

## REFERÊNCIAS

BLUTEAU, P. R. **Vocabulario portuguez e latino**. Lisboa: Collegio das Artes da Companhia de Jesu, 1712-1728. 8 v. 2 suplementos.

MURAKAWA, C. de A. A. Brasileirismo: um registro lexicográfico desde o século XVIII. In: ENCONTRO NACIONAL DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE LINGÜÍSTICA, 2005, Lisboa. **Actas...** Lisboa: APL, 2005. p.745-755.

SILVA, I. F. da. **Diccionario bibliographico portuguez**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1858-1870. 9 v.

VERDELHO, T. **Origens da gramaticografia e da lexicografia latino-portuguesas**. Lisboa: INIC, 1995

\_\_\_\_\_. Portugiesisch: Lexikographie. In: HOLTUS, G.; METZELTIN, M.; SCHMITT, C. (Ed.). **Lexikon der Romanistischen Linguistik**. Tübingen: Max Niemeyer Verlag, 1994. v. VI, parte 2, p. 673 – 692.

WERNER, R. La definicion lexicografica. In: HAENSCH, G. et al. **La Lexicografía**: de la lingüística teórica a la lexicografía práctica. Madrid: Editorial Gredos, 1982. p. 259-328.

## MADEIRENSISMOS E BRASILEIRISMOS NA TERMINOLOGIA AÇUCAREIRA (DO SÉCULO XV À ACTUALIDADE)

Naidea Nunes NUNES

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

A cana-de-açúcar originária da Papua Nova Guiné difundiu-se no oriente chegando à Índia e à China, onde surgiram as primeiras tentativas para fabricar açúcar sólido. A planta e as técnicas de fabrico de açúcar foram trazidas do oriente pelos árabes que desenvolveram a cultura açucareira na Ásia Menor e na Bacia Mediterrânica: Síria, Palestina, Egipto, Chipre, Sicília, Levante Espanhol, Andaluzia e Marrocos. Assim, 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.

A introdução da cultura sacarina na ilha da Madeira, em meados do século XV, logo após o descobrimento da ilha pelos portugueses, marca a passagem da produção açucareira do Mediterrâneo para o Atlântico, constituindo o campo experimental onde se ensaiaram as técnicas e a estrutura sócio-económica que será transplantada para as novas regiões atlânticas produtoras de açúcar. Ou seja, na

Madeira, desenvolve-se o sistema colonial de produção açucareira que será transplantado para as outras ilhas atlânticas e para a América, nomeadamente para o Brasil.

Foi 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-de-açúcar e os técnicos ou mestres especializados na produção açucareira, apesar de testemunhada a breve existência de cultura açucareira no reino de Portugal, do Algarve a Coimbra, no início do século XV. Coloca-se também a hipótese da cultura açucareira ter vindo de Granada ou de Valência para a Madeira. No entanto, dadas as relações comerciais entre Portugal e Itália, parece-nos muito provável que o Infante mandasse buscar as plantas da cana-de-açúcar directamente à ilha da Sicília, por ser uma região com características climáticas e ambientais semelhantes à Madeira. 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 e para a Europa, sendo considerado o mais refinado do mercado. Assim, o açúcar da Madeira afirma-se, no mercado europeu, pela sua qualidade, competindo com o açúcar da Sicília, Egipto e Marrocos.

A produção açucareira madeirense 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 do Brasil para a indústria conserveira, nomeadamente para a produção de **casquinha** (fruta conservada ou cristalizada em açúcar, principalmente cidrão).

No Brasil, o arranque da produção açucareira 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. O desenvolvimento do tráfico de escravos da costa africana, de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe para o Brasil leva ao grande incremento da produção açucareira brasileira.

## Fontes documentais

Utilizámos documentação histórica como fonte de atestações da terminologia açucareira, por ser importante registar as primeiras ocorrências dos termos açucareiros para reconstituir a origem e a história dos mesmos. Por falta de espaço e dada a extensão da documentação consultada, não nos foi possível apresentar, nas referências bibliográficas, todas as fontes documentais, nomeadamente do Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada) e de Canárias, optando-se por indicar as da língua portuguesa.

Para a ilha da Madeira, como toda a documentação histórica sobre a produção açucareira, de origem notarial, administrativa e alfandegária, já se encontra publicada, utilizámos as edições existentes, confrontando-as com os manuscritos. A documentação histórica sobre a primitiva produção açucareira da ilha da Madeira data do século XV 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)<sup>1</sup>.

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) de Frei Vicente do Salvador, datada de 1628; e a edição fac-símile do texto de André João Antonil, Cultura e Opulência do Brasil de 1711, que apresenta a descrição mais completa e pormenorizada que conhecemos da terminologia e tecnologia do açúcar no Brasil, permitindo reconstituir os termos e as técnicas da produção açucareira madeirense, conservados no Brasil, embora apresentando já algumas inovações terminológicas e tecnológicas<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Cf. TESTAMENTO..., 1865; FRUTUOSO, 1979; COSTA, 1995, 1997; MELO, 1972-1990; COSTA; PEREIRA, 1985, 1989.

<sup>2</sup> Cf. CARDIM, 1939; BRANDÃO, 1997; SALVADOR, 1954; ANTONIL, 1711.

## Madeirensismos e brasileirismos na terminologia açucareira

Muitos dos termos e técnicas da produção açucareira passam do Mediterrâneo para a ilha da Madeira e desta são transplantados para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e América espanhola, nomeadamente os termos **trapiche**, **forma de açúcar**, **pão de açúcar**, **açúcar de escumas**, **açúcar cândi**, **açúcar de uma cozedura**, **açúcar de duas cozeduras**, **açúcar de mel** e **açúcar branco**. Com o desenvolvimento da produção açucareira, na ilha da Madeira, surgem novos termos e técnicas, designadamente **açúcar de panela**, **açúcar somenos** e **rapadura**. O mesmo acontece no Brasil, com o desenvolvimento da produção açucareira na América, surgem novos termos, nomeadamente **açúcar de cara fechada**, **açúcar de cara quebrada**, **açúcar redondo**, **açúcar batido** e **açúcar macho**.

### Açúcar de cara fechada

Açúcar duro, bem purgado, que não se quebra. Termo atestado no Brasil, em inícios do século XVIII. Termo composto pelo nome **açúcar** com um complemento determinativo nominal introduzido por preposição **de cara fechada**. Segundo Nelson Barbalho (1984), o açúcar de cara fechada é o açúcar que mais se solidifica e que dificilmente se quebra, sendo que a cara do açúcar corresponde à parte superior da forma de açúcar, onde se colocava o barro para realizar a purga do açúcar.

Documentação Histórica – Brasil:

Assucar de cara fechada a. 1711: “e ao que mais se endurece e dificultosamente se quebra, chamão assucar de cara fechada.” (ANTONIL, 1711, p.76).

### Açúcar de cara quebrada

Açúcar húmido, mal purgado, que facilmente se quebra, por oposição ao açúcar de cara fechada. Termo atestado no Brasil, em inícios do século XVIII. Forma composta pelo nome **açúcar** com um complemento determinativo nominal introduzido por preposição, **de cara quebrada**, com um adjectivo qualificativo. Trata-se de um termo ausente da documentação madeirense, embora possa ser um madeirensismo, uma vez que naquela documentação ocorrem os termos **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, 1711, p.76).

### Açúcar de panela

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. Termo cuja primeira atestação registámos na Madeira, no século XV, passando depois para Canárias, Granada e Brasil. 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 e Pascual (1991), **panela** é uma forma deivada de **pano**, do lat. *pannus*. Segundo Machado (1967), seguido por Cunha (1992), **panela** provém do lat. vulg. *\*pannella*, diminutivo de *panna*. Pérez Vidal (1991) 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 depois 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. Fernández Ovies (1981) refere o termo *azúcar de panales* e *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 (1712-1721), seguido por António de Morais Silva (1813), **panela** é um termo do engenho de açúcar do Brasil, que designa o açúcar feito do mel das formas. Estes autores desconhecem a existência deste termo na ilha da Madeira, de onde teria passado para o Brasil. Segundo Nelson Barbalho (1984), 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.

#### Documentação Histórica – Madeira:

Açucar de panella a. 1452: “do dito açucar que me ha de dar asy ho das formas como de panella apurado” (MELO, 1972-1990, p.8); a. 1471, 1485, 1491, 1496, 1498, 1501: “melles cozidos em açuquar de panella” (COSTA, 1995, p.5); “e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a riffinar o açuquar de panella” (COSTA, 1995, p.5); “nõ carregue melles nem açuquares de panella pera fora que seja todo refinado aho menos de huua cozedura” (MELO, 1972-1990, p.192); “pera os melles dos açuquares desa ylha se cozerem e fazerem em açuquar de panella” (MELO, 1972-1990, p.254); “sobre ho cozimento dos melles pera se fazer delles açuquar de panella” (MELO, 1972-1990, p.263); “despois que for feyto no açuquar de panella seja refinado” (MELO, 1972-1990, p.351); “por delles se fazer muyto açuquar de panella mamdamos que njhus melles nam sayam” (MELO, 1972-1990, p.378). / VAR. Panella a. 1501: “com este quebrado poderá meter outro algum de panella” (MELO, 1972-1990, p.413), 1611: “e de panella se carregarão duas em conta de hua por ser assuqar que menos uall” (MELO, 1972-1990, p.140); Panellas a. 1650: “380 caixas de asuqre brancos mascavados e panellas” (VIEIRA, 1996, p.181); asuqres de panella a. 1650: “asuqres de panella carregados na não” (VIEIRA, 1996, p.205); a. 1651: “e os mascavados e panellas a raspas” (VIEIRA, 1996, p.211).

#### Canárias:

Paneles a. 1508: “penas tocantes al azúcar blanco y de espumas y paneles” (SERRA RÁFOLS, 1949, p.24), 1525: “todas las mieles, paneles y azúcar refinado” (MARTINEZ GALINDO, 1988, p.654). VAR.: Azúcar de panela a. 1509: “asi de condenación por el azúcar blanca como de panela” (SERRA RÁFOLS, 1949, p.33); Paneles a. 1522: “todos los azúcares, mieles y remieles, escumas y rescumas, panelas, refinados que en la hacienda se hicieren” (LOBO, 1979, p.93); Azúcar de panelo a.1524: “estaba obligado a pagar cierto azúcar de panela por un contrato” (LOBO, 1979, p.554); / Paneles de los azúcares a. 1524: “acordase que quien quisiere pueda sacar y cargar las panelas de los azúcares” (ROSA; MARRERO, 1986, p.240); / açúcar de panelas a. 1531: “otrosy que ninguna ny algunas personas sean osados de hazer ny hagan açúcar tumbado ny de panelas si no fuere para lo refinar” (MORALES PADRÓN, 1974, p.146); açúcar de panela a. 1540: “Otro si que ninguna persona sea osado de hazer ni haga açucar de panela si no fuere por lo refinar con agua” (PERAZA DE AYALA, 1976, p.181), “pero que haciendo cada pan de arroba y no menos lo puedan hazer sin pena porque siendo tan rande todos los que lo compraren tendran conocimiento de ser el tal açucar de panela.” (PERAZA DE AYALA, 1976, p.181).

#### Brasil:

Panelas a. 1618: “cem mil arrobas de açúcar a que chamam panelas.” (BRANDÃO, 1997, p.90); 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, 1997, p.90).

Nota: Curiosamente, não encontramos este termo no texto de Antonil (1711). Actualmente, na Venezuela, o termo *panela* refere o açúcar escuro pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados de madeira, enquanto o termo *papelón* é atribuído ao mesmo açúcar escuro não purgado de forma cónica, embrulhado em folhas de cana.

## Açúcar batido

Açúcar feito com o mel da purga do açúcar. Termo que parece corresponder à denominação siciliana e madeirense **açúcar de mel**. Segundo Nelson Barbalho (1984), seguido por Alberto Vieira e Clode (1996), no Brasil, o termo **açúcar batido** designa o tipo de açúcar fabricado com o mel de furo, ou seja, o primeiro mel escorrido das formas do açúcar. Assim, o termo **açúcar (branco) batido** parece ser um novo termo, desenvolvido no Brasil, que substitui a designação antiga **açúcar de mel**.

Documentação Histórica – Sicília:

Zuccari mellis séc. xv: “furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam” (CARACAUSSI, 1983, p.406). / VAR.: Czuccari bianchi di meli a. 1584: “Item czuccari bianchi di meli de lo anno 83” (REBORA, 1968, p.95).

Madeira:

Açuquar de melles a. 1500: “de todo ho açuquar que se fezer asy de canas como de meles” (MELO, 1972-1990, p.494); Açuquar de mell a. 1507: “e asy de caras e todo açuquar de mell que na dita cassa teuer” (MELO, 1972-1990, p.495).

Brasil:

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, 1997, p.99); Assucar branco batido a. 1711: “Outros porém o tornão a cozer ou o vendem para isso aos que fazem delle assucar branco batido” (ANTONIL, 1711, p.83); 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, 1711, p.85); Batido a. 1711: “de vinte annos a esta parte mudarão-se muito os preços assim do assucar branco como do mascavado e batido.” (ANTONIL, 1711, p.94).

## Açúcar Macho

Açúcar bem purgado da parte de cima das formas. Termo que apenas registámos na documentação do Brasil, em inícios do século XVII, parecendo tratar-se de um brasileirismo, ou seja, um termo surgido no Brasil para designar o melhor açúcar da cara da forma. Segundo Nelson Barbalho (1984), seguido por Alberto Vieira e Clode (1996), o termo açúcar macho refere o tipo de açúcar de qualidade superior, extraído da cara das formas do açúcar. Nelson Barbalho (1984) refere Antonil (1711), informando que se consideram machos os açúcares branco fino, redondo e baixo, ou seja, o açúcar retirado 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, 1997, p.100); assucares machos a. 1711: “do branco ha fino, ha redondo e ha baixo e todos estes são assucares machos.” (ANTONIL, 1711, p.91).

## Açúcar mascavado

Açúcar de inferior qualidade, escuro com resíduos de mel, da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, correspondente ao açúcar mal purgado do fundo da forma. 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 madeirensismo. Na Sicília e em Valência, registámos anteriormente outros termos para designar o mesmo conceito, respectivamente zuccarorum de mistura xiruppata ou zuccari de cucuchis de melle e rossos. Segundo Corominas e Pascual (1991), seguido por Machado (1967), **açúcar mascabado** provém do port. **mascabar**, em castelhano *menoscabar*, forma composta de *menos* e *cabar*, fabricar mal, do lat. vulgar \**minus capare*. Segundo Cunha (1992), o termo **mascavado** provém de **mascavar**, separar o açúcar de pior qualidade. Ou seja, o nome **mascavado**, inicialmente, não tinha um valor técnico específico

da actividade açucareira, sofrendo uma termologização na ilha da Madeira, donde passa para o Brasil, já como termo específico da produção açucareira. Segundo Pérez Vidal (1971), o termo **mascabado** designa o açúcar moreno com melaço da primeira cozedura, 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 mesmo autor indica que, no Brasil, **mascavar** é cortar a ponta escura do pão de açúcar e **mascavado** é o açúcar dela procedente. Pérez Vidal (1991) afirma, ainda, que o termo **mascabado** teria chegado a Canárias, em fins do século XV, a partir da ilha da Madeira, sendo um portuguesismo ou madeirensismo. Segundo Morais Silva (1813), seguido por Domingos Vieira (1871-1874), Caldas Aulete (1881) e Figueiredo (1899), o adjectivo **mascavado** designa o açúcar negro inferior ao somenos. Este autor regista ainda o verbo **mascavar** que define como separar, nos engenhos, o açúcar branco do somenos e do mascavado. Figueiredo (1899) refere a forma **mascavo** como sinónimo de **mascavado**, açúcar não refinado, classificando o termo como brasileirismo, uma vez que desconhece a ocorrência deste termo na produção açucareira madeirense, desde o século XV, para denominar o açúcar com mel, mal purgado do fundo das formas.

#### Documentação Histórica – Madeira:

Mazcabado a. 1504: “setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado” (COSTA; PEREIRA, 1985, p.40); açuquar mazcabado a. 1520: “vall ao todo este açuquar mazcabado que remderom os quymtos destas quatro comarquas” (COSTA; PEREIRA, 1985, p.60); mascabado a. 1527: “que eles bem verdadeiramente lealldem todo açuquar que for përa lealldar mascabado he que nom for pera lealldar.” (COSTA, 1995, p.158); mascavado a. 1649: “12 caixas de branco e de mascavado” (VIEIRA, 1996a, p.83).

#### 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, 1939, p.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, 1997, p.90); a. 1711: “e este assucar menos purgado he o que se chama mascavado” (ANTONIL, 1711, p.85); assucar mascavado a. 1711: “e no meyo da caixa assucar mascavado por branco como tem já acontecido.” (ANTONIL, 1711, p.93).

### Açúcar redondo

Açúcar do segundo quarto do pão de açúcar, menos branco do que o açúcar da cara da forma. Termo que apenas registámos no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Nelson Barbalho (1984), baseado nas informações de Antonil (1711), 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. Salientamos que, já no Mediterrâneo, o pão de açúcar, depois de retirado da forma, era dividido em quatro partes, que correspondiam a quatro diferentes qualidades de açúcar, com as respectivas denominações, como no Brasil, sendo que a novidade está na nova denominação açúcar redondo, termo que parece ter surgido no Brasil, uma vez que este não ocorre na documentação histórica madeirense consultada.

#### 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, 1711, p.91).

### Açúcar somenos

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. Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, no século XV, como termo técnico e específico da actividade açucareira. Assim, **somenos**

é, inicialmente, uma forma genérica que sofre um processo de termologização na Madeira, onde adquire acepção açucareira, sendo um madeirensismo levado para o Brasil. Na Sicília e em Valência, nos séculos XV e XVI, encontrámos outros termos para denominar o mesmo conceito, respectivamente *zuccari musture*, *mesturi*, *misture* e *mesturasses* ou *escuallats*. Segundo Nelson Barbalho (1984), **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, sendo superior ao mascavado do fundo da forma.

#### Documentação Histórica – Madeira:

Somenos a. 1469: “e pello outro mays somenos das duas os alujdradores lhe darã preço” (MELO, 1972-1990, p.48), 1550: “que o laurador ou dono do açucar ou outra pessoa alga tire o bõ e meta outro somenos” (MELO, 1972-1990, p.120). / SIN.: açuquares bayxos a. 1469: “e muytos pobres lavram os açuquares bayxos em tamtas maneyras de conseruas” (MELO, 1972-1990, p.48).

#### 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, 1997, p.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, 1711, p.91-92).

Nota: Curiosamente, em Antonil (1711), a denominação **açúcar baixo** parece substituir o termo **açúcar somenos** ou **somenos**.

### Aguardente (de cana)

Bebida alcoólica obtida através de fermentação do sumo da cana ou do melaço e destilação destes no alambique. A primeira atestação do termo **aguardente**, na ilha da Madeira, data do século XVI, sem complemento de especificação determinativo da sua origem, podendo ser feita de vinho, do sumo de cana ou do melaço de cana. 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 simples **aguardente** é genérico e designa destilados de diferentes plantas, enquanto o termo complexo **aguardente de cana** se refere ao destilado da cana-de-açúcar. Antonil (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, que era 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, no Brasil, passa a designar a aguardente. Na documentação contemporânea da Madeira, a aguardente de cana distingue-se da aguardente de inferior qualidade feita de melaço, importada do Brasil e denominada **cachaça**. A primeira atestação do termo **aguardente**, na documentação histórica madeirense, data de 1649, surgindo juntamente com o termo derivado desta **aguardenteiro**, em 1652. Sendo que, no Brasil, registámos o termo **aguardente** com a forma **agua ardente**, ainda sem aglutinação das duas palavras e sem o complemento determinativo **de cana**.

#### Documentação Histórica – Madeira:

Agoardente a. 1649: “remetendolhos em agoardente a essa Bahia” (VIEIRA, 1996, p.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, 1711, p.83).

Nota: Falta-nos consultar mais documentação histórica da Madeira e do Brasil, nomeadamente da Bahia e Recife, para conhecer melhor a história da aguardente nestas regiões açucareiras.

## Cachaça

Primeira espuma não aproveitada da fervura do sumo da cana nas caldeiras. Registámos a primeira atestação do termo **cachaça**, no Brasil, em Antonil (1711). Este autor apresenta ainda o termo composto **cachaça azeda**, denominando a primeira espuma das caldeiras fermentada, que era aproveitada pelos escravos como bebida. Na documentação madeirense consultada, apenas registámos o termo **cachaça** associado à produção açucareira, em 1836, denominando a aguardente importada do Brasil. Machado (1967) refere a primeira datação do nome **cachaça**, na língua portuguesa, no século XIII, com a aceção de pescoço. Para Machado, **cachaça** é uma forma derivada de *cacho*, enquanto para Cunha (1992) e Aurélio (1999), este termo é de origem controversa. O termo **cachaça**, com a aceção de aguardente de cana, de acordo com Cunha (1992), data de Antonil (1711). Segundo Corominas e Pascual (1991), a forma castelhana *cachaza* é, provavelmente, um portuguesismo, sendo uma forma derivada de *cacha* (pescoço do porco). Segundo López Lengo (1991), 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 uma substância residual, como **bagajo** de **baga**. Segundo Moraes Silva (1813), seguido por Domingos Vieira (1871-1874) e Figueiredo (1899), no Brasil, o termo **cachaça** designa a espuma grossa que, na primeira fervura, se tira do sumo da cana na caldeira, onde se limpa para passar às tachas, e a aguardente do mel ou das borras do melaço. Moraes Silva (1813) refere ainda o termo **descachaçar** para limpar ou escumar o sumo da cana nas caldeiras. Em Aurélio (FERREIRA, 1999), **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 aceção, no Brasil, a espuma grossa

que, na primeira fervura, se tira do sumo da cana na caldeira. Entre outros termos derivados de **cachaça**, refere-se a forma **cachaceira** com a aceção brasileira de lugar onde se apara e junta a cachaça, tirada das caldeiras de açúcar e com a aceção de bebedeira; e a forma **cachaceiro**, pessoa que bebe muita cachaça, tal como **cachacista**. Segundo Câmara Cascudo (1969), 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** 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 Moreno Fragnals (1978), em Cuba, o nome *cachaza* refere-se às impurezas do processo de clarificação ou defecação do sumo da cana, enquanto *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), *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), **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), **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. No Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (HOUAISS; VILLAR, 2005), **cachaça** é a espuma grossa que se forma durante a primeira fervura do caldo de cana; antiga bebida fermentada feita da borra

do caldo de cana, servida aos animais e aos escravos dos antigos engenhos; aguardente de cana; bebedeira e qualquer bebida alcoólica, especialmente destilada, sendo que o termo derivado **cachaceiro** denomina um bêbado. Quanto à etimologia deste termo, refere-se Nascentes (1932) que nos diz que, em Portugal, **cachaça** significou “vinho de borras” e, por extensão, no Brasil, aplicou-se o nome à aguardente feita de borras de melaço, afastando a hipótese do termo provir da forma feminina de **cachaço** (parte gorda e grossa do peçoço do porco).

O termo **cachaça** parece ser um nome muito antigo para denominar o porco, passando, depois, por associação, a designar as impurezas do sumo da cana fermentadas, talvez porque se tornavam numa bebida alcoólica considerada suja. Embora, na documentação histórica madeirense relativa à produção açucareira, não surja a unidade terminológica **cachaça**, registada apenas como alcunha, é provável que a associação do termo à produção açucareira tenha surgido já nesta região, tendo-se desenvolvido depois no Brasil, onde passa a denominar a aguardente de cana. A não ocorrência do termo **cachaça**, na documentação madeirense sobre a produção açucareira, poderá ser explicada pelo facto de este termo ser coloquial ou por designar um subproduto de inferior qualidade, não aproveitado ou de consumo interno. Esta hipótese explicativa é sugerida por João Adriano Ribeiro, num estudo inédito sobre “Alcunhas”, ao qual o autor nos facultou o acesso, que encontrou a palavra **cachassa**, num documento madeirense datado de 1611, ocorrendo junto do antropónimo **Ana Fernandes**, por alcunha **a Cachassa**. Segundo o mesmo autor, no mesmo texto inédito, “esta palavra está no feminino, porque se fosse no masculino, ou seja, cachaço, tratava-se do porco que costumava ser levado de um lugar para outro, para cobrir as porcas, como era usual este termo no Seixal e em S. Vicente.”. Sabemos que as alcunhas podem passar do marido para a mulher, sendo esta **Cachaça**, talvez porque aquele tinha a alcunha de **Cachaço**, nome que pode ser motivado socialmente pelo comportamento do indivíduo masculino, por analogia com o porco macho. Adriano Ribeiro, no texto inédito referido, explica ainda que:

[...] na década de 20 do século XIX, surgem posturas camarárias no sentido de evitar a importação de aguardente de cachaça que era oriunda do Brasil. Na realidade, este termo outrora usado na Madeira, na época florescente do açúcar e da aguardente caíra em desuso, uma vez que, em meados do século XVIII, apenas existia um engenho, o da Ribeira dos Socorridos e que fabricava mel. Em 1836, aparecem alusões a aguardente de cachaça num periódico do Funchal (Flor do Oceano, nº 69, p.70-71).

É nesta altura que encontramos o termo **cachacista**, numa carta datada de 1836<sup>3</sup>, para designar o indivíduo que defende a introdução de **cachaça** (aguardente de cana do Brasil) na Madeira, ocorrendo num contexto de contestação da importação daquele produto do Brasil, por ser negativo para a economia madeirense. Adriano Ribeiro acrescenta “O termo cachaça passou a ser usual em vários documentos notariais, sobretudo a partir de 1854, com as plantações de cana doce e o fabrico de aguardente de cana”, sublinhando que a palavra **cachaça** não é um brasileirismo, pois a associação deste termo à aguardente de cana terá surgido já na Madeira e só depois se tornou vulgar no Brasil.

#### Documentação histórica – Brasil

*Cachaça* a. 1711: “O fogo faz neste tempo o seu ofício e o caldo bota fora a primeira espuma a que chamam cachaça e esta por ser imundíssima vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa.” (ANTONIL, 1711, p.67); *Cachaça azeda* a. 1711: “já houve quem botou no caldo cachaça azeda em quantidade bastante (...) e contudo coalhou muito bem a seu tempo.” (ANTONIL, 1711, p.70).

Nota: Em S. Tomé, onde realizámos inquéritos linguístico-etnográficos sobre a terminologia açucareira actual, encontrámos esporadicamente o termo **cachaça** para denominar a aguardente de cana ou *grogue* (termo caboverdiano) e, por extensão semântica, **cachaço** denomina um bêbado. Registámos também esporadicamente o termo **cachaça** para denominar a espuma da

<sup>3</sup> Cf. CARTA..., 1836.

fermentação do sumo da cana, no processo de fabrico de aguardente, antes de passar ao alambique para destilação. Encontrámos ainda o termo **cacharamba** como termo corrente para designar a aguardente de cana feita com mistura de açúcar, sendo de inferior qualidade e prejudicial à saúde. O termo **cacharamba** parece resultar de uma truncção da palavra **cachaça** com outra palavra que não conseguimos identificar. Infelizmente, este termo ainda não se encontra registado nos dicionários de língua portuguesa, nomeadamente nos Dicionários Aurélio (FERREIRA, 1999), Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea (CASTELEIRO, 2001) e Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (HOUAISS; VILLAR, 2005), que já englobam outras palavras dos espaços lusófonos. Hoje, no Brasil, **cachaça** é sinónimo de aguardente, enquanto, na Madeira, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, o termo **cachaça** designa a espuma da fermentação do sumo da cana no fabrico de aguardente. Na Madeira, registámos ainda a denominação **cachaça** para designar a aguardente de inferior qualidade, feita a partir da borra do tanque de fermentação do sumo da cana, sendo um termo depreciativo que designa um tipo de aguardente de baixa qualidade. Nos inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira, realizados nas Canárias, encontrámos, na ilha de La Palma, na descrição do processo tradicional de fabrico do mel e do açúcar, os termos *cachaza*, *descachazar*, *cachazera* e *caldera de descachazar*, para denominar respectivamente a espuma com impurezas extraída na cozedura do sumo da cana, a extracção dessa espuma, a caldeira em que se deita essa espuma e a caldeira em que se realiza essa extracção. Actualmente, em espanhol, como podemos ver num dicionário de língua geral, *cachaza* significa aguardente de cana; espumas e impurezas retiradas do sumo da cana durante a cozedura; e é uma forma familiar ou coloquial que significa descontracção ou lentidão e que parece ser motivada pelo efeito relaxante da aguardente de cana, tal como o termo *cachaza* ganhou a aceção de descaramento, na Colômbia e no Equador.

## Garapa ou Guarapa

Sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho. Na documentação histórica consultada, a primeira atestação do termo **garapa** ocorre, no Brasil, em Antonil (1711) e, posteriormente, na Madeira, em meados do século XIX, sendo que, anteriormente, na documentação do Mediterrâneo e do Atlântico, apenas encontrámos a designação genérica **sumo**. Aparentemente, parece que o termo **garapa** terá surgido na América espanhola e no Brasil, onde surgem respectivamente as formas *guarapo* e **garapa**, sendo um termo de origem controversa, embora classificado, muitas vezes, como africanismo ou americanismo. No entanto, não podemos descartar a hipótese de se tratar de um europeísmo, pois, como já mostrámos, a maior parte dos termos açucareiros surgiram na Europa, donde foram transplantados para a América. A questão que se coloca é saber se a palavra **garapa** é um termo de origem europeia 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 africanos, ou, ainda, se é um americanismo (oriundo das línguas indígenas da América), passando depois do Brasil para a Madeira.

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) registem a forma *guarapus* do baixo latim, em 1243, que parece designar uma espécie de navio. Contudo, este termo apresenta um significado muito diferente da actual forma **garapa/guarapo**, sendo difícil explicar a evolução semântica de navio para designar o sumo da cana-de-açúcar. A hipótese de se tratar de um europeísmo baseia-se também na forma *grappa* ou *grape* do italiano, francês e inglês, por extensão semântica do termo da produção vitivinícola para a produção açucareira, mas como não registámos este termo na documentação consultada das regiões açucareiras do Mediterrâneo nem na Madeira e o facto de a primeira atestação do termo, na documentação consultada, ocorrer no Brasil, em 1711, e apenas na segunda metade do século XIX, na Madeira, parece indicar tratar-

se de um americanismo. No entanto, 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, podendo ser, depois, termos de torna-viagem, ou seja, termos que depois de levados para a América e depois de quase terem desaparecido na Europa, com a extinção da produção açucareira, devido à forte concorrência do açúcar do Brasil, voltam à Europa, principalmente a partir da segunda metade do século XIX, com a reintrodução da cultura açucareira na Madeira, nas Canárias e em Motril (Granada).

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 tecnologia 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 **bagajo**, que, além de designar os resíduos da uva e da azeitona, passa também a denominar os resíduos da cana-de-açúcar. Excluimos a hipótese da palavra **garapa** ter origem germânica, embora Corominas (1991) refira a forma *grapa* como antiga forma do catalão. Segundo este autor, a primeira documentação data do século XIV: *grapa*, *grapare* 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 Central e Ocidental, pode levar a excluir esta hipótese e a considerar mais provável tratar-se de um africanismo, assim como também poderá ser um americanismo do guarani (tal como os termos **guaraná** e *guayaba*), do tupi ou uma forma quichua, introduzida no português e no espanhol da América.

A hipótese de se tratar de um africanismo é defendida por Augusto Morínigo (1993) que define o termo *guarapo* como o sumo da cana antes de ser transformado em açúcar ou em aguardente, informando ser um termo usado em toda a América açucareira, ou seja, 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), o que explica a ocorrência das formas **garapa** no Brasil, correspondendo à forma espanhola *guarapo*, formas atestadas desde 1643, sendo que a forma *guarapo*, ter-se-ia propagado a toda a América espanhola a partir das Antilhas. Esta hipótese parece ser confirmada por Antonil (1711) que associa a **garapa** aos escravos negros, ao escrever: “desta espuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam” e “última espuma das meladuras que, como temos dito, servem para a garapa dos negros” (ANTONIL, 1711, p.74 e p. 78). Para Corominas e Pascual (1991), 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. Corominas e Pascual (1991) refere 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. Corominas e Pascual (1991) defende que, como a forma africana coincide com a forma registada desde muito cedo no Brasil (onde também existiam muitos negros nos engenhos de açúcar) 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-*. Corominas e Pascual (1991) acrescenta ainda que a palavra portuguesa **garapa** pode ser uma forma derivada regressiva do castelhano *garapiña*, indicando 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. O autor parece ter-se baseado nas informações do Dicionário da Real Academia Espanhola (DICCIONARIO, 1925) 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. Em Aurélio (FERREIRA, 1999), o termo **garapa** é derivado regressivo do espanhol *garapiña*, de *garapiñar*, solidificar um líquido de modo a formar grumos. Aurélio (FERREIRA, 1999) classifica **garapa** 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.

A hipótese de se tratar de um americanismo é apresentada por Santamaria (1942) que 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) também classifica a forma *guarapo*, do quichua *huarapu*, como americanismo para designar o sumo da cana doce, denominando, no Chile, uma bebida fermentada feita com este sumo e, na Venezuela, o sumo de ananás fermentado. Malaret informa ainda que, em Porto Rico e S. Domingo, o termo *guarapo* designa qualquer bebida muito aguada e, na Guatemala, denomina a cana velha que começa a fermentar. Clóvis Monteiro (1959) também defende que o termo **garapa** provém do tupi *guarapa* (gerúndio supino de *guarab*, o resolvido ou o mexido) ou do guarani *ygará-hab* (o líquido escorrido). Machado (1967) apresenta a mesma etimologia, referindo o século XVI como data provável de surgimento do termo no Brasil, segundo informação de Moraes Silva (1813), enquanto para Cunha (1992), a palavra **garapa** é de origem controversa. Este autor indica como provável data do surgimento deste vocábulo, no Brasil, o século XVI, referindo uma carta escrita na Bahia, em 1638, onde ocorre o termo **garapa** como sinónimo de “vinho de assucar” ou aguardente de cana-de-açúcar. O Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea (CASTELEIRO, 2001) apresenta o termo **garapa** como tendo origem no tupi *guarapa* e como sendo um brasileirismo, denominando uma bebida preparada com mel e água; o sumo de cana-de-açúcar usado como bebida e qualquer líquido fermentado para ser destilado. López Lengo (1991) indica que o termo *guarapo* é uma forma quichua utilizada em todos os países ibero-americanos, sendo um termo que surge nas Antilhas, referindo Corominas e Pascual. Nos dicionários 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 espanhol.

Câmara Cascudo (1969) 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, indicando que 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. Nelson Barbalho (1984), citando Câmara Cascudo (1969), também defende a origem americana do termo *garapa*, sinónimo de caldo de cana, no Brasil, acrescentando que este é um vocábulo indígena do tupi *nbengatu*, proveniente de *guarab* (o resolvido, o mexido), etimologia 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 (1711), 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 espuma para a segunda caldeira, e acrescenta que a **garapa** assim obtida podia ser doce ou azeda, depois de fermentada. O autor refere ainda os brasileirismos: **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.

Inicialmente, o termo **garapa** era sinónimo de **cachaça** ou aguardente de cana, “vinho das borras do açúcar ou melaço (bebida para negros)”, definição que encontramos em Bluteau (1712-1721, p.30), confirmada por Antonil (1711), 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 (1711), o termo **garapa**, além do significado de **cachaça**, também já designa 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.” (ANTONIL, 1711, p.44). 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, 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 (1712-1721) parece desconhecer o termo **garapa** e denomina de **licor** o sumo da cana extraído no engenho. Moraes Silva (1813), 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 (1871-1874), Caldas Aulete (1881) e Figueiredo (1899). Estes autores classificam 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 qualquer refresco.

Parece-nos tão provável que a palavra **garapa** seja tanto um europeísmo, como um africanismo ou um americanismo. Assim, a palavra **garapa** poderá ser um termo de origem africana, que surge 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, não podemos excluir a hipótese do termo **garapa/guarapo** ser um europeísmo, nomeadamente de origem guanche (de Canárias). A hipótese de se tratar de um guanchismo surgiu quando aplicámos os inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira nas Canárias, onde registámos o termo *guarapo* para denominar o sumo da cana-de-açúcar e a informação de que, na ilha La Gomera, o mesmo termo denomina o mel de palma. Apesar do termo *guarapo*, nas Canárias, geralmente, ser associado à produção açucareira cubana, tal como na Madeira o termo **garapa** é identificado com o Brasil, a hipótese deste ser um guanchismo parece provável e validada pelo facto de o termo estar associado a uma actividade muito antiga, conservada na ilha La Gomera. Nesta ilha, a tradição de extrair o sumo de palma, chamado *guarapo*, para fazer mel de palma, parece ter origem na época indígena. Como o fabrico deste

mel também implica um processo de extracção e de cozedura, seria natural o termo *guarapo*, por analogia, ter passado a designar o sumo da cana do qual também se faz mel. Sabemos que o mel de palma era o alimento preferido dos indígenas gomeros que o comiam com gofio e temos informação de que o mel de palma, tal como o mel de cana, se come com pão, queijo fresco e amassado com gofio e amêndoas. Podemos mesmo colocar a hipótese deste termo ter sido levado pelos escravos guanches de Canárias para a ilha da Madeira, onde trabalhavam nos engenhos de açúcar, surgindo nesta região a associação deste termo à cultura açucareira, difundindo-se depois no Atlântico, embora não tenhamos registado nenhuma atestação deste termo na documentação histórica da produção açucareira destas regiões, talvez por ser um termo coloquial, com pouco prestígio social. Assim, este termo não seria um africanismo nem um americanismo, mas antes um termo de torna-viagem, ou seja, de ida e volta, tal como muitos outros termos açucareiros, uma vez que a cultura sacarina foi transplantada da Europa, nomeadamente da Madeira e de Canárias, para a América.

Alguns dicionários de canarismos e estudiosos de guanchismos parecem confirmar esta hipótese. José Luís Concepción (2002) apresenta algumas palavras de origem guanche que sobrevivem hoje em Canárias, cujo principal exemplo é *gofio*, termo muito frequente que denomina cereais tostados, estando na base da alimentação canária e da tradicional rapadura de gofio. O autor indica ainda o nome *guayota*, começado por *gu-*, tal como a própria designação indígena *guanche*, para denominar um demónio que acreditavam viver no vulcão de Teide. Estas palavras podem ser um indício de que a palavra *guarapo* também poderá ser de origem guanche. Corrales Zumbado (1994) apresenta o termo *guarapo* como sendo possivelmente de origem africana, tendo como primeira acepção sumo da cana doce e como segunda acepção, em La Gomera e La Palma, seiva que se extrai da palmeira para fazer mel de palma, indicando ainda, para La Palma, a acepção mais genérica de líquidos fermentados. O autor mostra que encontramos as mesmas acepções no espanhol da América, nomeadamente a segunda acepção de seiva de palma para fazer mel de palma, nas Antilhas, Argentina,

Bolívia, Colômbia, El Salvador, Guatemala, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru e Venezuela, acrescentando que *guarapo* designa também o sumo fermentado de algumas frutas e que, no Chile, denomina certa classe de aguardente extraída da cana-de-açúcar. O mesmo autor acrescenta ainda que, no Porto Rico, *guarapo* denomina qualquer bebida muito aguada. Dada a extensão do uso do termo, na América espanhola, para designar o sumo da palmeira fermentado ou cozido para fazer mel e a ocorrência desta acepção também em La Palma, parece-nos que o termo, provavelmente, foi difundido a partir de Canárias, onde teria já ocorrido a associação do termo à produção açucareira, por esta ser posterior à extracção do sumo de palma, pois foram os canários que levaram a cana-de-açúcar para a América espanhola. Corrales Zumbado (1996) refere como primeira acepção do termo *guarapo*, nas Canárias, o sumo da cana doce, seguindo-se a acepção de La Gomera como seiva que se extrai da palmeira, da qual, por cozedura, se elabora o mel de palma, apresentando como sinónimo a forma *garapo*. O mesmo autor regista ainda, em La Gomera, as formas *guarapear*, para extrair o *guarapo* da palmeira, e *guarapero*, pessoa que extrai o *guarapo* e a palmeira seleccionada para extrair o mesmo. Corrales Zumbado (2001) regista ainda as formas *guarapo*, *garapo* e *garopo* como formas de Canárias para designar o sumo da cana doce, indicando que a primeira atestação deste termo, em Canárias, corresponde a um apodo, não ocorrendo inicialmente na documentação relativa à produção açucareira. O mesmo autor refere que *guarapo* é um termo generalizado em Cuba, referindo Ortiz (apud Corrales Zumbado, 2001) que opina que esta forma deriva de *garapa*, palavra generalizada em Angola e Congo para designar uma bebida fermentada, tendo sido levada para a América pelos escravos africanos que trabalhavam nos engenhos. Para o autor, o vocábulo africano *garapa* procede da influência portuguesa de *xarope* ou da forma espanhola *jarafe*, que por sua vez procede do árabe *ṣarāb* (bebida). Assim, a forma *guarapo* seria uma palavra corrompida pelos negros africanos, sendo esta, como o próprio autor indica, uma genealogia etimológica de zigzag: do árabe para o espanhol e o português, destes para Angola e Congo e outra vez para o espanhol e o português da América. No

entanto, o autor não explica a existência actual dos termos *guarapo* e **garapa**, respectivamente nas Canárias e na Madeira. Parece-nos mais provável que o termo *guarapo* tenha passado de Canárias para a Madeira, através dos escravos guanches, sendo mais fácil explicar a alteração de género e fonética de *guarapo* em *guarapa* e **garapa**, na língua portuguesa, donde teria passado para o Brasil. Corrales Zumbado (2001) apresenta como segunda acepção do termo *guarapo* seiva que se extrai da palmeira para fazer mel de palma, associando as duas acepções apresentadas do termo e considerando a segunda acepção decorrente da primeira, nascida da similitude entre o sumo da cana e o que se extrai da palmeira. O autor refere ainda que, em La Gomera, *guarapo* também denomina a aguardente feita a partir do mel de palma, tal como no México designa uma bebida muito forte que se prepara com mel de palma, remetendo para Santamaría (1942). O autor deixa, assim, em aberto se *guarapo* será um termo originário de Canárias que terá passado para a América ou se será um afro-americanismo que terá passado da América para Canárias.

Lorenzo Ramos (1994) apresenta o termo *guarapo* como um canarismo, da ilha La Gomera, para denominar o sumo que se extrai da palmeira, com o qual se elabora o mel de palma, tendo como segunda acepção o sumo da cana doce. Alfonso O'Shanahan (1995) identifica *guarapo* como um termo canário, recolhido da tradição oral e escrita, com o significado de mel de palma, não indicando a segunda acepção do termo, o que parece indicar que a acepção de sumo de cana é secundária e procedente da primeira.

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 que apenas se refere ao sumo da cana extraído no engenho. A primeira atestação deste termo, na documentação consultada da Madeira, ocorre em 1853-54 (nos registos notariais), surgindo depois no texto de Vasconcellos (1855). Podemos sugerir a hipótese do termo **garapa** ter sido

(re)introduzido na ilha, podendo ser um termo de torna-viagem, por ex-emigrantes da Guiana inglesa, como o próprio Vasconcellos, e da América, nomeadamente do Brasil. 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, (re)introduzido pelos referidos emigrantes que, na América, estiveram em contacto com a produção açucareira. 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. Vasconcellos (1855) 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 Informações para a Estatística Industrial do Districto do Funchal (1863), verifica-se alguma hesitação em relação ao termo **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**. No Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal (GRANDE, 1865), este termo, utilizado para denominar o sumo da cana, parece estar já generalizado. O Visconde do Cannavial (1883) 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 (1911-1913), o sumo da cana é designado com a forma **garapa**, 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**, denominando

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 denominar o sumo da cana fermentado, pronto para ir para o alambique. Apesar da ocorrência destes termos na terminologia açucareira actual da Madeira, quando são registados nos dicionários de língua portuguesa, surgem apenas classificados como brasileirismos.

#### 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, p.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, p.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 andaímo da besta que moia” (FRUTUOSO, livro IV, p.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 cinquenta palmos de comprido e cinquenta de largo” (SALVADOR, 1954, p.421), 1711: “assim para que não trasborde o caldo ou melado dos cobres» (ANTONIL, 1711, p.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, 1711, p.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, 1711, p.69); / *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, 1711, p.68-69); *Garapa azeda* / *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, 1711, p.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, 1997, p.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, 1996, p.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, 1711, p.67).

#### Valência:

*Çumo* a.1564: “machucan las cañas dulces y para cozer el çumo de ellas de que se haze el açúcar” (BARCELÓ; LABARTA, 1990, p.189), 1610: ‘Assi començaron 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, p.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, p.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, p.66). / *SIN.*: *Xugo* a.1610: “cortan y desmenuzan las cañas y las sacan todo el xugo, hasta dexaslas más prensadas

y secas que el esparto.” (PÉREZ VIDAL, 1973, p.63); / *Licor* a.1766: “De allí 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, p.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 llet, dos calderos para el azúcar.” (PÉREZ VIDAL, 1973, p.71). / *VAR.: Exarob* a.1514: “Dos canters per a portar exarob, d’aram.” (BARCELÓ, LABARTA, 1990, p.84); / *Xarop* a.1607: “Item set canters de coure de triar xarop.” (GISBERT SANTONJA, 1990, p.253).

Granada:

*Caldo* a.1591: “pagarme por el dicho privilegio y licencia 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, p.125).

Nota: 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, sendo aquela a designação mais popular com grande difusão, apresentando grande produtividade, como demonstram as formas derivadas referidas. Na documentação contemporânea da Madeira, encontrámos a forma **guarapa** a par de **garapa** e, na documentação oral, registámos esporadicamente **garapo da cana** e **guarapo** como variantes de **garapa**. Trata-se da influência do termo espanhol **guarapo** em ex-emigrantes madeirenses na Venezuela. Assim, os emigrantes madeirenses importaram recentemente da Venezuela a catana ou facão de cortar as canas, também denominado *macheta*, designação da Venezuela e Argentina. Curiosamente, não encontrámos o termo *garapa* na documentação histórica nem na documentação oral contemporânea de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe, onde apenas ocorre o termo **calda** (correspondendo à forma brasileira **caldo**), para denominar o mesmo conceito, sendo uma forma mais antiga, registada nos Açores, em 1588, a

par da forma **sumo** (de cana). 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 (1998), associado a nomes de profissão da indústria açucareira, provavelmente de cana e de beterraba, 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**.

## Rapadura

Crostras 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. A primeira atestação do termo **rapadura** surge na Madeira e em Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Cunha (1992), 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 (1711) 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 madeirensismo, ou seja, desenvolve-se na ilha da Madeira como termo associado à produção açucareira. O termo **rapadura** é uma forma derivada de **rapar** com o sufixo – **(d)ura**. Corominas (1991) indica como étimo do termo **rapadura** o got. *\*brapon*, arrancar ou rapar, palavra de origem gótica (dos godos, antigo povo germânico). Em Granada e em Valência, registámos os termos *costras*, segundo Corominas (1991), do lat. *crusta*, costra, do cat. *crosta*, a parte mais dura do pão, e, segundo López Lengo (1991), o termo *costra de açúcar* procede do lat. *custra*. 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 (1813) 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. Caldas Aulete (1881) 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. Figueiredo (1899) também informa que **rapadura**, no Brasil, designa o açúcar mascavado coagulado em forma de pequenos tijolos quadrados. 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 de cana, aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Sylvio Rabello (1969) 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, caixeadado 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 processo de fabrico arcaico e rudimentar.

Segundo Fernández Ovies (1981), o termo *raspadura*, no Peru, denomina o ponto do mel anterior à massa de açúcar, sendo um americanismo. A maior parte dos dicionários classificam o termo **rapadura** como brasileirismo ou expressão própria do Brasil. Contudo, o nosso estudo confirma que se trata de um

portuguesismo, ou melhor madeirensismo, que surge na Madeira e é transplantado para Canárias e América. Segundo Pérez Vidal (1991), **rapadura** é a crosta acaramelada residual que se raspa das vasilhas de cozedura 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 (1983) 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, Peru e Brasil. O autor refere Antonil (1711) 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 (1983) salienta que o termo **rapadura** ainda hoje existe em 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 **rapadura de mel** e **rapadura 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 (1947) 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, em 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.

Segundo Nelson Barbalho (1984), **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 Fragnals (1978), 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 aceção de doce preparado a partir do melado ou meladura, batida rapidamente em quente para que ao esfriar cristalize em forminhas. O mesmo autor acrescenta que as raspaduras, pelo facto de conterem mel, são denominadas também *azúcar verde*, *azúcar en bruto* ou *azúcar bruto*.

Em Aurélio (FERREIRA, 1999), o termo **rapadura** é classificado como brasileirismo, com a aceção de açúcar mascavo, em forma de pequenos tijolos. No Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea (CASTELEIRO, 2001), o termo **rapadura** surge como acção ou resultado de rapar; o que se extrai depois de rapar qualquer coisa e restos que ficam colados às paredes de um recipiente, apresentando ainda, como brasileirismo, o significado de açúcar não refinado, solidificado em quadrados. No Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (HOUAISS; VILLAR, 2005), entre outros significados, **rapadura** ocorre como termo do Brasil, denominando o açúcar mascavado solidificado em forma de um pequeno tijolo.

#### Documentação Histórica – Madeira:

*Rapaduras* a.1523: “Diogo Pirez duas caixas de rapaduras em quatorze arrobas» (COSTA; PEREIRA, 1985, p.95). / VAR.: *Rapaduras de cales* a.1524: “duas caixas de retame em poo e rapaduras de cales vinte arrobas” (COSTA; PEREIRA, 1985, p.136).

#### 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, p.74).

#### Granada:

*Costras* a.1637: “el dicho nuevo ynpuesto de la miel y açúcar y costras.” (DOMINGUEZ GARCIA, 1995, p.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, p.145).

#### 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, 1711, p.74).

Nota: Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, ainda registámos os termos: **raspadura de tacho** ou **de cobre** e **raspa** (forma derivada regressiva de **raspar**), a par dos termos **çucrinha** (forma derivada de **açúcar** com o sufixo diminutivo **-inha**), **caravelha**, **cocorota** e **caramelo**, para denominar o conceito primitivo de crostas caramelizadas rapadas da tacha de cozedura do mel ou do açúcar. O açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado **rapadura** ou **raspadura**, na América, nomeadamente na Venezuela, também é designado *panela* ou *papelón*. Santamaria (1942) 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) 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.

A terminologia e a tecnologia açucareiras recebidas do Mediterrâneo desenvolvem-se na Madeira. Assim, nesta região, surgem novos termos e técnicas que são transplantados, juntamente com a cultura açucareira, para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e América espanhola.

Mais tarde, a América torna-se exportadora de terminologia e tecnologia do açúcar, devido ao grande desenvolvimento da sua produção açucareira. 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, nomeadamente **rapadura** e **panela**, como americanismos ou brasileirismos, quando, na verdade, são termos de origem europeia, muitos dos quais madeirensismos, cuja primeira atestação ocorre, desde muito cedo (séculos XV e XVI), na documentação histórica madeirense.

Alguns termos açucareiros apresentam origens e percursos linguísticos tão interessantes quanto controversos. O termo **cachaça**, associado à produção açucareira, geralmente classificado como brasileirismo, poderá ter surgido já na ilha da Madeira, passando, por extensão semântica, da designação de porco à denominação do líquido sujo retirado do sumo da cana nas caldeiras que fermentava, originando uma bebida alcoólica de baixa qualidade, passando depois a designar a aguardente resultante da fermentação do sumo da cana. Quanto ao termo **garapa** de origem incerta, considerado geralmente um africanismo, por surgir associado aos escravos africanos dos engenhos de açúcar na América; ou americanismo, por poder provir do tupi ou do guarani; também poderá ser um europeísmo ou guanchismo, devido ao facto de o termo *guarapo* existir desde muito cedo nas ilhas Canárias, nomeadamente em La Gomera, associado a uma actividade tradicional muito antiga, a elaboração do mel de palma, feito com a extracção e cozedura do

sumo da palmeira. Sendo o processo de fabrico do mel de palma similar ao da produção açucareira, pode-se levantar a hipótese da denominação guarapo ter passado do processo mais antigo para a nova actividade do fabrico de açúcar e mel de cana. Como a produção açucareira foi interrompida na Madeira e nas Canárias, devido à concorrência do açúcar do Brasil, pode-se considerar que o termo *guarapo/garapa*, associado à actividade sacarina, tal como o termo **cachaça**, é provavelmente um termo de torna-viagem, ou seja, que teria sido levado da Madeira e de Canárias para a América açucareira, donde depois teria voltado para a Europa, na segunda metade do século XIX, com a reintrodução da cultura açucareira naquelas ilhas atlânticas.

A discussão da origem e história dos termos açucareiros, como **garapa** e **cachaça**, continua em aberto, sendo necessária a consulta exaustiva de toda a documentação existente sobre a produção açucareira e outra, para encontrar novas atestações das palavras, podendo antecipar primeiras datações, bem como confirmar ou invalidar hipóteses explicativas levantadas, indicando novas trilhas linguísticas.

## REFERÊNCIAS

- ANTONIL, A. J. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas**: edição fac-similada. Lisboa: [s.n.], 1711.
- AULETE, F. J. C. **Dicionário contemporâneo da língua portuguesa**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1881. 2 v.
- BARBALHO, N. **Dicionário do açúcar**. Recife: Massangana, 1984.
- BARCELÓ, C.; LABARTA, A. La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI). In: SEMINARIO INTERNACIONAL LA CAÑA DE AZÚCAR EN EL MEDITERRÁNEO, 2., 1990, Motril. **Actas....** Motril: Casa de la Palma, 1990. p.73-94.

BLUTEAU, D. R. **Vocabulario Portuguez e Latino**: autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes e latinos e offerecido a el Rey de Portugal D. João V. Coimbra: Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1721. 8 v.

BRANDÃO, A. F. **Diálogos das grandezas do Brasil**. Recife: Editora Massangana, 1997.

CARDIM, F. **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. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.

CARACAUSSI, G. **Arabismi medievali di Sicilia**. Palermo: Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 1983.

CARTA de “o patriota” ao redactor. **A Flor do Oceano**, Funchal, n. 69, p. 70-71, 27 mar. 1836.

CASCUDO, L. da C. **Prelúdio da cachaça**. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969.

CASTELEIRO, J. M. (Coord.). **Dicionário da língua portuguesa contemporânea**. Lisboa: Editorial Verbo, 2001. 2 v.

CLASSIFICAÇÃO nacional das profissões: versão 1994: adenda. Lisboa: Instituto do Emprego e da Formação Profissional, 1998.

CONCEPCIÓN, J. L. **The guanches; Survivors and their descendants**. La Laguna: Ediciones Graficor, 2002.

COROMINAS, J.; PASCUAL, J. A. **Diccionario crítico etimológico castellano y hispánico**. Madrid: Editorial Gredos, 1991. 6 v.

CORRALES ZUMBADO, C. **Diccionario histórico del español de Canarias**. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2001.

\_\_\_\_\_. **Diccionario diferencial del español de Canarias**. Madrid: Arco Libros, 1996.

\_\_\_\_\_. **Diccionario de las coincidencias léxicas entre el español de Canarias y el español de América**. Tenerife: Act. Cabildo, 1994.

COSTA, J. Pereira da. **Códice Valentim Fernandes (a. 1507)** (leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa). Lisboa: Academia Portuguesa da História, 1997.

\_\_\_\_\_. **Vereações da Câmara Municipal do Funchal**: século XV. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1995.

COSTA, J. P.; PEREIRA, F. J. **Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537**: II. Registo da produção de açúcar. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1989.

\_\_\_\_\_. **Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537**: I. almoxarifados e alfândegas. Coimbra: Biblioteca da Universidade de Coimbra, 1985.

CUNHA, A. G. **Novo dicionário etimológico Nova Fronteira da língua portuguesa**. 2. ed. rev. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1992.

**DIPLOMAS principaes que interessam ao Regimen Saccharino da Madeira**. Funchal: Typographia do Districto do Funchal, 1911-1913.

DOMINGUES GARCIA, M. **La caña de azúcar y la industria azucarera en Motril en la edad moderna**. Motril: Grupo de Estudios de la Costa Granadina, 1995.

GRANDE, E. **Relatório da sociedade agrícola do Funchal**. Funchal: Typographia do Districto do Funchal, 1865.

HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2005. 18 v.

DOZY, R.; ENGELMANN, W. H. **Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe**. 2. ed. Leyde: E. J. Brill, 1869.

FERNÁNDEZ OVIES, Vicente. **El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas**. Tesis (Doctoral)-Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Granada, Granada, 1981.

FERREIRA, A. B. DE H. **Novo Aurélio século XXI: o dicionário da língua portuguesa**. 3. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

FIGUEIREDO, C. **Novo dicionário da língua portuguesa**. Lisboa: Tavares Cardoso, 1899. 2 v.

FRUTUOSO, G. **Livro segundo das Saudades da Terra (1584-1590)**. Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada, 1979.

GISBERT SANTONJA, J. A. 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. In: SEMINARIO INTERNACIONAL LA CAÑA DE AZÚCAR EN EL MEDITERRÁNEO, 2., 1990, Motril. **Actas...** Motril: Casa de La Palma, 1990, p. 211-265.

INFORMAÇÕES para a estatística industrial do Distrito de Leiria e Funchal. Lisboa: Repartição de pesos e medidas, 1863.

LOBO, M. **Protocolos de Alonso Gutierrez (1520-1521)**. Gran Canaria: Instituto de Estudios Canarios, 1979.

LÓPEZ LENGU, J. **Motrileñismos; Léxico azucarero**. Motril: Diputación Provincial de Granada, 1991.

LORENZO RAMOS, A. **Diccionario de canarismos**. La Laguna: Francisco Lemus, 1994.

MACHADO, J. P. **Dicionário etimológico da língua portuguesa: com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados**. Lisboa: Livros Horizonte, 1967. 5 v.

MALARET, A. **Diccionario de americanismos**. Buenos Aires: Emecé Editores, 1946.

MARTINEZ GALINDO, P. **Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526)**. Tenerife: San Cristóbal de La Laguna, 1988.

MELO, L. F. C. S. Tombo primeiro do registo geral da Câmara Municipal do Funchal. In: ARQUIVO histórico da Madeira. Funchal: Direcção Regional dos Assuntos Culturais, 1972-1990. 5 v.

MONTEIRO, C. **Português da Europa e português da América: aspectos da evolução do nosso idioma**. Rio de Janeiro: Livraria Académica, 1959.

MORALES PADRÓN, F. **Ordenanzas del concejo de Gran Canaria (1531)**. Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón. Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1974.

MORENO FRAGINALS, M. **El ingenio: complejo económico social cubano del azúcar**. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1978. 3 v.

MORÍNIGO, M. A. **Diccionario del español de América**. Madrid: Anaya & Mario Muchnik, 1993.

NASCENTES, A. **Dicionário etimológico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1932. 2 v.

O'SHANAHAN, A. **Gran diccionario del habla canaria: más de 13000 voces y frases isleñas, de utilidad para propios y ajenos, recogidas de la tradición oral y escrita**. La Laguna: Centro de La Cultura Popular Canaria, 1995.

PERAZA DE AYALA, J. **Las ordenanzas de Tenerife y otros estudios para la historia municipal de Canarias**. 2. ed. [Santa Cruz]: Aula de Cultura de Tenerife, 1976.

PÉREZ VIDAL, J. **Los portugueses en Canarias. Portuguesismos.** Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991.

\_\_\_\_\_. La rapadura. **El Museo Canario** (Revista publicada por la sociedad del mismo nombre de las Palmas de Gran Canaria, Consejo Superior de Investigaciones Científicas), Madrid, vol. xliii, p.55-68, 1983.

\_\_\_\_\_. **La cultura de la caña de azúcar en el levante Español.** Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas; Instituto Miguel de Cervantes; Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares, 1973.

\_\_\_\_\_. Conservas y dulces de Canarias. **Revista de Dialectología y Tradiciones Populares**, Madrid, tomo III, p.236-248, 1947.

RABELLO, S. **Cana de açúcar e região:** aspectos sócio-culturais dos engenhos de rapadura nordestinos. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1969.

REBORA, G. **Un'impresa zuccheriera del cinquecento.** Napoli: Università degli Studi di Napoli, 1968. (Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale, 14).

ROSA, L. de la; MARRERO, M. **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, 1986.

SALVADOR, FR. V. **História do Brasil (1500-1627):** texto original de 1628, editado por Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1954.

SANTAMARIA, F. J. **Diccionario general de americanismo.** Méjico: Editorial Pedro Robredo, 1942. 3 v.

SERRA RÁFOLS, E. **Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507.** Edición y estudio de Elias Serra Ráfols. La Laguna de Tenerife, 1949.

SILVA, A. de M. **Diccionario da Língua Portuguesa:** recopilado dos vocabularios impressos ate agora e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado. Lisboa: Typographia Lacerdina, 1813. 2 v.

TESTAMENTO de António Teixeira de 1535. **A flor do Oceano,** Funchal, n. 259, p. 2, 7 out. 1865.

VASCONCELLOS, N. de O. **Methodo de plantar e cultivar a cana de assucar.** Funchal: Typographia da Ordem, 1855.

VIEIRA, A. **O público e o privado na história da Madeira.** Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1996.

VIEIRA, A.; CLODE, F. **A rota do açúcar na Madeira.** Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1996.

VIEIRA, FR. D. **Grande diccionario portuguez ou thesouro da lingua portugueza.** Porto: Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu Moraes, 1871-1874. 5 v.