE REPUESTO:** DEF.: Cava da terra depois da soca rebentar? CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *cava de repuesto* é composto pelo nome *cava* com o complemento determinativo *de repuesto*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Cava de repuesto* a.1775: «Después que há nacido el citado repuesto y arrojado su fruto dicha zoca, se da outra lavor que nominan cava de repuesto.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 214).

**CAVA DE SOCA**: DEF.: Cavar a soca das canas de dois anos? CR.: Atestámos este termo em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *cava de soca* é composto pelo nome *cava* com o complemento determinativo de *soca*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Cava de zoca* a.1775: «La primera lavor de alifas es la cava de zoca» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 214).

**CERA** s. f.
DEF.: Substância resultante do mel de cana ou subproduto da cana-de-açúcar. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: Segundo Corominas, o nome *cera* provém do lat. *cera*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de **Canárias**.
Documentação Histórica - Canárias:
*Ceras* a.1531: «Otrosy que nyngund mercador ny outra persona sea osado de comprar açúcar quebrado ny escamas ny ceras de nyngund oficial del engeno ny almocrebes ny de nyngund trabajador» (MORALES PADRÓN 1974: 150).

**CERCATORE DI PAGLIA** s. m.
DEF.: Trabalhador que reúne o bagaço da cana para ser ensacado. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *cercatore di paglia* é composto pelo nome *cercatore*, forma derivada de *cercar* com o sufixo agentivo *–tore*, e pelo complemento determinativo *di paglia*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Cercaturi di paglia alli sacchi* a.1650: «per 1 cercaturi di paglia alli sacchi a tari 1» (REBORA 1968: 97).

**CHIANCHI** ?
DEF.: Mesa inclinada em que os talhadores cortam a cana no engenho. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XV. ET.: O termo *chianchi* é de origem incerta. COM. CR.: Em Granada, registámos o termo *bancos* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Chianchi* a.1475: «ricipituri, paraturi, tagliatori, chianchi, formati, macini» (ASP), 1650: «e sono dette spese cioe per rami, caldare, arbasci et arbascelli, maduni, conza di furni, chianchi, blanduni, scrofini et cetera.» (REBORA 1968: 96).
**Granada**:
*Bancos* a.1557: «Martes 9 de febrero por ocho bancos para cortar caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118).

**CHIANTARI** ?
DEF.: Preparar as plantas da cana? CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XV. ET.: O termo *chiantari* é de origem incerta. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Chiantari* a.1475: «tutti cannamelati e strippunati et chiantimi per chiantari migliara ottu ogni annu la sua mitadi di la chiantimi» (ASP), «Giovan Pietro e Giovanni si obrigano chiantari appresso allo trappito» (ASP).

**CHIANTIMI** ?
DEF.: Planta da cana-de-açúcar? CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XV. ET.: O termo *chiantimi* é de origem incerta. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana, sendo o contexto insuficiente para definir, com clareza, o conceito designado.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Chiantimi* a.1475: «tutti li cannameliti chi sono in lo inferno grandi per poter loro fari chiantimi» (ASP), «non li fari pagare ne mettiri in conto nenti ne cannamelata ne strippunata ne chiantimi ne cavalli» (ASP), «tutti cannamelati e strippunati et chiantimi per chiantari migliara» (ASP).

**COBRE DESCOSTRADO)** s. m.
DEF.: Caldeira(s) e tacha(s) do engenho limpas de costras. CR.: Atestámos este termo em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *cobres descostrados* é composto pelo nome *cobres* com o adjectivo *descostrados*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Cobres descostrados* a.1641: «Los quales cobres se entregan limpios, lavados y descostrados en el patio del dicho yngenio sanos e remendados para que se puedan sentar.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139).

**COGAZO** s. m.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *cogazo* é de origem incerta. COM. CR.: O contexto apenas indica que se trata de um recipiente feito de cobre.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Cogazos* a.1514: «Sis cogazos e una quaza d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84).

**COAR** v.

**DERIVADOS**:
**COLADA:** DEF.: Filtração do sumo da cana. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na

segunda metade do século XVIII. ET.: Segundo Corominas, o nome *colada* é uma forma d ' d d bɔ *colar*, coar, com o sufixo *–ada*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Valência.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Coladas* a.1766: «De alli se saca para colarle con unas mantas gruesas no mui tupidas, sino algo flojas, i se pone en unos cosios, o roscaderos, que son unos librillos altos a manera de cestos, con los quales se hacen las coladas.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72).

**COLATORE DI SACCHI**: DEF.: Trabalhador que enche e esvazia os sacos de bagaço da prensa ou operário encarregue da *colata*. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *colatore di sachi* é composto pelo nome *colatore*, forma derivada de *colar* com o sufixo agentivo *–tore*, e pelo complemento determinativo *di sacchi*. COM. CR.: Apenas registamos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Colaturi di sacchi* a.1650: «per 1 colaturi di sacchi sue caporale adonce 4» (REBORA 1968: 97).

**COLTELL DE CAPOLAR** v. FOICE.

**COLTELL PER DESCOHAR** v. FOICE.

**CONCA D'ARAM GRAN** s. f.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, em Valência, em inícios do século XVII. ET.: O termo *conca d'aram gran* é composto pelo nome *conca* com o complemento determinativo de matéria *d'aram*, seguido pelo adjectivo qualificativo de tamanho *gran*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Conca d'aram gran* a.1607: «Item una conca d'aram gran.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).

**CONZA DI FURNI** s. f.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *conza di furni* é composto pelo nome *conza* com o complemento determinativo *di furni*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Conza di furni* a.1650: «e sono dette spese cioe per rami, caldare, arbasci et arbascelli, maduni, conza di furni, chianchi, blanduni, scrofini et cetera.» (REBORA 1968: 96).

**CORRER** v.

**DERIVADOS**:
**CORREDOR:** DEF.: Trabalhador do corte e monda da cana. CR.: Atestámos este termo em Granada, na primeira metade do século XIX. ET.: O nome *corredor* é uma forma derivada do verbo *correr* com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: Apenas registámos este nome na documentação de Granada. Segundo Moreno Fraginals (1978: 127), em Cuba, os *corredores* eram duas peças de madeira dos trapiches verticais.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Corredores* a.1824: «Corta y monda: cortadores 4, manijero 1, corredores 2, mondadores 14, atador 1, rebotadores de cabos 2, allegadores 2» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**CORRITORE**: DEF.: Pedra molar vertical que corre, utilizada na moenda da cana. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XV. ET.: O termo *corritori* é uma forma derivada do verbo *correre*, do lat. *currere*, que corre, com o sufixo agentivo *-tore*. (DELI I: 288). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Corritori* a.1475: «prometi darci lo corritori e fraxi delli macini di grandizza e bontati di pietra como sapartieni e costumasi inlli altri trappeti» (ASP). / VAR.: Corrituri a.1580: «Item lo bottiglioni sci fatto tutto di quelli corrituri et frascini di quilli macini chi sonno a lo trappito di cavalli» (ASP).

**CORTA** v. CORTE DA CANA.

**CORTAR** [cana] v.
DEF.: Partir ou dividir a cana em pedaços no engenho. CR.: Atestámos este termo, com esta acepção, em Valência, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *cortar* provém do lat. *cortare*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Cortar* a.1564: «Que unos descodan las cañas, otros las carrean a una officina en la qual ay hombres que las resciben e cortan sobre pilones en pedaçuelos como los dedos» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189), 1610: «Assi começaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas con muelas de piedra» (PÉREZ VIDAL 1973: 62).

**DERIVADOS**:
**CORTADOR DE CAÑAS**: DEF.: Trabalhador que corta as canas. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, na Sicília, na primeira metade do século XV, com o termo *mundator*, enquanto a primeira atestação do termo *cortador* surge nas Canárias, em inícios do século seguinte. ET.: O termo *cortador de cañas* é composto pelo

nome *cortador*, forma derivada do verbo *cortar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo introduzido por preposição *de cañas*. Na Sicília, o termo *mundator* é uma forma derivada de *mundar* com o sufixo agentivo *-tor*. COM. CR.: Em Granada, encontrámos o termo *cortador* com e sem o complemento determinativo *de cañas*.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Mundator* a.1446: «mundator ad mundandum cannamellas, stirpones et gididas» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Mundaturi* a.1650: «per 20 mundaturi a tari 2.10 l'uno il giorno per cotta» (REBORA 1968: 97).
**Granada**:
*Cortador de cañas* a.1564: «Juan el Guaquif, cortador de cañas» (FABREGAS GARCIA 1999: 146). / VAR.: *Cortadores* a.1824: «Corta y monda: cortadores 4, manijero 1, corredores 2, mondadores 14, atador 1, rebotadores de cabos 2, allegadores 2» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).
**Canárias**:
*Cortadores* a.1508: «los cortadores e desburgadores de las heredades de los cañaverales desta isla no cortavan las cañas como las devian cortar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 9).

**COSECHA DE CAÑAS** v. SAFRA.

**COSECHA DE LOS CALDOS** s. f.
DEF.: Extracção do sumo da cana nos engenhos. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em finais do século XVIII. ET.: O termo *cosecha de los caldos* é composto pelo nome *cosecha* e pelo complemento determinativo *de los caldos*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Cosecha de los caldos* a.1793: «el combustible de que necesitan los yngenios fabricas de azúcares de esta ciudad para la cosecha de los caldos que proceden de la caña dulze» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 259).

**COSECHERO** v. LAVRADOR DE AÇÚCAR.

**CURATOLO** v. CANAVIEIRO.

**CORRAL** s. m.
DEF.: Recinto do engenho onde ficam os animais da moenda. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: Segundo Corominas, o nome *corral* provém do lat. vg. **currale*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação histórica de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:

*Corral* a.1527: «casas de hacer espumas e casas de los esclavos e casa de los trabajadores e corral e casa de leña» (FABRELLAS 1962: 470), 1529, etc.

**DELATURA** s. f.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na primeira metade do século XV. ET.: O termo *delatura* é de origem incerta. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Delatura* a.1443: «Antonellum et Garita contiget pro mundatura et delatura» (ASP).

**DESBROZADOR** v. ESBURGADOR DE CANAS.

**DESBROZO DE LA CAÑA** s. m.
DEF.: Operação de limpeza dos desperdícios das canas no engenho. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVII. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *desbrozo*, na língua castelhana, surge em 1514. ET.: O termo *desbrozo de la caña* é composto pelo nome *desbrozo* e pelo complemento determinativo de la caña. Conforme Corominas, o nome desbrozo é uma forma derivada de *broza*, sendo um nome de origem incerta, provavelmente pré-romana. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Desbrozo de la caña* a.1682: «La obligacion de el desbrozo y amontono de la caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59).

**DESBURGADOR DE LAS CAÑAS** v. ESBRUGADOR DE CANAS.

**DESBURGAR** v. ESBURGAR [canas].

**DESÇOCAR** v.
DEF.: Arrancar as socas ou raiz das canas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *desçocar* é uma forma derivada de *soca* com o prefixo de negação *des-*. Segundo Corominas, o verbo *desocar* é um termo andaluz e, segundo Pérez Vidal (1991: 225), nas Canárias, é um portuguesismo. COM. CR.: Em Granada, também encontrámos o termo *desçocar* que não ocorre na documentação madeirense.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Desçocar* a.1680: «para desçocar las cañas de las hazas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 157).
**Canárias**:
*Desçoquen* a.1531: «e no arranquen ny quiebren cañas algunas salvo sy el señor del cañaveral quisiere que sus cañas se desçoquen» (MORALES PADRÓN 1974: 146).

**DESGUSANAR** v.
DEF.: Eliminar a doença das canas. CR.: Atestámos este termo nas Canárias, no início do século XVI. ET.: O termo *desgusanar* é uma forma derivada de *gusano* (doença da cana) com o prefixo de negação *des-*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Desgusanar* a.1509: «pongan mucho recaudo en desgusanar y cortar y sacar fuera del cañaveral las cañas que tuvieren gusanos» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 46), 1522, etc.

**DESTURRILADOR** v. ESBURGADOR DE CANAS.

**ENTRADA DE CAÑAS** s. f.
DEF.: Unidade de peso da cana-de-açúcar nos engenhos ou quantidade de canas equivalente a cento e quarenta e cinco arrobas. CR.: Atestámos este termo em Granada, em meados do século XVII. ET.: O termo *entrada de cañas* é composto pelo nome *entrada* e pelo complemento determinativo *de cañas*. COM. CR.: Esta medida tem, provavelmente, origem no facto de esta ser a quantidade de arrobas necessária para obter oitenta a cem arrobas de sumo, cobrindo assim a capacidade da caldeira denominada *Capitana*, na qual começa a elaboração do açúcar no engenho. Assim, o termo *entrada* parece ser motivado pela introdução de determinada quantidade de canas, na moenda do engenho.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Entradas de cañas* a.1654: «el yngenio nuevo de la dicha ciudad de Motril parece molió el dicho año quinientas y cinquenta tareas, tres entradas y catorce cañuelas y que dellas proçedieron ocho mill quatrocientas y quatro formas.» (FERNANDEZ OVIES 1981: 18-19).

**ESBROMADORA** v. ESCUMADEIRA.

**ESCUALLAT** v. AÇÚCAR MASCAVADO.

**ESPUERTA** s. f.
DEF.: Recipiente ou cesto usado para transportar a cana moída para a prensa ou espécie de cesta de esparto com duas asas pequenas, utilizada nos lagares para prensar as azeitonas e o bagaço da cana. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Valência, com o termo *sachs de canemars*, na primeira metade do século XV, enquanto, em Granada, ocorre o termo *espuertas*, em meados do século seguinte. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *espuerta*, na língua castelhana, surge em 1331, em port. *esporta*, cat. ant. *esporta* e it. *sporta*. Conforme Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *esporta*, cesto, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: O termo *espuerta*, de acordo com Corominas e o DRAE,

seguidos por Machado e Cunha, provém do lat. *sporta*, tecido de esparto de forma côncava com duas asas pequenas, que serve para realizar operações de transporte. COM. CR.: Na Sicília e em Valência, encontrámos o termo *sachs* para designar o recipiente que transporta o bagaço das canas para a prensa. Em Valência, o termo complexo *sachs de canemars* apresenta as variantes *sachs* e *sacs*, enquanto, na Sicília, surgem as formas *sacchorum* e *sacchi*, no século XVII. Em Granada, o termo *espuerta* corresponde ao sinónimo *esportones de esparto*. Para Pérez Vidal (1971: 243) e Manuel Martín (1992: 174), a *espuerta* é a unidade de peso usada para a cana-de-açúcar, sendo sinónimo de *entrada* e *tarea*.

Documentação Histórica - **Sicília**:

*Sacchorum* a.1605: «servitium ad rationem sacchorum 42 singula cotta» (ASP). / VAR.: *Sacchi* a.1650: «Per sacchi, spago, corde, sponzi, calcina, oglio, conza di macina» (REBORA 1968: 96).

**Valência**:

*Sachs de canemars* a.1435: «dotze sachs de canemars per a premsar les canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / VAR.: *Sachs* a.1514 : «Sis sachs mig usats.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 85); / *Sacs* a.1607: «Item quatre sacs per a posar la pasta.» (GISBERT SANTONJA 1990: 254).

**Granada**:

*Espuertas* a.1557: «Este dia por quatro espuertas para llebar la caña a los alfarjes, treynta maravedis cada una» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118). / SIN.: *Esportones de esparto* a.1679: «Molida la caña en los ejes, la llevan en unos esportones de esparto a el cuarto de vigas, donde hay cuatro, dos que llaman de recibo, y dos de recargo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 223).

**DERIVADOS**:

**ESPORTERO**: DEF.: Trabalhador que transporta a cana moída para a prensa em *espuertas*. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo *esporteros* é uma forma derivada de *espuerta* com o sufixo *–ero*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.

Documentação Histórica - **Granada**:

*Esporteros* a.1682: «Esporteros a nueve quartos tarea.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59), 1824: «Moliendas: mayordomo de mira 2, mayordomo de peso 2, cevadores 3, volvedores 3, esporteros 3, ayudantes 3.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**EXAMINACIÓN DE LOS MAESTROS** s. f.

DEF.: Verificação da qualificação dos mestres de açúcar. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *examinación de los maestros* é composto pelo nome *examinación*, forma derivada de *examinar* com o sufixo *-ción*, e pelo complemento determinativo *de los maestros*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Canárias.

Documentação Histórica - **Canárias**:
*Examinaciones de los maestros* a.1518: «Que se guarden las ordenanzas de los azúcares y examinaciones de los maestros» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1965: 224).

**FARO** s. m.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *faro*, na língua castelhana, ocorre em 1611, com a acepção marítima de farol. ET.: O termo *faro*, para Corominas e o DRAE, provém do lat. *pharus*, torre alta. (DRAE: 562). COM. CR.: O contexto não nos permite definir, com clareza, o conceito designado; sabemos apenas tratar-se de um recipiente de barro.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Faros* a.1527: «las dichas casas e fabricación de los azúcares e con todas las formas e signos e porrones e faros e tinglados e todas las otras cosas e aparejos a las dichas casas e ingenio anexas e pertenecientes» (FABRELLAS 1962: 470).

**FRAXUM** s. m.
DEF.: Pedra molar fixa da moenda. CR.: Atestámos o termo *fraxum*, na Sicília, em inícios do século XV. ET.: O termo *fraxum*, segundo Meyer-Lubke, provém do lat. *fraxinu-*, *freixo* (REW: 299-300). COM. CR.: O nome fraxum apresenta as variantes fraxi, *frascini* e *fraxino*, sendo possivelmente um termo metonímico, associado ao nome da planta de madeira branca, indicando o material de que é feita a roda do moinho da cana-de-açúcar.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Fraxum* a.1415: «molam unam vocatam fraxum ad opus molendi cannamellas» (TRASSELLI 1982: 130). / VAR.: *Fraxi* a.1475: «prometti darci lo corritori e fraxi delli macini di grandizza e bontati di pietra como sapartieni e costumasi inlli altri trappetti» (ASP); / *Frascini* a.1580: «Item lo bottigloni sai fatto tutto di quelli corrituri et frascini di quilli macini chi sonno a lo trappito di cavalli» (ASP); / Fraxino a.1580: «la rota di lignami corrituri et fraxino et busuni siano conformi a quillo di la Milicha.» (ASP).

**FUSA** s. f.
DEF.: Termo obscuro. Centro ou eixo das pedras da moenda? CR.: Atestámos a forma *fusell*, em Valência, na primeira metade do século XV, e a forma *fusa* na Sicília, em fins do mesmo século. ET.: O termo *fusa* provém de *fuso*, do lat. *fusu-* (DELI II: 467), e, segundo Corominas, *fusell* é uma forma derivada de *fuso* com o sufixo *-ell*. COM. CR.: Embora o contexto seja obscuro, as formas siciliana e valenciana têm o mesmo étimo e parecem denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Fusa* a.1491 : «[per] chanki, pertichi, fusa, buxuli, viti et scrufini [onze 31].» (TRASSELLI 1982: 259).

**Valência**:
Fusell a.1435: «fusell» (GARCIA OLIVER 1999: 185).

**GABELLE** s. f.
DEF.: Imposto que parece corresponder à terça parte da produção açucareira. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na primeira metade do século XV. ET.: O termo *gabelle* provém do ár. *qabala* com a frequente terminação sufixal *–ella*. (DELI 2: 469). COM. CR.: A forma *gabelle* apresenta a variante *gabella* com o complemento determinativo *della cannamela*. V. TERÇO.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Gabelle* a.1443: «decem stirpunorum uncias 2.613 pro tercia parte ditte gabelle» (ASP). / VAR.: *Gabella della cannamela* a.1447: «Simone de Banquerio e colletore della gabella della cannamela» (ASP).

**GIDITA** s. f.
DEF.: Cana do primeiro corte, ou seja, da primeira produção ou planta da cana. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na primeira metade do século XV. ET.: O termo *gidita* é de origem incerta. COM. CR.: Apenas registámos este termo, na Sicília, com as formas *gididas, giditarum, giditas, gidite* e *gididis*. V. CANA NOVA e CAÑA SEGUNDERA.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Gididas* a.1443: «mundator ad mundandum cannamellas, stirpones et gididas» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Giditarum* a.1443: «decem giditarum debet solvi pro medietatem gabelle onze 3.10 et pro tuminatis 10 cannamelarum» (ASP); / *Giditas* a.1443: «faciendi giditas et cannamellas in anno proximo» (ASP); / *Gidite* a.1447: «il Crispo possiede tremila caselle di cannamele gidite e stirponi» (ASP); / *Gididis* séc.xv: «plantunorum de gididis bonis», «canamelae proventure ex gididis plantandis» (TRASSELLI 1982).

**GILATA** s. f.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em fins do século XV. ET.: O termo *gilata* é de origem desconhecida. COM. CR.: Apenas registámos este termo, na documentação siciliana, sendo o seu contexto insuficiente para determinar o conceito denominado.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Gilata* a.1492: «[lo zucchero dovrà essere netto di] gilata et suczura» (TRASSELLI 1982), 1493: «[500 pani in forma netti di] zamburro et gilata» (TRASSELLI 1982).

**GRUTÓN QUEBRADO** s. m.
DEF.: Açúcar de qualidade inferior, mascavado ou mal purgado. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *grutones quebrados* é composto pelo nome *grutones* e pelo adjectivo qualificativo *quebrados*.

Segundo López Lengo, a palavra *grutón* provém provavelmente de *grita*, que, por sua vez, tem origem em *creta*, remetendo para o barro usado na purga do açúcar, ou de *gruta*, do lat. vg. *crupta*, com o sufixo aumentativo *–ón*. (López Lengo 1991: 44). COM. CR.: Apenas registámos este termo, na documentação de Granada, com a forma *grutones quebrados e mascavados*, apresentando o sinónimo *terceras azúcares*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Grutones quebrados e mascavados* a.1621: «el beneficio de los dichos azúcares y sus procedidos que son segundas azúcares que llaman de guitas o terceras azúcares que llaman grutones quebrados e mascavados» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42). / SIN.: *Terceras azúcares* a.1621: «el beneficio de los dichos azúcares y sus procedidos que son segundas azúcares que llaman de guitas o terceras azúcares que llaman grutones quebrados e mascavados» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42).

**GUASTELLE** s. m.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *guastellarum* provém de *guasto*, o que se danificou, do verbo *guastare*, reduzir a mau estado, do lat. *vastare* por influência do *w-* germânico. (DELI II: 529). COM. CR.: Apenas registámos este termo, na Sicília, com as variantes *guastellas*, *guastelle* e *guastelli*.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Guastellarum* a.1573: «cantarea duomile ducentum quinque zuccarorum unius cotte et cantarea quatuor centum quinque ruttaminum raditurarum guastellarum et cucuchiarum» (ASP). / VAR.: *Guastellas* a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia» (ASP); / *Guastelle* a.1573: «ruttamina raditure guastelle et cucuchi» (ASP); / *Guastelli* a.1573: «zuccari ruttami radituri di tutti guastelli et cucuchi» (ASP), 1584: «Item czuccari chiamati guastelli de detto anno 84» (REBORA 1968: 94).

**GUITA(S)** v. AÇÚCAR DE GUITAS.

**GUSANO** v. BICHO DA CANA.

**HACHUELA** v. FOICE.

**HAZA DE CAÑAS** v. CHÃO DE CANAS.

**HAZA DE TERCIO** s. f.
DEF.: Área de terra com canas de dois ou três anos? CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *haza de tercio* é composto pelo nome *haza* e pelo complemento determinativo *de tercio*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.

Documentação Histórica - **Granada**:
*Hazas de tercio* a.1775: «Siempre que alguna de estas hazas de tercio por no tener fuerza sus zocas se levantan de arado» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 215).

**HOÇINO** v. FOICE.

**HOJA DE CAÑA** v. NOVIDADE DE AÇÚCAR.

**INFANTE** s. m.

**COMPOSTOS**:
**INFANTE DI CALDARA**: DEF.: Trabalhador que ajuda a retirar as impurezas das caldeiras. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, a meados do século XVII. ET.: O termo *infanti di caldara* é composto pelo nome *infanti*, do lat. *infans, -ante* (REW: 362), com o complemento determinativo *di caldara*. COM. CR.: Em Granada, registámos o termo *ajudantes de jarope*, com a variante *ayudante de jarope*, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Infanti di caldara* a.1650: «per 2 battituri di cotti e 5 infanti di caldara a tari 3.5 per cotta» (REBORA 1968: 97).
**Granada**:
*Ajudantes de jarope* a.1682: «Ajudantes de jarope a once quartos tarea cada uno» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59). / VAR.: *Ayudante de jarope* a.1796: «el ayudante de jarope extraiga y ponga en el harnero todos los gavazos del algibe entregandolos al de moliendas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 264).

**INFANTE DI CHIANCA**: DEF.: Ajudante dos talhadores ou cortadores de cana no engenho. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *infante di chianca* é composto pelo nome *infante* com o complemento determinativo *de chianca*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Infante di chianca* a.1650: «per 2 infanti di chianca a tari 4 la cotta» (REBORA 1968: 97).

**INFANTE DI FOCO**: DEF.: Ajudante dos fogueiros no engenho. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *infanti di foco* é composto pelo nome *infanti* com o complemento determinativo *di foco*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Infanti di foco* a.1650: «per 1 focaloro a tari 6 e 3 infanti di foco a tari 3» (REBORA 1968: 97).

**INSACCATORE** s. m.
DEF.: Trabalhador que introduz a cana esmagada em sacos para ser prensada. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na primeira metade do século XV. ET.: O termo *insaccatore* é uma forma derivada do verbo *insaccare* com o sufixo agentivo *–tore*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Insaccaturi* a.1421: «insaccaturi pro machinis quatuor» (TRASSELLI 1982), 1650: «per 3 insaccaturi a tari 4 la cotta» (REBORA 1968: 97).

**JARRETA** s. f.
DEF.: Recipiente onde se deposita o azeite para deitar nas caldeiras. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na primeira metade do século XVI. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *jarreta*, na língua castelhana, data de 1251, em cat. ant. *jarra* e *gerra*, no século XIII, e em port. *jarra*. ET.: Conforme Corominas, o termo *jarreta* é uma forma derivada de *jarra*, do ár. *jarra*, com o sufixo *–eta*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Jarreta* a.1514: «Una jarreta per a l'olli.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 85).

**LIBRA DE AÇÚCAR** s. f.
DEF.: Peso romano correspondente ao *arrátel* árabe, embora este pesasse um pouco mais, por conter doze *onças* e meia em vez de doze. (DHP V: 70). CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *libra de açúcar* é composto pelo nome *libra*, do lat. *libra*, e pelo complemento determinativo *de açúcar*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada, enquanto, na Madeira, predomina o termo árabe *arrátel*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Libras de açúcar* a.1591: «cien libras de açúcar en caldo como sale de los primeros cocimientos a precio de quatro ducados por cada una» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 129).

**LIMPIA** s. f.
DEF.: Limpeza do sumo da cana nas caldeiras. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *limpia*, segundo Corominas, é uma forma derivada de *limpio* (do lat. limpidus, claro), em cast. *limpieza*, de *limpiar* (do lat. tardio *limpidare*). COM. CR.: Apenas registámos este termo, com esta acepção, na documentação de Valência.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Limpia* a.1766: «Primeramente (...) el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde mediante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72).

**LLENT** v. XAROPE.

**MAESTRO** s. m.
DEF.: Chefe de determinada operação do fabrico de açúcar no engenho. ET.: Segundo Corominas, o nome *maestro* provém do lat. *magíster, -tri,* com o significado de chefe ou director.

**COMPOSTOS**:
**MAESTRO DE COCINA**: DEF.: Trabalhador responsável pela supervisão do trabalho da casa das caldeiras. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *maestro de cocina* é composto pelo nome *maestro* com o complemento determinativo *de cocina*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Maestros de cocina* a.1788: «y la azúcar no bien blanqueada cuio cuidado para que esto se haga deverá ser de los mayordomos de Mira y no de los maestros de cocina y todos ellos, el capataz de fogata y los que están en la boca de los hornos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251).

**MAESTRO DE FORMAS**: DEF.: Trabalhador especializado na elaboração de formas de açúcar. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *maestro de formas* é composto pelo nome genérico *maestro* com o complemento determinativo *de formas*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana, correpondendo à denominação portuguesa, mais genérica, *oleiro*.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Maestro de formas* a.1583: «Fufis, maestro de formas.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 68).

**MAESTRO DE QUAXACIÓN DE AZÚCARES**: DEF.: Trabalhador responsável pela concentração do sumo da cana nas caldeiras. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *maestro de quaxación de azúcares* é composto pelo nome genérico *maestro* com o complemento determinativo *de quaxación de azúcares*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Maestros de quaxación de azúcares* a.1781: «los maestros de quaxación de azúcares separan el caldo de la primera caldera» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 234).

**MAGISTRO DE CANNAMELLIS**: DEF.: Trabalhador especializado no cultivo de cana de açúcar. CR.: Atestámos este termo, em Valência, em inícios do século XIV. ET.: O termo *magistro de cannamellis* é composto pelo nome *magistro* com o complemento determinativo *de cannamellis*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação

valenciana, correspondendo provavelmente ao termo *canavieiro*.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Magistro de cannamellis* a.1305: «duos sclavos sarracenos quorum alter sit magistro cotonis et alter de cannamellis et de semine cotonis et cannamellarum» (PÉREZ VIDAL 1973: 14).

**MAIORDOMO DE MIRA** s. m.
DEF.: Supervisor do trabalho da casa das caldeiras no engenho de açúcar. CR.: Atestámos este termo em Granada, na segunda metade do século XVII. ET.: O termo *maiordomo de mira* é composto pelo nome *maiordomo* com o complemento determinativo *de mira*. Segundo Corominas, o nome *maiordomo* é uma forma composta do bx. lat. *major*, comparativo de *magnus*, e *domu-*, casa, com a acepção de criado de maior responsabilidade na casa. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada. De acordo com Moreno Fraginals (1978: 144), em Cuba, até o primeiro terço do século XIX, o termo *mayoral* denomina o administrador e responsável máximo do engenho, tanto na vertente agrícola como na fabril, sendo encarregado do engenho e responsável pela casa de purgar.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Maiordomos de mira* a.1682: «Maiordomos de mira dos reales tarea.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60). / VAR.: *Mayordomos de mira* a.1788: «y la azúcar no bien blanqueada cuio cuidado para que esto se haga deverá ser de los mayordomos de Mira y no de los maestros de cocina y todos ellos, el capataz de fogata y los que están en la boca de los hornos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251).

**MANIJERO** v. AMMANUCHIATURI.

**MARJAL DE CAÑAS** v. CASELLE DI CANNAMELE.

**MASARA** v. TRAPICHE.

**MEL** s. m.

**COMPOSTOS**:
**MELE DI CRITA:** DEF.: Mel que escorre da purga do açúcar com barro nas formas. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XVI, com a forma *meli di crita di meli*. ET.: O termo *meli di crita* é composto pelo nome *meli* com o complemento determinativo *di crita*. COM. CR.: Na Sicília, o termo *meli di crita di meli* apresenta a variante *meli di crita di misturi*, enquanto, em Granada, registámos o termo *miel de tierra* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Meli di crita di meli* a.1584: «Item carratelli undici di meli di crita di meli del anno 84» (REBORA 1968: 96). / VAR.: *Meli di crita di misturi* a.1584: «Item carratelli dui di meli

di crita di misturi de detto anno 84» (REBORA 1968: 95).
**Granada**:
*Miel de tierra* a.1752: «una arroba de miel de prima y media de miel de tierra» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 193).

**MIELE BIANCO**: DEF.: O mel mais claro por oposição ao mel mascavado. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XV. ET.: O termo *miele bianco* é composto pelo nome *miele* e pelo adjectivo qualificativo de cor *bianco*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Miele bianco* a.1452: «12.15 miele bianco» (ASP).

**MISTURE, MESTURI ou MUSTURI e MESTURASSE(S)** v. AÇÚCAR SOMENOS.

**MOLENDARIO DE CAÑAS** s. m.
DEF.: Lavrador que leva a cana ao engenho para moer. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *molendario de cañas* é composto pelo nome *molendario*, do lat. *molendariu-*, forma derivada de *molenda*, de *molere*, e pelo complemento determinativo *de cañas*. COM. CR.: Apenas registámos o termo *molendario* na documentação de Granada com e sem o complemento determinativo *de cañas*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Molendario* a.1636: «çiento y cinquenta libras de açúcar del primer coçimiento y que lo han de pagar la mitad el molendario y la mitad el señor del yngenio para obligar a los señores de ynjenios a que hagan trapiches» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 46); *Molendarios* a.1659: «Siempre há sido costumbre en la dicha çiudad de que los molendarios trayendo sus cañas para efecto de que se les muela asi de sus cosechas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 47), 1790, etc. / VAR.: *Molendarios de cañas* a.1606: «En este cavildo se trató que muchos molendarios de cañas forasteros de esta villa compran tareas de cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 128).

**MONDA DE CAÑA** v. ESBURGAR DAS CANAS.

**MONDAR** v. ESBURGAR [canas].

**MUNDATOR** v. CORTADOR DE CAÑAS.

**MUNDATURA** v. CORTE DA CANA.

**OFICIAL DE BLANQUEADORES** s. m.
DEF.: Examinador dos purgadores? CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segun-

da metade do século XVII. ET.: O termo *oficial de blanqueadores* é composto pelo nome genérico *oficial* e pelo complemento determinativo *de blanqueadores*, forma derivada do verbo *blanquear* com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Oficiales de blanqueadores* a.1682: «los maestros y oficiales de blanqueadores» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164).

**PALACIO** v. RICIPITURI.

**PARARE** v.
DEF.: Receber a cana esmagada da moenda. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na primeira metade do século XV. ET.: A forma *parandum* é procedente do verbo *parare*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Parandum* a.1425: «paratores ad parandum» (TRASSELLI 1982).

**DERIVADOS**:
**PARATO**: DEF.: Local onde a cana esmagada sai da moenda e é recolhida para ser levada à prensa. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *parato* é uma forma derivada do verbo *parare*, do lat. *parare*, preparar. (DELI 4: 878-879). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Parato* a.1650: «per 1 tirraturi dietro il parato a ragione di once 1.24 il mese.» (REBORA 1968: 97).

**PARATORE**: DEF.: Trabalhador que recebe a cana esmagada da moenda. CR.: Atestamos este termo, na Sicília, na primeira metade do século XV. ET.: O termo *paratore* é uma forma derivada do verbo *parare* com o sufixo agentivo *–tore*, preparador. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Paratores* a.1425: «paratores ad parandum» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Paraturi* a.1475: «e riposto ricipituri paraturi tagliatori» (ASP), 1650: «per paraturi buglioli tinelli et cetera.» (REBORA 1968: 96).

**PASTA** v. BAGAÇO.

**PEROL** v. PASSADEIRA.

**PICADOR DE CABOS** s. m.
DEF.: Trabalhador do acarreto. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira

metade do século XIX. ET.: O termo *picador de cabos* é composto pelo nome *picador*, forma derivada do verbo *picar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo de cabos. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Picador de cabos* a.1824: «En frente hay outra cuadra en la que está a la entrada el picador de cabos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 271).

**PIENSADOR** s. m.
DEF.: Trabalhador do acarreto. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XIX. ET.: O termo *piensador*, segundo Corominas, é uma forma derivada do lat. *pensare*, com o sufixo agentivo *–dor* (pesador, de *pesar*, com ditongação do *e* em *ie* no castelhano). COM. CR.: Apenas registámos este termo, com esta acepção, na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Piensador* a.1824: «Acarreto: capataz 1, arrieros 6, piensador 1, picador de cabos 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**PILONCILLO** v. PÃO DE AÇÚCAR.

**PISAR** v.
DEF.: Bater o bagaço para extrair todo o sumo. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em meados do século XVI. ET.: Segundo Corominas, o verbo *pisar* provém do lat. vg. *pinsare*, do lat. cl. *pinsere*. COM. CR.: Com esta acepção, apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Pisar* a.1557: «Por dos pisones para pisar el bagaço.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118).

**DERIVADOS**:
**PISÓN**: DEF.: Instrumento usado para pisar o bagaço. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em meados do século XVI. ET.: Segundo Corominas, o nome *pisón* é uma forma derivada do verbo *pisar* com o sufixo aumentativo *–ón*. COM. CR.: Apenas registámos este termo, com esta acepção, na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Pisones* a.1557: «Por dos pisones para pisar el bagaço.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118).

**PORRÓN** v. JARRO(S) DE CASTELHA.

**PORTARO** s. m.
DEF.: Trabalhador responsável pela porta do engenho. CR.: Atestámos o termo *portaro*

na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *portaro* é uma forma derivada do nome *porta*. COM. CR.: Na Sicília, o termo *portaro* apresenta o complemento determinativo *della porta del trappeto*, enquanto, em Granada, surge o termo *portero del palacio*, para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Portaro della porta del trappeto* a.1650: «per un portaro della porta del trappeto ad once 1.18 il mese» (REBORA 1968: 97).
**Granada**:
*Portero del palacio* a.1824: «Deposito de las cañas: desbrozadores 2, portero del palacio 1» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**PRENSAR** v. ESPREMER.

**PRENSERO** s. m.
DEF.: Trabalhador responsável pela esprema do bagaço das canas na prensa. CR.: Atestámos o termo *prensero*, nas Canárias, no início do século XVI, e *prensilleros* em Granada, na segunda metade do século seguinte. ET.: O termo *prensero* é uma forma derivada de *prensa* com o sufixo *–ero*, enquanto *prensillero* é uma forma derivada de *prensilla* com o mesmo sufixo. COM. CR.: Os termos *prensero* e *prensillero* parecem denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Prensilleros* a.1682: «Labadores y prensilleros a diez quartos tarea.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59).
**Canárias**:
*Prensero* a.1510: «Alonso Ramirez, prensero» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 119).

**PRIMERA COCHURA** s. f.
DEF.: Primeira cozedura do sumo da cana nas caldeiras. CR.: Atestámos o termo *primera cochura*, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *primera cochura* é composto pelo numeral *primera* e pelo nome *cochura*, do cast. *cocer*. COM. CR.: Apenas registámos este termo, em Granada, com a forma sinónima *primera decosión*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Primera cochura* a.1788: «y las calderas de jarope que son donde se les da la primera cocgura a los caldos estarán sentadas de forma que no las bata el fuego mas que en los suelos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 247). / SIN.: *Primera decosión* a.1763: «los caldos desde que entran en el aljibe y pasa a las calderas, obserba la naturaleza de ellos, la supurazión que nezezita en la primera decosión, la segunda en el melar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 203).

**PUÑAL** v. FOICE.

**PURGACIÓN** s. f.
DEF.: Purificação ou branqueamento do açúcar com barro nas formas. CR.: Atestámos o termo *purgación*, em Valência, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *purgación* é uma forma derivada do verbo *purgar* com o sufixo *-ción*. COM. CR.: Em Granada, encontrámos os termos *blanqueo de la azúcar* e *blanqueo principal* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Purgación* a.1564: «Y para que esta purgación se haga, ponen encima de la boca ancha del vasso y sobre del azúcar un poco de barro hecho de tierra que la nombran grita.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).
**Granada**:
*Blanqueo de la azúcar* a.1752: «el blanqueo de la azúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 191). / SIN.: *Blanqueo principal* a.1680: «la cual se llena de greda, incorporada y desleida con agua y esta hace ir blanqueando el azúcar, que en estando seca esta que llaman tierra, le dan otras tres, y suele durar el blanqueo principal seys meses» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154), 1824, etc.

**PUNTA DE LA FORMA** s. f.
DEF.: Vértice da forma cónica de purgar o açúcar. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *punta de la forma* é composto pelo nome *punta* com o complemento determinativo *de la forma*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Punta de la forma* a.1766: «Pero esta heces, o miel, no se han de hacer salir hasta que sea tiempo de ello. I assi se ha de tapar aquel agugero, que está en la punta de la forma, con un tapón de estopa, el cual se puede quitar después» (PÉREZ VIDAL 1973: 78).

**QUARTO DE VIGAS** s. m.
DEF.: Compartimento do engenho de açúcar onde estão as prensas de viga que espremem o bagaço das canas. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *quarto de vigas* é composto pelo nome genérico *quarto* com o complemento determinativo *de vigas*. Segundo Corominas, o nome *viga* é de origem incerta (em port. *viga* e em cat. *biga*), trave de madeira e prensa usada para espremer as uvas, as azeitonas e as canas. COM. CR.: Apenas registámos este termo, em Granada, com a variante *quarto de bigas*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Quarto de vigas* a.1641: «Otro aljive donde cae el caldo del quarto de vigas usado hecho de paños de cobre que es quadrado y tiene siete quartas de quadro y de fondo media vara.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140), 1680: «Molida la caña en los exes, la llevan en unos esportones de esparto a el quarto de vigas, donde ay quatro, dos que llaman de recibo y dos de recargo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152). / VAR.:

*Quarto de bigas* a.1749: «lo perteneciente al quarto de bigas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 80).

**RADITURA** s. f.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *raditura* parece ser uma forma derivada de *rado*, o que não é compacto, ou de *radura*, variante por dissimilação de *raro*, com o sufixo *–ura*. (DELI IV: 1023). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana com as variantes *raditurarum, radituras, raditure* e *radituri*, sendo o contexto insuficiente para definir o conceito designado.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Raditurarum* a.1573: «cantarea duomile ducentum quinque zuccarorum unius cotte et cantarea quatuor centum quinque ruttaminum raditurarum guastellarum et cucuchiarum» (ASP). / VAR.: *Radituras* a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pervenienda in dicto arbitrio et trappeto zuccarorum» (ASP); / *Raditure* a.1573: «ruttamina raditure guastelle et cucuchi» (ASP); / *Radituri* a.1573: «zuccari ruttami radituri di tutti guastelli et cucuchi» (ASP); / *Raditura* a.1584: «Item czuccaro chiamato raditura di detto anno 83» (REBORA 1968: 95).

**RAGUA** s. f.
DEF.: Parte da cana de açúcar situada entre o tronco e o cabo. CR.: Atestámos o termo *ragua*, para denominar este conceito, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *ragua* provém do ár. *ragua*, espuma, designando, neste caso, a parte menos doce da cana de açúcar. COM. CR.: O termo *ragua* é polissémico, pois também designa a primeira espuma ou impurezas do sumo da cana retiradas das caldeiras.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Ragua* a.1788: «limpiar las cañas asi de la raiz como del turrillo podrido y ragua para que solo pasen a los exes las que ya no tienen estos defectos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 250), 1790: «el cavo de las cañas y ragua, que es la espuma del caldo que se saca al tiempo de la clarificación» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 253).

**DERIVADOS**:
**RAGUERO**: DEF.: O trabalhador que retira a *ragua* das canas depois de cortadas. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XIX. ET.: O termo *raguero* é uma forma derivada do nome *ragua* com o sufixo agentivo *–ero*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Raguero* a.1824: «muleros 6, raguero 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 278).

**RAICERO** v. ESBURGADOR DE CANAS.

**REBOTADOR DE CABOS** s. m.
DEF.: Trabalhador do corte e monda da cana. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XIX. ET.: O termo *rebotadores de cabos* é composto pelo nome *rebotador*, forma derivada de *botar* com o prefixo *re-* e o sufixo agentivo *-dor*, e pelo complemento determinativo, introduzido por preposição *de cabos*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Rebotadores de cabos* a.1824: «Corta y monda: cortadores 4, manijero 1, corredores 2, mondadores 14, atador 1, rebotadores de cabos 2, allegadores 2, aguador 1, capataz 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).

**REMOLER** v.
DEF.: Voltar a moer a cana para retirar todo o sumo. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *remoler* é uma forma derivada de *moler* com o prefixo *re-*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Remoler* a.1636: «que se truxese un flaile de gavazo del ynjenio nuevo al dicho trapiche y se bolviese a remoler en el para ver si se podia sacar algun caldo» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 46), 1637, etc.

**REESCUMERO** s. m.
DEF.: Trabalhador que retira as segundas escumas das caldeiras. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *reescumero* é uma forma derivada de *escumero* com o prefixo *re-*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Reescumero* a.1522: «y de las escumas y reescumas pague su parte al escumero y reescumero» (MARTINEZ GALINDO 1988: 360).

**REZOCA** s. f.
DEF.: Rebento da cana, depois do segundo corte, ou terceira produção da cana, uma vez que a segunda se denomina *soca*. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *rezoca* é uma forma derivada de *soca* com o prefixo *re-*, que acrescenta o valor semântico de segunda vez. Segundo Corominas, o nome *rezoca*, de *zoca*, em cat. *soca* (sinónimo de *tocón*, em port. *tôco*), tem origem incerta, talvez pré-romana (tronco de árvore cortado). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Rezoca* a.1511: «que el señor de las cañas ni otro no pueda meter su ganado ni ajeno (...) en zoca ni rezoca para comer en los cañaverales» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952:

86), 1523, etc. / VAR.: *Reçoca* a.1518: «que goceis de la planta que pusierdes e çoca e reçoca que vos las haré moler» (MORENO FUENTES 1992: 263).

**RECIPERE** v.

**DERIVADOS**:
**RICIPITORE**: DEF.: Compartimento ou recinto do engenho de açúcar onde se descarregam e limpam as canas. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XV. ET.: O termo *ricipitore* é uma forma derivada do verbo *recipere* com o sufixo *–tore*. COM. CR.: Em Granada, encontrámos o termo *palacio*, com a variante *palacio de caña* e o sinónimo *patio de el limpio*, para denominar o mesmo conceito. Segundo López Lengo (1991: 73), em Toledo e na Andaluzia, era costume designar *palacio* à sala principal e, por extensão, denomina-se assim o compartimento do engenho de açúcar onde se limpam as canas.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Ricipituri* a.1475: «prometti banco e riposto ricipituri paraturi tagliatori» (ASP). / VAR.: *Recipituri* a.1584: «Item carratelli trentasei di milazo de l'anno 84 trovati in la stantia chiamata lo recipituri intro li propria carratelli.» (REBORA 1968: 96).
**Granada**:
*Palacio* a.1682: «corta y monda acarreto, revezos, desbrozo y amontono de el palacio, fogata y banco» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60), 1788, etc.; *Palacios* a.1557: «poner el tinajon y la ventana del banco y todas las puertas de palacios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117), 1680: «descarganse las cañas con distinción de dueños en una pieças notablemente capazes que llaman palacios.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152). / VAR.: *Palacios de caña* a.1641: «Todos los quartos que tiene el dicho yngenio para blanquear y los palacios de caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141). / SIN.: *Patio de el limpio* a.1641: «La puerta principal del dicho yngenio, dozel y sotano y patio de el limpio.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 145). / VAR.: *Patio* a.1824: «Otra puerta al medio dia que da al patio o soportal en el que se descargan y depositan las cañas, cuando se traen del campo, que comumente se llama palacio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 267).

**RICIVITORE**: DEF.: Trabalhador que recebe e descarrega a cana no engenho. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *ricivitore* é uma forma derivada do verbo *recipere* com o sufixo agentivo *–tore*. COM. CR. Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Ricivitore* a.1650: «e per un ricivitore a once 2 lo mese» (REBORA 1968: 97).

**SAZÓN** v. SAFRA.

**SEGUNDERA** v. CAÑA SEGUNDERA.

**SOBRE** pr.

**DERIVADOS**:
**SOBRENUEVO**: DEF.: Cana da segunda colheita ou do segundo corte. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *sobrenuevo* é formado pela preposição *sobre* e pelo adjectivo *nuevo*. COM. CR.: Segundo López Lengo (1991: 85), o termo *sobrenuevo*, usado na expressão adverbial *caña de sobrenuevo*, designa as canas que resultam do desenvolvimento dos nós da cepa secundária, da cana que se corta, sendo sinónimo de *caña segundera*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Sobrenuevo* a.1775: «Llamase de tercio todo fruto de cañas que se corta anualmente, sea cañanueva, sobrenuevo o segundera» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 215).

**SOBRERIEGO**: DEF.: Cava ligeira dos regos da plantação de canas. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *sobreriego* é formado pela preposição *sobre* e pelo nome *riego*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Sobreriego* a.1775: «Luego entran los riegos, desyervos y una cava ligera que llaman de sobreriego y se dan a guardar siguendo en esto el mismo orden que se llevan con las alifas hasta su corte.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 215).

**SOBRESTANTE DE LAS CALDERAS**: DEF.: Controlador do trabalho das caldeiras. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *sobrestante de las calderas* é composto pelo nome *sobrestante* e pelo complemento determinativo *de las calderas*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Sobrestante de las calderas* a.1583: «Peliquet, sobrestante de las calderas.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 69).

**SOPRASTANTE DEL TAGLIO**: DEF.: Supervisor do trabalho efectuado pelo cortador da cana no engenho. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *soprastante del taglio* é composto pelo nome *soprastante*, part. pres. de *soprastar* (de *sopra* e *stare*, ser superior), a partir do modelo latino *superstare* (DELI V: 1230), e pelo complemento determinativo *del taglio*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Soprastante del taglio* a.1650: «al soprastante del taglio a ragione di once 1 il mese once 1.8» (REBORA 1968: 97).

**STANTIA UNDI SI FA LA CRITA** s. f.
DEF.: Compartimento do engenho onde se prepara o barro para a purga do açúcar. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *stantia undi si fa la crita* é composto pelo nome *stantia* com o complemento frásico *undi si fa la crita*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Stantia undi si fa la crita* a.1584: «la stantia chiamata la stantia undi si fa la crita» (REBORA 1968: 95).

**STIRPONE** s. m.
DEF.: Cana do terceiro corte, cana de três anos, ou ainda parte da cana que fica na terra depois do corte. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na primeira metade do século XV. ET.: O termo *stirpone* provém do lat. *stirpe, -onis*, estirpe ou família. (DELI V: 1276). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana com as formas *stirpunorum, stirponi, stirpones, stirpunata, stirppunati, strippunata* e *stirponis*.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Stirpunorum* a.1443: «decem stirpunorum uncias 2.6.13 pro tercia parte ditte gabelle» (ASP). / VAR.: *Stirponi* a.1447: «il Crispo possiede tremila caselle di cannamele gidite e stirponi» (ASP); / Stirpones a.1454: «ad dandum sibi dictas terras cum stirponibus sed volebat eosdem stirpones evellere fuit per dictum officium» (ASP); / *Stirpunata* a.1475: «non li fari pagare ne mettiri in conto nenti ne cannamelata ne strippunata ne chiantimi ne cavalli ne riti ne rami ne chianchi ne fornimento alcuno» (ASP); / Stirppunati a.1475: «tutti cannamelati e strippunati et chiantimi per chiantari migliara» (ASP); / *Strippunata* a.1573: «gubernati facere quolibet anno ut vulgo dicitur infra hortu cannamelata et strippunata» (ASP); / *Stirponis* séc.xv: «plantiminum de stirponis bonis» (TRASSELLI 1982).

**DERIVADOS**:
**STRIPPUNIARE**: DEF.: Cortar a cana (do terceiro ano). CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *strippuniare* é uma forma derivada de *stirponis*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Strippuniare* a.1650: «per 20 picciotti per strippuniare a tari 1.5 circumcirca l'uno per cotta» (REBORA 1968: 97).

**STUCCATORE** s. m.
DEF.: Trabalhador que estaca as canas com varas. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em meados do século XVII. ET.: O termo *stuccatore* é uma forma derivada do verbo *stuccare*, com o sufixo agentivo *–tore*. (DELI V: 1290). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Stuccaturi* a.1650: «per 6 stuccaturi a tari 2.5 l'uno per cotta» (REBORA 1968: 97).

**SUCZURA** ?
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em finais do século XV. ET.: O termo *suczura* é de origem desconhecida. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Suczura* a.1492: «[lo zucchero dovrà essere netto di] gilata et suczura» (TRASSELLI 1982: 228).

**SUELO DE TINAJONES** s. m.
DEF.: Fundo dos recipientes que recebem o mel das caldeiras antes deste passar para as tachas. CR.: Atestámos este termo, em Granada, em meados do século XVI. ET.: O termo *suelos de tinajones* é composto pelo nome genérico *suelos*, segundo Corominas, do lat. solum, fundo ou parte inferior de um objecto, com o complemento determinativo *de tinajones*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Suelos de tinajones* a.1557: «seis cargas de tierra para enladrillar los suelos de tinajones y asentar los tablones.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118).

**SUERTE DE CAÑAS** v. CHÃO DE CANAS.

**TACHA** s. f.

**COMPOSTOS**:
**TACHA DE COBRE DE HACER CONFITES**: DEF.: Recipiente utilizado na elaboração de confeitos. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *tacha de cobre de hacer confites* é composto pelo nome *tacha* com o complemento determinativo *de cobre*, que indica a matéria de que é feita, e com o complemento frásico *de hacer confites*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Tacha de cobre de hacer confites* a.1520: «1 tacha de cobre de hacer confites» (LOBO 1979: 84).

**TACHA DEL TERZIO**: DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na segunda metade do século XVIII. ET.: O termo *tacha del terzio* é composto pelo nome *tacha* e pelo complemento determinativo *del terzio*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada, em que o contexto indica tratar-se de um recipiente de metal, mas não sabemos qual a sua função no engenho de açúcar.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Tacha del terzio* a.1775: «Otro suelo de metal llamado tacha del terzio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 216).

**TAGLIATORE** s. m.
DEF.: Trabalhador do trapiche que corta a cana em pedaços, antes de ser introduzida na moenda. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, na segunda metade do século XV. ET.: O termo *tagliatore* é uma forma derivada do verbo *tagliare*, de *taglia*, do lat. tardio *taliare*, com o sufixo agentivo *–tore*. (DELI V: 1307-1308). COM CR.: Apenas registámos este termo na documentação siciliana, apresentando as variantes *tagliaturi* e *taglaturi*.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Tagliatori* a.1475: «riposto ricipituri paraturi tagliatori chianchi formati macini» (ASP). / VAR.: *Taglaturi* a.1491: «[tavole veneziane e calabresi per] taglaturi [onze 5].» (TRASSELLI 1982: 259); / *Tagliaturi* a.1650: «per 3 tagliaturi a tari 3 la cotta per uno» (REBORA 1968: 97).

**TANGIL** s. m.
DEF.: Vasilha ou recipiente de cobre do trapiche ou engenho de açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *tangirs*. ET.: O termo *tangil*, segundo Alcover e Moll, provém do ár. *tagin*, em cat. *tangí*, recipiente de metal. (Alcover e Moll X: 135). De acordo com Dozy, o nome *tangil* procede do gr. *téganon* (*Supplement*, I, 28, *apud* P.V. 1973: 153), e, segundo Corominas, de **tagín*, do ár. *tgn*, vasilha ou espécie de perol, com a forma cat. *tangí*. (DECLC VIII: 370-372). COM. CR.: Pérez Vidal (1973: 153) apresenta a forma valenciana *tanchil*, que surge na *Crónica de Viciana* (1564) juntamente com outros recipientes, para designar a vasilha de cobre usada nos trapiches para passar o sumo da cana de uma caldeira para outra. Pérez Vidal explica que a forma *tangil* se emprega também como nome de um recipiente de cobre, nos trapiches andaluzes, onde parece confundir-se com o termo *tacha*. Barceló e Labarta (1990: 80-81) definem o termo *tanchil* como vasilha de cobre usada nos trapiches para cozer o sumo da cana, referindo as formas valencianas *tangil* e *tengir*, que parecem ter relação com a forma egípcia *tanyar*, caldeira ou recipiente, embora a forma *tanyara* pareça ser um empréstimo latino difundido nas línguas mediterrânicas e não um arabismo, visto que este termo está atestado em siciliano com a forma *tangili* e Pérez Vidal regista a palavra *tangiles* na descrição dos apetrechos de cobre do trapiche de Marbella e em Motril.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Tangirs* a.1435: «quatre tangirs xichs e una perola d'aram» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Tangils* a.1564: «y para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols tangils» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189).

**COMPOSTOS**:
**TANGIL DE COURE**: DEF.: Recipiente de cobre utilizado no engenho de açúcar com várias funções. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na primeira metade do século XVI, com a forma *tengirs d'aram*. ET.: O termo *tangil de coure* é composto pelo nome *tangil* e pelo complemento determinativo *de coure*, que indica o material de que é feito o recipiente.

COM CR.: Em Valência, o termo *tengirs d'aram* apresenta a forma sinónima *tangils de coure*, em que a forma *aram* parece ser de influência siciliana e a forma *coure* valenciana, enquanto, em Granada, encontrámos o termo *tangiles de cobre*. V. COBRE (1).
Documentação Histórica - **Valência**:
*Tengirs d'aram* a.1514: «Quatro tengirs d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84). / SIN.: Tangils de coure a.1607: «Item quatre tangils de coure.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).
**Granada**:
*Tangiles de cobre* a.1775: «Seis tangiles de cobre que estan de buen servizio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217).

**TANGIL DE LAS CENIZAS:** DEF.: Recipiente em que se depositam as cinzas para purificar o sumo da cana nas caldeiras. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *tangil de las cenizas* é composto pelo nome *tangil* com o complemento determinativo *de las cenizas*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Granada.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Tanjil de las cenizas* a.1641: «Un tanjil de las cenizas usado viexo y remendado.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139).

**TANGIL DE TACHAS**: DEF.: Recipiente do sumo da cana concentrado. CR.: Atestámos este termo, em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *tangil de tachas* é composto pelo nome *tangil* com o complemento determinativo *de tachas*. COM. CR.: Este termo parece confundir-se com o termo *tacha*. V. TACHA.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Tanjiles de tachas* a.1641: «Quatro tanjiles de tachas usado» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139). / SIN.: Tanjiles de melar a.1641: «Tres tanjiles de melar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139).

**TANGIL DE XAROPE**: DEF.: Recipiente do sumo da cana. CR.: Atestámos este termo em Granada, na primeira metade do século XVII. ET.: O termo *tangil de xarope* é composto pelo nome *tangil* com o complemento determinativo de xarope. COM. CR.: Este termo parece confundir-se com o termo caldeira de xarope. V. CALDEIRA.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Tanxil de xarope* a.1641: «Un tanxil de xarope usado y sano.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139).
Nota: Pérez Vidal (1973: 153) cita um documento de Marbella de 1721: «Siete tangiles de cobre con peso de cinquenta libras» (AHN, Inquisición de Granada, leg. 4.760, caja 2) e um documento de Motril de 1862: «Después [el zumo de la caña ya en punto de miel] pasa... a otras calderas llamadas tangiles» (*El Museo Universal*, 1862, p. 190), onde o termo *tangil* parece confundir-se com o termo *tacha*. Este autor informa-nos ainda que o termo *tangil* existe, ainda hoje, em cat. (val.), com a forma *tangi*.

**TANQUE DE REMIEL** s. m.
DEF.: Recipiente que recebe o mel da segunda purga do açúcar. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *tanque de remiel* é composto pelo nome genérico *tanque* com o complemento determinativo *de remiel*. Segundo Corominas, o nome *tanque* provém de *estancar*, parar a corrente, depósito, enquanto, segundo o DRAE, procede do ingl. *tank*, depósito. (DRAE: 1149). COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação de Canárias.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Tanques de remiel* a.1527: «e tanques de remiel e fornallas que son todas junto» (FABRELLAS 1962 : 470).

**TERZIO** v. CAÑA DE TERZIO.

**TINGLADO** s. m.
DEF.: Tabuado armado com ligeiro declive por onde escorre o mel que sai das formas na purga do açúcar. CR.: Atestámos este termo, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *tinglado* provém do lat. **tegulatu-*. (DRAE: 1172). Segundo Corominas, este nome é uma forma derivada de *tinglar*, denominando uma armação de tábuas. COM. CR.: Para Moreno Fraginals (1978: 158), seguido por Manuel Martín (1992: 174), *tinglado* é a estrutura de madeira onde se colocam as formas na casa de purgar, debaixo das quais há um conjunto de tábuas como canais, onde cai o mel que escorre das formas, sendo conduzido para tanques.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Tinglados* a.1527: «las dichas casas e fabricación de los azúcares e con todas las formas e signos e porrones e faros e tinglados e todas las otras cosas e aparejos a las dichas casas e ingenio anexas e pertenecientes» (FABRELLAS 1962: 470).

**TIRADOR DE XAROP** s. m.
DEF.: Trabalhador que retira o mel concentrado da tacha. CR.: Atestámos este termo, em Valência, na segunda metade do século XVI. ET.: O termo *tirador de xarop* é composto pelo nome *tirador*, forma derivada do verbo *tirar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo de xarop. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
Tirador de xarop a.1583: «Miguel Callosa, tirador de xarop, del Real de Gandia» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 67).

**TRASCEGAR** v.
DEF.: Transferir o sumo da cana de uma caldeira para outra. CR.: Atestámos este termo em Valência, na segunda metade do século XVI. ET.: Segundo Corominas, o verbo *trascegar*, ant. *trasfagar*, passar um líquido de um recipiente para outro, provém do lat.

*transferre*. COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação valenciana.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Trascegar* a.1564: «para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols, tangils, caus, caçes, rumiols, esbromadores e otros muchos vassos diferentes en hechura.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189).

**TURILLO** v. TROÇO DA CANA.

**VIGA** v. PRENSA.

**XIROPUM** s. m.
DEF.: Bebida medicinal feita do sumo de plantas engrossada com açúcar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Sicília, em finais do século XII, com a forma *syropo*. ET.: A mesma de *xarope*. COM. CR.: Na Sicília, o termo *xiropum* apresenta as variantes *syropo*, *syrupi* e *siruppu*, enquanto em Valência encontrámos a forma *syrupus zuccari perfecte clarificatus*. V. XAROPE.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Syropo* a.1194: «Expensas infirmorum tam in medicinis et syropo et zuccaro, et subtilibus cibariis, quam in aliis rebus que infirmis erunt necessarie comparabitis» (CARACAUSI 1983: 355). / VAR.: *Syrupi* a.1231: «In terra qualibet regni nostri jurisdictioni subjecta duos viros circumspectos et fide dignos volumus ordinari (...) sub quorum testificatione electuaria et syrupi ac alie medicine legaliter fiant et sic facte vendantur» (CARACAUSI 1983: 355); / *Xiropum* a.1444: «Item bornie decem de mustra alie in quibus vel alique ipsarum sunt res subscriptas videlicet: xiropum achitose (...) xiropum de amoes» (CARACAUSI 1983: 355); / *Siruppu* a.1450: «Siruppu di oxizattara (...) siruppo de papaveris» (CARACAUSI 1983: 355).
**Valência**:
*Syrupus zuccari perfecte clarificatus* a.1280: «syrupus zuccari perfecte clarificatus» (PEREZ VIDAL 1973: 110).

**DERIVADOS**:
**XIRUPPARE:** DEF.: Fazer xarope de ervas com açúcar ou mel. CR.: Atestámos este termo na Sicília, em meados do século XV, com a forma *xiruppandi*. ET.: O termo *xiruppare* é uma forma derivada de *xiroppu-*. COM. CR.: O termo *xiruppandi* apresenta a variante *ixiruppandum*.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Xiruppandi* a.1455: «Item caldaronum unum magnum minatum ad opus xiruppandi. Item unum alium caldaronum parvulum frattum ad opus xiruppandi» (CARACAUSI 1983: 356). / VAR.: *Ixiruppandum* séc.xv: «Un tale si alloga ad ixiruppandum pro quatuor machinis, rascare caldarias, facere ignem et portare ligna» (CARACAUSI 1983: 356).

**XIRUPPATORE** v. TACHEIRO.

**ZAMBURRO** s. m.
DEF.: Termo obscuro. CR.: Atestámos este termo, na Sicília, em inícios do século XV. ET.: O termo *zamburro* é de origem desconhecida. COM. CR.: O contexto parece indicar que se trata de um resíduo do açúcar, por isso associámo-lo ao nome *bren* que surge nas Canárias, parecendo denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Zamburro* a.1405, 1441, 1493: «[due cantari di zucchero bianco di una cotta] nitidi a melle et zamburro, sani et assucti ac bene cesi» (TRASSELLI 1982), «[500 pani in forma, netti di] zamburro et gilata» (TRASSELLI 1982).
**Canárias**:
*Bren* a.1509: «que gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa despues de lealdado lo tornó a poner en sus cugachos los panes y que los tornó a purgar por que estaba lleno de bren habiendolo lealdado en el ingenio» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 33).
Nota: Em português, o termo *zaburro* designa uma variedade de milho avermelhado-escuro, o que poderá ter alguma relação com o tipo de açúcar denominado, uma vez que a cor determina a qualidade do açúcar.

# Glossário de Palavras Gerais

**ALAMBICADA** v. ALAMBIQUE.

**ALAMBICADOR** v. ALAMBIQUEIRO.

**ALAMBIQUE** s. m.
DEF.: Aparelho de destilação composto por três partes essenciais: a caldeira, o capitel ou capacete e a serpentina, usado para destilar vários líquidos, incluindo o sumo da cana fermentado para fazer aguardente. CR.: No nosso *corpus*, a primeira atestação deste termo ocorre, no Brasil, em 1711, e na documentação madeirense na segunda metade do século XIX. Segundo Corominas, na língua castelhana, a primeira atestação do nome *alambique* data de 1444, com a forma *alambich*, cat. *alambí* e port. *alambique*. De acordo com Benarroch, a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data de 1562, embora seja muito anterior, provavelmente do século XIII, como refere a autora. (BENARROCH: 563). ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *alambique* provém do ár. *al-anbiq* e este do gr. *ambix*, vaso, nome difundido no século XIII, com a divulgação da arte árabe da destilação a todo o Ocidente. Conforme Benarroch, o nome *alambique* procede do gr. *ámbix*, através do ár. cl. *al-inbiq* e do andaluz *al-anbiq*, vaso. COM. CR.: Segundo López Lengo (1991: 2), na Andaluzia e na América, o termo *alambique* denomina uma fábrica de aguardente, mas para Nelson Barbalho (1984: 33), *alambique* é o aparelho de destilação composto pela caldeira, o capitel ou capacete e a serpentina.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Lambique* a.1711: «e o edificio do engenho forte e espaçoso com as mais officinas e casa de purgar, caixaria, lambique e outras cousas» (ANTONIL: 3).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Alambique* a.1859: «uma fábrica de moer cana e alambique» (RIBEIRO 1992: 16), 1863: «lavradores que a mandam ao moinho a fim de obterem a guarapa para depois distillarem em seus alambiques ou ainda para obterem a aguardente pela distillação da guarapa no alambique» (*Estatística*: 18), 1961: «discute-se se haveria processo de se manter o grau de aguardente ao sair do alambique» (GOUVEIA: 88); *Alambiques* a.1901: «O alcool e aguardente produzidos nas fabricas e alambiques» (*Diplomas*: 227). / VAR.: *Alambique de distillação intermittente* a.1863: «um alambique de distillação intermittente» (Estatística: 56); / *Alambiques de distillação continua* a.1863: «alambiques de distillação continua ou modificações do systema Blumenthal» (*Estatística*: 18); / *Alambique de destillação de aguardente* a.1872: «um alambique de destillação de aguardente» (VIEIRA 1996: 97); / *Alambique do engenho* a.1975: «encostou-se ao alambique do engenho e pediu a Luís da Feiteira que fosse seu padrinho.» (GOUVEIA: 84). / SIN.: *Apparelhos de distilação* a.1915: «um ou mais apparelhos de distilação para produzirem alcool ou rhum» (*Questão Hinton*: 61).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*(A)lambique*. / SIN.: *Caldeira*. / VAR.: *Caldeiro*; / *Caldeirão*.

**Santiago**:
*(A)lambique.* / VAR.: *Lambiche* ; / *Lambitche.*
**S. Antão**:
*(A)lambique*

**DERIVADOS**:
**ALAMBICADA**: DEF.: Quantidade de calda destilada no alambique de uma só vez. CR.: Encontrámos este termo na documentação oral de Cabo Verde, em Santiago, com a forma sinónima *lambique di calda.* Cunha regista a forma *alambicada* na língua portuguesa, em 1813, conforme informação de Morais Silva. ET.: Forma derivada de *alambique* com o sufixo *–ada*. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 33), *alambicada* é a porção de aguardente preparada de cada vez que se carrega o alambique.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Alambicada de calda.* / SIN.: *Lambique di calda.*
**S. Antão**:
*Alambicada*

**ALAMBIQUEIRO**: DEF.: Trabalhador encarregado da destilação da aguardente no alambique. CR.: Registámos este termo na documentação contemporânea da Madeira, na segunda metade do século XIX. ET.: O termo *alambiqueiro* é uma forma derivada de *alambique* com o sufixo *–eiro* e a forma *alambicador* é derivada de *alambicar* com o sufixo *–dor*, designando o mesmo conceito. COM. CR.: Segundo Aurélio, o termo *alambiqueiro* designa o trabalhador de alambique e, na Baía, o seu proprietário. Segundo Moreno Fraginals (1978: 241), *alambiqueiro* é o trabalhador ou escravo encarregado do alambique. Em Santiago, encontrámos o termo *fornalheiro*, com os sinónimos *grogueiro* e *fabricador de grogue*, para denominar o conceito referido, enquanto, em Santo Antão, o termo *alambicador* corresponde à forma madeirense *alambiqueiro* que, na documentação contemporânea, apresenta a variante *alambiqueiro do engenho* e o sinónimo *mestre alambiqueiro.*
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Alambiqueiro* a.1863: «Pessoal. Mestres, os proprios donos (...) alambiqueiro 1» (*Estatística*: 31); *Alambiqueiros* a.1863: «48.246 hectolitros de guarapa, dos quaes resultam 8.197 hectolitros de aguardente de 22º a 25º de Cartier, empregando no trabalho da distillação 24 homens: 14 alambiqueiros e 10 serventes» (*Estatística*: 19), 1909: «Serralheiros, mecanicos, alambiqueiros, fogueiros, capatazes, trabalhadores» (SANTOS: 19). / VAR.: *Alambiqueiro do engenho* a.1961: «o alambiqueiro do engenho da Fonte era outro seu filho.» (GOUVEIA: 74). / SIN.: *Mestre alambiqueiro* a.1863: «Pessoal. Mestre alambiqueiro 1 a 600 réis diários» (*Estatística*: 51).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Alambiqueiro*

**Santiago**:
*Fornalheiro.* / SIN.: *Grogueiro;* / *Fabricador de grogue.*
**S. Antão**:
*(A)lambicador*

**COMPOSTOS**:
**BOCA DO ALAMBIQUE**: DEF.: Parte do alambique por onde se introduz a calda para destilar. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome comum *boca* com o complemento determinativo, introduzido por preposição *do alambique*. COM. CR.: Encontrámos este termo apenas na ilha de Santiago.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Boca di (a)lambique*

**CABEÇA DO ----** : DEF.: Parte do alambique que estabelece a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação. CR.: Termo atestado na documentação oral. ET.: Termo composto pelo nome comum *cabeça*, do lat. *caput*, com o complemento determinativo *do alambique; cabeção*, forma aumentativa de *cabeça* com o sufixo *–ão; capitel*, do lat. *capitellum*, forma diminutiva de *caput*, e *capacete*, forma derivada de *cabeça* com o sufixo *–ete*. COM. CR.: Na Madeira, registámos o termo *capacete* como sinónimo de *cabeça do alambique*, enquanto, em Santo Antão, além do termo *capacete*, ocorrem as formas *cabeção* e *capitel* para designar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cabeça do (a)lambique.* / SIN.: *Capacete.*
**Santiago**:
*Capacete*
**S. Antão**:
*Capacete.* / SIN.: *Cabeção;* / *Capitel.*

**CALDEIRA DO ----** : DEF.: Parte do alambique colocada sobre o forno que recebe o sumo da cana fermentado. CR.: Termo atestado na documentação contemporânea da Madeira no século XX. ET.: Termo composto pelo nome *caldeira* com o complemento determinativo *do alambique*. COM. CR.: Registámos este termo apenas na documentação contemporânea da Madeira.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Caldeira do alambique* a.1961: «o lume em labareda na caldeira do alambique» (GOUVEIA: 154).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Caldeiro.* / VAR.: *Caldeira.* / SIN.: *Panela;* / *Tambor;* / *(A)lambique.*
**Santiago**:
*(A)lambique.* / SIN.: *Caldeira.*

**S. Antão**:
*Caldeira de alambique.* / SIN.: *Caldeiro;* / *(A)lambique.*

**CASA DO** ---- : DEF.: Compartimento do engenho ou fábrica onde se encontra o alambique. CR.: Termo atestado na Madeira, na segunda metade do século XIX. ET.: Termo composto pelo nome comum *casa* com o complemento determinativo *do alambique.* COM. CR.: Apenas registámos este termo na documentação contemporânea da Madeira.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Casa do alambique* a.1870: «Que a casa do alambique seja separada do estabelecimento por um muro e convenientemente ventilada em ordem a facilitar a circulação do ar carregado de vapores alcoólicos.» (RIBEIRO 1992: 24).

**TANQUE DO** ----: DEF.: Recipiente com água em que está inserida a serpentina do alambique, permitindo a condensação da aguardente. CR.: Termo atestado na documentação oral contemporânea da Madeira e de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome comum *tanque* com o complemento determinativo introduzido por preposição *do alambique.* COM. CR.: Em Cabo Verde encontrámos a forma *tanque de alambique* por *tanque do alambique.*
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Tanque do alambique*
**Santiago e S. Antão**:
*Tanque de alambique*

**ALAMBIQUEIRO** v. ALAMBIQUE.

**ALFARGE** s. m.
DEF.: Instrumento que, nos moinhos de azeite serve para moer a azeitona antes de a espremer na viga ou prensa. CR.: Registámos as primeiras atestações deste termo, em Granada e nos Açores, respectivamente com as formas *alfarjes* e *alfarge,* na segunda metade do século XVI. Segundo Gili Gaya (1947), a primeira atestação do termo *alfarge,* no castelhano, surge em 1492: *alfarge de molino de azeite* ou *trapetum,* em 1570: *alfarge de molino,* em 1611: a pedra interior do moinho de azeite e em 1679: *alfarge de azeite* ou *mola olearia.* ET.: Bluteau, Morais Silva e Machado registam apenas a forma *alforge,* do ár. *al-khurj,* saco usado para transportar coisas. De acordo com Corominas, *alfarge* é a mó de baixo da *almazara,* que provém do ár. *hájar.* Segundo o *Dicionário da Real Academia Espanhola,* o termo *alfarge* deriva do *ár. alhachar,* pedra, e a forma *alfargo* (de *alfarje* designa a viga do moinho de azeite que serve para espremer a azeitona. (DRAE: 55). COM. CR.: O termo *alfarge,* nos Açores, ocorre na descrição do moinho de açúcar, semelhante ao de azeite, juntamente com a mó, e, em Granada, designa a mó do moinho ou a prensa de espremer as canas.
Documentação Histórica - **Açores**:

*Alfarge* a.1588: «moeu Sebastião Pires as outras canas que tinha em um engenho como de pastel com sua mó e alfarge com uma besta» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209).
**Granada**:
*Alfarjes* a.1557: «Este dia por quatro espuertas para llebar la caña a los alfarjes, trenta maravedis cada una» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118).

**ALMAJARRA** ou **ALMANJARRA** s. f.
DEF.: Pau do trapiche, movimentado por animais, que acciona os cilindros para a moenda da cana. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *almanjarra* no Brasil, na primeira metade do século XVII. Segundo Corominas, a primeira atestação deste termo, na língua castelhana, data de 1604, com a forma *almazara* nos reinos de Granada e Murcia, enquanto *almassera* é a forma catalã, atestada em 1497. (DECLC: 212). Segundo Machado (1958: 241), seguido por Cunha, na língua portuguesa, a primeira atestação deste termo data do século XVI. ET.: Este termo de origem árabe apresenta, na Sicília, a forma *massara*, para denominar a moenda de pedras molares, o mesmo que *trappeto*. O termo *masara*, originalmente, em árabe, significa o lugar onde se espreme ou a pedra peso ou contrapeso nas prensas, referindo também o moinho de azeite. Barceló e Labarta (1990: 81) indicam que os árabes sicilianos, do século XII, denominam o moinho de açúcar *masara*, mas que, depois da conquista normanda da ilha, este arabismo siciliano passa a designar apenas o moinho de azeite. Segundo as autoras, a língua árabe tem o termo *mi'sar*, em árabe dialectal magrebi *ma'sara*, para denominar o moinho de cana-de-açúcar, palavra que passa para o léxico técnico espanhol como *almazara*, designando o moinho de azeite (em Valência *almassera*), enquanto o termo de origem greco-latina *trapig* ou *trapiche* refere o moinho de açúcar. Segundo Corominas, *almazara*, moinho de azeite, provém do ár. *al-másara*, forma derivada do verbo *asar*, apertar ou espremer. Conforme Fernandez Ovies (1981: 68), o termo *mijarras*, em andaluz *almijarra*, tem origem no ár. *harra* (tirar), mas Machado, seguido por Cunha, defende que o termo *almanjarra* procede do ár. *al-majarrâ*, denominando o pau a que se prende o animal que faz andar a atafona. Segundo Morais Silva, *almanjarra* provém do ár. *almadjan* (trave), sendo a peça de pau dos engenhos de açúcar, da nora, atafona e outras máquinas, à qual se prendem os animais que fazem mover os eixos. (Morais Silva I: 140). De acordo com Dozy, seguido por Figueiredo, o termo *almanjarra* procede do ár. *al-madjarr*, pau de um moinho ou de uma máquina hidráulica, ao qual se prende uma besta que o faz mover. (Dozy 1869: 156). Segundo o *Dicionário da Academia* (1763), seguido por Domingos Vieira e Caldas Aulete, *almanjarra* procede do ár. *almojarra*, do verbo surdo *jarra*, puxar ou arrancar. COM. CR.: Segundo Bluteau, o *Dicionário da Academia Real das Ciências de Lisboa*, D. Vieira e Caldas Aulete, *almanjarra* é o pau torto da atafona ou da nora puxado por animais, composta por um pau para apertar, a que denominam *arrojadura*, e na outra extremidade outro pau (torno) e o rabo da própria *almanjarra* serve de outro torno para fazer mover a pedra ou a nora. (Bluteau I: 268). Para

Moreno Fraginals (1978: 152), em Cuba, *manjarria*, com a variante mijarra, nos trapiches de tracção animal, designa cada uma das varas que estão ligadas por um extremo ao eixo vertical do trapiche que faz girar e pelo outro lado aos animais que constituem a força motriz. Segundo Nelson Barbalho (1984: 41), no Brasil, *almanjarra* ou *manjarra* é uma longa haste de madeira presa à roda grande horizontal do engenho a tracção animal, em que na outra extremidade da haste são atados os bois puxadores do engenho. O autor informa que os primitivos engenhos de açúcar são movidos a força humana, mas, desde o século XVI, passam a moer as canas através de *almanjarras* movidas a bestas. Não registámos este termo na documentação histórica madeirense consultada, uma vez que este passa a designar o moinho de azeite, sendo o moinho de açúcar movido por animais denominado pelo termo greco-latino *trapiche*. Na documentação oral contemporânea, encontrámos o termo *almanjarra*, em Cabo Verde, para designar o pau do trapiche movimentado pelos animais para accionar os cilindros de esmagar a cana.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Almanjarra* a.1628: «um clerigo espanhol das partes do Perú, o qual ensinou outro mais facil e de menos fabrica e custo, que é o que hoje se usa, que é somente tres paus postos de por alto muito justos, dos quaes o do meio com uma roda de agua ou com uma almanjarra de bois ou cavallos se move e faz mover os outros.» (SALVADOR: 421).

Documentação Oral Contemporânea – **Santiago**:

*Almanjarra di trapitche.* / SIN.: *Pau de almajarra.* / VAR.: *Almajarra; / Majarre.*

**S. Antão**:

*Almanjarra.* / VAR.: *Almajarre; / Almajarra.* / SIN.: *Pau de almanjarra.*

Nota: Segundo Fernández Ovies (1981: 68), no Porto Rico, o termo *almijarra* designa o tiro da junta que, no antigo engenho, faz girar as pedras para moer a cana-de-açúcar, ou seja, o pau que liga a cavalaria aos moinhos. Gilberto Freire, em *Casa grande e senzala*, denomina os moinhos de cana, movidos por animais, *almanjarras* ou *trapiches*. Segundo Malaret, a forma mijarra ocorre em Cuba, Porto Rico e Salvador, designando a corda dos animais de tracção, nos moinhos de cana ou café, o mesmo que *manjarria*, em Cuba (MALARET 537 e 560), e, segundo Santamaria, o termo *almijarra* ou *mijarra*, no sul da América, nomeadamente no Porto Rico, designa o pau horizontal do trapiche. (SANTAMARIA: 84).

**ALMOXARIFADO** v. ALMOXARIFE.

**ALMOXARIFE** s. m.

DEF.: Oficial que recebe os impostos do açúcar na alfândega. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na documentação primitiva da Madeira, a meados do século XV. De acordo com Machado, seguido por Cunha, na língua portuguesa, a primeira atestação do nome *almoxarife* data do século XIII. ET.: O termo *almoxarife*, recebedor dos impostos, provém do ár. *al-mochrif* (Dozy 1869: 179). Segundo o

*Dicionário da Academia Real das Ciências de Lisboa*, seguido por Domingos Vieira, *almoxarife* (do ár. *almaxarraf*, eminente, derivado do verbo *xarrafa*, que significa o mesmo), é um termo que se refere ao oficial da fazenda real que arrecada as rendas e direitos do rei. Conforme Machado, seguido por Cunha, *almoxarife* procede do ár. *al-muxarif*. Cunha acrescenta que este denomina o antigo administrador da fazenda real. COM. CR.: A par do termo de origem árabe *almoxarife*, surge o termo românico equivalente *recebedor*, embora o primeiro seja mais frequente. Encontrámos ainda outros tipos lexicais, como *arecadador* e *tesoureyro*, para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Almoxarife* a.1452: «com comdiçam que o meu almoxarife reçeba delle o meu terço do dito açucar» (MELO 1972-1990, I: 8), 1462: «Manuell Afomso meu almoxarife vos demamda ho terço do açuquar» (MELO 1972-1990, I: 25), 1466: «eu mamdey ao meu almoxarife e reçebedor que elles sejam muy dilligemtes areçeberem meus dereytos dos ditos melles» (MELO 1972-1990, I: 37), 1494, 1498, 1504, 1513, 1515, 1517, 1530, etc.; *Almoxarifes* a.1477: «os almoxarifes e espriuãaes desa ylha que tem carrego das estimaçõees» (MELO 1972-1990, I: 85), 1515, 1550, etc. / VAR.: *Almoxarife dos açuquares* a.1495: «meu almoxarife dos açuquares nessa parte me trouxe a comta» (MELO 1972-1990, II: 308); / *Allmoxariffe dos quartos* a.1504: «Pero Rodriguez allmoxariffe dos quartos omze arrobas de retame» (COSTA/PEREIRA 1985: 41); / *Almoxarife dos quartos* a.1509: «Pedro Rodriguez almoxarife dos quartos» (COSTA/PEREIRA 1985: 307); / *Almoxarife dos quartos dos açuquares* a.1509: «Pero Rodriguez almoxarife dos quartos dos açuquares» (COSTA/PEREIRA 1985: 307); / *Almoxarife dos quartos e alfandega* a.1512: «Joham Sarayua que oje tem carrego de almoxarife dos quartos e alfandega desta cidade e jurdiçam do Funchall» (AN/TT CC II: 120-41). / SIN.: *Tesoureyro* a.1498: «todo ho açuquar que o tesoureyro rreçeber do concelho» (COSTA 1995: 633); / *Arecadadores* a.1532: «e pera recafdação do dito dinheiro que asy se a de pagar de cada arroba do qujmto ordenarom per arecadadores e escrivão a saber Ruj Mendez e Jorge Fernamdez recebedores» (COSTA 1995: 291); / *Reçebedor* a.1466, 1503: «fazemos saber avos almoxarife ou reçebedor dalfamdega» (MELO 1972-1990, III: 435), 1514: «nosso almoxarife ou reçebedor do dyto esprytall» (SALGADO/SALGADO 1986: 40). / VAR.: *Recebedor* a.1494, 1504: «Vasco Fernamdez recebedor dos dictos açuqueres dos quartos» (COSTA/PEREIRA 1985: 35), 1509, etc.; *Recebedores* a.1532: «e pera recadação do dito dinheiro que asy se a de pagar de cada arroba do qujmto ordenarom per arecadadores e escrjvão a saber Ruj Mendez e Jorge Fernandez recebedores» (COSTA 1995: 291); / *Rreçebedor* a.1503, 1507: «as ditas mjll arrobas daçuquar ao rreçebedor das ditas obras» (RODRIGUES 1964: 131); / *Recebedor dos quartos* a.1505: «pagou a Belchior Gomçalluez cinquo mjll rs. Que lhe elrrej nosso senhor fez de merçe por sua comta de recebedor dos quartos» (COSTA/PEREIRA 1985: 70); / *Rrecebedor* a.1515: «tamto que ho laurador ou pessoa outra fizerem saber aho almoxarife ou rrecebedor» (RODRIGUES 1964: 156); *Rrecebedores* a.1515: «dos ditos

almoxarifes ou rrecebedores» (RODRIGUES 1964: 157); / *Recebedor dos quintos* a.1517: «Joam Piriz recebedor dos quintos» (COSTA/PEREIRA 1985: 78); / *Recebedor* dos dizimos a.1534: «Diogo Fernamdez recebedor dos dizimos» (COSTA/PEREIRA 1985: 274).

**S. Tomé**:

*Almoxarife* a.1485, 1493, 1529: «que nos dem a metade das que asy colherem e ouuerem e as emtreguem ao nosso almoxarife» (MARQUES 1988: 298); «se hirem fazemdo as casas dos emgenhos a seu tempo, as quaes se podem fazer pelo almoxarife» (BRÁSIO 1952, MMA I: 517). / SIN.: *Reçebedor* a.1493: «nosso almoxarife ou reçebedor da dita ylha» (MARQUES 1988: 428).

**Canárias**:

*Almojarife* a.1505: «Pedro Fernández de Córdoba almojarife» (AZNAR VALLEJO 1981: 135), 1513, 1522, etc.

**DERIVADOS**:

**ALMOXARIFADO:** DEF.: Lugar onde se pagam os impostos do açúcar na alfândega. CR.: Registámos a primeira atestação deste nome, na Madeira, em inícios do século XVI. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome *almoxarifado* na língua portuguesa, data do século XIV. ET.: Forma derivada do nome *almoxarife* com o sufixo *–ado*. COM. CR.: Em Granada, encontrámos as formas compostas *almojarifazgo de los açúcares* e *almoxarifazgos de las mieles.*

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Almoxarifado* a.1509: «almoxarife e esprivam do almoxarifado» (COSTA/PEREIRA 1985: 307).

**Granada**:

*Almojarifazgo de los açúcares* a.1591: «plantarse munchas cañas solo resultara aumento en las alcavalas reales de las rentas de la açúcar mas también el almojarifazgo de los açúcares y melazos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 127). / VAR.: *Almoxarifazgos de las mieles* a.1682: «dichos açúcares y almoxarifazgos de las mieles de que se hazia extracción» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 163).

**ALMUDAÇÃO DA GARAPA** v. GARAPA.

**ALMUDE** s. m.

DEF.: Antiga medida de capacidade e de peso, para líquidos e sólidos, que corresponde a doze ou treze canadas. (DHP V: 69). CR.: Registámos a primeira atestação deste nome, na documentação histórica da Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Segundo Bluteau, o nome *almude* procede do artigo ár. *al-* e do lat. *modius*, alterado em *mude*. (Bluteau I: 276). Segundo o *Dicionário da Academia Real das Ciências de Lisboa,* seguido por Domingos Vieira e Caldas Aulete, *almude* provém do ár. *almodde* e designa a medida de doze canadas, correspondente ao alqueire.

Segundo Dozy, *almude* procede do ár. *al-moudd*, sendo um nome de medida. (DOZY 1869: 180). Segundo Machado, seguido por Cunha, este termo tem origem no ár. *al-mudd*, medida. COM. CR.: Trata-se de um substantivo de medida, como *galão* e *onça*. Estes substantivos admitem complementos nominais determinativos, introduzidos por preposição; por exemplo: *almude de mel*, *onça de açúcar* ou *arroba de açúcar*. Como podemos verificar, na documentação histórica consultada, encontrámos este termo, associado à produção açucareira, apenas na Madeira e nas Canárias. Na documentação contemporânea da Madeira ocorre ainda o termo *almude de garapa*, na segunda metade do século XIX.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Almude de mel* a.1530: «hua almude de mel que vall onze arrates» (COSTA/PEREIRA 1985: 68); *Almudes de mell* a.1520: «açuquer de melles do quymto das xiij arrobas mea que mays tyrou Bastyam Gonçallvez e bem asy lembre ver os xiij almudes de mell que tambem mays tyrou» (COSTA/PEREIRA 1985: 62). / VAR.: *Almude* a.1530: «despendeo (...) majs dous almudes de mel que vallem onze arrates cada almude e sam vynte dous arrates» (COSTA/PEREIRA 1985: 70), 1587: «e os cubos cada hum seraa de hum almude da medida da cidade» (*Posturas*: 73); *Almudes* a.1524: «huu barill de mel dous almudes deu» (COSTA/PEREIRA 1985: 132), 1587: «A caldeira ade levar trinta e seis almudes ata a marcqua que lhe sera posta» (*Posturas*: 73).
**Canárias**:
*Almudes* a.1518: «compraste de Juan Rodriguez 3 almudes de buena medida que soy contento que la pongais de cañas» (MORENO FUENTES 1992: 263).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Almude de garapa* a.1865: «Qual a media da produção de cada almude de garapa em aguardente, ou em assucar, e mel.» (*Oficio*).

**ALVIDRADOR** v. ESTIMADOR.

**ALVIDRAR** v. ESTIMAR.

**ALVIDRO** v. ESTIMO.

**APARELHO(S)** s. m.
DEF.: Utensílios dos engenhos necessários para o fabrico do açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste nome, na Madeira, em fins do século XV. ET.: Segundo Corominas, o nome *aparelho* provém de *parejo*, do lat. vg. **pariculus*, forma diminutiva de *par*, conjunto de duas coisas. COM. CR.: Na documentação histórica de Cabo Verd,e encontrámos os termos *aviamentos* e *petreicho*, enquanto, em S. Tomé, ocorre o nome *ferramenta* e, no Brasil, *aviamentos*. Em Valência surge o termo *aparejos* e *aparejos de los trapigs*; em Granada *pertrechos* ou *peltrechos* e ainda *pertrechos del yngenio trepiche*, apresentando, como sinónimo, o nome *aperos* e, nas Canárias, ocor-

rem os nomes *pertrechos* e *aparejos*. Segundo Pérez Vidal (1971: 259), o termo granadino *pertrechos* designa os instrumentos ou utensílios necessários para a produção de açúcar no engenho ou trapiche. De acordo com Fernandez Ovies (1981), o termo granadino *aperos* tem a acepção genérica de conjunto de instrumentos e coisas necessárias à laboração do engenho, referindo a definição do DRAE.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Aparelhos* a.1496: «bestas nem outras alguus aparelhos que de emgenhos nem cousas pertemçemtes ao fazer de açuquar» (MELO 1972-1990, III: 356).

**Cabo Verde**:

*Aviamentos* a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental:* 303). / SIN.: *Petreicho* a.1600: «fazenda de assucares (...) está moente e corrente com seu cobre e madeiras e mais petreicho a ella pertencentes» (*Corpo Documental:* 303).

**S. Tomé**:

*Ferramenta* a.1529: «E asy das caldeiras de cobre e feragem e formas e synos e tigello e feramenta.» (BRÁSIO 1952, MMA I: 513).

**Brasil**:

*Aviamentos* a.1711: «e quando começar a ajuntar os aviamentos, achará ter já despendido tudo o que tinha» (ANTONIL: 4).

**Valência**:

*Aparejos de los trapigs* a.1564: «En estas calderas e aparejos de los trapigs» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189). / VAR.: *Aparejos* a.1564: «E por que ay algunos aparejos necessarios para el servicio y exercicio del azúcar» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189).

**Granada**:

*Pertrechos* a.1641: «el dicho yngenio con todos sus cobres, pertrechos y aderentes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138), 1682: «las fabricas de los ingenios reales y trapiches y las maquinas y pertrechos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 166). / VAR.: *Peltrechos* a.1749: «cada oficina y peltrechos de dicho ynxenio y hallaron que la molienda estava peltrechada de berdugado, chapado, dientes y formado el tablero como para moler» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 80); / *Pertrechos del yngenio trepiche* a.1775: «Ynbentario de los lexitimos pertrechos del yngenio trepiche llamado de Visenzio de fabricar azúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 215). / SIN.: *Aperos* a.1750: «una casa fabrica de azucares llamado ingenio que llaman el Viejo, que es real (...) que se yncluyen sus ofizinas, moliendas, aperos y corrales» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 33).

**Canárias**:

*Pertrechos* a.1508: «por el ingenio con todos sus pertrechos para moler y purgar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 2), 1524: «en su nombre pueda tener cargo de su ingenio y de todos sus aparejos, cobres y pertrechos» (COELLO GOMEZ 1980: 639). / SIN.: *Aparejos* a.1507: dicen que tienen un ingenio para moler azúcar y una casa de purgar con todos sus aparejos» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 121), 1524: «dar casa

de purgar en su ingenio y todos los otros aparejos que para ello se requieren» (COELLO GOMEZ 1980: 637), 1527: «el dicho ingenio con su ejido e sitio e canales e ruedas y exes e cureñas e prensas y todas las otras cosas y aparejos del dicho ingenio e de la molienda del e con todos los cobres e herramientas» (FABRELLAS 1962: 470).

**APARELHO(S) DE VÁCUO** v. CALDEIRA DE VÁCUO.

**ARCA** s. f.
DEF.: Embalagem usada para exportar os produtos açucareiros ou caixa grande de madeira com tampa usada para guardar vários produtos, sendo também a antiga medida com que se medem os cereais e o açúcar. (DHP V: 72). CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: Segundo o *Dicionário da Academia Real das Ciências de Lisboa*, o nome *arca* provém do lat. *arca* (ant. *archa* e *arqua*). COM. CR.: O nome comum *arca* ocorre com o complemento nominal determinativo *daçuquer de meles*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Arca daçuquer de meles* a.1523: «hua arca daçuquer de meles» (COSTA/PEREIRA 1985: 88).

**ARCO(S)** s. m.
DEF.: Utensílio ou material usado para emolhar as canas. CR.: Encontrámos a primeira atestação do termo *arcos* na documentação contemporânea da Madeira, na segunda metade do século XX. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o termo *arco* provém do lat. *arcu-* ou *arquu-*, qualquer objecto de forma curva. COM. CR.: O termo *arco* ocorre com ou sem o complemento determinativo *de ferro*, que indica o material de que é feito. O termo *atos de vime*, que registámos como sinónimo de *arcos de ferro*, remete para um referente diferente, mais rudimentar, embora com a mesma função. Em Cabo Verde surgem as denominações *corda di carapato*, *palha di bananeira* ou *corda de bananeira*, *folha de cana* ou *palha de cana* e flor de cana, para referir o mesmo conceito.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Arcos de ferro* a.1975: «Acabou-se o burburinho, o afogo, a azáfama de homens e mulheres, na jubilosa tarefa da apanha e do emolhar da cana de açúcar em atos de vime, de espadana, de arcos de ferro e de arame.» (GOUVEIA: 28). / SIN.: *Atos de vime* a.1961: «Pesava as canas o societário Freitas. No tabuleiro, João Pedro, trabalhador quinquagenário, desarmava os atos de vime e metia as canas nos cilindros de ferro.» (GOUVEIA: 62).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Arcos*
**Santiago**:
Corda di carapato. / SIN.: Palha di bananeira; / Folha de cana; / Palha de cana.

**S. Antão**:
*Corda de carapato.* / SIN.: *Corda de bananeira;* / *Flor da cana.*

**ARRÁTEL** s. m.
DEF.: Aproximadamente 459 gramas, ou seja, quatro quilos e meio ou antigo peso de origem árabe, submúltiplo da arroba (a arroba equivale a 32 arráteis de 12,5 onças cada), correspondendo, no sistema árabe, à libra romana. (DHP V: 68). CR.: Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *arrátel* ocorre no século XIII, com a forma *arratal*. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *arrátel* provém do ár. *ar-ratl*, antiga medida de peso (libra, peso de 2566 gramas). Segundo Meyer-Lubke, o termo referido procede do ár. *ratl* (port. *arratel*, sic. *rotula*). (REW: 587). Segundo o *Dicionário da Academia Real das Ciências de Lisboa*, seguido por Morais Silva, Domingos Vieira e Caldas Aulete, o nome *arrátel* tem origem no lat. *arratle* ou *ar-ratl*, peso antigo de dezasseis onças ou 459 gramas. COM. CR.: Registámos este termo apenas na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Arratees* a.1494: «duas mjll e xxbj arrouas e xj arratees daçuquar» (RAU/MACEDO 1962: 86), 1504, 1509, etc. / VAR.: *Arates* a.1509, 1515: «faz esmolla ao espritall de sete mjll e sete çentas e trynta e quatro arouas e cynquo arates d'açucar» (SALGADO/SALGADO 1986: 62); / *Arrates* a.1509, 1517, 1520: «xxbiij arrobas xxb arrates de rescumas e iij onças» (COSTA/PEREIRA 1985: 57), 1581, etc.; / *Arratel* a.1581: «sette arrobas e vinte e hum arratel de asuquar de dizimas» (RODRIGUES 1964: 244).

**ARROBA** s. f.
DEF.: Antiga medida de peso de vinte e cinco ou trinta e dois arráteis, correspondente a aproximadamente quinze quilos. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, em Valência, no início do século XV, com a forma *arova*, e, na Madeira, na segunda metade do mesmo século, com a forma *arroba*. Segundo Corominas, a primeira atestação do termo *arroba*, na língua castelhana, data de 1088, com a forma *arrobo*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *arroba*, na língua portuguesa, data do século XIV, com a forma *arroua*. ET.: Segundo Dozy, *arroba* provém do ár. *ar-rob*, o quarto ou a quarta parte. (Dozy 1869: 203). De acordo com Corominas, peso equivalente à quarta parte de um quintal, de *ruba*, pronúncia hispano àrabe do ár. *rub* (port. e cast. *arroba* e cat. *rova*). Segundo Machado, seguido por Cunha, o termo *arroba* provém do ár. *ar-ruba*. COM. CR.: Conforme Bluteau, Morais Silva e Caldas Aulete, o nome arroba denomina o antigo peso de trinta e dois arráteis. O termo arroba surge, na sua forma simples ou na forma complexa, com o complemento determinativo, introduzido por preposição *de açúcar*. Na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos ainda o termo *arrobas de cana*, no século XX.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Arroba* a.1462: «a dita arroba e meya por mês de cada huua alçaprema» (MELO

1972-1990, I: 25), 1517, etc. / VAR.: *Arrobas de açuquar* a.1470: «dozentas arrobas de açuquar» (COSTA 1995: 7), 1581, 1588, etc.; / *Arroua* a.1470: «de hua cozedura a seyscentos rrs. arroua por pollo de duas a oytocentos rrs.» (COSTA 1995: 9); / *Arrouas de acucar* a.1470: «mais de quinze mjll arrouas de acucar» (COSTA 1995: 40); / *Arrouas de acucar* a.1471: «arrouas de acucar» (COSTA 1995: 40); / Arroua a.1471: «e que nom abayxem arroua (...) semdo alealdado» (COSTA 1995: 8); / *Arrouas daçuquares* a.1476: «çertas arrouas daçuquares» (MELO 1972-1990, I: 77); / *Arrouas daçuquar* a.1480: «mjll arrouas daçuquar» (MELO 1972-1990, I: 104), 1494, 1498, etc.; / *Arrobas daçuquar* a.1481: «e quamto aho emprestido das duas mjll arrobas daçuquar» (MELO 1972-1990, I: 110), 1490, 1499, 1503, 1509, etc.; / *Aroba daçuquar* a.1493: «que pague por cada aroba daçuquar dez rreaees» (MELO 1972-1990, II: 288); / *Arrouas* a.1494: «foy estimada a outra metade do djcto canaveall porque era mais fraca em satenta arrouas» (RAU/MACEDO 1962: 49), 1506, etc.; / *Aroua de açuquar* a.1495: «os quaes fforom juntos pera sse ffazer o jsame de cada aroua de açuquar» (COSTA 1995: 455); / *Arouba do açuquar* a.1496: «a arouba do açuquar valha treçemtos e çimquoemta reaes» (MELO 1972-1990, III: 351); / *Arobas daçuquar* a.1498: «se possam gastar tamtas arobas daçuquar» (MELO 1972-1990, III: 380); / *Arouas daçuquar* a.1499: «vymte mjll arouas daçuquar» (MELO 1972-1990, III: 383); / *Arroba daçuquar* a.1499: «cada arroba daçuquar que allealldasem» (MELO 1972-1990, III: 389), 1501, etc.; / *Arrobas* a.1504: «mjl arrobas dasuquer» (COSTA/PEREIRA 1985: 25), 1509, 1520, 1587, 1649, etc.; / *Arouas* a.1507: «do primeiro e milhor açucar que em cada huum anno reçeberdes qujnhemtas arouas d'açuquar» (SALGADO/SALGADO 1986: 19); / *Aroubas* daçuquar a.1508: «mjll aroubas daçuquar pera aygreja» (MELO 1972-1990, IV: 520); / *Aroua* a.1514: «da nosa cydade d'euora huma aroua d'açucar d'esmolla» (SALGADO/SALGADO 1986: 40); / *Arroba de conserua* a.1530: «recebeo Simam Chiollj almoxarife dAfonso Anes homem trabalhador hua arroba de conserva» (COSTA/PEREIRA 1985: 59).

**S. Tomé**:

*Arouas daçucar* a.1485: «e do nosso quarto se paguara todo o dizimo a saber de çemto arouas daçucar» (MARQUES 1988: 298). / VAR.: *Aroba dacuquar* a.1493: «cada aroba dacuquar que em a dicta çidade emtreguarem ao nosso feitor» (MARQUES 1988: 429); / *Arobas daçuquere* a.1529: «eu tenho nellas prãtado canas pera quatro mill arobas daçuquere pera se neste ano lavrarem.» (BRÁSIO 1952, MMA I: 505).

**Brasil**:

*Arrobas de açúcar* a.1618: «cem mil arrobas de açúcar a que chamam panelas.» (BRANDÃO: 90).

**Valência**:

*Arova* a.1422: «j arova de sucre de duas cuytas» (PÉREZ VIDAL 1973: 121). / VAR.: *Arrovas* a.1766: «Cada hanegada de tierra produce diez arrovas de azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 33).

**Granada**:
*Arrobas de caña* a.1591: «pagarme por el dicho privilegio y liçencia de cada tarea de quinientas arrobas de caña, media forma de cinquenta libras de açúcar en caldo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125). / VAR.: *Arrovas de caña* a.1634: «cinquenta libras de açúcar como sale de los primeros cocimientos de cada tarea de quinientas arrovas de caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 130); / *Arroba* a.1707: «se a de bender por todos los cosecheros el arroba de açúcar principal y quebrados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 180).
**Canárias**:
*Arrobas de azúcar* a.1489: «2.400 arrobas de azúcar» (AZNAR VALLEJO 1981: 30). / VAR.: *Arrovas de açúcar* a.1507: «la paga de veynte arrovas de açúcar» (SERRA RÁFOLS 1949: 153); / *Arrobas de açúcar* a.1509: «siete arrobas de açúcar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 28); / *Arrobas* a.1510: «5 arrobas y cuarta de azúcar» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 193), 1531, 1540, etc.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Arroba d'assucar* a.1865: «Qual o preço medio de venda por cada galão de aguardente que há de cada arroba d'assucar e que há de cada galão de mel» (*Ofício*). / VAR.: *Arrobas de cana* a.1961: «Apitou a caldeira. Sete horas da tarde. Perguntou meu pai se eu fizera a soma das arrobas de cana.» (GOUVEIA: 64); / *Arrobas* a.1961: «Na moenda do engenho carregava molhi de cana p'ra mai de quatro arrobas.» (GOUVEIA: 32).

**ASSENTAR** v. SENTAR.

**ASSENTO** v. SENTAR.

**BACIA** s. f.
DEF.: Recipiente onde se colocam as temperas do açúcar, para arrefecerem, antes de passarem às formas. CR.: Registámos a primeira atestação do termo *bacia*, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *bacia*, na língua portuguesa, data do século XIV. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *bacia* é a forma feminina de *bacio*, do lat. pop. **baccinu-*, vaso. COM. CR.: Bluteau refere a bacia de esfriar, usada no engenho, para arrefecer o açúcar antes de este passar à casa de purgar. (Bluteau I: 117). De acordo com Moreno Fraginals (1978: 153), em Cuba, até princípios do século XIX, o termo *resfriadera* designa a vasilha de madeira onde se coloca a massa cozida do açúcar a esfriar, depois de batida nas tachas. O autor informa que, nos engenhos mecanizados, as resfriadeiras são substituídas por *revolvedores* ou *malaxadores* que, muitas vezes, recebem o nome de *resfriadeiras*. Na documentação contemporânea da Madeira, na segunda metade do século XIX, encontrámos o termo *bacia de cobre*, embora com um significado diferente, designando o recipiente que recebe o sumo da cana que sai da moenda da cana.

Documentação Histórica - **Brasil**:
*Bacia* a.1711: «Segue-se por ultimo a terceira, que chamão tempera de encher, a qual tem já todo o cozimento, e grossura necessaria: e com ella passada para a bacia, e mexida ainda mais com reminhol, e levada na repartideira para o tendal, se enchem as formas» (ANTONIL: 73); *bacias* a.1711: «Quer a fabrica do assucar paroes e caldeiras, tachas e bacias e outros muitos instrumentos menores, todos de cobre» (ANTONIL: 3).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Bacia de cobre* a.1863: «É entre os sobreditos cylindros que se entalam e espremem as cannas, caindo a calda em uma bacia de cobre ou ferro, da qual passa por um coador de crivo para uma calha» (*Estatística*: 18).

**BAGACEIRA** v. BAGAÇO (1).

**BAGAÇO** (1) s. m.
DEF.: Resíduos de alguns frutos, incluindo a cana, depois de espremidos ou pisados para extrair o sumo. CR.: Registámos a primeira atestação da palavra *bagaço*, na Madeira, em fins do século XV. Segundo Corominas, na língua castelhana, a primeira atestação do termo *bagaço* data de 1600 e, segundo Machado, seguido por Cunha, na língua portuguesa, data do século XIV. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *bagazo* é uma forma derivada de *baga*, do lat. *baca*, com o sufixo *–aço* (lat. *–aceu* ou *–aciu*), com o sentido pejorativo de algo inútil, ou sem valor, denominando o resíduo do que se espreme para tirar o sumo, especialmente da cana-de-açúcar, daí a noção de substância residual resultante do esmagamento da cana na moenda. COM. CR.: O nome genérico *bagaço* designa os resíduos de frutos espremidos, inicialmente da uva e da azeitona e, por extensão semântica, da cana-de-açúcar. Segundo Bluteau, «a cana enxuta que os negros põem a moer chama-se bagaço» (BLUTEAU I: 117). Segundo Morais Silva e Domingos Vieira, resíduos de frutos espremidos. López Morales (1998: 26-27), em *La aventura del español en America*, informa que o termo *bagazo* é um lusismo do português *bagaço*, designando o resíduo do que se espreme para tirar o sumo, principalmente da cana-de-açúcar. De acordo com Pérez Vidal (1971: 247), *gabazo* e *bagazo* são formas muito difundidas na Andaluzia e concorrentes na língua castelhana. Para Moreno Fraginals (1978: 109), *bagaço* é o resíduo da cana depois da extracção do sumo, Nelson Barbalho (1984: 59) acrescenta que, a partir do século XIX, o *bagaço* passa a ser utilizado como combustível. Segundo López Lengo (1991: 11), o nome *bagazo* designa os resíduos de cana de açúcar, apresentando como sinónimo a forma *gabazo* e a forma derivada *bagacero*. Este autor indica como origem deste termo a forma *baga*, do lat. *baca*, sendo que *gabazo* é variante de *bagazo* por metátese entre *b* e *g*, também com a variante *gabaso*. Na Sicília, o termo *paglia* e, em Valência, o termo *pasta* parecem designar o mesmo conceito. Na documentação contemporânea da Madeira e na documentação oral, encontrámos o termo complexo *bagaço de cana*, com o comple-

mento de especificação, introduzido por preposição *de cana*. Na documentação oral contemporânea da Madeira, aquele termo apresenta como sinónimos as formas: *farelo de cana, mato de cana, palha de cana* e *garapa*, esta última denominação por confusão com o termo que designa o sumo da cana. Depois da primeira moenda, o *bagaço de cana* volta a passar no moinho com água para retirar toda a sacorose, sendo denominado *mato*, porque depois é deitado fora.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Bagaço* a.1496: «o bagaço que lamçam na ribeira da Tabua de que se agrauou Joam Vaz da Tabua» (COSTA 1995: 469), 1588: «a metade do esterquo e canas e feitas em açuqar se partiraa o dito açucar no tendal e cada hus levara sua metade e asi das netas e bagaço» (SOUSA 1991: 125).

**Açores**:

*Bagaço* a.1588: «o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora do andaimo da besta que moia e assim fez fazer tambem um fuso e caixa para espremer o bagaço» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).

**Brasil**:

*Bagaço* a.1618: «se espreme o bagaço que dali sai debaixo de uns grandes paus, a que chamam gangorras» (BRANDÃO: 98), 1711: «O feitor da moenda chama a seu tempo as escravas, recebe a canna, e a manda vir e meter bem nos eixos e tirar o bagaço» (ANTONIL: 16). / VAR.: *Bagaço de canna* a.1711: «Tem na casa das caldeiras seu tendal cheyo de bagaço de canna, que vem da bagaceira» (ANTONIL: 75).

**Sicília**:

*Paglia* a.1650: «per 1 cercaturi di paglia alli sacchi a tari 1» (REBORA 1968: 97).

**Valência**:

*Pasta* a.1514: «una garreta per a portar la pasta» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84), 1607: «Item quate sacs per a posar la pasta.» (GISBERT SANTONJA 1990: 254). / SIN.: *Paja molida* a.1766: «Exprimido el zumo de las cañas dulces por medio de dichas ruedas, se recogen los residuos de las cañas, que son como una paja molida, i se ponen dentro de unos cubos con circulos de hierro» (PÉREZ VIDAL 1973: 69).

**Granada**:

*Bagaço* a.1557: «Por dos pisones para pisar el bagaço.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118). / VAR.: *Gabaso* a.1579: «del dicho yngenio y de la leña y gabaso» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 35); / *Bagazo* a.1621: «broza y bagazo que procede de las cañas que se muelen que es a modo de paxa» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42); / *Gabazo* a.1621: «Y el dicho ingenio del licenciado Hurtado tienen un sitio donde hecha su gabazo» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 45), 1679, etc.; / *Gavaso* a.1621: «Y las casas y edificios que a cada uno de los siete inxenios quer esta villa tiene es muy grande y tienen mucho sitio para corrales donde echar el gavaso que procede de la dicha molienda» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42), 1641, 1763, etc.; / *Gavazo del ynjenio* a.1636: «que se truxese un flaile de gavazo del ynjenio Nuevo al dicho Trapiche y se bolviese a remoler en el para ver si se podia sacar algun caldo»

(DOMINGUEZ GARCIA 1991: 46); / *Gabaço* a.1680: «el gabaço que es la caña molida y exprimida que sirve de leña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 155); / *Gavaço* a.1680: «una y outra vez se esprime la caña ya molida y se haze gavaço que puesto a secar sirve de leña para los quaxos de las mieles» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); / *Gavaço de la caña* a.1680: «Sientalas de punta dexando lo ancho arriba y de dos en dos por su orden en unos vancos llenos de gavaço de la caña y poco a poco se va echando miel en cada una» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / SIN.: *Broza* a.1621: «broza y bagazo que procede de las cañas que se muelen que es a modo de paxa» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42), 1659, etc.

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Bagaço das canas* a.1883: «o bagaço das canas» (CANAVIAL: 6). / VAR.: *Bagaço* a.1910: «De modo que as fabricas trabalham pouco aperfeiçoadamente, bastando lhes até o bagaço para combustível.» (*Questão saccharina:* 20); / *Bagaço de canna* a.1911: «as rações em cuja composição entre unicamente melaço e bagaço de canna madeirense» (*Diplomas*: 242); / *Bagaço seco* a.1961: «Certa ocasião, junto dum monte de bagaço seco, uma tal Helena acabava de chupar um bocado de cana. O caldeireiro disse-lhe uma graçola e empurrou-a» (GOUVEIA: 63). / SIN.: Palha a.1883: «quantidade considerável de assucar que fica na palha» (CANAVIAL: 8).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Bagaço (da cana).* / SIN.: *Mato (da cana);* / *Farelo (da cana);* / *Palha (da cana);* / *Garapa.*

**Santiago e S. Antão**:

*Bagaço*

**DERIVADOS**:

**BAGACEIRA** (1): DEF.: Recinto do engenho onde se deposita o bagaço da cana. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no Brasil, em inícios do século XVIII, datação também indicada por Machado. Em Granada, encontrámos o termo *corral*, na primeira metade do século XVII, para denominar o mesmo conceito. ET.: Segundo Machado, *bagaceira* é uma forma derivada de *bagaço* com o sufixo *-eira*. COM. CR.: Trata-se de um termo com grande extensão na América, segundo Corominas e Malaret (1946). De acordo com Moreno Fraginals (1978: 109), *bagacera* ou *casa do bagaço* é o lugar onde se armazena o bagaço e a lenha. Para López Lengo (1991: 11), *bagacera* é o lugar dos engenhos de açúcar onde se deposita o *bagaço da cana*. Segundo Dominguez Garcia (1999: 10), o termo granadino *corral* refere o lugar dos engenhos açucareiros onde se depositam as canas de açúcar, também denominado *palacio*. Em Granada, o mesmo termo surge também com as formas complexas: *corral del gavazo* e *corral del ingenio*, apresentando como sinónimos os termos *gabazar del ingenio* e *gavazero*.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Bagaceira* a.1711: «Tem na casa das caldeiras seu tendal cheyo de bagaço de canna, que vem da bagaceira» (ANTONIL: 75).

**Granada**:
*Corral* a.1621: «un gueco que sirve de corral a los dichos dos ingenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 43). / VAR.: *Corrales* a.1621: «Y las casas y edificios que a cada uno de los siete inxenios quer esta villa tiene es muy grande y tienen mucho sitio para corrales donde echar el gavaso que procede de la dicha molienda» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42), 1750, etc.; / *Corral del gavazo* a.1641: «Las puertas del corral del gavazo y cerca de el dicho yngenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 142); / *Corral del ingenio* a.1824: «La puerta principal para entrar en esta pieza va al corral del ingenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 267). / SIN.: *Gabazar del ingenio* a.1621: «los corrales de la leña y el gabazar del ingenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 45). / VAR.: *Gavazero* a.1775: «quatro virgenes de madera de alamo y pino nuevas que sirven en la molienda ymediata a la puerta del gavazero» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219).

**BAGACEIRA** (2): DEF.: Recinto do engenho onde se deposita a lenha. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, com este significado, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: A mesma de *bagaceira* (1). COM. CR.: Este termo apresenta dois significados, pois designa simultaneamente o compartimento do engenho onde se deposita o *bagaço* e a lenha, uma vez que estes dois materiais são utilizados como combustível. Nas Canárias, encontrámos o termo *casa de leña* e, em Granada, *corrales de la leña* para referir o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Bagaceira* a.1711: «Chegada a lenha ao porto do engenho, arruma-se na sua bagaceira e sempre he bem que diante ou perto das fornalhas» (ANTONIL: 61).
**Canárias**:
*Casa de leña* a.1527: «e casa de hacer espumas, e casas de los esclavos, e casa de los trabajadores, e corral, e casa de leña, cercado e huerto e molino de pan moler ques junto del dicho ingenio» (FABRELLAS 1962: 470).
**Granada**:
*Corrales de la leña* a.1621: «los corrales de la leña y el gabazar del ingenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 45).

**BAGAÇO** (2) s. m.
DEF.: A cana-de-açúcar depois de chupada. CR.: Termo atestado na documentação oral contemporânea da Madeira e de Cabo Verde. ET.: A mesma de *bagaço* (1). COM. CR.: Na Madeira, o termo *bagaço*, designando o conceito referido, apresenta os sinónimos *chupo da cana*, *palha da cana*, *farapa da cana* e *fiapa da cana*; em Santiago também registamos o termo *palha de cana* para designar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Bagaço.* / VAR.: *Bagaçe.* / SIN.: *Chupo da cana;* / *Palha da cana;* / *Farapa da cana;* / *Fiapa da cana.*

**Santiago**:
*Bagaço (di cana).* / SIN.: *Palha de cana.* / VAR.: *Paja di cana.*
**S. Antão**:
*Bagaço.* / VAR.: *Bagaçe.*

**BARRIL** s. m.
DEF.: Vasilha de madeira mais pequena do que a pipa, usada como embalagem para exportar os produtos açucareiros, principalmente líquidos. CR.: A primeira atestação do nome *barril*, associado à produção açucareira, ocorre na Madeira, em fins do século XV, com a forma *barijs*. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *barril* na língua castelhana data de 1300 e, segundo Machado, na língua portuguesa data de 1143. ET.: De acordo com Corominas, seguido por Machado, *barril* é um termo de origem obscura e, segundo Cunha, provém do ant. prov. *barril*, enquanto para Domingos Vieira o mesmo termo procede do bx. lat. *barile*. COM. CR.: Moreno Fraginals (1978: 110) defende que *barril* é o tonel destinado a transportar diversas mercadorias, sendo utilizado na manufactura açucareira para transportar *mel, açúcar mascabado* e *aguardente*. Na documentação histórica madeirense, o termo *barril* surge na sua forma simples ou apresenta formas complexas com complemento determinativo, introduzido por preposição *de pesegos, de conserua, de frujta, de mel*, tal como nas Canárias, onde também ocorre o termo *barril de miel*. Na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos, no século XX, o termo *barris*, associado à produção de *aguardente de cana*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Barijs* a.1494: «sete arrouas e xxbij aratees que se meterom em quatro barijs a saber em hum duas arrouas e xxbiij aratees de limões e cidrões» (RAU/MACEDO 1962: 97). / VAR.: *Barill* a.1494: «oyto arrouas e oyto arratees meo que se meterrom em sete barijs a saber em huum barill se meterrom daboberra tres arrouas e bij aratees meo.» (RAU/MACEDO 1962: 97); / *Barill de pesegos* a.1494: «Item outro barill de pesegos em que se meterrom duas arrouas e tres arratees de conserua» (RAU/MACEDO 1962: 97); / *Barijs de conserua* a.1494: «onze barijs de conserua entregou o djcto almoxarife os quatro» (RAU/MACEDO 1962: 97); / *Barris de conserua* a.1517: «despendeo por sy em onze barris de conserua» (COSTA/PEREIRA 1985: 104); / *Barrill de frujta* a.1523: «hu caixão e hu barrill de frujta» (COSTA/PEREIRA 1985: 93); / *Barris de comserva* a.1523: «trimta barris de comserva em vimte e nove arrobas e meia do confeiteiro» (COSTA/PEREIRA 1985: 89); / *Barill de mel* a.1524: «huu feixe de canas e huu barill de mel» (COSTA/PEREIRA 1985: 131); / *Barill de conserua* a.1524: «huu barill de conserua e huu açuquareiro» (COSTA/PEREIRA 1985: 130); / *Barril* a.1587: «Nenhum tonoeiro concerte barril alguum depois de ser afillado pello afillador» (*Posturas*: 75); *Barris* a.1504: «Ytem mais emviou o dicto recebedor a Louremço Godinho çinquo barris de diaçidram bom» (COSTA/PEREIRA 1985: 31), 1517: «7 caixões vazios e 32 barris vazios pera conservas» (AHP IV: 77); / *Barriles de comçerva* a.1649: «6 barriles de comçerva» (VIEIRA 1996: 101).

**Canárias**:
*Barril de miel* a.1522: «1 barril de miel» (MARTINEZ GALINDO 1988: 360). / VAR.: *Barriles* a.1531: «ni saque ningunas conservas ni confituras fuera desta ysla por mercaduria sin que primero e antes que las dichas conservas e confituras se pongan en los barriles sean vistas por los veedores e diputados» (MORALES PADRÓN 1974: 99).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Barris* a.1961: «vão enchendo estes barris com a aguardente» (GOUVEIA: 117).

**BARRO** s. m.
DEF.: Produto utilizado para purgar o açúcar nas formas. CR.: As primeiras atestações do nome, que designa este conceito, surgem na Sicília, no século XV, com a forma *cretam*, apresentando as variantes *crita* e *creta*, enquanto, na Madeira, registámos o termo *barro*, na segunda metade do mesmo século. Segundo Corominas, a primeira atestação deste termo, na língua castelhana, data do século XIII e o termo *greda* data de 1400. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *tijolo*, sinónimo de *barro*, na língua portuguesa, data do século XIV, com a forma *tigello*. ET.: Segundo Dozy, *barro* provém do ár. *barâ*, terra, remetendo para Diez que afirma tratar-se de uma palavra que existe em persa, nas línguas germânicas e celtas. (DOZY 1869: 376). Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *barro* é um termo de origem pré-romana e *greda*, argila de cor branca azulada, do lat. *creta*. Em S. Tomé surge a forma *tigello* que parece corresponder ao actual *tijolo*, segundo Machado, seguido por Cunha, do cast. *tejuelo*, diminutivo de *tejo*, pedaço de telha. COM. CR.: De acordo com Pérez Vidal (1973: 150), o termo *grita* ou *greda* denomina a terra de barro, utilizada para purgar o açúcar, sendo uma forma derivada de *creta*. Segundo Barceló e Labarta (1990: 253), as formas *grita*, *greda* ou *creta* e *gleda*, designam o barro usado para purgar o açúcar. Conforme López Lengo (1991: 13), *barro* é a massa de terra que se coloca em cima das formas para purgar o açúcar. No Brasil, além do termo simples *barro*, ocorre o termo complexo *barro de purgar*, com o complemento determinativo verbal, introduzido por preposição *de purgar* que especifica a sua utilização. Em Valência, encontrámos o termo *grita*, com as variantes *greda* e *gleda*, apresentando os termos sinónimos *barro* e *tierra blanca*, em Granada *greta*, tendo também como sinónimo o nome genérico *tierra* (por extensão semântica), enquanto, nas Canárias, registámos apenas a forma *barro*, provavelmente por influência madeirense.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Barro* a.1483: «lhe nam tomem barro pera purgar açucares» (MELO 1972-1990, I: 133), 1649, etc.; *Barros* a.1505: «que quallquer purgador daçuquar que se achar que nam daa ao dito açuquar os *barros* que lhe sam neçesarios pera seer bem purgado e se prouar comtra elle purgador do comtrayro mestre que o nam faz (...) seram loguo castigados» (RODRIGUES 1964: 137).

**S. Tomé:**
*Tigello* a.1529: «Item, açerqua do majs pera provimento das cousas necesarias pera os ditos engenhos, estou em muyta necesidade dellas: pregadura pera fazimento das casas dos engenhos e pera porgar os açuqueres. E asy das caldeiras de cobre e ferragem e formas e synos e tigello e ferramenta.» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 513).
**Brasil**:
*Barro* a.1618: «E como as formas estão despedidas de todo o mel, lhe lançam em cima barro desfeito em água, o qual é bastante para dar ao açúcar a brancura que nele vemos.» (BRANDÃO: 99), 1628: «uns tachos grandes em que se põe em ponto de assucar, e se deita em formas de barro no tendal, donde as levam à casa de purgar, que é mui grande. E postas em andainas lhes lançam um bolo de barro batido na bocca e depois daquelle outro, com que o assucar se purga e faz alvissimo.» (SALVADOR: 421), 1711: «o cocho para amassar o barro que se bota nas formas para purgar o assucar» (ANTONIL: 78). / VAR.: *Barro de purgar* a.1711: «huns negros que trazem e aventão as formas e tirão dellas os pães de assucar e o amassador do barro de purgar, que he tambem outro negro.» (ANTONIL: 80).
**Sicília**:
*Cretam* séc.xv: «furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam» (CARACAUSI 1983: 406). / VAR.: *Crita* a.1584: «Item trentanovi furmi grandi chini di czuccaro di misturi con la crita di sopra» (REBORA 1968: 95); / *Creta* a.1650: «Vi vuole di piu la creta per lo governo di detti zuccheri.» (REBORA 1968: 98).
**Valência**:
*Grita* a.1514: «Hun garbell de quoure per a collar la grita.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84), 1564: «ponen encima de la boca ancha del vasso y sobre del azúcar un poco de barro hecho de tierra que la nombran grita.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190), 1607, etc. / VAR.: *Gleda* a.1610: «A outro lance, lo vazian en vnas formas de barro, y hazen sus diuisiones del fino y no tan fino, y finalmente en aquellas formas se apura y perficiona, y con la capa de la gleda que le echan encima, se torna blanco.» (PÉREZ VIDAL 1973: 70); / *Greda* a.1766: «Se busca tierra llamada greda, la cual se amasa com agua de manera que la massa quede corriente, i se pone sobre la superficie del azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 80). / SIN.: *Barro* a.1564: «ponen encima de la boca ancha del vasso y sobre del azúcar un poco de barro hecho de tierra que la nombran grita.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190), 1766: «Donde no ay greda, se puede poner tierra blanca, o barro de las acequias, que sea blanquisco (...) pero la greda, donde la ai, debe preferirse a cualquier outra especie de barro, porque es mui limpia i purgativa.» (PÉREZ VIDAL 1973: 80); / *Tierra* blanca a.1766: «Donde no ay greda, se puede poner tierra blanca, o barro de las acequias, que sea blanquisco (...) pero la greda, donde la ai, debe preferirse a cualquier outra especie de barro, porque es mui limpia i purgativa.» (PÉREZ VIDAL 1973: 80).
**Granada**:
*Greda* a.1607: «no hagan los alfahareros greda con las formas y cantaros» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 40), 1680: «En esta ocasión ya ha mermado cantidad,

la qual se llena de greda incorporada y desleyda con agua y esta haze ir blanqueando el açúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154). / SIN.: *Tierra* a.1788: «Ningun maestro de blanqueo pueda dar tierra a ninguna forma aunque el dueño lo mande hasta que estén perfectamente purgadas y hayan dado toda la miel de prima» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251); *Tierras* a.1788: «en el banco que es donde se hielan para de alli sacarlas a las casas blanqueos en donde según la calidad de los azúcares dan tres o quatro tierras.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 248).

**Canárias**:

*Barro* a.1524: «Se obligan a traer y poner en el ingenio y casa del purgar todo el barro necesario para purgar los azúcares de toda la dicha zafra.» (COELLO GOMEZ 1980: 583); *Barros* a.1531: «e quel dara los barros necesarios en el purgar» (MORALES PADRÓN 1974: 150).

Nota: No Brasil, em Mato Grosso, o termo *açúcar de barro* designa uma qualidade de açúcar feita no *bangué* (espécie de maca de couro onde se coloca o *melado da cana* para escorrer), em cujo fabrico se utiliza o *barro* como peso para que o *potó* (água do melado da cana) escorra do açúcar.

**BATERIA DE CALDEIRAS** v. CALDEIRA.

**BESTA** v. BOI.

**BICA DA SERPENTINA** v. SERPENTINA.

**BOCA DA FORNALHA** v. FORNALHA.

**BOCA DE FORMA** v. FORMA.

**BOCA DE TACHO** v. TACHO.

**BOCA DO ALAMBIQUE** v. ALAMBIQUE.

**BOCETA** s. f.

DEF.: Embalagem pequena ou caixinha de forma redonda, oval ou oblonga. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, associada à produção açucareira, na Madeira, na primeira metade do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *boceta*, na língua portuguesa, data do século XIV. Lorenzo (1968) confirma a primeira atestação deste termo, na língua galego-portuguesa, no mesmo século, com a forma *buçeta*. ET.: Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, deriva esta palavra do lat. *buxeta*, que diz ser diminutivo de *buxa*, caixa, afirmando que infelizmente estas formas nunca foram atestadas. (Morais Silva I: 286 e D. Vieira I: 782). Segundo Corominas, *boceto* provém do it. *bozzetto*, diminutivo de *bozza*, de origem incerta. Segundo

Machado, *boceta* é uma forma diminutiva do ant. fr. *boce*, de origem obscura. Segundo Cunha, este termo procede do lat. *buxis, -idis*, através do fr. *boîte*. COM. CR.: Encontrámos este termo, associado à produção açucareira, apenas na documentação histórica da Madeira, com a forma simples boçetas ou com a forma complexa *bocetas*, com um complemento determinativo nominal que especifica o produto contido naquele recipiente, por exemplo: bocetas de frujta, bocetas de marmelada, buçetas de conserva. Documentação Histórica - **Madeira**:
*Boçetas* a.1523: «oito boçetas de marmelada descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 88). / VAR.: *Bocetas de frujta* a.1523: «hu caixão e dous barris e quatro bocetas de frujta e comserva e marmelada todo em tres arrobas e mea do comfeiteiro.» (COSTA/PEREIRA 1985: 94); / *Bocetas de marmelada* a.1523: «Esteve Annes hu caixão de frujta e dous pães daçuquer e duas boçetas de marmelada todo em hua arroba e vimte e tres arrates todo do comfeiteiro» (COSTA/PEREIRA 1985: 94), 1650: «6 duzias de cubos de perada e bocetas de marmelada» (VIEIRA 1996: 180); / *Buçetas de comserva* a.1523: «vimte e hu barris e hu caixam e duas buçetas de comserva» (COSTA/PEREIRA 1985: 89); / *Buseta de marmelada* a.1650: «12 duzias de cubos de perada e buseta de marmelada para mimos» (VIEIRA 1996: 165); / *Bocetas* a.1705: «bocetas para botar doce» (SOUSA 1948: 52).

**BOI** s. m.
DEF.: Animal utilizado para accionar a moenda do trapiche e para transportar a cana e a lenha para o engenho. CR.: Na documentação consultada, registámos a primeira atestação do nome *bestas*, em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *besties*, e na Madeira na segunda metade do mesmo século, com a forma *bestas*. Na Sicília ocorrem as formas *cavalli* e *muli* também na segunda metade do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *boi* na língua portuguesa data de 921, com a forma *bo*, e *besta* surge no século XIII, datação confirmada por Lorenzo (1968). Para Corominas, a primeira atestação do nome *besta*, na língua castelhana, data da segunda metade do século X, com a forma *vistia*. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *boi* provém do lat. *bove-*, através do lat. vg. **boe*, e *besta* do lat. *besta* (do lat. cl. *bestia*), animal com sentido genérico, incluindo *bois, cavalos* e *mulas*. COM. CR.: O termo *boi* tem como hiperónimo o nome *besta*. Em Granada, encontrámos os termos *mulas* ou *mulos* e *ganados de la molienda* ou *ganados de las fabricas* para denominar o conceito referido.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Bestas* a.1496: «nem escrauos nem esprauas nem bestas nem outras alguus aparelhos de emgenhos» (MELO 1972-1990, III: 356), 1520, 1559, 1560, 1587, etc. / HIPO.: *Bois* a.1520: «madeiras e lenhas que an na serra da jursdição de Machiquo mandavam fazer e tiravam com seos bois e bestas pera provimento dos engenhos» (RODRIGUES 1964: 165). / VAR.: *Boys* a.1559: «metal bestas formas boys escrauos necesareos aos ditos emjenhos e lauouras» (RODRIGUES 1964: 178).

**Açores**:
*Besta* a.1588: «moeu Sebastião Pires as outras canas que tinha em um engenho como de pastel com sua mó e alfarge com uma besta e fez até obra de quinze pães de açuquere que foram os primeiros que fizeram nesta ilha.» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209).
**Cabo Verde**:
*Boi* a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental*: 303).
**Brasil**:
*Bois* a.1618: «se espreme o bagaço que dali sai debaixo de uns grandes paus, a que chamam gangorras que fazem apertar com força de bois, aonde larga e lança de si o tal bagaço todo o sumo que a cana tinha» (BRANDÃO: 98). / VAR.: *Boys* a.1711: «Dos engenhos huns se chamão reaes, outros inferiores vulgarmente engenhocas (...) por terem a realeza de moerem com agua, à differença de outros, que moem com cavallos e boys», «lenha para as fornalhas, madeira para a moenda, tijolo e formas para a casa de purgar, taboas para encaixar, boys e cavallos para a fabrica» (ANTONIL: 33).
**Sicília**:
*Boves* a.1573: «alia stivilia boves et animalia caldareas quecumque alia bona existentia» (ASP). / SIN.: *Cavalli* a.1475: «in quisto primu annu sonu in l'arbitrio cioè chiantimi cavalli riti e simili cosi e lu trappitu» (ASP); / *Muli* a.1475: «li jornati delli loro scavi e muli di biada carrozzi e arati cioè l'arati a tari 2 lo jorno e la carrozza a tt 2 lo jorno e li muli a grani 15 lo jorno» (ASP). / VAR.: *Mule* a.1605: «Item et etiam in casu quo deficissent lignamina urendi vel mule pro portatu cannamelarum» (ASP).
**Valência**:
*Besties* a.1430: «se hajen de traure totes les despeses que lo dit micer Rana haura fetes, axi en lenya, besties, missatges, mestre con altres necessaries.» (GARCIA OLIVER 1999: 171). / VAR.: *Bestias* a.1610: «Assi começaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas com muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera» (PÉREZ VIDAL 1973: 62).
**Granada**:
*Mulas* a.1680: «Para el orden de la boladera quarenta mulas, las treynta y dos para el ingenio y ocho destinadas a traer los cabos de la caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 155). / VAR.: *Mulos* a.1680: «unas fabricas de madera con nombre de gorra y linterna a quien en circulo haze andar quatro rebeços de a ocho mulos cubiertos los ojos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152). / SIN.: *Ganados de las fabricas* a.1796: «alimento de los ganados de las fabricas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 265). / VAR.: *Ganado de las moliendas* a.1824: «una cuadra para el ganado de las moliendas y encima una meseta o terrado en donde está el cuarto de los muleros» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 270).
**Canárias**:
*Bestias* a.1524: «una bota de remiel para las bestias en toda la zafra» (COELLO GOMEZ 1980: 583).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Bois* a.1863: «18 dos moinhos de espremer cannas de assucar são movidos por meio de rodas hydraulicas de cubos (...) 15 são movidos pela força de bois e 2 unicamente por vapor.» (Estatística: 11), 1873: «nove engenhos movidos a agua e algum pela força de bois» (AZEVEDO: 697).

**COMPOSTOS**:
**BOI DE DENTRO**: DEF.: Boi que sofre maior esforço na movimentação do trapiche. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *boi* com o complemento determinativo *de dentro*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a posição que o *boi* ocupa na movimentação da moenda.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Boi de dentro*

**BOI DE FORA**: DEF.: Boi que acompanha o boi de dentro na movimentação do pau de almajarra. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *boi* com o complemento determinativo *de fora*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a posição que o boi ocupa na movimentação da moenda.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Boi de fora*

**BORRA** (1) s. f.
DEF.: Resíduos sólidos que se depositam no fundo dos recipientes, neste caso do sumo da cana no alambique. CR.: A primeira atestação do nome *borra*, associado à produção açucareira, ocorre na documentação oral da Madeira. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome genérico *borra* na língua castelhana data dos séculos XIII-XIV, segundo Machado, na língua portuguesa data de 1092, com a forma *borras*, e, segundo Cunha, do século XIV. ET.: Segundo Meyer-Lubke e Corominas, o nome *borra* provém do lat. tardio *burra*, com o significado de tecido grosseiro de lã e coisa grosseira ou sem importância. COM. CR.: Na Madeira, como podemos verificar, o termo *borra (do mel)* apresenta os sinónimos *camua*, *vinhão* e *restilo (da aguardente)*, enquanto, em Santiago, encontrámos o termo *recalda* para designar o mesmo conceito e em Santo Antão ocorre o termo *azugre*, com a variante *azugra*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Borra (do mel).* / SIN.: *Camua;* / *Vinhão;* / *Restilo (da aguardente).*
**Santiago**:
*Recalda*

**S. Antão**:
*Azugre.* / VAR.: *Azugra.*
Nota: No Brasil, actualmente, o termo *vinhoto*, derivado de *vinho*, tal como *vinhão*, designa os resíduos da produção de aguardente, podendo ser aproveitados como adubo.

**BORRA** (2) s. f.
DEF.: Impurezas retiradas do sumo da cana. CR.: A primeira atestação deste nome, com este significado, ocorre na documentação oral contemporânea. ET.: A mesma de *borra* (1). COM. CR.: Na Madeira, este termo *borra* apresenta, como sinónimos, os nomes *bagacinho* e *farelo* ou *farelinho*, enquanto, em Santiago, surge o termo *borra da calda*, com os sinónimos *poeiras* e *moco* ou *mouke*, para designar o mesmo conceito, e, em Santo Antão, o nome *borra*, com a variante *borrinha*, também com a forma sinónima *moco* ou *mouke*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Borra.* / SIN.: *Bagacinho;* / *Farelo.* / VAR.: *Farelinho.*
**Santiago**:
*Borra da calda.* / SIN.: *Poeiras;* / *Moco.* / VAR.: *Mouke.*
**S. Antão**:
*Borra.* / VAR.: *Borrinha.* / SIN.: *Moco.* / VAR.: *Mouke.*

**BOTADOR DE BOI** v. BOTA(R) BOI.

**BOTA(R) BOI** v.
DEF.: Conversar com os bois, fazendo-os rodar sem parar. CR.: A primeira atestação registada deste termo ocorre na documentação oral de Cabo verde. ET.: Expressão composta pelo verbo *botar* com o complemento directo *boi*. COM. CR.: Em Santiago registámos o termo *botar boi*, com o sinónimo *pantar boi*, enquanto em Santo Antão encontrámos a expressão *colar boi*, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Bota(r) boi.* / SIN.: *Panta(r) boi.*
**S. Antão**:
*Cola(r) boi*

**DERIVADOS**:
**BOTADOR DE BOI**: DEF.: Rapaz que conversa com os bois, fazendo-os rodar sem parar. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *botador*, forma derivada de *botar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo introduzido por preposição *de boi*. COM. CR.: Em Santiago, o termo *botador de boi* apresenta o sinónimo *pantador de boi*, forma derivada de *pantar boi*, enquanto, em Santo Antão, encontrámos os termos *colador de boi*, *falador de boi* e *condutor de boi*, para denominar o mesmo conceito.

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Botador di boi.* / SIN.: *Pantador de boi.*
**S. Antão**:
*Colador de boi.* / SIN.: *Falador de boi;* / *Condutor de boi.*

**BOTIJA** s. f.
DEF.: Vaso de forma cilíndrica de boca estreita, com gargalo curto e uma pequena asa. CR.: A primeira e única atestação registada do nome genérico *botija* ocorre na documentação histórica da Madeira, na segunda metade do século XVI. ET.: Segundo Cunha, o nome *botija* provém do cast. *botija*, forma derivada do lat. med. *butticula*, diminutivo do lat. tardio *buttis*, tonel. COM. CR.: O termo *botija* surge com o complemento determinativo *de escumas*, que indica o produto contido naquele recipiente.
Documentação Histórica - Madeira:
*Botija de escumas* a.1587: «Nenhua pessoa tirara cana das bestas nen a daraa assim pella rua como no engenho nen dara botija de escumas sob penna de duzentos rz» (*Posturas*: 74).

**BRANDO** s. m. ou adj.
DEF.: Aguardente com a graduação regular. CR.: A primeira atestação deste nome ocorre na documentação oral de Cabo Verde. ET.: O nome *brando* provém do lat. *blandu-*, suave, sereno. (REW 100). COM. CR.: Registámos este termo apenas na ilha de Santiago.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Brando*

**BURACO DA FORMA** v. FORMA.

**CABEÇA DO ALAMBIQUE** v. ALAMBIQUE.

**CALAMAR** s. m.
DEF.: Recipiente utilizado em diferentes actividades, neste caso para ver artesanalmente o grau da aguardente. CR.: A primeira atestação registada deste termo, associado à produção açucareira, ocorre na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Nome de origem obscura. COM. CR.: Em Santiago, o nome *calamar* apresenta as formas *carmã* e *calmã*, com os sinónimos *copo de fornalha*, *copo de grogue* e *copo de côco*, enquanto, em Santo Antão, registámos a forma *calamar*, com o sinónimo *copo de côco*.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Carmã.* / VAR.: *Calmã.* / SIN.: *Copo de fornalha;* / *Copo de grogue;* / *Copo de côco.*
**S. Antão**:
*Calamar.* / SIN.: *Copo de côco.*

**CALDEIRA DO ALAMBIQUE** v. ALAMBIQUE.

**CALHA DE MADEIRA** s. f.
DEF.: Canais que conduzem o sumo da cana da moenda para as caldeiras. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na segunda metade do século XIX, na ilha da Madeira; no entanto, em Granada, encontrámos o termo *canales de piedra*, com a variante *canal de madera* e o sinónimo *acueductos de piedra*, no século XVII, e *canales de los aljives* no século seguinte. ET.: Termo composto pelo nome *calha* com o complemento determinativo *de madeira*, que indica o material de que é feita a calha. COM. CR.: Na documentação contemporânea da Madeira surge também o nome *bomba* para denominar o mesmo conceito, embora corresponda a um referente diferente.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Canales de piedra* a.1641: «dos chumaceras, eje, rueda y pino y ceños y todo lo que le pertenece con su pileta y canales hasta llegar a la cocina y limpia toda la mina hasta llegar a la acequia y caldera de ella» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141). / VAR.: *Canal de madera* a.1680: «El çumo, que ultimamente esprimen las vigas, va también por aqueductos de piedra al referido aljive de la cocina, de donde por una canal de madera se reparte en dos calderas de metal, que llaman de jarope» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153); / *Canales de los aljives* a.1788: «Los caldos que van de las moliendas por los canales de los aljives al deposito de estos se sacan para la primera caldera que llaman de jarope en donde se han de limpiar las espumas y bromas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 247). / SIN.: *Acueductos de piedra* a.1680: «El çumo, que ultimamente esprimen las vigas, va también por aqueductos de piedra al referido aljive de la cocina, de donde por una canal de madera se reparte en dos calderas de metal, que llaman de jarope» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Calha de madeira* a.1863: «Depois de moida a canna entre os cylindros de ferro do moinho, cae a guarapa sobre o crivo de uma bacia de cobre, donde passa por calhas de madeira forradas de chumbo para as grandes tinas de medição» (*Estatística*: 33). / SIN.: *Bomba* a.1863: «uma bomba aspirante para levar a guarapa aos diferentes logares» (*Estatística*: 37).

**CANGA** s. f.
DEF.: Instrumento utilizado para prender os bois ao trapiche. CR.: Registámos este nome, associado à produção açucareira, na documentação oral de Cabo Verde. Cunha indica 1813 como primeira atestação do nome genérico *canga*. ET.: Segundo Machado, o nome *canga* provém do lat. **canica*, forma derivada de *canis*, que adquire o significado de instrumento utilizado para emparelhar ou jungir, e, segundo Cunha, provavelmente do céltico **cambica*, madeira curva (forma derivada de *cambus*, curvo), peça de madeira que prende os bois pelo pescoço. COM. CR.: Encontrámos este nome, nas duas ilhas, para designar o conceito referido.

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Canga (di boi)*

**DERIVADOS**:
**CANGAR**: DEF.: Prender os bois ao pau de almanjarra do trapiche. CR.: Registámos este termo, associado à produção açucareira, na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Forma verbal relacionada com o nome *canga*. COM. CR.: Encontrámos a expressão *cangar boi*, nas duas ilhas, para denominar o conceito supra indicado.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão:**
*Canga(r) boi*

**CANGAR** v. CANGA.

**CAPATAZ** s. m.
DEF.: Chefe dos trabalhadores e das casas do engenho. CR.: Registámos o termo *capatazes*, na documentação contemporânea da Madeira, em inícios do século XX, enquanto no Brasil, em inícios do século XVIII, encontrámos o termo *feitor mor do engenho*. Na documentação histórica de Valência, Canárias e Granada ocorre o termo *mayordomo* para denominar o mesmo conceito, respectivamente nos séculos XVI e XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *capataz* na língua portuguesa data do século XVII. ET.: Segundo Domingos Vieira, o nome *capataz* provém do lat. **capitaceus*, forma derivada de *caput*, denominando o chefe dos ofícios ou mesteres. (D. Vieira II: 90). Conforme Corominas, o nome *capataz* é uma forma derivada do lat. *caput*, cabeça, sendo de formação pouco clara. De acordo com Machado, o nome *capataz* procede do lat. **capitaciu-* (de *capito*) e, para Cunha, do cast. *capataz*, derivado do lat. *caput*. COM. CR.: Em Granada e nas Canárias, o termo *mayordomo* surge na forma simples ou com o complemento determinativo *del ingenio* ou *de los ingenios*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Feitor mor do engenho* a.1711: «hum mestre de assucar, hum banqueiro e hum contrabanqueiro, hum purgador, hum caixeiro no engenho e outro na cidade, feitores nos partidos e roças, hum feitor mór do engenho» (ANTONIL: 2), «Obrigação do feitor mór do engenho he governar a gente e repartilla a seu tempo, como he bem, para o serviço.» (ANTONIL: 15).
**Valência**:
*Mayordomo* a.1564: «y para governar e tener en orden cada una casa de trapig tiene puesto un mayordomo a quien todos los de aquel trapig obedescen.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189).
**Granada**:
*Mayordomo* a.1637: «Andrés de Carrasquilla mayordomo de dicho trapiche» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 133), 1682, etc. / VAR.: *Maiordomos de los ynjenios*

a.1728: «las zertificaciones de los maiordomos de los ynjenios de esta ziudad» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 72); / *Mayordomos de los ingenios* a.1746: «los capatazes de las cortas, mondas y acarreos y los mayordomos de los ingenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 186).

**Canárias**:

*Mayordomo* a.1509: «sin perjuicio del ingenio de Guyma, que lo diga el mayordomo.» (SERRA RÁFOLS 1978: 176), 1521, 1531, etc.; *Mayordomos* a.1540: «Yten que dexen estar presentes los señores de los ingenios e sus mayordomos e oficiales a los que vienen e traen a moler cañas a sus ingenios» (PERAZA DE AYALA 1976: 179). / VAR.: *Mayordomo del ingenio* a.1524: «Alonso Rodriguez, mayordomo del ingenio de El Realejo» (COELLO GOMEZ 1980: 685); *Mayordomos de los ingenios* a.1526: «E se le dio mandamientos para los Sres. e mayordomos de los ingenios le conoscan por tal e vsen con él.» (ROSA/MARRERO 1986: 118); / *Maiordomos* a.1540: «Otrosi que los dueños de los ingenios e sus maiordomos e arrendadores sean obligados de vender el açucar por arrobas e medias arrobas» (PERAZA DE AYALA 1976: 183).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Capatazes* a.1909: «Serralheiros mecanicos, alambiqueiros, fogueiros, capatazes, trabalhadores» (SANTOS: 19).

**CARPINTEIRO** s. m.

DEF.: Artesão que produz os instrumentos de madeira para o engenho. CR.: Registámos o nome genérico *carpinteiro*, na documentação histórica da Madeira, associado à produção açucareira, na segunda metade do século XV, com a forma *carpenteiro*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *carpinteiro*, na língua portuguesa, data do século XV, com o significado de artífice que trabalha com madeira. ET.: De acordo com Machado, seguido por Cunha, o nome *carpinteiro* procede do lat. *carpentariu-*, fabricante de carros. COM. CR.: Em Granada e nas Canárias, o termo *maestro carpintero* ou *maestro de carpinteria* ocorre como sinónimo de *carpintero*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 116), no Brasil, *carpinteiro* é o trabalhador livre dos velhos engenhos de açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Carpenteiro* a.1485: «Joam Fernandez carpenteiro» (COSTA 1995: 140), 1496, etc.; *Carpenteyros* a.1483: «pedreyros e carpenteyros da terra como emgenhos» (MELO 1972-1990, I: 121). / VAR.: *Carpinteiro* a.1497: «Pero Aluarez carpinteiro» (COSTA 1995: 613), 1523: «Item deu a Pereannes carpinteiro que ajudou a pregar as ditas caixas» (COSTA/PEREIRA 1985: 114).

**Brasil**:

*Carpinteiros* a.1711: «Das madeiras de que se faz a moenda e todo o mais madeiramento do engenho, canoas e barcos: e do que se costuma dar aos carpinteiros e outros semelhantes officiaes.» (ANTONIL: 56).

**Granada**:
*Carpintero* a.1557: «y paga de carpintero, herrero y calderero a razon de sesenta y dos reales tarea» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 63), 1682, 1781, etc. / SIN.: *Maestro carpintero* a.1824: «En seguida del cuarto del maestro carpintero se halla el del candilero en donde hay 15 candiles que sirven para las oficinas de la fabrica y se custodia el aceite para los mismos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 271).
**Canárias**:
*Carpintero* a.1480: «el hacedor de molinos Diego carpintero» (AZNAR VALLEJO 1981: 21), 1501, 1503, 1506, 1507, 1508, 1511, 1514, 1519, 1522, 1523, 1531, etc.; *Carpinteros* a.1517: «qualesquier oficiales carpinteros que hagan el dicho molino» (SERRA RÁFOLS 1978: 272). / VAR.: *Carpentero* a.1503: «Pero machado, carpentero» (SERRA RÁFOLS 1978: 253), 1518, 1521, 1524, etc. / SIN.: *Maestro de carpinteria* a.1503: «Pedro Gomedio viscaíno, maestro de carpintería.» (SERRA RAFÓLS 1978: 91).

**CAVADOR** v. CAVAR.

**CAVAR** v.
DEF.: Preparar a terra para o cultivo da cana. CR.: Registámos as primeiras atestações do verbo *cavar*, associado à produção açucareira, no século XVI, nas Canárias e na Madeira. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo genérico *cavar*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: De acordo com Machado, seguido por Cunha, *cavar* provém do lat. *cavare*. COM. CR.: Na Sicília, encontrámos o verbo *bracciare*, no século XVII, e em Granada o nome *atajo*, no século XVIII, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Cavar* a.1588: «metade das canas e estrequo e cavara e lavrara prantara abryraa fora de regos o dito cerado» (SOUSA 1991: 125).
**Sicília**:
*Bracciare* a.1650: «Per bracciare una salma di terra vi vogliono giornate 5 in circa.» (REBORA 1968: 96).
**Granada**:
*Atajo* a.1775: «Siguese la ultima lavor de hazada que dicen de atajo que es dejar la tierra en disposicion de poderla regar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 214).
**Canárias**:
*Cavar* a.1507: «Se obliga a curar, regar, cavar, podar y criar estas cañas hasta que estén para moler» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 52).

**DERIVADOS**:
**CAVADOR**: DEF.: Instrumento utilizado para fazer covas no bagaço e para cavar a cara da forma, antes de deitar o primeiro e o segundo barros. CR.: A primeira atestação deste termo

ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: O nome *cavador* é uma forma derivada de *cavar* com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: O nome *cavador* surge na forma simples e com o complemento determinativo *de ferro*, para indicar o material de que é feito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Cavador* a.1711: «Das escumadeiras mais pequenas, batedeiras e passadeiras, picadeiras e vasculhos usão os tacheiros; da repartideira, cavador e espatulas o banqueiro e o ajudabanqueiro» (ANTONIL: 66); *Cavadores* a.1711: «Os instrumentos de que se usa na casa de purgar são furadores de ferro para furar os pães em direitura do buraco das formas, cavadores tambem de ferro, para cavar o pão no meyo da primeira cara, antes de lhe botar o primeiro e segundo barro» (ANTONIL: 80). / VAR.: *Cavador de ferro* a.1711: «Tem na casa das caldeiras seu tendal cheyo de bagaço de canna, que vem da bagaceira, o qual cavado com hum cvador de ferro ou de pao, serve de cama, ou cova, para nelle se assentarem as formas» (ANTONIL: 75); *Cavadores de ferro* a.1711: «Cavão primeiro as quatro escravas purgadeiras com cavadores de ferro no meyo da cara da forma (que he a parte superior) o assucar já seco» (ANTONIL: 83).

**CENTRÍFUGA** s. f.
DEF.: Aparelho com uma rede de cobre perfurada, usado no fabrico do açúcar, que entra em grande rotação, separando o mel do açúcar ou máquina que separa o mel do açúcar cristalizado, através da força centrífuga. CR.: Este termo surge, na Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, com a introdução da nova tecnologia açucareira. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste nome, na língua portuguesa, data de 1813, segundo informação de Morais Silva. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *centrífuga* procede do fr. *centrifuge*, forma composta de *centri* e *fugo*. COM. CR.: Para Moreno Fraginals (1975: 124), seguido por Manuel Martín (1992: 171), *centrífuga* é o aparelho que permite separar o açúcar cristalizado do mel, graças à força centrífuga, sendo também designado *centrifugadora*, correspondendo ao processo manufactureiro tradicional de purga do açúcar com barro nas formas. López Lengo (1991: 94) denomina a centrífugadora *turbina*, ou seja, a máquina centrifugadora que separa o mel do açúcar cristalizado, sendo constituída por tambores perfurados rodando a grande velocidade. Na documentação contemporânea da Madeira ocorre o termo composto *machinas centrifugas*, enquanto na documentação oral da mesma região surgem as formas *centrífuga*, *centrifugadora* e *centrifecas*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Machinas centrifugas* a.1863: «30 crystallisadores ou grandes taboleiros de madeira forrados de chumbo, um grande tanque de pedra para receber os melaços extrahidos pelas machinas centrifugas» (*Estatística*: 32).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Centrífuga*. / VAR.: *Centrifugadora*; / *Centrifecas*.

**CESTO DE MARMELADA** s. m.
DEF.: Recipiente ou embalagem de marmelada. CR.: Registámos a primeira e única atestação deste termo na primeira metade do século XVI, na documentação histórica da Madeira. ET.: Expressão composta pelo nome *cesto* com o complemento determinativo *de marmelada*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o produto contido no recipiente.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Cestos de marmelada* a.1524: «quatro caixas de meles velhos mazcabados e dous caixões e dous barris e dous cestos de marmelada» (COSTA/PEREIRA 1985: 131).

**CHEFE DE BATERIA** s. m.
DEF.: Trabalhador responsável pela bateria de caldeiras. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no início do século XX, na documentação contemporânea da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *chefe* com o complemento determinativo *de bateria*. COM. CR.: Este termo surge associado à nova tecnologia das fábricas de açúcar.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Chefes de bateria* a.1909: «chimicos, cozedores, chefes de bateria, ajudantes de laboratorio, engenheiros mecanicos, serralheiros, empregados de balança, operarios» (SANTOS: 19).

**CHUPAR** [cana] v.
DEF.: Sorver o sumo ao mastigar a polpa da cana-de-açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no século XVIII, em Granada. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação da forma genérica *chupar* na língua portuguesa data do século XVI. ET.: Segundo Machado, o verbo chupar tem etimologia obscura, enquanto Cunha defende a sua origem onomatopaica, imitando o ruído que produzem os lábios ao chupar. COM. CR.: Na documentação contemporânea e oral da Madeira ocorrem, respectivamente, as formas *chupar* e *chupar cana*.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Chupar* a.1746: «las cortas, mondas y acarreos de las cañas se abstengan de chuparlas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 185), 1796: «Que los capatazes de monda no permitan en modo alguno chupar ni extraer el fruto por sus trabajadores ni otra persona» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 265).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Chupar* a.1961: «Certa ocasião, junto dum monte de bagaço seco, uma tal Helena acabava de chupar um bocado de cana. O caldeireiro disse-lhe uma graçola e empurrou-a» (GOUVEIA: 63).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira e Santiago**:
*Chupar cana*

**CILINDRO** s. m.

DEF.: Rolo de madeira ou de ferro da moenda do engenho ou do trapiche que esmaga a cana. CR.: A primeira atestação do termo eixos ocorre, na Madeira, já na segunda metade do século XV, com a forma eyxos, enquanto a primeira atestação do termo cilindros apenas surge na segunda metade do século XIX, na documentação contemporânea da Madeira. De acordo com Machado, a primeira atestação do nome *eixo*, na língua portuguesa, data do século XV, datação confirmada por Lorenzo (1968), com as formas *eixo* e *eyxes*. Cunha antecipa um século a primeira atestação do termo, com as formas *eyxe* e *eixo*. Segundo Machado e Cunha, a primeira atestação de *palito*, na língua portuguesa, ocorre no século XVIII, em 1706, e *entrosa* no século XIX, no Brasil. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *cilindro*, na língua portuguesa, surge em 1813, como informa Morais Silva. ET.: Segundo Bluteau, o nome *cilindro* provém do gr. *kylindein* (*volver* ou voltar). Para Domingos Vieira e Caldas Aulete, o nome *cilindro* procede do gr. *kylindros*, rolo de diâmetro igual em todo o comprimento. Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome genérico *cilindro* tem origem no gr. *kylindros* (rolo), através do lat. *cylindru-*, por via culta, denominando os eixos ou rolos totalmente feitos de ferro. Segundo Corominas, o nome *eje* procede do lat. *axis*, cat. *eix*, sendo sinónimo de *fusell*. Para Machado, *eixo* provém do lat. *axe*, através do lat. dial. **axu-*, e, segundo Cunha, do lat. *axis*. Quanto ao termo *palito*, segundo Machado, seguido por Cunha, procede do cast. *palito* e *entrosa* do lat. *introsu-*, virado para dentro ou roda dentada que engrena noutra. COM. CR.: Na Madeira e nas Canárias, o termo *eixos* parece referir o sistema de dois eixos horizontais da moenda do engenho de açúcar, a partir de fins do século XV, sendo esta uma inovação técnica madeirense, associada ao grande desenvolvimento da produção açucareira na região. Depois, no Brasil, desenvolve-se o sistema de três eixos verticais, denominados *palitos*. Em Granada, a par do termo *eje* (documentado na primeira metade do século XVII), ocorre o termo *rodillo*, forma derivada de *roda* com o sufixo diminutivo *–illo*, para denominar o mesmo conceito. Segundo Pérez Vidal (1971: 243), o termo *eje*, em Granada, denomina cada um dos três cilindros do moinho de cana-de-açúcar. O autor informa que, em Valência, o engenho de cana, no século XVIII, ainda só tem dois cilindros denominados *muelas*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 176 e 192), no Brasil, os *eixos da moenda* são os rolos de madeira revestidos de ferro, um grande e dois menores, utilizados na moenda da cana e *entrosa* denomina o tipo primitivo de engenho de açúcar de três paus ou rolos dentados. Também a *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* de Diderot e d'Alembert (1751-1780), ao apresentar a tecnologia utilizada na produção açucareira americana, descreve os moinhos de esmagar a cana movidos a água, vento e bois ou cavalos, constituídos por três rolos grossos de madeira, revestidos de ferro, em posição vertical com dentes, em que o do meio faz movimentar os outros. Com a revolução industrial e a introdução da nova tecnologia do açúcar, a partir da segunda metade do século XIX, surge o termo *cilindros* para designar os três rolos de ferro que

passam de verticais a horizontais, facilitando a alimentação dos moinhos. Na documentação contemporânea da Madeira, o termo *cilindros* apresenta as variantes: *cilindros de ferro, cilindros do engenho, cilindros de ferro do engenho* e *cilindros esmagadores* e ainda o sinónimo *espremedores da cana*. Na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde, encontrámos o termo *cilindros*, com os sinónimos *rolos, moenda* e *ferros (de trapiche)*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Eyxos* a.1485: «quaes queer teyxos que forem necesareos para eyxos esteos cassas latadas enjenhos e tapumes» (MELO 1972-1990, I: 150). / VAR.: *Eixos* a.1506: «Pao branco que he muyto duro de que fazem os eixos e perafusos pera os engenhos de açucar» (COSTA 1997: 142), 1535: «roda, eixos, prensas, fornalhas, espeques» (*Testamento Teixeira*); / *Exos* a.1579: «por ter muito aruoredo donde se faz muita madeira, grossos exos, grandes madres e muita lenha uem pera hos ingenhos, casas e prouimento de toda a iurdição do Funchal» (MACHADO 1947: 101); / *Eixos de ferro* a.1780: «três eixos de ferro avaliados em 600.000 réis.» (RIBEIRO 1992: 12).

**Brasil**:

*Eixos* a.1577: «o engenho coberto de telha com três gangorras e as rodas e eixos» (GOUVEIA 1985: 272), 1618: «depois de a cana de açúcar moída entre dois grandes eixos que fazem mover uma roda, em que fere a água com força, se espreme o bagaço que dali sai debaixo de uns grandes paus, a que chamam gangorras» (BRANDÃO: 98), 1628: «Depois se inventaram muitos artifícios e engenhos (...) como foram os dos pilões, de mós e os de eixos, e estes últimos foram os mais usados, que eram dous eixos postos um sobre o outro, movidos com uma roda de agua ou de bois» (SALVADOR: 420), 1711: «Os corpos dos tres eixos da ametade para baixo são vestidos igualmente de chapas de ferro unidas (...) debaixo das quaes os corpos dos eixos são torneados com tornos de paos de ley, para que fique a madeira mais dura» (ANTONIL: 50). / VAR.: Eixos da moenda a.1711: «Os tres eixos da moenda são tres paos redondos de corpo esferico, alto nos menores iguaes cinco palmos e meyo e no mayor, que he o do meyo, alto seis palmos e tambem de esfera mayor que os outros» (Antonil: 49-50); / *Eixos chapeados* a.1711: «Moem-se as cannas, metendo algumas dellas limpas (...) entre dous eixos: aonde apertadas fortemente se espremem, metendo-se na volta, que dão os eixos, os dentes da moenda nas entrozas, para mais as apertar e espremer entre os corpos dos eixos chapeados» (ANTONIL: 53). / SIN.: *Palitos* a.1618: «Mas agora novamente se há introduzido uma nova invenção de moenda, a que chamam palitos, para a qual convém menos fábrica, e também se ajudam para moenda deles de água e de bois» (BRANDÃO: 98); / *Entrosas* a.1628: «um clerigo espanhol das partes do Perú, o qual ensinou outro mais facil e de menos fabrica e custo, que é o que hoje se usa, que é somente tres paus postos de por alto muito justos, dos quaes o do meio com uma roda de agua ou com uma almanjarra de bois ou cavallos se move e faz mover os outros. Passada a canna por elles duas vezes, larga todo o sumo sem ter necessidade de gangorras (...) Por serem estes engenhos dos tres paus, a que chamam

entrosas de menos fabrica e custo, se desfizeram as outras machinas e se fizeram todos desta invenção e outros muitos de novo» (SALVADOR: 421).

**Valência**:
*Muelas aherrojadas* a.1766: «El agua da movimiento velocissimo a una mui grande rueda de madera, la qual le comunica a otras dos muelas aherrojadas, que son como dos colunas tendidas a lo largo, una sobre outra» (PÉREZ VIDAL 1973: 65-66).
**Granada**:
*Eje* a.1641: «dos chumaceras, eje, rueda y pino y ceños y todo lo que le pertenece» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141). / VAR.: *Exe grande* a.1641: «El telar de la molienda con seis virjines, quatro de los exes y dos del exe grande nuevas con diez pernos de fierro y la tablaçon para las formas nuevas.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 144); / *Exes* a.1641: «El telar de la molienda con seis virjines, quatro de los exes y dos del exe grande nuevas con diez pernos de fierro y la tablaçon para las formas nuevas.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 144), 1680: «Molida la caña en los exes, la llevan en unos esportones de esparto a el quarto de vigas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152), 1748, 1788, etc.; / *Ejes de las moliendas* a.1775: «Doze chapas de fierro que sirven en los ejes de las moliendas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217); / Exes de molienda a.1781: «metales, cobres, exes de molienda» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 234). / SIN.: *Rodillo* a.1557: «Lunes 15 de febrero por un rodillo para el aduana dos reales.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 119). / VAR.: *Rudillos de fierro* a.1641: «Dos rudillos de fierro uno nuevo y otro usado.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141).
**Canárias**:
*Eje grande* a.1518: «Benites pidió licencia para cortar un eje grande y otro pequeño para su ingenio.» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1970: 6); *Ejes grandes* a.1520: «para que pueda cargar 4 ejes grandes para ingenio» (LOBO 1979: 80). / VAR.: *Eje* a.1523: «Si durante la zafra el ingenio pinjare por quebrarse algun eje o prensa u otra calquier cosa» (MARTINEZ GALINDO 1988: 479); / *Exes* a.1527: «el dicho ingenio con su ejido e sitio e canales e ruedas y exes e cureñas e prensas y todas las otras cosas y aparejos del dicho ingenio e de la molienda del e con todos los cobres e herramientas» (FABRELLAS 1962: 470).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Cylindros* a.1863: «tres cylindros tambem de ferro, colocados em posição horisontal, estando o referido eixo ligado invariavelmente ao cylindro do centro.» (Estatística: 18). / VAR.: *Cylindros de ferro* a.1863: «Os moinhos do systema vertical são geralmente aqui postos em movimento pela força de bois. Nestes moinhos os tres cylindros de ferro estão collocados em posição vertical» (*Estatística*: 18); / *Cylindros esmagadores* a.1911: «a capacidade productora de garapa dos cylindros esmagadores» (*Diplomas*: 246); / *Cilindros de ferro* a.1961: «Pesava as canas o societário Freitas. No tabuleiro, João Pedro, trabalhador quinquagenário, desarmava os atos de vime e metia as canas nos cilindros de ferro.» (GOUVEIA: 62); / *Cilindros do engenho* a.1961: «Talvez uma

hora da manhã. Ouvia-se o barulho dos cilindros do engenho e o resfolegar das máquinas.» (GOUVEIA: 70); / *Cilindros de ferro do engenho* a.1961: «E o tinir dos cilindros de ferro do engenho de vapor com o resfolegar da máquina dando movimento à roda grande que fazia girar os quais cilindros pesados, espremedores da cana» (GOUVEIA: 18). / SIN.: *Espremedores da cana* a.1961: «E o tinir dos cilindros de ferro do engenho de vapor com o resfolegar da máquina dando movimento à roda grande que fazia girar os quais cilindros pesados, espremedores da cana» (GOUVEIA: 18).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cilindros.* / VAR.: *Celindres.* / SIN.: *Rolos.*
**Santiago**:
*Cilindro(s) di trapiche.* / SIN.: *Moenda;* / *Ferro(s).*
**S. Antão**:
*Cilindro(s).* / SIN.: *Ferro(s) de trapiche.*

**COMPOSTOS**:
**CILINDRO CENTRAL**: DEF.: Rolo central da moenda que recebe o movimento e o transmite aos dois cilindros laterais. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na segunda metade do século XIX, na documentação contemporânea da Madeira. Na documentação histórica, encontrámos o termo *eixo grande da moenda* no Brasil, em inícios do século XVIII, e em Granada *eje grande de las moliendas* na segunda metade do mesmo século. ET.: Termo composto pelo nome *cilindro* com o adjectivo qualificativo *central*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a posição do cilindro maior na moenda. Na documentação oral de Cabo Verde ocorre o termo *macho*, forma elíptica de *ferro macho*, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Eixo grande da moenda* a.1711: «E porque as aspas da volandeira passão pelo pescoço do eixo grande da moenda, por ellas se lhe comunica o impulso e este recebido do dito eixo grande, cercado de entrozas e dentes se communica tambem a dous outros eixos menores» (ANTONIL: 49). / VAR.: *Eixo mayor* a.1711: «os do eixo mayor tem de mais a mais tanto espaço, alem do palmo (...) e isto se faz para que estejao em sua conta e não entrem no mesmo tempo os dentes dos eixos colateraes» (ANTONIL: 51); / *Eixo grande* a.1711: «ao dente do eixo grande ha de corresponder a entroza do pequeno e ao dente do pequeno a entroza do grande.» (ANTONIL: 51).
**Granada**:
*Eje grande de las moliendas* a.1775: «Un bancal de fierro donde descansa el eje grande de las moliendas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Cylindro central* a.1863: «A roda faz mover o cylindro central, o qual está ligado a uma outra roda de transmissão, que engranza em outras duas rodas dentadas, ligadas invariavelmente aos cylindros lateraes» (*Estatística*: 18).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão:**

*Macho.* / VAR.: *Matchu;* / *Matche.*

**CILINDROS LATERAIS**: DEF.: Rolos laterais que recebem o movimento do cilindro central. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII, com a forma *eixos menores* ou *eixos colateraes*, enquanto, em Granada, na segunda metade do mesmo século, registámos a forma *ejes pequeños de madera*. O termo *cilindros laterais* surge na segunda metade do século XIX, na documentação contemporânea da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *cilindros* com o adjectivo qualificativo *laterais*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a posição que os cilindros ocupam na moenda. Na documentação oral de Cabo Verde, encontrámos o termo *fêmeas (de trapiche)*, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Eixos menores* a.1711: «E porque as aspas da volandeira passão pelo pescoço do eixo grande da moenda, por ellas se lhe comunica o impulso e este recebido do dito eixo grande, cercado de entrozas e dentes se communica tambem a dous outros eixos menores que tem de ambas as ilhargas, dentados, e abertos igualmente, com suas entrozas do mesmo modo, que temos dito do grande» (ANTONIL: 49). / VAR.: *Eixos colateraes* a.1711: «e não entrem no mesmo tempo os dentes dos eixos colateraes, mas hum se siga atraz de outro, e desta sorte se continue em todos tres» (ANTONIL: 51).
**Granada**:
*Ejes pequeños de madera* a.1775: «Los dos ejes pequeños de madera de la dicha molienda» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 220).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Cylindros lateraes* a.1863: «A roda faz mover o cylindro central, o qual está ligado a uma outra roda de transmissão, que engranza em outras duas rodas dentadas, ligadas invariavelmente aos cylindros lateraes» (*Estatística*: 18).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Fêmea di trapitche.* / VAR.: *Fêmeas de trapiche;* / *Fema.*

**CILINDRO CENTRAL** v. CILINDRO.

**CILINDROS LATERAIS** v. CILINDRO.

**COADA** v. DECOADA.

**COADOR** v. COAR.

**COADORA** v. COAR.

**COALHAR** (1) v.
DEF.: Concentrar o mel nas tachas. CR.: Registámos a primeira atestação do verbo *coal-*

*har* com o significado indicado, no Brasil, na primeira metade do século XVII. Na Sicília encontrámos o termo *ixiruppandum*, no século XV, e em Granada *quaxar*, no século XVI. Segundo Corominas, a primeira atestação do verbo *cuajar*, na língua castelhana, data do século XIII. Conforme Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *coalhar*, na língua portuguesa, data do século XIV. ET.: Segundo Corominas, o verbo *cuajar* é uma forma derivada de *cuajo*, do lat. *coagulu-*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *coalhar* provém do lat. *coagulare*, tornar espesso (um líquido), forma divergente de *coagular*. COM. CR.: Para Fernández Ovies (1981: 79), *cuajar* (*las mieles*) é concentrar um líquido em sólido. Segundo López Lengo (1991: 29) e Dominguez Garcia (1999: 10), em Granada, *cuajar* é fazer cristalizar o mel nas tachas para obter açúcar e *cuajo* são os cristais de açúcar que se formam nas *calderillas de cuajos* ou *tachas dos engenhos*. Em Granada, o termo *melar* surge como sinónimo de *quajar*, e, no Brasil, o termo *condensar* ocorre como sinónimo de *coalhar*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Coalhar* a.1618: «o fazem pôr no ponto necessário para haver de coalhar e criar corpo, e dali se lança em umas formas de barro» (BRANDÃO: 99), 1711: «Dizem que se se botasse qualquer liquor azedo nas caldeiras, ou nas tachas, como verbi gratia çumo de limão , ou outro semelhante, o melado nunca se poderia coalhar nem condensar, como se pertende.» (ANTONIL: 70). / SIN.: *Condensar* a.1711: «Dizem que se se botasse qualquer liquor azedo nas caldeiras, ou nas tachas, como verbi gratia çumo de limão , ou outro semelhante, o melado nunca se poderia coalhar nem condensar, como se pertende.» (ANTONIL: 70).
**Sicília**:
*Ixiruppandum* a.1413: «ixiruppator ad ixiruppandum qualibet cocta totum laborem machinarum quatuor et ad faciendum ignem subtus caldariis ixiruppandi» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Xiruppandum* a.1413: «ad xiruppandum pro quatuor machinis rascare caldarias facere ignem et portare ligna» (TRASSELLI 1982).
**Granada**:
*Quaxar* a.1564: «Antonio Flores en el oficio de melero para quaxar el açucar» (FABREGAS GARCIA 1999: 146). / VAR.: *Quajar* a.1680: «se pasan tres años el primero se llaman las cañas segunderas, el segundo alifas, el tercero se gasta en molerlas, quajarlas, blanquear los pilones y sus procedidos y venderlos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 151). / SIN.: *Melar* a.1749: «las calderillas del horno grande y las quatro correspondientes todas de melar faltando los dos suelos de jarope» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 80), 1763: «los caldos desde que entran en el aljibe y pasa a las calderas, obserba la naturaleza de ellos, la supurazión que nezezita en la primera decosión, la segunda en el melar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 203).

**COALHAR** (2) v.
DEF.: Cristalizar o açúcar nas formas. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, em Valência, no século XVI, com a forma *quajado*, em Granada, *quajar* no

século XVII, com a variante *quaxar*, e no Brasil, *coalhar* no mesmo século. ET.: A mesma de *coalhar* (1). COM. CR.: O termo *coalhar* é polissémico, pois apresenta dois significados distintos, embora próximos. Segundo Moreno Fraginals (1978: 129), o termo *cuajar* designa o processo de coalhar ou cristalizar a massa cozida do açúcar.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Coalhar* a.1618, 1711: «o tendal das formas, em que se bota o assucar ja cozido a coalhar, e he capaz de oitenta e mais formas.» (ANTONIL: 63).
**Valência**:
*Quajado* a.1564: «Cuando el azúcar de una cuyta está quajado en sus vassos, llevanlos a las camaras donde les conservan» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).
**Granada**:
*Quajar* a.1607: «si los señores de ynjenios y particulares quisieren consumir las formas biejas las consuman en quajar sus açúcares.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 40), 1682: «los dichos açúcares y de las mieles que de ellos resultan no se pudo quajar el segundo genero de açúcares que llaman quebrados y mascabados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164). / VAR.: *Quaxar* a.1680: «En estando blanco los pilones, se sacan de las formas y todas las mieles produzidas hasta entonces se buelben a quaxar de que se forman los açúcares de quebrados y mascabados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154).

**COAR** v.
DEF.: Filtrar o sumo da cana, depois de purificado e cozido nas caldeiras, e o mel, depois de pronto, em Cabo Verde. CR.: Na documentação consultada, registámos a primeira atestação do verbo *coar*, associado à produção açucareira, em Valência, na primeira metade do século XV e, na Sicília, a meados do mesmo século, com a forma *colare*. Segundo Machado, a primeira atestação do verbo genérico *coar*, na língua portuguesa, surge no século XV, datação confirmada por Lorenzo (1968). Cunha antecipa a primeira atestação para o século XIV, com a forma *collar*, e no século XV, com as formas *coar* e *acoar*. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o verbo *colar*, em português *coar*, provém do lat. *colare*, purificar, com as formas derivadas: *colada* e *coladera*. COM. CR.: De acordo com Nelson Barbalho (1984: 139), no Brasil, *coar* é passar o caldo de cana pelo coador ou filtro. Na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos o termo *filtrar* para denominar o mesmo conceito. Na documentação oral da Madeira, o termo *coar garapa* apresenta o sinónimo *filtrar garapa*, enquanto, em Cabo Verde, surgem as formas *coar calda* e *coar mel* e, em Santo Antão, ocorre ainda a variante *escoar mel*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Coar* a.1711: «e o caldo azedará no parol de coar, por se não poder cozer em tanta quantidade nem tão depressa nas tachas» (ANTONIL: 54).
**Sicília**:
*Colare* a.1452: «2 caldaie di rame, 2 di apparaturi, una caldaia grande per raffinare, 4 cati, 3 tangili, cunie grandi per colare» (ASP).

**Valência**:
*Colar* a.1435: «viii coladors de marrega vells per a colar los çucres» (GARCIA OLIVER 1999: 185), 1766: «De alli se saca para colarle con unas mantas gruesas no mui tupidas, sino algo flojas; i se pone en unos cosios, o roscaderos, que son unos librillos altos a manera de cestos, con los quales se hacen las coladas.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72). / VAR.: *Collar* a.1514: «Hun garbell de quoure per a collar la grita.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84).
**Granada**:
*Cuela* a.1680: «Purificada, se cuela en unas calderas de metal que pesan a 40 arrobas, cubiertas com unos que llaman telares, que se compone de unas cubiertas de gerga y encima otras de frisa.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / VAR.: *Colar* a.1775: «Varias piezas de madera de que se compone el telar que esta encima del colador sobre el que se ponen las frizas para colar los caldos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 221), 1824: «Cinco frisas o pedazos grandes de paño pardo para colar el caldo jarope y echarlo en las calderas de melar.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 269).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Filtrar* a.1863: «8 filtros de madeira, systema de Dumond, para filtrar com carvão animal granulado» (*Estatística*: 32).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Coar (a garapa).* / SIN.: *Filtrar (a garapa).*
**Santiago**:
*Coa(r) calda.* / VAR.: *Coa(r) mel.*
**S. Antão**:
*Coa(r) calda.* / VAR.:*Coa(r) mel; / Escoa(r) mel.*

**DERIVADOS**:
**COADOR**: DEF.: Utensílio ou material usado para filtrar o sumo da cana. CR.: Na documentação consultada, a primeira atestação deste termo ocorre, na primeira metade do século XV, em Valência, com a forma *coladors*. Na Madeira, encontrámos a forma *coadoiros*, na segunda metade do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do termo *filtro*, na língua portuguesa, data de 1873, enquanto o nome *peneiro* data do século XIII, com a acepção de cesto para pão. ET.: O nome *coador* é uma forma derivada do verbo *coar* com o sufixo *–dor* ou do lat. *colator*, vaso por onde se coa. Bluteau refere o cesto de coar azeitona e Morais Silva o cesto de coar o vinho e o caldo da cana do bagaço. Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *filtro* provém do fr. *filtre*, do lat. med. *filtru-*, e *peneiro*, do lat. **panariu-*, de *pane-*. COM. CR.: Conforme Pérez Vidal (1971: 240-241), *colador* é o utensílio usado para coar o caldo da cana doce, e, segundo Moreno Fraginals (1978: 145), *filtro* é uma tela grossa através da qual se faz passar o sumo da cana para separá-lo das impurezas. Na documentação contemporânea da Madeira, registámos o nome *coador*, com as formas sinónimas *peneiro* e *peneiro da garapa*, enquanto na documentação oral da Madeira, além de

*coador* e *peneiro*, encontrámos os termos *ralo da garapa, filtro de panos, filtro de sacos* ou *sacos de panos*. Em Cabo Verde ocorrem as denominações *saco (de serapilheira), pano (de mel)* e *toalha*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Coadoiros* a.1587: «O mestre e mais caldeireiros serão obriguados a ter hua celha grande que receba as escumas pera depois de frias se sangrare e hua baçia em que se lavem os coadoiros» (*Posturas*: 73).

**Brasil**:

*Pannos coadores* a.1711: «o caldeireiro com hua pomba bota o caldo a que já chamão mel, no parol grande, que chamão parol do melado, e está fora do fogo, mas junto à mesma caldeira, donde o coão para outro parol mais pequeno que chamão parol de coar, com pannos coadores estendidos sobre hua grade.» (ANTONIL: 69). / SIN.: *Coadores* a.1711: «depois de passado por coadores, o batem com·batedeiras, experimentando elle de tacha em tacha o fogo mais vehemente» (ANTONIL: 103).

**Valência**:

*Coladors* a.1435: «viii coladors de marrega vells per a colar los çucres» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / SIN.: *Mantas gruesas* a.1766: «De alli se saca para colarle con unas mantas gruesas no mui tupidas, sino algo flojas; i se pone en unos cosios, o roscaderos, que son unos librillos altos a manera de cestos, con los quales se hacen las coladas.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72).

**Granada**:

*Paños de cobre* a.1641: «Primeramente una caldera de melar usada el suelo de metal y los paños de cobre que todo se pesó junto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138). / VAR.: Paños de covre a.1641: «Una calderilla que llaman tacha usada el suelo de metal y los paños de covre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Paño* a.1788: «De la expressada caldera de jarope se pasan por los coladores los mencionados caldos por una jerga y paño tupido para que cuelen por uno y otro» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 247). / SIN.: *Rallo* a.1641: «Los fierros a donde se pone el rallo en el aljive.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141). / VAR.: *Rallo de cobre* a.1641: «Un rallo de cobre para el aljive nuevo.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140). / SIN.: *Frizas* a.1775: «Varias piezas de madera de que se compone el telar que esta encima del colador sobre el que se ponen las frizas para colar los caldos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 221). / VAR.: *Frisa del telar* a.1796: «han de vender el que se recoje en la frisa del telar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 264); / *Frisas* a.1824: «Cinco frisas o pedazos grandes de paño pardo para colar el caldo jarope y echarlo en las calderas de melar.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 269).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Coador* a.1863: «É entre os sobreditos cylindros que se entalam e espremem as cannas, caindo a calda em uma bacia de cobre ou ferro, da qual passa por um coador de crivo para uma calha» (*Estatística*: 18). / SIN.: *Peneiro* a.1961: «Escorria a garapa da bica para um recipiente com peneiro e deste se canalizava para os tanques do alam-

bique.» (GOUVEIA: 62). / VAR.: *Peneiro da garapa* a.1961: «desentupia o peneiro da garapa» (GOUVEIA: 211).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Coador.* / SIN.: *Peneiro; / Ralo da garapa; / Filtro de panos; / Filtro de sacos; / Sacos de panos.*
**Santiago**:
*Saco de sarapilheira.* / SIN.: *Pano; / Toalha.*
**S. Antão**:
*Saco.* / SIN.: *Pano (de flanela); / Pano de mel; / Toalha.*

**COADORA**: DEF.: Recipiente usado na filtração do sumo da cana. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, na Sicília, com a forma *cunie grandi per colare*, em meados do século XV. Na Madeira, registámos a forma *coadoura* na primeira metade do século XVI. ET.: O nome *coadora* é uma forma derivada de *coar* com o sufixo feminino *–dora*. COM. CR.: Em Valência, encontrámos os termos *coladora de coure, caldera de collar, roscaderos* e *cosios*, enquanto, em Granada, ocorrem os termos *colador* ou *colador de metal* e *gergas*. No Brasil surge o termo *parol de coar*, em inícios do século XVIII, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Coadoura* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira» (*Testamento Teixeira*).
**Brasil**:
*Parol de coar* a.1711: «o caldeireiro com hua pomba bota o caldo a que já chamão mel, no parol grande, que chamão parol do melado e está fora do fogo, mas junto à mesma caldeira dõde o coão para outro parol mais pequeno que chamão parol de coar, com pannos coadores estendidos sobre hua grade.» (ANTONIL: 69).
**Sicília**:
*Cunie grandi per colare* a.1452: «2 caldaie di rame, 2 di apparaturi, una caldaia grande per raffinare, 4 cati, 3 tangili, cunie grandi per colare» (ASP).
**Valência**:
*Coladora de coure* a.1607: «Item una coladora de coure.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253). / SIN.: *Caldera de collar* a.1514: «Primo quatorze calderas d'aram: dos d'exaropar, una de collar, las altras per a fer lent per a cocure lo çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84); / *Roscaderos* a.1766: «De alli se saca para colarle con unas mantas gruesas no mui tupidas, sino algo flojas; i se pone en unos cosios, o roscaderos, que son unos librillos altos a manera de cestos, con los quales se hacen las coladas.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72); / *Cosios* a.1766: «De alli se saca para colarle con unas mantas gruesas no mui tupidas, sino algo flojas; i se pone en unos cosios, o roscaderos, que son unos librillos altos a manera de cestos, con los quales se hacen las coladas.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72).

**Granada**:
*Colador* a.1641: «Un colador para el caldo usado el suelo de cobre y los paños de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138); Coladores a.1557: «Por nueve varas de frisa de Jaén para tres coladores» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 120), 1641, 1668, etc. / VAR.: *Colador de metal* a.1775: «Un colador de metal en que se echan los caldos de las calderas de jarope» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 216). / SIN.: *Gergas* a.1788: «si la cocina esta arreglada y corriente de calderas, tinajones, paños, frisas, gergas y todos los demás menesteres» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 249).

**DECOADA**: DEF.: Preparado que se coloca no sumo da cana, no fabrico do mel e do açúcar, depois de retirar a primeira escuma, com o objectivo de o purificar. CR.: A primeira atestação do termo *decoada* ocorre, na segunda metade do século XVI, na Madeira, com a forma *de coada*, termo também registado no Brasil, no início do século XVII, enquanto, nos Açores, na mesma época, surge o termo *cenrada* para designar o mesmo conceito. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *cenrada*, na língua portuguesa, data do século XVI, como indica Morais Silva. Para Corominas, a primeira atestação do termo *lejía*, na língua castelhana, surge em 1400, com a forma *lexía*. ET.: O nome *decoada* é uma forma derivada de *coada* com o prefixo *de-*. Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *cenrada* provém do lat. **cin(e)rata*, barrela feita com cinza. Em Granada, ocorre o termo *lejía*, que, segundo Corominas, é uma abreviação romance do lat. *aqua lixiva*, do adjectivo *lixivus*, empregue na colada de cinza. COM. CR.: Morais Silva regista o termo *cenrada* como lexívia de cinza, cal ou ervas, enquanto Domingos Vieira e Figueiredo registam o termo *decoada* para designar o mesmo conceito, sendo sinónimo de *cenrada*. Conforme Pérez Vidal (1971: 252), Moreno Fraginals (1978: 151) e Manuel Martín (1992: 189), *lejía* é a substância resultante da mistura de água, cal, cinza e certas ervas, usada para defecar o sumo da cana, até fins do século XVIII, sendo depois substituída pela cal viva. Na documentação contemporânea da Madeira, na segunda metade do século XIX, voltámos a encontrar o termo *decoada*, com a variante *decoada de cinzas*, e na documentação oral de Cabo Verde este termo apresenta a forma *coada*, nas duas ilhas.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*De coada* a.1587: «e sob a dita penna não venderão de coada nem cinza sem licença do senhorio.» (*Posturas*: 74).
**Açores**:
*Cenrada* a.1588: «Sebastião Pires que foi o primeiro que prantou um alqueire de terra ou dois delas e cozendo o sumo e deitando-lhe cenrada acabado de alimpar e escumar ficou o melado perfeito» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209).
**Brasil**:
*Decoada* a.1618: «sendo necessário para este açúcar se alimpar e fortificar melhor, lançar-lhe dentro decoada, que se faz de cinza.» (BRANDÃO: 98), 1711: «e chamão ajudar o caldo, o botarlhe de quando em quando já hum reminhol de decoada, já outro de agua (...) serve a agua para lavar o caldo e a decoada para que toda a

immundicia, que resta na caldeira, venha mais de pressa arriba» (ANTONIL: 67-68).
**Granada**:
*Lexias* a.1641: «Un tinaxa junto a los dichos tinaxones metida en la tierra, sana y buena para echar lexias.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140). / VAR.: *Lejia* a.1680: «Aqui se va purificando este licor com fuego, que incesablemente se le suministra y com echarle de rato en rato cantidad de lejía que siempre se está formando en una vasijas de metal, que llaman finos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 225); / *Legias* a.1788: «limpiar las espumas y bromas que hiciere el referido caldo dandoles las legias que cada uno requiere hasta que perfectamente queden purificados, blancos y claros.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 247).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Decoada* a.1863: «Algumas vezes em logar de cal usam de cinzas de vegetaes que contenham bastante substancia alcalina, fazendo com ellas uma decoada, misturando-as com o sumo, e filtrando depois convenientemente.» (*Estatística*: 94). / VAR.: *Decoada de cinzas* a.1863: «usando da decoada de cinzas.» (*Estatística*: 94).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
Coada

**COBRE** (1) s. m.
DEF.: Material de que são feitas as caldeiras, tachas e outros recipientes, e utensílios do engenho de açúcar. CR.: A primeira denominação registada deste conceito surge, na Sicília, na segunda metade do século XV, com o termo *rami*, enquanto, em Valência, ocorre o termo *aram*, em inícios do século XVI, com o sinónimo *coure*, no início do século XVII. A primeira atestação do termo *cobre* encontra-se na Madeira, nas Canárias e em Cabo Verde, na primeira metade do século XVI, surgindo, no Brasil e em Granada no século seguinte. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação dos nomes *cobre* e *metal*, na língua portuguesa, datam do século XIII. Segundo Corominas, a primeira atestação de *aram*, na língua castelhana, data do século XIII. ET.: Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *cobre* provém do lat. *cupru-*, do gr. *kypros*, metal avermelhado, em cat. *coure*, forma procedente da variante vg. **cubru-*, e as formas siciliana *rame* e valenciana *aram* procedem do lat. vulg. **aramen* (do lat. tardio *aeramen*, forma derivada do lat. *aes, aeris*), que só mais tarde é substituído pelo termo *cipru-*, bronze ou cobre. Na documentação histórica da Madeira, o termo *metal* surge como sinónimo de *cobre*, de acordo com Machado, seguido por Cunha, do gr. *métallon*, pelo lat. *metallu-*, através do cat. *metall*. COM. CR.: O termo siciliano *rame* é a forma base da palavra derivada *ramaiolo*, colher grande com longo cabo feita deste material, que parece estar na origem da forma portuguesa *rominhol* ou *reminhol* e *reminhola*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Cobre* a.1535: «Rodas, eixos, prensas, fornalhas, espeques, 2 caldeiras de cobre, 1 tacha grande» (*Testamento Teixeira*), 1780: «pagar toda a diminuição que tiver o dito

cobre constante do rol, pelo preço que se vender o arratel nesta praça e pelo preço que respeita às quatro caldeiras grandes, será obrigado a pagar em cada ano 10.000 réis de aluguer.» (RIBEIRO 1992: 12). / SIN.: *Metal* a.1559: «polas cousas e pertemças necesareas aos emjenhos e lauouras do acucare da dita ilha metal bestas formas boys escrauos necesareos aos ditos emjenhos e lauouras» (RODRIGUES 1964: 178).

**Cabo Verde**:

*Cobre* a.1540: «dous emgenhos trepiches de fazer açucares com todo o cobre e mais cousas neçesarjas aos ditos emgenhos» (BRÁSIO 1953, *MMA* II: 329), 1600: «fazenda de assucares está moente e corrente com seu cobre e madeiras e mais petreicho a ella pertencentes» (*Corpo Documental*: 303).

**Brasil**:

*Cobre* a.1618: «depois do açúcar limpo e melado nas caldeiras, se passa a umas tachas também de cobre» (BRANDÃO: 99), 1711: «Quer a fabrica do assucar paroes e caldeiras, tachas e bacias, e outros muitos instrumentos menores, todos de cobre» (ANTONIL: 3).

**Sicília**:

*Rami* a.1475: «non li fari pagare ne mettiri in conto nenti ne cannamelata ne strippunata ne chiantimi ne cavalli ne riti ne rami ne chianchi ne fornimento alcuno» (ASP), 1650: «e sono dette spese cioe per rami, caldare, arbasci et arbascelli, maduni, conza di furni, chianchi, blanduni, scrofini et cetera.» (REBORA 1968 : 96).

**Valência**:

*Aram* a.1514: «Dos canters per a portar exarob, d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84). / SIN.: *Coure* a.1607: «Item una coladora de coure.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).

**Granada**:

*Cobre* a.1680: «En los exes se muelen las cañas y por secretos aqueductos de piedra va en arroyos el çumo a caer a uno que llaman algive, a la cocina, este es de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152).

**Canárias**:

*Cobre* a.1520: «dos peroles, cuatro tachas, dos batideras y otras vasijas menudas de cobre.» (PEREZ VIDAL 1991: 233), 1525, etc.

**COBRE** (2) s. m.

DEF.: Caldeiras, tachas e outros recipientes do engenho de açúcar feitos de cobre. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, em S. Tomé, com a forma *cobre dos engenhos*. ET.: A mesma de *cobre* (1). COM. CR.: Em Granada, encontrámos o termo *metales* como sinónimo de *cobres*. Segundo Pérez Vidal (1971: 239), a forma plural *cobres* designa as peças de cobre do trapiche ou engenho. Como podemos verificar, no Brasil, em Granada e nas Canárias, o termo *cobres* denomina o conceito referido. Segundo Moreno Fraginals (1978: 126), o nome *cobres*, nos séculos XVII e XVIII, designa a bateria ou conjunto de caldeiras de um engenho, deixando de usar-se quando

se introduzem as caldeiras de ferro.
Documentação Histórica - **S. Tomé**:
*Cobre dos engenhos* a.1499: «E tambem lhes fique todo ho outro cobre dos engenhos dacuquar» (MARQUES 1988: 506).
**Brasil**:
*Cobres* a.1618: «15 a 20 juntas de bois, com seus carros necessários, aparelhados; cobres bastantes e bem concertados; oficiais bons, muita lenha, formaria e decoada» (BRANDÃO: 101), 1711: «A terceira parte deste edificio superior às fornalhas he a casa dos cobres porque ainda que esta se chame comummente a casa das caldeiras, não são ellas só, que tem lugar nesta parte, mas outros grandes vasos de cobre como são paroes, bacias e tachas» (ANTONIL: 63).
**Granada**:
*Cobres* a.1641: «el dicho yngenio con todos sus cobres, pertrechos y aderentes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138), 1668, 1781, etc. / SIN.: *Metales* a.1680: «Los metales y cobres de cada ingenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 154), 1781, etc.
**Canárias**:
*Cobre* a.1520: «el cobre del ingenio» (LOBO 1979: 132); *Cobres* a.1524: «en su nombre pueda tener cargo de su ingenio y de todos sus aparejos, cobres y pertrechos» (COELLO GOMEZ 1980: 639), 1527: «el dicho ingenio con su ejido e sitio e canales e ruedas y exes e cureñas e prensas y todas las otras cosas y aparejos del dicho ingenio e de la molienda del e con todos los cobres e herramientas» (FABRELLAS 1962: 470).

**COCHO GRANDE DE TER MEL** v. TANQUE DO MEL (1).

**CORDA DE BANANEIRA** s. f.
DEF.: Material utilizado para embrulhar e conservar o açúcar. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *corda* com o complemento determinativo *de bananeira*. COM. CR.: Em Santiago e em Santo Antão, registámos respectivamente os sinónimos *paja de banana* e *forma de palha de bananeira*.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Corda di bananeira.* / SIN.: *Paja de banana.*
**S. Antão**:
*Corda de bananeira.* / SIN.: *Forma de palha de bananeira.*

**CORDA DE CARAPATO** v. ARCO(S).

**CORRENTE** s. f.
DEF.: Corda que liga os dois paus do trapiche. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *corrente*, na língua portuguesa, data do século XV e, segundo Cunha, do século XVI. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome corrente resulta do part. pres. do

verbo *correr*, do lat. *currere*. COM. CR.: Em Santo Antão, encontrámos o termo *guia* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - ***Santiago***:
*Corrente*. / VAR.: *Correnti*.
**S. Antão**:
*Corrente*. / SIN.: *Guia*.

**COMPOSTOS**:
**CORRENTE DE PAU**: DEF.: Espécie de canal ou calhas de madeira inclinadas, onde cai o mel, que escorre das formas na purga do açúcar. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem, na Madeira, com a forma *correntes de pao*, e nas Canárias, com a forma *corrientes*, na primeira metade do século XVI. ET.: Termo composto pelo nome *corrente* com o complemento determinativo *de pau*, que indica o material de que é feito o canal. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1991: 224), nas Canárias, *corriente* é uma espécie de caixa ou canal de madeira, onde cai o mel, que escorre das formas, sendo um portuguesismo proveniente da ilha da Madeira. No Brasil, registámos o termo *bicas* como sinónimo de *correntes*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Correntes de pao* a.1535: «Mais 2 andaimos de sinos de seis taboas cada andaimo com suas correntes de pao» (*Testamento Teixeira*).
**Brasil**:
*Correntes* a.1618: «sobre taboado que está furado, se assentam as tais formas, com lhes abrirem um buraco que têm por baixo, por onde vão purgando o mel sobre correntes do mesmo taboado, que para o efeito lhes põem por baixo» (BRANDÃO: 99), 1711: «Repartem-se as andainas por quarteis de taboas abertas (...) debaixo das ditas taboas assim abertas há outras tantas taboas do mesmo comprimento, cavadas à maneira de regos e inclinadas na parte dianteira, que servem de bicas ou correntes, por onde corre o mel, que cae dos buracos das formas, em que se purga o assucar, aos tanques enterrados» (ANTONIL: 77). / SIN.: *Bicas* a.1711: «Repartem-se as andainas por quarteis de taboas abertas (...) debaixo das ditas taboas assim abertas há outras tantas taboas do mesmo comprimento, cavadas à maneira de regos e inclinadas na parte dianteira, que servem de bicas ou correntes, por onde corre o mel, que cae dos buracos das formas, em que se purga o assucar, aos tanques enterrados» (ANTONIL: 77).
**Canárias**:
*Corrientes* a.1507: «G. F. y P. L., aserradores, se obligan a hacer a H. De H. 24 docenas de tablas para furos y corrientes de su ingenio» (PÉREZ VIDAL 1991: 224-225).

**CORRENTE DE FURO DAS FORMAS**: DEF.: Tábua com buracos redondos onde se colocam as formas a purgar. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em inícios do século XVI, nas Canárias, com a forma *furos*, e na primeira metade do mesmo século, na Madeira, com a forma *correntes de furo das formas*. ET.: Termo com-

posto pelo nome *corrente* com o complemento determinativo *de furo das formas*. COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1991: 227), nas Canárias, *furos* é a tábua horizontal com furos onde se colocam as formas a purgar, sendo um portuguesismo da ilha da Madeira. No Brasil, encontrámos o termo *taboado furado* para designar o mesmo conceito. Esta técnica desenvolve-se, no Atlântico, a partir da ilha da Madeira, pois no Mediterrâneo as formas são colocadas sobre jarros de barro que recebem o mel escorrido da purga do açúcar. Alberto Artur, nos seus «Apontamentos históricos de Machico», ao transcrever o *Testamento de António Teixeira* de 1535, escreve *correntes de ferro das formas* em vez de *correntes de furo das formas*, como surge no texto de *A Flor do Oceano*, utilizado como fonte. David Ferreira de Gouveia serve-se da transcrição de Artur e explica que as *correntes de ferro das formas* são usadas para envolver as formas, antes de deitar o *melado*, para que estas não cedessem com o peso e o calor do açúcar, acrescentando que, no Brasil, se usam arcos de cipó e de cana brava com a mesma função. (Gouveia 1985: 265).

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Correntes de furo das formas* a.1535: «2 andaimos de sinos de seis taboas cada andaimo com suas correntes de pao; 6 correntes de furo das formas» (*Testamento Teixeira*).

**Brasil**:

*Taboado furado* a.1618: «sobre taboado que está furado se assentam as tais formas, com lhes abrirem um buraco que têm por baixo, por onde vão purgando o mel sobre correntes do mesmo taboado» (BRANDÃO: 99).

**Canárias**:

*Furos* a.1507: «G. F. y P. L., aserradores, se obligan a hacer a H. De H. 24 docenas de tablas para furos y corrientes de su ingenio.» (PÉREZ VIDAL 1991: 227).

Nota: No Brasil, o termo *mel de furo*, que não registámos na documentação consultada, designa o mel que escorre das formas e que volta a ser cozido para fazer açúcar batido.

**CORTAR** [cana] v.

DEF.: Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, na primeira metade do século XV, na Sicília, com a forma *mundandum*, e a primeira atestação do verbo *cortar*, associado à produção açucareira, surge na Madeira, na segunda metade do mesmo século. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação dos verbos *cortar* e *colher*, na língua portuguesa, data do século XIII e a forma genérica *apanhar* data do século XIV. Conforme Corominas, a primeira atestação do verbo *coger*, na língua castelhana, data de 1074. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o verbo *cortar* provém do lat. *curtare*. Nas Canárias, a par do termo *cortar*, registámos o termo *coger*, que, segundo Corominas, deriva do lat. *colligere*. Em Granada, encontrámos ainda o termo *recoger*, forma derivada de *coger* com o prefixo *re-*. Na documentação contem-

porânea da Madeira ocorre o termo *colher*, segundo Machado seguido por Cunha, do lat. *colligere* (reunir) e apanhar (do cast. *apañar*, talvez derivado de *paño*, pano), sinónimo de *cortar* e *colher*. COM. CR.: Na documentação oral contemporânea da Madeira surgem também os termos *socar* e *podar*, como sinónimos de *cortar (a cana)*, enquanto em, Cabo Verde, encontrámos apenas a expressão *corta(r) cana*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cortar* a.1498: «amte que os taaes cortem suas canas yram notificar asy todo ao nosso almoxarife e espriuam» (Melo 1972-1990 III: 379), 1550: «o modo que se ha de ter no esburgar das canas que ão de ser cortadas remtes com a fouce e arrumadas e da maneira que mais proueito for pera os lauradores» (COSTA 1995: 442).

**Brasil**:

*Cortar* a.1711: «para que possa cortar e carrear a canna e tella na moenda ao seu dia» (ANTONIL: 8).

**Sicília**:

*Mundandum* a.1446: «mundator ad mundandum cannamellas, stirpones et gididas» (TRASSELLI 1982).

**Granada**:

*Cortar* a.1557: «Martes 9 de febrero por ocho bancos para cortar caña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118), 1673: «por falta de la dicha leña avía resultado el quedarse muchas hazas de cañas dulzes perdidas en el campo sin cortarlas ni molerlas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 149), 1680, 1752, etc. / SIN.: *Recoger* a.1679: «El fruto único de esta tierra son las cañas dulces de que se fabrican los azúcares, que en plantarlas, recogerlas, y beneficiarlas, con indecibles gastos, se pasan tres años» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219); / *Coger* a.1682: «pudieron coger de cañas en dicho año» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 164).

**Canárias**:

*Cortar* a.1508: «no cortavan las cañas como las devian cortar» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 9), 1522, 1531, 1540, etc. / SIN.: *Coger* a.1511: «por 2 hojas de cañas que tiene que coger» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 414).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Cortar* a.1855: «O melhor tempo de colher ou apanhar a cana é de abril até junho e é também a melhor opportunidade de a plantar. Quando se cortar a cana, deve-se cortar rente à terra» (VASCONCELLOS: 12). / SIN.: *Colher* a.1855: «O melhor tempo de colher ou apanhar a cana é de abril até junho e é também a melhor opportunidade de a plantar. Quando se cortar a cana, deve-se cortar rente à terra» (VASCONCELLOS: 12); / *Apanhar* a.1855: «O melhor tempo de colher ou apanhar a cana é de abril até junho e é também a melhor opportunidade de a plantar. Quando se cortar a cana, deve-se cortar rente à terra» (VASCONCELLOS: 12), 1961: «Anti de apanhar a cana, de oito em oito dias cabia-me regar.» (GOUVEIA: 166).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Cortar (a cana)*. / SIN.: *Socar (a cana)*; / *Apanhar (a cana)*; / *Podar ( a cana)*.

**Santiago e S. Antão**:
*Corta(r) cana*

**DERIVADOS:**
**CORTE DA CANA**: DEF.: Colheita da cana. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, na primeira metade do século XV, na Sicília, com a forma *mundatura*. Em Granada, registámos a forma *corta* no século XVII, com a variante *corte*, e a primeira atestação do termo *corte da cana* surge, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *colheita*, na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *colheyta*. ET.: Termo composto pelo nome *corte*, forma derivada regressiva de *cortar*, com o complemento determinativo, introduzido por preposição *da cana*. De acordo com Machado, seguido por Cunha, o nome *colheita*, registado, em Santo Antão, para denominar o mesmo conceito de *corte da cana*, é uma forma divergente e popular de *coleta*, do lat. *collecta*. COM. CR.: Na documentação contemporânea da Madeira, registámos os termos *corte da cana* e *apanha da cana* e, na documentação oral desta região, encontrámos as expressões *apanha da cana*, com a variante *apanhada da cana*, *soca da cana* e *poda da cana*, como sinónimos de *corte da cana*. Em Santiago surge a forma *corta de cana*, com a variante *corte de cana*, enquanto, em Santo Antão, ocorre a expressão *colheita de cana*, com a variante *coleta de cana*, como sinónimo de *corte de cana*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Corte da canna* a.1711: «Do corte da canna e sua condução para o engenho» (ANTONIL: 42).
**Sicília**:
*Mundatura* a.1443: «Antonellum et Garita contiget pro mundatura et delatura» (ASP).
**Granada**:
*Corta* a.1643: «todos los que acudieren a la dicha corta y monda guarden las ordenes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 146), 1682: «La obligacion de la leña, corta y monda de las cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59), 1824, etc.; *Cortas* a.1746: «las cortas, mondas y acarreos de las cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 185). / VAR.: *Corte* a.1775: «Luego entran los riegos, desyervos y una cava ligera que llaman de sobreriego y se dan a guardar siguiendo en esto el mismo orden que se llevan con las alifas hasta su corte.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 215).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Corte da canna* a.1911: «A fabrica compradora designará o dia para o corte da canna» (*Diplomas*: 244). / SIN.: *Apanha da cana* a.1855: «Da apanha da cana.» (VASCONCELLOS: 12), 1961: «em fins de Agosto ainda se ouvia, pela calada da noite, os cilindros de ferro denunciarem que não se havia acabado a apanha da cana.» (GOUVEIA: 141).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Corte da cana.* / SIN.: *Soca da cana;* / *Poda da cana;* / *Apanha da cana.* / VAR.: *Apanhada da cana.*

**Santiago**:
*Corta (de) cana* . / VAR.: *Corte de cana.*
**S. Antão**:
*Corte de cana.* / SIN.: *Colheita de cana.* / VAR.: *Coleta de cana.*

**CORTE DA CANA** v. CORTAR.

**CORTE DE CANAS** v. CHÃO DE CANAS.

**COVA DE BAGAÇO** s. f.
DEF.: Concavidades onde se colocam as formas de açúcar para cristalização. CR.: A primeira e única atestação do termo ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: Termo composto pelo nome *cova* com o complemento determinativo *de bagaço*. COM. CR.: As formas de açúcar são colocadas nas covas de bagaço enquanto são enchidas com as três têmperas.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Covas de bagaço* a.1711: «ter cuidado do tendal das formas, de taparlhes os buracos, cavarlhes covas de bagaço com cavadores, endireitallas e botar nellas o assucar feito com as tres temperas» (ANTONIL: 19).

**COZER** v.
DEF.: Ferver o sumo da cana nas caldeiras para fazer mel ou açúcar. CR.: A primeira atestação do verbo *cozer*, associado à produção açucareira, ocorre, em Valência, no início do século XV, com a forma *coure*. Na Madeira e na Sicília, registámos, respectivamente, as formas *cozer* e *coquenti*, na segunda metade do mesmo século. Segundo Machado seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *cozer*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o verbo *cocer* ou *cozer* provém do lat. vulg. *cocere* (do lat. cl. *coquere*, em cat. *coure)*. COM. CR.: Em Valência, encontrámos a forma *coure*, a par das formas *cocure* e *cocer*, para designar o mesmo conceito. No Brasil surge a forma *ferver* como sinónimo de *cozer*, tal como em Granada *hervir* ocorre como sinónimo de *cocer*. Na documentação oral da Madeira, registámos as expressões *cozer a garapa* e *ferver a garapa* para denominar o mesmo conceito e, em Santiago, os termos *cozer calda* e *ferver calda*, com a variante *esfervecer calda*, enquanto, em Santo Antão, surge apenas a forma *ferver calda*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Cozer* a.1471: «melles que os cozesem e os rriffinasem e ffezesem deles açuquar» (COSTA 1995: 7), 1471: «melles cozidos em açuquar de panella» (Costa 1995: 5), 1490: «ho cozer e rrefinar dos melles» (MELO 1972-1990, II: 230), 1486, 1492, 1514, 1515, 1532, 1587, etc.; 1780: «nem consentirá que nas ditas caldeiras se coza mais alguma cousa que os melaços e açúcares.» (RIBEIRO 1992: 12).

**Açores**:
*Cozer* a.1588: «Sebastião Pires que foi o primeiro que prantou um alqueire de terra ou dois delas e cozendo o sumo e deitando-lhe cenrada acabado de alimpar e escumar ficou o melado perfeito» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209), «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuqure.» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).
**Brasil**:
*Cozer* a.1618: «grandes caldeiras de cobre, aonde se alimpa, coze e apura à força de fogo que por debaixo lhe dão em umas fornalhas, sobre que estão assentadas» (BRANDÃO: 98), 1633: «instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos, como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, e se espreme, coze e endurece o sumo delas, têm maior e mais engenhosa fábrica, se chamaram vulgarmente engenhos.» (VIEIRA: 304), 1711: «Do modo de cozer e bater o melado nas tachas.» (ANTONIL: 69). / SIN.: *Ferver* a.1711: «caldeira que chamão do meyo para nella ferver e começar a botar fora a immundicia com que vem da moenda.» (ANTONIL: 67); / *Melar* a.1711: «segunda caldeira, que chamão de melar e aqui se acaba de purificar o caldo» (ANTONIL: 68).
**Sicília**:
*Coquenti* a.1475: «zuccari unius cotte perveniendi in suo magazeno di zuccari coquenti in suo trappeto» (ASP). / VAR.: *Coquendo* a.1573: «oportunis pro plantatione cannamelarum illasque cultivando ac cocquendo zuccara» (ASP); / *Coquendi* séc.xv: «Item caldarias quatuor de ere ad opus coquendi zuccari» (CARACAUSI 1983: 406).
**Valência**:
*Coure* a.1412: «no lexara fer molins ni moles ni coses algunes per fer exir çucre ni forn per fer coure çucre de canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 172), 1607: «Item una caldera de coure sucre.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253). / SIN.: *Coquendo* a.1434: «precio quingentarum triginta quatuor formarum terre pro coquendo zucaro unius cuyte» (PÉREZ VIDAL 1973: 76). / VAR.: *Cocure* a.1514: «Primo quatorze calderas d'aram: dos d'exaropar, una de collar, las altras per a fer lent per a cocure lo çucre.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84); / *Cozer* a.1564: «machucan las cañas dulces y para cozer el çumo de ellas de que se haze el açucar» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Cuezen* a.1610: «Este çumo exprimido le lleuan despues a vnos calderos muy grandes assentados sobre vn infierno de hornos de fuego, y alli le cuezen y recuezen.» (PÉREZ VIDAL 1973: 70); / *Cocido* a.1766: «sin detención alguna, i estando aún caliente, se pone en las calderas del llent, i se cuece hasta que tenga el punto de llent, esto es, hasta que esté cocido.» (PÉREZ VIDAL 1973: 74).
**Granada**:
*Cocer* a.1521: «cociendo, refinando y blanqueando azúcar en la aduana de Lojuela» (FABREGAS GARCIA 1999: 138). / SIN.: *Hervir* a.1645: «el dicho fuego las azia

hervir poderosamente y a un tiempo se les parava el fuego y se les bolvia a dar como se hara siempre que se quiera en los cozimientos de los caldos y jaropes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147).

**Canárias**:

*Cocer* a.1521: «Pedro Gonzalez se obliga a tener cargo, cocer y refinar todas las mieles procedentes de los azúcares» (MARTINEZ GALINDO 1988: 275). / VAR.: *Coger* de los azúcares a.1518: «y de la fianza que dan en el hacer y coger de los azúcares.» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1965: 224).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Cozer a garapa.* / SIN.: *Ferver a garapa.*

**Santiago**:

*Coze(r) calda.* / SIN.: *Ferve(r) calda.* / VAR.: *Esfervece(r) calda.*

**S. Antão**:

*Ferve(r) calda*

**DERIVADOS**:

**COZIMENTO**: DEF.: Concentração do sumo da cana nas caldeiras. CR.: A primeira atestação deste termo surge, na Madeira, na segunda metade do século XV, com a forma *cozedura*, apresentando como sinónimos as formas *cozer dos meles* e *cozimemto dos melles*. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *cozimento*, na língua portuguesa, data de 1124 e, segundo Lorenzo (1968), data de 1435, enquanto, segundo Cunha, *cozedura* e *cozimento* surgem, respectivamente, no século XV e em 1813. ET.: Na Madeira, a forma *cozedura* alterna com a forma *cozimento*, sendo formas derivadas de *cozer*, respectivamente com os sufixos *–dura* e *–mento*. Na Sicília ocorrem as formas *cotta*, do lat. *coctum*, (part. pass. de *coquere*), e *cottura*, forma derivada de cotta com o sufixo *–ura*, enquanto em Valência surgem as formas *cuyta* (part. pass. de *coure*) e *cozida* (part. pass. de *cozer*). COM. CR.: Em Granada, registámos a forma simples *cocimiento* e as formas complexas *cocimiento de los caldos* ou *cocimientos de los jaropes* e *cocimiento de las mieles*. Na documentação oral da Madeira, encontrámos a forma simples *cozimento*, enquanto, em Santo Antão, o termo correspondente é *dobra(r) a ferva.*

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cozedura* a.1470: «per estes preços, a saber, de hua cozedura a seyscentos rrs. arrouba» (COSTA 1995: 9). / SIN.: *Cozer dos meles* a.1492: «sobre o cozer dos meles» (COSTA 1995: 291); / *Cozimemto dos melles* a.1491: «sobre ho cozimemto dos melles pera se fazer delles açuquar de panella e se carreguem» (MELO 1972-1990, II: 263). / VAR.: *Cuzimemto* a.1515: «auemdo respeito aho gasto que fazem no dicto cuzimemto» (RODRIGUES 1964: 154).

**Brasil**:

*Cozimento* a.1711: «Antes de passar o melado para as formas, estando ainda na tacha de bater, se há de ajudar o cozimento às temperas, que pede a ley de bem repar-

tir.» (ANTONIL: 72).

**Sicília**:

*Cottura* a.1605: «suo servicio in ipsa cottura et trappeto» (ASP), 1650, etc. / SIN.: *Cotta* a.1605: «servitium ad rationem sacchorum 42 singula cotta» (ASP), 1650, etc.

**Valência**:

*Cozida* a.1583: «Pedro Vacema, vatidor de la cozida» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 67). / SIN.: *Cuyta* a.1596: «Gines Fajardo, batidor de la cuyta» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 70).

**Granada**:

*Cocimientos* a.1591: «pagarme por el dicho privilegio y liçencia de cada tarea de quinientas arrobas de caña, media forma de cinquenta libras de açúcar en caldo como sale de los primeros cocimientos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 125). / VAR.: *Coçimiento* a.1636: «çiento y cinquenta libras de açúcar del primer coçimiento y que lo han de pagar la mitad el molendario y la mitad el señor del yngenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 46); / *Cozimientos* a.1645: «la carestia rande de las moliendas y dichos cozimientos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147); / *Cozimientos de los caldos* a.1645: «para los cozimientos de los caldos, jaropes y los demás necesario hasta reducirlos en forma, gastavan ymensidades de leña» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147); / *Cozimientos de los jaropes* a.1645: «el dicho fuego las azia hervir poderosamente y a un tiempo se les parava el fuego y se les bolvia a dar como se hara siempre que se quiera en los cozimientos de los caldos y jaropes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147); / *Cocimiento de las mieles* a.1679: «Para el acarreto de la leña, que de dia y noche se quema para el cocimiento de las mieles, son necesarios cien jumentos y diez mulillos gallegos, y treinta bueyes para las carretas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 231).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Cozimento*

**S. Antão**:

*Dobra(r) a ferva*

**CRISTALIZAÇÃO** v. CRISTALIZAR.

**CRISTALIZADOR** v. CRISTALIZAR.

**CRISTALIZAR** v.

DEF.: Formar cristais de açúcar. ET.: Forma derivada de cristal, do gr. *krystallos* (gelo, cristal) pelo lat. *crystallu-* (o mesmo). V. AÇÚCAR CRISTALIZADO.

**DERIVADOS**:

**CRISTALIZAÇÃO**: DEF.: Transformação do xarope em grãos de açúcar, nas formas ou na caldeira de cristalização. CR.: A primeira denominação registada deste conceito

ocorre, em Valência, na segunda metade do século XVI, com a forma *quaja*, com a variante gráfica *cuaja*, em Granada, *quaxación de los açúcares* no século XVIII e *quajos* no século seguinte. A primeira atestação do termo *crystallisação* surge na segunda metade do século XIX, na Madeira. ET.: O nome *cristalização* é uma forma derivada da base verbal *cristalizar* com o sufixo *–ção*. COM. CR.: O termo *cristalização* está associado à nova tecnologia açucareira. Segundo Moreno Fraginals (1978: 128), *cristalização* surge desde princípios do século XIX, com o aparecimento do *cristalizador* ou *cristalizadora*, que corresponde à antiga *esfriadora* onde se batia o açúcar.
Documentação Histórica - **Valência**:
*Quaja* a.1564: «e otros que conoscen el punto del azúcar lo ponen en vassos de tierra donde se resfria y quaja y se hazen los panes del azúcar.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190). / VAR.: *Cuaja* a.1766: «i en teniendo el devido punto, se saca i se vacia en un gran caldero, i con una espátula o batidor se va meneando hasta que tenga punto de azúcar, lo cual se conoce, viendo que se cuaja.» (PÉREZ VIDAL 1973: 74).
**Granada**:
*Quaxación de los açúcares* a.1680: «Echase en unos tinajones y de alli se pasa a quatro calderas de metal de seys arrobas de peso cada una que llaman tachas, donde espertos maestros la dan el punto necesario para la quaxación de los açúcares.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / VAR.: *Quajación de formas en prieto* a.1752: «la quajación de formas en prieto» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 191). / SIN.: *Quajos* a.1788: «No se pongan para los quajos en el banco formas que no hayan estado en la alverca el tiempo que se necesita» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Crystallisação* a.1863: «fabrica de extracção e crystallisação de assucar» (Decreto: 547), «operações principais: 1ª a moenda da canna, 2ª a defecção do sumo, 3ª a filtração por carvão animal granulado, 4ª a concentração da calda, 5ª a crystallisação, 6ª a extracção do melaço.» (*Estatística*: 33), 1910: «Na Madeira, o sumo é de qualidade inferior, a tal ponto que em 1903 e 1904 foi impossível a crystallisação sem juntar assucar estrangeiro» (*Questão saccharina*).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cristalização*

**CRISTALIZADOR**: DEF.: Tabuleiro de madeira em que se realiza a cristalização do açúcar. CR.: Termo atestado, na Madeira, na segunda metade do século XIX. ET.: Nome formado a partir da base verbal *cristalizar* com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: O termo *cristalizador* está associado à nova tecnologia açucareira, apresentando como sinónimo a forma *taboleiros crystallisadores*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Crystallisadores* a.1863: «30 crystallisadores ou grandes taboleiros de madeira forrados de chumbo, um grande tanque de pedra para receber os melaços extrahidos pelas machinas centrifugas» (*Estatística*: 32). / SIN.: *Taboleiros crystallisadores* a.1863:

«taboleiros crystallisadores, bomba aspirante para levar a guarapa» (*Estatística*: 37).

**CUBA** (1) s. f.
DEF.: Recipiente em que o sumo da cana fermenta para fazer aguardente ou recipiente de pré-cozedura do sumo da cana para fazer mel, no Engenho da Calheta. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na documentação contemporânea da Madeira. Segundo Corominas, a primeira atestação deste termo, na língua castelhana, data de 1092; segundo Machado, na língua portuguesa data de 870 e, segundo Cunha, do século XVII. ET.: Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome cuba provém do lat. *cupa* (tonel), forma derivada de *cubo*. COM. CR.: Na documentação contemporânea da Madeira, o termo simples *cubas* apresenta a variante *cubas de fermentação* e, na documentação oral desta região, o nome *cuba* corresponde aos sinónimos *tacha* e *tambor*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Cubas* a.1915: «cubas para a fermentação de garapas» (*Questão Hinton*: 61). / VAR.: *Cubas de fermentação* a.1915: «cubas de fermentação» (*Questão Hinton*: 61).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Cuba*. / SIN.: *Tacha*; / *Tambor*.

**CUBA** (2) s. f.
DEF.: Calha do trapiche ou do engenho por onde corre o sumo da cana que sai da moenda. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII, com a forma *cocha de pao*. ET.: A mesma de *cuba* (1). COM. CR.: Na documentação oral de Cabo Verde, encontrámos o termo *cuba*, para denominar o referido conceito, apresentando, em Santiago, o sinónimo *levada (di trapitche)* e, em Santo Antão, a variante *cubra*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Cocha de pao* a.1711: «E este çumo (ao qual depois chamão caldo) cae da moenda em hua *cocha de pao*, que está deitada debaixo da ponte dos aguilhoens e dahi corre por hua bica a hum parol metido na terra, que chamão parol do caldo» (ANTONIL: 53).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Cuba*. / SIN.: *Levada (di trapitche)*.
**S. Antão**:
*Cuba*. / VAR.: *Cubra*.

**CUBO** s. m.
DEF.: Pequeno recipiente com várias funções. ET.: Segundo Machado, o nome *cubo* provém do lat. *cubu-* ou da forma feminina *cuba*, medida de madeira e recipiente, por via culta.

**COMPOSTOS**:

**CUBO DE COBRE**: DEF.: Utensílio ou vaso côncavo de cobre com um cabo comprido que serve para tirar o sumo da cana da primeira para a segunda caldeira ou tacha. Cr.: As primeiras denominações deste conceito ocorrem, em Valência, com a forma *tangirs xichs* e, na Sicília, com a forma *tangili*, no século XV. A primeira atestação do termo *cubo de cobre surge*, na primeira metade do século XVI, na Madeira, e em Granada, encontrámos a forma *cubos*, a meados do mesmo século. Segundo Machado, a primeira atestação do nome comum *cubo*, na língua portuguesa, data do séc. XV, e, segundo Cunha, do séc. XIV. ET.: Segundo Pérez Vidal (1971: 242), o termo *cubos* designa um dos recipientes de cobre do trapiche ou do engenho. O autor informa que, nos trapiches andaluze,s *tangil* é sinónimo de *tacha*, designando um recipiente de cobre, e indica a origem desta palavra do ár. *tayin*, segundo Alcover e Moll, com o significado de vasilha de barro, ou do gr. *téganon*, segundo Dozy. Para Pérez Vidal (1971: 269 e 1973: 153), *tangil* é a vasilha de cobre usada nos trapiches valencianos para transferir o sumo da cana, apresentando também a forma *tanchil*, em cat. *tangí*, do ár. *tagin*, vasilha de barro. COM. CR.: A forma valenciana *tangirs xichs*, com as variantes *tengirs d'aram*, *tangils* e *tangils de coure*, provém do termo siciliano *tangili*, apresentando os termos sinónimos: *quaus d'aram* (com as variantes *quaza d'aram*, *cases de coure*, *caus*, *caçes*), *canters d'aram* (com a variante *canters de coure*) e *cubos*. De acordo com Barceló e Labarta (1990: 239), o nome *caus* é sinónimo de *cubos de cobre*, usados para transportar o sumo da cana depois de concentrado em mel. Em Granada, registámos apenas o termo *cubo*, na sua forma simples ou composta com complemento determinativo, indicando o material de que é feito *cuvos de cobre* ou a sua função *cubos de melar*. No Brasil, os nomes *cubos*, *caldeirões* e *bica* denominam pequenos recipientes utilizados para transportar o sumo da cana do *parol do caldo* para a *casa das caldeiras* e para retirar as escumas do parol e deitar nas caldeiras. Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cubo de cobre* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira» (*Testamento Teixeira*). / VAR.: *Cubos* a.1587: «A caldeira ade levar trinta e seis almudes ata a marcqua que lhe sera posta e da marca pera cima tera hum palmo ata aborda e os cubos cada hum seraa de hum almude da medida da cidade» (*Posturas*: 73).

**Brasil**:

*Cubo* a.1711: «Esta segunda escuma, se guarda, e cae por outra bica da mesma borda do ladrilho para o parol mais baixo e afastado do fogo, que se chama parol da escuma: e dahi com cubo e tacho torna a botallo a negra calcanha, que tem isto por officio, na mesma caldeira» (ANTONIL: 68); *Cubos* a.1711: «E este çumo (ao qual depois chamão caldo) cae da moenda em hua cocha de pao (...) e dahi corre por hua bica a hum parol metido na terra, que chamão parol do caldo, donde se guinda com dous caldeirões ou cubos» (ANTONIL: 53). / SIN.: *Caldeirões* a.1711: «E este çumo (ao qual depois chamão caldo) cae da moenda em hua cocha de pao (...) e dahi corre por hua bica a hum parol metido na terra, que chamão parol do caldo, donde se guin-

da com dous caldeirões ou cubos» (ANTONIL: 53); / *Bica* a.1711: «dos tachos, cubos e bica usa a calcanha, para tirar a escuma do seu proprio parol» (ANTONIL: 66).

**Sicília**:

*Tangili* a.1452: «2 caldaie di rame, 2 di apparaturi, una caldaia grande per raffinare, 4 cati, 3 tangili, cunie grandi per colare» (ASP).

**Valência**:

*Tangirs xichs* a.1435: «quatro tangirs xichs» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / VAR.:*Tengirs d'aram* a.1514: «Quatro tengirs d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84); / Tangils a.1564 : «y para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols tangils» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Tangils de coure* a.1607: «Item quatre tangils de coure.» (GISBERT SANTONJA 1990 : 253). / SIN.: *Quaus d'aram* a.1514: «Cinch quaus d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84). / VAR.: *Quaza d'aram* a.1514: «Sis cogazos e una quaza d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84); / *Caus* a.1564: «y para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols, tangils, caus» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Caçes* a.1564 : «y para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols, tangils, caus, caçes» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Cases de coure* a.1607: «Item cinc cases de coure.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253). / SIN.: *Canters d'aram* a.1514: «Dos canters per a portar exarob, d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84). / VAR.: *Canters de coure* a.1607: «Item set canters de coure de triar xarop.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253). / SIN.: *Cubos* a.1766: «Exprimido el zumo de las cañas dulces por medio de dichas ruedas, se recogen los residuos de las cañas, que son como una paja molida, i se ponen dentro de unos cubos con circulos de hierro» (PÉREZ VIDAL 1973: 69).

**Granada**:

*Cubo* a.1641: «Un cubo para las bromas viejo y remendado.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); *Cubos* a.1557: «Por tres cubos nuevos uno grande para llebar la maça a la caxa.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 120), 1668, 1680 : «De aqui en unos cubos se va repartiendo a ocho calderas de metal que llaman de melar y pesa cada una de diez y ocho a veynte arrobas y con fuego continuo se haze la miel.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153), 1824, etc. / VAR.: *Cubos de melar* a.1641: «Quatro cubos de melar usados y sanos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Cuvos de cobre* a.1775: «Cinco cuvos de cobre con sus cercos de yerro» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217).

**CUBO DE PERADA**: DEF.: Recipiente ou embalagem do doce de pêra. CR.: Registámos a primeira e única atestação deste termo, na Madeira, em meados do século XVII. ET.: Termo composto pelo nome *cubo* e pelo complemento determinativo *de perada*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o produto contido no recipiente.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Cubos de perada* a.1650: «12 duzias de cubos de perada e buseta de marmelada para mimos» (VIEIRA 1996: 165).

Nota: Moreno Fraginals (1978: 129) refere o termo *cubo de cachaza*, para designar

um recipiente de madeira em que se coloca a *cachaça* para alimentação dos bois. Actualmente, na língua portuguesa, os termos *cuba* e *barrica* denominam recipientes para depositar vinho e aguardente.
**CUTELLA** v. FOICE.

**DECOADA** v. COAR.
**DESCARREGAR** [a caldeira] v.
DEF.: Retirar o açúcar da caldeira de cristalização. CR.: Registámos este termo na documentação oral da Madeira. ET.: Termo formado pelo verbo *carregar* com o prefixo *des-* e com o complemento directo *a caldeira*. COM. CR.: Este termo surge com a nova tecnologia do açúcar, no século XX.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Descarregar a caldeira*

**DESENCAIXADOR** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**DESENCAIXAMENTO** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**DESENCAIXAR** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**DESGOGAR** v.
DEF.: Retirar as primeiras folhas da cana. CR.: Registámos este termo na documentação oral de Santo Antão. ET.: Termo formado pelo verbo *gogar*, de *gogo*, com o prefixo *des-*. COM. CR.: O termo *desgoga(r) cana* apresenta como sinónimo a expressão *tira(r) gogo*.
Documentação Oral Contemporânea - **S. Antão**:
*Desgoga(r) cana.* / SIN.: *Tira(r) gogo.*

**DÍZIMA** s. f.
DEF.: Imposto de saída ou exportação dos produtos açucareiros, equivalente à décima parte do rendimento, pago à coroa na alfândega. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *dízima*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: O nome *dízima* provém do lat. *decima*. (REW: 232). Segundo Machado, seguido por Cunha, *dízima* procede do lat. *decima-* ou da forma masculina *dízimo*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, o termo *dízima* surge na forma simples e nas formas complexas, com complementos determinativos: *dizimas de asuquar, dizima dos emgenhos* e *dizimas de saidas*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Dizima* a.1471: «se o dicto trauto desffazer por rrespeito da dizima dos dictos açuquares» (COSTA 1995: 24), 1483, 1497, 1504, 1515, 1562, etc.; *Dizimas*

a.1588: «os ditos quymtos e dizimas» (RODRIGUES 1964: 232). / VAR.: *Dizymas* a.1581: «asy todos os açuquares de quymtos e dizymas» (RODRIGUES 1964: 211); / *Dizima de asuquar* a.1584: «reçebeo o rreçebedor Francisco de Salamanca em todo o anno de 1584 de dizima de asuquar» (RODRIGUES 1964: 254); *Dizimas de asuquar* a.1581: «do dito anno de dizimas de asuquar que se pagarão a dinheiro» (RODRIGUES 1964: 246). / SIN.: *Dizima dos emgenhos* a.1485: «equamto he a dizima dos emgenhos e aremdamemtos delles» (MELO 1972-1990, I: 148); / *Dizimas de saidas* a.1517: «os quartos dos açuquares e dizimas de saidas» (AHP IV: 77-426).

**Cabo Verde**:

*Dizima* a.1515: «elle dizymou cynquo pães d'açuquare deu a dizima meo pão» (*Corpo Documental*: 282).

**S. Tomé**:

*Dizima* a.1485: «e asy leuara seu dono do açucar setenta e çimquo arouas forras sem paguar dellas mais dizima» (MARQUES 1988: 298).

**DERIVADOS**:

**REDÍZIMA**: DEF.: Imposto, sobre a produção açucareira, pago ao capitão-donatário. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: Forma derivada de *dízima* com o prefixo *re-*. COM. CR.: O termo *redízima* também surge no Brasil.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Redizima* a.1494: «duas mjll e xxbj arrouas e xj arratees daçuquar que lhe montou auer da redizima do rrendimento dos quartos daçuquar» (RAU/MACEDO 1962: 86), 1509: «da quall soma se a de tirar a redizima para o capitam» (COSTA/PEREIRA 1985: 18), 1520, etc. / VAR.: *Rredizima* a.1550: «e porquanto os capitães da dita jlha ão daver a rredizima dos ditos quintos» (MELO 1972-1990, V: 123), 1582, etc.

**Brasil**:

Redízima a.1618: «há engenhos de fazer açúcares que pagam pensão ao senhorio (...) juntamente com a redízima, que se lhe deve por suas doações» (BRANDÃO: 31); *Redízimas* a.1618: «Tem poucos engenhos de fazer açúcares e por esse respeito colhe Sua Majestade pequeno rendimento nos dízimos dela e, pelo conseguinte, o senhorio nas suas redízimas e pensões» (BRANDÃO: 41).

**DÍZIMO** s. m.

DEF.: Imposto correspondente à décima parte da produção açucareira devida à Igreja ou paga a Deus. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, em Valência, no século XIII, com a forma *decima*. A primeira atestação da forma *dízimo* surge, na Madeira e em S. Tomé, na segunda metade do século XV. A primeira atestação do nome *dízimo*, na língua portuguesa, data do século XIV, segundo Machado, e data do século XIII, segundo Cunha. ET.: De acordo com Machado, seguido por Cunha, este nome provém do lat. *decimu-*, cujo *e* passa a *i*, por influência do *i* postónico. Segundo

Corominas, o nome *decima* é a forma feminina de *decimu-*, com o duplicado popular *diezmo*, a décima parte. COM. CR.: Em Valência, registámos a forma *decima* e em Granada e Canárias a forma *diezmo* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Dizimo* a.1506: «Cada morador desta ylha que tem sua terra de seu açucar ha de pagar ho dizimo de quanta lenha elle guastar nos seus engenhos» (COSTA 1997: 143); *Dizimos* a.1477: «em elle a dauuer asy dos dizimos como do quarto dos açuquares» (MELO 1972-1990, I: 88), 1489, etc.
**S. Tomé**:
*Dizimo* a.1485: «e do dito nosso quarto se paguara todo o dizimo a saber de çemto arouas daçucar» (MARQUES 1988: 298).
**Brasil**:
*Dízimo* a.1618: «a partilha dos meles, que são retames e batidos, são todos, livremente, in solido, do senhor do engenho, sem ter obrigação de fazer outra partilha mais que de pagar o dízimo deles a Deus.» (BRANDÃO: 101), 1711: «tira-se tambem o dizimo que se deve a Deos, que vem a ser e dez hum: e este fica no engenho, e poem-se nas caixas, que antecipadamente manda o contratador dos dizimos ao caixeiro vazias» (ANTONIL: 90); *Dizimos* a.1711: «tira-se tambem o dizimo que se deve a Deos, que vem a ser e dez hum: e este fica no engenho, e poem-se nas caixas, que antecipadamente manda o contratador dos dizimos ao caixeiro vazias» (ANTONIL: 90).
**Valência**:
*Decima* a.1268: «de canamelis çucariis non detur decima» (PABLO MARTINEZ 1999: 125); *Decimas* a.1437: «de dictis et aliis canamellis omnibus çucari que ad usum operandi çucarum excoluntur et (...) excolentur decimas et primicias integriter debere persolvi» (PABLO MARTINEZ 1999: 127).
**Granada**:
*Diezmo* a.1673: «el diezmo de esta ciudad del azucar de esta presente temporada» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 57); *Diezmos* a.1634: «los diezmos y derechos que me pagaran del açúcar» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 129), 1636: «desacreditar los ynjenios siendo asi que lo que se muela en ellos arroje mas en formas de açúcar como es notorio y por los libros de los diezmos» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 46). / VAR.: *Diezmos de los açúcares* a.1680: «los diezmos de los açúcares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 157).
**Canárias**:
*Diezmo del azúcar* a.1507: «Martinez pagará el diezmo del azúcar que saliere de los 500 flejes de cañas» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 60); *Diezmos del azúcar* a.1487: «paguen los diezmos del azucar» (AZNAR VALLEJO 1981: 27). / VAR.: *Diezmo* a.1507: «5 arrobas de azúcar blanco, molido y pagado el diezmo e ingenio» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 52), 1518: «el diezmo de todo el azúcar» (AZNAR VALLEJO 1981 II: 23); / *Diezmo de azúcar* a.1520: «sobre un diezmo de azúcar del lugar de Telde» (MARTINEZ GALINDO 1988: 176).

**DORR**
DEF.: Aparelho em que a garapa decanta, separando o líquido limpo da borra. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo provavelmente oriundo do nome do fabricante do aparelho mecânico da fábrica de açúcar. COM. CR.: O termo *dorr*, com a variante *dora*, refere-se à nova tecnologia açucareira do Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Dorr.* / Var.: *Dora.*

**EIXO(S)** v. CILINDRO(S).

**EMOLHAR** v.
DEF.: Reunir as canas cortadas em feixes para transportá-las para o engenho. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na documentação contemporânea da Madeira. ET.: Forma derivada de *molho* com o sufixo verbal *–ar* e o prefixo *e-*. COM. CR.: Na documentação oral da Madeira, encontrámos a expressão *emolhar canas*, com a variante *esmolhar canas* e o sinónimo *amarrar canas*, expressão que ocorre também em Santo Antão.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Emolhar* a.1975: «Acabou-se o burburinho, o afogo, a azáfama de homens e mulheres, na jubilosa tarefa da apanha e do emolhar da cana de açúcar em atos de vime, de espadana, de arcos de ferro e de arame.» (GOUVEIA: 28).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Emolhar canas.* / VAR.: *Esmolhar canas.* / SIN.: *Amarrar canas.*
**S. Antão**:
*(A)marra(r) cana*

**ENCAIXADOR** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**ENCAIXAR** v. CAIXA DE AÇÚCAR.

**ENTROSA(S)** s. f.
DEF.: Dentes dos cilindros da moenda do engenho. CR.: A primeira atestação deste termo, na documentação consultada, ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII, com a forma *entrozas*. ET.: Forma derivada regressiva do verbo *entrosar*. COM. CR.: No Brasil, o nome *entrozas* apresenta o termo sinónimo *dentes* e, em Valência, *dientes de hierro*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Entrozas* a.1711: «E porque as aspas da volandeira passão pelo pescoço do eixo grande da moenda, por ellas se lhe comunica o impulso e este recebido do dito eixo grande, cercado de entrozas, e dentes, se communica tambem a dous outros eixos menores, que tem de ambas as ilhargas, dentados, e abertos igualmente, com suas entrozas do mesmo modo, que temos dito do grande» (ANTONIL: 49). / SIN.: *Dentes*

a.1711: «E porque as aspas da volandeira passão pelo pescoço do eixo grande da moenda, por ellas se lhe comunica o impulso e este recebido do dito eixo grande, cercado de entrozas, e dentes, se communica tambem a dous outros eixos menores, que tem de ambas as ilhargas, dentados, e abertos igualmente, com suas entrozas do mesmo modo, que temos dito do grande» (ANTONIL: 49).

**Valência**:

*Dientes de hierro* a.1766: «La muela superior tan contigua a la inferior, que ni aun la luz se ve por donde se juntan, tiene en sus dos extremidades unos dientes de hierro» (PÉREZ VIDAL 1973: 66).

**ENXADA** s. f.

DEF.: Instrumento utilizado para fazer os regos e plantar a cana. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, na Sicília, na segunda metade do século XV, com a forma *arati*. A primeira atestação do termo *enxada*, associado à produção açucareira, surge no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste nome, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *enxada* provém do lat. **asciata*, de *ascia*. COM. CR.: Na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde, também encontrámos o nome *enxada* para denominar o conceito referido.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Enxada* a.1711: «Querem os cannaveaes tambem suas barcas e carros com dobradas esquipaçoens de boys, querem enxadas e fouces.» (ANTONIL: 2).

**Sicília**:

*Arati* a.1475: «li jornati delli loro scavi e muli di biada carrozzi e arati cioè l'arati a tari 2 lo jorno e la carrozza a tt 2 lo jorno e li muli a grani 15 lo jorno» (ASP).

**Granada**:

*Arado* a.1775: «Siempre que alguna de estas hazas de tercio por no tener fuerza sus zocas se levantan de arado» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 215).

Documentação Oral Contemporânea – **Madeira, Santiago e S. Antão**:

*Enxada*

**ENXOFRE** v. CAL.

**ESCÁPULA** s. f.

DEF.: Lugares para onde o açúcar é exportado. CR.: A primeira atestação do nome *escápula*, associado à produção açucareira, surge na Madeira, em finais do século XV. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação deste nome, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: Para Machado, seguido por Cunha, o nome *escápula* provém do lat. *scapula*, no sentido de escala, porto. COM. CR.: O nome *escapullas* apresenta o sinónimo *escallas do açucar*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Escapulla* a.1498: «ser detrimjnado o açuquar que a cada escapulla aja dijr» (Melo 1972-1990 III: 373); *Escapullas* a.1498: «pera cada hua das ditas escapullas em que hos que pera ella ouuerem de carregar e emviar seos açuquares ajam de carregar» (MELO 1972-1990, III: 375), 1503, etc. / VAR.: *Scapulas* a.1498: «sabendo os compradores que as compras nas ditas scapulas ouuerem de fazer» (MELO 1972-1990, III: 373); / *Escapulas* a.1503: «que nenhuua pessoa possa carregar os ditos açuquares pera as ditas escapullas saluo elles» (MELO 1972-1990, III: 438); / *Escapollas* a.1503: «alarga as escapolas deleuamte» (MELO 1972-1990, III: 445), 1504: «Aluara del rey noso senhor em que faz merçee a hos moradores desta ylha das escapollas de yona e Namtes e Bordeos» (RODRIGUES 1964: 133), 1505: «Carta de el rey D. Manuel em que deu lugar as escapolas do Levante e pera que pera ella (...) devem carregar» (RODRIGUES 1964: 138), 1508, etc. / SIN.: *Escallas do açucar* a.1503: «alargar as escallas do açucar» (MELO 1972-1990, III: 445).

**ESCRIVÃO** s. m.
DEF.: Oficial que escreve. CR.: Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *escrivão*, na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *scrivam*. ET.: Machado, seguido por Cunha, defende que o nome *escrivão* provém do lat. tardio *scribanus*.

**COMPOSTOS**:
**ESCRIVÃO DO ALMOXARIFADO**: DEF.: Oficial que regista a cobrança dos impostos de saída dos produtos açucareiros na alfândega. CR.: A primeira atestação registada deste termo ocorre, na segunda metade do século XV, em S. Tomé, com a forma *escpriuam do almoxarifado*. ET.: Termo composto pelo nome *escrivão* com o complemento determinativo *do almoxarifado*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, o termo *escpriuam dos almoxarifados* apresenta a variante *escpriuam dallfandega*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Escpriuam dos almoxarifados* a.1504: «Joam Sarauia escpriuam dos almoxarifados» (COSTA/PEREIRA 1985: 25). / VAR.: *Escpriuam dallfandega* a.1505: «os dictos açuqueres mostrasse per çertidam de FernamdAfomso escpriuam dallfandega» (COSTA/PEREIRA 1985: 68); / *Esprivam do almoxarifado* a.1507: «Joam Saraiua esprivam do almoxarifado espreuera todos hos canaueaees da ylha» (MELO 1972-1990, IV: 495), 1509, etc.
**S. Tomé**:
*Escpriuam do almoxarifado* a.1485: «çertidam do nosso capitam asinada delle e do nosso almoxarife asinada per anbos e escprita pollo nosso escpriuam do almoxarifado» (MARQUES 1988: 298).

**ESCRIVÃO DO LEALDADOR**: DEF.: Oficial que acompanha o lealdador, registando as qualidades de açúcar produzidas nos engenhos. CR.: A primeira atestação deste termo

ocorre na segunda metade do século XV, na Madeira, com a forma espriuaes dos *allealdadores*. ET.: Termo composto pelo nome *escrivão* com o complemento determinativo *do lealdador*. COM. CR.: Este termo pode ainda apresentar um segundo complemento locativo, que indica o local onde determinado indivíduo exerce o cargo, como por exemplo *espriuam do allealdamento do Arco*, ou um complemento determinativo do segundo elemento do termo, nomeadamente *espriuaes dos alealdamentos do acuquar*. Nas Canárias, registámos o termo *lealdador escribano* para denominar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Espriuaes dos allealdadores* a.1481: «Item no dicto dia acordarom que os espriuaes dos allealdadores espreuam a ssoma do acuquar» (COSTA 1995: 146). / VAR.: *Espriuam do allealdador* a.1488: «nom queria rreçeber juramento em seu officio de espriuam do allealdador» (COSTA 1995: 231); / *Espriuam do allealdamento* a.1488: «Item ffoy posta pena a Joam de Ornellas que ssayo por espriuam do allealdamento desta vjlla» (COSTA 1995: 231); / *Espriuam do allealdamento da Ponta do Sol* a.1489: «Joneannes espriuam do allealdamento da Ponta do Sol» (COSTA 1995: 232); / *Espriuam do allealdamento do Arco* a.1489: «Pero Vaaz tabaliam per os dictos offiçjaes que ssajo por espriuam do allealdamento do Arco» (COSTA 1995: 233); / *Espriuam do allealdamento de Camara de Lobos* a.1489: «Lujs Eannes espriuam do allealdamento de Camara de Lobos» (COSTA 1995: 232); / *Espriuaes dos alealdamentos do acuquar* a.1489: «pera sse enlegerem e ffazerem engiminhadores e alealdadores e espriuaes dos alealdamentos do acuquar» (COSTA 1995: 228); / *Esprivam do allealdamento da Ribeira Brava* a.1489: «Vasco Eannes esprivam do allealdamento da Ribeira Braua» (COSTA 1995: 230); / *Espriuam do allealdamento da Calleta* a.1497: «Lujs Affonso espriuam do allealdamento da Calleta» (COSTA 1995: 611); / *Esprivam do lealldamento* a.1527: «Afonso Annes esprivam do lealldamento esprivam com Afonso Gomez lealldador que espreva bem he verdadeiramente todo açuquar que lealldar ho lealldador asy branco como mascabado» (COSTA 1995I: 158).

**Canárias**:

*Lealdador escribano* a.1511: «que fue lealdador escribano» (SERRA RÁFOLS/ROSA 1952: 96).

**ESCRIVÃO DOS QUARTOS**: DEF.: Oficial que regista o pagamento dos quartos. CR.: A primeira e única atestação registada deste termo ocorre, em inícios do século XVI, na Madeira, com a forma *esprivam dos quartos*. ET.: Termo composto pelo nome *escrivão* com o complemento determinativo *dos quartos*. COM. CR.: O segundo elemento do termo especifica a função do escrivão.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Esprivam dos quartos* a.1509: «Jom do Porto esprivam dos quartos da vjlla da Calheta» (COSTA/PEREIRA 1985: 216).

**ESCRIVÃO DOS QUINTOS**: DEF.: Oficial que regista o pagamento dos quintos. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, em inícios do século XVI, na Madeira, com a forma *esprivam dos quintos*. ET.: Termo formado pelo nome *escrivão* com o complemento determinativo *dos quintos*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a função do escrivão.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Esprivam dos quintos* a.1517: «Diogo Fernandez esprivam dos quintos» (COSTA/PEREIRA 1985: 99). / VAR.: *Esprivã dos quintos* a.1550: «o dito purgador sera obrigado mandar chamar o quintador pera que cõ o esprivã dos quintos va rreceber o quinto» (MELO 1972-1990, IV: 121); / *Escriuães dos quimtos* a.1566: «vistos e contados pellos escriuães dos quimtos e quintadores» (RODRIGUES 1964: 194), 1686, etc.; / *Escryuais dos quymtos* a.1582: «rreseber nas casas de purgar dos lauradores da mão dos quymtadores e escryuais dos quymtos» (RODRIGUES 1964: 225).

**ESFOLHA DA CANA** v. ESBURGAR DAS CANAS.

**ESFOLHAR** [cana] v. ESBURGAR [cana].

**ESGOTO(S)** v. MELAÇO ESGOTADO.

**ESPÁTULA(S)** s. f.
DEF.: Instrumento(s) utilizado(s) para mexer as têmperas do açúcar, nas formas, e para aplicar o barro nas suas caras. CR.: A primeira atestação registada deste termo ocorre, na primeira metade do século XVII, em Granada, com a forma *espatula de fierro*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *espátula* na língua portuguesa data do século XVII. ET.: De acordo com Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *espátula* provém do lat. tardio *spathula*, forma diminutiva do lat. *spatha*. COM. CR.: Em Granada, além do termo *espatula de fierro*, encontrámos o termo *espatulas de madera*, em que os complementos determinativos *de fierro* e *de madera* indicam o material de que aquelas são feitas. Este é um dos termos ausentes da documentação madeirense que surge em Granada e no Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Espatula* a.1711: «e he o primeiro, que se tira da tacha de bater logo no principio, e se bota em hua bacia fora do fogo a par das tachas com a batedeira, aonde se mexe com espatula ou com reminhol» (ANTONIL: 72); *Espatulas* a.1711: «E esta tambem tirada da tacha e posta e mexida com reminhol na bacia, passa para as ditas quatro formas na repartideira, e com igual porção se reparte por ellas, aonde com espatulas se mexe mais que a primeira.» (ANTONIL: 73).
**Granada**:
*Espatula de fierro* a.1641: «Una espátula de fierro.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995 : 141), 1775: «Una espátula de fierro que sirve en el banco donde se quajan los azu-

cares» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219). / VAR.: *Espatulas de madera* a.1680: «com unas que llaman espatulas de madera van a dos manos batiendo e incorporando el açúcar hasta que queda llena la forma» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153).

**ESPELHO** s. m.
DEF.: Recipiente em que se retira uma amostra de açúcar da caldeira de vácuo para ver o seu grau de cristalização. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. Conforme Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome comum *espelho*, na língua portuguesa, data do século XIII-XIV. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *espelho* provém do lat. *speculu-*. COM. CR.: Termo que surge com a nova tecnologia açucareira no Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Espelho*

**ESPREMER** v.
DEF.: Extrair o sumo da cana-de-açúcar ou apertar o bagaço da cana, na prensa, para extrair todo o sumo. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, na primeira metade do século XV, em Valência, com a forma *prensar*. Registámos a primeira atestação do termo *espremer*, associado à produção açucareira, nos Açores, na segunda metade do século XVI. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *espremer*, na língua portuguesa, data do século XVI, como indica Morais Silva. ET.: O verbo *espremer* provém do lat. *exprimere*. (REW: 267). Para Corominas, seguido por Machado e Cunha, *exprimir* ou *espremer* procede do lat. *exprimere*, forma derivada de premere, apertar. COM. CR.: O termo prensar, registado em Valência, parece ser mais antigo e mais específico do que o verbo *espremer* para denominar o conceito referido.
Documentação Histórica - **Açores**:
*Espremer* a.1588: «O primeiro que o experimentou foi Lopeanes de Araújo que mandou em sua casa pisar e espremer umas canas de casa de um Sebastião Pires» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209), «fez fazer tambem um fuso e caixa para espremer o bagaço» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).
**Brasil**:
*Espremer* a.1618: «se espreme o bagaço que dali sai debaixo de uns grandes paus, a que chamam gangorras» (BRANDÃO: 98), 1628: «dous eixos postos um sobre o outro, movidos com uma roda de agua ou de bois (...) E além desta machina havia outra de duas ou tres gangorras de paus compridos, mais grossos do que toneis, com que aquela cana, depois de moída nos eixos, se espremia» (SALVADOR: 420).
**Valência**:
*Premsar* a.1435: «dotze sachs de canemars per a premsar les canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / VAR.: *Prensan* a.1564: «otros las llevan a la prensa, otros las prensan» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Prensadas* a.1610: «cortan y des-

menuzan las cañas y las sacan todo el xugo, hasta dexarlas más prensadas y secas que el esparto.» (PÉREZ VIDAL 1973: 63).

**Granada**:

*Esprime* a.1680: «una y outra vez se esprime la caña ya molida y se haze gavaço que puesto a secar sirve de leña para los quaxos de las mieles» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152).

**FERMENTAÇÃO** v. FERMENTAR.

**FERMENTAR** [a garapa] v.

DEF.: Transformar o sumo da cana num líquido fermentado. CR.: Termo registado na documentação oral. Segundo Machado seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *fermentar,* na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: Segundo Machado seguido por Cunha, o verbo *fermentar* provém do lat. *fermentare*. COM. CR.: Na Madeira, a expressão *(a)fermentar a garapa* apresenta os sinónimos *azedar a garapa* e *ferver a garapa,* enquanto, em Cabo Verde, encontrámos as expressões: *fermenta(r) calda* e *ferve(r) calda,* em Santiago, *trabalha(r) calda.*

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*(A)fermentar a garapa.* / SIN.: *Azedar a garapa;* / *Ferver a garapa.*

**Santiago**:

*Fermenta(r) calda.* / SIN.: *Ferve(r) calda;* / *Trabalha(r) calda.*

**S. Antão**:

*Fermenta(r) calda.* / SIN.: *Ferve(r) calda.*

**DERIVADOS**:

**FERMENTO**: DEF.: Produto adicionado ao sumo da cana para fermentação. CR.: Termo registado na documentação oral. ET.: Forma derivada regressiva do verbo *fermentar.* COM. CR.: Em Cabo Verde, encontrámos apenas o termo *(a)fermento,* enquanto, na Madeira, além do termo *fermento (de pão),* ocorre a designação de outros produtos usados para a mesma função, nomeadamente *ácido moreático, ácido sulfúrico* e *sulfato de amónio.*

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Fermento (de pão).* / SIN.: *Ácido moreático;* / *Ácido sulfúrico;* / *Sulfato de amónio.*

**Santiago e S. Antão**:

*(A)fermento*

**FERMENTAÇÃO**: DEF.: Transformação do sumo da cana num líquido fermentado. CR.: A primeira atestação do termo *fermentação* surge, na documentação contemporânea da Madeira, na segunda metade do século XIX. ET.: Termo formado a partir da base verbal *fermentar* com o sufixo nominal *–ção.* COM. CR.: Na documentação oral da Madeira, encontrámos o termo *fermentação da garapa* e, em Cabo Verde, *fermentação da calda.*

Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Fermentação* a.1863: «os estabelecimentos em que somente se espreme a canna, cujo sumo se destina à fermentação e distillação.» (*Decreto*: 547). / VAR.: *Fermentação de garapas* a.1915: «cubas para a fermentação de garapas» (*Questão Hinton*: 61).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Fermentação da garapa*
**Santiago**:
*Fermentação da calda*
**S. Antão**:
*Fermentação*

**FERMENTO** v. FERMENTAR.

**FERREIRO** s. m.
DEF.: Artesão que produz os utensílios de ferro para o engenho. CR.: As primeiras atestações do nome *ferreiro*, associado à produção açucareira, ocorrem na Madeira e nas Canárias, respectivamente, com as formas *ferreiro* e *ferrero*, em inícios do século XVI. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *ferreiro*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *ferrero* ou *ferreiro* provém do lat. *ferrarius* (do lat. *ferru-*), com conservação do *f* inicial, por oposição a *herrero*. COM. CR.: Em Granada, o termo *herrero* apresenta o sinónimo *maestro de herrero* e, nas Canárias, encontrámos as formas *ferrero* e *herrero*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Ferreiro* a.1517: «Alonso Fernandez ferreiro» (COSTA/PEREIRA 1985: 83).
**Granada**:
*Herrero* a.1668: «15 arrobas de plomo al herrero y calderero» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 50), 1781: «El primero se entiende na de ser de cargo del dueño pagar las cinco plazas de carpintero, alvañil, fundidor, calderero y herrero» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 231). / SIN.: *Maestro de herrero* a.1781: «El maestro de herrero gana por cada libra de fierro labrado que entrega dos reales» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 232).
**Canárias**:
*Ferrero* a.1505: «Alonso Gonçales, ferrero» (SERRA RAFOLS 1978: 32). / VAR.: *Herrero* a.1507: «Pedro Yanes, portugués, herrero» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 65), 1508, 1510, 1521, 1522, etc.

**FILTRAR** v. COAR.

**FILTRO** s. m.
DEF.: Aparelho utilizado para purificar líquidos.

**COMPOSTOS**:

**FILTRO DE PRENSA**: DEF.: Aparelho utilizado para filtrar o sumo da cana, depois de sair das evaporadoras, no Engenho do Ribeiro Seco. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome *filtro* com o complemento determinativo *de prensa*. COM. CR.: O termo *filtro prensa* apresenta a variante popular *filtre a imprensa* e o termo técnico sinónimo *filtro Philips*, com o nome do fabricante.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Filtro prensa.* / VAR.: *Filtre a imprensa.* / SIN.: *Filtro Philips.*

**FILTRO OLIVER**: DEF.: Filtro de cobre, redondo, comprido e perfurado, que absorve a sacarose da borra filtrada do sumo da cana. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome comum *filtro* e pelo nome próprio *Oliver*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o nome do fabricante do aparelho que também é den*ominado Libio.*
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
Filtro *Oliver.* / SIN.: *Libio.*

**FILTRO SUCHARD**: DEF.: Filtro largo, comprido e perfurado, forrado com panos, que retém as últimas impurezas da garapa no fabrico do açúcar, no Engenho Hinton. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: Termo composto pelo nome comum *filtro* e pelo nome próprio *Suchard*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica o nome do fabricante daquele aparelho, denominado popularmente *filtros suches*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
Filtros *Suchard.* / VAR.: *Filtros suches.*

**FLOR DE CANA** s. f.
DEF.: Florescência da cana-de-açúcar. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *flor* com o complemento determinativo *de cana*. COM. CR.: Em Santiago, o termo *flor de cana* apresenta a variante *flor di cana* e o sinónimo *flor de olho*, enquanto, em Santo Antão, ocorre a forma sinónima *florzinha*.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Flor de cana.* / VAR.: *Flor di cana.* / SIN.: *Flor de olho.*
**S. Antão**:
*Flor de cana.* / SIN.: *Florzinha.*

**FOGO** s. m.
DEF.: Elemento que permite a realização da cozedura do sumo da cana nas caldeiras e tachas. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, em inícios do século XV, na Sicília, com a forma *ignem*. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *fuego* ou *fogo* provém do lat. *focu-*, com conservação do *f* inicial. COM. CR.: Em Valência, encontrámos as formas *foc* e *fuego*, em Granada *fuego* e no

Brasil *fogo*, para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Fogo* a.1711: «O fogo faz neste tempo o seu officio e o caldo bota fora a primeira escuma» (ANTONIL: 67).
**Sicília**:
*Ignem* a.1413: «ixiruppator ad ixiruppandum qualibet cocta totum laborem machinarum quatuor et ad faciendum ignem subtus caldariis ixiruppandi» (TRASSELLI 1982).
**Valência**:
*Foc* a.1607: «Item dos barres de ferro per a triar lo foc.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253). / VAR.: *Fuego* a.1766: «Primeramente (...) el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde mediante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces.» (PÉREZ VIDAL 1973: 72).
**Granada**:
*Fuego* a.1645: «Juan Bautista de Ervas vezino de la ciudad de Granada en donde se fabricó y puesto en las calderas grandes y dandoles fuego en presencia del dicho contador» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147).

**DERIVADOS**:
**FOGUEIRO**: DEF.: Trabalhador do engenho responsável pelo fogo da fornalha. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre, na primeira metade do século XV, em Valência, com a forma *fogaters*. ET.: O nome *fogueiro* é uma forma derivada de *fogo* com o sufixo *–eiro*, *forneiro* de *forno* com o sufixo *–eiro* ou do lat. *furnarius* (REW: 307), *fogareiro*, do lat. *focararius*, e *foguista*, forma derivada de *fogo* com o sufixo *–ista*. COM. CR.: Na Sicília, registámos apenas o termo *focaloro*, em meados do século XVII; no Brasil, *metedores da lenha*, em inícios do século XVIII, e, em Granada, *fogatero*, em inícios do século seguinte. Na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos o termo *fogueiro*, no século XX, e na documentação oral da região, além daquele termo, surgem os sinónimos *fogareiro*, *forneiro* e *caldeireiro*, enquanto, em Santiago, ocorrem os termos *forneiro* e *pudor di lume* e em Santo Antão *forneiro* e *foguista*. De acordo com Moreno Fraginals (1978: 148), em Cuba, o termo *fornallero* denomina o trabalhador que alimenta a fornalla e, segundo Nelson Barbalho (1984: 219), no Brasil, o termo *foguista* designa o operário encarregado das fornalhas das máquinas a vapor, sendo sinónimo de *fornalheiro*, trabalhador encarregado de colocar a lenha na boca da fornalha.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Metedores da lenha* a.1711: «Nos engenhos reaes costuma haver seis fornalhas e nellas outros tantos escravos assistentes, que chamão metedores da lenha.» (ANTONIL: 59).
**Sicília**:
*Focaloro* a.1650: «per 1 focaloro a tari 6 e 3 infanti di foco a tari 3» (REBORA 1968: 97).
**Valência**:
*Fogaters* a.1435: «fogaters» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / VAR.: *Fogatero* a.1583:

«Frances Choet, fogatero.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 68).

**Granada**:

*Fogatero* a.1824: «el juramento correspondiente al maestro de azúcar, a los de albañileria, carpinteria, herrero, fogatero y todos los que tienen conexión con el ingenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 267).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Fogueiro* a.1961: «Quando ela se foi, disse o Luís fogueiro: saiba o menino que é ua brincalhona» (GOUVEIA: 63); *Fogueiros* a.1909: «Serralheiros mecanicos, alambiqueiros, fogueiros, capatazes, trabalhadores» (SANTOS: 19).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Fogueiro*. / SIN.: *Fogareiro; / Forneiro; / Caldeireiro.*

**Santiago**:

*Forneiro*. / SIN.: *Pudor di lume.*

**S. Antão**:

*Foguista*. / SIN.: *Forneiro.*

Nota: Actualmente, no Brasil, encontramos o termo *metedor do fogo*, no fabrico artesanal de *rapadura*.

**FOGUEIRO** v. FOGO.

**FOICE** s. f.

DEF.: Instrumento utilizado para cortar e limpar a cana, na plantação ou no engenho. Cr.: A primeira denominação deste conceito ocorre, em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *coltells de capolar*, enquanto a primeira atestação do nome *foice* surge, na Madeira, em meados do século XVI, com a forma *fouce*. Nas Canárias, registámos os termos *puñales* e *hoçinos*, na primeira metade do século XVI, e em Granada *hachuelas*, em meados do mesmo século. Conforme Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *foice*, na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *fouce;* o nome *cutelo* surge no século XIII, com a forma *cuitelo* ou *coitello;* o nome *machado* ocorre em 1258, com a forma *machados*, surgindo depois a forma feminina *machada;* o nome *podoa* em 1813, como informa Morais Silva, e o termo *machim* data de 1850. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *foice* provém do lat. *falce* e *cutella*, de *cutello*, do lat. *cultellus* (faquinha, diminutivo de *culter, cultri*, faca ou instrumento cortante de ferro com cabo de madeira). Em Valência ocorre o termo *coltells* com o complemento determinativo *de capolar* (cortar, do lat. tard. **capulare)*, sinónimo parcial do termo *coltells per descohar*. Para Corominas, o nome *hachuela* é uma forma derivada de *hacha* (faca), *hocino* é uma forma derivada de *hoz* (do lat. *falx, -cis*, instrumento cortante) e *puñal* é uma forma derivada de *puño*, punho. Segundo López Lengo (1991: 47 e 57), *hachuela* é uma ferramenta cortante usada para cortar a cana-de-açúcar, *hocino* é um instrumento de ferro com cabo que se utiliza para limpar a cana e *machete* é sinónimo de *hachuela*, sendo uma forma

derivada de *macho* (do lat. marculus, de marcus, martelo). Machado relaciona o nome *machado*, do lat. *marculatu-* (forma derivada de *marculu-*, diminutivo de *marcu-*, martelo), com o nome *machete* (do cast. *machete*), também com a forma *macheta* em português. COM. CR.: Nelson Barbalho (1984: 221) indica que, no Brasil, as formas *foice* e *fouce* designam a quantidade de cana cortada, por um escravo negro, num dia de trabalho. Na documentação oral da Madeira surgem as formas *podoa*, *machado* e *macheta*, como sinónimos parciais de *foice*, enquanto, em Cabo Verde, além das formas *machado* e *machada*, ocorrem os termos *machim* ou *catana* e *faca*. Segundo Moreno Fraginals (1978: 148), seguido por Manuel Martín (1992: 178), nas Antilhas espanholas, nomeadamente em Cuba, *machete* é o instrumento utilizado para cortar a cana que apresenta diferentes nomes, segundo as suas diversas formas e também de acordo com as épocas. O termo *macheta*, que encontrámos actualmente na Madeira, é importado da América latina pelos emigrantes madeirenses que regressam à ilha.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Fouce* a.1550: «o modo que se há de ter no esburgar das canas que ão de ser cortadas remtes com a fouce e arrumadas e da maneira que mais proueito for pera os lauradores» (COSTA 1995: 442).

**Brasil**:

*Fouce* a.1711 : «O modo de cortar he o seguinte: péga-se com a mão esquerda em tantas cannas, quantas póde abarcar, e com a direita armada de fouce se lhe tira a palha» (ANTONIL: 44); *Fouces* a.1711 : «Querem os cannaveaes tambem suas barcas e carros com dobradas esquipações de boys, querem enxadas e fouces.» (ANTONIL: 2).

**Sicília**:

*Picciotti per strippuniare* a.1650: «per 20 picciotti per strippuniare a tari 1.5 circumcirca l'uno per cotta» (REBORA 1968: 97).

**Valência**:

*Coltells de capolar* a.1435: «nou coltells de capolar» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / SIN.: *Coltells per descohar* a.1435: «set coltells per descohar» (GARCIA OLIVER 1999: 185).

**Granada**:

*Hachuela* a.1557: «Jueves 11 de febrero por una hachuela para cortar cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118); *Hachuelas* a.1728: «quedasen obligados a dar la orden de corta y hachuelas para hazerlo» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 72). / VAR.: *Achuelas de fierro* a.1775: «Doze achuelas de fierro para cortar las cañas en el campo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219).

**Canárias**:

*Puñales* a.1531: «Otrosy que los desburgadores que desburgaren los cañaverales corten las cañas dellos con puñales por sus arreras y no las dexen cortar a outra persona alguna o desburguen las dichas cañas con hoçinos» (MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540, etc. / SIN.: *Hoçinos* a.1531: «Otrosy que los desburgadores que desburgaren los cañaverales corten las cañas dellos con puñales por sus arreras y no las dexen cortar a outra persona alguna o desburguen las dichas cañas con hoçinos»

(MORALES PADRÓN 1974: 146), 1540, etc.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Foices* a.1975: «empunhando foices e roçadeiras» (GOUVEIA: 72). / SIN.: *Cutella* a.1855: «A cutella é a imitação de uma espada, tendo 3 palmos de cumprido e sendo um pouco alfanjada do meio para a ponta. Tem um pequeno cabo de ferro (...) e é este o melhor instrumento para cortar as canas» (VASCONCELLOS: 20).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Foice.* / SIN.: *Podoa;* / *Machado;* / *Macheta.*
**Santiago**:
*Machim.* / SIN.: *Catana;* / *Machado.* / VAR.: *Matchadu;* / *Machade;* / *Machada.*
**S. Antão**:
*Faca.* / SIN.: *Machado.*

**FORMA** s. f.
DEF.: Recipiente em que se coloca a *decoada,* para a defecação do sumo da cana, nas caldeiras. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, em Granada, com a forma *sinos,* na primeira metade do século XVII, enquanto a primeira atestação do nome *formas* surge, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *forma,* na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *forma* provém do lat. *forma.* COM. CR.: Em Granada, além do nome *sinos,* encontrámos os termos *tanjil de las cenizas, tinajas* e *vasijas de metal.*
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Formas* a.1711: «a agua nas tinas e a decoada nas formas.» (ANTONIL: 68).
**Granada**:
*Sinos* a.1641: «los dichos dos sinos están sanos y buenos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140), 1680: «Aquí se va purificando este licor con fuego (...) que siempre se esta formando en unas vasijas de metal que llaman sinos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153). / SIN.: *Tanjil de las cenizas* a.1641: «Un tanjil de las cenizas usado viexo y remendado.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Vasijas de metal* a.1680: «Aquí se va purificando este licor con fuego (...) que siempre se esta formando en unas vasijas de metal que llaman sinos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153); / *Tinajas* a.1641: «Tres tinajas para hacer pez en el sótano.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 145). / VAR.: *Tinaxa* a.1641: «Un tinaxa junto a los dichos tinaxones metida en la tierra, sana y buena para echar lexias.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140).

**FORNALHA** s. f.
DEF.: Lugar onde se queima a lenha para cozer o sumo da cana nas caldeiras e tachas ou fornos dos engenhos de açúcar, sobre os quais são colocadas as caldeiras e tachas, em que se coze e dá ponto de açúcar ao sumo da cana. CR.: A primeira atestação deste termo surge, em Valência, com a forma *forn* e, na Sicília, *furnello parvo,* em iní-

cios do século XV. Em S. Tomé, registámos o termo *fornalhas*, na segunda metade do século XV, e na Madeira na primeira metade do século seguinte. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *fornalha* na língua portuguesa data do século XIII, e, segundo Cunha, do século XIV, enquanto para Lorenzo (1968), o termo *forno* surge em 897. ET.: O termo *fornalha* provém do lat. *fornax, -acis*. (REW: 296). Bluteau, Machado e Cunha defendem que o nome *fornalha*, forma derivada de *forno* procede do lat. *fornacula*, do lat. *fornax* com o sufixo diminutivo *–(c)ula*. Na Sicília ocorrem os termos *furni*, do lat. *furnu-*, e *furnello*, forma derivada de *furnu-*, com o sufixo diminutivo *–ello*. COM. CR.: Em Valência, encontrámos as formas *forn*, *fornals* e *horno*, enquanto, em Granada, surgem as formas *horno* e *hornalla*, termo que, nas Canárias, conserva o *f* inicial em *fornallas*, provavelmente por influência da língua portuguesa. Segundo Pérez Vidal (1971: 249), o termo *horno*, nos trapiches de açúcar, refere-se a cada um dos fogões onde se assentam as caldeiras e tachas, sendo os fornos das tachas mais pequenos do que os das caldeiras, porque estas são maiores do que aquelas. Em Granada, o termo composto *horno del cuajo* parece denominar o forno das tachas, onde se dá o ponto de açúcar ao mel concentrado. Existem várias fornalhas, uma debaixo de cada caldeira e tacha, como podemos verificar no texto de Antonil, que refere seis fornalhas, correspondendo às duas caldeiras e quatro tachas. Com a invenção do trem jamaicano passa a existir apenas uma fornalha colocada debaixo da última tacha, espalhando o calor às restantes tachas e caldeiras. Nelson Barbalho (1984: 220), no Brasil, já define *fornalha* como o grande forno dos engenhos de açúcar, na casa das caldeiras ou das máquinas a vapor. Em Granada, registámos também o termo *hornos de reververo*, em português *forno de reverbero*, para denominar o forno econónimo. Segundo Manuel Martín (1992: 178), em Granada, o nome *reverbero* denomina o forno de origem espanhola, em que todas as caldeiras estão situadas sobre um forno com melhor aproveitamento do calor. Conforme Moreno Fraginals (1978: 145, 154 e 161), em Cuba, até finais do século XVIII, o termo *reverbero* designa o *trem* francês, ou seja, o sistema de caldeiras e tachos para a evaporação e concentração do sumo da cana, criado pelos franceses, com o nome de *reverbere*, constituído por sete caldeiras (dois clarificadores, três caldeiras e duas tachas), designando, a partir do século XIX, qualquer *trem* ou sistema de caldeiras e tachas sobre o mesmo fogo. O autor informa que o termo *trem* é introduzido, na literatura técnica açucareira de Cuba, no fim do século XVIII, para denominar um sistema de caldeiras e tachas colocadas sobre um mesmo fogo, usando o bagaço como combustível e sendo também designado *reverbero*. Moreno Fraginals salienta ainda que o trem jamaicano é o mais difundido, sendo constituído por cinco peças: três caldeiras e dois tachos ou tachas, embora existam muitas variantes. No século XX, na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos o termo simples *fornalha* com a variante *fornalha da caldeira*, para denominar o conceito referido; na documentação oral desta região, o termo *fornalha* apresenta o sinónimo *caldeira (do bagaço)*, enquanto, na documentação oral de Cabo Verde, ocorre apenas o termo *forno*, a par da forma *fornalha* em Santo Antão.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Fornalhas* a.1535: «2 caldeiras de cobre assentadas nas fornalhas» (*Testamento Teixeira*), «roda, eixos, prensas, fornalhas, espeques» (*Testamento Teixeira*).
**Açores**:
*Fornalha* a.1588: «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuqure.» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).
**S. Tomé**:
*Fornalhas* a.1485: «tomamos pera nos todollos fornos de poya e fornalhas da dita ylha» (MARQUES 1988: 297).
**Brasil**:
Fornalha a.1711: «Tem cada fornalha sobre a boca dous boeiros, que são como duas ventas, por onde o fogo resfolega.» (ANTONIL: 59); *Fornalhas* a.1618: «grandes caldeiras de cobre, aonde se alimpa, coze e apura à força de fogo que por debaixo lhe dão em umas fornalhas, sobre que estão assentadas» (BRANDÃO: 98), 1628: «e para as fornalhas em que o caldo se cose e encorpora o assucar era necessario uma casa de cento e cincoenta palmos de comprido e cincoenta de largo» (SALVADOR: 421), 1633: «E verdadeiramente quem vir na escuridade da noite aquelas fornalhas tremendas perpetuamente ardentes: as labaredas que estão saindo a borbotões de cada uma pelas duas bocas, ou ventas, por onde respiram o incêndio: os etíopes, ou ciclopes banhados em suor tão negros como robustos que subministram a grossa e dura matéria a fogo, e os forcados com que o revolvem e atiçam; as caldeiras ou lagos ferventes com os cachões sempre batidos e rebatidos, já vomitando escumas» (VIEIRA: 304), 1711: «Nos engenhos reaes costuma haver seis fornalhas» (ANTONIL: 59).
**Sicília**:
*Furnello parvo* a.1414: «ad xiruppandum in furnello parvo» (TRASSELLI 1982: 104). / SIN.: *Furni* a.1650: «per scaudatura di furni si paga a ragione di once 1.6 lo migliaro.» (REBORA 1968: 98).
**Valência**:
*Forn* a.1412: «no lexara fer molins ni moles ni coses algunes per fer exir çucre ni forn per fer coure çucre de canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 172). / VAR.: *Horno* a.1588: «un sueldo y cuatro dineros que son del derecho de la alfarda de los molinos, la casa y el horno» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 65), 1766: «Esta oficina está sobre el horno, i en ella ai a distancia proporcionada, i en linea recta: quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL 1973: 71); / *Hornos de fuego* a.1610: «Este çumo exprimido le lleuan despues a vnos calderos muy grandes assentados sobre vn inferno de hornos de fuego, y alli le cuezen y recuezen.» (PÉREZ VIDAL 1973: 70). / SIN.: *Fornals* a.1435, 1514: «los fornals del dit trapig» (GARCIA OLIVER 1999: 186).

**Granada**:
*Hornos de la aduana* a.1557: «Eujenio Ruiz y un peón en los hornos de la aduana» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117). / VAR.: *Hornos* a.1641: «Un aguador de fierro para desaguar los hornos.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141); / *Horno grande* a.1641: «y la cozina de dicho ynxenio sentadas solo las calderillas del horno grande» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 80), 1749: «Las tablas de xarope, horno grande y tachas.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141); / *Horno* a.1645: «la planta del dicho horno y si necesario fuese se haga uno en algun yngenio de los parados» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 147); / *Horno de las calderillas* a.1668: «Por limpiar el horno de las calderillas 6 rls.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 54); / *Horno de tachas* a.1748: «construida de nuevo una biga todas quatro con sus husillos de serbicio, exes y gorra completas, la cozina hechos los anillos y cruzeros a ezepzion del horno de tachas por no estar acabados los cuaxos de berano» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 79); / *Ornos de las fogatas* a.1775: «Ocho orquillas de fierro para yntroduzir leña en los ornos de las fogatas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219); / *Horno del cuajo* a.1824: «Fogata: capataz 1, tachero para el horno del cuajo 1, atizadores para los *hornos de reververo* 4, arrumbadores 4.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277); / Hornos de reververo a.1824: «Fogata: capataz 1, tachero para el horno del cuajo 1, atizadores para los hornos de reververo 4, arrumbadores 4.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277). / SIN.: *Hornallas* a.1641: «Tres hornallas de tres dientes la una nueva.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141).
**Canárias**:
*Fornallas* a.1510, 1514, 1527: «y tendrán que arreglar las fornallas» (PÉREZ VIDAL 1991: 226).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Fornalha* a.1961: «o fogueiro foi de apagar a fornalha. E até de manhã esteve o engenho sem moer.» (GOUVEIA: 71). / VAR.: *Fornalha da caldeira* a.1975: «vinha cobrar uns carretos de lenha que trouxera para a fornalha da caldeira.» (GOUVEIA: 46).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Fornalha.* / SIN.: *Caldeira (do bagaço).*
**Santiago**:
*Forno*
**S. Antão**:
*Forno.* / SIN.: *Fornalha.*

**COMPOSTOS**:
**BOCA DA FORNALHA**: DEF.: Local de entrada da lenha e do bagaço na fornalha. CR.: A primeira denominação registada deste termo ocorre, em Granada, em meados do século XVI, com a forma *bocas de hornos*. ET.: Termo composto pelo nome *boca* com o complemento determinativo *da fornalha*. COM. CR.: Na documentação histórica do Brasil surge a forma *boca das fornalhas;* na documentação oral da Madeira *boca da*

*fornalha* e na documentação oral de Cabo Verde *boca de forno*, a par de *porta de forno* em Santiago.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Boca das fornalhas* a.1711: «a cinza das fornalhas serve para fazer decoada (...) para isso, arrasta-se com rodo de ferro até a boca das fornalhas pouco a pouco a cinza» (ANTONIL: 61); *Bocas das fornalhas* a.1711: «As bocas das fornalhas são cercadas com arcos de ferro» (ANTONIL: 59).
**Granada**:
*Bocas de hornos* a.1557: «Este dia por ocho cargas de tierra colorada para suelos e calderas y bocas de hornos a ocho maravedis la carga.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117). / VAR.: *Boca de los hornos* a.1788: «y la azúcar no bien blanqueada cuio cuidado para que esto se haga deverá ser de los mayordomos de mira y no de los maestros de cocina y todos ellos, el capataz de fogata y los que están en la boca de los hornos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 251).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Boca da fornalha*
**Santiago**:
*Boca di forno.* / SIN.: *Porta de forno.*
**S. Antão**:
*Boca de forno*

**FORNALHEIRO** v. TRAPICHEIRO (1).

**FORNEIRO** v. FOGUEIRO.

**FORNO** v. FORNALHA.

**FRAGOEIRO** s. m.
DEF.: Instrumento utilizado no fabrico de açúcar no engenho. CR.: A primeira e única atestação deste termo surge, na primeira metade do século XVI, na Madeira. ET.: Nome de origem obscura. COM. CR.: O contexto não nos permite definir a função deste instrumento; contudo, David Ferreira de Gouveia defende que o nome *fragoeiro* designa uma espécie de *macete* utilizado para quebrar os torrões de açúcar. (GOUVEIA 1985: 265).
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Fragoeiro* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira, 1 batedeira, 2 raminhois, 1 fragoeiro, 1 pomba» (*Testamento Teixeira*).

**FRUTA DE AÇÚCAR** v. CONSERVA.

**FUNIL DE ALAMBIQUE** s. m.
DEF.: Recipiente onde se coloca o sumo da cana fermentado, antes deste passar para o alambique. CR.: Registámos este termo na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *funil* (do ingl. *funnel*, vaso de metal com a forma de um cone invertido), com o complemento determinativo *de alambique*. COM. CR.: O termo *funil de alambique* ocorre em Santo Antão, enquanto em Santiago surge o termo *parador di calda* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Parador di calda*
**S. Antão**:
*Funil de alambique*

**DERIVADOS**:
**FUNILEIRO**: DEF.: Trabalhador que faz e repara o alambique e outros utensílios de cobre. CR.: Registámos este termo na documentação oral de Cabo Verde. ET.: O nome *funileiro* é uma forma derivada de *funil* com o sufixo *–eiro*. COM. CR.: Em Santiago, o nome *funileiro* apresenta como sinónimo o termo *homem de lambique*, enquanto, em Santo Antão, surge apenas a forma *fulineiro*, variante de *funileiro* por metátese.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Funileiro.* / SIN.: *Homem de lambique.*
**S. Antão**:
*Fulineiro*

**FURO(S)** v. CORRENTE DE FURO DAS FORMAS.

**GALÃO** s. m.
DEF.: Medida de produtos líquidos. CR.: A primeira atestação do nome *galão* ocorre, na documentação contemporânea da Madeira, em inícios do século XIX, enquanto, segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, data de 1883. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, *galão* é uma medida de capacidade, do ingl. *gallon*. COM. CR.: Na documentação consultada, o nome *galão* surge com os complementos determinativos *de aguardente* e *de mel*.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Galões de aguardente* a.1814: «canadas de mel: várias quantidades, divididas pelos quarteis, assim como 15 galões de aguardente.» (*Doces*: 75); *Galão de aguardente* a.1865: «Qual o preço medio de venda por cada galão de aguardente que há de cada arroba d'assucar e que há de cada galão de mel.» (*Ofício*). / VAR.: *Galão de mel* a.1865: «Qual o preço medio de venda por cada galão de aguardente que há de cada arroba d'assucar e que há de cada galão de mel.» (*Ofício*).

**GANGORRA** v. PRENSA.

**GRAU** s. m.
DEF.: Instrumento utilizado para verificar a graduação do sumo da cana fermentado, do mel e da aguardente. CR.: A primeira atestação do nome *grau*, associado à produção açucareira, ocorre na documentação oral da Madeira e de Cabo Verde. Machado, seguido por Cunha, defende que a primeira atestação daquele nome, na língua portuguesa, surge no século XIII, com a forma *grao*. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *grau* provém do lat. *gradu-*. COM. CR.: Em Santiago, registámos o nome *grau*, como na Madeira, com o sinónimo *termómetro*, enquanto, em Santo Antão, encontrámos a forma *termómetro* com o sinónimo *peso*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Grau*
**Santiago**:
*Grau.* / SIN.: *Temómetro.*
**S. Antão**:
*Peso.* / SIN.: *Termómetro.*

**GROGUE** v. AGUARDENTE DE CANA.

**GUINDAR** v.
DEF.: Transportar o sumo da cana da casa da moenda para a casa das caldeiras. CR.: A primeira atestação deste verbo ocorre, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, surge em 1388, datação confirmada por Lorenzo (1968). ET.: Para Machado, seguido por Cunha, o verbo *guindar* provém do fr. *guinder*. COM. CR.: Registámos este termo apenas na documentação histórica do Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Guindar* a.1711: «A tarefa das guindadeiras he guindar cada hua tres paroes de caldo, quando for tempo, para encher as caldeiras» (ANTONIL: 55).

**DERIVADOS**:
**GUINDADEIRA**: DEF.: Escrava responsável pela guindagem do sumo da cana da casa da moenda para a casa das caldeiras. CR.: A primeira atestação deste termo surge no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: O nome *guindadeira* é uma forma derivada de *guindar* com o sufixo feminino *–eira*. COM. CR.: Registámos este termo apenas na documentação histórica do Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Guindadeira* a.1711: «Sobre o parol do caldo, que, como temos dito, está metido na terra, ha hua guindadeira, que continuamente guinda para cima com dous cubos o caldo» (ANTONIL: 55); *s* a.1711: «A tarefa das guindadeiras he guindar cada hua tres paroes de caldo, quando for tempo, para encher as caldeiras» (ANTONIL: 55).

**HOMEM TRABALHADOR** s. m.

DEF.: Trabalhador livre e não especializado do engenho. CR.: A primeira atestação do nome *trabalhador*, associado à produção açucareira, ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XV. ET.: O termo *homem trabalhador* é composto pelos nomes *homem* e *trabalhador*, forma derivada de *trabalhar* com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: Na documentação histórica da Madeira, o nome *trabalhador* surge na forma simples ou composta com o nome *homem*. Na Sicília, encontrámos o nome *lavoranti*; em Granada, *peón*, *laborantes* e *trabaxadores*, no século XIX, *operarios del ingenio*, e nas Canárias registámos os nomes *trabajador* e *gente de ingenio*. Na documentação contemporânea da Madeira ocorrem os nomes *trabalhador* e *operarios*, em inícios do século XX, enquanto na documentação oral apenas surge o nome *trabalhador*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Trabalhador* a.1481: «Joaneannes trabalhador que amdou no meneo do dito açuquere sequos sete dias trezentos e cimquoenta rs.» (COSTA 1995: 71), 1517, 1523, etc.; *Trabalhadores* a.1562: «suas fazemdas e emgenhos com os trabalhadores e homens que trazem de soldada» (RODRIGUES 1964: 185). / SIN.: *Omem trabalhador* a.1491: «Diogo Lopez omem trabalhador» (COSTA 1995: 306), 1517, etc. / VAR.: *Homem trabalhador* a.1513: «Joam Alvarez homem trabalhador» (COSTA/PEREIRA 1985: 223).

**Sicília**:

*Lavoranti* a.1650: «per 4 lavoranti a tari 4 la cotta» (REBORA 1968: 97).

**Granada**:

*Peón* a.1557: «Eujenio Ruiz y un peón en los hornos de la aduana» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117); *Peones* a.1557: «Este dicho dia a dos maestros y ocho peones» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 119), 1668, etc. / SIN.: *Laborantes* a.1682: «los cosecheros y laborantes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 167); / *Trabaxadores* a.1641: «la vivienda de los trabaxadores» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 142). / VAR.: *Travajadores* a.1743: «pues si avia de revolverlas doze o treze vezes no lo haran en dichos trapiches pues no tienen taza ni regla que hagales más que la voluntariedad que los travajadores quieran» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 76); / *Trabajadores de las fabricas* a.1796: «los trabajadores de las fabricas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 265); / *Trabajadores* a.1804: «en medio de la temporada de molienda quebro y quedaron sin pagar muchos de los trabajadores» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 85). / SIN.: *Operarios del ingenio* a.1824: «los operarios del ingenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 267).

**Canárias**:

*Trabajador* a.1507: «Domingo Sanchez, trabajador» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 100), 1509, 1511, 1513, 1522, 1524, etc.; *Trabajadores* a.1513: «ciertos trabajadores con el adelantado» (AZNAR VALLEJO 1981: 202), 1524, 1531: «Otrosy que por el daño que la ysla recibe en vender los açúcares por los trabajadores e oficiales de los engenos» (MORALES PADRÓN 1974: 150). / SIN.: *Gente de ingenio* a.1506: «por el mucho gasto que tenéis así para mantener gente de ingenio» (SERRA RAFÓLS 1978: 191).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Trabalhador* a.1961: «Pesava as canas o societário Freitas. No tabuleiro, João Pedro, trabalhador quinquagenário, desarmava os atos de vime e metia as canas nos cilindros de ferro.» (GOUVEIA: 62); *Trabalhadores* a.1909: «Serralheiros mecanicos, alambiqueiros, fogueiros, capatazes, trabalhadores» (SANTOS: 19). / SIN.: *Operarios* a.1909: «Chimicos, cozedores, chefes de bateria, ajudantes de laboratorio, engenheiros, mecanicos, serralheiros, empregados de balança, operarios» (SANTOS: 19).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
Trabalhador

**COMPOSTOS**:
**HOMEM DA CENTRÍFUGA**: DEF.: Trabalhador que controla a centrifugação do açúcar nas centrifugadoras. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: O termo homem da centrífuga é composto pelo nome *homem* com o complemento determinativo *da centrífuga*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação oral da Madeira, referente ao Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Homens das centrífugas*

**HOMEM DA CHAMINÉ**: DEF.: Trabalhador que retira as impurezas do sumo da cana nos poços da chaminé. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: O termo homem da chaminé é composto pelo nome homem com o complemento determinativo da chaminé. COM. CR.: Apenas encontramos este termo na documentação oral da Madeira, referente ao Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
Homem da chaminé

**HOMEM DO BAGAÇO**: DEF.: Trabalhador que retira a cana esmagada da moenda para ser levada à prensa e que transporta o bagaço da moenda para a bagaceira. CR.: A primeira denominação deste conceito surge, em Valência, na segunda metade do século XV, com as formas *tirador de la canamiel* e *tirador de la pasta*. A primeira atestação do termo *homem do bagaço* ocorre, na documentação contemporânea da Madeira, no século XX. ET.: O termo *homem do bagaço* é composto pelo nome *homem* com o complemento determinativo do *bagaço*. COM. CR.: Na Sicília, em meados do século XVII, registámos o termo *paglialoro* para denominar o mesmo conceito. Na documentação oral da Madeira, além do termo *homem do bagaço*, encontrámos os sinónimos *bagaceiro* e *homem do mato*.
Documentação Histórica - **Sicília**:
*Paglialoro* a.1650: «per 1 paglialoro a tari 3.5 la cotta» (REBORA 1968: 97); *Paglialori* a.1650: «per 4 paglialori a tari 2.10 la cotta per ognuno» (Rebora 1968: 97).

**Valência**:
*Tirador de la canamiel* a.1583: «Luis Vacema, alias Baronet, tirador de la canamiel.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 67). / VAR.: *Tirador de la pasta* a.1583: «Miguel Blanco Marqueset, del Real, tirador de la pasta.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 67).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Homens do bagaço* a.1961: «Os homens do bagaço não sabiam onde o tinham de lançar porque o local destinado a ele não comportava mais cestos.» (GOUVEIA: 144).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Bagaceiro.* / SIN.: *Homem do bagaço.* / VAR.: *Homem do mato.*

**HOMEM DO COZIMENTO**: DEF.: Trabalhador do engenho responsável pelo fabrico do açúcar na caldeira de cristalização (Engenho Hinton). CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: O termo *homem do cozimento* é composto pelo nome *homem* com o complemento determinativo *do cozimento*. COM. CR.: O termo *homem do cozimento (do açúcar)* apresenta os sinónimos *mestre do cozimento* e *cozedor de açúcar.*
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Homem do cozimento (do açúcar).* / SIN.: *Mestre do cozimento;* / *Cozedor de açúcar.*

**HOMEM DO SECADOR**: DEF.: Trabalhador da secagem do açúcar. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: O termo *homem do secador* é composto pelo nome *homem* com o complemento determinativo *do secador*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação oral da Madeira, referente ao Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Homens do secador*

**HOMEM DO MEL** v. TACHEIRO.

**JUNTA DE BOIS** s. f.
DEF.: Conjunto de dois animais que movimentam o trapiche. CR.: Na documentação consultada, a primeira denominação registada deste conceito ocorre, nas Canárias, com a forma *requas de caballos*, na primeira metade do século XVI, e a primeira atestação do nome *juntas de bois* surge, no Brasil, em inícios do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome genérico *junta*, na língua portuguesa, data de 1227. ET.: O termo *junta de bois* é composto pelo nome *junta*, forma derivada regressiva de *juntar*, com o complemento determinativo *de bois*. Em Granada, registámos o termo *revezos*, que, segundo López Lengo (1991: 82), nos trapiches, designa os pares de mulas ou bois que se revezam para movimentar o moinho, forma derivada de *revezar*, de *vez*, com o prefixo frequentativo *re-*. COM. CR.: Na documentação contemporânea da Madeira, na segunda metade do século XIX, ainda

encontrámos o termo *juntas de bois*. Na documentação oral de Cabo Verde, onde ainda sobrevivem os trapiches, o termo *junta de boi* surge a par das formas *mula de trapiche* e *parela*-em Santo Antão.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Juntas de bois* a.1618: «15 ou 20 juntas de bois, com seus carros necessários, aparelhados» (BRANDÃO: 101). / VAR.: *Juntas de boys* a.1711: «Dos engenhos pela terra dentro, vem cada caixa sobre hum carro com tres ou quatro juntas de boys» (ANTONIL: 93).

**Granada**:

*Reveços* a.1659: «quatro reveços de ocho mulas» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 33). / VAR.: *Revezos* a.1682: «corta y monda acarreto, revezos, desbrozo y amontono de el palacio, fogata y banco» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60).

**Canárias**:

*Requas de caballos* a.1527: «e los esclavos siguintes para el dicho ingenio e tres requas de caballos, cada requa de quatro bestias de las mejores que se hallaren en mi hacienda» (FABRELLAS 1962: 470).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Juntas de bois* a.1863: «Trabalham em todos os moinhos de moer cannas 60 homens, que ganham de 240 a 300 reis diarios, empregando-se 12 juntas de bois, nos que não são movidos por motor hydraulico.» (*Estatística*: 18), 1961: «Puxavam as juntas de bois as corças carregadas com montes de molhos de cana, que os homens despejavam para dentro da fábrica.» (GOUVEIA: 61).

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:

*Junta de boi(s)*

**S. Antão**:

*Junta de boi(s).* / SIN.: *Mula(s) de trapiche;* / *Parela.*

**LAGAR** s. m.

DEF.: Lugar onde se espreme a cana-de-açúcar com alçapremas. CR.: Registámos a primeira atestação do nome *lagar*, associado à produção açucareira, na Madeira, em meados do século XV. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome genérico *lagar*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *lagar* provém do lat. **lacale* (de *lacu*-). COM. CR.: De acordo com Bluteau, seguido por Morais Silva, Figueiredo e Caldas Aulete, o lagar de vinho e de azeite ou *torculum* é o engenho em que se espremem as uvas e as azeitonas. Assim, o nome *lagar* é um termo da produção de vinho e azeite, adaptado à produção açucareira, tal como o nome *trappeto*. Nos Açores, encontrámos o termo *caixa*, como sinónimo de *lagar*, para designar o tanque em que se espremem as canas, que também existe nos moinhos de cereais. Segundo Pérez Vidal (1971: 234), o nome *caja* denomina o local onde se coloca o bagaço para ser prensado.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Lagar* a.1452: «ho dito seu emgenho e o meu lagar» (MELO 1972-1990, I: 8); *Lagares* a.1462: «dar ordem como sejom feytos lagares em que todo ho açuquar desa ylha se faça e eu aver ameatade delle» (MELO 1972-1990, I: 25), 1466: «e que do açuquar que aque hos ditos lagares nom podesem abastar pera seu lavramemto» (MELO 1972-1990, I: 27), «de todo açuquar que nos lagares delle se laurase» (MELO 1972-1990, I: 27).
**Açores**:
*Caixa* a.1588: «o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora do andaimo da besta que moia e assim fez fazer tambem um fuso e caixa para espremer o bagaço» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).

**COMPOSTOS**:
**LAGAR DA BORRA**: DEF.: Lugar onde se purifica a garapa com panos de lona que retêm as impurezas, antes de haver os filtros mecânicos, no Engenho Hinton. CR.: Termo registado na documentação oral da Madeira. ET.: O termo *lagar da borra* é composto pelo nome *lagar* com o complemento determinativo *da borra*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação oral da Madeira, referente ao Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Lagares da borra*

**LAGAR DA BORRA** v. LAGAR.

**LAVAGEM** v. LAVAR.

**LAVAR** [o açúcar] v.
DEF.: Retirar os restos de melaço do açúcar com água na centrifugadora. CR.: Registámos esta expressão na documentação oral da Madeira. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *lavar*, na língua portuguesa, data do século XIII. ET.: De acordo com Machado, seguido por Cunha, o verbo *lavar* provém do lat. *lavare*. A expressão *lavar o açúcar* é composta pelo verbo *lavar* com o complemento directo *o açúcar*. COM. CR.: Apenas encontrámos esta expressão na documentação oral da Madeira.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Lavar o açúcar*

**DERIVADOS**:
**LAVAGEM**: DEF.: Barro com água aplicado na cara das formas para purgar o açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: O nome *lavagem* é uma forma derivada de *lavar* com o sufixo *–gem*. COM. CR.: A forma *lavagens* concorre com o termo *humidades* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Lavagens* a.1711: «Ao purgador do assucar pertence ver (...) quando o assucar está

enxuto e quando he tempo de lhe botar o primeiro barro e como este se há de estender e quanto tempo se há de deixar, antes de lhe botar o segundo: como se lhe hão de dar as humidades ou lavagens e quantas se lhe hão de dar» (ANTONIL: 20-21). / SIN.: *Humidades* a.1711: «Ao purgador do assucar pertence ver (...) quando o assucar está enxuto e quando he tempo de lhe botar o primeiro barro e como este se há de estender e quanto tempo se há de deixar, antes de lhe botar o segundo: como se lhe hão de dar as humidades ou lavagens e quantas se lhe hão de dar» (ANTONIL: 20-21).

**LAVAR** [o bagaço] v.
DEF.: Colocar água no bagaço, antes da segunda moenda, para aproveitar todo o sumo da cana. CR.: A primeira atestação desta expressão ocorre na documentação oral da Madeira. ET.: A expressão *lavar o bagaço* é composta pelo verbo *lavar* com o complemento directo *o bagaço*. COM. CR.: Apenas registámos esta expressão na documentação oral da Madeira.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Lavar o bagaço*

**LEVADA** s. f.
DEF.: Canal que conduz a água para os engenhos e para a irrigação das canas. CR.: Registámos a primeira atestação do nome *levada*, em S. Tomé, na primeira metade do século XVI. De acordo com Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *levada*, na língua portuguesa, ocorre em 1067, com a forma *levata*, e *levada* em 1258, enquanto o nome *cale*, com a forma *caal*, surge em 1348. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *acequia*, na língua castelhana, data de 1140 e *canal* de 1107. ET.: Conforme Machado, o nome *levada* provém do verbo *levar* e *acéquia* do ár. *as-saqiâ*, canal. Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *cale* procede do lat. *canale-*, cano, canal. Para Corominas, o nome *acequia* tem origem no ár. *sâqiya*, do verbo *sáqà*, regar, e *canal* provém do lat. *canalis*. COM. CR.: O termo *levada* é um portuguesismo, divulgado a partir da Madeira para Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. Em Valência, encontrámos o nome *canal de água*; em Granada *acequia* e nas Canárias as formas *acequia del agua*, *acequia del ingenio* e *canales del ingenio*. Na documentação contemporânea da Madeira, no século XX, registámos as formas *cales de madeira* e *cales do engenho* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Leuadas* a.1562: «as agoas das ditas leuadas (...) para se com ellas rregarem os canaveaes e fazerem os engenhos dos açuqares» (RODRIGUES 1964: 188), 1594, etc. / VAR.: *Levada* a.1590: «um engenho de açúcar arriba do qual fora da cidade estão seis casas de moinhos que moem com a levada com que todos os engenhos atrás ditos se servem» (FRUTUOSO, livro II: 116); *Levadas* a.1566: «das levadas com que se rregam as canas e fazem os engenhos daçuqar» (RODRIGUES 1964: 196).

**Cabo Verde:**
*Leuadas* a.1540: «dous tamques de pedra e call com todas suas leuadas outrosy de pedra e call com que regam mujtos canaueaees da dita fazemda, que sam daçucar, de que laura o dito emgenho.» (BRÁSIO 1953, MMA II: 330).
**S. Tomé**:
*Levada* a.1529: «E tres emgenhos se am de fazer na outra levada que tenho começada a tirar pera as fazemdas» (BRÁSIO 1952, MMA I: 508).
**Valência**:
*Canal de agua* a.1610: «muliendolas con muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera de inmensa grandeza (que llaman ingenios) las quales reboluiendose com grandissima furia sin cessar por vna canal de agua» (PÉREZ VIDAL 1973: 62).
**Granada**:
*Açequia* a.1557: «Este dia por siete cargas de agua del aljibe para ello que no venia el açequia.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117). / VAR.: *Acequia* a.1641: «dos chumaceras, eje, rueda y pino y ceños y todo lo que le pertenece con su pileta y canales hasta llegar a la cocina y limpia toda la mina hasta llegar a la acequia y caldera de ella» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141).
**Canárias**:
*Acequia del agua* a.1503: «para hacer açúcar quando se sacare el acequia del agua de la caldera» (SERRA RAFOLS 1978: 168). / VAR.: *Acequia del yngenio* a.1505: «una tierra que tenéis cabe mi acequia del yngenio» (SERRA RAFOLS 1978: 155). / SIN.: *Canales del ingenio* a.1514: «las canales del ingenio» (SERRA RAFOLS 1978: 283), 1523: «Esta tablazon ha de ser para canales de ingenio.» (COELLO GOMEZ 1980: 398). / VAR.: *Canales* a.1523: «las canales del dicho ingenio» (MATINEZ GALINDO 1988: 480), 1527: «el dicho ingenio con su ejido e sitio e canales e ruedas y exes e cureñas e prensas y todas las otras cosas y aparejos del dicho ingenio» (FABRELLAS 1962: 470).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Cales de madeira* a.1961: «cortar a água que vai para a caldeira. Paga-se ao Pote para de noite roubar as cales de madeira e deitá-las da rocha abaixo. A caldeira sem água arrebenta.» (GOUVEIA: 69). / VAR.: *Cales do engenho* a.1961: «Não sabes quem roubou as cales do engenho novo?» (GOUVEIA: 73).

**LIMPAR** [as canas] (1) v. ESBURGAR DAS CANAS.

**LIMPAR** (2) v. ESCUMAR.

**MALAXADOR** s. m.
DEF.: Aparelho com mexidores que movimentam o açúcar, saído da caldeira de cristalização, para arrefecê-lo. CR.: A primeira atestação do termo *malaxador* ocorre na

documentação oral da Madeira. Segundo Machado, a primeira atestação do verbo *malaxar*, na língua portuguesa, data de 1890, como informa Morais Silva, e, segundo Cunha, de 1844. ET.: O termo *malaxador* é uma forma derivada de *malaxar* com o sufixo agentivo *–dor*. Conforme Machado, o verbo *malaxar* provém do lat. *malaxare*, amolecer, enfraquecer, por via culta, e, segundo Cunha, *malaxar*, amassar, procede do fr. *malaxer*, do lat. *malaxare*. De acordo com Moreno Fraginals (1978: 148), *malexor* ou *malaxador* é um anglicismo que designa o misturador ou revolvedor da fábrica de açúcar. COM. CR.: Segundo Moreno Fraginals (1978: 148), seguido por López Lengo (1991: 58), *malaxador* ou *malaxadora* é o recipiente com agitadores, que recebe a massa da caldeira de cristalização ou tacha de vácuo, com a função de bater ou revolver o açúcar, o que permite o seu arrefecimento antes de ser turbinado na centrifugadora, surgindo a partir de 1810 e sendo usado durante todo o século XIX. Na documentação oral da Madeira, o termo *malaxador* apresenta a forma popular *maracujis*, na linguagem dos trabalhadores, e a forma técnica e culta *tanques mallaxeurs* do informante chefe dos trabalhadores do Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Maracujis.* / SIN.: *Tanques Mallaxeurs.*

**MÓ** v. MOER.

**MOEDOR** v. MOER.

**MOENDA** v. MOER.

**MOER** v.
DEF.: Esmagar a cana-de-açúcar na moenda do trapiche ou do engenho. CR.: A primeira atestação do verbo *moer*, associado à produção açucareira, ocorre, na Sicília, no século XII, com a forma *molendinum*, enquanto na documentação portuguesa consultada, a primeira atestação ocorre, em S. Tomé, na segunda metade do século XV, com a forma *moeer*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *moer*, na língua portuguesa, data do século XIV, *pisar* do século XIII, *machucar* do século XIV, *esmagar* do século XVI, *espremer* do século XVI e *triturar* de 1813, como indica Morais Silva. ET.: Em Valência, registámos a forma *moldre*, conforme Corominas, do lat. *molere*, com *d* epentético, e, em castelhano, *moler*, do lat. molere, com a variante *moliere*. Segundo Machado, seguido por Cunha, em português o verbo *moer* também provém do lat. *molere*. Para Corominas, *trullar* é uma forma derivada do cat. *trull*, prensa de azeitonas, do lat. *torculum*, e *machucar* é uma forma derivada de *macho*, maço grande de forjar o ferro, de origem incerta. A ocorrência da forma *mutchucar*, em Santiago, parece ser uma variante de *machucar* com assimilação vocálica. De acordo com Machado, *machucar* provém do cast. *machucar*, de *macho* ou *maço*, e, segundo Cunha, é de origem controversa. Nos Açores, encontrámos o

termo *pisar*, como sinónimo de *moer*, que, segundo Machado, seguido por Cunha, procede do lat. *pisare*, de *pinsare*, pilar, esmagar, triturar. Na documentação histórica do Brasil surge o termo *espremer*, como sinónimo de *moer*, segundo Machado, seguido por Cunha, do lat. *exprimere*, comprimir. Na documentação contemporânea da Madeira ocorre o termo *triturar*, do lat. tardio *triturare* (bater por via oculta), e *esmagar*, do lat. vulg. **exmagare*, deriv. do gótico **maga*, cebo, de acordo com os autores referidos. COM. CR.: Na Sicília, o verbo *molere* apresenta como sinónimo o termo *macinare*, enquanto, em Valência, as formas *trullar* e *machucar* surgem como sinónimos de *moldre* ou *moler*. Para Pérez Vidal (1971: 256), *moler* é espremer a cana-de-açúcar num trapiche ou engenho e *trullar* é sinónimo de *moer*, sendo um termo ligado ao fabrico de azeite, donde passa ao fabrico de açúcar (1973: 154). Segundo Moreno Fraginals (1978: 147), em Cuba, *moler* é extrair o sumo da cana nos trapiches e, por extensão, fabricar açúcar. Na documentação contemporânea da Madeira ocorrem os termos *moer*, *triturar* e *espremer*, enquanto, na documentação oral da mesma região, surgem as formas *moer*, *espremer* e *esmagar a cana*. Na documentação oral de Cabo Verde, encontrámos o termo *pila(r) cana*, com os sinónimos *tritura(r) cana* e *mutchuca(r) cana*, em Santiago, e *moer a cana*, em Santo Antão, predominando as formas *pila(r) cana (de pilão)* e *trapicha(r) cana (de trapiche)*, que referem o processo rudimentar de moenda da cana. V. TRAPICHE.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Moer* a.1587: «Primeiramente nenhum senhorio nem rendeiro de engenho lançara a moer seu engenho sem primeiro ser visto pellos officiaes da camara pera se medir a caldeira» (*Posturas*: 73), 1590, 1650, etc.

**Açores**:

*Moer* a.1588: «moeu Sebastião Pires as outras canas que tinha em um engenho como de pastel com sua mó e alfarge com uma besta e fez até obra de quinze pães de açuquere que foram os primeiros que fizeram nesta ilha.» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209). / SIN.: *Pisar* a.1588: «O primeiro que o experimentou foi Lopeanes de Araújo que mandou em sua casa pisar e espremer umas canas de casa de um Sebastião Pires» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209).

**Cabo Verde**:

*Moer* a.1612: «elles arrendadores serão obrigados a concertarem o engenho d'asuquar (...) e concerto que possa moer e de todos os dereitos a elles pertencentes asj de madeira, caldeiras e demais que for necessário» (*Corpo Documental*: 303).

**S. Tomé**:

*Moeer* a.1485: «Jtem tomamos pera nos todallas moendas asy daguoa como datafonas e quãees quer outros emgenhos e artefiçios de moeer serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha» (MARQUES 1988: 298). / VAR.: *Moer* a.1529: «que per hu soo cano daguoa ajam de moer cimquo emgenhos e do derradeiro delles regaremse os canaveaes de teras de dous engenhos» (BRÁSIO 1952, *MMA* I: 510).

**Brasil**:
*Moer* a.1618: «porque os [engenhos] de água se alevantam ao longo de rios caudalosos, e ainda fazem grandes tanques para represa dela, para assim poderem moer com mais força dágua» (BRANDÃO: 98), 1711: «No espaço de vinte e quatro horas moe-se hua tarefa redonda de vinte e cinco até trinta carros de canna, e em hua semana das que chamão solteiras (que vem a ser sem dia santo) chegão a moer sete tarefas» (ANTONIL: 53). / SIN.: *Espremer* a.1633: «instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos, como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, e se espreme, coze e endurece o sumo delas, têm maior e mais engenhosa fábrica, se chamaram vulgarmente engenhos.» (VIEIRA: 304), 1711: «E tendo nós já chegado a esta casa com a canna conduzida para a moenda, daremos alguma noticia do que ella he, e do que nella se obra, para espremer o assucar da canna» (ANTONIL: 46).
**Sicília**:
*Molendinum* a.1176: «Est juxta Portam Rotae concedimus ei libere et absque datione aliqua molendinum unum ad molendas cannas mellis, quod saracenice dicitur masara» (TRASSELLI 1982: 61). / VAR.: *Molendi* a.1415: «molam unam vocatam fraxum ad opus molendi cannamellas» (TRASSELLI 1982). / SIN.: *Machinandum* a.1413: «machinatorad machinandum quartam partem» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Macinare* a.1446: «Giovanni de Jara si obliga a macinare le cannamelle nel trappeto» (TRASSELLI 1982); / *Macinari* a.1580: «una macina di acqua per macinari li canameli di ditto trappito» (ASP).
**Valência**:
*Trullar* a.1564: «otros las llevan a las piedras a trullar, otros las trullan» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189). / SIN.: *Machucan* a.1564: «cincuenta cinco piedras molares que machucan las cañas dulces» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); / *Moldre* a.1607: «Item sis pedres amb ses safes per a moldre la canyamel.» (GISBERT SANTONJA 1990: 254). / VAR.: *Muliendo* a.1610: «Asi començaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas con muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera» (PÉREZ VIDAL 1973: 62); / *Moler* a.1766: «Se pelan las cañas dulces para que se puedan moler, dejandolas los tres o cuatro cañutos ultimos con todas sus hojas» (PÉREZ VIDAL 1973: 28).
**Granada**:
*Moler* a.1582: «Vistas las peticiones dadas por los dueños de yngenios ofreciendo moler cañas a los vecinos» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 36), 1591: «fabricando un yngenio trapiche de moler açúcar en la villa de Motril» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 124), 1606, 1647, 1679, 1750, etc.
**Canárias**:
*Moler* a.1505: «hacer un ingenio para moler las cañas que oviere para moler» (SERRA RAFOLS 1978: 30), 1507, 1508, 1511, 1514, 1521, 1524, 1527, 1531, 1540, etc. / VAR.: *Moliere* a.1507: «del azúcar que se cogiere en este valle y se moliere en el

mismo ingenio» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 118), 1508, 1511, 1522, etc.; / *Muelan* a.1507: «desde el dia de la fecha hasta que estén en sazón y se muelan.» (MARRERO RODRIGUEZ 1974: 72); / *Molyere* a.1531: «sy el señor del engeno molyere solamente sus cañas que en tal caso pueda fazer lo que quysiere syn pena.» (MORALES PADRÓN 1974: 146).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Moer* a.1863: «moinhos de agua para moer cannas de assucar» (Estatística: 17), 1865: «Qual a quantidade de garapa extrahida no seu estabelecimento de moer cana doce, por occasião da última colheita» (*Oficio*), 1961: «a aguardente é a maior riqueza da freguesia. Os engenhos de água não dão vencimento a moer.» (GOUVEIA: 37). / SIN.: *Triturar* a.1915: «um ou mais moinhos para triturar a canna» (Questão Hinton: 61); / *Espremer* a.1863: «os estabelecimentos em que somente se espreme a cana, cujo sumo se destina à fermentação e distillação.» (*Decreto*: 547), 1865: «donos das fabricas de espremer cana doce» (*Oficio*), 1961: «Matraqueavam os cilindros quando não tinham cana para espremer.» (GOUVEIA: 113).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Moer.* / SIN.: *Espremer; / Esmagar a cana.*

**Santiago**:

*Pila(r) cana.* / SIN.: *Tritura(r) cana; / Mutchuca(r) cana.*

**S. Antão**:

*Pila(r) cana.* / SIN.: *Moer a cana.*

**DERIVADOS** :

**MÓ**: DEF.: Pedra cilíndrica vertical da moenda primitiva de esmagar a cana movida por animais ou por água. CR.: As primeiras atestações deste termo surgem, na Sicília, com as formas *molas de trappeto* e *molam*, e, em Valência, *moles* e *rotlons de pedra*, na primeira metade do século XV. Na Madeira, a primeira atestação do nome *mó*, associado à produção açucareira, surge na segunda metade do mesmo século, com a forma *moo*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome mó na língua portuguesa data do século XIV, com a forma *moo*. ET.: Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *muela* ou *mole*, em cat. *mola* e em port. *mó*, provém do lat. *mola*. Em Valência, o termo *rotlons*, segundo Corominas, procede do cat. ant. e dial. *rotle*, rolo (por via semiculta, do lat. tard. *rutulu-*, cat. ant. *rotlana*). COM. CR.: De acordo com Bluteau, seguido por Morais Silva, a *mó* é a pedra grossa e redonda do moinho, que é constituída por duas pedras: a pedra dita *pouso*, que está por baixo, e a da *galga* ou *corredora*, que mói por cima, sendo movida por animais ou por água. Trata-se da tecnologia primitiva do açúcar comum ao moinho de cereais e de azeitonas. Em Valência, encontrámos ainda as formas *piedras molares*, *muelas de piedra* e *pedres velles* e, nas Canárias, o termo *piedras de atahonas* para denominar o mesmo conceito.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Moo* a.1477: «faça hum enjenho de fazer açúcar que seja de moo ou d'alçapremas ou doutra arte» (VIEIRA 2000: 18).

**Açores**:

*Mó* a.1588: «moeu Sebastião Pires as outras canas que tinha em um engenho como de pastel com sua mó e alfarge com uma besta e fez até obra de quinze pães de açuquere que foram os primeiros que fizeram nesta ilha.» (FRUTUOSO, livro IV, II: 209). / SIN.: *Pedra grande* a.1588: «uma pedra grande e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo por onde o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora do andaimo da besta» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).

**Brasil**:

*Rodas* a.1618: «E outros engenhos se fazem sem água, e estes são os trapiches que disse, os quais moem a cana por uma invenção de rodas que alevantam para o efeito, tirada de bois, e no mais de fazer o açúcar se guarda a mesma ordem que tenho dito.» (BRANDÃO: 98).

**Sicília**:

*Molas de trappeto* a.1405: «cinque molas de trappeto» (TRASSELLI 1982: 130). / VAR.: Molam a.1415: «molam unam vocatam fraxum ad opus molendi cannamellas» (TRASSELLI 1982: 130).

**Valência**:

*Moles* a.1412: «no lexarà fer molins ni moles ni coses algunes per fer exir çucre ni forn per fer coure çucre de canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 172). / VAR.: *Muelas de piedra* a.1610: «Asi começaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas con muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera» (DOMINGUEZ GARCIA 1973: 62). / SIN.: *Rotlons de pedra* a.1435: «viii rotlons de pedra ab ses çafes per a trapigar los çucres» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / VAR.: *Rotlons* a.1435: «totes les calderes, rotlons, premses, lenya, arreus» (GARCIA OLIVER 1999: 184). / SIN.: *Piedras molares* a.1564: «siete casas que se nombran Trapig y en todas ellas ay cincuenta cinco piedras molares que machucan las cañas dulces» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189). / VAR.: *Pedres velles* a.1607: «Item cinc pedres velles.» (GISBERT SANTONJA 1990: 254); / *Pedres* a.1607: «Item un pi de ferro per a picar les pedres.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).

**Canárias**:

*Piedras de atahona* a.1520: «2 piedras de atahona» (LOBO 1979: 84).

**MOEDOR**: DEF.: Trabalhador da moenda da cana-de-açúcar. CR.: A primeira designação deste conceito surge, na Sicília, com a forma *machinator*, em inícios do século XV. Na documentação portuguesa, registámos a primeira atestação do nome *moedor* na Madeira, em meados do século XVII. Segundo Corominas, a primeira atestação do termo *trulladors* ocorre em Valência e data de 1588. ET.: *Moedor* é uma forma deriva-

da de *moer* com o sufixo agentivo *–dor*, na Sicília, *machinator*, forma derivada de *machina* com o sufixo *–tor*. Em Valência, *trulladors*, segundo Corominas, provém de *trulla*, de origem incerta, talvez do cat. *trull*, prensa de azeitonas, do lat. *torculum*. Em Granada e nas Canárias, *moledor de açúcar* é uma forma derivada de *moler*, do lat. *molere*, conforme Corominas, com o sufixo *–dor* e o complemento de especificação *de açúcar*. COM. CR.: Para Nelson Barbalho (1984: 284), no Brasil, o *moendeiro* é o trabalhador encarregado de colocar as canas na moenda dos engenhos de *banguê*. Moreno Fraginals (1978: 147) defende que, em Cuba, *moledor* é o escravo negro encarregado de alimentar manualmente os trapiches verticais. O autor acrescenta que, com os trapiches horizontais e o estabelecimento das esferas móveis de alimentação de cana na moenda, desaparece o ofício de *moledor*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Moedor* a.1655: «Diogo Fernandes moedor» (VIEIRA 1993: 331).
**Sicília**:
*Machinator* a.1413: «machinator et pro eundo ad palum» (TRASSELLI 1982), «machinator ad machinandum quartam partem» (TRASSELLI 1982). / SIN.: *Maestro di macina* a.1650: «per un maestro di macina ad once 5 lo mese once 5» (REBORA 1968: 97).
**Valência**:
*Trulladors* a.1435: «trulladors» (GARCIA OLIVER 1999: 185).
**Granada**:
*Moledor de açúcar* a.1564: «un moledor de açucar» (FABREGAS GARCIA 1999: 146).
**Canárias**:
*Moledor* a.1513: «Juan de Alamego, moledor» (SERRA RÁFOLS 1978: 287), 1522, 1523, etc.

**MOENDA** (1): DEF.: Aparelho de moer a cana-de-açúcar, movido por animais, água ou vapor. CR.: A primeira denominação deste conceito ocorre, na Sicília, no século XII, com a forma *molendas cannas mellis*. Em Valência, registámos a forma *molins*, em inícios do século XV, e, na Madeira, o termo *moemda*, na segunda metade do mesmo século. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *moenda*, na língua portuguesa, data do século XIV, *máquina* do século XVI, com a forma *machina*, e *moinho* do século XIII, mais precisamente de 1209, como indica Ramón Lorenzo (1968), com a forma *moyno*, e *moinho*, em 1262, sem acepção açucareira. ET.: De acordo com Corominas, seguido por Machado e Cunha, as formas castelhanas *molienda* e *molino* e portuguesas *moenda* e *moinho* procedem, respectivamente, do lat. *molenda* e *molino*, e o nome *máquina* provém do lat. vulg. **macina*- (do lat. cl. *machina*), designando as duas molas grossas de pedra, uma sobreposta à outra, usadas para moer os cereais, a azeitona e a cana-de-açúcar. COM. CR.: Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, a *moenda* é a *mó* ou peças de qualquer engenho de moer. Estes autores descrevem a nova tecnologia brasileira da *moenda* ou *moinho* do engenho de açúcar de três cilindros verticais de madeira, chapeados de ferro, entre os

quais se esmaga a cana. Na Sicília, o termo *molendas cannas mellis* apresenta o sinónimo *machina*, tal como, em Granada, o termo *molienda*, na sua forma simples ou com complemento de especificação: *moliendas de cañas* e *moliendas de los ingenios*, apresenta o termo sinónimo *máquina*, enquanto, nas Canárias, surgem os termos *molienda del ingenio* e *molino de azúcar* como sinónimos. De acordo com Pérez Vidal (1971: 256), a acepção mais frequente do termo *molienda* é moinho de cana-de-açúcar, sendo movido por animais ou por água. Para López Lengo (1991: 65), *molino* é o termo que designa os cilindros de triturar as canas nas fábricas de açúcar. Segundo Nelson Barbalho (1984: 284), no Brasil, os nomes *moinho* e *moenda* designam a máquina de moer a cana-de-açúcar. Na documentação contemporânea da Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, encontrámos o termo *moinho*, associado à nova tecnologia açucareira de três cilindros de ferro verticais ou horizontais, na sua forma simples ou complexa com complementos determinativos: *moinhos de ferro, moinhos de espremer cana, moinho de cilindros de ferro horizontais* ou *moinho de cilindros de ferro verticais*, com os sinónimos *máquinas* e *moenda do engenho*. Na documentação oral da Madeira, registámos os nomes *engenho (da cana)*, *moinho (da cana)* e *máquina (de moer cana)*, enquanto, na documentação oral de Cabo Verde apenas ocorre o termo *trapiche*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Moemda* a.1461: «fazere emgemhos nemhuus de moemda» (MELO 1972-1990, I: 16).

**S. Tomé**:

*Moendas daguoa* a.1485: «Jtem tomamos pera nos todallas moendas asy daguoa como datafonas e quãees quer outros emgenhos e artefiçios de moeer serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha» (MARQUES 1988: 298). / VAR.: *Moendas datafonas* a.1485: «Jtem tomamos pera nos todallas moendas asy daguoa como datafonas e quãees quer outros emgenhos e artefiçios de moeer serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha» (MARQUES 1988: 298).

**Brasil**:

*Moenda* a.1618: «Mas agora novamente se há introduzido uma nova invenção de moenda, a que chamam palitos, para a qual convém menos fábrica, e também se ajudam para moenda deles de água e de bois» (BRANDÃO: 98), 1711: «Do engenho ou casa de moer a canna e como se move a moenda com agua.» (ANTONIL: 46).

**Sicília**:

*Molendas cannas mellis* a.1176: «Est juxta Portam Rotae concedimus ei libere et absque datione aliqua molendinum unum ad molendas cannas mellis, quod saracenice dicitur masara» (TRASSELLI 1982: 61). / SIN.: *Machinis* a.1413: «ad xiruppandum pro quatuor machinis rascare caldarias facere ignem et portare ligna» (TRASSELLI 1982). / VAR.: *Machinarum* a.1413: «ixiruppator ad ixiruppandum qualibet cocta totum laborem machinarum quatuor et ad faciendum ignem subtus caldariis ixiruppandi» (TRASSELLI 1982); / *Machini* a.1475: «la spisa che bisogniera per conzari lo trapito volendosi reduchiri a 10 machini vada a dannu» (ASP); / *Macini* a.1475: «lo quali ten-

imento di trappeto prometti et cosi pocza lo sopraditto misser cola mettiri innordini di macini dodici com tutti offezini» (ASP), 1580: «Item lo bottigloni sai fatto tutto di quelli corrituri et frascini di quilli macini chi sonno a lo trappito di cavalli» (ASP); / *Macina di acqua* a.1580: «una macina di acqua per macinari li cannameli di ditto trappito» (ASP); / *Machina* a.1605: «Item etiam quod indultus remissus et exusatus habeatur in casu quo dirum peretur prisa seu machina» (ASP).

**Valência**:

*Molins* a.1412: «no lexarà fer molins ni moles ni coses algunes per fer exir çucre ni forn per fer coure çucre de canyes mels» (GARCIA OLIVER 1999: 172).

**Granada**:

*Molienda* a.1606: «la mitad de molienda de cada tarea» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 38), 1641, 1775, etc.; Moliendas a.1591: «ingenios de una o dos moliendas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 124), 1615, 1637, 1645, 1647, 1743, 1750, 1787, 1824, etc. / VAR.: *Molienda de cañas* a.1637: «Ni tampoco hiço la esperiencia de la molienda de cañas de un pago en el trapiche e ynxenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 133), 1681, etc.; *Moliendas de cañas* a.1746: «las moliendas de cañas con las que se aumentaran los nuebos plantios» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 188); / *Moliendas de cañas dulçes* a.1654: «yngenios de fabricar açucares de la çiudad de Motril de las moliendas de cañas dulçes» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 18); / *Molienda de los ingenios* a.1717: «Antonio Trabersi vezino de esta dicha ziudad tiene a su cargo la molienda de los ingenios» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 69); / *Molienda de las cañas* a.1748: «los fierros de la molienda de las cañas y los de la cageria de las vigas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 79). / SIN.: *Máquina* a.1680: «cada 480 años arrobas hacen una tarea, termino de que se valen para el gobierno de la maquina de un ingenio» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); Maquinas a.1682: «las fabricas de los ingenios reales y trapiches y las maquinas y pertrechos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 166), 1788: «la ruina de aquellas fabricas de azúcares porque sus abiadores no pueden completar el avío de sus oficinas ni las máquinas de sus moliendas» (FERNÁNDEZ OVIES 1981: 20), «Al atrazo de la cosecha corresponde en un todo el estado de las casas maquinas que llaman yngenios y trapiches.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 241).

**Canárias**:

*Molienda* a.1504: «porque habiendo más ingenios seran más ayna despachados en la molienda» (MORENO FUENTES 1992: 96), 1527: «el dicho ingenio con su ejido e sitio e canales e ruedas y exes e cureñas e prensas y todas las otras cosas y aparejos del dicho ingenio e de la molienda del e con todos los cobres e herramientas» (FABRELLAS 1962: 470). / VAR.: *Molienda del ingenio* a.1521: «Bras Afonso se obliga a dar caña abasto para la molienda del ingenio» (MARTINEZ GALINDO 1988: 228). / SIN.: *Molino de azúcar* a.1518: «un molino de azúcar y de grano, un ingenio, una casa de purgar, estanco de remieles y todas las cosas que estan en la casa» (AZNAR VALLEJO 1981: 33).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Moinho* a.1863: «lavradores que a mandam ao moinho a fim de obterem a guarapa para depois distillarem em seus alambiques» (*Estatística*: 18); *Moinhos* a.1883: «moinhos empregados para a extracção da guarapa» (CANAVIAL: 5), 1910: «um ou mais moinhos para triturar a canna, semelhantes aos que se empregam nas fábricas de assucar.» (*Questão Hinton*: 61), 1915: «um ou mais moinhos para triturar a canna» (Questão Hinton: 61). / VAR.: *Moinho de cylindros de ferro horizontais* a.1863: «Motor. A força de uma junta de bois. Machinas e apparelhos. Moinho de cylindros de ferro horisontaes.» (*Estatística*: 50); / *Moinho de cylindros de ferro verticais* a.1863: «Motor. A força de duas juntas de bois. Machinas e apparelhos. Moinho de cylindros de ferro verticaes.» (*Estatística*: 57); / *Moinho de tres cylindros verticais* a.1863: «Um moinho de tres cylindros verticaes e um apparelho de distillação continua» (*Estatística*: 56); / *Moinhos de espremer canas* a.1863: «18 dos moinhos de espremer cannas de assucar são movidos por meio de rodas hydraulicas de cubos» (*Estatística*: 11), 1883, etc.; / *Moinhos de moer cannas* a.1863: «Trabalham em todos os moinhos de moer cannas 60 homens» (*Estatística*: 18); / *Moinhos do systema vertical* a.1863: «Os moinhos do systema vertical são geralmente aqui postos em movimento pela força de bois» (*Estatística*: 18); / *Moinhos de agua para moer cannas de assucar* a.1863: «moinhos de agua para moer cannas de assucar» (*Estatística*: 17); / *Moinho de espremer cana doce* a.1872: «um moinho de espremer cana doce» (VIEIRA 1996: 97). / SIN.: Máquinas a.1870: «Que as máquinas, caldeiras e tudo o que dela dependa, se conserve sempre em bom estado de serviço.» (RIBEIRO 1992: 24); *Máquina* a.1961: «E o tinir dos cilindros de ferro do engenho de vapor com o resfolegar da máquina dando movimento à roda grande que fazia girar os quais cilindros pesados, espremedores da cana» (GOUVEIA: 18); / *Moenda do engenho* a.1961: «Na moenda do engenho carregava molhi de cana p'ra mai de quatro arrobas.» (GOUVEIA: 32).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Engenho (da cana).* / SIN.: *Moinho (da cana); / Máquina (de moer cana).*
**Santiago e S. Antão**:
*Trapiche*

**MOENDA** (2): DEF.: Operação de moer a cana-de-açúcar no engenho e, por extensão, o período de tempo durante o qual se realiza a transformação da cana-de-açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação do nome *moenda*, para designar o conceito referido, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: A mesma de *moenda* (1). COM. CR.: Na terminologia açucareira, o termo *moenda* é polissémico, pois, como já vimos, na acepção de *moenda* (1), designa o moinho de cana-de-açúcar. Segundo Pérez Vidal (1971: 256), *molienda* é a acção de moer a cana doce e, por extensão, denomina também uma determinada quantidade de cana moída. Segundo López Lengo (1991: 65), *molienda* é a operação de moer a cana-de-açúcar, sendo sinónimo de *corta*, referindo também a quantidade de cana moída, de uma só vez, no engenho e ainda a época de

laboração do engenho, sendo sinónimo de *temporada*. Conforme Manuel Martín (1992: 174) e Dominguez Garcia (1999: 10), o nome *molienda* designa a acção de moer a cana e, por extensão, o período de tempo durante o qual se realiza o fabrico de açúcar. Para Moreno Fraginals (1978: 147), em Cuba, o nome *molienda* denomina a acção de moer a cana-de-açúcar, o período de safra e o trabalho industrial do engenho. Na documentação contemporânea da Madeira registámos o nome *moenda*, nas suas formas simples e complexa, com o complemento determinativo *da canna* ou *de cana de açúcar*. Na documentação oral da Madeira, o nome *moenda* apresenta o sinónimo *laboração*, com a variante *lavração*, enquanto, em Santiago, ocorre a expressão *pila de cana* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Canárias**:
*Molienda* a.1540: «y dilatandose la molienda por mas espacio que ocho o diez dias se pierden las dichas cañas quemadas» (PERAZA DE AYALA 1976: 178).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Moenda* a.1855: «toda a parte verde (...) em vez de augmentar o producto atraza a moenda e o processo do assucar» (VASCONCELLOS: 13), 1863, etc. / VAR.: *Moenda da canna* a.1863: «operações principais: 1º a moenda da canna, 2º a defecção do sumo» (Estatística: 33); / *Moenda de cana de açúcar* a.1961: «Esse ano tomou a freguesia ares diferentes em seu aspecto de condição humana, enquanto decorreu o período de actividade fabril na moenda de cana de açúcar.» (GOUVEIA: 115).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Moenda.* / SIN.: *Laboração.* / VAR.: *Lavração.*
**Santiago**:
*Pila de cana*

**MUDO** s. m.
DEF.: Pau do trapiche que roda, puxado pelo pau de almanjarra. CR.: Registámos este nome na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo de origem obscura. COM. CR.: O nome *mudo* apresenta o sinónimo *rasteiro*, em Santiago.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:
*Mudo.* / SIN.: *Rasteiro.*
**S. Antão**:
*Mudo*

**OLEIRO** s. m.
DEF.: Fabricante de formas de barro cozido, utilizadas na purga e cristalização do açúcar. CR.: Na documentação consultada, registámos a primeira designação deste conceito, em Valência, com o termo *maestro de formas*, na segunda metade do século XVI, e a primeira atestação do nome *oleiro*, associado à produção açucareira, surge, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome *oleiro*, na língua portuguesa, data do século XIII. Para Corominas, a primeira atestação do

nome *alfarero*, na língua castelhana, data de 1309. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *oleiro* provém do lat. **ollariu-*, fabricante de olas ou panelas de barro. Em Granada, encontrámos o termo *alfahareros*, que, segundo Corominas, é uma forma derivada de *alfar*, e *formero* de *forma*, fabricante de vasos de barro. COM. CR.: Não registámos a denominação do conceito referido na documentação histórica madeirense.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Oleiro* a.1711: «a olaria quer serviço de seis ou sete peças, que melhor se empregão no cannaveal, ou no engenho: quer oleiro com soldada» (ANTONIL: 82).

**Valência**:

*Maestro de formas* a.1583: «Fufis, maestro de formas.» (BARCELÓ/LABARTA 1984: 68).

**Granada**:

*Formero* a.1682: «La plaza de formero se ajustó a diez y ocho quartos tarea.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59); *Formeros* a.1824: «Banco: banqueros 2, formeros 2, candilero 1.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 278), «120 formas, las que pasados dos o tres dias se conducen por los formeros a las casas de los cosecheros.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 269). / SIN.: *Alfahareros* a.1607: «no hagan los alfahareros greda con las formas y cantaros» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 40).

**PALITO(S)** ver CILINDRO(S).

**PANELA** s. f.

DEF.: Recipiente utilizado para fazer o açúcar de panela e como medida e embalagem para exportar conservas. CR.: A primeira atestação deste termo, com o significado de recipiente, associado à produção açucareira, ocorre na Madeira, na primeira metade do século XVI. Segundo Machado e Cunha, a primeira atestação do nome *panela*, na língua portuguesa, surge em 1231, com a forma *panelas*, e para Pérez Vidal data de 1366: «duas panelas de cobre velhas». (PÉREZ VIDAL 1991: 229-230). ET.: O nome *panela* provém do lat. panna (REW: 509). Segundo Corominas, este nome é uma forma galego-portuguesa do lat. vg. panna e, de acordo com Machado e Cunha, do lat. vulg. *pannella, de *panna*. COM. CR.: O nome *panela* parece corresponder a uma antiga medida de capacidade usada para azeite e manteiga. (DHP V: 70). Segundo Morais Silva, é um vaso de barro, de cobre ou de ferro, utilizado para cozer. (Morais Silva II: 390). Na documentação histórica da Madeira, além do termo simples *panelas*, registámos as formas *panelas de fruita* e *panelas de mascabado*, em que o complemento determinativo indica o produto açucareiro contido no recipiente. O termo *panellas* também ocorre, no Brasil, na sua forma simples, para denominar um recipiente utilizado para medir o mel. Na documentação oral da Madeira, encontrámos as formas *panela de cobre* e *panela do mel*, denominando um recipiente mais pequeno do que a *tacha*, usado no fabrico caseiro de pequenas quantidades de mel; em Cabo Verde, registámos o termo simples *panela*, com o sinónimo *caldeira* em Santo Antão, utilizado para cozer as escumas retiradas do sumo

da cana, fazendo açúcar ou rebuçado. V. AÇÚCAR DE PANELA.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Panelas* a.1523: «A molher de Fernão Pirez hu caixam e duas panelas e dous porrõees do comfeiteiro em trimta arates.» (COSTA/PEREIRA 1985: 95). / VAR.: *Panelas de frujta* a.1523: «Gonçalo Diaz tres panelas de frujta em vimte arrates.» (COSTA/PEREIRA 1985: 95); / *Panelas de mascabado* a.1524: «huu caixam e tres panelas de mascabado quatro arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 149).
**Brasil**:
*Panellas* a.1711: «Do mel huns fazem agua ardente, estillando-o, outros o tornão a cozer para fazerem batidos e outros o vendem a panellas aos que o estillão ou cozem» (ANTONIL: 92).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Panela de cobre.* / SIN.: *Panela do mel.*
**Santiago**:
*Panela*
**S. Antão**:
*Panela.* / SIN.: *Caldeira.*

**PAPEL** s. m.
DEF.: Material utilizado com diferentes fins, neste caso para embrulhar o açúcar.

**DERIVADOS**:
**EMPAPELAR**: DEF.: Embrulhar o açúcar em papel, antes de ser encaixado. CR.: Registámos a primeira atestação da forma *empapelar,* em inícios do século XVI, na Madeira. ET.: O verbo *empapelar* é uma forma derivada de *papel* com o sufixo verbal *–ar* e o prefixo *em-*. COM. CR.: Na documentação consultada apenas encontrámos o termo *empapelar,* associado à produção açucareira, na Madeira e nas Canárias.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Empapelar* a.1504: «duzemtas arrobas daçuquer bramco bom as quaees foram encaixadas e empapeladas» (COSTA/PEREIRA 1985: 31), 1507: «e se rrecadase o dito qujmto aa sayda dallfandegua de todo o açuquar que se fezer asy de canas como de melles como de quallquer outra cousa emcayxado e empapellado» (RODRIGUES 1964: 141), 1652: «algum papel preto pera emcaixar a casca se o over nesse reino que nesta ilha não ha por nenhum dinheiro em falta se ha empapelar com papel branco» (VIEIRA 1996: 241).
**Canárias**:
*Empapelar* a.1531: «los açúcares que no se na de recibir por buenos e que los que quyebren de manera que no se puedan empapelar y que el salario del lealdador e escrivano lo pague» (MORALES PADRÓN 1974: 145). / VAR.: *Enpapelar* a.1584: «que quiebren los azúcares que no fueren de dar e recibir de manera que no se puedan enpapelar» (SERRA RAFÓLS 1978: 284).

**REPAPELAR**: DEF.: Voltar a embrulhar o açúcar desencaixado em papel para ser encaixado novamente. CR.: A primeira e única atestação desta forma ocorre, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: O termo *repapelar* é uma forma derivada de papel com o sufixo verbal *–ar* e o prefixo iterativo *re-*. COM. CR.: Apenas registámos esta forma na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Repapellar* a.1523: «Item deu e pagou a Tome de Londres encaixador que amdou a desencaixar e repapellar e encaixar» (COSTA/PEREIRA 1985: 113).

**PAU QUEBRADOR** s. m.
DEF.: Instrumento utilizado para quebrar os pães de açúcar mal purgados. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: O termo *pau quebrador* é composto pelo nome *pau*, do lat. *palu-*, e pelo adjectivo *quebrador*, forma derivada de *quebrar* com o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: O termo *pao quebrador* apresenta a variante *quebradores dos pães* e *quebrador* com o sinónimo *moleque de quebrar*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Pao quebrador* a.1711: «No balcão de secar são necessarios facões, toletes e rodos e o pao quebrador de quatro lados de costa para quebrar os pães de assucar.» (ANTONIL: 80). / VAR.: *Quebradores dos pães* a.1711: «No balcão de secar trabalhão as mesmas duas mãys com as suas companheiras, que são até dez, estendendo os toldos e quebrando com toletes as lascas e os torrões grandes em outros menores atraz dos quebradores dos pães.» (ANTONIL: 80); / *Quebrador* a.1711: «Isto feito, levão os paens para os toldos, e com hum pao grande e redondo no cabo, em que se pega, e no remate de feitio chato, como hua lança sem ponta (ao qual chamão quebrador ou moleque de quebrar), quebrão em quatro partes aos paens» (ANTONIL: 88); *Quebradores* a.1711: «partido com quebradores, cortado com facoens, despedaçado com toletes» (ANTONIL: 104). / SIN.: *Moleque de quebrar* a.1711: «Isto feito, levão os paens para os toldos, e com hum pao grande e redondo no cabo, em que se pega, e no remate de feitio chato, como hua lança sem ponta (ao qual chamão quebrador, ou moleque de quebrar) quebrão em quatro partes aos paens» (ANTONIL: 88).

**PICADEIRA** s. f.
DEF.: Instrumento de ferro utilizado para retirar o mel e o açúcar caramelizados do fundo das caldeiras e tachas. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Valência, com a forma *rascadores de ferro*, em inícios do século XVI. ET.: O nome *picadeira* é uma forma derivada de *picar* com o sufixo *–(d)eira*. Em Valência e em Granada, encontrámos o termo *rascador*, forma derivada de *rascar* com o sufixo *–dor*. Segundo Corominas, o verbo *rascar* provém do lat. **rasicare*. COM. CR.: Em Granada, o termo *rascador de fierro* apresenta o sinónimo *piqueta*. Nos nomes *picadeira de ferro*, *rascador de fierro* e *piquetillas de fierro*, o complemento determinativo *de ferro indica* o material de que é feito o instrumento.

Documentação Histórica - **Brasil**:
*Picadeira* a.1711: «a picadeira para tirar o assucar que está como grudado nas mesmas tachas» (ANTONIL: 66). / VAR.: *Picadeira de ferro* a.1711: «Quando se manda parar ou pejar o engenho aos domingos e dias santos, tira-se dos fundos das tachas com hua picadeira de ferro o melado, que ficou nelles grudado» (ANTONIL: 74).
**Valência**:
*Rascadores de ferro* a.1514: «Set rascadors de ferro.» (Barceló 1990: 85), 1607: «Item quatre rascadores de ferro.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).
**Granada**:
*Rascador de fierro* a.1641: «Un rascador de fierro para las calderas.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 145). / SIN.: *Piquetas* a.1641: «Quatro piquetas para rascar las calderas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 145). / VAR.: *Piquetillas de fierro* a.1775: «Cinco piquetillas de fierro que sirven en la cozina del yngenio para rascar los suelos de metal para que no se requemen los caldos» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 219).

**PILAR** (1) v.
DEF.: Extrair o sumo da cana no pilão. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em S. Tomé, com a forma *apisoar*, na segunda metade do século XV e, em Cabo Verde, *pisar*, em inícios do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do verbo *pisar*, na língua portuguesa, data do século XIII e *pilar* de 1813, como informa Morais Silva. ET.: O verbo *pilar* provém do lat. *pilare* (REW: 537), forma sinónima de *pisar*. Conforme Machado, seguido por Cunha, o verbo *pisar* procede do lat. *pisare*, esmagar, e *pilar*, do lat. tardio *pilare*, trabalhar com o pilão. COM. CR.: Na documentação oral de Cabo Verde, encontrámos as expressões *pila(r) cana* e *pisa(r) cana* para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Cabo Verde**:
*Pisar* a.1606: «ha também canaueaes de açucar, mas o fazelo aonde não ha engenhos de agua custa muito trabalho, porque toda a cana se pisa em pilões.» (BRÁSIO 1954, MMA IV: 160).
**S. Tomé:**
*Apisoar* a.1485: «Jtem tomamos pera nos todallas moendas asy daguoa como datafonas e quãees quer outros emgenhos e artefiçios de moeer serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha» (MARQUES 1988: 298).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Pila(r) cana.* / SIN.: *Pisa(r) cana.*

**DERIVADOS**:
**PILÃO:** DEF.: Instrumento manual e rudimentar utilizado para pisar pequena quantidade de cana. CR.: Registámos a primeira atestação do nome *pilão*, em Cabo Verde, com a forma *pilões*, em inícios do século XVII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *pilão*, na língua portuguesa, data do século XVI, com a

forma plural *pilões*. ET.: O termo *pilão* é uma forma derivada de *pilar* com o sufixo aumentativo *–ão*. Segundo Machado, seguido por Cunha, este provém do cast. *pilón* ou do fr. *pilon*. COM. CR.: Na documentação oral de Cabo Verde, encontrámos o termo *pilão* com a variante *pilon*.
Documentação Histórica - **Cabo Verde**:
*Pilões* a.1606: «ha também canaueaes de açucar, mas o fazelo aonde não ha engenhos de agua custa muito trabalho, porque toda a cana se pisa em pilões.» (BRÁSIO 1954, *MMA* IV: 160).
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Pilão*. / VAR.: *Pilon*.

**COMPOSTOS**:
**PAU DE PILÃO**: DEF.: Instrumento utilizado para pilar a cana no pilão. CR.: Registámos a primeira atestação deste nome na documentação oral de Cabo Verde. ET.: O termo *pau de pilão* é composto pelo nome *pau* com o complemento determinativo introduzido por preposição *de pilão*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação oral de Cabo Verde.
Documentação Oral Contemporânea - **Santiago e S. Antão**:
*Pau de pilão*

**PILAR** (2) v.
DEF.: Pisar o açúcar, depois de encaixado, para distribuir uniformemente nas caixas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: A mesma de *pilar* (1). COM. CR.: Apenas encontrámos este termo, com este significado, na documentação histórica do Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Pilar* a.1711: «O assucar que se bota nas caixas, ao principio somente se iguala com rodo e pilões e não se pila, para que se não quebrem as caixas. Porém depois de botar nellas dous ou tres pezos, que vem a ser quatro ou seis arrobas, então se pila cõ oito ou dez piloens» (ANTONIL: 90).

**DERIVADOS**:
**PILÃO**: DEF.: Instrumento utilizado na casa de encaixar para pilar o açúcar nas caixas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *rodo*, na língua portuguesa, data de 1257 e, segundo Cunha, de 1813. ET.: O nome *pilão* é uma forma derivada de *pilar* com o sufixo *–ão*. Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *pilão* provém do cast. *pilón* ou do fr. *pilon* e o nome *rodo* do lat. *rutru-*. COM. CR.: No Brasil, o nome *piloens* apresenta os sinónimos *rodo, pao de assentar, moleque de assentar* e *juiz*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Piloens* a.1711: «O assucar que se bota nas caixas, ao principio somente se iguala com

rodo e pilões e não se pila para que se não quebrem as caixas.» (ANTONIL: 90). / SIN.: *Rodo* a.1711: «O assucar que se bota nas caixas, ao principio somente se iguala com rodo e pilões e não se pila para que se não quebrem as caixas.» (ANTONIL: 90); / *Pao de assentar* a.1711: «Acabado de encher a caixa, igualã-se com rodo e com hum pao chato e grosso, que huns chamão-lhe moleque de assentar, outros juiz» (ANTONIL: 90-91); / *Moleque de assentar* a.1711: «Na caixaria, piloens, rodo, pao de assentar, ao qual huns chamão moleque de assentar e outros juiz» (ANTONIL: 80); / *Juiz* a.1711: «Na caixaria, piloens, rodo, pao de assentar, ao qual huns chamão moleque de assentar e outros juiz» (ANTONIL: 80).

**PIPA** s. f.
DEF.: Vasilha de madeira, maior do que o barril, usada como embalagem ou contentor dos produtos açucareiros, principalmente líquidos, e antiga medida de capacidade múltiplo do almude. (DHP V: 69). CR.: Registámos a primeira atestação do nome *pipa*, nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *pipa* provém do lat. vulg. **pipa*. COM. CR.: Na Madeira e nas Canárias, o nome *pipa* surge na sua forma simples e com os complementos determinativos *de mel*, *de remel*, *de asuqure* e *de aguardente*. Na documentação contemporânea da Madeira também encontrámos o nome *pipa*, na segunda metade do século XIX, continuando a existir ainda hoje com o mesmo significado, sendo utilizado para depositar aguardente e vinho.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Pipas* a.1517: «13 arrates de conservas e 96 pipas vazias» (AHP IV: 77-426), 1520, etc. / VAR.: *Pipas de remel* a.1524: «mais de çimquo pipas de remel» (COSTA/PEREIRA 1985: 133); / *Pypa de mell* a.1536: «despemdeo por Afomso Rodrigues de mell hua pypa de mell» (COSTA/PEREIRA 1985: 135); / *Pipas de asuqure* a.1651: «6 pipas de asuqure» (VIEIRA 1996: 218); / Pipas de agoardente a.1651: «40 pipas de agoardente» (VIEIRA 1996: 248).
**Canárias**:
*Pipas* a.1511: «Domingo Afonso, tonelero, para hacer pipas y toneles» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 264). / VAR.: *Pipa de remyel* a.1531: «una pipa de remyel de diez e ocho arrobas» (MORALES PADRÓN 1974: 149); *Pipas de remiel* a.1514: «20 cajas de azúcar y 9 pipas de remiel» (AZNAR VALLEJO 1981: 209).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Pipa* a.1863: Quando a guarapa se torna pela fermentação muito acetosa, tornamdo-se d'este modo pobre de alcool, costumam melhorala lançando em cada pipa de 420 litros 1 kilogramma de cal» (*Estatística*: 34), 1961: «roubaram-lhe uma pipa de aguardente velha.» (GOUVEIA: 67).

**PISAR** v. PILAR (1).

**PORÃO** s. m.
DEF.: Parte inferior do barco, destinada à carga, carregada de conservas. CR.: Registámos a primeira atestação deste nome, associado à produção açucareira, na Madeira, na primeira metade do século XVI, com a forma *poroes de comserua descumas*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *porão*, na língua portuguesa, data do mesmo século. ET.: De acordo com Machado, seguido por Cunha, o nome *porão* provém do ant. *prão*, com o epentético. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica da Madeira, com o complemento determinativo *de comserua descumas* e com a variante *porrõees do comfeiteiro*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Poroes de comserua descumas* a.1523: «dous barris e dous poroes de comserua descumas» (COSTA/PEREIRA 1985: 89). / VAR.: *Porrõees do comfeiteiro* a.1523: «A molher de Fernão Pirez hu caixam e duas panelas e dous porrõees do comfeiteiro em trimta arates.» (COSTA/PEREIRA 1985: 95).

**PRATO** s. m.
DEF.: Utensílio usado para verificar o ponto do mel de forma artesanal e, em Cabo Verde, também o ponto do açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste nome na documentação oral. ET.: Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *prato* provém do lat. **platu-*, através do fr. *plat*, com o significado de *chato*. COM. CR.: O nome *prato*, para denominar o conceito referido, ocorre na Madeira e em Cabo Verde.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Prato*
**Santiago e S. Antão**:
*Prato (de esmalte)*

**PRENSA** s. f.
DEF.: Aparelho de espremer a cana já esmagada na moenda de mó de pedra vertical ou de dois eixos horizontais. CR.: Registámos a primeira atestação do nome *prensa*, associado à produção açucareira, em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *premses*, enquanto, na Madeira, surge um século mais tarde. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *prensa*, na língua portuguesa, data do século XVII, como informa Morais Silva, e *gangorra* do século XVI. De acordo com Corominas, a primeira atestação do nome *viga*, na língua castelhana, data do século XIII e, segundo Lorenzo (1968), do século XIV, na língua galego-portuguesa. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *fuso*, na língua portuguesa, surge no século XVI, enquanto, segundo Cunha, ocorre no século XV. ET.: Conforme Corominas, o nome *prensa* provém do cat. *premsa*, part. fem. do verbo *premer*, apertar, do lat. *premere*, sendo sinónimo de *torculum*, *torchio* ou *torcular*, técnica de paus de madeira usada, no Mediterrâneo, para prensar as uvas, as azeitonas e depois também a cana

já esmagada na moenda. Para Machado, seguido por Cunha, o nome *prensa* é uma forma derivada de *prensar*, com influência de *prehensa* ou procedente do lat. *prehensa*, part. pas. fem. do verbo *prehendere* (prender), do lat. *pressare*, freq. de *premere*, apertar. Em Valência e em Granada ocorre o termo *vigas*, segundo Corominas, em cat. *biga*, do lat. *biga*, sendo um nome de origem incerta, com o significado de prensa de viga ou viga de lagar, ou seja, tronco, trave ou pau grosso de lagar que espreme o bagaço da uva, da azeitona e da cana-de-açúcar. Nos Açores, encontrámos o termo *fuso*, que, segundo Machado seguido por Cunha, provém do lat. *fusu-*, instrumento roliço, e, no Brasil, o termo *gangorra*, de etimologia obscura, denominando o mesmo conceito. COM. CR.: Nas Canárias, tal como na Madeira, apenas ocorre o termo *prensa*, enquanto, em Valência e em Granada, surge o termo *vigas*, com a variante *bigas*, como sinónimo de *prensa*, designando a *prensa de vigas*, composta por um grande pau horizontal que se carrega com pesos para comprimir o que se coloca debaixo, principalmente azeitonas, mas também o bagaço das canas. Pérez Vidal (1971: 219 e 261) refere a existência de uma prensa mais pequena de *fuso* e *caixa*, que encontrámos, nos Açores, designada *prensilla*, forma diminutiva de *prensa*, distinguindo-se das grandes prensas de viga, constituídas por duas *vigas de recibo* e duas *vigas de recargo*, ou *gangorras*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 226), no Brasil, o termo *gangorra* designa uma engenhoca ou engenho de madeira manual e primitivo de moer a cana-de-açúcar, com dois rolos verticais, usado para o fabrico de rapaduras, ou ainda uma peça dos velhos engenhos de água, feita de madeira, destinada a espremer o bagaço da cana. Assim, a infra-estrutura, para espremer a cana-de-açúcar, era constituída pelo *trapiche* ou *engenho* mais a *prensa*, que parece ser distinta da *alçaprema*, embora esta também esteja associada aos *lagares*. V. ALÇAPREMA.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Prensas* a.1535: «roda, eixos, prensas, fornalhas, espeques» (Testamento Teixeira).

**Açores**:

*Fuso* a.1588: «o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora do andaimo da besta que moia e assim fez fazer tambem um fuso e caixa para espremer o bagaço» (FRUTUOSO, livro IV, II: 211).

**Brasil**:

*Gangorras* a.1577: «o engenho coberto de telha com três gangorras e as rodas e eixos» (GOUVEIA 1985: 272), séc. xvi: «A madeira he das melhores deste Brasil, por ser muito forte, pesada, eliada e de tal grossura que dellas se fazem as gangorras, eixos e fusos para os engenhos» (CARDIM: 62), 1618: «se espreme o bagaço que dali sai debaixo de uns grandes paus, a que chamam gangorras que fazem apertar com força de bois, aonde larga e lança de si o tal bagaço todo o sumo que a cana tinha» (BRANDÃO: 98), 1628: «dous eixos postos um sobre o outro, movidos com uma roda de agua ou de bois (...) E além desta machina havia outra de duas ou tres gangorras de paus compridos, mais grossos do que toneis, com que aquela cana, depois de moída nos eixos, se espremia» (SALVADOR: 420).

**Valência**:
*Premses* a.1435: «totes les calderes, rotlons, premses, lenya, arreus» (GARCIA OLIVER 1999: 184). / VAR.: *Prensa* a.1564: «Que unos descodan las cañas (...) otros las llevan a las piedras a trullar, otros las trullan, otros las llevan a la prensa, otros las prensan» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 189); *Prensas* a.1514: «Dos gumenas per a l'orgue de las prensas, de canem, la una nova, l'altra vella.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 85); / *Premses de fusta* a.1607: «Item quatre premses de fusta.» (GISBERT SANTONJA 1990: 254). / SIN.: *Vigas, bigas* a.1766: «unas grandissimas bigas, que puestas a lo largo una sobre outra, i unidas con cables clavados en las vigas» (PÉREZ VIDAL 1973: 69).
**Granada**:
*Bigas* a.1641: «El qual dicho yngenio, casas, cobres, bigas y demás aderentes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 145), 1749: «lo perteneciente al quarto de bigas el que se halla al parezer ablado» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 80). / VAR.: *Vigas* a.1641: «el dicho yngenio com sus cobres, vigas, peltrechos y aderentes» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 138), 1680, 1748, etc.; / *Vigas de recargo* a.1680: «Molida la caña en los exes, la llevan en unos esportones de esparto a el quarto de vigas donde ay quatro, dos que llaman de recibo y dos de recargo.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); / *Vigas de recibo* a.1680: «Molida la caña en los exes, la llevan en unos esportones de esparto a el quarto de vigas donde ay quatro, dos que llaman de recibo y dos de recargo.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152). / SIN.: *Prensa* a.1743: «se aceleran las moliendas para que aian de moler más de las quatro tareas que es costumbre no es doble si no andando más biolentas y dandole menos prensa a las cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 76).
**Canárias**:
*Prensa* a.1509: «trujeron la prensa de Blasino (...) Que vos lo do en nombre de su alteza sin prejuicio del ingenio de Guyma, que lo diga el mayordomo.» (SERRA RAFÓLS 1978: 176), 1517, 1523: «Si durante la zafra el ingenio pinjare por quebrarse algun eje o prensa u otra calquier cosa» (MARTINEZ GALINDO 1988: 479); *Prensas* a.1527: «el dicho ingenio com su ejido e sitio e canales e ruedas y exes e cureñas e prensas y todas las otras cosas y aparejos del dicho ingenio e de la molienda del e con todos los cobres e herramientas» (FABRELLAS 1962: 470).
Nota: O Padre António Vieira, no seu sermão décimo quarto, pregado na Baía à irmandade dos pretos de um engenho, em 1633, refere-se à *prensa* como *torcularia*, confundindo-a com o engenho: «Este nome torcularia, universalmente tomado, significa todos aqueles lugares e instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, tem maior e mais engenhosa fábrica, se chamam vulgarmente engenhos.».

**QUARTA** s. f.
DEF.: Antiga medida correspondente à quarta parte do alqueire, moio ou almude, ou

múltiplo do almude. (DHP V: 70). CR.: Registámos a primeira atestação do nome *quarta*, na Madeira, em inícios do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *quarta*, na língua portuguesa, surge em 1192 e, segundo Cunha, no século XIII. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *quarta* provém do lat. *quarta-*, um quarto. COM. CR.: O nome *quarta* ocorre na sua forma simples e com os complementos determinativos *daçuquer* e *de mell*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Quarta daçuquer* a.1505: «oito arrobas e quarta daçuquer» (COSTA/PEREIRA 1985: 76). / VAR.: *Quarta* a.1517: «huu pão daçuquer que pesou hua quarta» (COSTA/PEREIRA 1985: 82); / *Quartas de mell* a.1534: «despendeo por Fernandyanes tres quartas de mell» (COSTA/PEREIRA 1985: 271).

**QUEIMAR** [a garapa] v.
DEF.: Cozer a garapa nas evaporadoras, até atingir a cor do mel. CR.: Registámos este termo na documentação oral da Madeira. ET.: A expressão *queimar a garapa* é composta pelo verbo *queimar* com o complemento directo *a garapa*. COM. CR.: Apenas encontrámos esta expressão na documentação oral da Madeira.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Queimar a garapa*

**QUINTAL** s. m.
DEF.: Antigo peso de quatro arrobas ou peso de cem libras ou arráteis. CR.: A primeira atestação do nome *quintal*, associado à produção açucareira, ocorre na Madeira, na segunda metade do século XV. Segundo Corominas, o nome *quintal* é muito frequente no século XIII. Para Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *quintal*, na língua portuguesa, data do século XIV. ET.: De acordo com Dozy e Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *quintal* provém do ár. *q(u)intâr*, do lat. med. *quintale*. COM. CR.: O nome *quintal* surge na sua forma simples e com o complemento determinativo *daçuquar*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Qujmtaees daçuquar* a.1485: « por cada tres qujmtaees daçuquar que se carregar pera fora» (MELO 1972-1990, II: 195). / VAR.: *Qujmtall* a.1501: «ho mestre que ho fez e o purgador que ho purgar pagaroõ hum espadim douro por qujmtall» (MELO 1972-1990, III: 412), 1524, etc.

**REDESTILAR** v. DESTILAR.

**REDÍZIMA** v. DÍZIMA.

**REPARTIDEIRA** v. REPARTIR.

**REPARTIR** v.

DEF.: Dividir o açúcar pelas formas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo em Granada, na segunda metade do século XVII, enquanto, no Brasil, a forma *repartir* ocorre em inícios do século XVIII. Machado, seguido por Cunha, apresenta a primeira atestação do verbo *repartir*, na língua portuguesa, no século XV, com a forma *rrepartir*. ET.: O termo *repartir*, segundo Machado, seguido por Cunha, provém do fr. *répartir*, do verbo *partir* com o prefixo *re-*. COM. CR.: Para Moreno Fraginals (1978: 153), o termo *repartir*, na antiga manufactura açucareira, significa encher as formas com massa cozida, usando a *repartideira*.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Repartir* a.1711: «se passa esta tempera com reminhol dentro de hua repartideira e a reparte pelas ditas quatro ou cinco formas o banqueiro, ou o ajudabanqueiro, ou algum tacheiro» (ANTONIL: 72).

**Granada**:

*Repartir* a.1680: «De aqui en unos cubos se va repartiendo a ocho calderas de metal que llaman de melar y pesa cada una de diez y ocho a veynte arrobas y com fuego continuo se haze la miel.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153).

**DERIVADOS**:

**REPARTIDEIRA**: DEF.: Recipiente utilizado para repartir o açúcar nas formas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, na primeira metade do século XVI. Machado, seguido por Cunha, refere que a primeira atestação de *repartideira*, na língua portuguesa, data de 1813, como informa Morais Silva. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, o nome *repartideira* é uma forma derivada de *repartir* com o sufixo *–(d)eira*. COM. CR.: De acordo com Morais Silva, nos engenhos de açúcar, *repartideira* é um tacho pequeno de cobre com cabo de pau, utilizado para repartir o açúcar nas formas. (Morais Silva II: 600). Segundo Pérez Vidal (1971: 264), *repartidera* é a vasilha de cobre usada, nos trapiches e engenhos de açúcar, para levar o açúcar para a casa de purgar e reparti-lo nas formas. Em Granada, além do termo *repartidera*, na sua forma simples e com os complementos determinativos *del vanco* e *de cobre*, registámos o termo de origem cat. *perol del vanco*, para indicar o recipiente utilizado para deitar o barro na *cara das formas*, e o termo *tinaxón*, forma derivada de *tina*, para designar o mesmo conceito. Moreno Fraginals (1978: 153) defende que, em Cuba, *repartidora* é uma vasilha ou recipiente de cobre com duas asas, usada para *repartir* a massa cozida do açúcar nas formas, e, para Nelson Barbalho (1984: 345), no Brasil, o termo *repartideira* também designa uma pequena vasilha de cobre para *repartir* o *melado* nas *formas*.

Documentação Histórica - **Madeira**:

*Repartideira* a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira» (Testamento Teixeira).

**Brasil**:

Repartideira a.1711: «E esta tambem tirada da tacha e posta e mexida com reminhol na bacia, passa para as ditas quatro formas na repartideira, e com igual porção se

reparte por ellas» (ANTONIL: 73), «tempera de encher (...) levada na repartideira para o tendal, se enchem as formas» (ANTONIL: 73).
**Granada**:
*Repartideras* a.1641: «tres repartideras» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140). / VAR.: *Repartideras del vanco* a.1641: «tres repartideras del vanco viexas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Repartideras de cobre* a.1775: «quatro repartideras de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217). / SIN.: *Perol del vanco* a.1641: «Un perol del vanco usado sano y bueno.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139); / *Tinaxón* a.1641: «Otro tinaxón para llenar formas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141).

**REPASSAR** v.
DEF.: Verter as escumas nas caldeiras para serem purificadas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: O verbo *repassar* é uma forma derivada de *passar* com o prefixo *re-*, que indica repetição. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação histórica do Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Repassar* a.1711: «Esta segunda escuma se guarda e cae por outra bica da mesma borda do ladrilho para o parol mais baixo e afastado do fogo, que se chama parol da escuma: e dahi com cubo e tacho torna a botallo a negra calcanha, que tem isto por officio, na mesma caldeira, para se purificar, que chamão repassar» (ANTONIL: 68).

**REBENTAR** v. GRELAR.

**RECADAR** v. ARRECADAR.

**RECEBEDOR** v. ALMOXARIFE.

**REPREGADOR** s. m.
DEF.: Trabalhador do engenho que volta a pregar ou fechar, com pregos, as caixas de açúcar, quando estas são abertas para verificação. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, na primeira metade do século XVI. ET.: O nome *repregador* é uma forma *derivada* de pregar com o prefixo *re-* e o sufixo agentivo *–dor*. COM. CR.: Apenas encontrámos este nome na documentação histórica da Madeira.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Repregador* a.1523: «Item pagou a Joham Martjnz encaixador e repregador que ajudou no dito açuquere» (COSTA/PEREIRA 1985: 114).

**RODA DE PEDRA** v. MÓ.

**SECAR** [o açúcar] v.
DEF.: Retirar a água dos cristais de açúcar lavados. CR.: Registámos a primeira atestação

deste termo na documentação oral da Madeira. ET.: A expressão *secar o açúcar* é composta pelo verbo *secar* e pelo complemento directo *o açúcar*. COM. CR.: Apenas encontramos esta expressão na documentação oral da Madeira, referente ao Engenho Hinton.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Secar o açúcar*

**SENTAR** v.
DEF.: Colocar as caldeiras sobre as fornalhas. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, na primeira metade do século XVI, com a forma *assentadas*. Segundo Corominas, a primeira atestação do verbo *sentar*, na língua castelhana, data do século XIV, com a forma *assentar*. De acordo com Machado, a primeira atestação do verbo *sentar*, na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *seentar*, e, segundo Cunha, *assentar*. ET.: Para Corominas, seguido por Machado e Cunha, o verbo *sentar* corresponde à forma ant. *assentar*, do lat. vg. **adsedentare*, forma derivada de *sedere*, estar sentado. COM. CR.: Na Madeira e no Brasil, encontrámos a forma *assentadas*, enquanto, em Granada, ocorre o verbo *sentar*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Assentadas* a.1535: «2 caldeiras de cobre assentadas nas fornalhas» (Testamento Teixeira).
**Brasil**:
*Assentadas* a.1618: «grandes caldeiras de cobre, aonde se alimpa, coze e apura à força de fogo que por debaixo lhe dão em umas fornalhas sobre que estão assentadas» (BRANDÃO: 98).
**Granada**:
*Sentar* a.1641: «Los quales cobres se entregan limpios, lavados y descostrados en el patio del dicho yngenio sanos e remendados para que se puedan sentar.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 139), 1775: «Un tablón de madera que sirve en la cocina del yngenio para sentar las calderas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 221).

**DERIVADOS**:
**ASSENTO**: DEF.: Local onde as caldeiras e as tachas são colocadas sobre as fornalhas. CR.: Registámos a primeira designação deste conceito, em Granada, com o nome *tablones*, no século XVI, enquanto a primeira atestação do nome *assento* surge, no Brasil, em inícios do século XVIII, com a forma *assentos*. Segundo Cunha, a primeira atestação do nome *assento*, na língua portuguesa, data do século XV, com a forma *asento*. ET.: De acordo com o mesmo autor, o nome *assento* é uma forma derivada regressiva de *assentar*. Segundo Corominas, o nome *tabla* provém do lat. *tabula*, peça de madeira plana, com a forma derivada *tablón*, e *poyo*, banco de pedra, procede do lat. *podium*. COM. CR.: Em Granada, além do termo *tablones*, encontrámos as denominações *tablas de xarope* e *poyos de los melares*, para referir o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:

*Assentos* a.1711: «Estão estes cobres postos sobre a abobada das fornalhas em assentos ou encostadores de tijolo» (ANTONIL: 63).
**Granada**:
*Tablones* a.1557: «seis cargas de tierra para enladrillar los suelos de tinajones y asentar los tablones.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 118). / SIN.: *Tablas de xarope* a.1641: «Las tablas de xarope, horno grande y tachas.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 141); / *Poyos de los melares* a.1775: «Otras cinco tablas que las quatro sirven en los poyos de los melares y la una en el de las tachas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 221).

**SERPENTINA** (1) s. f.
DEF.: Tubo em espiral que conduz o vapor para as tachas dos engenhos, cozendo o mel. CR.: Registamos a primeira atestação deste termo na documentação oral da Madeira. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *serpentina*, na língua portuguesa, data do século XVIII. ET.: Para Machado, seguido por Cunha, o nome *serpentina* provém do fr. *serpentine*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo, com esta acepção, na documentação oral da Madeira.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Serpentina*

**SERPENTINA** (2) s. f.
DEF.: Tubo de condensação do alambique em que ocorre o arrefecimento da aguardente. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na documentação oral. ET.: A mesma de *serpentina* (1). COM. CR.: Na Madeira, encontrámos o nome *bichinha* como sinónimo de *serpentina*, enquanto, em Santo Antão, surgem os nomes *cano* e *bicha* para designar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Serpentina*. / SIN.: *Bichinha*.
**Santiago**:
*Serpentina*
**S. Antão**:
*Serpentina*. / SIN.: *Cano*; / *Bicha*.

**COMPOSTOS**:
**BICA DA SERPENTINA**: DEF.: Parte do alambique por onde sai a aguardente. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na documentação oral. ET.: O termo *bica da serpentina* é composto pelo nome *bica* com o complemento determinativo *da serpentina*. COM. CR.: Em Santiago, encontrámos a forma *boca de serpentina* e, em Santo Antão, *boca de cano* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Bica da serpentina*

**Santiago**:
*Boca de serpentina*

**S. Antão**:
*Boca de cano*

**SOCAR** v. CORTAR.

**TABUADO FURADO** v. CORRENTE DE FURO DAS FORMAS.

**TABULEIRO** s. m.
DEF.: Parte da moenda do engenho ou do trapiche onde se colocam as canas para serem trituradas. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Granada, com a forma *tablero del cevador*, na primeira metade do século XVII, e, no Brasil, *taboleiros*, em inícios do século seguinte. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *tabuleiro*, na língua portuguesa, data de 1109, com a forma *taboleiro* e, no século XIII, com a forma *tavoleiro*; e o nome *mesa*, segundo Machado, data de 1141 e, segundo Cunha, do século XIII. ET.: Para Machado, seguido por Cunha, o nome *tabuleiro* provém do lat. *tabulariu-*, forma derivada de *tabula-*.Em Granada, o nome *tablero*, segundo Corominas, é uma forma derivada de *tabla* com o sufixo *–ero*. Conforme Corominas, seguido por Machado e Cunha, o nome *mesa* procede do lat. pop. **mesa*, do lat. cl. *mensa*. COM. CR.: Em Valência apenas registámos o termo *tabla*, enquanto, em Granada, ocorrem as formas *tablero del cevador*, *tablero*, *tableros* e *tableros de madera*. Pérez Vidal (1971: 267) refere que o termo *tablero* designa uma peça do moinho, não se atrevendo a precisá-la. López Lengo (1991: 63) defende que o nome *mesa* ou *tabuado* indica o local onde estão colocados os moinhos e onde se colocam as canas para moer. Na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos também o termo *tabuleiro*, que, na documentação oral da mesma região, apresenta o sinónimo *mesa*. Na documentação oral de Cabo Verde, além do termo *mesa de trapiche*, em Santiago surge o nome *banca* e, em Santo Antão, *madre* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Taboleiros* a.1711: «E o estarem os taboleiros chegados aos eixos he para que não caya a canna ou o bagaço della» (ANTONIL: 52).
**Valência**
*Tabla* a.1766: «Devo advertir que quando con serones se echan las cañas dulces en la tabla, para que se muelan, i con las manos se van arrimando a las ruedas» (PÉREZ VIDAL 1973: 68).
**Granada**:
*Tablero del cevador* a.1641: «El tablero del cevador y bolbedor con todo lo que le toca para poder moler nuevo.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 144). / VAR.: *Tablero*

a.1749: «cada oficina y peltrechos de dicho ynxenio y hallaron que la molienda estava peltrechada de berdugado, chapado, dientes y formado el tablero como para moler» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 80); *Tableros* a.1679: «en los tableros hay dos hombres uno en cada parte, que los distinguen con los nombres de cebador y volvedor» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 223), 1680: «Del peso se echan las cañas en unos tableros que median dos exes echados de mas de dos varas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); / *Tableros de madera* a.1775: «Dos tableros de madera sin bocas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 220).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Tabuleiro* a.1961: «Pesava as canas o societário Freitas. No tabuleiro, João Pedro, trabalhador quinquagenário, desarmava os atos de vime e metia as canas nos cilindros de ferro.» (GOUVEIA: 62).

Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:

*Tabuleiro.* / SIN.: *Mesa.*

**Santiago**:

*Mesa di trapitche.* / SIN.: *Banca.*

**S. Antão**:

*Mesa de trapiche.* / SIN.: *Madre.*

**TACHO DE COBRE** s. m.

DEF.: Recipiente ou vasilha de cobre ou barro, com asas nas bordas, utilizado para preparar e transportar a decoada para a casa das caldeiras e o barro para a casa de purgar. CR.: Registámos a primeira designação deste conceito, em Valência, com a forma *garbell d'aram*, na primeira metade do século XV, e a primeira atestação do nome *tacho*, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Corominas, a primeira atestação do nome *tacho*, na língua castelhana, data de 1836, enquanto para Machado, seguido por Cunha, na língua portuguesa, data de 1706. ET.: Conforme Corominas, o nome *tacho* provém do port. *tacho*, de origem incerta ou metátese do adjectivo *chato* (ou talvez de um substantivo *chato*, duplicado popular de *plato*), porque o tipo de tacho português mais antigo era de pouca profundidade, devido à sua maior difusão na América. O autor informa ainda que, nas Canárias, a forma metatética *tacho*, se usa como adjectivo com o valor de *chato*, o que, segundo Pérez Vidal, é um caso à parte. Corominas refere a existência do termo *tacho*, na América espanhola, como uma vasilha grande de metal, redonda e pouco profunda, utilizada no fabrico de açúcar ou para fazer doces, informando que o mesmo objecto se denomina *tacha*, na Venezuela e no México, onde também deve ter existido o nome masculino *tacho*. O mesmo autor concorda com Lenz quanto à origem europeia do nome *tacho*, dada a sua área de difusão. Corominas acrescenta que, por razões fonéticas, não é possível que o termo *tacho* tenha origem no arabismo *taza*, apesar da forma feminina *tacha*, pois considera este nome uma forma derivada de *tacho*. Segundo Machado, seguido por Cunha, o termo *tacho* é um nome de origem obscura. Estes autores consideram inaceitável a hipótese

do nome *tacho* resultar de metátese de *chato*, apresentada por Corominas. Pérez Vidal, tal como Machado e Cunha, também contesta a explicação metatética de Corominas. Aquele autor defende a etimologia árabe *taxt* ou *tast*, proposta por Figueiredo, pois a terminologia açucareira é rica em arabismos. De acordo com Pérez Vidal, o nome árabe *tast* designa um recipiente mais amplo do que profundo, sendo uma vasilha de características semelhantes à *tacha* da indústria açucareira, o que anula as objecções fonéticas e semânticas apresentadas por Corominas para a etimologia árabe. Assim, Pérez Vidal defende que o nome tacha é uma adaptação espanhola e portuguesa do árabe *tast-a*, sendo a forma básica a partir da qual surge o termo *tacho*, por influência de recipientes de nome masculino, apresentando muitas vezes o mesmo significado de *tacha*, embora se tenha tornado um nome não específico da indústria açucareira, por extensão semântica. Em Valência, registámos o termo *garbell*, segundo Corominas, forma cat. derivada do val. *garba*, do ár. *girbâl*, talvez do lat. *cribellum*, através do moçárabe, em cast. *garbillo*, a par das formas *garreta* (de *jarra* com o sufixo *–eta*) e *gaveta*, conforme o mesmo autor, do lat. *gabata*, recipiente com a acepção de gamela. COM. CR.: Ao contrário de Corominas, Pérez Vidal indica que, em Espanha, existem as duas formas – *tacho* e *tacha* – com as acepções observadas na América, nomeadamente o termo *tacho*, em Granada, com o significado de vasilha para lavar a roupa e a forma feminina *tacha*, em Motril, referindo-se a uma vasilha usada no fabrico de açúcar de cana, sendo que, nas fábricas modernas, os aparelhos com função análoga são também denominados *tachas*. Pérez Vidal mostra que o termo *tacha* é mais antigo do que *tacho*, referindo a documentação de Canárias, nomeadamente um documento de 1525, onde surge o termo *tachas*; a ocorrência do termo *tacha* em Gaspar Frutuoso, no começo da indústria do açúcar na ilha de S. Miguel (Açores), e, no Brasil, a atestação do termo *tachas* no século XVII (em Gulielmi Pisonis, *De Indiae utriusque re naturali et medica libri quatuordecim*, Amstelaedami, 1658: 111), concluindo que este termo, na Península e na América, está sempre associado ao léxico açucareiro, por isso se encontra nas regiões açucareiras com significado fixo e constante. V. *Tacha*.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Tacho* a.1711: «Esta segunda escuma, se guarda, e cae por outra bica da mesma borda do ladrilho para o parol mais baixo e afastado do fogo, que se chama parol da escuma: e dahi com cubo e tacho torna a botallo a negra calcanha, que tem isto por officio, na mesma caldeira» (ANTONIL: 68); *Tachos* a.1711: «dos tachos, cubos e bica usa a calcanha, para tirar a escuma do seu proprio parol» (ANTONIL: 66), «Revezão-se nas caldeiras oito caldeireiros (...) escumando o caldo que ferve com cubos e tachos.» (ANTONIL: 65). / VAR.: *Tachos de cobre* a.1711: «Do cocho se tira com hua cuya e se bota em tachos de cobre, e nelles o levão para a casa de purgar: aonde com hum reminhol de cobre se tira dos tachos, e se reparte pelas formas» (ANTONIL: 82).

**Valência**:

*Garbell d'aram* a.1435: «garbell d'aram per a colar la grita» (GARCIA OLIVER 1999: 186). / VAR.: *Garbell de quoure* a.1514: «Hun garbell de quoure per a collar la grita.»

(BARCELÓ/LABARTA 1990 : 84). / SIN.: *Garreta d'aram* a.1514: «Una garreta per a portar la pasta, d'aram.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84). / VAR.: *Gaveta de coure* a.1607: «Item una gaveta de coure.» (GISBERT SANTONJA 1990: 253).

**COMPOSTOS**:

**BOCA DE TACHO**: DEF.: Local onde o fazedor do mel controla o ponto do mel e o fazedor de açúcar bate o mel no tacho para fazer o açúcar. CR.: Registámos este termo na documentação oral de Cabo Verde. ET.: O termo *boca de tacho* é composto pelo nome *boca* com o complemento determinativo *de tacho*. COM. CR.: Em Santiago, encontrámos a forma *boca de cobre* e, em Santo Antão, *boca de tacho* para denominar o mesmo conceito.

Documentação Oral Contemporânea - **Santiago**:

*Boca de cobre*

**S. Antão**:

*Boca de tacho*

Nota: O termo *tacho* surge, em 1499, num documento de S. Tomé, associado à culinária, enquanto, no Brasil, em 1711, o nome *tachos* denomina os recipientes pequenos de cobre com várias utilizações no engenho. Actualmente, no Brasil, em Minas Gerais, este termo ainda existe, associado à produção açucareira, designando um recipiente móvel com asas, usado para transportar o mel das *tachas* para o *cocho de batimento*, no fabrico de *rapadura*.

**TANQUE** s. m.

DEF.: Recipiente da casa das caldeiras que recebe o sumo da cana da moenda. CR.: Na documentação consultada, a primeira denominação deste conceito surge, em Valência, com a forma *tinells*, na primeira metade do século XV, e a primeira atestação do nome *tanque* ocorre, na Madeira, na segunda metade do século XIX. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *tanque*, na língua portuguesa, data de 1813, como informa Morais Silva, e do nome *bacia* de 1352, com a forma *bacias*. Conforme Corominas, a primeira atestação do nome *algive*, na língua castelhana, data de 1202. ET.: De acordo com Machado, seguido por Cunha, o nome *tanque* tem origem obscura, sendo provavelmente uma forma derivada regressiva de *estancar* ou forma aferética de *estanque;* o nome *parol*, do cast. *perol*, de origem catalã; e *bacia*, forma feminina de *bacio*, do lat. pop. **baccinu-*. Segundo Corominas, o nome *tinells* é uma forma derivada de *tina-* com o sufixo diminutivo *-ell*, sendo uma forma duplicada de *tinillo* (*tinel* em cast., do cat. *tinell*, por sua vez do it. *tinello*, comedor). Em Granada ocorre o termo *algive*, segundo Corominas, do ár. *jubb*, cisterna ou poço, com vocalismo vulgar hispano-árabe **al-jibb*. COM. CR.: Em Granada, além do nome *algibe*, na sua forma simples e complexa com os complementos determinativos, respectivamente de matéria e de pertença *-de cobre* e *de la cocina-*, surge o termo *cuvo grande de madera*, com a acepção de vasilha para designar o mesmo conceito. No

Brasil, encontrámos o termo *parol da guinda* e, na documentação contemporânea da Madeira, *bacia de cobre*, a par do termo *tanque de pedra*, com complementos determinativos de matéria.

Documentação Histórica - **Brasil**:

*Parol da guinda* a.1711: «hum parol metido na terra, que chamão parol do caldo, donde se guinda com dous caldeirões, ou cubos, para cima com roda, eixo e correntes e vay para outro parol, que está em hum sobradinho alto, a que chamão parol da guinda, para dahi passar para a casa das caldeiras, aonde se ha de alimpar.» (ANTONIL: 53).

**Valência**:

*Tinells* a.1435: «dos tinells» (GARCIA OLIVER 1999: 185). / SIN.: *Cosios* a.1766: «De alli se saca el licor, i se pone en los cosios donde se yela, i passadas veinte i quatro horas, para que en ellas vaya al suelo lo más crasso, se saca i se mete en las calderas del azúcar» (PÉREZ VIDAL 1973: 74).

**Granada**:

*Aljibe* a.1557: «Este dia por siete cargas de agua del aljibe para ello que no venia el açequia.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 117), 1679, 1763, etc. / VAR.: *Aljive* a.1641: «Un rallo de cobre para el aljive nuevo.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 140), 1763, etc.; / *Aljive de la cocina* a.1680: «El çumo que ultimamente esprimen las vigas va también por aqueductos de piedra al referido aljive de la cocina, de donde por una canal de madera se reparte en dos calderas de metal que llaman de jarope« (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 153); / *Algive* a.1680: «En los exes se muelen las cañas y por secretos aqueductos de piedra va en arroyos el çumo a caer a uno que llaman algive, a la cocina, este es de cobre» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); / *Aljive de cobre* a.1775: «Un aljive de cobre donde se recogen los caldos que salen de las moliendas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217). / SIN.: *Cuvo grande de madera* a.1775: «Un cuvo grande de madera con sus ceños de fierro que sirven en la cocina de dicho yngenio para el rezivo de los caldos de cañas» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 221).

Documentação Contemporânea - **Madeira**:

*Bacia de cobre* a.1863: «É entre os sobreditos cylindros que se entalam e espremem as cannas, caindo a calda em uma bacia de cobre ou ferro, da qual passa por um coador de crivo para uma calha» (*Estatística*: 18). / SIN.: *Tanque de pedra* a.1863: «É entre os sobreditos cylindros que se entalam e espremem as cannas, caindo a calda em uma bacia de cobre ou ferro, da qual passa por um coador de crivo para uma calha, correndo para o depósito ou tanque de pedra» (*Estatística*: 18).

**TANQUE DO ALAMBIQUE** v. ALAMBIQUE.

**TINA DE MEDIÇÃO** s. f.

DEF.: Recipiente em que se mede a quantidade de sumo extraído das canas nos engenhos. CR.: Registámos este termo, na Madeira, na segunda metade do século XIX.

Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *tina*, na língua portuguesa, data do século XIII, com a forma *tia*. ET.: O termo *tina de medição* é composto pelo nome *tina* com o complemento determinativo *de medição*. De acordo com Machado, seguido por Cunha, o nome *tina* provém do lat. *tina-*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a função do recipiente. Apenas encontrámos este nome na documentação contemporânea da Madeira.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Tinas de medição* a.1863: «Depois de moida a canna entre os cylindros de ferro do moinho, cae a guarapa sobre o crivo de uma bacia de cobre, donde passa por calhas de madeira forradas de chumbo para as grandes tinas de medição» (Estatística: 33).

**TIRADOR DE BAGAÇO** v. VIRADOR DE BAGAÇO.

**TOLETE** s. m.
DEF.: Instrumento utilizado para quebrar o açúcar mascavado. CR.: Registámos o nome *tolete*, no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *tolete*, na língua portuguesa, data do século XVI. ET.: Conforme Machado, seguido por Cunha, o nome *tolete* provém do fr. *tolet*, sendo um termo de origem germânica ou escandinava. COM. CR.: Moreno Fraginals (1978: 158) define *tolete* como o pau redondo e curto de madeira, usado para partir os pães de açúcar. Apenas encontrámos este nome, associado à produção açucareira, na documentação histórica do Brasil.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Toletes* a.1711: «No balcão de secar são necessarios facoes, toletes e rodos e o pao quebrador de quatro lados de costa para quebrar os pães de assucar.» (ANTONIL: 80).

**TONEL** s. m.
DEF.: Recipiente ou vasilha grande em que se guarda a aguardente e antiga medida de capacidade, juntamente com a pipa e o barril, múltiplos do almude. CR.: Na documentação consultada, a primeira atestação do nome tonel, associado à produção açucareira, ocorre na Madeira, em inícios do século XVI. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do nome *tonel*, na língua portuguesa, data de 1256 e o nome *vasilha* de 1459, com a forma *uasilhas*, confirmada por Lorenzo (1968). ET.: Para Machado, seguido por Cunha, o nome *tonel* provém do ant. fr. *tonel*, forma derivada do lat. tardio *tunna-*, e *vasilha*, do baixo lat. *vasilia*, forma derivada de *vasu-*, com a terminação feminina *-ilia* do sinónimo *utensílio*. COM. CR.: Na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos a forma *toneis* e na documentação oral da ilha, além do termo *tonel*, ocorrem os nomes *vasilha*, *bumbo*, *pipas*, *tanque* e *poço*, para designar o mesmo conceito. Na documentação oral de Cabo Verde, em Santiago surgem as formas *vasilha*, *boia*, *garrafão*, *bandeja*, *pipa* e *barris*, enquanto, em Santo Antão, ocorrem os nomes *tonel*, *garrafão* e *barril*.

Documentação Histórica - **Madeira**:
*Tonell* a.1501: «fazerem pagar de cada oytemta arrobas daçuquar hum quarto de mell fazemdo fundamemto que fumdiam hum tonell» (RODRIGUES 1964: 130).

**Canárias**:
*Toneles* a.1511: «Domingo Afonso, tonelero, para hacer pipas y toneles» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 264).
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Toneis* a.1961: «Os armazéns da Fonte e da Pedra Funda quase vazios. Conservavam-se os toneis de bocas abertas.» (GOUVEIA: 66).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Tonéis.* / VAR.: *Toneles de madeira.* / SIN.: *Vasilha;* / *Bumbo de plástico;* / *Pipas;* / *Tanque;* / *Poço de cimento.*
**Santiago**:
*Vasilha.* / SIN.: *Boia;* / *Garrafão;* / *Bandeja;* / *Pipa;* / *Barris.*
**S. Antão**:
*Tonel.* / SIN.: *Garrafão;* / *Barris.*

**DERIVADOS**:
**TANOEIRO**: DEF.: Artesão que fabrica e conserta os barris, as pipas e os tonéis dos engenhos. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, nas Canárias, na segunda metade do século XV, com a forma *tonelero*, e na Madeira *tanoeiro*, em inícios do século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do nome *tanoeiro*, na língua portuguesa, data de 1275, com a forma *toneiro* e, em 1384, *tenoeiro*. ET.: De acordo com Corominas, o nome *tonelero* é uma forma derivada de *tonel*, do fr. ant. *tonel*, do lat. tard. *tunna-*. Para Machado, seguido por Cunha, o nome *tanoeiro* é uma forma derivada de *tanoa*, alteração de **tonoa*, derivado de *tona*, do lat. tard. *tunna-*. COM. CR.: Em Granada, a par de *tonelero*, ocorre o nome *maestro tonelero* para denominar o mesmo conceito. Na documentação contemporânea da Madeira, também encontrámos o nome *tanoeiro*.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Tanoeiro* a.1504: «Ytem pagou o dicto recebedor comjgo escpriuam a Joam Vaaz tanoeiro por doze barris pera as conseruas mjll e duzemtos rs.» (COSTA/PEREIRA 1985: 43), 1587, etc. / VAR.: *Tanoeyro* a.1509: «Gonçalo Annes tanoeyro hua aroba dacuqre» (COSTA/PEREIRA 1985: 211), 1582, etc.
**Granada**:
*Tonelero* a.1682: «A Juan de Peña maestro tonelero por el adobio de las cubetas y cubos de los revezos en toda la temporada cinquenta y un reales» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 62). / SIN.: *Maestro tonelero* a.1682: «A Juan de Peña maestro tonelero por el adobio de las cubetas y cubos de los revezos en toda la temporada cinquenta y un reales» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 62).

**Canárias**:
*Tonelero* a.1480: «el tonelero Bartolome Sanchez» (AZNAR VALLEJO 1981: 21), 1503, 1510, 1511: «Domingo Afonso, tonelero, para hacer pipas y toneles» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 264), 1520, 1522, etc.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Tanoeiro* a.1961: «acrescentou o Ramos tanoeiro. E com a alegria a esplender nos olhos: mais aguardente, mais pipas!» (GOUVEIA: 40).

**TONELADA**: DEF.: Massa de mil quilogramas ou antiga medida do conteúdo de um tonel. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, associado à produção açucareira, na Madeira, em inícios do século XX. ET.: O nome *tonelada* é uma forma derivada de *tonel* com o sufixo *-ada*. COM. CR.: Apenas encontrámos este termo na documentação contemporânea da Madeira.
Documentação Contemporânea - **Madeira**:
*Toneladas* a.1915: «foi auctorisado (...) a importar das colonias portuguesas para refinação ou para auxiliar a manipulação das garapas madeirenses, 550 toneladas de assucar.» (*Questão Hinton*: 16).

**TRATADOR DO ENCAIXAMENTO** s. m.
DEF.: Trabalhador encarregado do encaixamento do açúcar. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, na Madeira, em inícios do século XVI, com a forma *tratador do encaixamento do Funchal*. ET.: O termo *tratador do encaixamento* é composto pelo nome *tratador*, forma derivada de *tratar* (do lat. *tractare*, negociar) com o sufixo agentivo *–dor* e o complemento determinativo nominal, introduzido por preposição *do encaixamento*. COM. CR.: O termo *tratador do encaixamento*, além do complemento determinativo de função, pode ainda apresentar um complemento determinativo locativo, como *do Funchal* ou *da Calheta*. Encontrámos ainda a forma *feitor do encaixamemto* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Madeira**:
*Tratador do encaixamento do Funchal* a.1504: «Joham Rodriguez Maosinho tratador do encaixamento do Funchal» (COSTA/PEREIRA 1985: 39). / VAR.: *Tratador do emcayxamemto da Calheta* a.1504: «Yten pagou mais o dicto recebedor comiguo escprivam a Lourenço Vaaz tratador do emcayxamemto da comarqua da Calheta seisçemtas e sessemta e duas arrobas e mea daçuquer» (COSTA/PEREIRA 1985: 28); / *Tratador do emcaixamemto* a.1505: «Jacome Curllo tratador do emcaixamemto da jurdiçam de Machico» (COSTA/PEREIRA 1985: 79). / SIN.: *Feitor do encaixamemto* a.1504: «Ytem se mostra receber mais ho dicto recebedor como feitor do encaixamemto» (COSTA/PEREIRA 1985: 35).

**TRIPLAS FERAS** s. f.
DEF.: Bateria de caldeiras nas quais a garapa ferve sendo purificada (Engenho Hinton).

CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na documentação oral da Madeira. ET.: A expressão *triplas feras* é composta pela forma numeral *triplas* e pelo nome *feras*. COM. CR.: Esta expressão parece corresponder ao triplo efeito, que designa o aparelho de evaporação do sumo da cana composto por três caldeiras, onde se concentra o sumo mediante ebulição a baixa pressão, em que o vapor da primeira caldeira é usado para concentrar ainda mais o sumo na segunda e terceira caldeiras. Assim, o sumo da cana passa sucessivamente de uma a outra caldeira, sendo concentrado progressivamente.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Triplas feras*

**VER** [o grau] v.
DEF.: Verificar a graduação do sumo da cana que sai da moenda, do sumo da cana fermentado e da aguardente. CR.: Registámos a primeira atestação desta expressão na documentação oral. ET.: A expressão *ver o grau* é formada pelo verbo *ver* com o complemento directo *o grau*. COM. CR.: Na Madeira, além da expressão *ver o grau*, ocorre a forma *tirar o grau*. Em Santiago, encontrámos as expressões *ver o grau da calda, ver o ponto da calda, ver o ponto do grogue* e *pesar o grogue*, em Santo Antão *pesar a calda* e *pesar o grogue* para denominar o mesmo conceito.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Ver o grau.* / SIN.: *Tirar o grau.*
**Santiago**:
*Ver o grau da calda.* / SIN.: *Ver o ponto da calda.* / VAR.: *Ver o ponto do grogue.* / SIN.: *Pesar o grogue.*
**S. Antão**:
*Pesar a calda.* / VAR.: *Pesar o grogue.*

**VER** [o ponto] v.
DEF.: Verificar o ponto do mel. CR.: Registámos a primeira atestação desta expressão na documentação oral. ET.: A expressão *ver o ponto* é formada pelo verbo *ver* e pelo complemento directo *o ponto*. COM. CR.: Na Madeira, apenas, encontrámos a expressão *ver o ponto*, enquanto em Santiago ocorre a forma sinónima *ver o peso* e, em Santo Antão, *ventear o mel* com a variante *ventilar o mel* e o sinónimo *pontear o mel*.
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Ver o ponto*
**Santiago**:
*Ver o peso.* / SIN.: *Ver o ponto.*
**S. Antão**:
*Pontear o mel.* / SIN.: *Ventear o mel.* / VAR.: *Ventilar o mel.*

**VIGIADOR DA MOENDA** s. m.
DEF.: Trabalhador que substitui o feitor da moenda à noite, sendo responsável pela

moenda da cana. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo, no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: O termo *vigiador da moenda* é composto pelo nome *vigiador*, forma derivada de *vigiar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo *da moenda*. COM. CR.: Na documentação histórica do Brasil, encontrámos o nome *guarda* como sinónimo de *vigiador da moenda*.
Documentação Histórica - **Brasil**:
*Guarda* a.1711: «E para o bom governo da moenda, alem do feitor, que attende a tudo, neste lugar mais que em outros, parte de dia e parte de noite, há hum guarda ou vigiador da moenda: cujo officio he, attentar em lugar do feitor, que a canna se meta, e se passe bem entre os eixos» (ANTONIL: 55). / SIN.: *Vigiador da moenda* a.1711: «E para o bom governo da moenda, alem do feitor, que attende a tudo, neste lugar mais que em outros, parte de dia e parte de noite, há hum guarda ou vigiador da moenda: cujo officio he, attentar em lugar do feitor, que a canna se meta, e se passe bem entre os eixos» (ANTONIL: 55).

**VIRADOR DE BAGAÇO** s. m.
DEF.: Trabalhador que introduz a cana, já moída, ou bagaço da cana na moenda. CR.: Registámos a primeira denominação deste conceito, em Granada, na primeira metade do século XVII, com a forma *bolbedor*, enquanto a primeira atestação do termo *virador de bagaço* surge na documentação oral. ET.: O termo *virador de bagaço* é composto pelo nome *virador*, forma derivada de *virar* com o sufixo agentivo *–dor*, e pelo complemento determinativo *de bagaço*. Em Cabo Verde, encontrámos os termos *tirador de bagaço* e *voltador de bagaço*, formas derivadas respectivamente de *tirar* e de *voltar* com o sufixo agentivo *–dor*. Em Granada ocorre o nome *volvedor*, de *volver* também com o sufixo *–dor*. COM. CR.: Em Granada, o termo *bolbedor* apresenta as variantes *bolvedor* e *volvedores*. Segundo López Lengo (1991: 100), *volvedor* é o trabalhador do moinho do engenho encarregado de introduzir o bagaço na moenda. Moreno Fraginals (1978: 163) indica que a função realizada pelo *volvedor* é substituída pelo sistema de *volvedera* ou *volvedora*, um cilindro colocado atrás do cilindro maior que obriga a cana a entrar entre o cilindro central e o *cañero*, e a voltar a passar entre o maior e o *bagacero*. O autor acrescenta que esta é uma inovação importante dos trapiches de cilindros verticais, introduzida pelos técnicos franceses, em finais do século XVIII. Na documentação oral da Madeira, o termo *virador de mato* ocorre como sinónimo de *virador de bagaço*, enquanto, em Santiago, surge o termo *tirador de bagaço* e, em Santo Antão, *voltador de bagaço*, para designar o mesmo conceito.
Documentação Histórica - **Granada**:
*Bolbedor* a.1641: «El tablero del cevador y bolbedor con todo lo que le toca para poder moler nuevo.» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 144); *Bolbedores* a.1682: «A seis bolbedores a once quartos tarea cada» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 60). / VAR.: *Bolvedor* a.1680: «en los tableros ay dos hombres uno en cada parte que los distinguen con los nombres de cevador y bolvedor, los exes andan con increible violencia»

(DOMINGUEZ GARCIA 1995: 152); *Bolvedores* a.1682: «Bolvedores a once quartos tarea.» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 59); / *Volvedores* a.1824: «Moliendas: mayordomo de mira 2, mayordomo de peso 2, cevadores 3, volvedores 3, esporteros 3» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 277).
Documentação Oral Contemporânea - **Madeira**:
*Virador de bagaço.* / SIN.: *Virador de mato.*
**Santiago**:
*Virador de bagaço.* / SIN.: *Tirador di bagaço.*
**S. Antão**:
*Voltador de bagaço.* / SIN.: *Virador de bagaço;* / *Tirador de bagaço.*
Nota: Actualmente, no Brasil, ainda encontramos este termo no fabrico artesanal de *rapadura.*

**VOLANDEIRA** v. RODA DO ENGENHO.

# Conclusão

A cultura da cana-de-açúcar constitui uma das mais antigas actividades agro-industriais da ilha da Madeira e de Cabo Verde. Assim, o estudo da terminologia açucareira, a origem e história dos termos, tem muito a oferecer para o conhecimento da história da língua portuguesa bem como das línguas românicas.

O tema – a terminologia da produção açucareira na ilha da Madeira, examinada histórica e sincronicamente e situada em contexto românico –, além de ser uma investigação de grande interesse para a cultura da região, é relevante no quadro do estudo das línguas românicas, nomeadamente no que se refere ao reportório linguístico do açucar do Mediterrâneo ao Atlântico.

Combinámos o estudo de arquivística histórica, de comparativismo românico, de inquérito linguístico-etnográfico e de análise linguística, reunindo todo o material resultante (terminologia histórica e actual do açúcar de cana) num glossário principal e glossários secundários de formas mediterrânicas, doces e termos gerais da produção açucareira, tendo como epicentro a ilha da Madeira.

Utilizámos o método consagrado *Coisas e Palavras* ou *Palavras e Coisas*, pois o estudo dos termos do açúcar não se pode fazer sem o estudo das suas técnicas. A reduzida discussão teórica e a pouca experimentação de método devem-se ao facto de seguirmos um percurso já desenhado, afastando-nos dele o menos possível, para os resultados serem homólogos aos de outros estudos, como o de Maria José Moura Santos, apresentado na Universidade de Coimbra em 1991, intitulado *Áreas linguístico-etnográficas românicas (processos tradicionais de moldar o queijo)*. O método *Palavras e Coisas* e os seus resultados parecem ser os mais adequados para recolher e preservar informações importantes da história cultural da Madeira, neste caso a terminologia da produção açucareira.

Ao método tradicional *Palavras e Coisas*, utilizado na etnolinguística, geografia linguística e na elaboração de atlas linguísticos das línguas românicas, associámos a terminologia, nomeadamente a «Teoria Comunicativa da Terminologia», de Maria Teresa Cabré, que tem em comum, com o método anteriormente referido, a perspectiva onomasiológica, ou seja, partir da realidade, dos objectos, dos conceitos para as suas denominações ou termos, permitindo estudos de etnoterminologia, geoterminologia e socioterminologia, numa perspectiva sincrónica e diacrónica.

A primeira etapa da nossa investigação foi a deslocação à Sicília, nomeadamente ao Arquivo Municipal de Palermo, onde encontrámos algumas dificuldades de acesso à documentação manuscrita, reunindo alguns documentos, com a ajuda do historiador Antonino Morreale, e recorrendo a edições de documentos de Rebora e Trasselli para completar aquela documentação. Seguiu-se a deslocação a Granada onde, também por dificuldade de acesso aos manuscritos, no Archivo Municipal de Motril, reunimos a documentação já editada, referente ao cultivo da cana e fabrico de açúcar, em Granada, e onde encontrámos também alguma documentação sobre a produção açucareira de Valência e de Canárias. Outra documentação de Canárias foi-nos gentilmente cedida pelo Professor Doutor Alberto Vieira e pelo Professor Doutor Adriano Ribeiro. Como documentação histórica da Madeira, sobre a produção açucareira, utilizámos as edições publicadas por serem fiáveis, confrontando-as, sempre que possível, com os manuscritos. Para Cabo Verde, consultámos alguns manuscritos da Torre do Tombo com a ajuda da Professora Doutora Maria Manuel Torrão. Para a documentação histórica de S. Tomé e Brasil, também recorremos aos documentos já editados, por dificuldades de acesso aos manuscritos. Relativamente à parte sincrónica do trabalho, realizámos os inquéritos etnolinguísticos sobre a produção açucareira actual, na ilha da Madeira, entre Março e Julho de 1999 e, em Cabo Verde, em Setembro e Outubro do mesmo ano, entrevistando agricultores e trabalhadores dos engenhos da cana-de-açúcar.

As fontes anexas, à documentação madeirense, constituem um complemento importante para o estudo da terminologia e tecnologia históricas da indústria açucareira da ilha da Madeira. A descrição de Gaspar Frutuoso da principiante tecnologia açucareira de S. Miguel, nos Açores, transplantada da ilha da Madeira, contribui para o seu melhor conhecimento, assim como alguns documentos de Cabo Verde, de S. Tomé e do Brasil, como o texto de Antonil, que nos dá uma descrição minuciosa dos termos e das técnicas açucareiras, permitindo compreender muitos termos obscuros da documentação histórica madeirense.

Reunimos, nos glossários, todos os termos recolhidos na documentação histórica das regiões estudadas na documentação contemporânea da Madeira e na documentação oral contemporânea da Madeira e Cabo Verde, procurando resolver os numerosos e diversos problemas metodológicos, inerentes à elaboração dos glossários. Optámos pela divisão dos termos em quatro glossários, separando os termos específicos dos termos gerais, as formas mediterrânicas e os termos que denominam os doces (indústria derivada da produção açucareira).

Os árabes introduziram a terminologia e tecnologia orientais da produção açucareira, no Mediterrâneo, nomeadamente através dos termos: *açúcar, cande* ou *candi* do sânscrito *khanda* (açúcar solidificado em grandes cristais), *alfenim, alféloa* e *alcorça* (nomes de doces), *safra* (colheita da cana), *tacha* (vasilha utilizada na cozedura do

sumo da cana) e, em Granada, ainda os termos *ragua* (parte superior da cana), *alifa* (cana de dois anos ou estaca ou troço de cana que se planta) e *aduana* (engenho de açúcar primitivo). Destes os termos *safra* e *tacha*, com o masculino *tacho*, alcançaram maior difusão, adquirindo sentidos e usos fora do âmbito açucareiro. Esta terminologia foi enriquecida e desenvolvida na Sicília, em Valência e em Granada, através dos empréstimos técnicos e terminológicos mediterrânicos das indústrias greco-latinas do azeite e do vinho, que determinaram um importante progresso técnico do fabrico do açúcar, nomeadamente a utilização do *trapetum*, moinho de azeite que passa a ser utilizado para triturar a cana-de-açúcar, depois de cortada em pequenos pedaços, e do *torculum* ou prensa utilizada para espremer a azeitona, depois de esmagada, o mesmo acontecendo à cana-de-açúcar. Tal como os termos *forma de açúcar* e *pão-de-açúcar*, cujas primeiras atestações ocorrem na Sicília e em Valência. A terminologia latina impõe-se em todo o processo de elaboração, cristalização e purga do açúcar, designadamente no nome dos utensílios de cobre: *caldeira*, *parol* e *bacia*, pois só a última vasilha de cobre, utilizada para concentrar o sumo da cana, conserva o termo de origem árabe *tacha*.

As regiões da Sicília e de Valência foram reconquistadas, aos árabes, desde muito cedo, estando estreitamente relacionadas entre si e antecipando-se nos empréstimos greco-latinos. Assim, enquanto a indústria açucareira andaluza continua sob o domínio árabe, até finais do século XV, com predomínio dos arabismos, a cultura açucareira da Sicília e de Valência tende a eliminar alguns arabismos que tinha incorporado, substituindo-os por elementos latinos ou greco-latinos. Deste modo, na Sicília, o termo árabe *mazara*, que durante o domínio árabe denominava o moinho de açúcar, passou a designar também o moinho de azeite, ficando depois reduzido à indústria do azeite (de origem greco-latina), enquanto o nome greco-latino *trapetum*, que designava o moinho de azeite, se especializa na indústria açucareira (de origem oriental), denominando o moinho de açúcar. Em Valência, ocorre a forma *trapig* para designar o mesmo conceito e o termo *almazara* (forma do hispano-árabe com aglutinação do artigo *al-* ao nome *mazara*) denomina o moinho de azeite. Na Madeira, o moinho de açúcar, desde muito cedo, é designado pelo termo greco-latino, com a forma *trapicha de bestas*, enquanto, na Andaluzia, o mesmo conceito é denominado pelo termo de origem árabe *aduana*, e só mais tarde pelo termo *trapiche* e *engenho trapiche*, sendo o moinho de azeite também denominado pelo termo árabe *almasera*. As formas *almazara* e *almasera*, com aglutinação do prefixo *al-*, são características do hispano-árabe, sendo formas independentes da forma siciliana *masara* ou *mazara*. Não registámos este termo, na documentação histórica madeirense, por não existir indústria de azeite na ilha, mas o termo *almanjarra* ou *almajarra* existe hoje, na língua portuguesa, para denominar a viga do moinho de cereais movido a água e, em Cabo Verde, o pau do trapiche movido por bois.

O Infante D. Henrique terá mandado vir, no segundo quarto do século XV, plantas de cana e mestres açucareiros da Sicília, onde já predominava a terminologia açucareira romanizada, para a ilha da Madeira. A terminologia do açúcar de cana mediterrânica, de influência árabe e de origem greco-latina, introduzida na Madeira juntamente com as primeiras plantas de cana e técnicos do fabrico de açúcar, nomeadamente os termos que denominam os tipos de açúcar e subprodutos deste, por exemplo: *açúcar candi, açúcar branco, açúcar de uma cozedura, açúcar de duas cozeduras, açúcar refinado, cogulho, retame, mel* e *remel*, continuou a sua romanização na ilha, enriquecendo-se com termos portugueses. Com o desenvolvimento da produção açucareira, na ilha da Madeira, surgem novos termos que designam tipos de açúcar e subprodutos deste: *açúcar de panela* ou *panela*, tipo de açúcar de inferior qualidade, feito com o mel resultante da purga do açúcar; *açúcar mascavado* ou *mascabado*, tipo de açúcar de inferior qualidade, mal purgado com restos de mel do fundo da forma; *açúcar somenos* da terceira e penúltima parte da forma; *açúcar de rescumas*, o açúcar feito com *rescumas*, subproduto do açúcar; *netas* ou *escumas das tachas*, terceira e última escuma aproveitada que é retirada da tacha, durante a fervura do sumo da cana já purificado e concentrado; e *rapadura*, restos caramelizados do mel rapados das tachas, termo transplantado para Canárias e Brasil, onde hoje designa o açúcar não purgado e os rebuçados e doces feitos com este.

Outros termos açucareiros de origem portuguesa, que surgem na Madeira como neologismos terminológicos e se difundem no Atlântico, são: *esburgar* (*desburgar* nas Canárias), com o significado de cortar e limpar a cana; *esburgador* (*desburgador* nas Canárias), o indivíduo que corta e limpa a cana; *lealdador do açúcar*, nome do oficial que controla a qualidade do açúcar nos engenhos com a função de *lealdar* o açúcar; *açúcar lealdado*, o açúcar cuja qualidade já foi fiscalizada, podendo ser vendido como açúcar branco de primeira qualidade. Muitas destas unidades lexicais já existiam na língua portuguesa como lexemas comuns, surgindo, na Madeira, como neologismos semânticos, através de um processo de terminologização ou especialização semântica no âmbito da actividade açucareira, ganhando um novo significado e passando a ser termos técnicos da terminologia do açúcar de cana. Como estes termos surgem, na Madeira, com o desenvolvimento da cultura açucareira, atrevemo-nos a chamar-lhes *madeirismos*, porque não existiam no continente português, onde a produção açucareira foi escassa e breve. Trata-se de novos termos que se inserem na conjuntura económico-social e cultural de inovações técnicas e administrativas, designando conceitos já existentes e novos conceitos que não encontrámos na Sicília nem em Valência e, embora alguns destes termos ocorram, em Granada, as primeiras atestações são atlânticas (Madeira e Canárias).

A terminologia açucareira, de origem portuguesa, difunde-se no Atlântico desde muito cedo, passando para Canárias com as canas e os mestres de açúcar madeirens-

es. A partir da ilha da Madeira e de Canárias, há uma corrente da cultura açucareira que se dirige em sentido contrário, do Atlântico para o Mediterrâneo, pois com a exportação dos açúcares madeirenses e canários são também exportados os novos termos açucareiros que rapidamente se difundem no Mediterrâneo, principalmente em Granada, onde, em 1552, encontrámos o termo de origem portuguesa *panela*, denominando o tipo de açúcar assim designado na Madeira e nas Canárias. A documentação de Granada apresenta muitas formas e grafias que parecem ser portuguesismos da Madeira ou *madeirismos*, o que nos leva a colocar a hipótese de alguns termos açucareiros madeirenses terem passado para Granada, através de mercadores da região ou através de Canárias. Assim sendo, alguns dos termos comuns, a Granada e ao Brasil, podem ser termos madeirenses não atestados na documentação histórica da ilha. Por isso, registámos muitos termos comuns entre as regiões da Madeira, Granada, Canárias e Brasil, como *tarefa de canas*, ou, entre Granada e o Brasil, como *engenho real*, ou, entre Canárias e o Brasil, como *pejar o engenho* e o termo *ressoca* que surge na documentação histórica de Canárias e ainda hoje existe no Brasil com o mesmo significado, segundo o *Dicionário do Açúcar* de Nelson Barbalho[313] .

A documentação de Canárias, sobre a produção açucareira, apresenta muitos *madeirismos*, pois sabemos que as técnicas de cultivo da cana e fabrico de açúcar foram introduzidas nesta região pelos madeirenses. Assim, a maior parte da terminologia e tecnologia do açúcar, nas Canárias, corresponde às formas portuguesas de termos mediterrânicos, como por exemplo *casa de purgar* e *forma de açúcar*, e *madeirismos* como *açúcar mascavado* e *panela*, embora também ocorram formas castelhanas de Granada e de Valência. Alguns destes termos que, inicialmente, se conservam intactos, ou seja, sem adaptação à língua castelhana, acabam por sofrer adaptações fonéticas e gráficas, integrando-se totalmente na língua espanhola. Os portuguesismos com alterações fonéticas e gráficas, por adaptação à língua espanhola por exemplo os termos: *caldera* de *caldeira; templar* de *temperar; fornalla* de *fornalha; ingenio de agua* ou *de azúcar* de *engenho de água* ou *de açucar*. Os nomes de profissão específicos da produção açucareira, nomeadamente os oficiais de engenho (*mestres de açúcar* e *purgadores*), nas Canárias, também são *madeirismos*, pois os madeirenses são os grandes responsáveis pela difusão dos termos e das técnicas da produção açucareira no Atlântico.

A terminologia açucareira madeirense inicia um processo de castelhanização nas Canárias, donde é transplantada para a América espanhola, o que explica a existência de madeirismos em Cuba, Venezuela, Argentina, etc. A cultura açucareira é também transplantada da Madeira, para os Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, através dos técnicos açucareiros madeirenses que introduziram a cana e o fabrico de açúcar

[313] Cf. Nelson Barbalho (1984), *Dicionário do açúcar*, Recife, Fundação Joaquim Nabuco – Editora Massangana.

nestas novas regiões açucareiras do Atlântico. Na América, o termo *trapiche*, transplantado da ilha da Madeira juntamente com o moinho de açúcar primitivo movido por animais, passa a denominar outros moinhos como o de metais e, no Brasil, passa a nomear ainda os armazéns ou depósitos de mercadorias junto aos portos de embarque. Em Cabo Verde, hoje, ainda existe o termo *trapiche* com o significado primitivo de moinho de cana-de-açúcar movido a bois, pois aí ainda sobrevive o sistema rudimentar de produção açucareira (no fabrico de açúcar, mel e aguardente), a par do recente moinho de cana mecanizado (a gasóleo), importado do Brasil e denominado *trapiche a motor*.

No que se refere à documentação oral contemporânea de Cabo Verde, além do termo de origem greco-latina *trapiche*, registámos ainda a conservação de outros termos de origem mediterrânica muito antigos, nomeadamente, na ilha de Santiago, as formas crioulas *parola, reminhola* e *calda*, que, no Brasil, apresentam as formas *parol, reminhol* e *caldo*. Na Madeira, apenas registámos o termo *raminhois*, correspondendo à forma siciliana *ramiolos*, em Valência *romiols*, em Granada *remillón* e, nas Canárias, *remillones*, termo ainda hoje conservado, na Venezuela e na Colombia, com a forma *ramillón* e a variante *remillón*, denominando uma vasilha ou espécie de colher grande de madeira. O que não quer dizer que os termos *parol* e *caldo* não tivessem ocorrido na Madeira antes de surgirem em Cabo Verde e no Brasil.

Na ilha da Madeira, a primeira atestação do termo *engenho* ocorre, em 1452, com a forma *emgenho daugua*, num documento que autoriza a construção do engenho de Diogo de Teive, apresentando já, provavelmente, a nova técnica do moinho de dois eixos de madeira horizontais. Estainovação resulta do desenvolvimento técnico renascentista, no início da idade moderna, correspondendo ao incremento da produção açucareira na Madeira, de onde teria sido levada para o Brasil, onde teria evoluído para três cilindros verticais revestidos de ferro. Segundo outra hipótese, esta tecnologia, antiga no oriente (aplicada ao algodão), teria sido transplantada para o Brasil pelos jesuítas e, ainda, segundo outra, esta inovação teria surgido no Perú, passando depois para o Brasil. Concordamos com Ferreira de Gouveia e Alberto Vieira, quando defendem que esta seria uma inovação técnica madeirense, visto que encontrámos a primeira atestação do termo *eixos* na documentação da região, já em 1485.

Para os Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, tal como para a América espanhola, são transplantadas, a partir da Madeira, quer a tecnologia primitiva quer a inovadora, coexistindo assim os moinhos rudimentares, movidos por bois e escravos, e os moinhos hidráulicos de dois eixos. Como já referimos, no Brasil, a inovação técnica madeirense evolui para três rolos verticais de madeira revestidos de ferro, permitindo extrair todo o sumo da cana-de-açucar, passando-a duas vezes entre os eixos e dispensando a prensa.

Com a revolução industrial, surge a tecnologia da máquina a vapor. E, dada a conjuntura favorável, a produção açucareira volta à ilha da Madeira, a partir de meados do século XIX. A nova tecnologia da moenda da cana, com três cilindros de ferro horizontais em triângulo, as novas técnicas de fabrico do açúcar e, consequentemente, os novos produtos conduzem à introdução de novos termos ou à mudança semântica de unidades terminológicas antigas. Assim, apesar de todas as evoluções técnicas, sobrevivem alguns termos antigos, nomeadamente o termo *caldeira*, para referir os recipientes ou aparelhos onde o sumo da cana é cozido ou concentrado, *tacha* para denominar o novo aparelho que realiza com novos meios (serpentinas a vapor ou vácuo) a concentração do sumo da cana e o termo *açúcar mascavado* para designar o tipo de açúcar não refinado com restos de mel. A par destes termos, surgem novas denominações para conceitos já existentes e para novos tipos de açúcar: *açúcar areado*, açúcar refinado que se apresenta em pequenos cristais; *açúcar bruto*, açúcar informe não purgado; *açúcar cristalizado*, açúcar em cristais; *açúcar de primeira*, açúcar de boa qualidade, feito directamente do sumo da cana, por oposição ao *açúcar de segunda* ou *açúcar número dois*, feito com o mel extraído do primeiro jacto da centrifugadora, no fabrico do açúcar de primeira; *açúcar moído*, açúcar triturado. Assim, a nova terminologia surge a par da terminologia tradicional, que se adapta à nova realidade tecnológica. Concluimos que a terminologia e tecnologia açucareiras pouco se modificam, pois, apesar da mecanização, os processos de produção do mel e do açúcar são os mesmos, no que se refere ao cultivo e colheita da cana, à extracção do sumo, à cozedura, defecação e concentração do mel, à cristalização do açúcar (agora na *caldeira de vácuo*), à purga do açúcar (agora realizada nas *centrifugadoras*, separando o açúcar do mel ou melaço), ao *mestre de açúcar* (agora responsável pelo controlo do fabrico do açúcar na *caldeira de vácuo* e nas *centrifugadoras*), ao refinar do açúcar e aos tipos de açúcar.

A cultura açucareira desenvolveu-se de tal modo, na América, onde são incorporados novos termos indígenas e africanos à terminologia do açúcar, que começou a sentir-se como americana, esquecendo-se que foi transplantada da Europa e considerando-se erradamente muitos termos portugueses, nomeadamente *rapadura*, *panela*, *mascavado*, como americanismos ou brasileirismos, quando são *madeirismos*.

Com a importação de açúcar do Brasil para a Madeira, nos séculos XVII e XVIII, parece ter-se importado também a nova terminologia e tecnologia desenvolvidas no Brasil. Assim, houve também um percurso inverso do Brasil para a Madeira, no caso do termo de origem controversa *garapa* ou *guarapa*, que denomina o sumo da cana e que parece ser um americanismo de origem africana ou indígena. Segundo a hipótese da origem africana do termo *garapa*, esta teria sido levada pelos escravos para a América, nomeadamente para o Brasil, através de Cabo Verde, e, depois, terá passado para a ilha da Madeira, possivelmente através dos emigrantes madeirenses em contacto com a

produção açucareira na América. Esta hipótese pressupõe que a palavra *garapa*, que em África designa uma bebida fermentada, teria adquirido a forma *guarapa* e *guarapo*, na América, por influência das línguas indígenas. No entanto, não podemos excluir completamente a hipótese de o termo *garapa* ter origem americana (do tupi ou do guarani), também com o significado de bebida fermentada dos índios. Nos dois casos, este termo ganha uma nova acepção na América, devido à introdução da cana-de-açúcar pelos europeus, passando a designar o sumo da cana. Outro termo que parece ser um brasileirismo, é *cachaça*, termo de formação portuguesa que ocorre na documentação madeirense, a partir da segunda metade do século XIX.

Sobre a vitalidade da terminologia histórica do açúcar madeirense, concluímos que, na Madeira, os termos *trapiche* e *tacha* desapareceram quase completamente, embora ainda sobrevivam nos engenhos mais conservadores da Calheta e do Porto da Cruz, onde o recipiente de cobre, em que se realiza a concentração do mel, continua a denominar-se *tachas* e o conjunto dos vários moinhos de moer a cana *trapiche de moagem*. No entanto, o termo *trapiche* adquire um novo significado, sendo identificado com o barulho do engenho e não com o seu semema primitivo de moinho movido por animais. Os termos *trapiche* e *tacha* designam, assim, hoje, conceitos diferentes, pois sobrevivem, adaptando-se à nova realidade técnica, e, ao mudar o referente, sofrem alterações ou mudanças de significado. Em Cabo Verde, encontrámos uma grande vitalidade da terminologia histórica do açúcar madeirense, devido ao facto de, nesta região, ainda se conservar a tecnologia tradicional da produção açucareira, nomeadamente o *trapiche*, a *tacha de cozer o mel*, a *forma de açúcar*, a *rapadura* do *tacho* de *cobre* e o *mestre de açúcar*, etc. A escassa documentação histórica de Cabo Verde é compensada pela documentação oral contemporânea, resultante dos inquéritos linguísticos realizados nas ilhas de Santiago e de Santo Antão. Esta interessante documentação contribui para a reconstituição histórica da terminologia e da tecnologia da produção açucareira da ilha da Madeira, uma vez que, em Cabo Verde, ainda hoje se conservam termos e técnicas muito antigos levados pelos madeirenses para esta região.

A cultura açucareira, na sua lenta e prolongada difusão no ocidente, incorporou elementos culturais de quase todos os povos por onde passou; por isso a terminologia do açúcar apresenta termos de origem oriental, introduzidos pelos árabes, no Mediterrâneo, termos de origem greco-latina, incorporados na Baixa Idade Média, sobretudo na Sicília e em Valência, e termos de origem neolatina atlântica que surgem, na Madeira, com o desenvolvimento da produção açucareira nesta região. Assim, das Índias orientais, a cana-de-açúcar e a sua cultura chegaram às Índias ocidentais, passando por muitas regiões que contribuíram para o enriquecimento e desenvolvimento da sua terminologia e tecnologia; entre elas a ilha da Madeira teve um papel central, aliando a tradição mediterrânica à inovação atlântica. Assim, há uma continuidade ter-

minológica e tecnológica entre o Mediterrâneo e o Atlântico, sendo a ilha da Madeira a ponte entre estes dois mundos açucareiros, recebendo, desenvolvendo e difundindo a terminologia e a tecnologia do açúcar nas ilhas atlânticas e na América, principalmente no Brasil, onde ainda hoje encontramos muitos termos e técnicas da primitiva produção açucareira madeirense, nas engenhocas de *rapadura* e de *cachaça* ou aguardente (nas regiões mais pobres e isoladas do Nordeste Brasileiro e em Minas Gerais), que contrastam com as grandes usinas de açúcar e de álcool.

Concluímos que o estudo linguístico da terminologia e tecnologia históricas e actuais do açúcar de cana, do Mediterrâneo ao Atlântico, evidencia o papel especial da ilha da Madeira, na rota do açúcar, nomeadamente no desenvolvimento e difusão dos termos e das técnicas açucareiras no Atlântico, sendo o açúcar o primeiro produto comercial a estabelecer um diálogo entre culturas e continentes. O Atlântico foi palco de duas grandes viagens com percursos inversos: a primeira no sentido Madeira, Cabo Verde e Brasil, em que foram transplantados termos e técnicas históricas da produção açucareira madeirense (que ainda hoje se conservam em Cabo Verde e em algumas regiões do Brasil), por exemplo o termo *trapiche;* e a segunda parece ter-se realizado no sentido Brasil e Madeira, com a importação de termos como *garapa*. O termo *trapiche*, ainda hoje presente nos três continentes, tal como o termo *garapa*, comum aos espaços açucareiros ibero-americanos é um bom exemplo do diálogo existente entre os dois lados do Atlântico e do encontro entre a civilização europeia, africana e indígena da América.

A presença da terminologia histórica madeirense do açúcar de cana, nos espaços açucareiros do Atlântico, testemunha e confirma a difusão das técnicas e dos termos açucareiros a partir da Madeira para Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, mas também para os espaços ibero-americanos de produção açucareira, designadamente Canárias, Antilhas e América espanholas, onde ainda hoje se conserva com o significado primitivo ou apresentando alterações semânticas. Pretendemos dar continuidade a este estudo, aplicando os questionários linguístico etnográficos já realizados na Madeira e em Cabo Verde, nas Canárias e em S. Tomé, para recolher e salvaguardar o património terminológico madeirense do açúcar de cana, em vias de extinção no limiar do século XXI.

# Bibliografia

## 1. Fontes documentais

### 1.1. Madeira

#### 1.1.1. Documentação Histórica


AHP IV = «Cartas de quitação del rei Dom Manuel», *Archivo Histórico Português*, IV: 77-78.

COSTA/PEREIRA 1985 = COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins (1985), *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I-Almoxarifados e alfândegas*, Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra.

COSTA 1986 = COSTA, J. Pereira da (1986), «A família Mondragão na sociedade do séc. XVI», in *Actas do I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal, DRAC: 1090-1211 (1126-1164): TT, CC, p. II, m.º 41, doc. 120 (1512-1514); TT, CC, p. II, m.º 124, doc. 26 (1525); TT, CC, p. II, m.º 127, doc. 130 (1525); TT, CC, p. II, m.º 127, doc. 175 (1525); TT, CC, p. II, m.º 133, doc. 42 (1526); TT, CC, p. II, m.º 135, doc. 38 (1526); TT, CC, p. II, m.º 139, doc. 65 (1527); TT, CC, p. II, m.º 149, doc. 26 (1528); TT, CC, p. II, m.º 159, doc. 60 (1529); TT, CC, p. II, m.º 162, doc. 8 (1530); TT, CC, p. II, m.º 167, doc. 11 (1531); TT, CC, p. II, m.º 174, doc. 62 (1532).

COSTA/PEREIRA 1989 = COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins (1989), *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II-Registo da produção de açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

COSTA 1995 = COSTA, J. Pereira da (1995), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

COSTA 1997 = COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*,

(Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História: 141-144.

COSTA 1998 = COSTA, J. Pereira da (1998), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Primeira metade do século XVI*, vol. II, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

Doces = «As freiras e os doces do Convento da Incarnação», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. V, 1937: 72-75.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1813-14).

FRUTUOSO livro II = FRUTUOSO, Gaspar (1979), *Livro segundo das Saudades da terra (1584-1590)*, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.

GOMES 1995 = GOMES, Eduarda (1995), *O Convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua História. (1660-1777)*, Funchal, DRAC.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1660-1777).

GOUVEIA 1992 = GOUVEIA, David Ferreira de (1992), «Açúcar confeitado na Madeira», *Revista Islenha*, nº 11 Jul.-Dez, Funchal: 35-52.: Ordenações IV, tit. 101, D. Manuel I, 1496.

MACHADO 1947 = MACHADO, J. Franco (1947), *Descobrimento da ilha da Madeira e discurso da vida e feitos dos capitães da dita ilha* (Tratado composto em 1579 por J. Dias Leite e publicado com introdução e notas de João Franco Machado), Coimbra, Universidade de Coimbra.

MELO 1972-1990 = MELO, L. F. Cardoso de Sousa (1972-1990), "Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal", *Arquivo Histórico da Madeira*, 5 vols (xv-xix), Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

Posturas = «Posturas que fizerão os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587) - Titulo das posturas dos engenhos», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 73-75.

RAU/MACEDO 1962 = RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de (1962), "Livro dos estimos do ano de 1494", *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 47-98.

RODRIGUES 1964 = RODRIGUES, Maria do Carmo Jasmins Pereira (1964), «Documentos do A.D.F., Colecção Especial-Cartas do Registo Geral da Câmara», *O açúcar na ilha da Madeira (século XVI)*, (Dissertação de Licenciatura em História, apresentada à Faculdade de Letras de Lisboa), Lisboa.

SALGADO/SALGADO 1986 = SALGADO, Anastásia Mestrinho e SALGADO, Abílio José (1986), «Apêndice documental», *O açúcar da Madeira e algumas instituições de assistência na Península e norte de África, durante a 1ª metade do século XVI*, Lisboa: 19-63.: Documentos do A.H.H.C.L., Registo Geral (1501-1606), liv. 1, ff. 22, 15, 39v., 47, 48, 45, 40, 47v., 49v., 43, 39, 44, 48v., 51v., 53, 57v., 58, 60, 84, 61v., 65v., 62, 90, 65, 64, 63, 67, 66v., 67v., 70, 70v., 71, 78, 80, 83v., 82v., 80v., 86v., 85v., 91v., 88, 86, 90v.-91, 94v., 74v., 77-77v..

SOUSA 1948 = SOUSA, A. Manso de (1948), «O bolo de mel das freiras da Encarnação», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4927 de «O Jornal»), Funchal: 51-52.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1688, 1705, 1756 e 1762).

SOUSA 1949 = SOUSA, A. Manso de (1949), «Curiosidades históricas da ilha III», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4961 de «O Jornal»), Funchal: 90-92; «Curiosidades históricas da ilha IV (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4967 de «O Jornal»), Funchal, 30 de Janeiro de 1949: 99-100; «Curiosidades históricas da ilha V (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4978 de «O Jornal»), Funchal, 13 de Fevereiro de 1949: 118-119; «Curiosidades históricas da ilha V (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5001 de «O Jornal»), Funchal, 13 de Março de 1949: 141-142; «Curiosidades históricas da ilha VI (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5006 de «O Jornal»), Funchal, 19 de Março de 1949: 151; «Curiosidades históricas da ilha VIII (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5017 de «O Jornal»), Funchal, 3 de Abril de 1949: 167; «Curiosidades históricas da ilha IX (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5023 de «O Jornal»), Funchal, 10 de Abril de 1949: 175; «Curiosidades históricas da ilha X (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5040 de «O Jornal»), Funchal, 1 de Maio de 1949: 198-199.: «Liuro das posturas desta camara da cidade do fuchal aprouadas e feitas conforme a ordenaçam delRey nosso senhor. Titulo acerca dos guados e toda outra res e criação (século XVI)», Cartórios Municipais, Câmara do Funchal, liv. 1º das Posturas, A.D.F. [«Liuro das posturas desta camara da cidade do fuchal aprouadas e feitas conforme a ordenaçam delRey nosso senhor. Titulo acerca dos guados e toda outra res e criação (século XVI)», *Arquivo Histórico da Madeira, vol. II, 1932: 135-138 e vol. III, 1933: 8-12.: A.D.F., Cartórios Municipais*, Câmara do Funchal, liv. 1º das Posturas, fl. 1 a 4 vº..].

SOUSA 1988 = SOUSA, J. J. de (1988), «O Convento de Santa Clara do Funchal.

Contratos agrícolas (séc. XV a XIX)», *Atlântico*, nº 16: 295-303.: AN/TT, Santa Clara, Funchal, maço 7, nº 24, 1600.

SOUSA 1991 = SOUSA, J. J. Abreu de (1991), «Documentos», *O Convento de Santa Clara do Funchal*, Funchal: 123-128.: AN/TT, S.ª Clara, Funchal, Maço 12, s.n., 1588; AN/TT, S.ª Clara, Funchal, liv. 11, fol. 144 e ss..

Testamento Teixeira = «Testamento de António Teixeira de 1535», A flor do Oceano, nº 259, 7 Outubro de 1865, Funchal: 2.

Testamento Anes = «Testamentos: Rodrigo Anes, o coxo, da Ponta do Sol (1486)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. III, 1933: 155-159.: ADF, Resíduos e Capelas, maço 2.º das Capelas da Ponta do Sol.

Testamento Câmara = «Testamentos: João Gonçalves da Câmara, 2º capitão-donatário do Funchal (1499)» e «Testamentos: João Esmeraldo o velho (1533)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. IV, 1934: 17-25 e 159-162.: ADF, Resíduos e Capelas, ff. 14 a 21.

Testamento Ornelas = «Testamentos: Álvaro de Ornelas e sua mulher Branca Fernandes (1517)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. V, 1937: 142-148.: ADF, Resíduos e Capelas.

VERÍSSIMO 1992 = VERÍSSIMO, Nelson (1992), «A extinção dos ofícios de quintadores do açúcar e seus escrivães. Uma petição dos moradores e beneficiados de Câmara de Lobos», *Revista Girão*, vol. I, nº 8, 1º semestre: 379-382.: Documento de 1686 do Livro do Conselho da Fazenda de Decretos e Consultas, fl. 273-274vº.

VIEIRA 1993 = VIEIRA, Alberto (1993), «O açúcar na Madeira. Séculos XVII e XVIII», *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, DRAC/CEHA: 325-344.: ANTT, Convento de Santa Clara, livro 19, cartas de 10 de Fevereiro e 18 de Outubro de 1649.

VIEIRA 1996a = VIEIRA, Alberto (1996), «Cartas de Diogo Fernandes Branco (1649-1652)», *O público e o privado na história da Madeira*, vol. I, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 43-262.

VIEIRA 2000 = VIEIRA, Alberto (2000), «A Madeira, a expansão e a história da tecnologia do açúcar», *História e tecnologia do açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 7-27 (18).: AN/TT, Convento de Santa Clara, maço 13, nº 1, 1477, Funchal.

### *1.1.2. Documentação Anexa (Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil)*

AN/TT CC II = «Execução da fazenda e bens de Fernão Fiel», 26.2.1536, AN/TT, CC, p. II, m.º 206, doc. 49. (Cabo Verde)

AN/TT CC III = «Instrumento de testemunhas porque se prova que Afonso da Barreira era da nação portuguesa e que costumava fazer suas negociações para as ilhas de Cabo Verde», 9 Março 1538, AN/TT, CC, p. III, m.º 14, doc. 8, fl. 1, 2 e 2v. (Cabo Verde)

AN/TT Ch. D. João III = «Carta de Perdão a Afonso Pires, primeiro mestre de açúcar da ilha de Santiago», Chancelaria D. João III, P e L, liv. 8, fl. 69v., 1 Fevereiro de 1541, AN/TT, doc. 2. (Cabo Verde)

ANTONIL = ANTONIL, A. J. (1711), *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*, Lisboa. [edição fac-similada] (Brasil)

BRANDÃO = BRANDÃO, A. Fernandes (1997), *Diálogos das grandezas do Brasil* (Texto original datado de 1618, 3ª edição integral segundo apógrafo de Leiden), Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana. (Brasil)

CARDIM = CARDIM, Pe. Fernão (1939), *Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1598)* (texto original do século XVI, ed. e notas de Baptista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia), S. Paulo, Companhia Editora Nacional (2ª ed.). (Brasil)

COSTA 1997 = COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História, p.158 (Cabo Verde) e pp. 175-176 (S. Tomé)

FRUTUOSO livro I = FRUTUOSO, Gaspar (1984), *Saudades da Terra (1582-1591)*, liv. I, cap. XXI, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada: 175-183. (Cabo Verde)

FRUTUOSO livro IV = FRUTUOSO, Gaspar (1981), *Livro quarto das saudades da terra (1588-1590)*, vol. II, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada. (Açores)

GOUVEIA 1985 = GOUVEIA, David Ferreira de (1985), «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº 4: 260-272.: escritura de venda do engenho de N. S. dos Prazeres, Recife, 1577. (Brasil)

CORREIA E SILVA 1991 = CORREIA E SILVA, António (1991), «Espaço, ecologia e economia interna», *História Geral de Cabo Verde*, vol. I, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical.: Livro das Capelas e Morgados do Concelho da Praia,

1591, Arquivo Nacional de Cabo Verde, pp. 179-236; Registo do Título da Instituição Testamentária das Terras de Garçotes e Título do Vínculo ou Capela de Chuva-Chove, Livro de Registo dos Vínculos da ilha de Santiago, p. 303 [Documentos de fins do século XVI ou inícios do século XVII, compilados num códice do século XVIII]. (Cabo Verde)

Corpo Documental = «Corpo Documental», *História Geral de Cabo Verde*, vol. II, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, 1990.: AN/TT, NA (Núcleo Antigo), 1515, cod. nº 757, pp. 281-282; AN/TT, Cartório Notarial 7A, L.º 1612, Fev. 29-Maio 19, fls. 133 v.º-138, p. 303. (Cabo Verde)

MARQUES 1988 = MARQUES, J. Martins da Silva (1988), *Descobrimentos Portugueses. Documentos para a sua História. 1461-1500,* vol. III (Reprodução Facsimilada), Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, Edição Comemorativa dos Descobrimentos Portugueses.: Carta de Foral da ilha de S. Tomé de 1485; Licença concedida aos moradores-povoadores da ilha de S. Tomé de 1493; Cédula de testamento de Álvaro de Caminha, capitão da ilha de S. Tomé, de 1499. (S. Tomé)

BRÁSIO 1952, *MMA* I = BRÁSIO, Pe. António (1952), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1471-1531)*, vol. I, Lisboa, Agência Geral do Ultramar: 505-518.: Relatório de João Lobato a D. João III, 1529, AN/TT. (S. Tomé)

BRÁSIO 1953, *MMA* II = BRÁSIO, Pe. António (1953), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1532-1569)*, 2.ª série, vol. II, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 101: 327-339.: Instituição do Morgado de Fernão de Lugo, na ilha de Santiago, AN/TT, Chancelaria de D. João III, liv. 40, fls. 169-171, de 25 de Junho de 1540. (Cabo Verde)

BRÁSIO 1953, *MMA* III = BRÁSIO, Pe. António (1953), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1570-1599)*, 2.ª série, vol. III, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 42: 97-107.: Relação do Sargento Francisco de Andrade, AGS, Guerra Antigua, maço 122, fls 180 e ss., de 26 de Janeiro de 1582. (Cabo Verde)

BRÁSIO 1954, *MMA* IV = BRÁSIO, Pe. António (1954), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1469-1599). Suplemento dos séculos XV e XVI*, 2.ª série, vol. IV, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 96: 354-357.: Carta do Padre Baltasar Barreira ao Padre André Álvares, AN/TT, Cartório dos Jesuítas, maço 36, doc. 92, 1609. (Cabo Verde)

BRÁSIO 1968, *MMA* V = BRÁSIO, Pe. António (1968), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1600-1622)*, 2ª série, vol. V, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 45: 159-160.: Carta do Padre Baltasar Barreira ao Padre João Álvares,

1 Agosto 1606. (Cabo Verde)

SALVADOR = SALVADOR, Frei Vicente do (1954), *História do Brasil (1500-1627)* (texto original de 1628, ed. por Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia), S. Paulo, Edições Melhoramentos (4ª ed.). (Brasil)

VIEIRA = VIEIRA, Pe. António (1959), «Sermão décimo quarto», *Sermões*, vol. XI, Porto, Obras Primas da Literatura Portuguesa, Lello e Irmão Editores: 281-317. (Brasil)

### *1.1.3. Documentação Contemporânea*

Annuncio = «Annuncio: Venda de garapa», *O clamor público*, nº 36, vol. I, 22 de Janeiro de 1855, Funchal.

AZEVEDO = AZEVEDO, Álvaro Rodrigues (1873), «Notas», *As saudades da Terra. História das ilhas do Porto Sancto, Madeira, Desertas e Selvagens* (Manuscripto do século XVI de Gaspar Frutuoso, anotado por Álvaro Rodrigues de Azevedo), Funchal, Tipografia Funchalense.

CANAVIAL = CANAVIAL, Visconde do (1883), *Um privilegio industrial. Cartas a diversos jornaes*, Funchal, Typographia Funchalense.

CANAVIAL = CANAVIAL, Visconde do (1885), *A cultura da canna de assucar e os direitos sobre o assucar*, Funchal, Typ. do Diário de Notícias.

Carta = «Carta de "o patriota" ao redactor», *A flor do Oceano*, nº 69, 27 de Março de 1836, Funchal.

Decreto = «Decreto de 21 de Outubro de 1863. Drecção geral de administração civil: Classificação dos estabelecimentos insalubres, incommodos ou perigosos», *Colecção official da legislação portugueza. Anno de 1863*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1864: 538-550.

Diplomas = *Diplomas principaes que interessam ao regimen saccharino da Madeira*, s.d., s.l..: Lei de 23 de Junho de 1888; Decreto de 30 de Dezembro de 1895; Lei de 27 de Abril de 1896; Decreto com força de lei de 14 de Junho de 1901; Decreto de 24 de Setembro de 1903; Regulamento de 24 de Dezembro de 1903; Lei de 24 de Novembro de 1904; Decreto com força de lei de 11 de Março de 1911; Regulamento de 31 de Maio de 1913; Lei de 15 de Agosto de 1914; Regulamento de 28 de

Novembro de 1914.
Estatística = *Informações para a Estatística industrial. Districto de Leiria e Funchal*, Lisboa, Repartição de pesos e medidas, 1863.

GOUVEIA = GOUVEIA, Horácio Bento de (1961), *Águas Mansas*, Coimbra, Coimbra Editora.

GOUVEIA = GOUVEIA, Horácio Bento de (1975), *Canga*, Coimbra, Coimbra Editora.

GRANDE = GRANDE, Eduardo (1865), *Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal*, Funchal, Typ. do Districto do Funchal.

Ofício = «Ofício do Governador de 1865 aos donos das fábricas de espremer cana doce», *Authoridades diversas 1862-1869*, ARM, 4ª repartição, livro 8, nº 140, f. 147.

Posturas 1805-1839 = «Registo de copia da postura de 11 de Agosto de 1836 contra o uso da cachaça», *Posturas 1805-1839 da CMF*, fl. 8-8 verso, Arquivo Regional da Madeira.

Questão Saccharina = *A questão saccharina da Madeira*, Lisboa, Typographia A Editora, 1910.

Questão Hinton = *A nova questão Hinton* (Artigos publicados no jornal «O Paiz»), Lisboa, Typ. do Annuario Comercial, 1915.

Regimen Saccharino = *Documentos do Regimen Saccharino da Madeira*: Reclamação das fabricas matriculadas de 27 de Março de 1909; Reclamação de 21 de Dezembro de 1909; Parecer da Procuradoria Geral da Coroa sobre o assumpto da reclamação Hinton de 1909; Representação de 3 de Maio de 1912 sobre a alteração do regimen do assucar; Reclamação de 14 de Julho de 1912 sobre a destillação de melaço nas fabricas não matriculadas; Reclamação de W. Hinton & sons ao Ministerio do Fomento sobre o Barreiro; Reclamação de 26 de Setembro de 1914: base 23.ª da lei n.º 278 de 15 de Agosto; Representação da Camara Regional de Agricultura do Funchal.

RIBEIRO 1992 = RIBEIRO, João Adriano (1992), *A cana de açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX*, Câmara Municipal da Calheta, pp. 12, 16, 23-24: ARM, Governo Civil, nº 76, f. 179; ARM, Registos notariais, nº 1010, f. 64 v. ; Arquivo de Câmara de Lobos, Receita e despesa, n.c.

SANTOS = SANTOS, V. José dos (1909), «Relatório dos serviços da secção dos technicos de industria no Funchal no anno de 1907», *Boletim do trabalho industrial*, nº 24, Funchal.

VASCONCELLOS = VASCONCELLOS, Nicolau de Ornellas (1855), *Methodo de plantar e cultivar a cana de assucar*, Funchal, Typographia da Ordem.

VIEIRA 1996b = VIEIRA, Alberto (1996), *A rota do açúcar na Madeira*, Funchal, Associação dos Refinadores de Açúcar Portugueses, Centro de Estudos de História do Atlântico, p. 97: ARM, Governo Civil, nº 77, fls. 47v-48 v, 27 de Novembro de 1872.

### 1.2. Sicília

ASP = [Documentos transcritos do Archivio di Stato di Palermo (ASP), fragmentos de vários notários, de 1443 a 1605.]: ASP., not. G. Vulpi vol. 1134 (sec. XV); ASP., not. G. Vulpi, vol. 1135 (1475); Appendice n.1 (5) not. Spezzone 94 N f. 16 (1443); Appendice n.2 (6) Atti vol. 11 (s.d.); Appendice n.3 (7) ASP., Trb. R. Patr. Atti vol. 14, f. 91 (v 28.11.1454-5); Appendice n.4 (8) ASP:, Trib. R. Patr. Atti vol. 10 f. 68 (1447); ASP., Trib. R. Patr. Atti vol. 11 f. 110sg. (1450); ASP., not. Aprea vol. 831 (11.3.1452); ASP., not. Fugazza vol. 6789 (27.3.1573); ASP., not. C. Guagliardo I 4226 (1580); ASP., not. Magliolo vol. 11482 f. 197rv (25.1.1605).

CARACAUSI 1983 = CARACAUSI, G. (1983), *Arabismi medievali di Sicilia*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani: DocOrNorm 1157, Palermo; DocInNorm 1171, Palermo e 1194, Cefalù; Giuffrida Bott. 1455, Palermo; Trasselli Canna sec. XV, Palermo; Huillard-Bréholles V, 1239, Sarzana; not. Castiglione, 1399, Trapani; ASP not. Riccio, 1405, Palermo; Top. II, 1385, Palermo.

REBORA 1968 = REBORA, Giovanni (1968), *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Universitá degli Studi di Napoli, Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale, 14.: «Inventario dei prodotti: 6 settembre 1584. Apud trappetum dittum lu trappeto suprano di li Ficarazi di li czuccaris.», «Valutazione delle spese per la gestione annuale. Sec. XVII (1650)», «Reassunto della spesa dell'arbitrio di Cannameli dell'anno 1660 e 1661».

TRASSELLI 1953 = TRASSELLI, Carmelo (1953), «La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV», *Annali della Facoltá di Economia e Commercio di Palermo*, 7: 115-124.: ASP., not. Antonio Candela, f. 479 r. e v. (s.d.); ASP., not. Antonio Candela, f. 693 (12.8.1413); ASP., not. Antonio Candela, f. 644 (1413); ASP., not. Antonio Candela, f. 459 (18.1.1413); ASP., not. Antonio Candela, f. 470 (1413); ASP., not. Antonio Candela, f. 471 (1413); ASP., not. Antonio Candela, f. 492 (1413); ASP., not. Antonio Candela, f. 271 (1421); ASP., not. Antonio Candela, f. 476 (1425-41); ASP., not. Antonio Candela, f. 463 (1441); ASP., Atti not. Nicolò Aprea, st. I, vol. 824, f. 136

(12.1.1430); ASP., not. Giovanni Terranova (7.7.1431); ASP., not. Gabriele Vulpi (14.7.1481); ASP., not. Nicolò Maniscalco, f. 114 (18.11.1446); ASP., not. Nicolò Maniscalco, f. 120 (26.11.1446); ASP., not. Nicolò Grasso (1446-63); ASP., not. ignoto, f. 516 (29.7.1445); ASP., not. ignoto, f. 528 (3.8.1445); ASP., not. ignoto, f. 520 (1446); ASP., not. ignoto, f. 529 (4.8.1446); ASP., not. ignoto, f. 531 (4.8.1446); ASP., not. ignoto, f. 536 (1446); ASP., not. ignoto, f. 537 (1446); ASP., not. ignoto, f. 540 (1446); ASP., not. ignoto (6.3.1448).

TRASSELLI 1982 = TRASSELLI, Carmelo (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, Storia Economica di Sicilia.: Archivio Communale di Palermo, vol. 26, doc. 63, ff. 12-13 (30.5.1417); ASP., not. De Rubeo, vol. 604 (6.11.1411); ASP., not. De Rubeo, vol. 604 (16.10.1411); ASP., De Rubeo, vol. 604 (12.12.1411); ASP., not. De Rubeo, vol. 604 (20.10.1412); ASP., not. De Rubeo, vol. 604 (2.6.1414); ASP., not. De Rubeo (1413-24); ASP., not. Ricca, f. 59 (22.10.1405); ASP., not. Ricca, f. 94 (12.10.1405); ASP., not. Ricca, vol. 451, f. 97 (19.12.1405); ASP., not. Ricca, vol. 451, f. 28 (1405); ASP., not. Randisio, vol. 1156 (1474); ASP., not. Randisio, vol. 1156 (1477); ASP., not. Fallera, vol. 1750 (22.9.1489); ASP., not. Fallera, vol. 1751 (26.3.1491); ASP., not. Fallera, vol. 1752 (13.1.1492); ASP., not. Fallera, vol. 1753 (26.1.1493); ASP., not. Fallera, vol. 1754 (1494); ASP., not. Bruno, vol. 553 (11.7.1415-16); ASP., not. Antonio Candela (1425-41); ASP., not. Traversa, vol. 775 (2.1.1431); ASP., not. Traversa, vol. 775 (28.2.1431); ASP., not. ignoto n. 367 (6.3.1448); Archivio di Stato di Trapani, not. Scanatello (6.7.1431).

### *1.3. Valência*

BARCELÓ/LABARTA 1984 = BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1984), «Azúcar, trapigs y dos textos árabes valencianos», *Sharq al-Andalus. Estudios Arabes*, Anales de la Universidad de Alicante (España), nº 1: 55-70.: AHN, OSUNA, carpeta 16/12-d) 1588 e 16/12-c) 1587; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 281; AHN Inq. leg. 549/12 [1591]; AHN Inq. lib. 937 [1591] f. 398; AHN Inq. leg. 550/16 [1575], lib. 936 [1575] f. 122; AHN Inq. lib. 934 caja 1; AHN Inq. lib. 937 [1590] 266; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 272; AHN Inq. leg. 552/38 [1597]; AHN Inq. lib. 937 [1591] f. 411; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 247, [1591] f. 364; AHN Inq. lib. 937 [1593] f. 540; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 288; AHN Inq. lib. 937 [1591] f. 373; AHN Inq. lib. 937 (1591) f. 380; AHN Inq. leg. 555/16 [1591]; AHN Inq. lib. 937 [1592] f. 450; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 289, lib.936 [1583] f. 346; AHN Inq. leg. 549/3 [1596]; AHN Inq. leg. 552/25 s.d.; AHN Inq. leg. 554/19, s.d.; AHN Inq. leg. 549/18, s.d.; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 350; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 355; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 356;

AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 347; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 362; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 361; AHN Inq. leg. 551/28, s.d..

BARCELO/LABARTA 1988 = BARCELO, C. e LABARTA, A. (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnel et de Botanique Appliquées*, vol. XXXV: 175-193 (doc. em apendice pp. 189-190).: Viciana – Crónica de Valencia (1564), livre II f. 11 v.-12 r..

BARCELÓ/LABARTA 1990 = BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1990), «La Industria Azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma: 73-94 (doc. em apendice pp. 84-85).: «El Ràfol. Inventario del trapiche del Ràfol.», 1514, Archivo de Protocolos del Patriarca (Valencia). Notal 2100 (Cristòfol d'Aragó).

GARCIA OLIVER 1999 = GARCIA OLIVER, Ferran (1999), «Les companyes del trapig», *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 167-194: ARV, Governació, 2.253, f. 19, 1430; APPV, 13.900, notari Miquel Arbucies, 1412; ARV, Governació, 2.250, f. 9, 1433; ARV, Protocols, 422, notari Joan de Campos, 1433; AHN, Osuna, II, 1.270-12, notari Pere Pugeriol, 1435; ARV, Protocols, 2.432, notari Vicent Saera, 1435.

GISBERT SANTONJA 1990 = GISBERT SANTONJA, J. A. (1990), «En torno a la producción y elaboración de azúcar en las comarcas de la Safor – Valencia – y la Marina Alta – Alicante. Siglos XIV-XIX: Arquitectura y la evidencia arqueológica», *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma: 211-265 (doc. pp. 253-254).: Inventário de bens de 1607 de «los llocs del Comtat de Villalonga: eines de la casa del trapig de sucre».

LÓPEZ ELUM 1999 = LÓPEZ ELUM, Pedro (1999), «Elements de terrisseria per a la producció de sucre (Paterna i Manises, segle XV)», *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 67-81: Apèndix I. Contractes subscrits entre mercaders o mestres sucrers i terrissers de Paterna o Manises: ARV, Protocols, 2.428, ff. 267v-268, notari Vicent Saera, 1431 e 2.435, ff. 661v, 662 rv, 1439 e 2.411, ff. 120v-121rv, 1441 e 2.416, ff. 274v-275, 1415; APPV, 14.410, notari Jaume Venrell, 1435 e 14.412, 1438 e 23.235, notari Antoni Pasqual, 1405.

PABLO MARTÍNEZ 1999 = PABLO MARTÍNEZ, Luis (1999), «Feudalisme, capital mercantil i desenvolupament agrari a la Valencia del segle XV. El plet de la canyamel», *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 123-149: AO, privilegi LXXVII de Jaume I, 1218; ACV, 5.435, Procés, ff. 85r-88v, 1433.

PÉREZ VIDAL 1973 = PÉREZ VIDAL, J. (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el*

*Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectologia y Tradiciones Populares.: Arnau de Vilanova, Obres catalanes: Escrits médics, vol. II [1280] Barcelona, 1947; Libro de cuentas del priorato pobletano de San Vicente de la Roqueta (1422, 1424, 1482, 1484); Salvador Carreres Zacarés, La Valencia de Juan Luis Vives (1528), Valencia, 1941, (sep. De «Anales de la Universidad de Valencia», xvii, 1940-41), p. 40; «Libre de totes maneres de confits» (séc. XV) [1450], Luis Faraudo de Saint-Germain, «Boletin de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona», xix (1946), pp. 97-134; Censo de la villa de Gandia de 1373, in CAMARENA, Documentos, I, II, p. 24; Fr. Francisco Castillo, El rey Felipe II en el Real Monasterio de San Gerónimo de Gandia, antes de Cotalva (1586), «El Archivo», Denia, año I (1886), p. 76; Fragmentos de un libro de medicina práctica (1600); La Emperatriz Margarita de Austria en Gandia. Año 1666. Recorts de la iglesia colegial de la ciudad de Gandia, lib. V, f. 260. «El Archivo», Denia, I (1886), pp. 107-110; OSMA, G. J. (1923), Textos y documentos valencianos: nº I Los maestros alfareros de Manses, Paterna y Valencia. Contratos y Ordenanzas de los siglos XIV, XV y XVI, Madrid (2ª ed.) (docs. 1415-1435); Gaspar Escolano, Década primera de la Historia de la insigne y coronada ciudad y reyno de Valencia, Valencia, 1610, col. 707; Gregorio Mayáns y Siscar, Memoria sobre el cultivo de la caña dulce y extracción del azúcar en Oliva (1766), Tomo XXXII, Biblioteca del Colegio del Patriarca, Valencia.

### *1.4. Granada*

DOMINGUEZ GARCIA 1991 = DOMINGUEZ GARCIA, M. (1991), *Ingenios y trapiches azucareros en Motril*, Motril, Monografias de la Costa Granadina, 1: pp. 35-87.: Archivo Municipal de Motril (AMM), Libro de Actas Capitulares (LAC) 4, cab. 17, IV, 1579; AMM, LAC 4, cab. 11, XII, 1582, s. f.; AMM, LAC 6, cab. 3, XI, 1606; AMM, LAC 6, cab. 3, III, 1607; AMM, LAC 8, cab. 18, XII, 1615; AMM, 1621, publ.: ORTIZ DEL BARCO, J.: «Un pleito de alcabalas», Rev. Alhambra, nº 261-271 (Granada, 1909); AMM, leg. 4, nº 1, s.d. [1636]; Archivo de la Real Chancilleria de Granada (ARCHG), cab. 3, leg. 199, nº1, ff. 16 vto.-17 vto, s.d. [1659], s.l. [Motril]; AMM, leg. 4, nº 14, 1665; AMM, leg. 5, nº5, Libro de Caja del Trapiche, 1667-1668, ff. 61 vto.-63 y 66 vto.-67, 1668; AMM, LAC 41, cab. 7, IV, f. 290, 1673; AMM, leg. 4, nº 18, 1682; AMM, leg. 4, nº 20, 1687; AMM, s. c., s.d. [1687], s.l. [Motril]; AMM, LAC 62, cab. 29, X, 1706; AMM, leg. 68, nº 1, 1717; AMM, s.c., 1728, Granada; AMM, leg. 5, nº 15, s.d. [1735], s.l. [Motril]; AMM, LAC 70, cab. 11, XII, 1743, ff. 309-313 vto; AMM, LAC 73, cab. 15, XI, 1748, ff. 229-230 vto; AMM, LAC 73, cab. 15, I, 1749, ff. 267 vto. – 268 vto.; AMM, LAC 76, cab. 13, I, 1754, ff. 12-13 vto., Madrid; AMM, leg. 19, nº 32, s.d. [1763], s.l. [Motril]; Archivo Histórico Nacional (AHN), Inq. leg. 3730, nº 317, s.f., s.d. [1804], s.l. [Madrid].

DOMINGUEZ GARCIA 1995 = DOMINGUEZ GARCIA, M. (1995), *La caña de azúcar y la industria azucarera en Motril en la edad moderna*, Motril, Grupo de Estudios de la Costa Granadina, pp. 117-278.: AHN, Diversos (Titulos y Familias). Leg. 1579, s.f., 1557 [Motril]; AMM, LAC 3, cab. 22, VI, 1568, 1567, Granada; ARCHG, cab. 321, leg.4431, nº20, f.2, s.d. [1589], s.l. [Granada]; ARCHG, cab. 508, leg. 1488, nº6, f. 43 vto., s.d. [1591], s.l. [Granada]; ARCHG, cab. 508, leg. 1488, nº 6, f. 17 Vto., s.d. [1591], Motril; AMM, LAC 6, cab. 3, XI, 1606; AMM, LAC 7, ff. 280 vto.-283 vto., 1612; AHN, Clero, lib. 304, s.f., 1634, Madrid; ARCHG, cab. 508, leg. 1488, nº 6, f. 17 vto., s.d. [1591], Motril; AMM, LAC 6, cab. 3, XI, 1606; AMM, LAC 7, ff. 280 vto.- 283 vto, 1612; AMM, LAC 10, ff. 57-58, 1637; AMM, LAC 10, ff. 38-39, 1637; AMM, leg. 4, nº 2, s.f., 1638; ANM, not. Pedro Ruiz, s.c., 1641; AMM, leg. 4, nº 5, s.f., 1643; AMM, leg. 4, nº 7, s.f., s.d. [1641]; AMM, LAC 19, f. 237 vto., 1647; AMM, LAC 41, ff. 291 vto. – 495 vto., 1673, Madrid; García Niño de la Puente y Guevara: Recuerdos... la muy noble y leal ciudad de Motril, Granada, 1680, pp. 46 vta-52; AGS, Consejos y Juntas de Hacienda, leg. 1435, s.f., 1681, Madrid; AGS, Consejos y Juntas de Hacienda, leg. 1435, s.f., 1682, Granada; AGS, Consejos y Juntas de Hacienda, leg. 1435, s.f., 1682, Madrid; AMM, leg. 6, nº 2, s.f., s.d. [1682], Motril; AMM, LAC 62, cab. 31, XII, 1707, Motril; AMM, LAC 62, cab. 17, VIII, 1707, Motril; AHN, Consejos, leg. 5343, exp. 17, s.f., 1723, Motril; AMM, LAC 70, ff. 358-360, 1744, Motril; ARCHG, cab. 321, leg. 4427, nº 158, s.f., 1746, Granada; AMM, LAC 71, ff. 207-208 vto., 1746, Madrid; AMM, leg. 6, nº 6, s.f., s.d. [1750], Motril; AGS, Dirección General de Rentas, lib. 282, ff. 159-232 vto., 1752, Motril; Archivo Palanco Burgos, s.c., 1752, Pataura; AMM, LAC 75, ff. 117 vto-118, 1753, Motril; AMM, LAC 75, ff.121-122, 1753, Motril; ARCHG, cab. 321, leg. 4397, nº 4, ff. 3-6 vto., 1754, Madrid; ARCHG, cab. 321, leg. 4397, nº4, ff.1-2, 1754, Granada; AMM, leg. 19, nº 32, ff. 7-15, 1763, Motril; AMM, leg. 30, nº 5, ff. 2-4 vto. 1765, Motril; AMM, leg. 4, nº 15, s.f., 1765, Motril; AMM, LAC 83, ff. 106-108, 1770, Motril; AHN, Diversos (Titulos y Familias), leg. 1236, s.f., 1775, Motril; AHN, Diversos (Titulos y Familias), leg. 1795, s.f., 1775, Madrid; Archivo de D. Francisco Palanco Burgos, s.c., 1779, Granada; AHN, Diversos (Titulos y Familias), leg. 1795, s.f., 1781, Motril; AMM, leg. 6, nº 1, s.f., 1787, Motril; AHN, Estado, leg. 2923, nº 451, s.f., 1788, Granada; AHN, Diversos (Titulos y Familias), leg. 1795, s.f., s.d. [1790], s.l.; AHN, Inq. leg. 3472, nº 321, s.f., 1793, Motril; AHN, Consejos, leg. 1648, nº 27, s.f., 1795, Madrid; AHN, Diversos (Titulos y Familias), leg. 1795, s.f., 1796, Motril; AHN, Diversos (Titulos y Familias), leg. 1578, s.f., 1824, Motril.

FABREGAS GARCIA 1999 = FABREGAS GARCIA, Adela (1999), *Producción y comercio del azúcar en el mundo mediterrâneo medieval: el ejemplo del reino de Granada*, 4 vols, Granada, Universidad de Granada (Tesis doctoral): AGSRGS, Baza, 1489 (doc. 59); APNG, Juan Rael, Granada, 1508 (doc. 97); APNG, Juan Alcocer, Granada, 1510 (doc. 100); APNG, Juan Alvocer, ff. 134 vt. 135, Granada, 1510 (doc. 102);

APNG, Francisco Muñoz, Granada, 1521 (doc. 138); Archivo de Alhambra (AA), B-170-1, 167-18, ff. 63r-64vt. A, Motril, 1553 (doc. 143); AA, leg. 166, pieza 18, Granada, 1564 (doc. 146).

FERNÁNDEZ OVIES 1981 = FERNÁNDEZ OVIES, Vicente (1981), *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina*: palabras y cosas, 2 vols, Granada, Facultad de Filosofia y Letras de la Universidad de Granada (Tesis doctoral): ACHG, Traslado de una escritura de arrendamiento, 1654; ACHG, Juan de la Victoria y Castro, 1659; ACHG, Pleito de Castejón Arroyo e Mª Moral, 1665; ACHG, Pleito de Juan de Montenegro, 1678; ACHG, Catastro Ensenada, Motril, 1750; ACHG, Diezmos de Malaga, 1751; ACHG, Autos originales de D. Pedro Zurbano, 1718; ACHG, Informe relativo a la creación de un Monte Pio, 1788.

### *1.5. Canárias*

AZNAR VALLEJO 1981 = AZNAR VALLEJO, Eduardo (1981), *Documentos Canarios en el Registro del Sello (1476-1517)*, La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

AZNAR VALLEJO 1991 = AZNAR VALLEJO, Eduardo et al. (1991), *Documentos Canarios en el Registro General del Sello (1518-1525)*, La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

CLAVIJO HERNANDEZ 1980 = CLAVIJO HERNANDEZ, Fernando (1980), *Protocolos de Hernán Guerra (1510-1511)*, Santa Cruz de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

COELLO GOMEZ 1980 = COELLO GOMEZ, M. I. et al. (1980), *Protocolos de Alonso Gutierrez (1522-1525)*, Santa Cruz de Tenerife, Aula de Cultura del Cabildo Insular de Tenerife.

COSTA 1997 = COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História, pp. 122-128.

FABRELLAS 1962 = FABRELLAS, M. (1962), «La producción de azúcar en Tenerife», *Revista de História*, nº 100: 455-475.: Testamento del conquistador Cristóbal Garcia del Castillo, incluído por el Dr. Chil y Naranjo, Estudios históricos de las Islas Canarias, tomo III, p. 504 e ss., Las Palmas, 22 de Maio de 1527.

LOBO 1979 = LOBO, Manuel (1979), *Protocolos de Alonso Gutierrez (1520-1521)*, Instituto de Estudios Canarios.

MARRERO RODRIGUEZ 1974 = MARRERO RODRIGUEZ, Manuela (1974), *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga 1507-1508* (Con introducción e índice), La Laguna - Tenerife.

MARTINEZ GALINDO 1988 = MARTINEZ GALINDO, Pedro (1988), *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526).* (Primera parte), Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.

MARTINEZ GALINDO 1988 = MARTINEZ GALINDO, Pedro (1988), *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526).* (Segunda parte), Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.

MORALES PADRÓN 1974 = MORALES PADRÓN, Francisco (1974), *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)* (Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón), Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 98-99, 115-117 e 144-151.: «Titulo de los confiteros y confituras», «Titulo de cañaverales y cañas de açucar» e «Titulo de los açucares y ingenios e maestros y oficiales dellos».

MORENO FUENTES 1992 = MORENO FUENTES, Francisca (1992), *Las Datas de Tenerife (Libro primero de datas por testimonio) [1500-1527]*, Tenerife, San Cristóbal de la Laguna.

PERAZA DE AYALA 1976 = PERAZA DE AYALA, J. (1976), *Las Ordenanzas de Tenerife (y otros estudios para la historia municipal de Canarias)*, Tenerife, Aula de Cultura de Tenerife: 176-183.: Titulo XVI - De los ingenios de açucar, Ordenanzas de la Isla de Tenerife recopiladas por el licenciado Don Juan Nuñez de la Peña en 1670 (compiladas por primera vez en 1540).

PÉREZ VIDAL 1991 = PÉREZ VIDAL, J. (1991), *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria: CAMACHO, 1522, Gran Canaria; CAMACHO, 1525, Gran Canaria; CAMACHO, Hacienda sec. XVI, Tenerife; Berlanga 73, Tenerife, 1507; Protocólos 1067, Tenerife, 1509; Protocólos 770, Tenerife, 1509; Protocólos 768, Tenerife, 1509; Protocólos 1514, Tenerife, 1510.

ROSA/MARRERO 1986 = ROSA, Leopoldo de la e MARRERO, Manuela (1986), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife V. 1525-1533. Con un apéndice de documentos* (Edición y estudio de Leopoldo de la Rosa y Manuela Marrero), Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.

SERRA RÁFOLS 1949 = SERRA RÁFOLS, Elías (1949), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols), La Laguna de Tenerife.

SERRA RÁFOLS/ROSA 1952 = SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1952),

*Acuerdos del Cabildo de Tenerife II. 1508-1513. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de la Isla hasta 1513* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), La Laguna de Tenerife.

SERRA RÁFOLS/ROSA 1965 = SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1965), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife III. 1514-1518. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de las islas* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.

SERRA RÁFOLS/ROSA 1970 = SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1970), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV. 1518-1525. Con dos apéndices de documentos sobre el gobierno de las islas* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), Tenerife, San Cristóbal de la Laguna.

SERRA RÁFOLS 1978 = SERRA RÁFOLS, Elías (1978), *Las Datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales) [1497-1524]*, Tenerife, La Laguna.

## 2. Estudos históricos

ARAGÃO, António (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC.

AZEVEDO E SILVA, José Manuel (1995), *A Madeira e a construção do mundo atlântico (séculos XV-XVII)*, vol. II, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

AZEVEDO, J. Lúcio de (1929), *Épocas de Portugal económico*, Lisboa, Livraria Clássica Editora (1ª edição).

BARCELO, C. e LABARTA, A. (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée. Travaux d'Ethnobiologie*, 35: 175-193.

BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1990), «La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminario Internacional La Caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma, pp. 73-94.

BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1994), «Azúcar y medicina en el mundo islámico», *Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar* (Motril, 21-25 de septiembre de 1992), Granada, pp. 63-75.

BERNARDES, Lília (1981), «Açúcar com sabor africano», *Revista Notícias Magazine*

*Açores*, nº 10931, de 9 a 15 de Janeiro, pp. 38-42.

BERTHIER, Paul (1966a), *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques. Etude archéologique et d'histoire économique. Un épisode de l'histoire de la canne à sucre*, 2 vols, Rabat, Imprimeries Française et Marocaines.

BERTHIER, Paul (1966b), «Les plantations de canna à sucre et les fabriques de sucre dans l'ancien Maroc», *Hespéris-Tamuda*, 7: 33-40.

BLUME, Helmut (1958), «El cultivo de la caña de azúcar en Andalucia comparado con el cultivo de la caña en Louisiana», *Estudios Geográficos*, 19: 87-112.

BLUME, Helmut (1985), *Geography of sugar cane*, Berlin, Verlag Dr. Albert Bartens.

BRAGA, Isabel Drumond (1991), «O açúcar da ilha da Madeira e o mosteiro de Guadalupe», *Revista Islenha*, nº 9 Jul.-Dez. Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 43-49.

BRAGA, Paulo Drumond (1992), «Dádivas de açúcar madeirense a conventos e mosteiros portugueses e castelhanos (reinados de D. Manuel e D. João III)», *Revista Islenha*, nº 11 Jul.-Dez, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 53-58.

BRESC, H. (1973), «Il trappeto da zucchero. Topografia e archeologia», *Gruppo ricerche Archeologia Medievale*, Palermo.

BRESC, H. (1986), *Un monde méditerranéen. Économie et société en Sicile 1300-1450*, Palermo.

BRESC, H. (1990), «La canne a sucre dans la Sicilie medievale», *Actas del Segundo Seminario Internacional la Caña de Azúcar en el Mediterráneo*, Motril: 43-54.

BUCCELLATO, M. R. Dentici (1977), «Un'attività industriale nella Sicilia del'400: il trappeto delle cannamele», *Atti dell' Accademia di Scienze Lettere ed Arti di Palermo.*

CABRERA, M. L. (1982), «La produción azucarera en Canarias», *A Europa e os Descobrimentos*, Lisboa.

CABRERA, M. L. (1989), «La esclavitud en las islas atlánticas: Madeira y Canarias», *Actas I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal: 307-324.

CABRERA, Manuel Lobo (1991), «La técnica del cultivo de la caña de azúcar», *Revista Islenha*, nº 8 Jan.-Jun., Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 5-10.

CABRERA, Manuel Lobo (1996), «Azúcar y trabajo en Canarias», *Actas del sexto Seminario Internacional: Agua, trabajo y azúcar*, Motril, Diputación Provincial de Granada: 223-237.

CALDEIRA, Arlindo Manuel (2000), *Viagens de um piloto português do século XVI à costa de África e a São Tomé* (Introdução, tradução e notas por Arlindo Manuel Caldeira), Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.

CAMACHO, Guillermo e GALDAS, Perez (1961), «El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarero en Gran Canaria, 1510-1535», *Anuario de Estudios Atlanticos*, 7: 11-60.

CANABRAVA, Alice Piffer (1981), *O açúcar nas Antilhas (1697-1755)*, São Paulo, Instituto de Pesquisas Económicas.

CARITA, Rui (1989), *História da Madeira (1420-1566). Povoamento e produção açucareira*, vol. I, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

CARLI, Gileno dé (1943), *Génese e evolução da indústria açucareira de São Paulo*, Rio de Janeiro, Pongetti.

CARREIRA, A. (1982), *Estudos de economia caboverdiana*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.

CHABÁS, R. (1886), «La cosecha del azúcar en el Reino de Valencia», *El Archivo*, 1: 43-44, 53-54, 59-61.

CHEVALIER, August (1935), «Les îles du Cap Vert. Flore de l'Archipel», *Revue de Botanique Appliquée*, vol. 15, Paris: 733-1090.

*Classificação Nacional das Profissões* (versão provisória), Lisboa, Seviço Nacional de Emprego, Fundo de Desenvolvimento da Mão-de-obra, 1966.

*Classificação Nacional das Profissões. Cabo Verde*, Cabo Verde, Instituto do Emprego e Formação Profissional, Ministério do Trabalho, Juventude e Promoção Social, 1995.

*Classificação Nacional das Profissões. Versão 1994. Adenda*, Comunidade Europeia, Instituto de Emprego e Formação Profissional, 1998.

CORREIA E SILVA, António (1991), «Espaço, ecologia e economia interna», *História Geral de Cabo Verde*, vol. I, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical.

CORTESÃO, Jaime, «Colonização do Brasil», *História de Portugal* (dir. por Damião Peres), vol. IV: 130-175.

COUTINHO, J. J. de Azeredo (1791), «Memória sobre o preço do assucar», *Memórias económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, tomo III, Lisboa: 381-391.

COUTINHO, J. J. de Azeredo (1794), *Ensaio económico sobre o comércio de Portugal e suas colónias*, Lisboa.

CRINO, S. (1923), «Cenni sulla cultura della canna da zucchero in Sicilia», *Rivista geografica italiana*.

CRINO, S. (1931), «Come si coltivava la canna da zucchero in Sicilia», *Agricoltura coloniale*.

DANIELS, John e DANIELS, Christian (1988), «The origin of the sugar cane roller mill», *Technology and Culture*, vol. 29, nº 3: 493-535.

DEERR, Noel (1949-50), *The history of sugar*, 2 vols, London, Chapman and Hall.

DIÉGUES JÚNIOR, Manuel (1952), *O engenho de açúcar no Nordeste*, Rio de Janeiro.

DOMINGUEZ GARCIA, M. (1998), «Museo preindustrial de la caña de azúcar», *Cuadernos de Patrimonio Historico-Artistico de Motril*, 6, Motril, Ayuntamiento de Motril.

DUNCAN, T. Bentley (1972), *Atlantic islands. Madeira, the Azores and the Cape Verdes in seventeenth-century commerce and navigation*, Chicago, University of Chicago Press.

EISENBERG, Peter L. (1974), *The sugar industry in Pernambuco, 1840-1910*. Modernization without change, Berkeley, University of California Press.

*Escravos com e sem açúcar - Actas do Seminário Internacional* (Funchal, 17 a 21 de Junho de 1996), Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 1996.

EVERAERT, J. G. (1989), «Marchands flamands a Lisbonne et l' exportation du sucre de Madère (1480-1530)», *Actas I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal: 442-480.

FÁBREGAS GARCIA, Adela (1999), *Producción y comercio del azúcar en el mundo mediterrâneo medieval: el ejemplo del reino de Granada*, 4 vols, Granada,

Universidad de Granada (Tesis doctoral).

FABRELLAS, M. L. (1952), «La producción de azúcar en Tenerife», *Revista de Historia*, 18, La Laguna: 455-80.

FALSONE, G. (1974), «Forme e cantarelli. I vasi per la raffinazione dello zucchero alla luce dei recenti rinvenimenti dello Steri», *Sicilia archeologica*, 24-25.

FERLINI, Vera Lúcia Amaral (1984), *A civilização do açúcar. Séculos XVI a XVIII*, (1ª edição), Brasília, Editora Brasiliense.

FERLINI, Vera Lúcia Amaral (1988), *Terra, trabalho e poder*, S. Paulo.

FERRÃO, J. E. Mendes (1992), *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*, Lisboa, Edição do Instituto de Investigação Científica Tropical, Comissão Nacional para as comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Fundação Berardo.

FILHO, J. Lopes (1995), *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, Colecção universitária.

FONSECA, A. X. da (1953), «Cultura da cana-de-açúcar em Cabo Verde», *Boletim de Cabo Verde*, nº 50 Nov.: 23-24.

FORTI, M. Lo (1983), *L'industria dello zucchero in Sicilia tra XVI e XVII secolo*, Palermo.

FREYRE, Gilberto (1937), *Nordeste. Aspectos da influência da canna sobre a vida e a paizagem do Nordeste do Brasil*, Rio de Janeiro, Livraria José Olympio Editora.

FREYRE, Gilberto (1943), *Casa Grande e Senzala*, Rio de Janeiro (4ª edição).

FREYRE, Gilberto (1997), *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, São Paulo, Editora Schwarcz Lta. Companhia das Letras.

GALLOWAY, J. H. (1968), «The sugar industry of Pernambuco during the nineteenth century», *Annals of the Association of American Geographers*, 58: 285-303.

GALLOWAY, J. H. (1971), «The last years of slavery on the sugar plantations of northeast Brazil», *Hispanic American Historical Review*, 51: 586-605.

GALLOWAY, J. H. (1977), «The Mediterranean sugar industry», *Geographical Review*, 67: 177-94.

GALLOWAY, J. H. (1985), «Tradition and innovation in the American sugar industry, c. 1500-1800: an explanation», *Annals of the Association of American Geographers*, 75: 334-51.

GALLOWAY, J. H. (1989), *The sugar cane industry: an historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press.

GALLOWAY, J. H. (1993), «The technological revolution in the sugar cane industry during the seventeenth century», *Actas del tercer Seminario Internacional: Producción y comercio del azúcar de caña en época preindustrial*, Motril, Diputación Provincial de Granada: 211-227.

GAMA, Rui (1983), *Engenho e Tecnologia*, São Paulo, Livraria Duas Cidades.

GAMBI, L. (1955), «Geografia delle piante da zucchero in Italia», *Memorie di geografia economica*, XII.

GARCIA, A. D. (1990), «El azúcar en los textos árabes medievales», *Actas del Segundo Seminario Internacional la Caña de Azúcar en el Mediterráneo*, Motril: 59-68.

GARCIA MARCOS, F. J. et al. (1994), «Índices de mortandad del léxico cañero en la costa granadina», *Actas del cuarto Seminario Internacional. 1492: Lo dulce a la conquista de Europa*, Motril, Diputación Provincial de Granada: 219-254.

GISBERT, Joseph Antoni (1981), «Aportació al coneximent de l'elaboració del sucre. Les formes de sucre», *Revista Oliva*, Oliva.

GIUFFRIDA, A. (1980), «La produzione dello zucchero in un opificio della Piana di Carini nella seconda metà del secolo XV», *La cultura materiale in Sicilia. Atti del I convegno internazionale di studi antropologici siciliani*, Palermo.

GODINHO, Vitorino Magalhães (1963-1971), *Os descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença.

GODOY, M. Magalhães (2000), «Dinossauros de madeira e ferro fundido. Os centenários engenhos de cana de Minas Gerais (séculos XVIII, XIX e XX)», *História e tecnologia do Açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, pp. 275-300.

GOMES, Eduarda (1995), *O Convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua História (1660-1777)*, Funchal, Direcção regional dos Assuntos Culturais.

GONÇALVES, Ernesto (1992), *Portugal e a ilha. Colectânea de estudos históricos e*

*literários*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

GOTTI, Ettore Li (1957), *Storia della caramella*, Palermo, Biblioteca del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

GOUVEIA, David Ferreira de (1985), «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº 4: 260-272.

GOUVEIA, David Ferreira de (1987), «A manufactura açucareira madeirense (1420-1550). Influência madeirense na expansão e transmissão da tecnologia açucareira», *Revista Atlântico*, nº 10: 115-131.

GOUVEIA, David Ferreira de (1988), «O açúcar e a economia madeirense (1420-1550). Produção e acumulação», *Atlântico*, nº 16: 262-283.

GOUVEIA, David Ferreira de (1991), «O açúcar e a economia madeirense (1420-1550). Consumo de excedentes», *Revista Islenha*, nº 8 Jan.-Jun, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 11-22.

GOUVEIA, David Ferreira de (1992), «Açúcar confeitado na Madeira», *Revista Islenha*, nº 11 Jul.-Dez., Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 35-52.

GOUVEIA, David Ferreira de (1993), «Gente d'engenho (1420-1550)», *Revista Islenha*, nº 13 Jul.-Dez., Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 81-95.

GOUVEIA, David Ferreira de (1996), «Gente de engenho: africanos (1420-1550)», *Revista Islenha*, nº 18 Jan.-Jun., Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 133-153.

GOUVEIA, Horácio Bento (1950-51), «A escravatura na ilha da Madeira do fim do século XV até meados do XVI», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 1: 9-10.

GREENFIELD, S. (1977), «Madeira and the beginnings of New World sugar cultivation and plantation slavery: a study in institution building», *Comparative perspectives in New World plantation societies. The Annals of the New York Academy of Sciences*, nº 293, New York, New York Academy of Sciences: 536-52.

GREENFIELD, S. (1979), «Plantations, sugar cane and slavery», *Roots and Branches*, Toronto, Pergamon.

GREENFIELD, S. (1990), «Cyprus and the beginnings of modern sugar cane plantations

and plantation slavery», *Actas del Segundo Seminario Internacional la Caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma: 23-42.

GREGORIO, R. (1845), «Degli zuccheri siciliani», *Opere scelte*, Palermo, Tipografia di Pietro Pensante.

GUERRA, J. Valdemar (1990), «A escravatura na Madeira nos séculos XV a XVI. Breves considerações», *Revista Islenha*, 6 Jan-Jun., Funchal: 34-47.

HENRIQUES, Isabel Castro (1985), «O ciclo do açúcar em São Tomé nos séculos XV e XVI», *Portugal no mundo* (Dir. de Luís de Albuquerque), vol. 1, Lisboa, Alfa, pp. 264-280.

HENRIQUES, João Maria (1950), «A caixa de açúcar», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 4, Funchal: 28-29.

IRIA, Alberto (1974), *O Algarve e a ilha da Madeira no século XV* (documentos inéditos), Lisboa, Junta de Investigações Científicas do Ultramar.

JESUS, Quirino de (1910), *A questão saccharina da Madeira*, Lisboa, Typographia A Editora.

JESUS, Quirino de (1915), *A nova questão Hinton*, Lisboa, Editado por Germano da Silva.

LANGHANS, Almeida (1985), *Ofícios antigos subsistentes nas ilhas dos Açores. Flores e Corvo*, vol. I, Angra do Heroísmo, Secretaria Regional de Educação e Cultura.

LANGHANS, Almeida (1988), *Ofícios antigos subsistentes nas ilhas dos Açores. Graciosa*, vol. II, Angra do Heroísmo, Secretaria Regional de Educação e Cultura.

LEITE, Duarte (1941), Artigos: «O surto do açúcar da Madeira», «O açúcar até fins da Idade Média» e «Os primeiros açúcares portugueses», *Coisas de vária história*, Lisboa.

LIPPMANN, Edmund O. von (1930), «Una fabrica alemana de azucar de caña en España en el siglo XVI», *Investigacion y Progresso*, año IV, Madrid.

LIPPMANN, Edmund O. von (1941-42), *História do açúcar* (Trad. de Rodolfo Coutinho), t. I e II, Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álcool.

LOBO CABRERA, M. (1996), «Azúcar y trabajo en Canárias», *Actas del sexto seminario sobre la caña de azúcar. Agua, trabajo y azúcar*, Motril, Diputación Provincial de Granada, pp. 223-237.

LÓPEZ MORALES, H. (1998), *La aventura del español en América*, Madrid, Espasa.

MACHADO, Augusto Reis, *Viagem de Lisboa à ilha de S. Tomé. Escrita por um piloto português do século XVI* (Introdução e notas de Augusto Reis Machado e tradução de Mendo Trigoso), Lisboa, Portugália Editora.

MACHADO, J. Franco (1937), Artigos: «O conhecimento dos arquipélagos atlânticos no século XIV» e «Descobrimento e colonização do arquipélago da Madeira», *História da expansão portuguesa no mundo*, vol. 1, livro 1, parte II, cap. IV e V, Lisboa, Editora Ática: 269-290.

MALPICA, Antonio (ed.) (1994), *1492: Lo dulce a la conquista de Europa. Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar* (Motril, 21-25 de septiembre de 1992), Motril, Diputación Provincial de Granada.

MALPICA, António e MARTÍN, Manuel (1992), *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Madrid, Associación General de Fabricantes de Azúcar de España.

MARTINS, J. P. Oliveira (1920), *O Brasil e as colónias portuguesas*, Lisboa (5ª edição).

MATA, Juan de la (1747), *Arte de reposteria*, Madrid (edição fac-similada).

MAURO, Frederic (1960), *Le Portugal et l'Atlantique au XVIIIème siècle. Étude économique*, Paris.

MAURO, Frederic (1983), *Le Portugal, le Brésil et l' Atlantique au XVII siècle (1570-1670). Étude economique*, Paris, Fondation Calouste Gulbenkian.

MAURO, Frederic (1989), «Madère de 1425 à 1925: éléments pour une histoire comparée des îles atlantiques», *Actas I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal: 403-427.

MEYER, Jean (1989), *Histoire du sucre*, Paris, Éditions Desjonquères.

MIGUEL, Carlos Montenegro (1952), «A escravatura na Madeira», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 12, Funchal:

MIGUEL, Carlos Montenegro (1953a), «O açúcar e a sua importância na economia insular», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 15, Funchal: 33-35.

MIGUEL, Carlos Montenegro (1953b), «Provisões do poder central acerca do cultivo do

açúcar na Madeira», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 16, Funchal: 39-40.

MIGUEL, Carlos Montenegro (1953c), «Madeira e Canárias», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 14, Funchal:

MIGUEL, Carlos Montenegro (1955), «Um ciclo económico: o açúcar», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 19, Funchal: 13-15.

MIGUEL, Carlos Montenegro (1956), «Os estrangeiros na Madeira e a cultura da cana sacarina», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 22, Funchal: 33-35.

MIGUEL, Carlos Montenegro (1960-1961), «O açúcar sua origem e difusão», *Arquivo Histórico da Madeira*, nº , Funchal: 55-123.

MINTZ, Sidney (1985), *Sweetness and power*, New York, Viking-Penguin.

MINTZ, Sidney (1990a), «Tropical production and mass consumption: a historical comment», Bulletin of the Institute of Ethnology Academia Cínica, nº 70: 1-12.

MINTZ, Sidney (1990b), «Elucidaciones sobre la pureza», *História y leyenda del mazapán*, México, Javier Malagón Barceló Editor, San Angel Ediciones: 135-142.

MINTZ, Sidney (1991), «Sweet, salt, and the language of love», *MLN French Issue: Cultural Representations of Food* (september 1991), vol. 106, nº 4.

MORENO FRAGINALS, M. (1978), *El ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*, 3 vols, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales.

MORREALE, A. (1998), «L'industria dello zucchero in Sicilia fra quattro e seicento: problemi e stime», *Giardini. Dalla formazione del borgo ai primi decenni del Comune autonomo* (a cura di D. Ligresti), Milano: 106-112.

ORTIZ, Fernando (1955), *Los primitivos técnicos azucareros de America*, La Habana.

PALADINI, Maria Delia (1969), *La terminologia de la zafra tucumana*, Tucuman, Universidad Nacional de Tucuman, Faculdad de Filosofia y Letras.

PARREIRA, H. G. de Amorim (1952), *História do açúcar em Portugal*, Anais da Junta de Investigações do Ultramar, vol. VII, tomo I, Lisboa.

PEREIRA, Eduardo (1989), *Ilhas de Zargo*, 2 vols, Funchal (4ª edição).

PEREIRA E SANTOS, P. O. (1992), «Cabo Verde, cana-de-açúcar e tecnologias intermédias», *Comunicações IICT*, Série Ciências Agrárias, nº 8: 185-195.

PEREIRA, F. Jasmins (1969), *O açúcar madeirense de 1500 a 1537. Produção e preços*, Lisboa, Instituto Superior de Ciências Sociais e Política Ultramarina.

PEREIRA, F. Jasmins (1959), *Alguns aspectos para o estudo da história económica da Madeira: capitania do Funchal século XV*, Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

PEREIRA, F. Jasmins (1991), *Estudos sobre História da Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

PEREIRA, Moacyr Soares (1955), *A origem dos cilindros na moagem da cana: investigação em Palermo*, Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álcool.

PÉREZ VIDAL, J. (1947), «Conservas y dulces de Canárias», *Revista de Dialectologia y Tradiciones Populares*, tomo III, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 236-255.

PÉREZ VIDAL, J. (1957), «Las conservas almibaradas de las Azores y las Canárias», *Separata do vol. XIV do Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, Angra do Heroismo, Tipografia Andrade.

PÉREZ VIDAL, J. (1960), «Las Canárias, via de introducción de portuguesismos en América», *Separata das Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. José Leite de Vasconcelos*, vol. III, Porto.

PÉREZ VIDAL, J. (1967), «Arabismos y guanchismos en el español de Canarias», *Revista de Dialectologia y tradiciones Populares*, t. XXIII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 243-272.

PÉREZ VIDAL, J. (1970), «Contribución luso-española a la cultura y al léxico azucareros latino-americanos», *Separata do XXIX Congresso Luso-espanhol*, Lisboa, Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências.

PÉREZ VIDAL, J. (1971), «Cañas y trapiches de azúcar en Marbella. História, etnografia, léxico», *Revista de Dialectologia y Tradiciones Populares*, 27, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 189-281.

PÉREZ VIDAL, J. (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid,

Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectologia y Tradiciones Populares.

PÉREZ VIDAL, J. (1983), «La rapadura», *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad del mismo nombre de las Palmas de Gran Canaria), vol. Xliii, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, pp. 55-68.

PÉREZ VIDAL, J. (1991), Los portugueses en Canarias. Portuguesismos, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.

PIRES, Fernando e GOMES, Geraldo (1994), *Antigos engenhos de açúcar no Brasil*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira.

RABELLO, Sylvio (1969), *Cana de açúcar e região. Aspectos sócio-culturais dos engenhos de rapadura nordestinos*, Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais – MEC.

RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de (1962), *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.

RAU, Virgínia (1964), *The settlement of Madeira and the sugar cane plantations*, Wageningen.

RAU, Virgínia (1971), *O açúcar de S. Tomé no segundo quartel do século XVI*, Lisboa, Centro de Estudos de Marinha.

REBORA, G. (1968), *Un'impresa zuccheriera del Cinquecento*, Napoli, Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale, 14, Università degli Studi di Napoli.

RIBEIRO, João Adriano (1991a), «A indústria da cana-de-açúcar em Câmara de Lobos nos séculos XIX-XX», *Revista Girão*, vol. I, nº 8, 1º semestre: 31-35.

RIBEIRO, João Adriano (1991b), «O engenho dos Socorridos no século XVIII», *Diário de Notícias*, 19 de Junho, Funchal: 9.

RIBEIRO, João Adriano (1991-1992), «A cana-de-açúcar na Madeira (1855-19555) I», *Diário de Notícias*, 9 de Outubro, Funchal: 9; II, 23 de Outubro: 9; III, 20 de Novembro: 9; IV, 4 de Dezembro: 9; V, 1 de Janeiro de 1992: 9; VI, 12 de Fevereiro: 9; VII, 18 de Março: 9 e 24.

RIBEIRO, João Adriano (1992), *A cana-de-açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX*,

Calheta, Câmara Municipal da Calheta.

RIBEIRO, João Adriano (1993a), «A casquinha na rota das navegações do Atlântico Norte nos séculos XVI-XVIII», *Actas - III Colóquio Internacional de História da Madeira* (Separata), Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura.

RIBEIRO, João Adriano (1993b), *Ponta do Sol. Subsídios para a história do concelho*, Ponta do Sol, Câmara Municipal da Ponta do Sol.

RIBEIRO, Orlando (1962), *Aspectos e problemas da expansão portuguesa*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar.

RIBEIRO, Orlando (1962-1963), «A propósito de áreas lexicais no território português», *Separata do Boletim de Filologia*, vol. XXI, fascs. 3 e 4: 177-205.

RIBEIRO, Orlando (1968), *Mediterrâneo. Ambiente e tradição*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.

RIBEIRO, Orlando (1970), *A evolução agrária no Portugal mediterrâneo*, Lisboa, Centro de Estudos Geográficos.

RIBEIRO, Orlando (1985), *A ilha da Madeira até meados do século XX. Estudo geográfico*, Ministério da Educação.

RIBEIRO, Orlando (1986), *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico* (Colecção Nova Universidade), Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora (4ª edição revista e ampliada).

RITCHIE, Carson I. A. (1981), *Comida e civilização de como a história foi influenciada pelos gostos humanos* (tradução e notas de José Labaredas), Lisboa, Assírio & Alvim.

RIVERO SUÁREZ, Benedicta (1991), *El azúcar en Tenerife 1496-1550*, La Laguna de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

RODRIGUES, F. A. Jasmins Pereira (1959), *Alguns elementos para o estudo da história económica da Madeira (capitania do Funchal, século XV)*, Coimbra (tese dactilografada).

RODRIGUES, Irene (1982), *O açúcar e alguns aspectos da economia, sociedade e cultura madeirense nos séculos XV e XVI*, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

RODRIGUES, Maria do Carmo Jasmins Pereira (1964), *O açúcar na ilha da Madeira*

*(século XVI)*, Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo (Dissertação de Licenciatura em História, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).

RODRIGUES, M. Jasmins (1977-1978), *A ilha da Madeira no século XV: tentativa de caracterização da sua estrutura social*, Lisboa, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

RODRIGUES, M. Jasmins (1980), «A questão Hinton», *História e crítica*, 6: 15-27.

RODRIGUES, M. Jasmins (1989), «Os Esmeraldos da Ponta do Sol. Uma família nobre na ilha», *Actas I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal: 612-670.

RUIZ, J. Martínez (1964), «Notas sobre el refinado del azúcar de caña entre los moriscos granadinos. Estudio léxico», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 20, Madrid: 271-288.

SALGADO, Anastásia M. e SALGADO, Abílio José (1986), *O açúcar da Madeira e algumas instituições de assistência na Península e norte de África, durante a 1ª metade do século XVI*, Lisboa.

SANTANA, E. Torres (1990), «Las relaciones comerciales entre Madeira y las Canarias orientales en el primer cuarto del siglo XVII. Una aproximación a su realidad historica», *Actas I Colóquio Internacional de História da Madeira*. 1986, vol. II, Funchal: 816-843.

SANTONJA, J. A. Gisbert (1990), «En torno a la producción y elaboración de azúcar en las comarcas de la Safor –Valência – y la marina Alta-Alicante. Siglos XIV-XIX. Arquitectura y la evidencia arqueológica.», *Actas del segundo Seminario Internacional: la caña de azúcar en el Mediterrâneo*, Motril, Diputación Provincial de Granada, pp. 211-271.

SARMENTO, A. A. (1941), *As pequenas indústrias da Madeira*, Funchal.

SARMENTO, A. A. (1945), *História do açúcar na ilha da Madeira*, Funchal.

SCHWARTZ, Stuart (1994), «Fabrico do açúcar», *Dicionário da história da colonização portuguesa no Brasil* (coord. de Maria Beatriz Nizza da Silva), São Paulo / Lisboa, Verbo: 15-18.

SCIASCIA, Leonardo (a cura di) (1982), *Delle cose di Sicilia. Testi inediti o rari*, vol. II, Palermo, Biblioteca Siciliana di Storia e Letteratura, Sellerio Editore.

SERRA, J. C. Pereira (1954), «Cultura da cana de açúcar em Santo Antão», *Boletim de Cabo Verde*, nº 54 Março: 29-30.

SERRÃO, Joel (1950a), «Nota sobre o comércio de açúcar entre Viana do Castelo e o Funchal de 1581 a 1587 e sobre a decadência do açúcar madeirense a partir dos fins do século XV», *Revista de Economia*, vol. III, fasc. IV, Lisboa: 209-212.

SERRÃO, Joel (1950b), «O Infante D. Fernando e a Madeira (1461-1470): elementos para a formulação de um problema», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 4, Funchal: 10-17.

SERRÃO, Joel (1950-51), «Em torno da economia madeirense de 1580 a 1640», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 1, Funchal: 21-23.

SERRÃO, Joel (1951), «Rendimento das Alfândegas do Arquipélago da Madeira (1581-1587)», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 5, Funchal: 1-5 e nº 6: 14-18.

SERRÃO, Joel (1958), «O comércio na ilha da Madeira nas centúrias de 500 e 600», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 28, Funchal: 19-21.

SERRÃO, Joel (1961), «Na alvorada do mundo atlântico: primórdios da colonização da ilha da Madeira (1425-1470)», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 31, Funchal: 1-9.

SERRÃO, Joel (1977), *A emigração portuguesa*, Lisboa, Livros Horizonte.

SILBERT, Albert (1997), *Uma encruzilhada do Atlântico Madeira* (1640-1820), Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

SILVA, F. A. da e MENEZES, C. A. de (1921-1966), *Elucidário Madeirense*, 3 vols, Funchal.

SILVA, F. Augusto da (1941), *O arquipélago da Madeira na legislação portuguesa*, Funchal.

SILVA, F. Augusto da (1957), «Começo do povoamento madeirense 1425-1450», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 25, Funchal: 29-54.

SILVEIRA, Enzo da (1956), *A ilha da Madeira nos destinos do Brasil e de Portugal*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.

SILVEIRA, J. Cunha da (1930), «Mémoire sur la culture et la technologie de la canne à sucre dans l'île de Madère (Portugal)», *Boletim da Agência Geral das Colónias*, nº 58, Lisboa: 63-88.

SIMONSEN, Roberto C. (1957), *História Económica do Brasil (1500-1820)*, São Paulo (3ª edição).

SOUSA, João José Abreu de (1950), «Nota sobre as relações comerciais entre a Madeira e o Brasil no século XVIII», *Das Artes e da História da Madeira*, nº 39, Funchal:.

SOUSA, João José de (1989), «No ciclo do açúcar», *Revista Islenha*, nº 5 Jul.-Dez., Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 51-59.

TENREIRO, F. (1950), «Aspectos da colonização da ilha de S. Tomé (sec. XVI-XX)», *XIII Congresso Luso-espanhol para o progresso das ciências*, sep. do tomo VI, 5ª secção, Ciências Sociais, Lisboa.

TENREIRO, F. (1951), «Descrição da ilha de S. Tomé no século XVI», *Garcia de Orta*, sep. do vol. I, nº 2, Lisboa.

TENREIRO, F. (1957), «Engenhos de água na ilha de S. Tomé no século XVI», *XXIII Congresso Luso-espanhol*, 2ª secção, Coimbra, Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências.

TENREIRO, F. (1961), «A ilha de São Tomé», *Memórias da Junta de Investigações do Ultramar*, 24: 67-74.

TORRES, Claudio (1985), «A cintura industrial de Lisboa quatrocentista», *Actas das Jornadas de História Medieval. 1383-1385 e a crise geral dos séculos XIV / XV*, Lisboa.

TORRES, Claudio (1994), «A indústria do açúcar nos alvores da expansão atlântica portuguesa», *Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar* (Motril, 21-25 de septiembre de 1992), Granada : 183-206.

TRASSELLI, C. (1953), «La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV», *Annali della Facoltá di Economia e Commercio di Palermo*, 7: 115-125.

TRASSELLI, C. (1955), «Produzione e commercio dello zucchero in Sicilia dal XIII al XIX secolo», *Economia e storia*, 3, Roma: 325-342.

TRASSELLI, C. (1957), «Producción y comercio de azúcar en Sicilia del siglo XIII al XIX», *Revista Bimestre Cubana*, 72-3, Havana: 130-54.

TRASSELLI, C. (1966), «Una cultura saccarifera del 1606», *Rivista di storia dell' Agricoltura*, I, Roma: 50-64.

TRASSELLI, C. (1973), «Lineamenti di una storia dello zucchero siciliano», *Archivio*



CEHA CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

*Storico per la Sicilia Orientale*, LXIX, fasc. I: 27-55.

TRASSELLI, C. (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma.

TRASSELLI, C. (1983), «Dolcissima Palermo nel' 400», *L'Ora*, 5 de Fevereiro: 14.

VERLINDEN, Charles (1989), «La position de Madère dans l'ensemble des possessions insulaires portugaises sous l'infant Dom Fernando (1460-1470)», *Actas I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal: 53-63.

VERLINDEN, Charles (1991), «Petite propriété et grande entreprise à Madère à la fin du XVème siècle», *Actas do II Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal.

VERLINDEN, Charles (1993), «A Madeira e a expansão atlântica no século XV: uma interpretação», *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

VERÍSSIMO, Nelson (1985), «No século XV, produtores de açúcar desafiam o senhor da ilha», *Diário de Notícias*, 17 de Abril, Funchal.

VERÍSSIMO, Nelson (1991), «A extinção dos oficios de quintadores do açúcar e seus escrivães. Uma petição dos moradores e beneficiados de Câmara de Lobos», *Revista Girão*, vol. I, nº 8, 1º semestre, pp. 79-82.

VIEIRA, Alberto (1985), *O regime de propriedade na Madeira. O caso do açúcar (1500-1537)*, Ponta Delgada, Universidade dos Açores.

VIEIRA, Alberto (1987), *O comércio inter-insular nos séculos XV e XVI. Madeira, Açores e Canárias*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

VIEIRA, Alberto (1988a), «A Madeira na rota dos descobrimentos e expansão atlântica», *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. xxxiv, Coimbra: 571-580.

VIEIRA, Alberto (1988b), «Açúcar, Brasil e Carnaval», *Diário de Notícias*, 15 de Fevereiro, Funchal: 2 e 19.

VIEIRA, Alberto (1989a), «O regime de propriedade na Madeira: o caso do açúcar (1500-1537). Problemas, análises futuras», *Actas I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal: 539-611.

VIEIRA, Alberto (1989b), «A família Hinton e o açúcar madeirense», Diário de

*Notícias*, 15 de Junho, Funchal: 2.

VIEIRA, Alberto (1991a), *Os escravos no arquipélago da Madeira: séculos XV a XVII*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

VIEIRA, Alberto (1991b), «Motril-cidade portuária: o último reduto do açúcar no Mediterrâneo», *Diário de Notícias*, 13 de Novembro, Funchal: 2.

VIEIRA, Alberto (1993a), «O açúcar na Madeira. Séculos XVII e XVIII», *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 325-344.

VIEIRA, Alberto (1993b), «Dissabores da cana-de-açúcar», *Diário de Notícias*, 3 de Maio, Funchal: 2.

VIEIRA, Alberto (1993c), «Os sabores do açúcar», *Diário de Notícias*, 26 de Abril, Funchal: 2.

VIEIRA, Alberto (1993d), «Arqueologia do açúcar ou a memória do nosso esquecimento», *Diário de Notícias*, 30 de Março, Funchal: 2.

VIEIRA, Alberto (1996a), *O público e o privado na história da Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

VIEIRA, Alberto e CLODE, Francisco (1996b), *A Rota do Açúcar na Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

VITERBO, Sousa (1910), *Artes e indústrias portuguesas. A indústria sacarina*, 2ª série, Coimbra (1ª série, 1909).

WARTBURG, Marie-Louise von (1983), «The medieval cane sugar industry in Cyprus: results of recent excavations», *Antiquaries Journal*, 63: 298-314.

WATSON, Andrew M. (1974), «The Arab agricultural revolution and its diffusion, 700-1100», *Journal of Economic History*, 34: 8-35.

WATSON, Andrew M. (1983), *Agricultural innovation in the early Islamic world*, Cambridge, Cambridge University Press.

WATSON, A. M. (1990), «Inovaciones agrícolas en el mundo islámico», *Actas del Segundo Seminario Internacional la Caña de Azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa



CEHA

de la Palma: 7-20.

WHITE, Lynn (1962), *Medieval technology and social change*, Oxford, Clarendon Press.

WITTE, Charles-Martial de (1981-82), «La production du sucre à Madère au XVème siècle d'après un rapport du capitaine de l'île au roi Manuel Ier», *Bulletin des Études Portugaises et Brésiliennes*, tome 42-43, Paris, Institut Français de Lisbonne, Editions Recherche sur les Civilisations.

## *3. Estudos linguísticos*

AAVV. (1987), «Atlanti regionali: aspetti metodologici, linguistici e etnografici», *Atti del xv Convegno del C.S.D.I.* (Palermo 7-11 ottobre 1985), Pisa.

AGUIAR, Fernando de, «Usos e costumes da ilha da Madeira. Algumas palavras indígenas», *Feira da ladra*, VII, Lisboa: 11-14.

AGUILERA, Vanderci de Andrade (org.) (1998), *A Geolinguistica no Brasil. Caminhos e Perspectivas*, Londrina, Editora UEL.

AMBROSINI, R. (1977), *Stratigrafia lessicale di testi siciliani dei secoli XIV e XV*, Palermo.

ALI, M. Said (1964), *Gramática Histórica da Língua Portuguesa* (3ª edição melhorada e aumentada de Lexeologia e formação de palavras e sintaxe do português histórico), São Paulo, Edições Melhoramentos.

ALONSO, Dámaso (1962), «Metafonia, neutro de materia y colonización suditaliana en la Península Hispánica», *Enciclopedia Lingüística Hispánica*, I (Suplemento): La fragmentación fonética peninsular, Madrid: 105-154.

ALVAR, Manuel (1956), «Diferencias en el habla de Puebla de D. Fadrique», in *Revista de Filologia Española*, XL, Madrid, pp. 1-32.

ALVAR, Manuel (1959), *El atlas linguistico-etnográfico de Andalucia*, tomo I, nº 4, Granada, Publicaciones del Atlas Lingüístico de Andalucia.

ALVAR, Manuel (1983), *Estructuralismo, geografía lingüística y dialectología actual*, Madrid, Biblioteca Románica Hispánica, Editorial Gredos.

ALVAR, Manuel (1991), *Estudios de geografia linguística*, Madrid, Colección Filologica Paraninfo.

ANDRADE, Ernesto d' (1991), «Algumas particularidades do Português falado no Funchal», *Actas do IX Encontro da Associação Portuguesa de Linguística*, Lisboa, Colibri.

BADIA MARGARIT, Antoine M. (1952), «Note sur le langage des femmes et la méthode d'enquête dialectologique (domaine aragonais)», in *Orbis*, I, Louvain, pp. 15-18.

BALDINGER, Kurt (1959), «L'étymologie hier et aujourd'hui», *Cahiers de l'Association Internationale des Études Françaises*, nº 11: 233-264.

BALDINGER, Kurt (1972), *La formación de los dominios linguísticos en la Península Ibérica* (versión castellana de Emilio Lledó e Monserrat Macau), Madrid, Editorial Gredos.

BASÍLIO, Margarida (1980), *Estruturas lexicais do português (uma abordagem gerativa)*, Petrópolis, Editora Vozes.

BECHARA, Evanildo (1999), *Moderna gramática portuguesa* (37ª ed. revista e ampliada), Rio de Janeiro, Editora Lucerna.

BENARROCH, Myriam (2000), *Des premiers dictionnaires (Jerónimo Cardoso) aux textes : l'apport lexical des arabismes dans la langue portugaise du XVIe siècle. Glossaire des arabismes apparus au XVIe siècle*, vol. 3, Paris, Université Paris III – Sorbonne Nouvelle, UFR d'Etudes Ibériques et Latino-Américaines.

BOLÉO, M. de Paiva (1953), «Os estudos de antroponímia e toponímia em Portugal», *Revista de Portugal*, série A, Língua Portuguesa, 18: 145-152.

BOLÉO, M. de Paiva (1974), *Estudos de Linguística Portuguesa e Românica: Dialectologia e História da Língua*, Coimbra, Universidade de Coimbra.

BOLÉO, Manuel de Paiva (1975-1976), «Le matériel de I.L.B. et quelques études de comparaison avec l'Atlas Linguístico de la Península Ibérica et l'Atlas prévio dos falares baianos», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. xvii, Coimbra: 339-385.

BOLÉO, M. de Paiva (1980-86), «A língua portuguesa do continente, dos Açores e do Brasil. (Problemas de colonização e povoamento)», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. XVIII, Coimbra: 591-625.

BOLÉO, M. De Paiva (1987-1990), «Relações da linguística com a etnografia e o fol-

clore», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. xix: 249-281.

BOSQUE, Ignacio e DEMONTE, Violeta (dir.) (1999), *Gramática descriptiva de la lengua española*, 3 vols, Madrid, Real Academia Española, Colección Nebrija y Bello, Espasa Editora.

BRUDT, Kate (1938), «Madeira. Estudo linguistico-etnográfico», *Boletim de Filologia*, tomo V, Lisboa, Imprensa Nacional de Lisboa: 59-91 e tomo VI: 289-349.

BUESCU, M. L. Carvalhão, *Monsanto. Etnografia e linguagem*, Lisboa.

CABRÉ, Maria Teresa (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/ Empúries.

CALDEIRA, A. Marques (1993), *Falares da ilha. Dicionário da linguagem popular madeirense*, Funchal (2ª edição).

CÂMARA, J. Mattoso Jr. (1985), *História e estrutura da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Padrão.

CARACAUSI, G. (1983), *Arabismi medievali di Sicilia*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

CARDONA, G. R. (1985), *Introduzione all'etnolinguistica*, Bologna, Il Mulino (3ª ed.).

CARDOSO, Suzana e FERREIRA, Carlota (1994), *A dialetologia no Brasil. Metodologia do trabalho dialetal. Inquérito linguístico e atlas dialetológico. Regionalismos léxicos*, S. Paulo, Editora Contexto.

CARTER, Henry Hare (1952-53), «A fourteenth-century latin - old portuguese verb dictionary», *Romance Philology*, 6: 71-103.

CARVALHO, J. Herculano de (1953), *Coisas e palavras. Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica*, Sep. de *Biblos*, vol. xxix, Coimbra.

CARVALHO, J. Herculano de (1961), «Os estudos dialectológicos em Portugal nos últimos vinte anos», *Revista Portuguesa de Filologia*, tomo xi, Coimbra: 307-321.

CARVALHO, J. Herculano de (1984), *Estudos linguísticos*, 2 vols, Coimbra, Coimbra Editora (2ª edição).

CARVALHO, Nelly (1991), A Terminologia técnico-científica. Aspectos linguísticos e metodológicos, Recife, Editora Universitária.

CASARES, Julio (1950), *Introducción a la lexicografía moderna*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

CASTRO, Ivo (1991a), *Curso de História da Língua Portuguesa* (com a colaboração de Rita Marquilhas e J. Léon Acosta), Lisboa, Universidade Aberta.

CASTRO, Ivo (1991b), «A língua portuguesa no tempo e no espaço», *Falar melhor, escrever melhor*, Lisboa, Selecções do Reader's Digest: 53-89.

CASTRO, Ivo (1993), «A elaboração da língua portuguesa no tempo do Infante D. Pedro», *Biblos*, vol. LXIX.

CASTRO, Ivo (1994-95), «A isoglossa de Tordesillas», *Revista de Filologia Romanica*, 11-12: 51-62.

CINTRA, L. F. Lindley (1958), «Alguns estudos de fonética com base no Atlas Linguístico da Península Ibérica», *Anais do Primeiro Congresso Brasileiro de Língua Falada no Teatro*, Rio de Janeiro, Ministério da Educação e Cultura: 186-195.

CINTRA, L. F. Lindley (1959), *A linguagem dos foros de Castelo Rodrigo*, Lisboa, Centro de Estudos Filológicos.

CINTRA, L. F. Lindley (1961), «Une frontière lexicale et phonétique dans le domaine linguistique portugais», *Boletim de Filologia*, tomo XX, Lisboa: 31-38.

CINTRA, L. F. Lindley (1963), «Observations sur l' ortographe et la langue de quelques textes non littéraires galicien-portugais de la seconde moitié du XIII siècle», *Revue de Linguistique Romane*, vol. XXVII: 59-77.

CINTRA, L. F. Lindley (1971), «Nova proposta de classificação dos dialectos galego-portugueses», *Boletim de Filologia*, tomo XXII, Lisboa: 81-116.

CINTRA, L. F. Lindley (1974a), «Langue parlée et traditions écrites au moyen-âge (Peninsule Ibérique)», *Atti del XIV Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza*, Napoli: 463-72.

CINTRA, L. F. Lindley (1974b), *Questionário Linguístico*, Lisboa, Publicações do Atlas Linguístico-etnográfico de Portugal e da Galiza, Instituto de Linguística.

CINTRA, L. F. Lindley e CUNHA, Celso (1984), *Nova Gramática do Português Contemporâneo*, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora.

CINTRA, L. F. Lindley (1990), «Os dialectos da ilha da Madeira no quadro geral dos dialectos galego-portugueses» (texto inédito, apresentado no II Congresso de Cultura Madeirense que decorreu no Funchal).

CINTRA, L. F. Lindley (1995), *Estudos de dialectologia portuguesa*, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora (2ª edição).

CLEMENS, George B. (1949), *A tentative portuguese dictionary of dated first occurrences to the year 1350*, University of Pensylvania (Tese de doutoramento).

COELHO, F. Adolfo (1896), *Exposição ethnographica portuguesa. Portugal e ilhas adjacentes*, Lisboa, Imprensa Nacional.

CORBIN, Danielle (1987), *Morphologie dérivationnelle et structuration du lexique*, Tubingen, Niemeyer.

COROMINAS, J. (1936), «Mots catalans d'origen aràbic», *Bulletí de Dialectologia Catalana*, XXIV: 1-81.

CORREIA, Margarita (org.) (2002), *Terminologia, desenvolvimento e identidade nacional*, Lisboa, Edições Colibri / ILTEC.

CORTESÃO, A. A. (1900-1901), *Subsídios para um dicionário completo (histórico-etimológico) da língua portuguesa*, 2 vols, Coimbra, França Amado.

COSERIU, Eugenio (1956), *La geografía lingüística*, Montevideo, Universidad de la Republica.

COSERIU, Eugenio (1973), *Sincronía, diacronía e historia. El problema del cambio linguistico* (2ª ed. revista e corregida), Madrid, Biblioteca Románica Hispánica, Editorial Gredos.

COSERIU, Eugenio (1977), *Estudios de Linguística Romanica*, Madrid, Editorial Gredos.

COSERIU, Eugenio (1979), «A perspectivação funcional do léxico», *Problemas da lexicologia e lexicografia*, Porto, Livraria Civilização Editora, pp. 15-33.

CRUZ, M. L. Segura da (1987), *A fronteira dialectal do Barlavento do Algarve*, Lisboa, Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica.

CRUZ, M. L. Segura da (1991), *O falar de Odeleite*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Linguística da Universidade de Lisboa.

CUESTA, Pilar Vazquez e LUZ, Maria Albertina Mendes da (1989), *Gramática da Língua Portuguesa* (tradução de Ana Brito e Gabriela Matos), Lisboa, Edições 70.

CUNHA, Celso e CARDOSO, Wilton (1978), *Estilística e gramática histórica. Português através de textos*, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro.

CUNHA, Celso Ferreira da (1985), «O valor das finais -eu e -eo na língua portuguesa do século XVI», *Actas do XVII Congresso Internacional de Linguística e Filologia Românicas*, vol. 3: 271-278.

D'AGOSTINI, Mari (a cura di) (1997), *Aspetti della variabilità. Ricerche linguistiche siciliane*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

DAUZAT, Albert (1928), *Essais de géographie linguistique*, Paris, Librairie Champion.

DAUZAT, Albert (1956), *La géographie linguistique*, Paris, Flammarion (1ª ed. 1922).

DIAS, A. Epiphanio da Silva (1970), *Sintaxe Histórica Portuguesa*, Lisboa, Livraria Clássica Editora (5ª edição).

DIAS, Jorge (1952), «Nótulas de etnografia madeirense. Contribuição para o estudo das origens étnico-culturais da população da ilha da Madeira», *Biblos*, vol. 28: 179-20.

DUARTE, Luiz Fagundes (1984), «Sobre as danças de carnaval da ilha Terceira. Edição de texto», *Ethnologia*, 2, Lisboa, Departamento de Antropologia da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, pp. 49-68.

DUARTE, Luiz Fagundes (1989), «Polícias e ladrões ou Em busca das origens das danças da ilha Terceira. Apresentação e edição do texto de um casco», *Revista de Cultura Açoriana*, ano I, nº 1, Lisboa, Casa dos Açores, pp. 23-40.

*Espaces Romans. Études de dialectologie et de géolinguistique offertes à Gaston Tuaillon*, vol. II, Université Stendhal-Grenoble, 1989.

EZQUERRA, M. Alvar (1986), «Los regionalismos en los dicionarios y vocabularios regionales», *Lenguas Peninsulares y proyección hispánica* (M. Alvar coord.), Madrid, Fundación Fiedrich Ebert-ICI: 175-197.

FARIA, Isabel Hub et al. (org.) (1996), *Introdução à linguística geral e portuguesa*, Lisboa, Colecção Universitária, Série Linguística, Caminho.

FERNANDEZ OVIES, V. (1981), *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas*, 2 vols, Granada, Facultad de Filosofia Y Letras de La Universidad de Granada (Tesis doctoral).

FERREIRA, M. Barros (1992), «Dialectologia da área galego-portuguesa», *Atlas da língua portuguesa na história e no mundo*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda: 30-38.

FISIAK, Jacek (1985), *Historical semantics, historical word-formation*, Berlin, Mouton.

FRANCARD, M. e LATIN, D. (éds.), *Le régionalisme lexical*, Editions Duculot.

FREY, Claude e LATIN, Daniele, *Le corpus lexicographique. Méthodes de constitution et de gestion*, Editions Duculot.

GECKELER, H. (1976), *Semántica estructural y teoría del campo léxico*, Madrid, Editorial Gredos.

GOMES, Alberto Figueira (1949), «Achegas para um estudo do dialecto insular», Das *Artes e da História da Madeira*, nº 5006, Funchal: 148-149; nº 5040: 195-196; nº 5046: 207-208; nº 5052: 213-214; nº 5063: 227-228.

GONÇALVES, L. da Cunha (1922), *A vida rural do Alentejo. Breve estudo léxico-etnográfico*, XV, Lisboa-Coimbra, Academia das Ciências.

GUÉRIOS, R. F. Mansur (1985), «Etimologias», *Letras*, Curitiba, 34: 76-102.

HAENSCH, G. et al. (1982), *La lexicografía: de la lingüística teórica a la lexicografía práctica*, Madrid, Biblioteca Románica Hispánica, Editorial Gredos.

HALL JR., R. A. (1974), *External history of the romance languages*, Nova Iorque, Elsevier.

HART, Thomas (1955), «Notes in sixteenth-century portuguese pronunciation», *Word*, 11: 404-415.

HART, Thomas (1959), «The overseas dialects as sources for the history of portuguese pronunciation», *Actas do III Colóquio Internacional de Estudos Luso-Brasileiros*, vol. I, Lisboa: 261-272.

HOLTUS, G. et al. (eds.) (1988), *Lexikon der Romanistischen Linguistik*, Tubingen, Max Niemeyer.

HOUAISS, A., *O português no Brasil*, Rio de Janeiro.

HUBER, Joseph (1986), *Gramática do português antigo* (Tradução de Maria Manuela Gouveia Delille), Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.

HUGUET, Edmond (1967a), *L'évolution du sens des mots depuis le XVIe siècle*, Genève, Droz.

HUGUET, Edmond (1967b), *Mots disparus ou vieillis depuis le XVIe siècle*, Genève, Droz.

KEHDI, Valter (1992), *Formação de palavras em português*, São Paulo, Editora Ática.

KRUGER, Fritz (1947), *El léxico rural del noroeste ibérico* (traducción de Emilio Lorenzo y criado), *Revista de Filología Española*, anejo XXXVI, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

KRUGER, Fritz (1950), «Coisas y palabras del Noroeste Ibérico», *Nueva Revista de Filología Hispánica*, nº 3 (Separata) ou tomo IV, Harvard University: 231-253.

KRUGER, Fritz (1957), «Contribuciones a la geografía léxica del NO de la Península», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, tomo XIII, cadernos 1º y 2º (Separata), Madrid.

KRUGER, Fritz (1959), «El mobiliario popular en los países románicos. Los asientos», *AIL*, VII: 1-225.

KRUGER, Fritz (1963), *El mobiliario popular en los países románicos*, Sep. da *Revista Portuguesa de Filologia*, Coimbra.

JABERG, Karl (1936), *Aspects géographiques du langage*, Paris, Librairie Droz.

JABERG, Karl (1946), «Géographie linguistique et expressivisme phonétique: les noms de la balançoire en portugais», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. I, tomo 1, Coimbra.

JABERG, Karl (1947), «Géographie linguistique et expressivisme phonétique. Les noms de la balançoire en portugais», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. I, tomo I : 1-58.

JABERG, Karl (1959), *Geografia linguística. Ensayo de interpretación del Atlas Linguístico de Francia* (Trad. de A. Llorente y M. Alvar), Granada, Universidade de Granada.

LAPA, Rodrigues (1935), «O atlas linguistico de Portugal e ilhas: uma necessidade da nossa filologia», *A Língua Portuguesa* (Publicação para o estudo, divulgação e defesa da língua portuguesa, dirigida por Rodrigo de Sá Nogueira. Homenagem ao Dr. J. Leite de Vasconcelos), vol. IV, fasc. III-VIII: 215-220.

LARA, Luis Fernando (1999), «Término y cultura: hacia una teoría del término», *Terminología y modelos culturales*, Barcelona, Institut Universitari de Linguística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra: 39-60.

LEÃO, Ângela Vaz (1961), *História de Palavras*, Belo Horizonte, Imprensa da Universidade de Minas Gerais.

*Léxic, corpus i diccionaris. Cicle de conferències 95-96*, Barcelona, Institut Universitari de Linguística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 1997.

*Léxic, corpus i diccionaris. Cicle de conferències 96-97*, Barcelona, Institut Universitari de Linguística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 1998.

LIMA, A. C. Pires de (1947-51), *Estudos etnográficos, filológicos e históricos*, Porto.

LIPSKI John M. (1973), «The evolution of portuguese -ão», *Vox Romanica*, 32: 95-107.

MACARA, M. C. Carrajola (1964), *O falar dos lavradores e pescadores do concelho de Olhão. Contribuição para o estudo linguístico, etnográfico e folclórico* (Dissertação de licenciatura apresentada à Universidade de Coimbra).

MACEDO, Deolinda Bela de (1939), *Subsídios para o estudo do dialecto madeirense* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).

MACHADO, J. P. (1940-43), «Elementos hispânicos do vocabulário português», *Revista Lusitana*, vol. 38: 247-267.

MACHADO, J. P. (1958-61), *Influência arábica no vocabulário português*, 2 vols, Lisboa, Edição da Revista de Portugal, Série A: Língua Portuguesa.

MACHADO, L. Barbara (1987), *A linguagem da cana-de-açúcar em Campos – Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, Faculdade de Letras da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

MAIA, Clarinda de Azevedo (1975), «Os falares do Algarve (Inovação e conservação)», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. XVII, Coimbra.

MAIA, Clarinda de Azevedo (1986), *História do galego-português. Estudo linguístico da Galiza e do Noroeste de Portugal desde o século XIII ao século XVI (com referência à situação do galego moderno)*, Coimbra, Instituto Nacional de Investigação Científica.

MARTINS, M. R. Delgado (1988), *Ouvir falar. Introdução à fonética do Português*, Lisboa, Caminho.

MARZYS, Zygmunt, *La variation et la norme. (Essais de dialectologie galloromane et d' histoire de la langue française)*, Genève, Librairie Droz.

MATEUS, M. Helena e CORREIA, Margarita (coord.) (1998), *Cursos da Arrábida. Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América.

MATTOS E SILVA, R. Virgínia (1973), «O estudo linguístico de um texto português do século XIV», *Boletim de Filologia*, tomo XXII: 263-280.

MATTOS E SILVA, R. Virgínia (1989), *Estruturas trecentistas. Elementos para uma gramática do português arcaico*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.

MATTOS E SILVA, R. Virgínia (1991), *O português arcaico. Fonologia*, Universidade da Bahia, Editora Contexto.

MATTOS E SILVA, R. Virgínia (1994), *O português arcaico. Morfologia e sintaxe*, São Paulo, Editora Contexto.

MATTOS E SILVA, Rosa Virginia (org.) (1996), *A carta de Caminha. Testemunho linguístico de 1500*, Salvador, Universidade Federal da Bahia.

MEIER, Harri (1942), «A evolução do português dentro do quadro das línguas ibero-românicas», *Biblos*, vol. XVIII-tomo II: 497-515.

MEIER, Harri (1948), *Ensaios de Filologia Românica*, Lisboa, Edição da Revista de Portugal (1ª edição).

MEIER, Harri (1977), «Galizische Etymologien», *Verba*, 4: 19-25.

MEJÍAS, H. A. (1980), *Préstamos de lenguas indígenas en el español americano del*

*siglo XVII*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

MENENDEZ PIDAL, Ramón (1956), *Orígenes del español. Estado lingüístico de la Península Ibérica hasta el siglo XI*, Madrid.

MESSNER, Dieter (1973), «Primeira documentação e etimologia de palavras portuguesas: problema insolúvel», *Ocidente*, 84, 422: 394-402.

MESSNER, Dieter (1990), *História do léxico português*, Heidelberg, Winter.

MESSNER, Dieter (1994), *Potuguesisch Etymologie und Geschichte der Wortschatzes / Etymologie et histoire du lexique portugais*, Holtus / Metzeltin / Schmitt.

MEYER-LUBKE, W. (1890-1902), *Grammatik der romanischen sprachen*, 4 vols, Leipzig, Verlag. Grammaire des langues romanes (tradução francesa), Genève, Slaktine, 1974.

MIAZZI, M. L. Fernandez (1976), *Introdução à linguística românica. História e métodos*, São Paulo, Editora Cultrix.

MONTEIRO, M. de Lourdes (1945), *Porto Santo. Monografia linguística, etnográfica e folclórica* (Dissertação de licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra).

MONTEIRO, Clóvis (1959), *Português da Europa e português da América. Aspectos da evolução do nosso idioma*, Rio de Janeiro, Livraria Académica (3ª edição).

MORAIS, M. H. Nogueira de (1958), «A dobadoira: estudo linguístico, etnográfico e folclórico», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. vii e viii, Coimbra.

NARO, Anthony J. (1971), «A história do e e do o em português - um estudo de deriva linguística», *Estudos diacrónicos*, Petrópolis, Editora Vozes: 9-51.

NASCIMENTO, João Cabral do (1950), «Existem palavras e locuções madeirenses?», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. VIII: 204-211.

NETO, Serafim da Silva (1957), *História da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Presença.

NETO, Serafim da Silva (1960), *Língua, cultura e civilização*, Rio de Janeiro, Presença.

NETO, Serafim da Silva (1986), *Introdução ao estudo da língua portuguesa no Brasil*, Rio de Janeiro, Presença (5ª edição).

NEUVONEN, E. K. (1941), *Los arabismos del español en el siglo XIII*, Helsinki.

NIKLAS-SALMNENN, Aino (1997), *La lexicologie*, Paris, Armand Colin.

NUNES, Adão de Abreu (1953), «Termos usados pelos pescadores madeirenses», *Peixes da Madeira*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 257-274.

NUNES, João da Cruz (1965), *Os falares da Calheta, Arco da Calheta, Paúl do Mar e Jardim do Mar* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).

NUNES, J. J. (1919), *Compêndio de Gramática Histórica Portuguesa. Fonética e Morfologia*, Lisboa, Clássica Editora.

NUNES, J. J. (1928-29), «Contribuição para um dicionário da língua portuguesa arcaica», *Revista Lusitana*, 27: 5-79.

OLIVEIRA, Alzir de (1980), *O léxico da rapadura*, Rio de Janeiro (Dissertação de Mestrado, apresentada na Universidade Católica do Rio de Janeiro).

OLIVEIRA, A. M. Pires de e ISQUERDO, Aparecida Negri (org.) (1998), *As ciências do léxico. Lexicologia. Lexicografia. Terminologia*, Campo Grande, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

OLIVEIRA, H. J. Coelho de (1971), *O fabrico do azeite. Estudo linguístico-etnográfico* (Dissertação de licenciatura inédita), Coimbra.

OTMAN, Gabriel (1996), *Les représentations sémantiques en terminologie*, Paris, Masson.

PALACIOS, M. Asín (1944), «Enmiendas a las etimologias árabes del Diccionario de la Lengua de la Real Academia Española», *Al-Andalus*, IX: 9-41.

PEIXOTO, Afrânio (1925), «Brasileirismos», *Separata da Revista de Filologia Portuguesa*, nº 6, 7, 8 e 9, S. Paulo, Nova Era Editora.

PELLEGRINI, G. (1962), *Contributo allo studio dell'elemento arabo nei dialetti siciliani*, Trieste, Pubblicazioni dell'Istituto di Filologia Romanza dell' Università.

PELLEGRINI, G. B. (1972), *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia*, 2 vols, Brescia.

PELLEGRINI, G. B. (1989), *Ricerche sugli arabismi italiani con particolare riguardo alla Sicilia*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

PENNISI, A., «L'informatizzazione dei dati geolinguistici: problematiche e prospettive», *Atlanti Linguistici* : 119-56.

PENSADO TOMÉ, José Luís (1965), *Estudios etimológicos galaico-portugueses*, Acta Salmanticensia, Filosofía y Letras, 51, Universidad de Salamanca.

PENSADO TOMÉ, José Luís, «Notas etimológicas galaico-portuguesas», *Revista de Dialectologia y Tradiciones Populares*, 32, 14: 425-440.

PEREIRA, M. C. Noronha (1951-1952), *Tentativa de um pequeno Atlas Linguístico da Madeira e algumas considerações sobre particularidades fonéticas, morfológicas e sintácticas do falar madeirense* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).

PESTANA, Eduardo Antonino (1970), «Linguagem popular da Madeira», *Ilha da Madeira*, vol. II: Estudos Madeirenses, Funchal, Edição da Câmara Municipal do Funchal: 11-128.

PIEL, Joseph M. (1964), «Sobre alguns aspectos da renovação e inovação lexicais no português do Brasil», *Separata da Revista Portuguesa de Filologia*, vol. XIII, tomos I e II, Coimbra, Instituto de Estudos Românicos, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

PIEL, Joseph M. (1981a), «Ensaios de etimologia portuguesa e de história das palavras», *Revista Lusitana*, Nova série, 1: 99-108.

PIEL, Joseph M. (1981b), «Novos ensaios de etimologia portuguesa», *Revista Lusitana*, Nova série, 2: 5-15.

PIEL, Joseph M. (1989), *Estudos de Linguística histórica galego-portuguesa*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.

PINTO, Adelina Angélica (1981), «Áreas linguístico-etnográficas de alfaias agrícolas de corte (Dialectologia e história)», *Biblos*, vol. lvii: 97-163.

PINTO, Adelina Angélica (1983), «Isoléxicas portuguesas (Antigas medidas de capacidade)», *Revista Portuguesa de Filologia*, vol. xviii, Coimbra.

RADTKE, Edgar (1998), «Quant'è innovativa la dialettologia tradizionale? Il caso della dialettologia campana», *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza* (Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Università di Palermo, 18-24 settembre 1995), vol. V, Tubingen, Niemeyer, pp. 563-574.

RAMOS, Accurcio Garcia (1880), *Ilha da Madeira*, 2 vols, Lisboa, Typographia de G. A. Gutierres da Silva.

RENSON, Jean (1962), *Les dénominations du visage en français et dans les autres langues romanes: étude sémantique et onomasiologique*, 2 vols, Paris, Belles Lettres.

REVAH, I. S. (1955-56), «L'évolution du portugais au XVI siècle», *Annuaire de l'Ecole Pratique des Hautes Etudes*, tomo iv, Paris.

REVAH, I. S. (1959), «Comment et jusqu'à quel point les parlers brésiliens permettent-ils de reconstituer le système phonétique des parlers portugais des XIV-XVII siècles?», *Actas do III Colóquio Internacional de Estudos Luso-Brasileiros*, vol. I, Lisboa: 273-291.

REZENDE, M. Ângela Leotte (1961), *Canhas e Câmara de Lobos. Estudo etnográfico e linguístico* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).

RIBEIRO, Emanuel (1929), *Palavras do Arquipélago da Madeira* (Com um preâmbulo do Dr. Cláudio Basto), Porto, Edição de Maranus.

RIBEIRO, Orlando (1965), «A propósito de áreas lexicais no território português (algumas reflexões acerca do seu condicionamento)», *Boletim de Filologia*, tomo XXI, Lisboa: 177-205.

ROHLFS, G. (1957), *Manual de Filologia hispánica. Guia bibliografico, crítico y metódico*, Bogotá.

ROHLFS, G. (1960), *Diferenciación léxica de las lenguas románicas* (Trad. e notas de Manuel Alvar), Publicaciones de la Revista de Filologia Española, tomo xiv, Madrid.

ROHLFS, G. (1966), *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, Torino.

ROHLFS, Gerhard (1979), *Estudios sobre el léxico románico* (Reelaboración parcial y

notas de Manuel Alvar), Madrid, Biblioteca Románica Hispánica, Editorial Gredos.

ROHLFS, G. (1984), *Soprannomi siciliani*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

ROHLFS, G. (1986), *Panorama delle lingue neolatine: picolo atlante linguistico panromanzo*, Tubingen, Narr.

ROKSETH, Pierre (1923), *Terminologie de la culture des céréales à Majorque*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans.

ROSS, Malcolm (1995), «Diachronic typology and changing paradigms in historical linguistics: a review article of linguistic diversity in space and time», *LeLinM*, 26 (2): 173-193.

RUFFINO, Giovanni (a cura di) (1992), *Atlanti linguistici italiani e romanzi esperienze a confronto*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

RUFFINO, Giovanni (1996), «Linee di discussione e ipotesi di lavoro per l' Atlante Linguistico della Sicilia (ALS)», *Actas do XIX Congresso Internacional de Linguística e Filoloxía Romanicas* (Universidade de Santiago de Compostela, 1989), A Coruña: 649-682.

RUFFINO, Giovanni (a cura di) (1997), *I nomi della trottola e la memoria del gioco*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

RUFFINO, Giovanni (org.) (1998), *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia romanza* (Palermo, 18-24 Settembre 1995). 6 vols: *I- Grammatica storica delle lingue romanze; II- Morfologia e sintassi delle lingue romanze; III- Lessicologia e semantica delle lingue romanze; IV- Le strutture del parlato - storia linguistica e culturale del Mediterraneo; V- Dialettologia, geolinguistica, sociolinguistica; VI- Edizione e analisi linguistica dei testi letterari e documentari del Medioevo - Paradigmi interpretativi della cultura medievale*, Niemeyer.

RUFFINO, Giovanni, «Il progetto dell'Atlante Linguistico della Sicilia nel quadro dell'attuale geolinguistica regionale italiana», *Neue wege der romanischen geolinguistik*, Universitat Heidelberg - Mainz.

RUFFINO, Giovanni (1977), *Il dialetto delle pelagie e le inchieste dell'Atlante Linguistico Mediterraneo in Sicilia*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

RUFFINO, Giovanni (a cura e con un'appendice di) (1986), *Prospettive di lavoro per*

*un atlante linguistico-etnografico della Sicilia*, Atti della tavola rotonda (Palermo, 11 ottobre 1985), Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

RUFFINO, Giovanni (1988-89), «A proposito del contatto dialetto / lingua: prime ipotesi di lavoro per un atlante linguistico della Sicilia», *Atti dell' Accademia di scienze, Lettere e Arti di Palermo*, serie 5, nº 9: 99-123.

RUFFINO, Giovanni (1989), «Dialetto regionale e dialetti locali: per una geografia linguistica della Sicilia», *Dialetto e letteratura* (Atti del 2º Convegno di Studi sul Dialetto siciliano, Pachino, aprile 1987), Pachino: 155-69.

RUFFINO, Giovanni (a cura di) (1991), *Dialettologia urbana e analisi geolinguistica* (Tavola rotonda, Palermo, 7 ottobre 1990), Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

RUFFINO, Giovanni e D'AGOSTINO, M. (1993a), «Dialettologia rurale e dialettologia urbana nel progresso ALS (Atlante Linguistico della Sicilia)», *Contributi di Filologia dell' Italia Mediana*, 7: 207-25.

RUFFINO, Giovanni (1993b), «L'ALS e la cultura alimentare tradizionale in Sicilia: esperienze di ricerca», *Bollettino dell'Atlante Linguistico Italiano*, 3ª serie, 17: 55-58.

RUFFINO, Giovanni (1993c), «Varietas coquinaria: metafore alimentari e reinterpretazioni paretimologiche. Alcuni (as)saggi siciliani», *Varietas delectat* (a cura di R. Bauer, H. Frohlich e D. Kattenbusch), Heidelberg: 157-68.

RUFFINO, G. e D'AGOSTINO, M. (1994), «L'ALS: un programma geolinguistico per la Sicilia dei nostri giorni», *Geolinguistica. Trabajos europeos* (a cura di P. Garcia Mouton), Madrid: 198-224.

RUFFINO, Giovanni (1995a), *I pani di pasqua in Sicilia. Un saggio di geografia linguistica e etnografica*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

RUFFINO, Giovanni (a cura di) (1995b), *Percorsi di geografia linguistica. Idee per un atlante siciliano della cultura dialettale e dell'italiano regionale*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

RUFFINO, Giovanni (1997), *La Sicilia Dialettale. Appunti*, Palermo.

RUFFINO, Giovanni (a cura di) (1998), *Principi e metodi della geografia linguistica: conservazione, rinnovamento o rilancio?* (Estratto dagli Atti del XXI Congresso

Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza, vol. V: Dialettologia, geolinguistica, sociolinguistica), Tubingen, Niemeyer.

RUFFINO, Giovanni (a cura di) (1998), *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza. Dialettologia, geolinguistica, sociolinguistica*, vol. V (Palermo 18-24 settembre 1995), Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Tubingen, Niemeyer.

RUIZ, Juan Martinez (1964), «Notas sobre el refinado del azúcar de caña entre los moriscos granadinos. Estudio lexico», *Revista de dialectologia y tradiciones populares*, 20: 271-88.

SALA, Marius et al. (1977), *El léxico indígena del español americano* (Premio del centenario de la Academia Mexicana de Lingüística Hispánica), Academia Mexicana, Editura Academiei Romane.

SANTOS, J. Vieira (1944-48), «Vocabulário do dialecto madeirense», *Revista de Portugal*, série A, VIII: 61-64, 145-149, 208-211; IX: 44-47, 204-207; X: 26-29, 68-71, 113-116; XI: 64-67, 177-180; XII: 80-83.

SANTOS, M. J. de Moura (1966), *Os estudos de linguística românica em Portugal de 1945 a 1960*, Sep. da *Revista Portuguesa de Filologia*, Coimbra.

SANTOS, M. J. de Moura (1980), *Importação lexical e estruturação semântica. Os arabismos na língua portuguesa*, Separata de *Biblos*, tomo LVI, Coimbra, Universidade de Coimbra, pp. 573-598.

SANTOS, M. J. de Moura (1991), *Áreas linguístico-etnográficas românicas (processos tradicionais de moldar o queijo)*, 2 vols, Coimbra.

SARAMAGO, João (1992), *Le parler de l'île de Corvo – Açores*, Université Stendhal-Grenoble III - Centre de dialectologie, INIC - Centro de Linguística da Universidade de Lisboa.

SCHAETZEN, C. de (ed.) (1997), *Terminologie et interdisciplinarité* (Actes du colloque organisé en avril 1996 par le Centre de terminologie de Bruxelles et l'Association européenne des Professeurs de Langues vivantes), Louvain-la-Neuve, Peeters.

SCHONE, Maurio (1951), *Vie et mort des mots*, Paris, Presses Universitaires de France.

SEGUY, J. (1976), «La relation entre la distance spatiale et la distance lexicale», Revue

*de Linguistique Romane*, 35, Strasbourg: 335-357.

SERRA, Pedro Cunha (1971), «Alqueive», *Boletim de Filologia*, 22: 65-71.

SESMA, J. A. e LIBANO, A. (1982), *Léxico del comercio medieval en Aragón (siglo XV)*, Zaragoza.

SGROI, S. C. (1986), *Interferenze fonologiche, morfo-sintattiche e lessicali fra l'arabo e il siciliano*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

SILVA, A. Carvalho da (1996), «Apontamentos sobre gramáticas madeirenses», *Revista Islenha*, nº 18 Jan. - Jun., Funchal: 101-109.

SILVA, A. Carvalho da (1997), «Alguns apontamentos sobre vocabulários madeirenses do séc. XX», *Revista Islenha*, nº 20 Jan. - Jun., Funchal: 21-24.

SILVA, A. Marques da (1960-63), «Sobrevivência do português antigo na Madeira», *BMSLP*, XI: 85-86; XII: 233-234; XIV: 47-48.

SILVA, M. H. Santos (1961), «O cesto. Estudo linguístico, etnográfico e foclórico», *Revista Portuguesa de Filologia*, vols. ix e x, Coimbra.

SILVA, M. H. Santos (1962), «Características fonéticas do falar minhoto. Vocalismo», *Boletim de Filologia*, tomo XX, fasc. 3 e 4, Lisboa: 309-321.

SILVA, P. Fernando Augusto da (1950), *Vocabulário Madeirense*, Funchal, Junta Geral do Funchal.

SMITH, Philip M. (1979), «Sex markers in speech» in Social markers in speech (ed. By Klaus R. Scherer and Howard Giles), *European Studies in Social Psychology*, Cambridge University Press, Cambridge, London, New York, Melbourne and Editions de la Maison des Sciences Humaines, Paris, pp. 109-146.

SOARES, U. Canuto (1914), «Tradições populares e vocábulos do arquipélago da Madeira», *Revista Lusitana*, XVII: 135-158.

SOUSA, João de (1981), *Vestígios da língua arábica em Portugal*, Lisboa, Edição de A. Farinha de Carvalho.

SOUSA, Luis de (1950), *Dizeres da Ilha da Madeira. Palavras e Locuções*, Funchal, Casa Figueira (Tipografia).



CEHA

STEHL, T. (1990), «Geolinguistica regionale e analisi variazionale. Considerazioni metodologiche per l' Atlante Linguistico della Sicilia», *Bollettino del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani*, 16: 119-59.

STEIGER, A. (1932), *Contribuición a la fonética del hispano-árabe y de los arabismos en ibero-românico y en siciliano*, Madrid.

STEIGER, A. (1963), *Origin and spread of oriental words in european languages*, New York.

TAVARES, M. F. Fernandes (1973), *A terminologia do Moinho*. Lisboa, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica).

TEYSSIER, Paul (1959), *La langue de Gil Vicente*, Paris, Librairie Klincksieck.

TEYSSIER, Paul (1993), *História da Língua Portuguesa* (Tradução de Celso Cunha), Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora (5ª edição).

THUN, Harald (1998), «La geolinguística como lingüística variacional general (con ejemplos del Atlas lingüístico diatópico y diastrático del Uruguay», *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza* (Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Università di Palermo), vol. V – *Dialettologia, geolinguistica, socio-linguistica*, Tubingen, Niemeyer, pp. 701-729.

TOVAR, Antonio (1961), *The ancient languages of Spain and Portugal*, Nova Iorque, S. F. Vanni.

TRAPANI, F. (1941), *Gli antichi vocabolari siciliani*, Palermo.

TRUDGILL, Peter (1983), «Social identity and linguistic sex differentiation», in *On dialect, social and geographical perspectives*, Oxford, Basil Blackwell, pp. 161-168.

TRUDGILL, Peter e CHAMBERS, J. K., *Dialectology*, Cambridge, Cambridge University Press.

ULLMANN, Stephen (1964), *Semântica. Uma introdução à ciência do significado*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian (5ª edição).

VARGENS, J. B. de Medeiros (1999), *Arabismos na língua portuguesa (Subsídios para um estudo do léxico português de origem árabe)*, 3 vols, Lisboa (Tese de Doutoramento).

VARVARO, A. (1986), «Osservazioni sul progetto di un atlante linguistico della Sicilia»,

*Bollettino del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani*, 15: 439-44.

VARVARO, A. (1988), *Historia, problemas y métodos de la linguística románica* (Trad. de Anna M. Mussons), Barcelona, Sirmio.

VASCONCELOS, J. Leite de (1928), *Antroponímia portuguesa. Tratado comparativo da origem, significação, classificação e vida do conjunto dos nomes próprios, sobrenomes e apelidos usados por nós desde a Idade Média até hoje*, Lisboa, Imprensa Nacional.

VASCONCELOS, J. Leite de (1931), *Opúsculos*, Coimbra, Imprensa da Universidade.

VASCONCELOS, J. Leite de (1936), *Etnografia Portuguesa*, Lisboa, Imprensa Nacional.

VASCONCELOS, J. Leite de (1959), *Licões de Filologia Portuguesa*, Rio de Janeiro, Livros de Portugal (3ª edição).

VASCONCELOS, J. Leite de (1970), *Textos arcaicos*, Lisboa, Livraria Clássica Editora (5ª edição).

VASCONCELOS, J. Leite de (1987), *Esquisse d'une dialectologie portugaise*, Lisboa, Centro de Linguística da Universidade de Lisboa (3ª edição).

VASCONCELOS, J. Leite de, *Boletim de etnografia*, Publicação do Museu Etnológico Português.

VASCONCELOS, Otília Idalina Maia de (1981), *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras*, Porto Alegre (Dissertação de Mestrado, apresentada na Universidade Federal do Rio Grande do Sul).

VIDOS, B. E. (1965), *Prestito, espansione e migrazione dei termini tecnici nelle lingue romanze e non romanze*, Firenze.

VIDOS, B. E. (1973), *Manual de Linguística Románica*, Madrid, Aguilar.

VILELA, Mário (1980), *O léxico da simpatia. Estudos sobre o campo lexical da determinação substantiva de simpatia humana e social (1850-1900) e o respectivo contexto cultural* (Tese de doutoramento), Porto, Instituto Nacional de Investigação Científica.

VILELA, Mário (1994), *Estudos de lexicologia do português*, Coimbra, Livraria Almedina.



CEHA

VILELA, Mário (1995), *Léxico e gramática. Ensino da língua portuguesa: léxico, dicionário, gramática*, Coimbra, Livraria Almedina.

WILLIAMS, Edwin B. (1991), *Do latim ao português. Fonologia e morfologia históricas da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro (5ª edição).

WUSTER, Eugen (1998), *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica* (resp. ed. Maria Teresa Cabré), Barcelona, Institut Universitari de Linguística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.

### *3.1. Dicionários e glossários*

ALCALA VENCESLADA, Antonio (1951), *Vocabulario andaluz*, Madrid, Publicación de la Real Academia Española.

ALCOVER, A. M. e MOLL, F. de B. (1930-1962), *Diccionari català-valencià-balear (Inventari lexical y etimologich de la llengua que parlen Catalunya espanyola y Catalunya francesa, el regne de Valencia, les illes Balears y la ciutat d'Alguer de Sardenya, en totes ses formes literàries y dialectales, antigues y modernes)*, 10 vols, Palma de Mallorca, Imprenta de Alcover.

AULETE, F. J. Caldas (1881), *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa*, 2 vols, Lisboa, Imprensa Nacional.

AZEVEDO, Cândido de (1996), *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*, Lisboa, Bertrand Editora.

BARBALHO, Nelson (1984), *Dicionário do açúcar*, Recife, Fundação Joaquim Nabuco - Editora Massangana.

BATTAGLIA, S. (1961), *Grande Dizionario della lingua italiana*, Torino.

BLUTEAU, D. Raphael (1712-1721), *Vocabulario Portuguez e Latino* (autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes e latinos e offerecido a el Rey de Portugal D. João V), 10 vols, Coimbra, Colégio das Artes da Companhia de Jesus.

CASTELEIRO, João Malaca (coord.) (2001), *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, 2 vols., Academia das Ciências de Lisboa e Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, Editorial Verbo.

COROMINAS, J. (1954-1957), *Diccionario critico etimológico de la lengua castellana*, 4 vols, Madrid, Editorial Gredos.

COROMINAS, J. e PASCUAL, J. A. (1991), *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico*, 6 vols, Madrid, Editorial Gredos.

COROMINES, Joan (1983-1995), *Diccionari etimologic i complementari de la llengua catalana* (amb la collaboració de Joseph Gulsoy i Max Cahner), 9 vols, Barcelona, Curial Edicions Catalanes.

CORTELAZZO, Manlio e ZOLLI, Paolo (1979-1988), *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, 5 vols, Bologna, Zanichelli.

CUNHA, A. Geraldo da (1982), *Dicionário histórico das palavras portuguesas de origem tupi*, São Paulo, Melhoramentos.

CUNHA, A. Geraldo da (1984), *Vocabulário histórico-cronológico do português medieval*, Rio de Janeiro, Fundação Casa Rui Barbosa.

CUNHA, A. Geraldo da (1992), *Novo Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira (2ª edição revista e acrescida de um suplemento).

*Diccionario da Lingoa Portugueza*, 1 vol. (Letra A), Lisboa, Academia Real das Sciencias de Lisboa, 1793.

*Diccionario de la Lengua Española*, 1 vol., Madrid, Real Academia Española, 1925 (15ª edição).

*Diccionario histórico de la lengua española de la Real Academia Española*, Madrid, 1960-63.

DIEGO, V. Garcia de (1954), *Diccionario etimológico español e hispánico*, Madrid, Ed. S.A.E.T.A.

DOZY, R. e ENGELMANN, W. H. (1869), *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*, Leyde, E. J. Brill (2ª edição).

ESTRAVIS, Isaac Alonso (1995), *Dicionário Sotelo Blanco da Língua Galega*, Sotelo Blanco.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda (1999), *Novo Aurélio século XXI. O Dicionário da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira (3ª edição revista e ampliada).

FIGUEIREDO, Cândido de (1899), *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, 2 vols, Lisboa, Livraria Editora Tavares Cardoso.

FREYTAG, G. W. (1830-34), *Lexicon arabico-latinum*, 4 vols, Halis Saxonum.

GILI GAYA, S. (1947), *Tesoro lexicografico* (1492-1796), 4 vols, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas.

GREGORIO, G. de e SEYBOLD, C. R. (1903), *Glossario delle voci siciliane di origine araba.*

GRIERA, A. (1935-47), *Tresor de la llengua, de les tradicions i de la cultura popular de Catalunya*, 14 tomos, Barcelona.

LABERNIA Y ESTELLER, D. Pere, *Diccionari de la Llengua Catalana*, 2 vols, Barcelona, Espasa y Companyia Editores, s.d.

LÓPEZ LENGO, J. (1991), *Motrileñismos. Léxico azucarero*, Motril, Diputación Provincial de Granada.

*LORENZO, Ramón (1968), Sobre cronologia do vocabulário galego-português (Anotações ao Dicionário Etimológico de José Pedro Machado)*, Vigo, Editorial Galaxia.

LORENZO, Ramón (1977), *La traduccion gallega de la cronica general y de la cronica de castilla. II Glosario*, Orense, Instituto de Estudios Orensanos "Padre Feijoo".

MACHADO, J. P. (1958), *Influência arábica no vocabulário português*, 2 vols, Revista de Portugal, série A: Língua Portuguesa, Lisboa, Edição de Álvaro Pinto.

MACHADO, J. P. (1995), *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa. Com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados*, 5 vols, Lisboa, Livros Horizonte (7ª edição).

MACHADO, J. P. (coord.) (1981), *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*, Lisboa, Amigos do Livro Editores.

MACHADO, José Pedro (1991), *Vocabulário português de origem árabe*. (Colecção Linguística), Lisboa, Editorial Notícias.

MAGNE, Augusto (1950), *Dicionário da língua portuguesa especialmente dos períodos medieval e clássico*, 2 vols, Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro.

MALARET, A. (1946), *Diccionario de americanismos*, Buenos Aires, Emecé Editores (3ª edição).

MARTIN, M. e MALPICA, A. (1998), «Léxico Histórico Azucarero», *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Granada, Asociación General de Fabricantes de Azúcar de España: 169-174.

MEYER-LUBKE, W. (1935), *Romanisches etymologisches Worterbuch*, Heidelberg, Carl Winters Universitatsbuchhandlung (3ª edição).

MICHEL, Andreas (1996), *Vocabolario critico degli ispanismi siciliani*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

NASCENTES, A. (1932), *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, 2 vols, Rio de Janeiro, Livraria São José.

PASQUALINO, M. (1785-95), Vocabolario siciliano etimologico, italiano e latino, Palermo.

PFISTER, Max (1979-1995), LEI: Lessico Etimologico Italiano, Wiesbaden, Dr. Ludwig Reichert Verlag.

PICCITTO, G. e TROPEA, G. (1977), Vocabolario siciliano, Palermo.

PRATI, A. (1951), *Vocabolario etimologico italiano*, Milano, Aldo Garzanti.

SANTAMARIA, F. J. (1942), *Diccionario general de americanismos*, 3 vols, Méjico, Editorial Pedro Robredo.

SILVA, A. de Morais (1813), *Diccionário da Língua Portugueza* (recopilado dos vocabularios impressos ate agora e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado), 2 vols, Lisboa, Typographia Lacerdina (2ª edição).

SOUSA, Fr. João de (1789), *Vestigios da língua arábica em Portugal ou lexicon etymologico das palavras e nomes portuguezes que tem origem arábica*, Lisboa,

Academia Real das Sciencias de Lisboa.

VARVARO, A. (con la collaborazione di R. Sornicola) (1986), *Vocabolario etimologico siciliano*, vol. I (A-L), Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

VARVARO, A. (1986), *Vocabolario etimologico Siciliano. Supplemento per la consultazione del primo volume*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

VIEIRA, Fr. Domingos (1871-1874), *Grande Diccionario Portuguez ou Thesouro da Língua Portugueza*, 5 vols, Porto, Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu Moraes.

VITERBO, Fr. Joaquim de Santa Rosa de (1798-1799), *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram: obra indispensável para entender sem erro os documentos mais raros e preciosos que entre nós se conservam* (Edição crítica baseada nos manuscritos e originais de Viterbo por Mário Fiúza), 2 vols, Porto-Lisboa, Livraria Civilização.

### 3.2. Atlas linguísticos

ALVAR, M. (ed.) (1961-1973), *Atlas Linguistico y etnográfico de Andalucía*, 6 vols, Granada, CAIC, Editora Gacsínul.

ALVAR, Manuel (1975-1978), *Atlas linguístico y etnográfico de las islas Canarias*, 3 vols, Las Palmas e Madrid, Cabildo Insular de Gran Canaria.

*Atlas regionais: aspectos metodológicos, linguísticos e etnográficos. Actas*, Pisa, Editore Pacini, 1989.

BADIA I MARGARIT, A. M. e VENY I CLAR, Joan (1965), *Atlas Linguístic del domini català. Questionari*, Barcelona.

BOTTIGLIONNI, Gino (1935), *Atlante Linguistico Etnografico Italiano della Corsica*, Pisa, Stab. Tip. de l'Italia Dialettale.

CONTINI, M. (dir.) (1993), *Atlas Linguistique Roman (ALiR). Commentaires*, vol. I, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato.

CONTINI, M. (dir.) *Atlas Linguarum Europae. Perspectives nouvelles en géolinguistique*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato.

CONTINI, M. (dir.) (1997), *Atlas Linguarum Europae. Commentaires*, vol. I, fasc. 5, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Libreria dello Stato.

FERREIRA, Carlota et al. (1987), *Atlas lingüístico de Sergipe*, Salvador, Universidade Federal da Bahia, Fundação Estadual de Cultura de Sergipe.

FERRONHA, A. L. (coord.) (1992), *Atlas da Língua Portuguesa na história e no mundo*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Comissão Nacional para os Descobrimentos Portugueses, União Latina.

GRIERA, A. (ed.) (1923-1962), *Atlas Linguístic de Catalunya*, 4 vols, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, Palau de la Generalitat.

ROSSI, Nelson et al. (1963), *Atlas prévio dos falares baianos*, Rio de Janeiro, Ministério de Educação e Cultura, Instituto Nacional do Livro.

RUFFINO, Giovanni (dir.) (1997), *Atlante Linguistico della Sicilia. I Giochi Fanciulleschi Tradizionali. I nomi della trottola e la memoria del gioco*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

VITORINO, Gabriela (1987), *Atlas Linguístico do Litoral Português. Fauna e Flora (mapas e notas)*, Lisboa, Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica.

# Apêndices

## A. Questionários etno linguísticos sobre a produção açucareira na Ilha da madeira e em Cabo Verde: Ilhas de Santiago e de Santo António

### Questionário lexical sobre a produção açucareira na ilha da Madeira

#### I. Parte agrícola

#### Cultivo e colheita da cana-de-açúcar

1. Planta cultivada para fabrico de mel, açúcar e aguardente

2. Cana branca e delgada com elevado grau de sacarose

3. Cana amarela-esverdeada grossa e fibrosa

4. Cana de cor avermelhada muito frequente na ilha da Madeira

5. Cana de cor mais clara do que a roxa

6. Cana escura de cor acinzentada

7. Cana de várias cores

8. Pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar

9. Entrenós da cana

10. Líquido chupado da cana

11. Sorver o sumo da cana

12. A cana depois de chupada

13. O sumo da cana que fica nas mãos ao chupar a cana

14. Rebento que surge no nó da cana

15. Surgir do rebento no nó da cana

16. As folhas da parte superior da cana

17. A parte branca e mole da cana que antecede o sabugo

18. A parte de baixo da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada

19. Cultivador de cana-de-açúcar

20. Plantação de cana-de-açúcar

21. Pedaço de cana metido na terra para germinar

22. Rasgo de terra onde são plantadas as canas

23. Instrumento utilizado para fazer os regos

24. Canal que conduz a água para a irrigação das canas

25. Retirar as ervas das plantações de cana

26. Cavar a terra das plantações de cana

27. Tirar as folhas da cana

28. Folhas tiradas das canas que servem de alimento para os animais

29. Doenças da cana

30. Colheita da cana

31. Primeira colheita da cana

32. Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante

33. Instrumento utilizado para cortar a cana

34. Raiz da cana que fica na terra

35. Conjunto de socas de cana

36. Planta ou cana nova que surge da soca da cana

37. Surgir da planta da soca da cana

38. Soca que dá cana de melhor qualidade

39. Soca que dá cana com muitos nós

40. Retirar a soca velha da cana

41. Conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho

42. Reunir as canas em feixes

43. Utensílio ou material usado para emolhar as canas

44. Transportar os feixes de canas

45. Transporte das canas para o engenho

**II. Parte industrial**

**Extracção do sumo da cana**

46. Pequeno engenho caseiro eléctrico ou a gasóleo usado para moer cana

47. Conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar

48. Trabalhador responsável pela reparação da moenda do engenho

49. Período de actividade do engenho

50. Comprimir a cana para extrair o sumo no engenho

51. Aparelho de moer a cana no engenho

52. Conjunto dos moinhos de moer a cana

53. Material que constitui os moinhos de moer a cana

54. Local onde as canas são colocadas antes de serem introduzidas no engenho

55. Local onde a cana é introduzida para ser moída

56. Introduzir a cana na moenda

57. Trabalhador que mete a cana na moenda

58. Trabalhador que tira o bagaço mais grosso para voltar a passar na moenda

59. Sumo da cana extraído no engenho

60. Sumo extraído da primeira moenda sem adição de água

61. Parte da moenda onde sai o sumo da cana

62. Recipiente que recebe o sumo da cana da moenda

64. Resíduos ou restos da cana esmagada na moenda

65. Deitar água no bagaço, antes da segunda moenda, para aproveitar bem todo o sumo da cana

66. Trabalhador responsável pelo transporte do bagaço

67. Espécie de peneira colocada na bica do engenho

68. Restos do bagaço que ficam no coador

69. Local onde se queima lenha e bagaço para gerar vapor

70. Local da entrada do mato na fornalha

71. Trabalhador que controla o fogo na fornalha

**Fabrico de mel de cana nos engenhos da Calheta e do Porto da Cruz**

72. Produto líquido de cor escura feito do sumo da cana

73. Recipiente de pré-cozedura do sumo da cana

74. Material usado para filtrar o sumo da cana depois de fervido

75. Filtrar o sumo da cana

76. Impurezas retiradas do sumo da cana através da filtração

77. Processo de concentração do sumo da cana em mel

78. Recipiente em que se concentra o mel, através do cozimento, no engenho

79. Recipiente mais pequeno do que a tacha usado no fabrico caseiro de pequenas quantidades de mel.

80. Ferver o sumo da cana nas tachas e panelas

81. Tubo em espiral que conduz o vapor para as tachas, cozendo o mel, nos engenhos

82. Retirar a espuma do sumo da cana durante a fervura

83. Instrumento utilizado para retirar a espuma

84. Espuma retirada do sumo da cana durante a fervura

85. Impurezas contidas na espuma retirada do sumo da cana

86. Trabalhador que faz o mel

87. Densidade do mel

88. Verificar se o mel está no ponto

89. Utensílio usado para verificar o ponto do mel de forma artesanal

90. Instrumento utilizado para verificar a graduação do mel

91. Recipiente utilizado para retirar o mel da tacha

92. Recipiente onde se guarda o mel

93. Resíduo que fica no fundo do tanque da decantação do mel

**Fabrico de mel no Engenho do Ribeiro Seco**

94. Caldeira de purificar o sumo da cana

95. Aquecer o sumo da cana nos clarificadores

96. Retirar as impurezas do sumo da cana

97. Material utilizado para filtrar o sumo da cana, através de um sistema de sacos.

98. Caldeira de cozer o sumo da cana

99. Cozer o sumo da cana nas evaporadoras até ficar com a cor do mel

100. Produto deitado nas evaporadoras para ajudar a purificar o sumo da cana

101. Material utilizado para filtrar o sumo da cana, depois de sair das evaporadoras.

102. O sumo da cana, depois de cozido e filtrado, já com o cheiro e o gosto do mel.

103. Processo de transformação do xarope em mel

104. Aparelho onde o xarope é concentrado para ficar em mel

105. Recipiente onde o mel é depositado

**Fabrico de açúcar de cana no Engenho Hinton (relatos de memória)**

106. Medição do sumo da cana

107. Quantidade de sacarose contida no sumo da cana

108. Recipiente onde a garapa era depositada, depois de medida.

109. Trabalhador que retirava as impurezas do sumo da cana nos poços

110. Pá de madeira utilizada para retirar as impurezas dos poços

111. Recipiente onde o sumo da cana era coado em panos, antes do sistema de filtros mecânicos

112. Impurezas retidas na filtração

113. Recipiente onde a garapa era aquecida

114. Aparelho onde a garapa decantava, separando o líquido limpo da borra que era retida

115. Filtro de cobre, redondo, comprido e perfurado, que absorve a sacarose da borra

116. Produtos adicionados ao sumo da cana para purificação no fabrico do açúcar

117. Depósitos grandes com tubos de cobre onde a garapa fervia e era purificada

118. Filtros largos, compridos e perfurados, forrados com panos, que retinham as últimas impurezas da garapa

119. Recipiente onde a garapa era concentrada através do cozimento e evaporação

120. O sumo da cana concentrado

121. Transformação do xarope em grãos de açúcar

122. Aparelho onde se realiza a cristalização

123. Trabalhador do engenho responsável pelo fabrico do açúcar na caldeira de cristalização

124. Recipiente em que se retirava uma amostra de açúcar da caldeira de vácuo para ver o grau de cristalização

125. Densidde dos grãos de sacarose

126. Retirar o açúcar da caldeira de cristalização

127. Aparelho com mexidores em forma de s, onde o açúcar arrefece.

128. Mel caramelizado, rapado dos maracujis, usado como rebuçado ou açúcar pelos trabalhadores do engenho.

129. Aparelho com uma rede de cobre perfurada, que entrava em grande rotação, separando o mel do açúcar

130. Trabalhadores das centrífugas

131. Produto muito rico em sacarose separado do açúcar na centrífuga

132. Açúcar feito com o mel extraído do primeiro jacto da centrífuga



CEHA

133. Produto extraído, na centrífuga, do açúcar feito do mel do primeiro jacto

134. Último resíduo retirado, na centrífuga, do açúcar feito do mel de segundo jacto

135. Retirar os restos de melaço do açúcar com água na centrífuga

136. Retirar a água dos cristais de açúcar lavados

137. Trabalhadores da secagem do açúcar

138. Açúcar que não era lavado, ficando com resíduos de mel

139. Local onde o açúcar era ensacado

**Fabrico de aguardente de cana**

140. Produto alcoólico resultante do sumo da cana

141. Misturar garapas com diferentes graduações de sacarose

142. Mistura de garapas com diferentes graus de sacarose

143. Transformação do sumo da cana num líquido fermentado

144. Transformar o sumo da cana num líquido fermentado

145. Local onde o sumo da cana fermenta

146. Recipiente em que o sumo da cana fermenta

147. Produtos adicionados ao sumo da cana para fermentação

148. Trabalhador que prepara a fermentação do sumo da cana

149. Espuma do sumo da cana durante a fermentação

150. Sumo da cana fermentado

151. Graduação do sumo da cana fermentado

152. Resíduos que ficam no fundo dos poços de fermentação

153. Transformar a garapa fermentada em aguardente

154. Aparelho de destilar a aguardente

155. Parte do alambique colocada sobre o forno que recebe a garapa fermentada

156. Parte do alambique por onde se introduz a garapa

157. Parte do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação

158. Tubo de condensação do alambique onde ocorre o arrefecimento da aguardente

159. Recipiente com água que permite a condensação da aguardente

160. Parte do alambique onde sai a aguardente

161. Primeira aguardente que sai do alambique

162. Última aguardente mais fraca que sai do alambique

163. Quantidade de álcool contida na aguardente

164. Instrumento utilizado para ver a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente

165. Verificar a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente

166. Destilar segunda vez a aguardente de inferior qualidade

167. A aguardente redestilada

168. Aguardente de inferior qualidade feita a partir da borra do tanque de fermentação

169. Resíduo que fica no fundo do alambique

170. Trabalhador que faz a aguardente

170. Recipiente em que se guarda a aguardente



CEHA

## III. Parte semasiológica

### Vitalidade das palavras históricas da produção açucareira da Madeira

Açúcar branco
Açúcar candi
Açúcar de duas cozeduras
Açúcar de escumas
Açúcar de mel
Açúcar de panela
Açúcar de rescumas
Açúcar de uma cozedura
Açucareiro
Açúcar mascavado
Açúcar refinado
Alçaprema
Alealdador
Alealdamento
Alféloa
Alfeloeiro
Alfenim
Almajarra
Almude
Alvidrador
Alvidrar
Alvidro
Arrátel
Arroba
Barril
Caixa de açúcar
Caldeira
Canavial
Cara de açúcar
Cogulo
Confeiteiro
Confeito
Conserva
Conserveira
Direitos do açúcar
Dízima

Escapolas
Escuma
Estimador
Estimar
Estimo
Forma de açúcar
Lagar
Mel
Melaço
Melado
Mestre de açúcar
Mestre de engenho
Moenda
Novidade de açúcar
Pão de açúcar
Pilheira
Pipa
Ponto
Purga
Purgador
Purgar
Quarto
Quintador
Quinto
Rapadura
Redízimo
Refinar
Remel
Rescumas
Retame
Sortes
Tacha
Temperar
Tonel
Trapiche

**Questionário lexical sobre a produção açucareira em Cabo Verde: ilhas de Santiago e de Santo Antão**

**I. Parte agrícola**

**Cultivo e colheita da cana-de-açúcar**

1. Planta cultivada para fabrico de mel, açúcar e aguardente

2. Cana característica de Cabo Verde

3. Cana que cresce depressa

4. Cana branca e delgada com elevado grau de sacarose

5. Cana amarela-esverdeada grossa e fibrosa

6. Cana de cor avermelhada de origem indiana

7. Cana de cor mais clara do que a avermelhada

8. Cana escura de cor acinzentada

9. Cana de várias cores

10. Cana vermelha muito doce

11. Cana muito dura

12. Pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar

13. Entrenós da cana

14. Líquido chupado da cana

15. Sorver o sumo da cana

16. A cana depois de chupada

17. O sumo da cana que fica nas mãos ao chupar a cana

18. Rebento que surge no nó da cana

19. Surgir do rebento no nó da cana

20. Florescência da cana

21. As folhas da parte superior da cana

22. A parte branca e mole da cana que antecede o sabugo

23. A parte de baixo da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada

24. Cultivador de cana-de-açúcar

25. Plantação de cana-de-açúcar

26. Pedaço de cana metido na terra para germinar

27. Rasgo de terra onde são plantadas as canas

28. Instrumento utilizado para fazer os regos

29. Canal que conduz a água para a irrigação das canas

30. Retirar as ervas das plantações de cana

31. Cavar a terra das plantações de cana

32. Tirar as primeiras folhas da cana

33. As primeiras folhas da cana

34. Tirar as folhas da cana

35. Folhas tiradas das canas que servem de alimento para os animais

36. Doenças da cana

37. Colheita da cana

38. Primeira colheita da cana

39. Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante

40. Instrumento utilizado para cortar a cana

41. Raiz da cana que fica na terra

42. Conjunto de socas de cana

43. Planta ou cana nova que surge da soca da cana

44. Surgir da planta da soca da cana

45. Soca que dá cana de melhor qualidade

46. Soca que dá cana com muitos nós

47. Retirar a soca velha da cana

48. Conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho

49. Reunir as canas em feixes

50. Utensílio ou material usado para emolhar as canas

51. Transportar os feixes de canas

52. Transporte das canas para o engenho

**II. Parte industrial**

**Extracção do sumo da cana**

53. Recipiente de madeira utilizado para esmagar manualmente pequenas quantidades de cana

54. Esmagar a cana no pilão

55. Instrumento utilizado para pilar a cana no pilão

56. Conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar

57. Trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana

58. Aparelho de extracção do sumo da cana movido por animais

59. Material de moer a cana que forma o trapiche

60. Cilindro central do trapiche

61. Cilindros movimentados pelo cilindro central

62. Trabalhador responsável pela montagem e reparação do trapiche

63. Instrumento utilizado para prender os bois ao trapiche

64. Pôr os bois no trapiche

65. Corda que liga os dois paus do trapiche

66. Miúdo que conversa com os bois

67. Conversar com os bois

68. Conjunto de dois animais que movimentam o trapiche

69. Boi que sofre maior esforço no rodar do trapiche

70. Boi que acompanha o boi de dentro

71. Pau do trapiche movimentado pelos bois que acciona os cilindros

72. Pau do trapiche que roda puxado pelo pau de almanjarra

73. Peça do trapiche que recebe o movimento do pau de almanjarra e o transmite ao cilindro central

74. Período de actividade do trapiche

75. Comprimir a cana para extrair o sumo no trapiche

76. Aparelho mecânico de moer a cana com três cilindros de ferro horizontais em posição de triângulo

77. Local onde as canas são colocadas antes de serem introduzidas no trapiche

78. Local onde a cana é introduzida para ser moída

79. Introduzir a cana na moenda

80. Trabalhador que mete a cana na moenda

81. Trabalhador que introduz o bagaço no trapiche

82. Sumo da cana extraído no trapiche

83. Calha do trapiche por onde corre o sumo que sai da moenda

84. Parte da moenda onde sai o sumo da cana

85. Recipiente que recebe o sumo da cana da moenda

87. Resíduos ou restos da cana esmagada na moenda

88. Local onde se queima lenha e bagaço para gerar calor

89. Local da entrada do mato no forno

90. Trabalhador que controla o lume no forno

91. Parte da produção paga ao dono do trapiche

**Fabrico de mel de cana**

92. Produto líquido de cor escura feito do sumo da cana

93. Material usado para filtrar o sumo da cana depois de fervido

94. Filtrar o sumo da cana

95. Impurezas retiradas do sumo da cana através da filtração

96. Ferver o sumo da cana

97. Processo de concentração do sumo da cana

98. Recipiente em que se concentra o mel, através do cozimento.

99. Recipiente mais pequeno do que a tacha usado no fabrico caseiro de pequenas quantidades de mel.

100. Retirar a espuma do sumo da cana durante a fervura

101. Instrumento utilizado para retirar a espuma

102. Primeira espuma retirada do sumo da cana durante a fervura

103. Impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana

104. Preparado usado para purificar o sumo da cana

105. Purificar o sumo da cana com coada

106. Segunda espuma retirada do sumo da cana

107. Deitar água no tacho para retirar as impurezas do mel

108. Trabalhador que faz o mel

109. Densidade do mel

110. Verificar se o mel está no ponto

111. Local onde o fazedor do mel controla o ponto

112. Utensílio usado para verificar o ponto do mel de forma artesanal

113. Recipiente utilizado para retirar o mel do tacho

114. Recipiente onde se guarda o mel

**Fabrico de açúcar de cana (relatos de memória)**

115. Produto sólido feito do sumo da cana

116. Recipiente em que o sumo da cana era cozido para fazer açúcar

117. Cozer a calda para fazer açúcar

118. Retirar as impurezas da calda

119. Primeira espuma retirada da calda

120. Impurezas contidas na primeira espuma

121. Produtos adicionados ao sumo da cana para purificá-lo

122. Preparado que se deitava na calda, depois de retirar a primeira espuma

123. Segunda espuma retirada da calda

124. Deitar água no caldo para retirar as impurezas

125. Terceira e última espuma retirada da calda durante a fervura

126. Açúcar ou rebuçados feitos com a última escuma cozida e batida em formas pequenas

127. Recipiente, mais pequeno do que o tacho, onde se cozia a escuma para fazer açúcar ou rebuçado

128. Densidade da calda que ultrapassava a do mel

129. Densidade do açúcar

130. Utensílio usado para ver o ponto do açúcar

131. Açúcar que não chegava ao ponto

132. Mexer o açúcar no tacho até atingir o ponto de cristalização

133. Instrumento utilizado para bater o açúcar no tacho

134. Local onde se batia o açúcar

135. Recipiente utilizado para retirar o açúcar do tacho

136. Recipiente ou molde onde o açúcar solidificava

137. Forma pequena de açúcar

138. Parte da forma onde se colocava um pau para deitar o açúcar

139. Buraco no fundo da forma de barro

140. Material utilizado para embrulhar e conservar o açúcar

141. Líquido que escorria das formas de açúcar

142. Recipiente que recebia o melaço

143. Local onde as formas eram colocadas

144. Açúcar retirado das formas

145. Trabalhador que fazia o açúcar

146. Restos caramelizados de mel ou de açúcar rapados do tacho

147. Retirar os restos de mel caramelizado do tacho

148. Água doce de lavar os restos de mel do tacho

**Fabrico de aguardente de cana**

149. Produto alcoólico resultante do sumo da cana

150. Misturar calda fresca com calda a fermentar

151. Mistura de calda fresca com calda a fermentar

152. Transformação do sumo da cana num líquido fermentado

153. Transformar o sumo da cana num líquido fermentado

154. Local onde o sumo da cana fermenta

155. Recipiente em que o sumo da cana fermenta

156. Produto adicionado ao sumo da cana para fermentação

157. Espuma do sumo da cana durante a fermentação

158. Sumo da cana fermentado

159. Graduação do sumo da cana fermentado

160. Recipiente em que se deita a calda fermentada

161. Transformar a calda fermentada em aguardente

162. Aparelho de destilar a aguardente

163. Parte do alambique colocada sobre o forno que recebe a calda fermentada

164. Parte do alambique por onde se introduz a calda

165. Parte do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação

166. Tubo de condensação do alambique onde ocorre o arrefecimento da aguardente

167. Recipiente com água que permite a condensação da aguardente

168. Parte do alambique onde sai a aguardente

169. Primeira aguardente que sai do alambique

170. Mistura da aguardente mais forte com a de graduação inferior

171. Aguardente com a graduação regular

172. Última aguardente mais fraca que sai do alambique

173. Quantidade de álcool contida na aguardente

174. Instrumento utilizado para ver a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente

175. Verificar a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente

176. Recipiente utilizado para ver artesanalmente o grau da aguardente

177. Verificar artesanalmente o grau do grogue, deixando-o cair de um copo de côco para um calamar

178. Bolhas de espuma formadas no grogue, que indicam maior ou menor graduação

179. Quantidade de aguardente destilada de uma vez no alambique

180. Destilar segunda vez a aguardente de inferior qualidade

181. A aguardente redestilada

182. Resíduo que fica no fundo do alambique

183. Trabalhador que faz a aguardente

184. Trabalhador que faz e repara os instrumentos de cobre do alambique

184. Recipiente em que se guarda a aguardente

**III. Parte semasiológica**

**Vitalidade das palavras históricas da produção açucareira da Madeira**

Açúcar branco
Açúcar candi
Açúcar de duas cozeduras
Açúcar de escumas
Açúcar de mel
Açúcar de panela
Açúcar de rescumas
Açúcar de uma cozedura
Açucareiro
Açúcar mascavado
Açúcar refinado
Alçaprema
Alealdador
Alealdamento

Alféloa
Alfeloeiro
Alfenim
Almajarra
Almude
Alvidrador
Alvidrar
Alvidro
Arrátel
Arroba
Barril
Caixa de açúcar
Caldeira
Canavial
Cara de açúcar
Cogulo
Confeiteiro
Confeito
Conserva
Conserveira
Direitos do açúcar
Dízima
Escapolas
Escuma
Estimador
Estimar
Estimo
Forma de açúcar
Lagar
Mel
Melaço
Melado
Mestre de açúcar
Mestre de engenho
Moenda
Novidade de açúcar
Pão de açúcar
Pilheira
Pipa
Ponto
Purga

Purgador
Purgar
Quarto
Quintador
Quinto
Rapadura
Redízimo
Refinar
Remel
Rescumas
Retame
Sortes
Tacha
Temperar
Tonel
Trapiche



CEHA

## B. Fichas sobre o inquérito e o informante

**INQUÉRITO Nº**
Ponto da rede nº

data

Local
Freguesia
Concelho
Distrito

Nº total de informantes

**Material etnográfico recolhido:**
Gravação
Fotografias

**Dados técnicos:**
Tipo de registo
Tipo de microfone

Cassete nº

Qualidade do registo

Nº progressivo da cassete por minutos com cada parte do questionário:
Parte I

Parte II

Parte III

Parte IV

**Informações sobre o inquérito:**
Lugar onde decorreu o inquérito

Presença de algum sujeito além do entrevistado

Relação com o entrevistado e o seu papel no âmbito da entrevista
Respostas condicionadas pela interferência de outra pessoa

**Informações sobre a localidade:**
Nº de habitantes
Camadas etárias predominantes
Estrutura da população activa
Movimentos migratórios
Meios de informação
Meios de transporte
Turismo
Situação linguística

**Observações:**

**Ficha sobre o informante**

**INFORMANTE**

Nome

Idade

Sexo

Naturalidade

Naturalidade do pai
Naturalidade da mãe

Estado Civil

Naturalidade do cônjuge

Nível de instrução

Profissão

**Contactos linguísticos:**
Estadias noutras localidades (incluindo serviço militar)

Quando

Por quanto tempo

Onde

Particularidades de articulação

Capacidade de resposta

Importância do entrevistado para a investigação



CEHA

**Designações dadas pelo informante para:**
a localidade

habitante (masculino) (feminino)

falar local

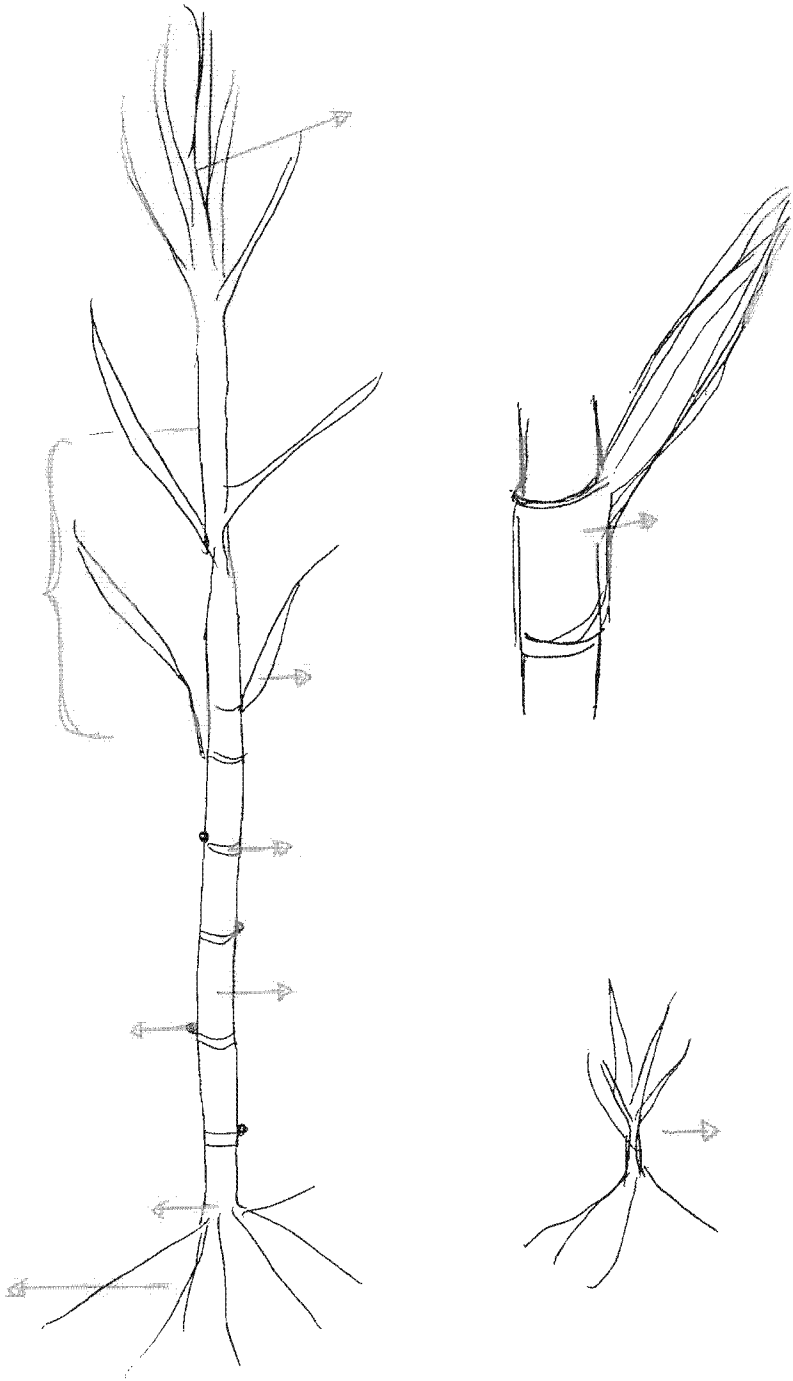
os falares vizinhos

**Observações**:

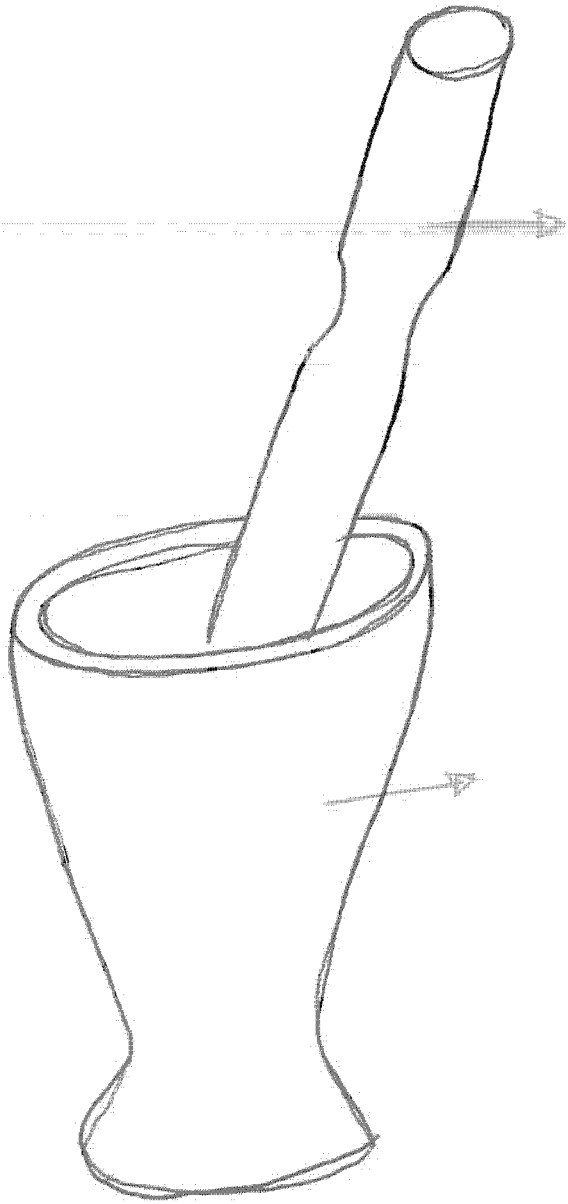


CEHA

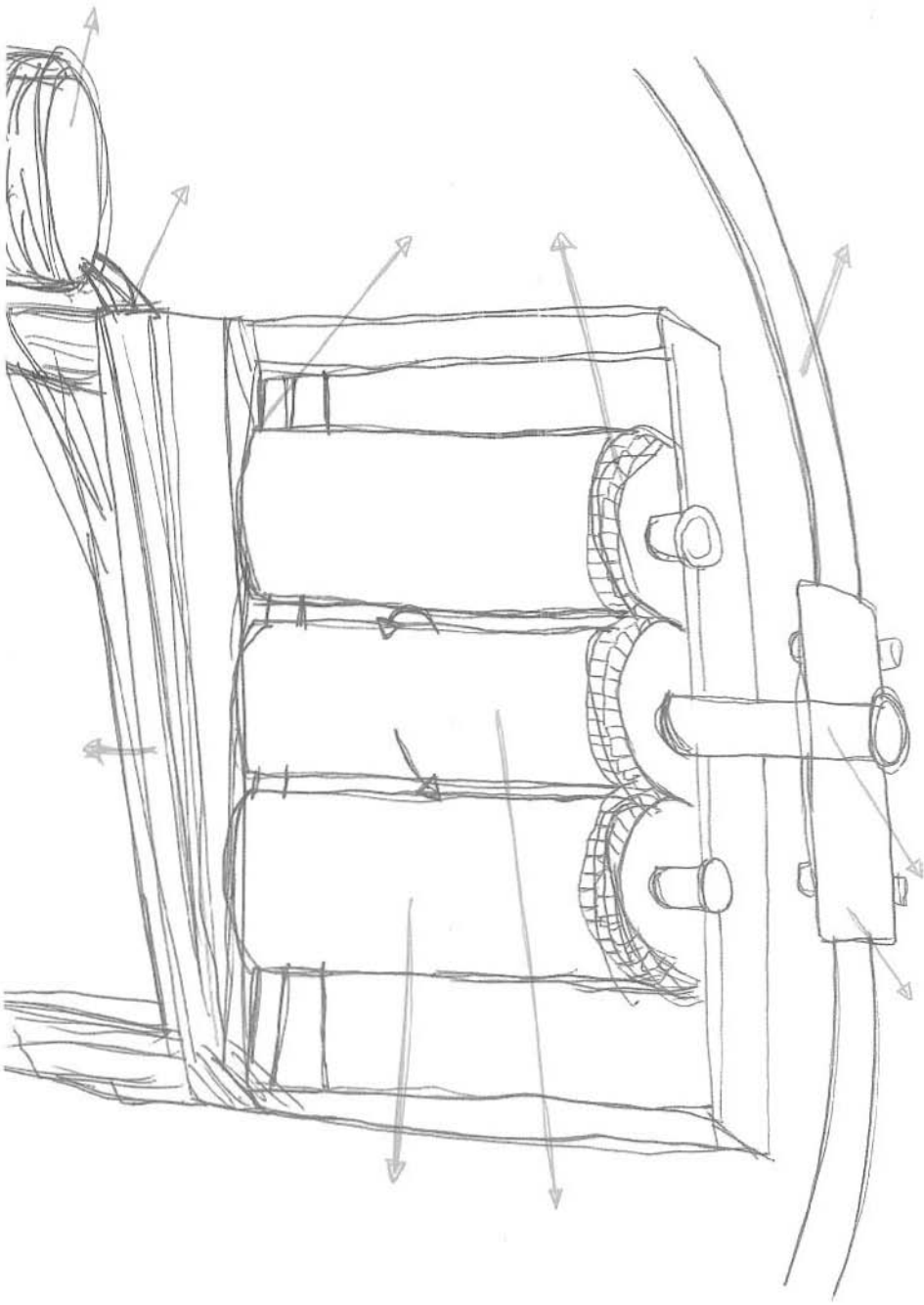
# c. Material Iconográfico



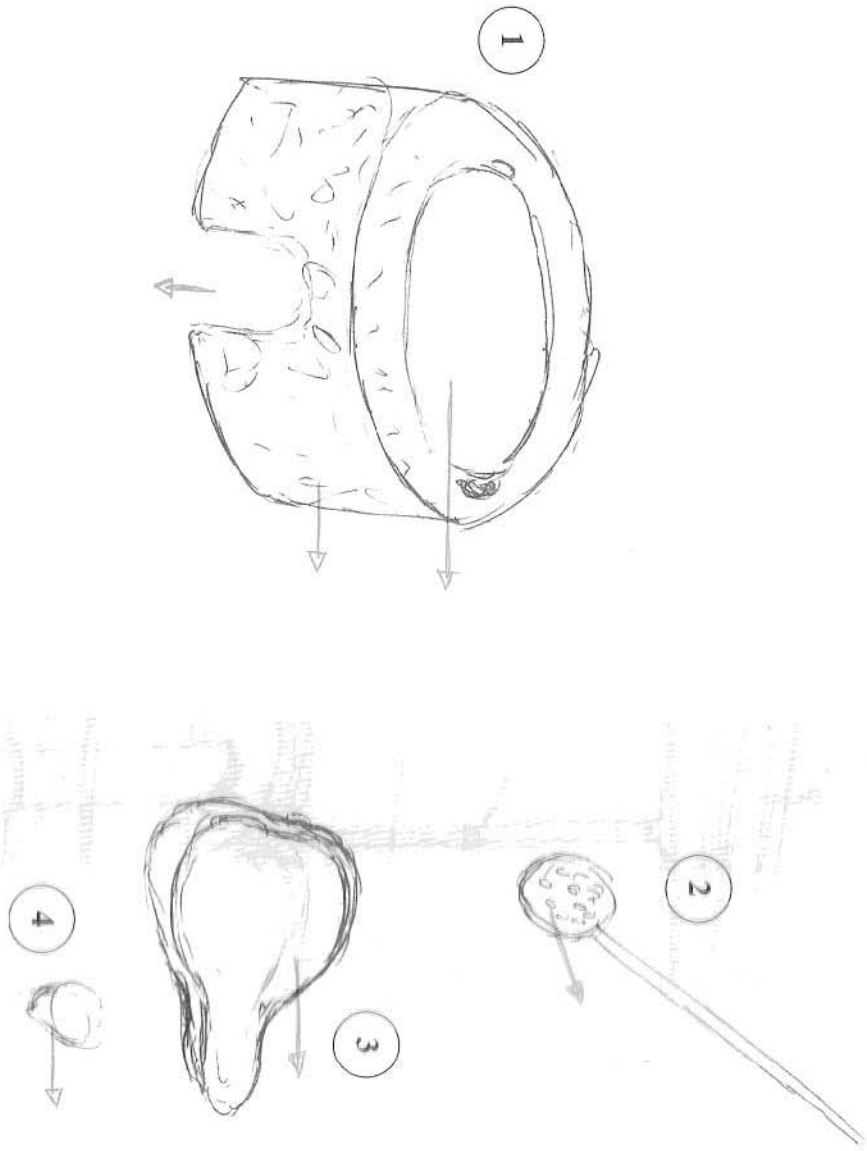
Cana-de-açúcar



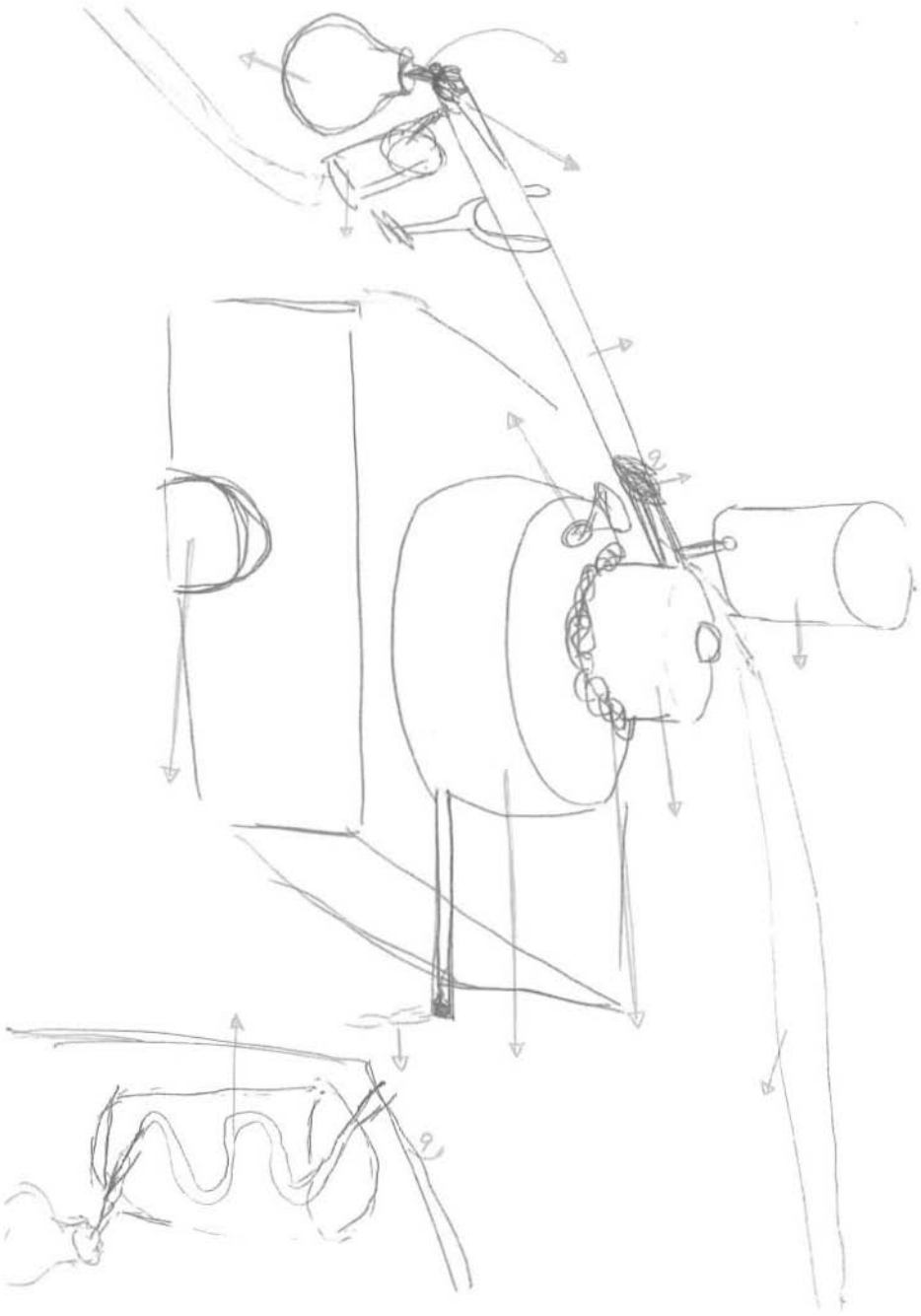
Pilão



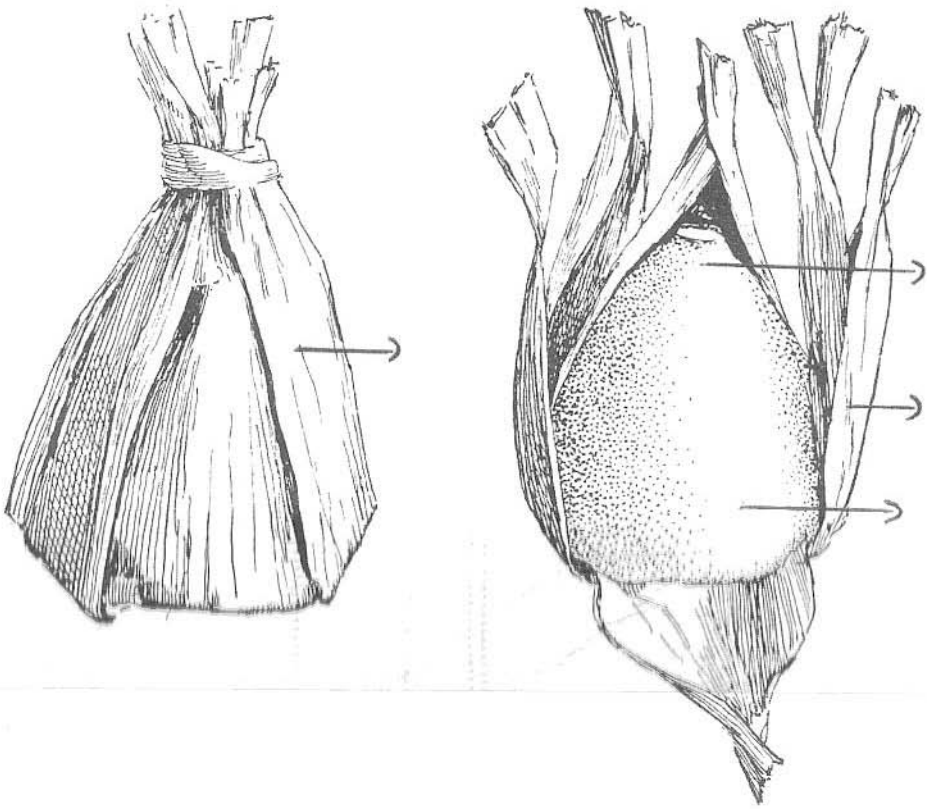
Trapicho



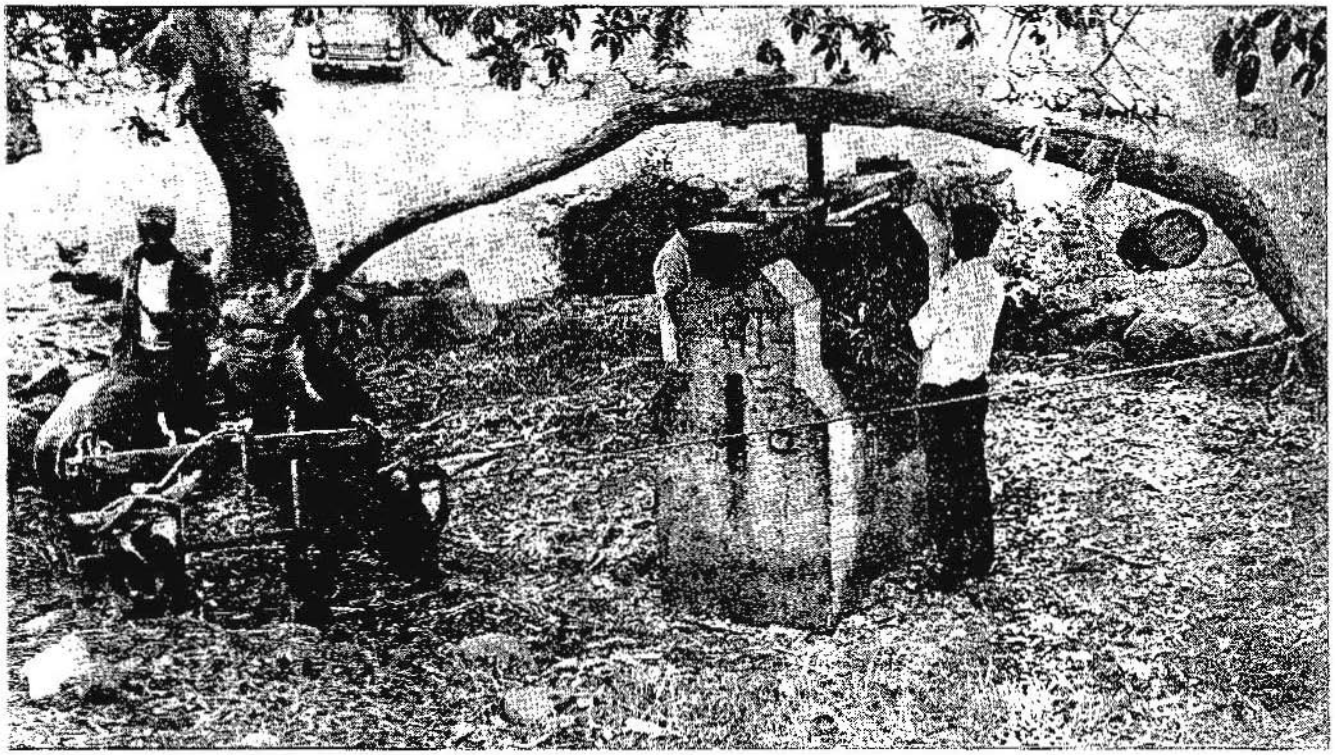

1 • Tacho colocado sobre a fornalha
2 • Espumadeira ou escumadeira
3 • Calamar
4 • Copo de côco



Alambique



Forma de açúcar mascavado de Cabo Verde.



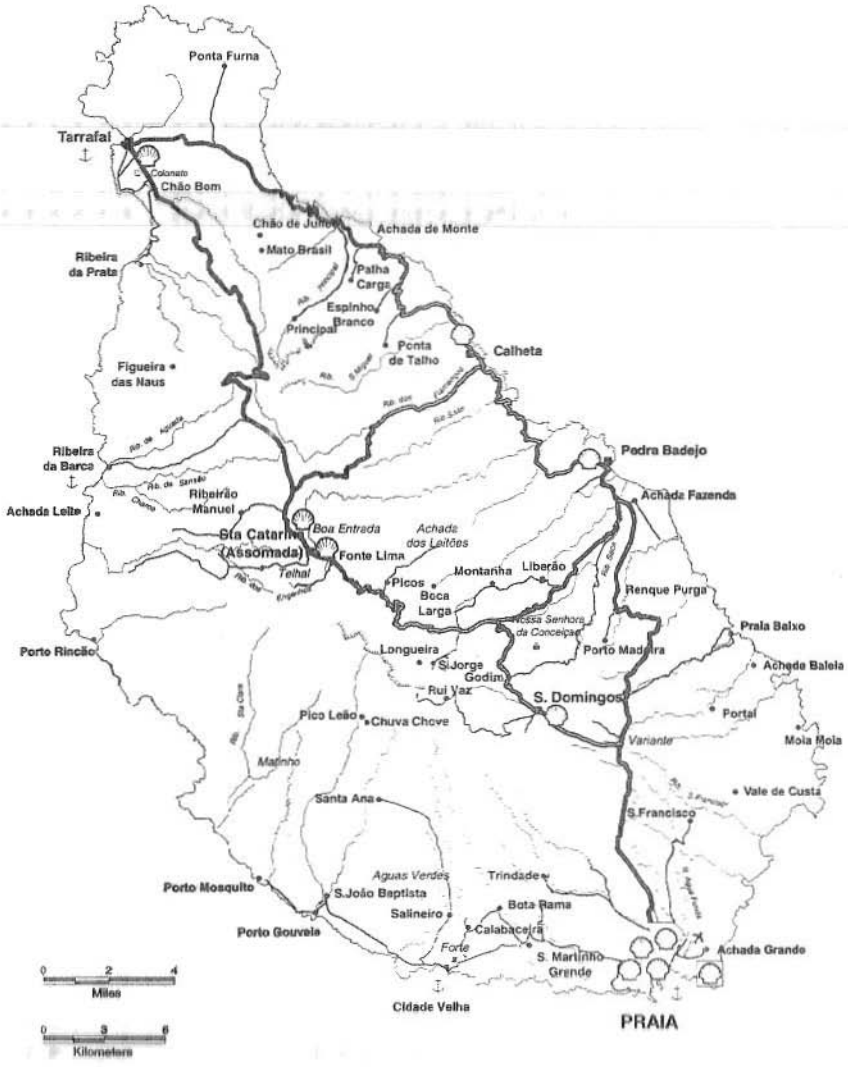
CEHA
CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

# D. Mapas

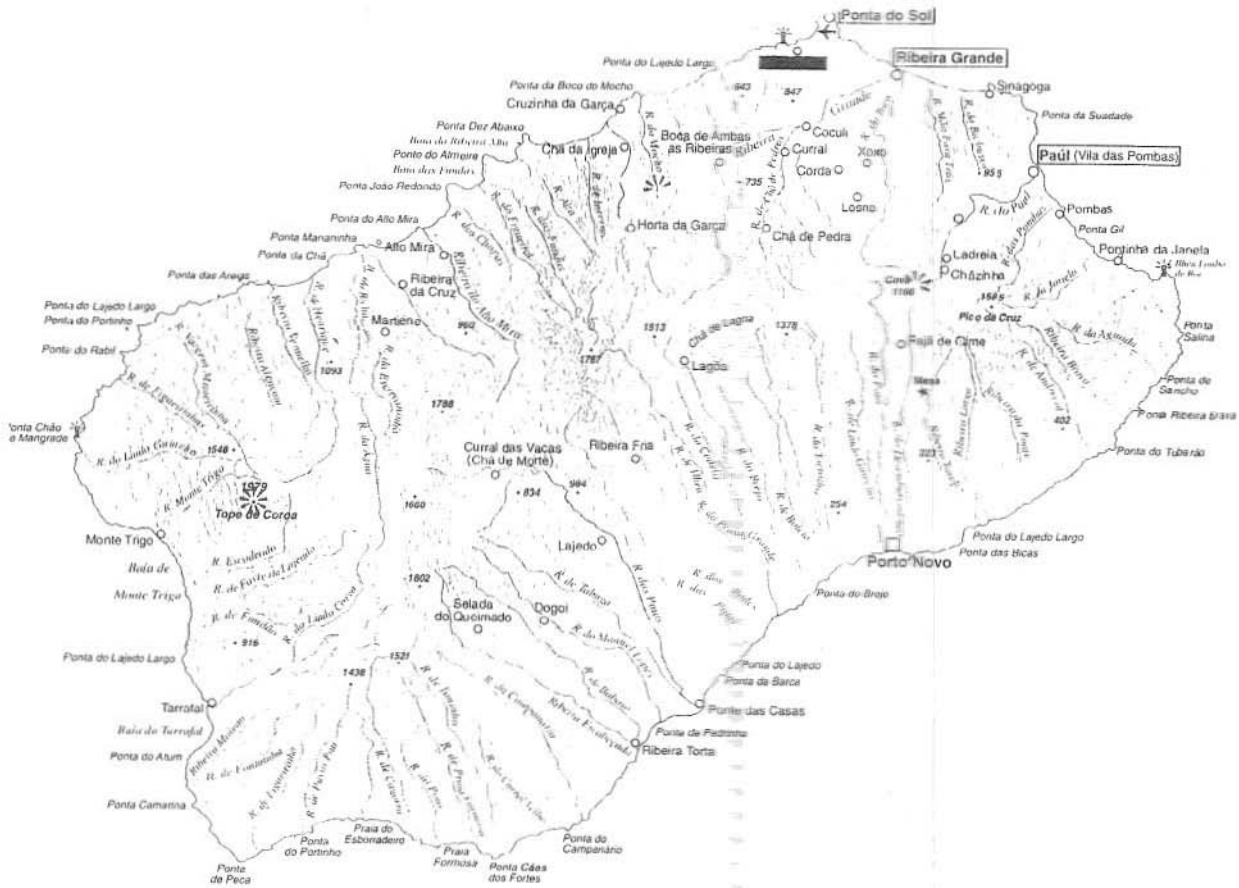
## Ilha da Madeira

## Ilhas de Santiago e Santo Antão

Ilha da Madeira (Portugal)




Ilha de Santiago (Cabo Verde)


Ponta do Sol
Ribeira Grande
Sinagoga
Ponta da Suadade
Paúl (Vila das Pombas)
Pombas
Ponta Gil
Ponta da Janela
Ponta Salina
Ponta de Sancho
Ponta Ribeira Brava
Ponta do Tubarão
Ponta do Lajedo Largo
Ponta das Bicas
Porto Novo
Ponta do Brejo
Ponta do Lajedo
Ponta da Barca
Ponta das Casas
Ponta de Pedrinha
Ribeira Torta
Ponta do Campanário
Ponta Cães dos Fortes
Praia Formosa
Ponta do Esborradeiro
Ponta do Portinho
Ponta de Peca
Ponta Camarinha
Ponta do Atum
Baía do Tarrafal
Tarrafal
Ponta do Lajedo Largo
Monte Trigo
Baía de Monte Trigo
Ponta Chão e Mangrade
Ponta das Areias
Ponta do Lajedo Largo
Ponta do Portinho
Ponta do Rabil
Martiene
Alto Mira
Ponta Mananinha
Ponta da Chã
Ponta do Alto Mira
Ribeira da Cruz
Cruzinha da Garça
Ponta Dez Abaixo
Ponta do Almeira
Ponta João Redondo
Chã da Igreja
Boca de Ambas as Ribeiras
Horta da Garça
Chã de Pedra
Coculi
Curral
Xoxo
Corda
Leano
Ponta do Lajedo Largo
Ponta da Boca do Mocho
Curral das Vacas (Chã de Morte)
Ribeira Fria
Lagoa
Fajã de Cima
Ladreira
Cházinha
Pico da Cruz
Lajedo
Selada do Queimado
Dogoi
Topo de Coroa
Ponta do Lajedo Largo
Ponta Chão e Mangrade
1548
1379
1660
1802
1521
1438
916
1798
1787
1513
1378
1093
984
834
960
1559
1166
1588
1555
955
847
843
735
402
223
254

## *LISTA DE 30 PALAVRAS DE ORIGEM ÁRABE COM OS ÉTIMOS*

-01- *Açúcar* ← [aṣ-ˈsukkaṛ] السكر

-02- *Alambique* ← [al-ʔinˈbiːq] الإنبيق

-03- *Albarcoque* ← [al-barˈquːq] البرقوق

-04- *Álcool* ← [al-kuḥuːl] الكحول

-05- *Alcorça* ← [al-ˈgurṣa] القرصة

-06- *Alfarge* ← [al-ˈḥaʒr] الحجر

-07- *Alfenij* ← [aḷ-fạnˈniːj] الفني

-07- *Alfenim* ← [aḷ-fạˈniːd] الفنيد

-08- *Alfeola* ← [al-ḥaˈlaːwa] الحلاوة

-09- *Almajarra* ← [aḷ-maˈʒarra] المجرة

-10- *Almoxarife* ← [aḷ-muˈʃarraf] المشرف

-11- *Almude* ← [aḷ-ˈmudd] المد

-11- *Alosa* ← [aḷ-ˈlawza] اللوزة

-11- *Ameixa* ← [aḷ-miʃˈmiʃa] المسمشة

-12- *Argola* ← [aḷ-ˈɣulḷa] الغلة

-13- *Armazém* ← [aḷ-maχaˈzạːn] المخزنا

-14- *Arrátel* ← [ar-ˈraṭl] الرطل



CEHA

-15- *Arroba* ← [ar-ˈrubʕ] الربع

-16- *Arroz* ← [ar-ˈruz] الأرز

-17- *Atafona* ← [aṭ-ṭaˈḥu:na:] الطا حو نة

-18- *Azahar* ←[az-ˈzahr] الزهر

-19- *Azamboa* ← [az-ˈzanbuʕ] الزنبو ع

-20- *Cândi* ← [ˈqand] قند

-21- *Jarra* ← [ˈʒarra] جرة

-22- *Laranja* ← [ˈna:ranʒa] نارنج

-23- *Lima* ← [ˈli:ma] ليمة

-24- *Limão* ← [li ˈmu:n] ليمون

-25- *Quintal* ← [qin ˈṭa:r] قنطار

-26- *Tabarzet* ← [ṭabar ˈzad] طبرزد

-27- *Tacha/Tacho* ← [ˈṭaʃta] طشتة

-28- *Tâmara* ← [ˈṭamra] تمرة

-29- *Terongetes* ← [turun ˈʒa:t] ترنجات

-30- *Xarope* ← [ʃa ˈra:b] شرا ب

# Índice de palavras dos glossários

## 1. Glossário da Terminologia Açucareira


Açúcar (1) 295
Açucareiro (1) 301
Açucareiro (2) 302
Açúcar amorfo 303
Açúcar areado 303
Açúcar bom 303
Açúcar branco 304
Açúcar bruto 306
Açúcar cândi 306
Açúcar cativo 307
Açúcar cristalizado 308
Açúcar da terra 308
Açúcar de cana 308
Açúcar de cara fechada 309
Açúcar de cara quebrada 309
Açúcar de duas cozeduras 302
Açúcar de escumas 310
Açúcar de mel 310
Açúcar de nata 312
Açúcar de panela 312
Açúcar de primeira 314
Açúcar de refugo 315
Açúcar de rescumas 315
Açúcar de retame 315
Açúcar de uma cozedura 317
Açúcar do principal 318
Açúcar em pó 319
Açúcar fino 319
Açúcar limpo 319
Açúcar macho 320
Açúcar mascavado 320
Açúcar moído 324

Açúcar novo 324
Açúcar número dois 324
Açúcar quebrado 325
Açúcar recló 326
Açúcar redondo 326
Açúcar refinado 326
Açúcar rosado 327
Açúcar somenos 328
Açúcar velho 330
Cabeça do açúcar 330
Cara do açúcar 330
Açúcar (2) 331
Água férrea 334
Água pé 334
Aguardente de cana 334
Aguardenteiro 336
Aguardente forte 336
Aguardente refinada 336
Aguardente velha 336
Grau da aguardente 337
Alçaprema 337
Álcool de cana 339
Alhofe(s) do grogue 339
Andaimos de sinos 340
Armazém da garapa 340
Arrecadação do açúcar 341
Balcão de mascavar 342
Bater 342
Batedeira (1) 343
Batedeira (2) 344
Bicho da cana 344
Bondade do açúcar 345
Cachaça (1) 346
Cachacista 347
Cachaça azeda 347
Cachaça (2) 348
Cachaça (3) 348

Caixa de açúcar 348
Caixão de açúcar 350
Caixãozinho 351
Caixeiro do engenho 351
Caixeiro da cidade 352
Encaixar 352
Encaixador 353
Encaixamento do açúcar 353
Desencaixar 353
Desencaixamento 354
Desencaixador 354
Cara da caixa 354
Calcanha 354
Caldeira 355
Caldeireiro 358
Caldeira clarificadora 359
Caldeira de cobre 360
Caldeira de melar 361
Caldeira do caldo 362
Caldeira do meio 363
Caldeira evaporadora 363
Bateria de caldeiras 363
Fundo(s) das caldeiras 364
Cana de açúcar 365
Canada 369
Canavial 370
Canavial novo 372
Canavieiro 372
Canica brasileira 373
Canudo de cana 373
Canume 374
Cana ajato 374
Cana bourbon 374
Cana brasileira 375
Cana brava 375
Canica 375
Cana crioula 376

Cana daniel 376
Cana nova 376
Cana roxa 376
Cana velha 377
Cana violeta 377
Casa 379
Casa de caldeiras 381
Casa de fornalhas 382
Casa de purgar 382
Casa do açúcar 383
Casa do encaixamento 385
Casa do engenho 385
Chão de canas 386
Cogulho 388
Concentração do xarope 390
Concentrador de Bour 391
Contrabanqueiro 391
Contramestre 391
Contratar 392
Contrato do açúcar 392
Contratador do açúcar 393
Engenho de açúcar 399
Engenheiro 407
Engenhoca 408
Engenho moente e corrente 408
Engenho real 409
Apito do engenho 409
Boca do engenho 409
Esburgar 411
Esburgador de canas 412
Esburgar das canas 413
Escuma 414
Escumadeira 415
Escumar 416
Escumeiro 417
Rescuma 418
Rescuma nova 419

Rescuma quebrada 420
Rescuma velha 420
Escuma baixa 420
Escuma das caldeiras 420
Escuma das tachas 422
Escuma nova 424
Escuma quebrada 424
Escuma velha 424
Estimar 425
Estimador do açúcar 426
Estimo dos canaviais 426
Examinar [os mestres] 428
Examinador dos mestres de açúcar 428
Fábrica 430
Fábrica a vapor 430
Fábrica de aguardente 430
Fazenda de açúcar 431
Fecho de açúcar 432
Feitor 433
Feitor da moenda 433
Feitor dos mercadores do trauto 433
Feixe de canas 434
Forma de açúcar (1) 434
Forminha 438
Forma de barro 438
Forma grande 439
Forma pequena 440
Boca de forma 440
Buraco da forma 440
Cara da forma 441
Garapa ou guarapa 442
Garapeiro 453
Garapa azeda 453
Garapa virgem 454
Almudação da garapa 454
Bica da garapa 455
Grau da garapa 455

Garapa (2) 456
Gogo 457
Grelar 457
Grelo da cana 458
Jarro de Castela 459
Juiz dos danos dos canaviais 461
Lavrar [canas] 462
Lavrar [açúcar] 462
Laboração do açúcar 462
Laboração do engenho 465
Lavrador de açúcar 465
Lavoura de canas 468
Lealdar [o açúcar] 468
Lealdador do açúcar 469
Lealdamento do açúcar 471
Limpar [mel] 473
Limpeza de mel 473
Madre de canas 474
Mãe do balcão de mascavar 474
Mel 475
Melaço 477
Melado 479
Meladura 480
Meladura de entrega 481
Melar 481
Remel 481
Remel novo 483
Remel velho 483
Mel bom 483
Mel de açúcar 483
Mel de cana 484
Mel de primeiro jacto 485
Mel de segundo jacto 485
Mel mascavado 485
Mel novo 485
Mel velho 486
Primeiro mel 486

Mestre 487
Mestre de açúcar 488
Mestre de engenho 191
Mestre de fazer engenhos 492
Meter [cana] 492
Metedor de cana 493
Mondar [cana] 494
Monda da cana 494
Mordomo dos mestres de açúcar 495
Nó de cana 496
Novidade de açúcar 496
Oficial de engenho 498
Onça de açúcar 499
Palha da cana 500
Pão de açúcar 500
Pão de escumas 503
Pão pequeno 503
Pão quebrado 504
Parol 504
Parol da escuma 505
Partida de açúcar 506
Partido de canas 506
Passar [o bagaço] 507
Passadeira 508
Pejar 509
Pejador do engenho 509
Pilheira 510
Plantar [canas] 511
Planta da cana 512
Planta do olho da cana 513
Poço da chaminé 514
Poço de fermentação 514
Pomba 514
Ponta da cana 515
Ponto 517
Ponto de rebuçado 517
Ponto do açúcar 517

Ponto do mel 518
Primeiro corte da cana 519
Purgar [o açúcar] 519
Purgador de açúcar 521
Quarto 524
Quartejar 524
Quartejador das escumas 525
Quarto do açúcar 525
Quebrar 526
Quebrador dos pães 527
Quinto do açúcar (1) 527
Quintador do açúcar 528
Quinto do açúcar (2) 528
Rapar 530
Rapadura 530
Refinar [açúcar] 534
Refinador de açúcar 535
Refinação de açúcar 536
Fábrica de refinação de açúcar 536
Refinar [mel] 537
Regimento do açúcar 537
Rendeiro de engenho 537
Roda 538
Roda do engenho 539
Rominhol ou reminhol 540
Safra do açúcar 543
Senhor de engenho 545
Sino de mel 547
Soca de cana 548
Soqueira de cana 550
Soca velha 550
Tacha 552
Tacheiro 555
Tacha da porta 557
Tacha de bater 558
Tacha de cozer 558
Tacha de receber 558

Fundo(s) das tachas 558
Tanque 559
Tanque da garapa 559
Tanque do mel (1) 560
Tanque do mel (2) 561
Tarefa de canas 561
Temperar 563
Temperamento do açúcar 564
Têmpera de encher 565
Têmpera de igualar 565
Têmpera de principiar 565
Temperar [o mel] 565
Tempero de grogue 565
Tendal das formas de açúcar 566
Terço 567
Terceiro dos estimos 567
Terço do açúcar (1) 568
Terço do açúcar (2) 568
Terno de tachas 568
Tina de mel 569
Trapiche (1) 570
Trapicheiro (1) 574
Trapichar 575
Trapiche a motor 575
Trapiche de moagem 575
Engenho trapiche 575
Cabeça do trapiche 576
Trapiche (2) 577
Trapicheiro (2) 577
Troço da cana 578
Venda de formas 579
Ventear [o grogue] 579
Xarope 580

## 2. Glossário de formas mediterrânicas


| | |
|---|---|
| Açúcar de guitas | 625 |
| Açúcar en caldo | 625 |
| Açúcar tumbado | 626 |
| Azúcar de odretas | 626 |
| Azúcar en prieto | 626 |
| Czuccari di secundi pasti | 627 |
| Zuccarum alexandrinum | 627 |
| Zuccarum caffetinum | 627 |
| Zuccarum subtilissime pulverizatum | 627 |
| Zuccarum tabarzet | 627 |
| Zuccarum violatum | 627 |
| Vinum zuccari | 628 |
| Aiudante de moliendas | 628 |
| Aiudante de tablero | 628 |
| Aiudante de tachas | 628 |
| Alarife del aduana | 629 |
| Alfargia | 629 |
| Alifar | 629 |
| Allegador | 630 |
| Amanuchiatore | 630 |
| Atador | 630 |
| Atizador | 631 |
| Aviar | 631 |
| Aviador del ingenio | 631 |
| Avio del ingenio | 632 |
| Barrilete | 632 |
| Battitore di cotti | 633 |
| Boca de los alfarjes | 633 |
| Cabeza de los jaropes | 633 |
| Caldaia grande per raffinare | 634 |
| Caldaie di apparaturi | 634 |
| Caldera de tinell | 634 |
| Cañuela de caña | 634 |
| Caña alifa | 635 |
| Caña segundera | 635 |




CEHA

Caña de terzio 636
Candilero 636
Cantara di zucchero 636
Capataz 637
Capataz de fogata 637
Capataz de horquilla 637
Capataz de las cortas 638
Capataz de monda 638
Capataz de recargo 638
Carratello 638
Caselle di cannamele 639
Casa de los muleros 638
Casa de los trabajadores 640
Cava 640
Cava de repuesto 640
Cava de soca 641
Cera 641
Cercatori di paglia 641
Chianchi 641
Chiantari 642
Chiantimi 642
Cobres descostrados 642
Cogazos 642
Colada 642
Colatore di sacchi 643
Conca d'aram gran 643
Conza di furni 643
Corredor 644
Corritore 644
Cortador de cañas 644
Cosecha de los caldos 645
Corral 645
Delatura 646
Desbrozo de la caña 646
Desçocar 646
Desgusanar 647
Entrada de cañas 647

Espuerta 647
Esportero 648
Examinación de los maestros 648
Faro 649
Fraxum 649
Fusa 649
Gabelle 650
Gidita 650
Gilata 650
Grutón quebrado 650
Guastelle 651
Haza de tercio 651
Infante di caldara 652
Insaccatore 653
Jarreta 653
Libra de açúcar 653
Limpia 653
Maestro 654
Maestro de cocina 654
Maestro de formas 654
Maestro de quaxación de azúcares 654
Magistro de cannamellis 654
Maiordomo de mira 655
Mele di crita 655
Miele bianco 656
Molendario de cañas 656
Oficial de blanqueadores 656
Parare 657
Parato 657
Paratore 657
Picador de cabos 657
Piensador 658
Pisar 658
Pisón 658
Portaro 658
Prensero 659
Primera cochura 659

Purgación 660
Punta de la forma 660
Quarto de vigas 660
Raditura 661
Ragua 661
Raguero 661
Rebotador de cabos 662
Remoler 662
Reescumero 662
Rezoca 662
Ricipitore 663
Ricivitore 663
Sobrenuevo 664
Sobreriego 664
Sobrestante de las calderas 664
Soprastante del taglio 664
Stantia undi si fa la crita 665
Stirpone 665
Strippuniare 665
Stuccatore 665
Suczura 666
Suelo de tinajones 666
Tacha de cobre de hacer confites 666
Tacha del terzio 666
Tagliatore 667
Tangil 667
Tangil de coure 667
Tangil de las cenizas 668
Tangil de tachas 668
Tangil de xarope 668
Tanque de remiel 669
Tinglado 669
Tirador de xarop 669
Trascegar 669
Xiropum 670
Xiruppare 670
Zamburro 671

## 3. Glossário de doces


| | |
|---|---|
| Abóbora | 585 |
| Açucrinha | 586 |
| Albarcoque | 586 |
| Alcorça | 587 |
| Alféloa ou alféola | 587 |
| Alfeloeiro | 588 |
| Alfenim | 588 |
| Alfenim de gargante | 590 |
| Alosa | 590 |
| Argola | 590 |
| Arroz doce | 591 |
| Azahar | 591 |
| Azamboa cubierta | 592 |
| Bataloffua | 592 |
| Batatada | 592 |
| Biscoito | 593 |
| Bolo | 593 |
| Bolinho de mel | 594 |
| Bolo de chavão | 594 |
| Bolo de mel | 594 |
| Bolo doce | 594 |
| Broa | 595 |
| Caramelo | 595 |
| Casca | 596 |
| Casquinha | 597 |
| Casqueta | 597 |
| Cavaca | 597 |
| Cidra | 597 |
| Cidrão | 598 |
| Cogliandro | 599 |
| Composta | 599 |
| Conficere | 600 |
| Confeito | 600 |
| Conserva | 602 |
| Conserveiro | 605 |

Conserva de açúcar branco 605
Conserva de confeiteiro 605
Conserva de escumas 606
Conserva de rescumas 606
Conserva de varejo 606
Conserva fina 607
Coscorão 607
Datills 607
Diagargante 607
Doce 608
Doce de castanhas 608
Dragea 608
Espejuelo 608
Farte 609
Laranja 609
Flor de laranja 610
Lima 610
Limão 610
Maçapão 611
Malassada 612
Marmelada 612
Marmelada de açúcar 613
Marmelada de escumas 614
Melcocha 615
Melcochero 616
Melrosada 616
Neule 616
Nogada 616
Nuégado de trigo 616
Pão de ló 617
Pêra 617
Pêssego 618
Pinyonada 616
Pomes 616
Queijada 616
Rapadura 620
Rosquilha 620



CEHA

Sindriat 621
Sonho 621
Talhada 621
Torron 622

## 4. Glossário de termos gerais

Alambique 675
Alambicada 676
Alambiqueiro 676
Boca do alambique 677
Cabeça do alambique 677
Caldeira do alambique 677
Casa do alambique 678
Tanque do alambique 678
Alfarge 678
Almajarra ou almanjarra 679
Almoxarife 680
Almoxarifado 682
Almude 682
Aparelho 683
Arca 685
Arco 685
Arrátel 686
Arroba 686
Bacia 688
Bagaço (1) 689
Bagaceira (1) 691
Bagaceira (2) 692
Bagaço (2) 692
Barril 693
Barro 694
Boceta 696
Boi 697
Boi de dentro 699
Boi de fora 699
Borra (1) 699

Borra (2) 700
Botar boi 700
Botador de boi 700
Botija 701
Brando 701
Calamar 701
Calha de madeira 702
Canga 702
Cangar 703
Capataz 703
Carpinteiro 704
Cavar 705
Centrífuga 706
Cesto de marmelada 707
Chefe de bateria 707
Chupar [cana] 707
Cilindro 708
Cilindro central 711
Cilindros laterais 712
Coalhar (1) 713
Coalhar (2) 713
Coar 714
Coador 715
Coadora 717
Decoada 718
Cobre (1) 719
Cobre (2) 720
Corda de bananeira 721
Corrente 721
Corrente de pau 722
Corrente de furo das formas 722
Cortar [cana] 723
Corte de cana 725
Cova de bagaço 726
Cozer 726
Cozimento 728
Cristalizar 729

Cuba (1) 731
Cuba (2) 731
Cubo 731
Cubo de perada 733
Descarregar [a caldeira] 734
Desgogar 734
Dízimo 735
Dorr 737
Emolhar 737
Entrosa 737
Enxada 738
Escápula 738
Escrivão 739
Escrivão do almoxarifado 739
Escrivão do lealdador 739
Escrivão dos quartos 740
Espátula 791
Espelho 742
Espremer 742
Fermentar [a garapa] 743
Fermento 743
Fermentação 743
Ferreiro 744
Filtro 744
Filtro Oliver 745
Filtro Suchard 745
Flor de cana 745
Fogo 745
Fogueiro 746
Foice 747
Forma 749
Fornalha 749
Boca da fornalha 752
Fragoeiro 753
Funil de alambique 754
Funileiro 754
Galão 754

Grau 755
Guindar 755
Homem trabalhador 756
Homem da centrífuga 757
Homem da chaminé 757
Homem do bagaço 757
Homem do cozimento 758
Homem do secador 758
Junta de bois 758
Lagar 759
Lagar da borra 760
Lavar [o açúcar] 760
Lavagem 760
Lavar [o bagaço] 761
Levada 761
Malaxador 762
Moer 763
Moenda (1) 768
Moenda (2) 771
Mudo 772
Oleiro 772
Panela 773
Papel 774
Empapelar 774
Repapelar 775
Pau quebrador 775
Picadeira 775
Pilar (1) 776
Pilão (1) 776
Pau de pilão 777
Pilar (2) 777
Pilão (2) 777
Pipa 778
Porão 779
Prato 779
Prensa 779
Quarta 781

Queimar [a garapa] 782
Quintal 782
Repartir 782
Repartideira 783
Repassar 784
Repregador 784
Secar [o açúcar] 784
Sentar 785
Assento 785
Serpentina (1) 786
Serpentina (2) 786
Bica da serpentina 786
Tabuleiro 787
Tacho de cobre 788
Boca de tacho 790
Tanque 790
Tina de medição 791
Tolete 792
Tonel 792
Tanoeiro 793
Tratador do encaixamento 794
Triplas feras 794
Ver [o grau] 795
Ver [o ponto] 795
Vigiador da moenda 795
Virador de bagaço 796

# Índice

**Introdução**
1. O açúcar de cana: enquadramento histórico-geográfico e cultural 15
2. Estrutura do trabalho 23
3. O tema 23
4. Fontes 26
    4.1. Documentação histórica 28
        4.1.1. Madeira (Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil) 28
        4.1.2. Sicília 32
        4.1.3. Valência 32
        4.1.4. Granada 33
        4.1.5. Canárias 33
    4.2. Documentação contemporânea 34
    4.3. Documentação oral contemporânea 34
5. Metodologia 35
6. Enquadramento teórico: método *Wörter und Sachen* 37
7. Terminologia 44

**Parte I – Terminologia e tecnologia históricas da produção açucareira**

**Capítulo 1. Terminologia agrícola e pré-industrial da produção açucareira**

1. Técnicas e profissões agrícolas 77
    1.1. A cana-de-açúcar 77
    1.2. Cultivo da cana-de-açúcar 81
    1.3. Colheita e transporte da cana para o engenho 86
2. Técnicas e profissões pré-industriais 89
    2.1. A casa da moenda e da prensa 89
        2.1.1. Trapiches e engenhos 92
        2.1.2. A moenda e a prensa 96
        2.1.3. O sumo da cana e o bagaço 99
        2.1.4. Artesãos, trabalhadores e oficiais do engenho 100
    2.2. A casa das caldeiras 102
        2.2.1. Limpeza do sumo da cana 104
        2.2.2. As caldeiras 106
        2.2.3. As tachas 109

2.2.4. As fornalhas 111
2.2.5. Cozimento, filtração e concentração do sumo da cana 112
2.3. A casa de purgar 116
2.3.1. As formas do açúcar 116
2.3.2. A cristalização e purga do açúcar 120
2.4. A casa de encaixar, embalagens e pesos dos produtos açucareiros 122
2.5. Ofícios administrativos e impostos do açúcar 127
2.6. Conclusão 132

**Capítulo 2. Terminologia dos produtos, subprodutos e derivados da indústria açucareira**

1. Tipos e qualidade de açúcar 137
1.1. Açúcar candi 140
1.2. Açúcar principal e açúcar branco 141
1.3. Açúcar de uma cozedura,
Açúcar de duas cozeduras e refinado 142
1.4. Açúcar mascavado 143
1.5. Açúcar somenos ou baixo e açúcar redondo 146
1.6. Açúcar de mel, açúcar de panela e retame 146
1.7. Açúcar de escumas e açúcar de rescumas 148
1.8. Açúcar quebrado 148
1.9. Açúcar de refugo e outros termos obscuros 148
2. Subprodutos do açúcar 149
2.1. Mel,melado, melaço e remel 150
2.2. Escumas, rescumas e netas 152
2.3. Rapaduras 154
3. Indústria de confeitos e conservas derivada da produção açucareira 154
3.1. Confeitos 156
3.1.1. Tipos de confeitos 156
3.1.2. Alfenim, diagargante e alféloa 159
3.2. Conservas 160
3.2.1. Tipos e qualidade das conservas 162
3.2.2. Marmelada 164
3.2.3. Casquinha 164
4. Aguardente de cana 165
5. Conclusão 166

**Parte II – Terminologia e tecnologia actuais da produção açucareira**

**Capítulo 3. Da tecnologia histórica do açúcar de cana à actualidade**


1. A tecnologia mediterrânica: Sicília, Valência e Granada 171
2. A tecnologia desenvolvida na ilha da Madeira 177
3. A tecnologia transplantada da Madeira para as ilhas atlânticas: Açores, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé 184
4. A importância do Brasil na discussão da tecnologia histórica do açúcar da Madeira 188
5. A situação tecnológica actual na ilha da Madeira, em Cabo Verde e no Brasil 198
6. Conclusão 201


**Capítulo 4. Terminologia e tecnologia actuais da produção açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde: estudo comparativo**


0. Introdução 207
1. Inquéritos etnolinguísticos sobre a produçao açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde 208
    1.1. Objectivos 208
    1.2. Estudos com referências ao léxico da produção açucareira madeirense 209
    1.3. Elaboração e estrutura dos questionários 210
    1.4. Rede dos pontos de inquérito 212
        1.4.1. Rede dos pontos de inquérito na ilha da Madeira 214
        1.4.2. Rede dos pontos de inquérito em Cabo Verde 214
    1.5. Informantes 214
        1.5.1. Informantes da ilha da Madeira 217
        1.5.2. Informantes secundários referidos (inquéritos incompletos) 219
        1.5.3. Informantes de Cabo Verde 220
    1.6. Português e crioulo 220
2. Técnicas e profissões agrícolas 221
    2.1. Variedades de cana 221
    2.2. Cultivo e colheita da cana 224
3. Técnicas e profissões industriais 232
    3.1. Extracção do sumo da cana 232
    3.2. Fabrico de mel de cana 243
    3.3. Fabrico de açúcar de cana 252
    3.4. Fabrico de aguardente de cana 258
4. Vitalidade da terminologia histórica do produção açucareira 268
5. Conclusão 274

**Parte III – Glossários da terminologia histórica e actual do açúcar de cana na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico**

1. Estrutura dos glossários e dos seus artigos 277
2. Abreviaturas 285
   2.1. Gerais 285
   2.2. Dicionários referidos 286
   2.3. Monografias e glossários referidos 289
3. Glossário da terminologia açucareira 293
4. Glossário de doces 583
5. Glossário de formas mediterrânicas 623
6. Glossário de palavras gerais 673

**Conclusão** 798

**Bibliografia**

1. Fontes documentais 807
   1.1. Madeira 807
      1.1.1. Documentação histórica 807
      1.1.2. Documentação anexa 811
      1.1.3. Documentação contemporânea 813
   1.2. Sicília 815
   1.3. Valência 816
   1.4. Granada 818
   1.5. Canárias 820
2. Estudos históricos 822
3. Estudos linguístico 840
   3.1. Dicionários e glossários 860
   3.2. Atlas linguísticos 864

**Apêndices**

A. Questionário etnolinguístico sobre a produção açucareira na ilha da Madeira e em Cabo Verde: Ilhas de Santiago e de Santo Antão 869
B. Fichas modelo sobre o inquérito e a informante 892
C. Material iconográfico (desenhos e fotografias utilizados nos inquéritos etnolinguísticos em Cabo Verde) 897
D. Mapas da ilha da Madeira e das ilhas de Santiago e de Santo Antão 907

Índice das palavras de origem árabe e seus étimos 913
Índice das palavras incluídas nos glossários 915

*Colecção História do Açúcar - 2*

Secretaria Regional do Turismo e Cultura
Centro de Estudos de História do Atlântico