

O GÉNERO FEMININO DAS PALAVRAS E COISAS DO AÇÚCAR NAS LÍNGUAS ROMÂNICAS

Abstract

This study is integrated in the things and words method, apply to the sugar technology and terminology. We pretend to analyse the genre of the words linked to the sugar production in the romance langages (mainly in italian, spanish and portuguese), on the spaces of the Mediterranean and Atlantic, where there was sugar cultivation.

Our work is based on the terminology of sugar production that occurs in the historic documentation of Sicily, Valence, Granada, Madeira and Canaries. The aim of this study is to describe and interpret the genre differences of the sugar words, in the romance langages of the mentioned regions.

O presente trabalho enquadra-se no método tradicional alemão *Worter und Sachen* –«Palavras e Coisas». Este método, associado à Etnolinguística comparada e à Geografia Linguística, originou importantes trabalhos de investigação, na área da Linguística Românica, nomeadamente: *Coisas e palavras. Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica* de Herculano de Carvalho (1953), *El mobiliario popular en los países románicos* de Fritz Krüger (1963) e *Áreas linguístico-etnográficas românicas (processos tradicionais de moldar o queijo)* de Maria José de Moura Santos (1991). O estudo da história e geografia das palavras e das coisas por elas designadas parece-nos ser o método mais adequado para estudar a terminologia da cultura açucareira e, conseqüentemente, o género das palavras do açúcar nas línguas românicas.

A história das palavras e das coisas da produção açucareira está, intimamente, associada à história do açúcar, no Mediterrâneo e no Atlântico. Limitámos o presente estudo às regiões açucareiras da Sicília, Madeira e Canárias, excluindo áreas românicas de importante produção açucareira como Valência e Granada, por razões de lacunas na documentação que prevemos superar no futuro próximo. No entanto, as três regiões tratadas parecem ser representativas das línguas românicas correspondentes: italiano, português e castelhano, respectivamente.

Pretendemos, assim, comparar a terminologia linguístico-etnográfica da produção açucareira, nas línguas românicas das regiões referidas. Interessa-nos,

particularmente, determinar as palavras do género feminino que designam as coisas (objectos / conceitos) da cultura açucareira, procurando compreender as razões etimológicas e culturais da atribuição do género feminino ou masculino às palavras do açúcar. Salientamos o facto de trabalharmos com documentação histórica dos séculos XV e XVI, apresentando alguns termos e formas que desapareceram do léxico das línguas estudadas e, por isso, sempre que possível, indicamos a sua origem e forma actual.

O género no latim e nas línguas românicas

No latim, existiam três géneros: o masculino, o feminino e o neutro. Os substantivos da primeira declinação com tema em *a* (*rosa, ae*) eram, na sua maioria, femininos; os substantivos da 2ª declinação com tema em *o* abrangiam as formas com nominativo em *us*, em geral masculinos (*dominus*), nominativo em *er*, masculinos (*ager*) e nominativo em *um*, neutros (*bellum*); os substantivos da 5ª declinação com tema em *e*, abrangiam quase só nomes femininos, enquanto os substantivos da 3ª declinação, com tema em *i* e em consoante, abrangiam os três géneros, bem como os substantivos da 4ª declinação com tema em *u*.

A confusão das declinações, dos casos e dos géneros, no latim vulgar, conduz à degradação da gramática clássica. Assim, as línguas românicas, formadas a partir do latim falado simplificado e dialectalizado, perdem o género neutro, à excepção do romeno. Os substantivos latinos de género neutro passam para as línguas românicas adquirindo o género masculino ou feminino, o mesmo acontece com os adjectivos triformes que passam a ser biformes.

No italiano, o género dos substantivos reconhece-se, em geral, pela terminação. Assim, são masculinos quase todos os substantivos terminados em *-o* (plural *-i*), são femininos quase todos os substantivos terminados em *-a* (plural *-e*) e são masculinos ou femininos – segundo a sua origem – os substantivos terminados em *-e* (plural *-i*), com a mesma forma para ambos os géneros. Os adjectivos, que concordam com os substantivos em género e número, apresentam as mesmas terminações masculinas e femininas.

O espanhol, embora apresente um artigo neutro *lo* para determinar os adjectivos substantivados, advérbios, pronomes pessoais e numerais, apresenta apenas dois géneros. O género dos substantivos também é identificado pela sua terminação. Assim, os substantivos terminados em *-o*, *-ón*, *-l* e *-r* são masculinos, enquanto os substantivos terminados em *-a*, *-ad*, *-ión* e *-z* são, quase todos, femininos e os substantivos terminados em *-e* – dependendo da sua etimologia – são masculinos ou femininos.

O português, tal como o italiano e o espanhol, apresenta o género masculino e o feminino. Como nos diz Lindley Cintra (1990: 189): «O género de um substantivo não se conhece, de regra, nem pela sua significação, nem pela sua

terminação». As se pode antepor pode antepor o a são geralmente exercidas; os no oceanos, rios e v meses e dos por mulheres e de fu a maior parte d femininas. Quat átono e são, gera casos, é difícil substantivo.

Vamos cen produção açucar culturalmente, e expectativa dos serem do género trabalho agrícola predominância d

A palavra transformação in apresenta o género palavra *mel*, pri três línguas: *il* designam estes p embora o termo sido aleatória a línguas românic documentação c hesitações (apen com marca fem qualifica: «que n trezientos mrs.»¹ lealdada»²; «no como de panela» como valiere»⁵. O de género vacilar erro por contami As duas últimas antes de chegar

o que designam as
do compreender as
no ou masculino às
com documentação
mos e formas que
mpre que possível,

ino e o neutro. Os
(*ae*) eram, na sua
na em *o* abrangiam
(*minus*), nominativo
(*m*); os substantivos
femininos, enquanto
ante, abrangiam os
ema em *u*.

, no latim vulgar,
línguas românicas,
o, perdem o género
nero neutro passam
feminino, o mesmo
es.

e, em geral, pela
s terminados em *-o*
dos em *-a* (plural *-*
– os substantivos
os os géneros. Os
úmero, apresentam

ara determinar os
numerais, apresenta
entificado pela sua
-r são masculinos,
são, quase todos,
a sua etimologia

o género masculino
«O género de um
ção, nem pela sua

terminação». Assim, pertencem ao género masculino todos os substantivos a que se pode antepor o artigo *o* e, ao género feminino, todos os substantivos a que se pode antepor o artigo *a*. No entanto, este autor adianta que, quanto à significação, são geralmente masculinos: os nomes de homens ou de funções por eles exercidas; os nomes de animais do sexo masculino; os nomes de lagos, montes, oceanos, rios e ventos, incluindo estas palavras que são masculinas; os nomes de meses e dos pontos cardeais. Enquanto, são geralmente femininos: os nomes de mulheres e de funções por elas exercidas; os nomes de animais do sexo feminino; a maior parte dos nomes de cidades e ilhas, incluindo estas palavras que são femininas. Quanto à terminação, são masculinos os nomes terminados em *-o* átono e são, geralmente, femininos os nomes terminados em *-a* átono. Fora destes casos, é difícil conhecer pela terminação e significação o género de um dado substantivo.

Vamos centrar a nossa atenção no género das palavras e das coisas da produção açucareira no italiano, no espanhol e no português. O facto da doçura, culturalmente, estar associada à mulher, ao amor e à maternidade, explica a expectativa dos termos que designam os produtos açucareiros e seus derivados serem do género feminino. No entanto, o facto da produção açucareira ser um trabalho agrícola e industrial muito duro, feito por homens, talvez explique a predominância de termos do género masculino.

A palavra *açúcar*, que designa o principal produto resultante da transformação industrial da cana-de-açúcar, nas três línguas românicas estudadas, apresenta o género masculino: *lo zucchero*, *el azúcar* e *o açúcar*. Bem como a palavra *mel*, principal subproduto do açúcar, também do género masculino, nas três línguas: *il miele*, *el miel* e *o mel*. Sabendo que as formas latinas que designam estes produtos: *saccharum* e *mel*, *mellis* pertencem ao género neutro, embora o termo *açúcar* tenha origem no árabe *as-sukar*, perguntámo-nos se teria sido aleatória a integração destes substantivos com o género masculino, nas línguas românicas, incluindo o francês: *le sucre* e *le miel*. Curiosamente, na documentação de Canárias dos séculos XV e XVI, registámos algumas hesitações (apenas cinco) na marcação do género da palavra *azúcar*, que surge com marca feminina, não no próprio substantivo, mas no adjectivo que o qualifica: «que ninguna persona sea osada de vender **açucar blanca** a menos de trezientos mrs.»¹; «ninguna persona sea osada de sacar **açucar** desta ysla syn ser **lealdada**»²; «no saque el dicho **azúcar mala** de la isla»³; «el **azúcar blanca** como de panela»⁴; «pagará en dineros de contado o en **tanta azúcar blanca**, a como valiere»⁵. Como explicar estas formas, tratar-se-á de um substantivo ainda de género vacilante? Será erro de concordância por distração do escrivão ou um erro por contaminação, devido à proximidade de outros substantivos femininos? As duas últimas hipóteses parecem ser as mais prováveis, pois a palavra *açúcar*, antes de chegar a Canárias, apresentava já uma longa tradição de género

nas duas vezes, a
tas *melles* se não
-á, provavelmente,

em fins do século
plural *cannamelas*,
hoje, em italiano,
ira e de Canárias,
ou simplesmente
e açúcar. É curioso
rum officinarum e
guas românicas foi
ero feminino). Na
icas conforme as
parecem designar as
do corte e *strippuni*
depois do corte, e
mele sono le canni
ppuni sono quando
sso delle canne, da
7). Os três termos:
minino. No caso de
a em *-e* (plural *-i*),
em *stirps, is* com o
termos, geralmente,
pertence ao género
à língua latina e à
produção açucareira
para verificar se há
palavras do açúcar.

ire sans l'étude des
valoriza o aspecto
adas e da origem e
ologia da produção
ja, os produtos e as
regiões açucareiras
idas. Na Sicília, a

produção açucareira, introduzida pelos árabes e continuada depois do domínio normando até o século XVII, parece não ter sofrido evoluções técnicas, como nos diz Trasselli (1982: 15): «La cultura della canna e la cottura dello zucchero sembra che non abbiano fatto un solo passo avanti dal XII al XVII secolo (...)». A tecnologia siciliana do *trappeto* de açúcar resulta da adaptação do *trappeto* de azeite à produção açucareira. A *macina* era uma grande roda ou mola de pedra movida por animais ou por água (*molam fraxum*), que girava à volta de um eixo e corria sobre uma grande pedra redonda (*mola currituri*)⁷. As canas, depois de esmagadas na *macina*, eram introduzidas em sacos para serem espremidas ou prensadas no *trappeto* ou prensa de azeitonas. O sumo das canas caía num recipiente e era conduzido para as caldeiras e destas era retirado para as formas com uma grande colher de cobre (*ramaiolo*). Nas formas realizava-se a purga com barro e o açúcar cristalizava, escorrendo o mel. Segundo Trasselli, na Madeira e em Canárias, teria existido, desde o início da produção açucareira, uma tecnologia mais avançada, em que a cana era espremida entre dois ou três cilindros de madeira reunidos num aparelho, o que leva este autor a duvidar que a ilha da Madeira tenha recebido a tecnologia do *trappeto* siciliano. No entanto, não podemos esquecer que a tecnologia primitiva da Madeira apresenta o *lagar*, as *alçapremas* e as *trapichas de bestas*, que correspondiam ao *trappeto* da Sicília. Na Madeira, o primeiro engenho de água (de Diogo de Teive) surge em 1452, mas a tecnologia mais antiga sobrevive por mais algum tempo. A falta de documentação com descrição das técnicas e terminologia do *trappeto* siciliano e do engenho da Madeira e de Canárias dificulta a discussão da tecnologia e dos termos da produção açucareira, por vezes, incompreensíveis.

As técnicas da produção açucareira estão intimamente associadas às profissões específicas desta actividade, que exige uma grande quantidade de trabalhadores especializados em tarefas diversas, no sector agrícola e industrial. No sector agrícola, registámos muitos nomes de profissão que designam trabalhadores especializados em diversas tarefas, nomeadamente *irrigatore* (responsável pela irrigação do canavial), *concimatore* (responsável pela adubação do canavial), *mundaturi* (responsável pela monda do canavial). Os nomes de profissão designam tarefas muito específicas, tanto no sector agrícola como no industrial, o que não acontece de forma tão evidente na Madeira nem em Canárias. Além disso, na Sicília, encontrámos diferentes designações de trabalhadores para a mesma tarefa ou para tarefas muito próximas, por exemplo, no sector agrícola: *lavoratore*, *coltivatore*, *piantatore* e, no sector industrial: *sucaloro* (responsável pela qualidade do xarope resultante da espremedura, durante a cozedura) e *sciropatore* ou *xiroppatore* (responsável pela qualidade do xarope resultante da cozedura). Temos ainda a mesma designação para tarefas semelhantes, realizadas no sector agrícola e no sector industrial, por exemplo: *amanuchiatore di talee al canneto* (trabalhador que reúne em feixes a cana

cortada no canavial) e *amanuchiaturi al trappeto* (trabalhadores que recebem os pedaços de cana, cortados pelos talhadores, para serem introduzidos na *macina*); *tagliatore di talee* (cortador de canas no canavial) e *tagliatore al trappeto* (talhador que corta a cana em pedaços para ser introduzida na *macina*). No *trappeto*, encontramos, a par dos trabalhadores especializados em determinadas tarefas, as crianças que ajudam na realização dessas tarefas específicas, por exemplo: *infanti di banco*, *infanti di caldara*, *infante de chianca*, *infanti di fuoco*.

Ao contrário dos nomes de profissão que surgem sempre na forma masculina⁸, pois designam trabalhadores do sexo masculino, algumas técnicas agrícolas e industriais apresentam formas femininas, terminadas em *-a*: *aratura* (da forma feminina latina *aratura*); *mundatura* (da forma latina feminina *mundatura*); *cottura* (da forma feminina latina *coctura*), que em português apresenta a forma *cozedura* (não registámos uma forma correspondente em Canárias); *caldara* (da forma latina feminina *caldaria*); *crita* (da forma latina feminina *creta*); *forma* (do latim *forma* com o género feminino); *macina* (da forma feminina latina *machina*). A designação da tecnologia da roda de pedra que esmaga a cana apresenta, nas três regiões açucareiras estudadas, diferentes tipos etimológicos e lexicais, todos do género feminino. Assim, na Sicília, como já vimos, registámos a forma *macina*, enquanto, na Madeira, encontramos a forma composta *alçaprema* (de *alteare* e *premere*) e, em Canárias, *prensa* (da forma latina feminina *prehensa*). Estas formas contrastam com o termo masculino *trappeto*, que adquire a forma *trapiche*, no castelhano e no português. Mas, curiosamente, na documentação primitiva da Madeira, surge a forma *trapicha* com terminação feminina em *-a*, no termo complexo *trapicha de bestas*. Na Sicília, o *trappeto* também surge designado *pressa*, forma derivada regressiva do verbo *pressare* («espremer»). O termo *tacha* (termo de origem obscura, provavelmente do árabe, que não registámos na Sicília) designa o tacho grande de cobre usado nos engenhos de açúcar. O termo *fornalha* (da forma feminina latina *fornacula*) ocorre na Madeira e em Canárias, enquanto, na Sicília, registámos o termo masculino *fornelli* (forma derivada da palavra masculina do latim *furnus* com o sufixo diminutivo *-ello*). Os termos *espumadera* e *batedera* (formas derivadas, respectivamente, da palavra feminina do latim *spuma* e do verbo *bater* com o sufixo *-dera*) foram registados somente na documentação de Canárias, o que não quer dizer que não existissem nas outras regiões açucareiras, pois designam os instrumentos utilizados para retirar as espumas das caldeiras e tachas e para bater o açúcar. Hoje, em português, temos a forma *batedor* com o sufixo *-dor* e *batedeira*⁹. Nestes casos, como se trata de formas deverbiais, é o sufixo que determina o género das palavras. O termo complexo *casa de purgar* é constituído por uma forma composta pelo substantivo *casa* (do latim *casa* com o género feminino), que determina o género da designação, e pelo complemento de especificação *de purgar*, que indica o lugar do engenho onde se realiza a purga do açúcar.

As palavras
— como já vim
românicas, apre
culturalmente, p
e industrial. No
palavras do gén
designa as impi
caldeiras e nas t
segunda extracçã
que determina o
Canárias para d
açúcar. Na Sicíli
que hoje apresen
feminina *melassa*
registámos o ter
documentação p
(particípio passa
limpo na caldeir
não conseguimos
**pannella*, dimi
provavelmente f
prefixo *re-* indi
resíduos de açú
nome ao açúcar
que o termo ma
caldeiras e tach
(plural de *secon*
pastê), registado
Canárias. Saliere
Canárias são id
tacha, *fornalha*,
levados pelos m
alguns casos, ao

Nas três m
derivada do açú
conservadas em
açúcar ou doces
de uma indú
principalmente

Qualidades de açúcar e outros produtos

As palavras que designam os principais produtos açucareiros – *açúcar* e *mel* – como já vimos, em latim, pertenciam ao género neutro e, nas línguas românicas, apresentam o género masculino, o que poderá ser explicado culturalmente, por se tratar de produtos resultantes de um duro trabalho agrícola e industrial. No entanto, alguns subprodutos do açúcar são designados por palavras do género feminino: *escuma* (da forma feminina latina *spuma*), que designa as impurezas extraídas do sumo da cana, durante a cozedura nas caldeiras e nas tachas, e *rescuma*, que, como o prefixo *re-* indica, denomina a segunda extracção da escuma; *melaza* (forma derivada de *mel* com o sufixo *-aza*, que determina o género feminino desta palavra no espanhol), termo registado em Canárias para designar o líquido viscoso que fica depois da cristalização do açúcar. Na Sicília, encontramos o termo *melasso* ou *milazo* (no plural *melazi*), que hoje apresenta, no italiano, uma forma masculina *melazzo* ou *melasso* e uma feminina *melassa*, sendo o género determinado pela terminação do sufixo. Não registámos o termo *melaço*, de *mel* com o sufixo *-aço*, do género masculino, na documentação primitiva da Madeira, onde ocorre o termo masculino *melado* (particípio passado de *melar*), para designar o líquido viscoso da cana-de-açúcar, limpo na caldeira. Na Madeira, registámos ainda o termo *netas*, cujo significado não conseguimos determinar. O termo *panela* (da forma feminina do latim vulgar **pannella*, diminutivo de *panna*) designa o açúcar de inferior qualidade, provavelmente fabricado a partir do *remel* (subproduto do açúcar que, como o prefixo *re-* indica, designa o produto resultante da segunda extracção dos resíduos de açúcar não cristalizados), num recipiente chamado *panela*, que dá o nome ao açúcar. O termo siciliano *raditura* designa, provavelmente, o mesmo que o termo madeirense *rapadura* (crostas de açúcar caramelizado, rapadas das caldeiras e tachas), que também ocorre em Canárias. O termo *seconde paste* (plural de *seconda pasta*, da forma feminina do baixo latim *pasta* – do grego *pastê*), registado na Sicília, parece corresponder ao termo *remel* da Madeira e de Canárias. Salientamos o facto dos termos da produção açucareira, que em Canárias são idênticos na forma e no género aos da Madeira, nomeadamente *tacha*, *fornalha*, *rapadura*, *panela*, *escumas* e *rescumas*, serem portuguesismos levados pelos madeirenses para aquela região açucareira, correspondendo, em alguns casos, aos mesmos tipos etimológicos dos termos sicilianos.

Nas três regiões açucareiras estudadas, desenvolveu-se uma indústria derivada do açúcar, surgindo uma grande variedade de confeitos e doces de frutas conservadas em açúcar e seus subprodutos. No caso dos produtos derivados do açúcar ou doces, produtos elaborados, muitas vezes, por mulheres e resultantes de uma indústria familiar, encontramos algumas formas femininas, principalmente na designação dos doces de frutas. Na Sicília, estes doces de

frutas são designados: *conserva* (forma derivada regressiva do verbo *conservare*), *confettura* (da forma latina feminina *confectura*) e *marmellata* (de *marmelo*, do grego *melimelon*, através do latim *melimellu*, «maça doce») com o sufixo *-ata* (correspondente ao sufixo português *-ada*, de *marmelada*), que determina o género feminino do termo. Na Sicília, a *marmellata* surge também designada com a forma *marmorata* (de *marmo*, em português mármore), talvez pela sua consistência ou aparência. Na Madeira, as designações femininas *conserva* e *marmelada* parecem ter origem ou influência siciliana. O termo *marmelada* não ocorre na documentação de Canárias, onde encontramos as formas femininas *confitura* e *conserva*. Quanto aos confeitos, na Sicília, encontramos uma grande variedade de *confetti*, incluindo os *cogliandros* ou *coriandoli*, que são doces muito pequenos contendo um grãozinho aromático, todos designados com termos do género masculino. Do género feminino, apenas registámos o termo *caramelle di miele* (designação complexa formada a partir da forma masculina do latim *calamellu-*, diminutivo de *calamu-*, «cana», que originou, em italiano, a forma masculina *caramello* e a feminina *caramella*). Esta designação parece corresponder, em Canárias, ao termo *melcochas* (*de miel*). Trata-se de uma forma complexa, composta pelas palavras *mel* e *cochas*, em que o género feminino é determinado pelo segundo elemento da composição, apresentando ainda, pleonasticamente, o complemento nominal determinativo — *de miel*. Este termo surge, em Canárias, a par do termo *buhonérias*, também do género feminino, que, hoje, em espanhol, apresenta a forma *bonbonérias*.

Salientamos o facto da maior parte da terminologia açucareira ter origem greco-latina e de haver uma continuidade lexical entre as três regiões açucareiras, uma vez que as técnicas e a terminologia do açúcar foram transplantadas da Sicília para a Madeira e desta ilha para Canárias. O desenvolvimento da cultura açucareira, ocorrido na Madeira e em Canárias, origina novos termos para designar novas técnicas e produtos resultantes do aperfeiçoamento da indústria do açúcar nestas regiões.

O estudo comparativo das palavras que designam as coisas (técnicas, instrumentos e produtos) da indústria açucareira, na Sicília, Madeira e Canárias, mostra-nos que o género é, geralmente, determinado etimologicamente e pela formação das palavras derivadas e compostas. Ao contrário do que seria de esperar, o género dos termos do açúcar não é condicionado culturalmente pela imagem doce do feminino, pois, em geral, não parece haver motivação para que um termo seja masculino ou feminino, uma vez que encontramos termos de género masculino e feminino na designação das técnicas e dos produtos da indústria açucareira.

Nas línguas românicas, as palavras que designam os principais produtos açucareiros — *açúcar* e *mel* — são do género masculino e parece haver uma tendência para que os subprodutos e os produtos derivados do açúcar sejam

designados com t
conserva de fruta
também termos m
cogliandri, o que
género dos term
O próprio substa
doçura apresenta
da palavra femi
determinado pelo
resulta da atribui
determinadas, ge

I. Técnicas e pro

a) Sector agricola

	Sicília
Amanuchiatore di tak (trabalhadores que reunem em feixes ?)	
Aratura	
Cannamela, Cannamele (cana do segundo corte zuccheru)	Cannamela
Coltivatore, Coltivatori	
Concimatore, Concimatori	
Carataus (supervisiona a a Gididas, Gidide (cana do	
Gramignatore, Sgramignat bot.)	
Irrigatori	
Lavoratore	
Mundatura (monda)	
Mundaturi (mondadores)	
Piantatori	
Rincalzatore, Rincalzatori	
Stirponi (cana a partir do que fica no solo depois do	
Stirpuniatore, Stirpuniatur que já tinha sofrido dois c	
Stuccaturi (trabalhadores com varas)	
Sub patronus (representan	
Tagliatore, Tagliatori (di canas, de tagliare - cortar	

verbo *conservare*),
 (de marmelo, do
 com o sufixo *-ata*
 que determina o
 também designada
), talvez pela sua
 ininas *conserva* e
 no *marmelada* não
 formas femininas:
 ramos uma grande
li, que são doces
 gnados com termos
 o termo *caramelle*
 masculina do latim
 italiano, a forma
 designação parece
 a-se de uma forma
 género feminino é
 representando ainda,
de miel. Este termo
 ero feminino, que,

careira ter origem
 egiões açucareiras,
 transplantadas da
 vimento da cultura
 novos termos para
 vimento da indústria

as coisas (técnicas,
 Madeira e Canárias,
 logicamente e pela
 o do que seria de
 culturalmente pela
 motivação para que
 ntrámos termos de
 e dos produtos da

principais produtos
 parece haver uma
 s do açúcar sejam

designados com termos do género feminino, por exemplo: *escuma*, *rapadura*, *conserva de fruta* ou *confitura* e *marmelada*. No entanto, entre estes encontrámos também termos masculinos, nomeadamente *remel*, *alfenim*, *diagargante*, *confite*, *cogliandri*, o que confirma que não há uma motivação aparente para determinar o género dos termos que designam os produtos e os subprodutos do açúcar. O próprio substantivo *doce* pertence ao género masculino, enquanto o nome *doçura* apresenta o género feminino. O termo *lua de mel* resulta da combinação da palavra feminina *lua* com a palavra masculina *mel*, sendo o género determinado pelo elemento feminino. Assim, a doçura da Linguística Românica resulta da atribuição dos géneros masculino e feminino às palavras do açúcar, determinadas, geralmente, pela língua indo-europeia e pela cultura greco-latina.

I. Técnicas e profissões da produção açucareira

a) Sector agrícola

Sicília	Madeira	Canárias
Amamchiatore di talee (al canneto) (trabalhadores que reúnem as canas cortadas em feixes ?)		
Aratura		
Cannamela, Cannamelas, Cannameli, Cannamele (cana do segundo corte) (hoje, canna da zuccheru)	<u>Cana de açúcar</u>	<u>Caña de azúcar</u>
Cultivatore, Cultivatori		
Concimatore, Concinatori (adubador)		
Curatulus (supervisiona a actividade agrícola)	Canavieiro	Cañaverero
Gididas, Gidide (cana do primeiro corte)		
Gramignatore, Sgramignatore ? (de gramigna - bot.)		
Inrigatori		
Lavoratore	Lavrador	Labrador
Mundatura (monda)		
Mundaturi (mondadores)		
Piantatori		
Rincalzatore, Rincalzatori (charua pequena)		
Stirponi (cana a partir do terceiro corte ou soca que fica no solo depois do corte)		
Stirpuniatore, Stirpuniaturi (cortadores da cana que já tinha sofrido dois cortes)		
Stuccatori (trabalhadores que estucam as canas com varas)		
Sub patronus (representante do patrão)		Mayordomo
Tagliatore, Tagliatori (di talee ?) (cortador de canas, de tagliare - cortar, talhar)	Esbrugador	Cortador, Desbrugador

b) Sector industrial

Sicília	Madeira	Canárias
Amanuchiaturi (al trappeto) (trabalhadores que recebiam os pedaços de cana cortados pelos talhadores para serem introduzidos na macina) (amontoador, empilhador da cana)		
		<u>Batidera</u>
Battitore del cotto, Battituri (di cotti), (batedor do sumo da cana, durante a cozedura, que retirava a espuma)		
<u>Caldara</u> , Caldaie (duas grandes caldeiras de cobre)	<u>Caldeira</u>	<u>Caldera</u>
	Caldeireiro (fabricante de caldeiras ou trabalhador responsável pela cozedura do sumo da cana nas caldeiras)	Calderero
Cannamelaro, Cannamelari (encarregado do ricipituri, trabalhador que limpa a cana no trappeto)		
	<u>Casa de purgar</u>	<u>Casa de purgar</u>
	Coadoiro	
Colatore di sacchi, Colatori di sacchi (trabalhador que vazava os sacos)		
	Confeiteiro	Confitero
<u>Cottura</u> (cozedura e período de laboração do trappeto)	<u>Cozedura</u>	
<u>Crita</u> (hoje, creta)	Barro	
	Doceiro	
	Encaixador	
	Encaixamento	
	Engenho de açúcar	Ingenio de azúcar
	Escumeiro	Escumero
		<u>Espumadera</u>
<u>Forma</u>	<u>Forma</u>	<u>Forma</u>
Fornello, Fornelli (forma diminutiva de forno, do latim Furnus, com o sufixo -ello)	<u>Fornalha</u>	<u>Fornalla</u>
Forni		
Fucaloro (trabalhador responsável pelo fogo da fornalha com a ajuda dos infanti di focu)		
Gettatore di taglio (e alla pressa) (trabalhador que deita os talhos de cana na prensa)		
Infante di banco (banco)		
Infanti di caldara		
Infante di chianca (mesa onde os talhadores cortavam a cana, no trappeto)		
Infanti di fuoco		
Infante di paratore e alla pressa, Infanti di paraturi		
Insaccatori (trabalhadores que juntamente com os paraturi recebiam em sacos a cana esmagada na macina para ser levada para o trappeto) (ensacador)		
	Lagar	
<u>Macina</u> (roda de pedra, derivada do frantoio — lagar ou prensa —, que girava à volta de um eixo, accionada por animais ou por água)	<u>Alcaprema</u>	<u>Prensa</u>
Macinatore, Macinatori (trabalhador da macina)		Prenero, Moledor

Sicília
Maestro di li czucari, M (director geral do trappeto confeção dos pães de açúcar)
Maestro di macina
Maestro di ricipituri (resp tarefas do ricipituri)
Pagliariolo di macina (traba palha da macina?)
Pagliariolo di ricipituri (tra a palha do ricipituri)
Paratore, Paraturi (Parator com a ajuda dos infanti di cana para a macina e para de parare - aparar)
Portatori d'acqua
<u>Pressa</u> (v. Trappeto)
<u>Prima cottura</u>
Raccogliitore di talee (furn Ramaioli (grandes colhere para retirar a espuma na c cana)
Ricipituri, Ricipituri (luga cannamelari recebem e folhas antes de passar aos Ripostiere (de ripostare - do armazém)
Sacchi
Sacculi (trabalhadores res de bagaço safdo da ma trappeto)
Scappaturi ? (intro lo saem fora do ricipituri)
Sciropatori (responsáve xarope resultante da coze barro para o açúcar)
Stazzonarii (artesanía fab barro para o açúcar)
Stazzonarii (artesanía fab barro para o açúcar)
Tagliatori (al trappet cortavam a cana com gra inclinada - chianca - aju chianca)
Taglio (corte da cana e l cana era cortada em esmagada)
Trappeto (da zucchero) uvas e azeitonas, onde macina era espremida)
Xiropaturi (v. Sciropat)

	Sicília	Madeira	Canárias
	Maestro di li czuccari, Maestro di zucchero (director geral do trappeto e responsável pela confeção dos pães de açúcar e subprodutos)	Mestre de açúcar	Maestro de azúcar
Canárias	Maestro di macina		
	Maestro di ricipituri (responsável por todas as tarefas do ricipituri)	Mestre de engenho	Maestro de hacer ingenios
	Pagliarolo di macina (trabalhador que retirava a palha da macina?)		
Batidera	Pagliarolo di ricipituri (trabalhador que retirava a palha do ricipituri)		
	Paratore, Paraturi (Paratori) (trabalhador que, com a ajuda dos infanti di paraturi, preparava a cana para a macina e para a pressa) (aparador, de parare - aparar)		
Caldera	Portatori d'acqua		
Calderero	Pressa (v. Trappeto)		
	Prima cottura		
		Purgador	Purgador
	Raccogliore di talee (furmenote) ?		
Casa de purgar	Ramaioli (grandes colheres de cobre com furos para retirar a espuma na defecação do sumo da cana)		
	Ricipituri, Recipituri (lugar do trappeto onde os cannamelari recebem e limpam a cana das folhas antes de passar aos talhadores)		Rescumero
Confitero	Ripostiere (de ripostare - depositar, responsável do armazém)		
	Sacchi		
	Sacculi (trabalhadores responsáveis pelos sacos de bagaço safdo da macina para prensar no trappeto)		
	Scappaturi ? (intro lo ricipituri) (canas que saem fora do ricipituri)		
Ingenio de azúcar	Sciroppatori (responsável pela qualidade do xarope resultante da cozedura) (v. Xiroppaturi)	Refinador ?	Refinador
Escumero	Stazzonarii (artesão fabricante de formas de barro para o açúcar)		
Espumadera	Stazzonarii (artesão fabricante de formas de barro para o açúcar)		
Forma		Tacha	Tacha
Fornalla		Tacheiro	
	Tagliatori (al trappeto) (talhadores que cortavam a cana com grandes facas numa mesa inclinada - chianca - ajudados pelos infanti di chianca)		
	Taglio (corte da cana e lugar do trappeto onde a cana era cortada em pedaços antes de ser esmagada)		
	Trappeto (da zucchero) (torchio - prensa de uvas e azeitonas, onde a cana já esmagada na macina era espremida)	Trapicha de bestas	Ingenio de bestias
		Tratador do encaixamento	
	Xiroppaturi (v. Sciroppatori)		
Prensa			
Presero, Moledor			

II. Qualidades de açúcar e outros produtos

Sicília	Madeira	Canárias
	Açúcar branco	Azúcar blanco (de cañas)
	Açúcar de refugo ?	
	Açúcar refinado	Azúcar refinado
	Açúcar rosado de escumas	
	Açúcar somenos	
	Açúcar velho	
	Alfenim	
		Buhonérias
Caramelle di miele (rebuçados de mel)		Melcochas (de miel)
Cogliandros, Cogliandri, Coriandoli (doces muito pequenos contendo um grãozinho aromático em vez de amêndoa)		
Confetti	Confeito	Confite
Confetti di anici		
Confetti di mandorla		
Confettura		Confitura
Confettura di pere	Conserva de pera	Conserva de pera
Confettura di pomi		
Confettura di cedri	Conserva de diacidrão	Conserva de diaçitrón
Conserva	Conserva	Conserva
	Conserva de escumas	
	Conserva de rescumas	
Conserve di mele		
Conserve di zucchero		
	Diagargante	
	Escuma das caldeiras	Escuma de calderas
	Escuma das tachas	Escuma de tachas
	Escuma quebrada	Escuma quebrada
Guastelli (di zucchero) (proveniente dos sacos da espremedura na prensa?) (de guastare - estragar)		
Marmorata, Marmellata	Marmelada	
	Marmelada de açúcar	
	Marmelada de açúcar branco	
	Marmelada de escumas	
	Melado	
Melasso (Milazo), Melazi (melaço) (subproduto do açúcar que já não cristaliza) (hoje, apresenta uma forma masculina e uma feminina: melazzo ou melasso e melassa)		Melaza
Meli (hoje, miele)	Mel	Miel
Meli de meli		
Meli di crita (crita - creta ?)		
Meli di crita di meli, Mele di crita di mele		
Meli di crita di mesture	Mel mascavado	
Meli primo di mesturi		
Melosi, Milusi, Melusi?		
Misturetti		
	Netas	
	Panela	Panela
Pani di zucchero di una cotta		
Pani di zucchero musture, Pani di mustura		
	Pão de açúcar	Pan de azúcar
	Pão de açúcar branco	
	Pão de açúcar de mel	
	Pão de escumas	
	Pão de marmelada	
Raditura (di zuccari) (de radunare - reunir, ajuntar)	Rapadura ?	Rapadura

Sicília
Raditura a bianco
Rottami, czuccaro di rucozedura quebrado por ou por extracção da for
Rottami bianchi
Rottami neri
Schiuma
Schiume bianche
Seconde paste ? (segundo resíduo de açúcar não
Seconde paste bianche
Zuccari de cucuchis
Zucche candite
Zucchero bianco di meli (zuccari bianchi)
Zucchero bianchi di se
Zucchero di due cotte
Zucchero (di) musture (zuccari di misturi)
Zucchero di seconde paste
Zucchero di una cotta (zuccari di una cotta)

Pesos, medidas

Os pesos e medidas em termo árabe q

Latim

- ¹ Cf. Acue
- ² Cf. Acue
- ³ Cf. Acue
- ⁴ Cf. Acue
- ⁵ Cf. Prot
- ⁶ Cf. Tom
- ⁷ Sistema
- ⁸ A par d
- ⁹ Aparelh

produção agrícola

Sicília	Madeira	Canárias
Raditura a bianco	Rescuma	Rescuma
Rottami, czeccaro di ruttami (açúcar de uma cozedura quebrado por defeito de cristalização ou por extracção da forma)	Açúcar de retame ? quebrado	
Rottami bianchi		
Rottami neri		
Schiuma	Escuma	Escuma
Schiume bianche		
Seconde paste ? (segunda extracção dos resíduos de açúcar não cristalizados)	Remel ?	Remiel
Seconde paste bianche		
Zuccari de cucuchiis	Cogulho	Coguelho
Zucche candite	Açúcar candil	
Zucchero bianco di meli, Zuccheri bianchi di meli (zuccari bianchi di meli)	Açúcar de mel	
Zucchero bianchi di schiuma	Açúcar de escumas	Açúcar de espumas
Zucchero di due cotte (raffinato)	Açúcar de duas cozeduras	
Zucchero (di) musture, Zuccheri (di) misture (zuccari di misturi)	Açúcar mascavado	Açúcar mascabado
Zucchero di seconde paste (zuccari di secundi pasti)		
Zucchero di una cotta, Zuccheri di una cotta (zuccari di una cotta)	Açúcar de uma cozedura	

Pesos, medidas, recipientes e embalagens

Os pesos e medidas sicilianos não correspondem aos ibéricos à excepção do termo árabe quintal.

Latim	Sicília	Madeira	Canárias
	Cantaro, Cantari		
	Cantarelli (di mele) (de cantarello - cantarelo)		
	Carratelli (de carrata - em grande quantidade ?)		
Melaza	Quintal		

¹ Cf. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, I, 1504: 72.

² Cf. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, I, 1506: 107.

³ Cf. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, II, 1509: 33.

⁴ Cf. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, II, 1509: 33.

⁵ Cf. *Protocolos de Hernan Guerra*, 1511: 453.

⁶ Cf. *Tombo*, II, 1485: 192.

⁷ Sistema semelhante ao do moinho de cereais.

⁸ A par das formas masculinas singulares, registámos formas plurais, uma vez que a grande produção agrícola e industrial do açúcar envolve muitos trabalhadores para as mesmas tarefas.

⁹ Aparelho ou instrumento que serve para bater produtos alimentares (o mesmo que *batedor*).