

ESTUDIOS PORTUGUESES

6

REVISTA DE FILOLOGÍA PORTUGUESA

MADEIRENSISMOS NA TERMINOLOGIA AÇUCAREIRA ACTUAL DAS CANÁRIAS

NAIDEA NUNES NUNES
UNIVERSIDADE DA MADEIRA

INTRODUÇÃO

Depois de termos estudado, na nossa tese de doutoramento, a terminologia açucareira histórica do Mediterrâneo ao Atlântico, centrando a nossa atenção na ilha da Madeira e nos *madeirensismos* que se difundiram no Atlântico, nomeadamente em Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, incluindo o estudo da terminologia açucareira actual da Madeira e de Cabo Verde, através da realização de inquéritos linguístico-etnográficos aplicados nestas regiões, tivemos a oportunidade de aplicar esses inquéritos nas Canárias, recolhendo a terminologia açucareira actual das ilhas de Gran Canaria e de La Palma¹. Deslocámo-nos a Canárias, em Julho de 2004, ficando uma semana na ilha de Gran Canaria, onde realizámos os inquéritos nas localidades de Telde e Arucas, e uma semana na ilha de La Palma, aplicando os questionários em Los Llanos de Aridane e em Los Sauces. Não realizámos inquéritos em Tenerife pelo facto de, nesta ilha, a cana-de-açúcar ter sido totalmente substituída pelas plantações de bananeiras.

Pretendemos, com este pequeno trabalho, contribuir para o conhecimento dos *madeirensismos* presentes, ainda hoje, na terminologia açucareira das Canárias, dada a presença histórica dos madeirenses como técnicos especializados na produção de açúcar de cana, que levaram para aquelas ilhas a terminologia e a tecnologia açucareiras. Optámos por denominar estes termos, importados da língua portuguesa, como *madeirensismos*, em vez de *portuguesismos*, designação utilizada por Pérez Vidal², dado que a actividade açucareira e a terminologia a ela associada se desenvolveram na ilha da Madeira, sendo inexistente no continente português, bem como nos Açores, onde, apesar de breves experiências de cultivo, a cultura açucareira não se implantou. Actualmente, ainda existe cultivo da cana-de-açúcar e produção açucareira na ilha da

¹ Agradecemos ao CITMA a bolsa de pós-doutoramento, atribuída ao projecto de investigação A Terminologia Açucareira no Atlântico: património linguístico-cultural madeirense, sem a qual este trabalho não teria sido realizado.

² Cf. José Pérez Vidal, *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991.

Madeira e nas Canárias (Gran Canaria e La Palma), onde encontramos a conservação de muitos termos da antiga produção açucareira madeirense.

Estruturámos este artigo em quatro partes, correspondentes aos campos semânticos delimitados no questionário linguístico-etnográfico sobre a produção açucareira: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extração do sumo da cana nos trapiches ou engenhos, fabrico de mel e de açúcar de cana e fabrico de aguardente de cana.

1. CULTIVO E COLHEITA DA CANA-DE-AÇÚCAR

A Madeira e Canárias apresentam muitas semelhanças na terminologia actual do cultivo e colheita da cana-de-açúcar, havendo também grande uniformidade terminológica entre as duas ilhas das Canárias, Gran Canaria e La Palma.

Salientamos a existência de grande variação denominativa, no campo semântico do cultivo e colheita da cana-de-açúcar, em que ocorrem muitos termos agrícolas comuns a todos os cultivos, verificando-se a adição do complemento determinativo *de cana* à unidade terminológica, para indicar a especificidade do cultivo. Assim, as pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar são denominadas *nó da cana* (no pl. *nozes de cana*), na ilha da Madeira, e *nudo* (*de la caña*) nas Canárias, enquanto os *entrenós da cana* são designados *canudo* (*de cana*), mas também *rolo* (*de cana*) e *carriço* (*de cana*), na Madeira, e *canuto* (*de la caña*), nas Canárias.

A maior variedade denominativa ocorre em conceitos como pequena plantação de cana-de-açúcar, que, na ilha da Madeira, apresenta as seguintes denominações: *chão de cana*, com a variante *chã de canas*, *horta de cana*, *cerca de cana*, *corte de canas*, *eito de canas*, *poio de canas* e *fazenda de canas*, enquanto, nas Canárias, encontramos as designações: *finca de caña*, *cercado de caña*, *fanegada de caña* e *huerta de caña*, em Gran Canaria, e *senzelín* (*de caña*), em La Palma. Em Gran Canaria, também ocorre grande variação denominativa na denominação do conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o trapiche ou fábrica, nomeadamente *fleje de caña*, *hace de caña*, *mojo de caña*, *puño de caña* e *manada*, enquanto, em La Palma, apenas registámos o termo *fleje de caña* com a variante *feje de caña*, e, na ilha da Madeira, *molho de cana*.

Relativamente à denominação do instrumento utilizado para cortar a cana, encontramos maior variedade denominativa em La Palma, com os termos: *barreta*, *machete*, *azueta*, *calabozo* e *moza*, enquanto, em Gran Canaria, registámos as unidades terminológicas *burra*, *machete* e *moza*, apresentando duas denominações comuns, como podemos verificar. Na Madeira ocorrem os termos *foice*, *podoa* (forma feminina de *podão*, pronunciada *pedoa*, por desassimilação vocálica), *machado* e *macheta* (forma feminina do castelhano *machete*), sendo este termo comum às três ilhas. (Ver quadro comparativo em anexo).

Pérez Vidal, no livro *Los Portugueses en Canarias. Portuguesismos*³, apresenta uma grande quantidade de termos da produção açucareira como portuguesismos:

³ Cf. José Pérez Vidal, *op. cit.*

ção

nti-
ra:
oudo
io-co
as
vo
as
sl.
os
ele
le
le
;-
n
e
;-
e
e-
,
-
,
,
l
,

planta «conjunto de estacas o trozos de caña de azúcar destinado a la plantación» (1991:230); *rolo de caña* «canuto de caña dulce, en La Palma» (1991: 232); *zafra* «todo el proceso de la cosecha y molienda de la caña de azúcar y de la inmediata elaboración de su jugo» (1991: 235); *zoca* «cepa de la caña dulce» (1991: 236); *fornalla* «en los ingenios de azúcar, cada uno de los grandes fogones sobre los que se hallan las calderas y pailas en que se cuece y da punto al jugo de la caña.» (1991:226), entre muitos outros. Para além dos termos referidos e dos que falaremos mais à frente, neste trabalho, queremos sublinhar aqui a ocorrência de uma palavra que surgiu espontaneamente, durante as entrevistas, na ilha de La Palma, mais precisamente em Los Llanos de Aridane, quando o informante nos falou do conjunto de pessoas que se reúnem para o corte da cana, que denominou de *gallofa*, o que nos chamou à atenção, por se tratar de uma palavra que, em português, tem o significado de brincadeira, alegria. No contexto da cultura açucareira, a palavra *gallofa* surge como unidade terminológica, sem perder o seu significado corrente, pois quando se reúne um grupo de pessoas há sempre alegria, mesmo quando é para trabalhar.

Nas Canárias, tivemos ainda a oportunidade de consultar o Fondo José Pérez Vidal, no Arquivo e Biblioteca com o seu nome, em Santa Cruz de La Palma (na ilha de La Palma), tendo tido acesso às anotações e desenhos do filólogo sobre a terminologia açucareira, sobretudo de La Palma. Consultámos muitas das suas anotações soltas, nomeadamente sobre as palavras: *cantero*, com o significado de «huerta, que se emplea para cultivos menores (Sauces)», que é certamente um *madeirensismo*, uma vez que se trata do mesmo termo que encontramos na Madeira, *canteiro* (viveiro no português padrão); *huerta de caña*, «nombre del terreno delimitado por paredes (Sauces)»; *labrar*, «cultivar una tierra»; *tarefa*, «cuadrados de treinta brazas de tierra» (nome da antiga produção açucareira, que já não encontramos na actualidade); *guano* e *enguanado*, «abono químico colocado en las canas (Sauces)»; *cabeza*, «extremo de los surcos, contrario al de la entrada del agua»; *surcar*, «hacer riegos»; *siembra de caña*; *planta de caña* (Sauces); *caña de planta*, «la que se siega por primera vez después de la siembra»; *rezoca*, «los plantíos que aparecen después de cortar los cañaverales de zoca»; *zoca de planta*, «la que se corta después de la primera siega»; *zoca*, «la que prociede de los campos de zoca-planta»; *machete*, «de cortar caña (en Cuba)»; *cogollo*, «se corta con machete»; *corte*, «la operación de cortar la caña (Sauces)»; *feje*, «los que se hacen con la caña para conducirla al trapiche (Sauces)». Como podemos ver, alguns destes termos e respectivos conceitos, como por exemplo *caña de planta*, *rezoca* e *zoca de planta*, desapareceram da terminologia actual.

2. EXTRACÇÃO DO SUMO DA CANA NOS TRAPICHES OU ENGENHOS

No início do processo industrial de transformação da cana em mel, açúcar e aguardente, o local onde se extrai o sumo da cana, actualmente, na Madeira, é denominado *engenho* ou *fábrica*, enquanto, nas Canárias, ainda encontramos a designação antiga *trapiche*, sobretudo na ilha de La Palma, pois em Gran Canaria já surge também o nome *fábrica*.

É importante referir que *trapiche* é a denominação de origem greco-latina que passou do Mediterrâneo para a ilha da Madeira, designando primitivamente o moinho de pedra movido por animais que esmagava a cana-de-açúcar num lagar, pois resultara da adaptação da tecnologia do azeite à cana-de-açúcar. Assim, encontramos a denominação *trapicha de bestas* na documentação histórica da Madeira do século XV, sendo que a partir do século XVI, com a introdução de inovações técnicas renascentistas, surge o moinho movido a água, denominado *engenho*, provavelmente já de dois eixos horizontais de madeira, pois embora não tenhamos nenhuma descrição completa de um engenho de moer cana-de-açúcar dessa época, refere-se o corte de madeira para fazer *eixos* de engenhos.

Com a transplantação da produção açucareira da ilha da Madeira para novos espaços açucareiros no Atlântico, nomeadamente para Canárias, ocorreu não só a transplantação das técnicas, a tecnologia mais antiga e depois a mais recente, mas também dos termos da actividade açucareira. Assim, o termo *trapiche* foi transplantado para Canárias, onde foi conservado até aos nossos dias, enquanto, na ilha da Madeira, desapareceu, juntamente com o seu referente, o moinho movido por animais, permanecendo apenas como topónimo (freguesia do concelho do Funchal, onde presumivelmente teria existido um *trapiche*), tendo sido substituído pelo termo *engenho*, como já referimos, a partir do século XVI (como podemos verificar na documentação histórica madeirense). Sabemos que as áreas ou regiões de colonização, para onde são transplantadas determinadas formas linguísticas, tendem a ser conservadoras, por oposição à região de origem, que apresenta evoluções linguísticas.

Registámos o termo *trapichero*, para denominar o dono ou senhor de um *trapiche*, na ilha de La Palma, forma derivada do nome *trapiche* com o sufixo *-ero*. Esta tendência para a produtividade de formas derivadas da forma base *trapiche*, também ocorre na terminologia açucareira actual de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe, onde a forma *trapiche* também foi conservada, desenvolvendo-se as formas *trapichar* (esmagar a cana no trapiche), *trapicheiro* (trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana ou pela moenda da cana no trapiche) e *trapiche a motor* (moinho mecânico de moer a cana, distinguindo-se do *trapiche* movido por animais ou manual).

José Pérez Vidal, no livro já referido, *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, ao falar das influências lexicais na área da cana-de-açúcar, apresenta, entre muitos outros, o termo *engeño* ou *ingenio de azúcar*, explicando que «el uso que en Canarias tuvo engeño se debe explicar por el origen maderense de gran parte del personal de los ingenios en los primeros tiempos; en port. *engenho*.» (1991:226). O autor não refere o termo *trapiche*, porque não é um portuguesismo, embora tenha chegado a Canárias a partir da ilha da Madeira. É curioso notar que, apesar das evoluções técnicas, nas Canárias, conservou-se o termo mais antigo *trapiche*, em detrimento do termo mais recente *engenho*, sendo aquele ainda hoje utilizado, juntamente com o termo industrial *fábrica*. Pérez Vidal, nas suas anotações soltas, que tivemos a oportunidade de consultar, no Fondo com o seu nome, da Biblioteca Municipal de Santa Cruz de La Palma, regista os termos: *trapiche*, *fornalla*, *guarapo*, que remete para *xaropado* (de xarope), e *jugo de caña*, que remete para *guarapo*.

Relativamente à denominação do sumo da cana extraído no *trapiche* ou *engenho*, encontrámos grande variação denominativa, sobretudo em La Palma, desde as denominações mais gerais: *jugo de la caña*, *zumo de la caña*, *caldo de la caña*, *mosto de caña* (por analogia com o sumo da uva), até a denominação mais específica: *guarapo de caña*, enquanto, em Gran Canaria, ocorrem as formas: *zumo de la caña*, *jugo de la caña* e *guarapo*. Na Madeira, registámos as formas: *sumo da cana*, *melique das canas* (forma curiosa, formada a partir de *mel*), *camuga* ou *camua* (formas de origem obscura) e a forma predominante, sendo uma denominação mais técnica ou específica, *garapa (de cana)*, apresentando, excepcionalmente, a variante *guarapo*, forma referida por um madeirense ex-emigrante na Venezuela, onde esteve em contacto com a cultura açucareira e com a forma espanhola do termo.

A origem do termo *garapa* é controversa, como já tivemos a oportunidade de discutir em várias ocasiões, desde a possibilidade de origem europeia do termo (a partir do árabe ou do italiano *grappa*, aguardente resultante da destilação dos resíduos da uva pisada); origem africana (os escravos teriam levado esta palavra da costa central e ocidental de África para os engenhos de açúcar da América latina); origem americana (indígena, de origem quíchua, a partir do fermentado dos índios) e ainda, mais recentemente, depois da nossa estadia nas Canárias, desenvolvemos a hipótese da origem guanche do termo *guarapo*, por este ser uma palavra muito antiga naquele arquipélago, principalmente na ilha de La Gomera, denominando o *miel de palma*, bebida resultante da extração do sumo de palmeira. António Lorenzo Ramos, no *Diccionario de canarismos*⁴, regista a palavra *guarapo* como termo da ilha Gomera, apresentando a seguinte definição: «jugo que se extrae de la palmera y con el cual se elabora la miel de palma», por extensão semântica, *miel de palma*. O mesmo autor, acrescenta, no final do verbete, o significado de «jugo de la caña dulce exprimida», o que parece indicar que o termo *guarapo* teria passado, por analogia, do sumo da palmeira para o sumo da cana. O autor regista ainda duas formas derivadas de *guarapo*, também da ilha La Gomera: *guarapear* («extraer el guarapo de la palmera») e *guarapero* («persona que se dedica a extraer el guarapo de la palmera»). Segundo Corominas⁵, a primeira atestação conhecida do termo *guarapo* surge na América Latina, mais precisamente em Santo Domingo, em 1620, num texto de Tirso de Molina, e depois no Brasil, onde teria adquirido a forma *garapa*, a partir de 1643. 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. No entanto, Corominas⁶ levanta também a hipótese do termo referido ter surgido a partir da palavra *jarabe*, que teria passado do castelhano para África e América Latina. Na documentação madeirense consultada, apenas encontrámos a palavra *garapa* a partir de meados do século XIX, como um termo técnico, específico da produção açucareira. Como sabemos que foram os colonizadores

⁴ Cf. Antonio Lorenzo Ramos, *Diccionario de canarismos*, La Laguna, Francisco Lemus, 1994, p. 177.

⁵ Cf. J. Corominas e J. A. Pascual (1991), *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico*, 6 vols., Madrid, Editorial Gredos.

⁶ Cf. Corominas & Pascual, *op. cit.*

provenientes das Canárias, já experimentados na produção açucareira, que difundiram esta actividade nas Antilhas e na América espanholas, parece-nos aceitável a hipótese da origem guanche do termo *guarapo*, que teria adquirido a forma *garapa* no Brasil.

3. FABRICO DE MEL E DE AÇÚCAR DE CANA

No fabrico de mel e de açúcar de cana, destacamos a ocorrência do termo *tacha de cobre* ou *tacha do mel*, na Madeira, mais precisamente no Engenho da Calheta, onde, apesar do progresso industrial das caldeiras e máquinas a vapor, o sumo da cana ainda é concentrado numa caldeira de cobre, hoje já com o vapor, através de serpentinas, denominada *tacha*, como antigamente, onde há um trabalhador denominado *homem do mel*, *cozedor do mel* ou *trabalhador do mel*, no caso do fabrico do mel, e *mestre do cozimento*, *homem do cozimento (do açúcar)* e *cozedor de açúcar*, no caso do fabrico de açúcar, trabalhador que retira as impurezas da espuma do sumo da cana, durante a fervura, com uma *escumadeira* ou *espumadeira*, e conhece o ponto ou grau de densidade do mel e do açúcar.

Nas Canárias, em Gran Canaria, como já não se fabrica mel de cana, mas apenas aguardente, não registámos nenhuma referência ao processo de fabrico de mel e de açúcar de cana. No entanto, na ilha de La Palma, encontrámos um informante, dono de um dos mais antigos trapiches de Los Sauces, que nos informou sobre todo o processo de fabrico artesanal ou pré-industrial do mel de cana, no seu próprio *trapiche*, que, hoje, infelizmente, está desactivado, mas espera ser reactivado com apoios da União Europeia. Este informante mostrou-nos as quatro caldeiras utilizadas para o cozimento e concentração do sumo da cana, no fabrico de mel e de açúcar de cana, designadas *caldera* ou *tacho*, sendo que a primeira caldeira que recebe o sumo da cana da moenda é denominada *caldera de recibir* ou *paila de recibo*; a segunda caldeira, em que se faz a decantação, é designada *caldera de claro* ou *caldera de brillo*; a terceira caldeira, em que se retira a espuma (denominada *cachaza*) é a *caldera de descachazar*; e a quarta caldeira, em que se cõa e se faz a concentração do sumo da cana, é denominada *caldera de colado* ou *caldera de concentración*.

Sabemos que, na antiga produção açucareira madeirense, teriam existido quatro caldeiras de cozedura e concentração do sumo da cana, no fabrico de mel e de açúcar de cana, e embora a denominação destas não surja na documentação madeirense, encontrámos a referência às quatro caldeiras e respectivas denominações: *tacha de receber*, *tacha da porta*, *tacha de cozer* e *tacha de bater* (quarta e última *tacha*, em que, depois de retirado o mel, continuava a concentração do sumo da cana, até o ponto de açúcar, que era batido, antes de ser retirado da *tacha*), na documentação brasileira, nomeadamente no texto de Antonil, *Cultura e opulência do Brasil*, datado de 1711⁷, pois o Brasil recebeu a tecnologia e a terminologia açucareira madeirenses.

⁷ Cf. A. J. Antonil, *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*, Lisboa, edição fac-similada, 1711.

Na ilha de La Palma, o trabalhador que faz o mel e o açúcar é denominado *punista*, porque conhece o *punto de la miel* ou *punto de melado*, no caso do mel, e a *templa del azúcar*, *punto de hilo* ou *pecho de donzela* (denominação metafórica da densidade de concentração do sumo da cana necessária para a cristalização), no caso do açúcar, mas também *tachero* (forma derivada de *tacho*, recipiente em que se faz o mel e o açúcar) e *maestro de azúcar*, conservação da antiga denominação do trabalhador especializado no fabrico de mel e de açúcar de cana. Sublinhamos ainda a ocorrência dos termos: *templa de la miel* (sumo da cana concentrado, em ponto de mel, que se retira do *tacho*), *templa del azúcar* (sinónimo de ponto de açúcar) e *templar la miel* (dar a densidade ou concentração necessária ao mel). Trata-se de termos da antiga produção açucareira madeirense que também passaram para o Brasil, desaparecendo da ilha da Madeira, com a extinção da produção açucareira madeirense, no século XVII, não sendo recuperados, com a reintrodução da actividade açucareira industrializada, a partir de meados do século XIX.

José Pérez Vidal, na obra já citada, diz-nos que a ocorrência do termo *maestro de azúcar*, nas Canárias, se deve também à influência portuguesa, pois «los primeros azúcares canarios fueron templados por mestres de azúcar maderenses.» (1991:229). Segundo o mesmo autor, o termo *tacha*, «cada una de las cuatro calderas de cobre en que se acaba de dar punto de azúcar al zumo de la caña» (1991:233), adquiriu a forma masculina *tacho*: «De *tacha* debió de formarse bastante pronto la variante *tacho*, por influencia de recipientes de nombre masculino, y esta nueva forma, aunque muchas veces presenta el mismo sentido que *tacha*, se ha distanciado más del ambiente azucarero y se ha aplicado a recipientes bastante diversos, con lo que ha surgido una pareja parecida a las de *jarra-jarro*, *caldera-caldero*, etc.» (1991:234-235). Confirmámos esta tendência na terminologia açucareira aqui estudada, em que registámos as formas *tacha-tacho* e *caldeira-caldeiro*. Pérez Vidal acrescenta que *tacho* é «lo mismo que *tacha* en La Palma.» e 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.», notando ainda que «En las nuevas fábricas de azúcar, han recibido el mismo nombre los aparatos que realizan una función análoga.» (1991:234).

A ilha de La Palma apresenta uma grande tendência conservadora, a nível da cultura açucareira (técnicas e termos), talvez por ser uma ilha mais afastada e, consequentemente, que permaneceu mais isolada, sendo curiosamente a ilha geograficamente mais próxima da Madeira, muito montanhosa e verdejante, como a ilha da Madeira, de tal modo que tive a sensação de serem ilhas gémeas.

Curiosamente, ao falar com os informantes sobre doces tradicionais da cultura açucareira, na ilha de La Palma, registei, com grande surpresa minha, a ocorrência do termo *malasan* ou *malasada*, com a seguinte explicação «es una torta de gofío o harina con miel de caña. Se come en días especiales como en Carnaval.», sendo um doce específico daquela ilha, é o mesmo doce e tem o mesmo nome, *malassada*, na ilha da Madeira. Parece tratar-se de um *madeirensismo*, tal como o termo *rapadura (de miel)*, doce tradicional da ilha de La Palma, feito num pequeno molde de forma cónica (como as antigas formas de açúcar), e, como explicou o informante, feitas «como

se fuera barras de torrón». Ora, *rapadura* é um termo da antiga produção açucareira madeirense, que, primitivamente, denominava o açúcar caramelizado que era retirado do fundo das tachas e utilizado como reбуçado ou doce. Pérez Vidal, em relação ao termo *rapadura*, define-o como «la costra acaramelada residual que se raspa de las vasijas en que se ha terminado la elaboración del azúcar.» (1991: 230), acrescentando «La forma *rapadura* con este significado debe considerarse portuguesismo en Canarias y no americanismo como pensaba Wagner. Es la que todavía sigue usándose en Portugal. Esta forma *rapadura* se ha conservado hasta hoy en Canarias sin convertirse en *raspadura*, como en algunas otras áreas de habla española, porque muy pronto dejó de referirse a un producto que se obtenía raspando. Al decaer y extinguirse la industria azucarera en las islas, ya sólo designó un producto de confitería: un género de pequeños pilones en los que al azúcar se añade café, o huevo, o chocolate...; también hay rapaduras de miel y gofio. En América, análogamente, además de las *rapaduras* o *raspaduras* propriamente dichas, surgieron con la misma denominación, distintos productos de confitería: *rapaduras* en Honduras, en el Brasil; *raspaduras* en Cuba, en Perú.» (1991: 231). O mesmo autor, no artigo «La rapadura»⁸, refere que o termo *rapadura* ainda hoje existe nas Canárias, na ilha de La Palma, 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*. Pérez Vidal sublinha que, na América, o termo *rapadura* ou *raspadura*, por extensão semântica, passa a designar o açúcar bruto, moreno de forma cónica ou em ladrilhos, feito em formas de madeira (em quadrados grandes ou pequenos), e, mais tarde, através de nova ampliação de significado, passa a denominar um produto de confeitaria, composto de vários ingredientes (amendoim, coco, goiaba, papaia, etc.), mas cuja base principal é o mel de cana ou o açúcar mascavo ou mascavado. Assim, Pérez Vidal foi o primeiro autor que chamou a atenção para o facto de muitos dos termos conservados ainda hoje na terminologia açucareira da América espanhola, como *rapadura* e *panela*: «tercera miel de la cual se obtenía un azúcar ordinario, no cristalizado en pilones, sino cuajado en una suerte de vaso, en port. *panela*, del que tanto la miel como el azúcar resultante recibían nombre.» (1991: 229), não serem americanismos nem brasileirismos, mas sim portuguesismos. Pois, não podemos esquecer que, apesar do grande desenvolvimento da cultura açucareira, na América latina, a cana-de-açúcar foi transplantada, a partir da ilha da Madeira para Canárias e, mais tarde, para o Brasil e, por sua vez, a partir das Canárias para as Antilhas e América espanholas.

No Arquivo-Biblioteca José Pérez Vidal, em Santa Cruz de La Palma, ao consultarmos as anotações do referido autor, encontramos os termos *cachaza* (espuma retirada durante a cozedura do sumo da cana), *cachacera*, *tachos*, *enfriadera* e *melaza*, referentes à produção açucareira de Los Sauces, na ilha de La Palma, sendo a denominação *cachaza* sinónimo de *melaza*, termo que registámos na terminologia açucareira actual das Canárias, como *melaza de la caña*, para denominar os resíduos ou subpro-

⁸ Cf. José Pérez Vidal, «La rapadura», *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad de mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria), vol. XLIII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1983, pp. 55-68.

duto do açúcar, utilizado para fabricar uma aguardente de inferior qualidade, denominada *aguardiente de melaza*.

4. FABRICO DE AGUARDENTE DE CANA

No que se refere ao fabrico de aguardente de cana, na ilha da Madeira, apenas encontrámos a denominação *aguardente (de cana)*, enquanto, tanto em Gran Canaria como em La Palma, registámos o termo *aguardiente (de caña)*, a par do termo *rón (de caña)*, ora como sinónimos, ora como denominações de bebidas com diferentes graus de alcoolémia.

Na fábrica de Arucas, encontrámos uma grande e diversificada produção de *rón*, nomeadamente *rón añejo* (rum envelhecido em barris de madeira), *ron oro* (rum com colorante de caramelo para ter cor dourada), por oposição ao *rón blanco* (rum simples). Em La Palma, registámos os termos *rón de primera intención* (rum de uma só destilação, que não é rectificado ou redestilado), *rón de miel* (rum feito de mel), *aguardiente de melaza* (aguardente de inferior qualidade, feita de melado da cana), e *rón miel (de caña)*, rum com mel de cana. Na Madeira, a produção de aguardente de cana, tanto no Engenho do Porto da Cruz, como no engenho da Calheta, limita-se à aguardente branca, por isso raramente encontramos *aguardente velha*, envelhecida em barris de madeira. Curiosamente, um informante madeirense referiu a existência de uma aguardente de inferior qualidade, feita a partir da borra do tanque de fermentação, denominada *cachaça* ou *camua* (termo de origem obscura, que também denomina, esporadicamente, o sumo da cana-de-açúcar).

Cachaça é também o termo utilizado, na ilha da Madeira, para denominar a espuma que surge durante a fermentação do sumo da cana, também denominada *espuma da garapa*. Em Gran Canaria, apenas registámos o termo *espuma* para designar este conceito, mas, em La Palma, encontrámos também o termo *cachaza*, já registado no fabrico de mel e de açúcar de cana, denominando as impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana. Juntamente com o termo *cachaza*, ocorrem os termos *cachazar* (retirar a espuma do sumo da cana, durante a fervura), *caldera de descachazar* (caldeira em que se retira a *cachaza*) e *prensa de la cachaza* (aparelho manual muito antigo, utilizado primitivamente para prensar azeitonas e depois o bagaço da cana, para extrair o sumo ainda contido nele e, neste caso, para espremer a espuma ou *cachaza* retirada do sumo da cana). É curioso que o termo *cachaça*, não sendo um termo documentado na antiga produção açucareira madeirense, ocorra na ilha da Madeira e na ilha de La Palma, para denominar o mesmo conceito, embora sendo mais produtivo em La Palma.

O termo *cachaça* ou *cachaza* (em espanhol) também é de origem controversa. Depois de já termos tido a oportunidade de discutir a origem e a história desta palavra noutros estudos, tendo em conta vários autores consultados, defendemos que se trata de uma palavra de origem portuguesa, provavelmente de *cacho* com o sufixo depreciativo *-aça* (como *bagaço* de *bago* com o sufixo *-aço*). A forma feminina *cachaça* parece ter surgido a partir da forma masculina *cachaço* (com o significado “parte de

trás do pescoço” e “porco macho que cobre as fêmeas”), ocorrendo também como alcunha *Cachaço*, com a forma feminina *Cachaça*, a mulher do Cachaço. Curiosamente, recentemente, ao conversar com uma informante idosa do meio rural madeirense (em Água de pena, no Concelho de Machico), para recolher etnotextos, sobre actividades agrícolas tradicionais, encontrei o nome *cacho*, na ceifa do trigo, denominando o que não se aproveita do trigo, apresentando já em si mesmo, sem o sufixo depreciativo *-aço*, *-aça*, o sema de refugo.

O termo *cachaça*, associado à produção açucareira, é atestado pela primeira vez na documentação brasileira, designando o sumo da cana que fermentava em coxos de madeira, ao ar livre, sendo uma bebida de inferior qualidade, consumida pelos escravos, o que poderá explicar a atribuição do nome *cachaça* a esta bebida. Posteriormente, o termo *cachaça* passou a denominar a aguardente de cana no Brasil. Na documentação madeirense consultada, o termo *cachaça* surge, na primeira metade do século XIX, associado à importação de aguardente do Brasil.

Salientamos ainda a unidade dos termos *cabeça do alambique* e *capacete*, na ilha da Madeira e na ilha de La Palma, onde ocorre ainda o termo *lenteja*, para denominar o mesmo conceito, tratando-se, nos dois primeiros casos, de unidades terminológicas de origem metafórica, antropomórficas, a nível cognitivo. Assim como, em La Palma, a denominação *alcoholes de cabeza*, para denominar a primeira aguardente muito forte que sai do alambique e que se mistura com a aguardente mais fraca, e *flor del rón*, a melhor aguardente que sai depois da primeira. Registámos também uniformidade entre a ilha da Madeira e La Palma na denominação do resíduo que fica no fundo do alambique, depois da destilação da aguardente, *vinhaça* (em português) e *vinaza* (em espanhol), termos que são formas derivadas do nome *vinho*, com o sufixo depreciativo *-aça*. Curiosamente, esta analogia com o vinho ocorre também na denominação do sumo da cana fermentado, antes de ser destilado no alambique. Assim, na Madeira, registámos os termos *vinho* e *vinhão*, para denominar este conceito, a par dos termos *garapa azeda*, *garapa morta* e *garapa fermentada*. Na ilha de La Palma, encontrámos os termos *viño de caña*, a par de *cidreta* ou *cidra de caña*, por analogia com o sumo de maçã fermentado, enquanto, em Gran Canaria, apenas ocorre o termo *vinaza* (o mesmo que denomina os resíduos da destilação da aguardente). Em La Palma, o aparelho que serve para aquecer o sumo da cana fermentado, antes da destilação no alambique, é denominado *calienta-viño*, também por analogia com o vinho.

Além da unidade, também encontrámos alguma diversidade de termos, nomeadamente na denominação do trabalhador responsável pelo processo de fermentação do sumo da cana, que, na Madeira, é designado *garapeiro*, forma derivada de *garapa* com o sufixo *-eiro*, e *homem dos poços de fermentação*, enquanto, em La Palma, é denominado *fermentador*, forma derivada de *fermentar* com o sufixo agentivo *-dor*. O trabalhador que faz a aguardente, na Madeira, é denominado *alambiqueiro*, forma derivada de *alambique* com o sufixo *-eiro*, enquanto, em La Palma, é designado *turnero*, forma derivada de *turno* com o sufixo *-ero* (o fabrico de aguardente é contínuo, dia e noite, exigindo o trabalho por turnos), *conductor del alambique* e *destilador*, forma derivada de *destilar* com o sufixo agentivo *-dor*.

CONCLUSÃO

Concluimos que, apesar de encontrarmos alguma diversidade denominativa entre a terminologia açucareira actual da Madeira e das Canárias, predomina largamente a uniformidade terminológica, inclusive na variação denominativa ou sinonímia, dentro de um mesmo conceito, assim como na polissemia, no caso de um termo que denomina dois conceitos diferentes.

Sublinhamos o facto de termos constatado a existência de uma continuidade terminológica entre a ilha da Madeira e a ilha de La Palma, onde encontramos a conservação de muitos termos da antiga produção açucareira madeirense, muitos dos quais já desapareceram da ilha de Gran Canaria, onde há muito tempo já não se produz mel de cana, não nos tendo sido possível, por isso, recolher os termos correspondentes a muitos dos conceitos inquiridos, nomeadamente os referentes ao fabrico de mel e de açúcar de cana.

Os termos antigos ainda conservados na terminologia açucareira actual de La Palma, como por exemplo as palavras: *trapiche*, *maestro del azúcar*, *templa de la miel*, *templa del azúcar* e *rapadura*, também já desapareceram da terminologia da ilha da Madeira, mas ainda se encontram nas regiões açucareiras de Cabo Verde, de S. Tomé e Príncipe, do Brasil e da América espanhola, permitindo reconstruir a antiga terminologia açucareira madeirense e fazendo parte do património linguístico da cultura açucareira que une as duas margens do Atlântico.

BIBLIOGRAFIA

- ANTONIL (1711), A. J.: *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*, Lisboa, edição fac-similada.
- CONCEPCIÓN (2002), José Luís: *The guanches. Survivors and their descendants*, Tenerife, Ediciones Graficolor.
- COROMINAS (1991), J. & PASCUAL, J. A.: *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico*, 6 vols., Madrid, Editorial Gredos.
- LORENZO RAMOS (1994), Antonio: *Diccionario de canarismos*, La Laguna, Francisco Lemus.
- NUNES (2001), Naidea Nunes: «A terminologia histórica do açúcar de cana nas ilhas atlânticas: Madeira e Canárias (séculos XV e XVI)», *Les îles Atlantiques: réalités et imaginaire*, Université Rennes 2, Equipe de Recherches Interdisciplinaires en Langues Romanes.
- NUNES (2003), Naidea Nunes: *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- PÉREZ VIDAL (1960), José: «Las Canarias, via de introducción de portuguesismos en América», Separata das *Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. José Leite de Vasconcelos*, Porto, vol. III, 1-9.
- PÉREZ VIDAL (1970), José: «Contribución luso-española a la cultura y al léxico azucareros latino-americanos», Separata das *Actas do XXIX Congresso Luso-espanhol*, Lisboa, Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências, tomo III, 1-12.

- PÉREZ VIDAL (1983), José: "La rapadura", *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad de mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria), Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, XLIII, 55-68.
- PÉREZ VIDAL (1991), José: *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.