



**A contribuição da linguística para o estudo da rota
e da terminologia açucareiras: do Mediterrâneo ao Atlântico**

The contribution of linguistics to the study of the sugar route
and sugar terminology of the Mediterranean and the Atlantic

Naidea Nunes Nunes

LA RUTA AZUCARERA ATLÁNTICA: HISTORIA Y DOCUMENTACIÓN

CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÁNTICO

Universidade de La Laguna

ISBN: 978-972-8263-91-1, FUNCHAL, MADEIRA (2012)

pp. 214-258

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA • COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CANARIAS

A CONTRIBUIÇÃO DA LINGUÍSTICA PARA O ESTUDO DA ROTA E DA TERMINOLOGIA AÇUCAREIRAS: DO MEDITERRÂNEO AO ATLÂNTICO

THE CONTRIBUTION OF LINGUISTICS TO THE STUDY OF THE SUGAR ROUTE AND SUGAR TERMINOLOGY OF THE MEDITERRANEAN AND THE ATLANTIC

NAIDEA NUNES NUNES

Universidade da Madeira

RESUMO: Neste artigo pretendemos mostrar como a Linguística pode contribuir para o estudo da rota e da terminologia açucareiras do Mediterrâneo ao Atlântico, complementando os conhecimentos históricos. Começámos por realizar um estudo diacrónico sobre a origem e o percurso histórico e geográfico da terminologia açucareira, determinando as palavras oriundas do Mediterrâneo como *trapiche* e as palavras que surgiram na ilha da Madeira, com o grande desenvolvimento da produção açucareira, como *açúcar de panela* e *rapadura*, que se difundiram no Atlântico. Posteriormente, o estudo sincrónico da terminologia açucareira atual do Atlântico permite-nos conhecer a reminiscência dos termos da antiga produção açucareira madeirense e a sua vitalidade, como é o caso da palavra *rapadura*, conservada na ilha de La Palma (nas Canárias) e no Brasil.

PALAVRAS CHAVE: Terminologia, Açúcar de cana, Linguística Românica, História da Língua Portuguesa, Atlântico.

ABSTRACT: In this article we aim to show how linguistics can contribute to studies of the sugar route and sugar terminology from the Mediterranean to the Atlantic, complementing historical knowledge. We begin with a timeline study of the historical and geographical evolution of sugar terminology, picking out words of Mediterranean origin, such as *trapiche*, and juxtaposing words which arose on the island of Madeira, due to its large sugar production, such as *azucar de panela* and *rapadura*, and which spread within the Atlantic islands. After that, a simultaneous study of the present day terminology in the Atlantic allows us to become familiar with the vitality of terms which came from the former sugar production on Madeira, and their continuing vitality, as in the example of the word *rapadura*, still in use on the island of La Palma (Canary isles) and in Brazil.

KEYWORDS: Terminology, Sugar cane, Romanic linguistics, History of the Portuguese language, Atlantic islands.

1. Introdução

Com este estudo pretendemos contribuir para um melhor conhecimento da rota e da terminologia açucareira no Atlântico, ou seja, refazer o percurso seguido pela cultura da cana e fabrico do açúcar entre as suas primeiras zonas de implantação mediterrânica (Sicília, Valência e Granada) e a ilha da Madeira, e daqui para as Canárias, as ilhas de Cabo Verde, para São Tomé e Príncipe e para o Brasil, e das Canárias para as Antilhas e a América espanholas. Partimos do estudo histórico ou diacrónico para o estudo sincrónico, através da recolha da terminologia açucareira atual nas regiões atlânticas que ainda hoje conservam uma produção açucareira tradicional, artesanal e familiar, mostrando como a semelhança linguística entre cada uma destas regiões se deve à transmissão associada das coisas e dos seus nomes de umas regiões para outras. Como escreve Ivo Castro, no Prefácio de *Palavras Doces* (Nunes, 2003: 11):

Não se trata apenas de conhecer os nomes das coisas que pertencem à antiga produção de açúcar na Ilha da Madeira, mas de descobrir que são os mesmos nomes, ou semelhantes, que foram e são usados em circunstâncias análogas em outras regiões do mundo e, do desenho que essas regiões formam no mapa, extrair um percurso, uma história, um processo económico e cultural em que a Madeira figura preminentemente a dois títulos: como rampa de lançamento de experiências agrícolas mediterrânicas nos novos ambientes atlânticos que os portugueses começaram a tentar dominar no século xv e que estavam destinadas a grande futuro nas colónias do Novo Mundo e, no reverso, como santuário de práticas, palavras e coisas que o isolamento poupou à lógica renovadora do tempo. As regiões do mundo em que o passado se vai deixando ficar oferecem condições ideais para estudos como este, em que o levantamento de formas de linguagem arcaicas mas vivas se entrelaça com a descrição etnográfica dos instrumentos e gestos que elas designam hoje como há séculos o vinham fazendo. Daqui resulta uma espécie de arqueologia do presente, de que se têm alimentado as ciências humanas desde o seu aparecimento sob a forma do sincretismo filológico no século xix.

Alberto Vieira, em «Redescobrir a civilização do açúcar», no prefácio à publicação intitulada *Outras Palavras Doces* (Nunes, 2010: 10), afirma: «a cultura da cana sacarina marcou de forma clara a sociedade ocidental atlântica a partir do século xv. A descoberta desta influência faz-se através do discurso histórico, mas também da aproximação a outro tipo de abordagens

realizadas por distintos ramos do saber». Como é o caso do contributo da área dos estudos filológicos ou linguísticos, que é complementar do discurso histórico, para o conhecimento da História açucareira do mundo atlântico.

2. A rota açucareira

O nosso interesse pelo estudo da terminologia açucareira surgiu do contacto com a documentação histórica da ilha da Madeira dos séculos xv e xvi, com a preciosa orientação do Doutor Alberto Vieira. Foi esse contacto, inicialmente para fazer um estudo da antroponímia primitiva da Madeira, complementando a investigação histórica sobre a origem geográfica e dialectal do povoamento do arquipélago, que nos levou a constatar a abundância e a diversidade de termos específicos da produção açucareira nessa documentação.

Sabemos que a cana-de-açúcar foi trazida do Mediterrâneo, nomeadamente da ilha da Sicília ou de Valência e Granada, para a ilha da Madeira. Como o propósito do nosso estudo linguístico era conhecer a origem e a história das palavras da cultura açucareira, surgiu a necessidade de nos deslocarmos ao Mediterrâneo, nomeadamente aos Arquivos Históricos da Sicília e de Motril, no distrito de Granada, em Espanha, para fazer o levantamento da terminologia açucareira mediterrânica na documentação histórica sobre a produção açucareira dessas áreas geográficas.

O confronto da terminologia açucareira na documentação histórica da Sicília, de Valência e de Granada mostra-nos claramente que há um contínuo linguístico entre estas três áreas açucareiras do Mediterrâneo. Esta continuidade terminológica explica-se pelo facto de a produção açucareira ser uma atividade técnica especializada. Daí a necessidade de recorrer a termos específicos para denominar a tecnologia e os processos utilizados, assim como os produtos resultantes. A este fator económico junta-se o fator histórico, ou seja, o facto de terem sido os árabes os grandes impulsionadores da produção açucareira na Sicília, que mais tarde pertenceu ao reino de Aragão, tendo como centro económico a cidade de Valência, onde houve um grande desenvolvimento da produção açucareira importada da Sicília. A partir do século xv, a produção açucareira de Valência sofre uma grande queda, provavelmente devido ao grande desenvolvimento da produção açucareira madeirense, assim como da produção açucareira granadina, introduzida pelos árabes, que ainda hoje subsiste na região de Motril.

A consulta da documentação histórica mediterrânica sobre a produção açucareira foi fundamental para determinar as palavras recebidas do Mediterrâneo, como *mel de cana*, *mestre de açúcar* e *trapiche*, e os termos que surgiram na ilha da Madeira, nomeadamente *panela* e *rapadura*, com o grande desenvolvimento técnico renascentista, nomeadamente a passagem do *trapiche*, moinho de roda de pedra vertical movido por animais, a *engenho*, moinho de dois eixos ou moendas horizontais movidos a água. Pois, foi na Madeira, como sabemos, que se desenvolveu a terminologia açucareira atlântica, que passou para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e, a partir das Canárias, para toda a América espanhola.

Assim, depois do confronto da terminologia açucareira mediterrânica com a madeirense, através do levantamento dos termos na documentação histórica da ilha da Madeira com referência à produção açucareira, partimos para o estudo da documentação histórica das Canárias, de Cabo Verde, de S. Tomé e Príncipe e do Brasil, com o objetivo de confirmar a transmissão da terminologia açucareira madeirense juntamente com a transplantação das técnicas produtivas

para as novas áreas açucareiras atlânticas. Terminado o estudo diacrónico ou histórico da rota e da terminologia açucareira atlântica, e de modo a conhecermos as reminiscências da terminologia antiga e os novos termos utilizados, iniciámos o estudo sincrónico, ou seja, começámos a recolher a terminologia açucareira atual na ilha da Madeira, nas Canárias (em Gran Canaria e La Palma), em Cabo Verde (nas ilhas de Santiago e de S. Antão), em S. Tomé e Príncipe e no Brasil (Estados da Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul). Também desenvolvemos um projeto denominado «Terminologia Açucareira Ibero-Americana», juntamente com dois investigadores da América Latina, um da Venezuela e um da Colômbia, para recolher a terminologia açucareira atual de algumas regiões destes países. São todos estes materiais históricos e sincrónicos recolhidos nas várias áreas geográficas estudadas, entre 1999 e 2006, que aqui apresentamos de forma sistematizada e comparativa.

3. Metodologia

O nosso estudo enquadra-se na área da Linguística Românica e História da Língua Portuguesa. Começámos por utilizar o método tradicional alemão *Coisas e Palavras*, muito utilizado na geografia linguística ou geolinguística, na etnolinguística e na dialetologia. Depois, pelo facto de a área de atividade em estudo ser muito técnica com muitos termos especializados, recorremos à metodologia estruturada da Terminologia, inscrevendo o nosso estudo nesta área disciplinar. Na parte sincrónica do nosso estudo, elaborámos um questionário onomasiológico sobre a terminologia da produção açucareira atual: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, moenda da cana, fabrico de mel, fabrico de açúcar, fabrico de aguardente, fabrico de alfenim no Nordeste Brasileiro, fabrico de rapadura na ilha de La Palma (nas Canárias) e no Brasil. Aplicámos o questionário, fazendo entrevistas aos agricultores cultivadores de cana-de-açúcar e aos trabalhadores de engenhos e trapiches nas áreas geográficas estudadas. No questionário, incluímos uma última parte semasiológica, em que indicamos os termos da antiga produção açucareira para recolher os respetivos conceitos, o que nos permite verificar a vitalidade dos mesmos.

Posteriormente, preenchimos fichas terminológicas com todas as informações recolhidas nas diferentes áreas geográficas sobre cada um dos termos a estudar, o que serviu de base para a elaboração do glossário. Assim, reunimos todas as unidades terminológicas recolhidas na documentação histórica e na documentação oral, elaborando um glossário comparativo da terminologia açucareira histórica e atual do Mediterrâneo ao Atlântico. Deste modo, a elaboração do glossário da terminologia açucareira permite-nos sistematizar todas as informações relativas a cada um dos termos e dar conta do seu percurso histórico nas diferentes áreas geográficas estudadas, verificando as semelhanças e diferenças existentes, desde a sua origem até à atualidade, incluindo possíveis alterações semânticas e de forma. Permite-nos ainda conhecer os termos mais antigos conservados na terminologia açucareira atual e os termos mais recentes, contribuindo para que o vocabulário desta área de atividade seja preservado.

Os artigos do glossário comparativo da terminologia açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico, tendo como epicentro a ilha da Madeira, está estruturado da seguinte forma: termo, categoria gramatical (nome masculino ou feminino, verbo e adjetivo), definição do termo, cronologia (Cr.), etimologia (Et.), comentário crítico (Com. cr.), remissão (quando pertinente), documentação histórica do Mediterrâneo ao Atlântico e documentação contemporânea da Madeira (com as respetivas datações e indicações das fontes escritas) e ainda documentação oral contemporânea do Atlântico (dados recolhidos nos inquéritos terminológicos realizados), também or-

ganizada por regiões geográficas, sendo que o termo é registado no seu contexto de ocorrência com as respetivas variantes. Segue-se uma nota com algumas observações sobre os termos da atual produção açucareira recolhidos nas diferentes áreas geográficas do Atlântico, bem como sobre a ocorrência dos mesmos termos na Venezuela e na Colômbia, com base nas entrevistas realizadas respetivamente pelos investigadores Melva Márquez Rojas e Carlos Arturo Montoya, no âmbito do nosso projeto Terminologia Açucareira Ibero-Americana, patrocinado pela Rede Ibero-Americana de Terminologia (RITerm) e pela União Latina.

A transcrição dos dados recolhidos nas entrevistas realizadas aos agricultores e trabalhadores de engenhos segue as normas de transcrição básicas convencionadas: incompreensão de palavras ou segmentos (), hipótese do que se ouviu (hipótese), truncamento (/), interrogação (?), qualquer pausa (...), supressão de discurso irrelevante [...]. Utilizámos os sinais básicos convencionais da escrita, nomeadamente maiúsculas no início das frases, pontos e vírgulas, dois pontos, para facilitar a compreensão do discurso. Sempre que possível, damos conta, através de grafia fonética, de algumas alterações, variações ou particularidades fonéticas com interesse.

Passamos a transcrever algumas das entradas lexicais e respetivos artigos do glossário, que consideramos apresentarem maior interesse, no âmbito deste novo projeto sobre a Rota Açucareira Atlântica: Documentação e História.

4. Glossário da Terminologia Açucareira Histórica e Atual: do Mediterrâneo ao Atlântico

4.1. AÇÚCAR DE PANELA *n.m.* Açúcar resultante da cozedura e concentração do sumo da cana sem extração do mel, sendo elaborado num recipiente designado *panela*, do qual recebe o nome. *Cr:* Termo cuja primeira atestação registámos na Madeira, no século xv, passando depois para Canárias e Brasil. *Et:* Este termo é composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de panela*, podendo ser reduzido ao nome *panela*. Conforme Corominas e Pascual (1991), *panela* é uma forma derivada de *pañño*, do lat. *pannus*. Segundo Machado (1995), seguido por Cunha (1992), *panela* provém do lat. vulg. **pannella*, diminutivo de *panna*. *COM. CR:* 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 das 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*, de *panal*, que define como açúcar rosado, indicando que Corominas deriva este da forma *pan*; sendo assim, trata-se de um outro tipo de açúcar que não devemos confundir com o *açúcar de panela*. Segundo Bluteau (1712-1721), seguido por Morais Silva (1813), *panela* é um termo do engenho de açúcar do Brasil, que designa o açúcar feito do mel das formas, sendo inferior ao *açúcar de respuma*. Estes autores desconhecem a existência deste termo na documentação histórica da 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. Alberto Vieira (1996) acrescenta que o

termo (açúcar de) *panela* é sinónimo de (açúcar de) *retame*.

DOCUMENTAÇÃO HISTÓRICA

- MADEIRA. (*Açucar*) *de panella apurado* a.1452: «do dito açucar que me ha de dar asy ho das formas como de panella apurado» (Melo, 1972-1990: I, 8). / Var: *Açuquar de panella* a.1471, 1485, 1491, 1496, 1498, 1501: «melles cozidos em açuquar de panella» (Costa, 1995: 5); «e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rriffinar o açuquar de panella» (Costa, 1995: 5); «nõ carregue melles nem açuquares de panella pera fora que seja todo refinado aho menos de huua cozedura» (Melo, 1972-1990: I, 152); «sobre ho cozimemto dos melles pera se fazer delles açuquar de panella» (Melo, 1972-1990: II, 263); / *Açuquares de panella* a.1485: «nõ carregue melles nem açuquares de panella pera fora que seja todo refinado aho menos de huua cozedura» (Melo, 1972-1990: I, 152); / *Panella* a.1501: «com este quebrado podera meter outro algum de panella» (Melo, 1972-1990: III, 413), 1611: «e de panella se carregarão duas em conta de hua por ser assuquar que menos uall» (Melo, 1972-1990: V, 140); *Panellas* a.1650: «380 caixas de asuqre brancos mascavados e panellas» (Vieira, 1996: 181); / *Panellas a raspas* a.1651: «e os mascavados e panellas a raspas» (Vieira, 1996: 211).
- CANÁRIAS. *Paneles* a.1508: «penas tocantes al azúcar blanco y de espumas y paneles» (Serra Ràfols, 1949: 24); 1525: «todas las mieles, paneles y azúcar refinado» (Martínez Galindo, 1988: 654). / Var: *Azúcar de panela* a.1509: «asi de condenación por el azúcar blanca como de panela» (Serra Ràfols, 1949: 33); / *Panelas* a.1522: «todos los azúcares, mieles y remieles, escumas y rescumas, panelas, refinados que en la hacienda se hicieren» (Lobo, 1979: 93); / *Azúcar de panelo* a.1524: «estaba obligado a pagar cierto azúcar de panelo por un contrato» (Lobo, 1979: 554); / *Panelas de los azúcares* a.1524: «Acordose que quien quisiere pueda sacar y cargar las panelas de los azúcares» (Rosa/Marrero, 1986: 240); / *Açúcar de panelas* a.1531: «Otrosy que nynguna ny algunas personas sean osados de hazer ny hagan açúcar tumbado ny de panelas si no fuere para lo refinar» (Morales Padrón, 1974: 146); / *Açucar de panela* a.1540: «Otrosi que ninguna persona sea osado de hazer ni haga açucar de panela si no fuere por lo refinar con agua» (Peraza de Ayala, 1976: 181), «pero que haciendo cada pan de arroba y no menos lo puedan hazer sin pena porque siendo tan grande todos los que lo compraren tendran conocimiento de ser el tal açucar de panela» (Peraza de Ayala, 1976: 181).
- BRASIL. *Panelas* a.1618: «cem mil arrobas de açúcar a que chamam panelas» (Brandão, 1618 [1997]: 90).

DOCUMENTAÇÃO ORAL CONTEMPORÂNEA

- CABO VERDE. É açúcar di terra, açúcar de terra. Tem açúcar preta, é açúcar de mel. (Santiago); Açúcre de terra é (a)çúcar preta, tem (a)çúcar preto. (S. Antão).
- S. TOMÉ. Quando arranca açúcar da forma, tira palha, açúcar fica bom, já tá seco, é açúcar da terra. Guarda açúcar na palha de bananeira e marra pescoço bem marrado, marra com corda de banana mesmo, tá guardado (Ponta Figo); Açúcar de panela é esse mesmo de mel que a gente faz em panela, faz em forminha, na casca de coco, faz de açúcar. Nós fala açúcar de terra (Porto Alegre); Tapa buraco da forma com folha de banana e põe açúcar na forma, chama pedra de açúcar ou forma de açúcar, é çúkra de terra (Ribeira Peixe).

-BRASIL. Ele bate até quando vira areia e fica açúcar escuro, é açúcar bruto. Bate bem batido, fica bem fininho o açúcar, é açúcar bruto também. Aquela parte preta pa enxugar, fica vermelho. Ele é vermelho. O açúcar bruto é vermelho (Pernambuco); O açúcar batido é o mesmo ponto da rapadura, só que ele não precisa de sol pa secar. Ele é um açúcar feito com melado e tudo, não separa o melado. Açúcar batido ou muita gente, antigamente, chamava de açucão, porque ele é mais pesado. É açúcar junto com o melado. O açúcar batido que a gente fala aqui é o mesmo ponto da rapadura, mais apertado um pouquinho, pa ele chegar a granar. Coloca na esfriadeira e vai batendo, até ele granar e secar (Minas Gerais); Açúcar de panela é o que nós entendemo que é o açúcar mascavo que nós chamamo aqui. Tem lugar que eles chamam de açúcar de panela (Minas Gerais); Aquele açúcar que esfrega até secar, fala açúcar esfregado, açucão. A gente tira o ponto mais forte do que a rapadura. E depois põe ele aqui e vai batendo, batendo, até ele secar aqui dentro (Minas Gerais); Açúcar grosso é o que fica mais embolado. Quando não quer que fique bola, passa na peneira (Rio Grande do Sul).

NOTA: *Açúcar de panela* é um termo da primitiva produção açucareira madeirense, que denominava o açúcar cristalizado num recipiente denominado *panela*. Trata-se de um açúcar que era considerado de inferior qualidade porque não era purgado. Atualmente, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, este tipo de açúcar é denominado *açúcar de terra*, sendo produzido de forma artesanal e rudimentar, também designado *açúkra preta* e *açúkra de mel* em Cabo Verde. No Brasil, atualmente, encontramos diferentes denominações para designar o *açúcar de panela*, nomeadamente *açúcar bruto*, *açúcar mascavo*, *açúcar grosso*, *açúcar embolado*, *açucão*, *açúcar esfregado* e *açúcar batido*. O termo *açúcar de panela* da Madeira passou para Canárias, e daqui para a América espanhola, para Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. Atualmente, este termo desapareceu da Madeira e das Canárias e é praticamente inexistente em Cabo Verde, em S. Tomé e no Brasil. Na Venezuela e na Colômbia, *panela* é sinónimo de *papelón* («panela de jugo de caña»), açúcar bruto com grande quantidade de mel. Na Colômbia ocorre também o termo *pan de azúcar* («bloco de açúcar en forma de obus»), denominando o açúcar depois de retirado das formas de barro cónicas. Ainda na Colômbia, encontramos os termos *aguamiel* ou *aguapanela* para designar uma bebida doce composta de água fervida e *panela* (que no Brasil é feita com *rapadura*) e documentámos a denominação *raspadura (de panela)*, que corresponde à forma *rapadura* no Brasil.

4.2. ENGENHO DE AÇÚCAR *n.m.* Conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar. CR: Registámos a primeira atestação deste termo com a forma *emgenho* na Madeira, em 1452, que já parece referir a nova tecnologia de dois eixos horizontais para esmagar a cana. Na Sicília encontramos o termo *trappito di macina* em 1475 para designar o moinho de pedra vertical movido a água, distinguindo-se do *trappetu* movido por animais. Em Valência, o termo *ingenio* ocorre em 1583 e em Granada a forma *yngenio de açúcar* surge em 1567, sendo os termos anteriores *aduana* e *trapiche*. Segundo Corominas e Pascual (1991), as primeiras atestações do nome genérico *engenho*, na língua castelhana, ocorrem em 1251 com a forma *engeño*, em 1330 *engenio* e em 1518 *engeño*, ainda sem aceção açucareira, com o significado de máquina de guerra, e a primeira atestação do nome genérico *adoana* data de 1261. Segundo Fernandez Ovies (1981), em Granada, a primeira atestação do termo *ingenio*, associado à produção açucareira, data de 1551, juntamente com o termo *trapiche*, designando um engenho de açúcar movido a água. Segundo López Lengo (1991), em Granada, o termo *aduana*, nos séculos xv e xvi, designa o lugar de transformação da cana doce

em açúcar, sendo que, a partir de 1541, este termo se identifica com *trapiche*. Segundo Machado (1995), a primeira atestação do nome genérico *engenho*, na língua portuguesa, data do século xv com a forma *emgenho*, ainda sem a aceção de moinho de açúcar, e *engenhoca* no séc. xix, com a aceção de invenção, referida por Morais Silva. Cunha (1992) antecipa a primeira atestação do nome genérico *engenho*, com o significado de talento, máquina e oficina, registando as formas: *engeo* no séc. xiii, *engeyo* no séc. xiii, *engeño* no séc. xiv e *engenho* no séc. xiv. Segundo Machado (1995), a primeira atestação da forma *atafona* na língua portuguesa data de 1440, datação confirmada por Lorenzo (1968). Segundo Cunha (1992), a primeira atestação da forma *fabrica* na língua portuguesa surge no séc. xiv, como sinónimo de *fazimento*. ET: O nome genérico *engenho* provém do lat. *ingenium*, talento e máquina (REW: 363). Segundo Corominas e Pascual (1991), seguido por Machado (1995), Cunha (1992) e Ferreira (1999), *ingenio*, do lat. *ingeniu*, significa génio, talento, invenção, qualquer máquina ou aparelho. Machado (1995) acrescenta a forma *engenhoca*, de *engenho* com o sufixo *-oca*. O termo *atahona*, do ár. *at-tahuna* (derivado do verbo *táhana*, moer), ocorre em Valência como sinónimo de *trapig* e, em Português, designa os moinhos de cereais movidos pela força humana ou animal. Segundo Dozy (1869), o termo *atafona* provém do ár. *at-tâhóna* e, segundo Corominas e Pascual (1991), seguido por Machado (1995), procede do ár. *at-tahûna*, moinho movido por animais ou por água, concorrendo com os termos de origem greco-latina *trapiche* e *engenho*, sendo depois reservado para designar os moinhos de cereais. Em Português, também temos a forma *atafona* com o *-n-* conservado, como em muitos arabismos. O termo *aduwana* procede do ár. cl. *diwan*, o qual vem do persa *divân*, sendo que o artigo definido *al-* sofre uma aglutinação com a palavra seguinte que se torna *ad-diwana*, com a assimilação do [l] do artigo pelo [d] inicial, consoante dental que é um fonema solar, ocorrendo depois, em Português como em espanhol, a síncope do [i] e a simplificação da consoante geminada *ad-diwana* em *adwana*. Segundo Corominas e Pascual (1991), o termo *aduwana* provém do ár. *adiuân* ou *aiwân*, do persa *divan*, oficina. Segundo Machado (1995), *aduwana* provém do ár. *ad-diuanâ*, alfândega. Trata-se de um termo do hispano-árabe que ocorre em Granada, originalmente para designar o moinho de cana-de-açúcar. O termo *fábrica*, para designar o engenho, surge na documentação contemporânea. Segundo Corominas e Pascual (1991), seguido por Machado (1995) e Cunha (1992), *fábrica*, do lat. *fabrica*, é uma forma derivada regressiva de *fabricar*, com a aceção de fazer e não ainda de oficina de fabrico. COM. CR: Não separámos o termo simples *engenho* das formas compostas com complemento determinativo introduzido por preposição *engenho de água* e *engenho de açúcar* e respetivas variantes, visto que o termo *engenho*, inicialmente, contém em si os semas engenho de fazer açúcar movido a água, que indica a função e o modo de funcionamento do engenho. Segundo Bluteau (1712-1721), seguido por Domingos Vieira (1871-1874), no Brasil existem moinhos ou engenhos de açúcar de bois e de água. Bluteau (1712-1721) descreve as três rodas dentadas dos engenhos de água: roda de água, rodete e bolandeira, que fazem mover o engenho, e os três eixos da moenda que são de madeira, chapeados de ferro. Segundo Pérez Vidal (1971), em Granada, o termo *ingenio* designa a fábrica de açúcar (conjunto de máquinas, utensílios e lugares) e o termo *trapiche ingenio* revela a insegurança semântica que se manifesta no uso conjunto dos dois termos, às vezes com complemento determinativo *ingenio trapiche de fabricar azúcares*, uma vez que *trapiche* é um pequeno e rudimentar moinho de mulas, enquanto *engenho* é um grande e potente moinho hidráulico. Este autor acrescenta que o termo *engenho* é a designação que predomina a partir do século xvi, para referir o moinho de cana-de-açúcar movido a água, resultante da evolução técnica nas zonas açucareiras, desde Valência à América.

Segundo Pérez Vidal (1973), *ingenio* é o moinho hidráulico para esmagar a cana-de-açúcar, distinguindo-se do *trapiche* movido por tração animal. Na América espanhola, em geral, e no Brasil, em particular, o termo *engenho*, por extensão semântica, torna-se abrangente, designando não apenas o local de fabrico do açúcar mas também os canaviais. Morais Silva (1813), seguido por Figueiredo (1899), indica a aceção de máquina de moer canas e fazer açúcar do termo *engenho*, no Brasil, acrescentando tratar-se de um brasileirismo, na aceção de estabelecimento agrícola destinado à cultura da cana e fabrico de açúcar, referindo também a forma derivada *engenhoca* como brasileirismo, que define como pequeno engenho destinado especialmente ao fabrico de aguardente e de rapadura. Para López Lengo (1991), o termo *ingenio* designa, inicialmente, o conjunto de aparelhos de moer a cana e obter o açúcar, cujos moinhos se moviam com força hidráulica, distinguindo-se dos *trapiches*. O autor refere que, por extensão semântica, o termo *engenho* passa a designar o conjunto dos canaviais e fábrica de açúcar. Segundo Nelson Barbalho (1984), no Brasil, *engenho* é o estabelecimento industrial ou fábrica de açúcar, aguardente e rapadura. Enquanto, segundo Ferreira (1999), *engenho*, no Brasil, é a moenda da cana-de-açúcar e o estabelecimento agrícola destinado à cultura da cana e à fabricação do açúcar e, em Pernambuco, a área cultivada com cana-de-açúcar. De acordo com Domínguez García (1999), em Granada, o termo *ingenio* denomina a fábrica manufatureira de açúcar, compreendida no seu conjunto de compartimentos, máquinas e utensílios. Segundo Moreno Fragnals (1978), o mesmo termo, até o século XIX, denomina o complexo de terras, construções fabris, construções de serviços, vivenda, maquinaria, escravos e animais destinados ao fabrico de açúcar de cana, sendo que da manufatura para a grande indústria, aquele termo perde a sua antiga aceção, denominando apenas a zona fabril. Segundo Manuel Martín (1998), nas Antilhas, no último terço do século XIX, *engenho* é o complexo de terras, fábrica, máquinas, utensílios, vivendas, escravos e animais do fabrico de açúcar e, posteriormente, passa a designar apenas as fábricas, aceção que sempre teve em Espanha, sendo um conjunto fabril mais desenvolvido do que o pequeno e primitivo *trapiche*. A partir de meados do séc. XIX, na Madeira, o termo *engenho* passa a denominar também a fábrica a vapor e, ainda hoje, designa o conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar, a par do termo *fábrica*. Na ilha de La Palma, nas Canárias, encontramos, ainda hoje, o termo *trapiche* como sinónimo de *fábrica*. Ver *Trapiche*.

DOCUMENTAÇÃO HISTÓRICA

- SICÍLIA. *Trappito di macini* a.1475: «nicissarj pertinenti a trappito di macini» (ASP).
- VALÊNCIA. *Ingenio* a.1583: «Gaspar Calonget, comedor que da de comer al ingenio» (Barceló/Labarta, 1984: 68); *Ingenios* a.1610: «muliendolas con muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera de inmensa grandeza (que llaman ingenios) las cuales rebuliendose con grandissima furia sin cessar por vna canal de agua» (Pérez Vidal, 1973: 62). / Sin: *Atahonas* a.1610 : «Assi començaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas con muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera» (Pérez Vidal, 1973: 62).
- GRANADA. *Ynjenio de açúcar* a.1567: «le diese licença para hazer y edificar un ynjenio de açúcar» (Domínguez García, 1995: 121). / Var: *Engenyo* a.1567: «aviam botado que el dicho engenyo no se labrase en el lugar» (Domínguez García, 1995: 121); / *Yngenios* a.1579: «trato de los seys yngenios» (Domínguez García, 1991: 35); / *Yngenio de fabricar açúcares* a.1579:

- «fazer y alçar un yngenio de fabricar açúcares» (Domínguez García, 1991: 35); / *Injenios de açúcar* a.1589: «quantos injenios de açúcar ai en la dicha villa» (Domínguez García, 1995: 123); / *Inxenios biexos* a.1637: «la cantidad de formas y bondad de açúcar que da el Trapiche y los inxenios biexos» (Domínguez García, 1995: 133); / *Yngenios de molienda de cañas dulces* a.1645: «en la costa del reyno de Granada havia cantidad de yngenios de molienda de cañas dulces» (Domínguez García, 1995: 147); / *Yngenios de fabricar açucares* a.1654: «yngenios de fabricar açucares de la çuidad de Motril de las moliendas de cañas dulçes» (Fernandez Ovies, 1981: 18); / *Yngenios fabricas de azúcar* a.1752: «ochenta arrobas de dicha caña y esta molida y quaxada en los ynjenios fabricas de azúcar produce diez formas llenas de azúcar en prieto» (Domínguez García, 1995: 190). / Sin: *Aduana* a.1521: «cociendo, refinando y blanqueando azúcar en la aduana» (Fábregas García, 1999: 138); / *Aduanas* a.1621: «y he visto los sitios de los ingenios o aduanas» (Domínguez García, 1991: 41); / *Casas maquinas* a.1788: «Al atrazo de la cosecha corresponde en un todo el estado de las casas maquinas que llaman yngenios y trapiches» (Domínguez García, 1995: 241); / *Fabricas de los ingenios* a.1682: «salir de las fabricas de los ingenios en prieto y pasar de ellas a los blanqueos» (Domínguez García, 1995: 164). / Var: *Fabricas de azúcar* a.1744: «las expresadas fabricas de azúcar de las ciudades de Motril, Almuñecar y Salobreña» (Domínguez García, 1995: 183); / *Casa fabrica de azucares* a.1750: «una casa fabrica de azucares llamado ingenio que llaman el Viejo, que es real (...) que se yncluyen sus ofizinas, molien-das, aperos y corrales» (Fernandez Ovies, 1981: 33); / *Fabricas de ynxenios* a.1753: «el abio de las fabricas de ynxenios» (Domínguez García, 1995: 194); / *Fabricas yngenios de azúcares* a.1781: «arrendamientos de las fabricas yngenios de azúcares por los dueños» (Domínguez García, 1995: 231); / *Fabricas de azucares* a.1788: «la ruina de aquellas fabricas de azucares porque sus abiadores no pueden completar el avío de sus oficinas ni las máquinas de sus moliendas» (Fernandez Ovies, 1981: 20).
- MADEIRA. *Emgenho daugua* a.1452: «hum emgenho daugua» (Melo, 1972-1990, I: 8). / Var: *Emgenhos* a.1461: «de quall quer emgenhos que se ahi fizer» (Melo, 1972-1990, I: 22); / *Emgemhos* a.1461: «das augoas della que nom possam fazere emgemhos nemhuus de moem-da» (Melo, 1972-1990, I: 16); / *Emgenhos daçuquar* a.1468: «dos ditos emgenhos daçuquar» (Melo, 1972-1990, I: 45); / *Emgenhos de fazer açuquar* a.1468: «dos ditos emgenhos de fazer açuquar» (Melo, 1972-1990, I: 45); / *Emgenhos daugua de fazer açuquar* a.1468: «das alça-premas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (Melo, 1972-1990, I: 44); / *Enjenho de fazer açúcar* a.1477: «faça hum enjenho de fazer açúcar que seja de moo ou d'alçapremas ou doutra arte (...) o qual enjenho sera d'augoa com sua casa e casa de caldeiras» (Vieira, 2000: 18); / *Emgenho* a.1484: «no quall lugar tjnha tirada hua agoa pera fazer hum emgenho» (Melo, 1972-1990, I: 142); / *Enjenhos* a.1485: «quaes queer teyxos que forem necesareos para eyxos esteos cassas latadas enjenhos e tapumes» (Melo, 1972-1990, I: 150); / *Engenhos de açucar* a.1506: «Pao branco que he muyto duro de que fazem os eixos e perafusos pera os engenhos de açúcar» (Costa, 1997: 142); / *Engenhos dasucre* a.1579: «en-nobreceo ha villa de Machiquo assi de muitos engenhos dasucre como de canaueaes» (Machado, 1947: 103); / *Engenho de açúcar* a.1590: «um engenho de açúcar e casas de purgar açúcares» (Frutuoso, livro II: 112); / *Engenhos de canas de açúcar* a.1590: «dois engenhos de canas de açúcar» (Frutuoso, livro II: 119); / *Casa de engenho de açúcares* a.1780: «uma casa de engenho de açúcares, sita na ribeira dos Socorridos e casa de assistêcia dos homens que o fabricam, como também uma casa chamada dos quintos» (Ribeiro, 1992: 12).
- AÇORES. *Engenhos de açuquere* a.1588: «Fernão Ligeiro, mestre de fazer engenhos de açuquere,

- o qual fez ao dito Sebastião Gonçalves o primeiro engenho» (Frutuoso, livro IV, II: 209). / Var: *Engenho* a.1588: «moeu Sebastião Pires as outras canas que tinha em um engenho como de pastel com sua mó e alfarge com uma besta» (Frutuoso, livro IV, II: 209).
- CANÁRIAS. *Ingenio de azúcar* a.1488: «para hacer un ingenio de azúcar» (Aznar Vallejo, 1981: 29). / Var: *Ingenio* a.1489: «la compra de la mitad del ingenio molino cañaverales» (Aznar Vallejo, 1981: 31); / *Ingenios* a.1503: «los genoveses que tienen ingenios en la isla» (Aznar Vallejo, 1981: 117); / *Engenio* a.1499: «que se haga engenio» (Serra Ràfols, 1978: 210); / *Engenios* a.1505: «las casas e huertas e engenios e cañaverales» (Serra Ràfols, 1978: 37); / *Ingenio de açúcar* a.1500: «hacer un ingenio de açúcar» (Serra Ràfols, 1978: 42); / *Yngenio de açúcar* a.1500: «seais obrigado de hacer un yngenio de açúcar» (Moreno Fuentes, 1992: 21); / *Engeños de açúcar* a.1500: «para engeños de açúcar» (Serra Ràfols, 1949: 33); / *Ingenio de agua* a.1502: «que vos seais obrigado de hacer un ingenio de agua o de bestias» (Moreno Fuentes, 1992: 37); / *Engenio de agua* a.1503: «que vos obligastes a hacer un engenio de agua» (Serra Ràfols, 1978: 88); / *Ingenios de azúcar* a.1503: «para que le ejecuten en los heredamientos ingenios de azúcar» (Aznar Vallejo, 1981: 123); / *Ingenio de azúcar de agua* a.1504: «Que digo que vos las do con condición que hagáis un ingenio de azúcar de agua o de bestias» (Moreno Fuentes, 1992: 106); / *Ingenio de haser açúcar* a.1504: «que fagáis un ingenio de haser açúcar de agua o de bestias» (Serra Ràfols, 1978: 56); / *Ingenio de cañas de azúcar* a.1505: «lugar para hacer un ingenio de cañas de azúcar» (Aznar Vallejo, 1981: 133); / *Engeño de moler azúcar* a.1505: «un herido para engeño de moler azúcar» (Serra Ràfols, 1978: 100); / *Ingenio de moler cañas de açúcar* a.1505: «pudera aprovechar con condición que hagáis en el dicho rio un ingenio de moler cañas de açúcar» (Moreno Fuentes, 1992: 132); / *Ingenio de moler* a.1520: «con toda la otra madera necesaria y perteneciente al ingenio de moler» (Lobo, 1979: 72); / *Ingenios de açúcar* a.1540: «Titulo XVI. De los ingenios de açúcar» (Peraza de Ayala, 1976: 176).
 - CABO VERDE. *Emgenho* a.1540: «e huu emgenho trepiche daçucar com suas casas e emgenho de purgar e de pilheiram com todo o cobre e mais cousas neçarias ao dito emgenho.» (Brásio, 1953, MMA II: 330). / Var: *Engenhos de agua* a.1606: «há tambem canaueaes de açúcar, mas o fazelo aonde não há engenhos de agua custa muito trabalho, porque toda a cana se pisa em pilões» (Brásio, 1954, MMA IV: 160); / *Engenho d'asuquar* a.1612: «elles arrendadores serão obrigados a concertarem o engenho d'asuquar (...) e concerto que possa moer e de todos os deretos a elles pertencentes asj de madeira, caldeiras e demais que for necessario» (*Corpo Documental*: 303).
 - S. TOMÉ. *Emgenhos* a.1485: «Jtem tomamos pera nos todallas moendas asy daguoa como datafonas e quãees quer outros emgenhos e artefiços de moer serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha» (Marques, 1988: 298). / Var: *Engenhos dacuquar* a.1499: «E tambem lhes fique todo ho outro cobre dos engenhos dacuquar» (Marques, 1988: 506); / *Engenho* a.1529: «e per seu testemunho deçrarase como se podia fazer o dito engenho» (Brásio, 1952, MMA I: 509).
 - BRASIL. *Engenho* a.1577: «o engenho coberto de telha com três gangorras e as rodas e eixos» (Gouveia, 1985: 272); / *Engenhos* séc. XVI: «tornando aos engenhos cada um deles é uma machina e fabrica incrível: uns são de água rasteiros, outros de água copeiros, os quais moem mais e com menos gastos; outros não são de água, mas moem com bois e chamam-se trapiches; estes têm muito maior fabrica e gasto, ainda que moem menos, moem todo tempo do anno, que não têm os d'água, porque às vezes lhes falta» (Cardim: 320), a.1618: «grande fábrica e cabedal que é necessário para se poderem granjear canaviais e engenhos»

(Brandão: 101), 1633: «instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos, como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, e se espreme, coze e endurece o sumo delas, têm maior e mais engenhosa fábrica, se chamaram vulgarmente engenhos» (Vieira: 304). / Var: *Engenhos de fazer açúcares* a.1618: «as pessoas a quem se dão semelhantes terras, quando elas são capazes para se fabricarem nelas engenhos de fazer açúcares» (Brandão: 97); / *Engenhos de açúcar* a.1618: «capaz de se poder nela fazer muitos engenhos de açúcar» (Brandão: 40); / *Engenho de água* a.1618: «por ser necessário muitas forças e cabedal para os haverem de pôr em perfeição, porque um engenho de água, como até agora se costumava de fazer, e ainda dos que chamam trapiches, que moem com bois, fazem de despesa, feito e fabricado, ao redor de dez mil cruzados, pouco mais ou menos» (Brandão: 97); / *Engenhos de assucar* 1711: «Dos engenhos de assucar huns se chamão reaes, outros inferiores vulgarmente enghococ (...) principalmente por terem a realeza de moerem com agua, à diferença de outros que moem com cavallos e boys» (Antonil, 1711: 1).

DOCUMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA

- MADEIRA. *Engenho de açúcar* a.1859: «um engenho de açúcar e dois alambiques» (Ribeiro, 1992: 16). / Var: *Engenhos movidos a agua* a.1873: «nove engenhos movidos a agua e algum pela força de bois, os engenhos fazem aguardente de cana, que é consumida quasi toda no paiz, e as fabricas manipulam assucar» (Azevedo: 697); / *Engenhos de água* a.1961: «a aguardente é a maior riqueza da freguesia. Os engenhos de água não dão vencimento a moer» (Gouveia: 37). / Sin: *Fabrica de moer cana* a.1859: «uma fábrica de moer cana e alambique» (Ribeiro, 1992: 16). / Var: *Fabrica de extracção e crystallisação de assucar* a.1863: «Assucar (fabrica de extracção e crystallisação de) comprehendem-se nesta classificação tambem os estabelecimentos em que somente se espreme a canna, cujo sumo se destina à fermentação e distillação» (*Decreto*: 547); / *Fabricas de espremer cana doce* a.1865: «donos das fabricas de espremer cana doce, pedindo a produção de garapa extrahida nas suas fabricas no corrente ann» (*Oficio*); / *Fábricas de assucar* a.1883: «os principaes compradores no continente do Reino dos assucares de primeira qualidade pela maior parte brancos, que produzem as fabricas de assucar da Madeira» (Canavial: 7).
- FAIAL. A cana vai pa o engenho, pa fábrica.
- CANÁRIAS. Esta es la Fábrica de Arehucas (Gran Canaria); El guarapo era ya cuando se molía la caña en el trapiche. Quitaban las hojas y después la iban cortando y descogollando y la tiraban en una pila y otro iba haciendo fejes para ir en la bestia pa el trapiche (La Palma); El trapiche es la máquina de moler y el conjunto de la molienda. [...] El conjunto de la molienda es el trapiche (La Palma).
- CABO VERDE. Chama trapi(t)che a motor (S. Antão).
- S. TOMÉ. Máquina a motor é trapiche a motor (Agostinho Neto); Antes era roda de manual do trapiche, agora tem motor, é trapiche a motor (Ponta Figo).
- BRASIL. O que não se deve usar e que antigamente se usava nos engenhos era de ferro, porque aí vai ter muito carmanato, que é uma coisa que provoca câncer. A fibra de vidro é que é o ideal pra fermentação (...) o engenho não foi herança (Paraíba); Eu conheci engenho, desde que tenho entendimento que só conheci o nome de engenho (Pernambuco); Isto é trabalho de engenho de fazer rapadura (Baía); Engenho é a máquinas em conjunto. É onde

tá o engenho pa moer a cana, tá a tacha pra fazer o melado, o açúcar. Aí, a gente fala: lá vou pra o engenho. O que é que fulano tá fazendo? Tá trabalhando no engenho. Engenho também é onde que tá a máquina de moer a cana, que chama engenho. É engenho de água. A gente fala engenho de água mesmo (Minas Gerais); Aqui é a parte da moenda e o conjunto chama-se engenho. É onde tem o alambique, o tacho de melado (Rio Grande do Sul).

NOTA: A primeira atestação do termo *emgenho daugua* denomina a nova tecnologia de dois eixos de madeira horizontais para esmagar a cana, movida a água, por oposição ao *trapiche* ou *almanjara*, roda de pedra vertical movida por animais. Na Madeira, ainda hoje, as fábricas de fazer mel e aguardente de cana são denominadas *engenho*. Nas Canárias, na ilha de Gran Canaria, apenas encontramos o termo *fábrica*, enquanto na ilha de La Palma se conservou o termo mais antigo *trapiche*, apesar das inovações técnicas. Em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, encontramos o termo *trapiche a motor* para denominar a moenda da cana movida a motor (a gasóleo), enquanto *trapi(t)che (de ferro)* designa a moenda movida por animais. No Brasil, atualmente, as grandes centrais açucareiras chamam-se usinas e as instalações mais pequenas de produção de álcool chamam-se fábricas. No entanto, na produção açucareira tradicional, artesanal e rudimentar, a denominação corrente é *engenho*, porque conservou os termos e as técnicas mais antigas, em vias de extinção. Na Colômbia foram registados os termos *fábrica de azúcar* e *ingenio (azucarero)*, e também relatos de memória que referem a antiga existência de *haciendas de trapiche* e de *trapiches (de hierro)* horizontais movidos a água. No entanto, sabemos que, atualmente, tanto na Colômbia como na Venezuela, nas zonas rurais mais pobres do interior do país, ainda encontramos o tradicional *trapiche de dois molinos de hierro* horizontais para extrair o *guarapo* e fazer *panela*.

- 4.3. **GARAPA OU GUARAPA** *n.f.* Sumo da cana-de-açúcar extraído na moenda do engenho ou trapiche. CR: As primeiras denominações deste conceito ocorrem no século XVI, em Valência, com o termo *çumo*, nos Açores com o termo *calda* e em Granada *caldo*. A primeira atestação do termo *garapa* ocorre no Brasil em inícios do século XVIII e, posteriormente, na Madeira em meados do século XIX. Segundo Machado (1995), seguido por Cunha (1992), a primeira atestação do nome genérico *sumo* na língua portuguesa, com a forma *çumo*, ocorre no século XIV; a primeira atestação do nome genérico *caldo* surge no século XIII e *calda* no século XIV, e a primeira atestação do nome genérico *licor* data do século XV. Segundo Corominas e Pascual (1991), a primeira atestação do nome genérico *xarabe*, na língua castelhana, ocorre em 1270, e a primeira atestação do termo *guarapo* surge na América, mais precisamente em Santo Domingo, em 1620, num texto de Tirso de Molina, e depois no Brasil, onde teria adquirido a forma *garapa*, a partir de 1643. Esta informação constitui um argumento a favor da origem africana da palavra, por estar associada aos escravos africanos, sendo uma bebida fermentada em Angola e no Congo. ET: *Suco* e *sumo* são termos genéricos que designam o líquido extraído de certos frutos, do lat. tardio *succu-*, variante de *sucu-*, e *summu-* (DELI). Segundo Machado (1995), seguido por Cunha (1992), *çumo* é a forma antiga de *sumo*, correspondente ao cast. *zumo*, do gr. *zomos*, sumo, suco, possivelmente com influência do *u* do sinónimo latino *sucus*, donde um lat. vulg. hispânico **sumu-*, na hipótese de Corominas e Pascual (1991). Segundo estes autores, *calda* é uma forma derivada de *caldo*, ou seja, a forma feminina de *caldo*, do lat. *caldus*, de *calidus*, quente. O uso do termo *caldo*, como antigo adjetivo com o significado de quente, desaparece em iberorromance, tendo sido substituído pelo adjetivo *caliente*, e o vocábulo *caldo*, em castelhano e em

português, sobrevive apenas como nome do líquido que resulta do cozimento. Segundo Machado (1995), seguido por Cunha (1992), *caldo* é uma substantivação do adjetivo lat. *caldu-*, de *calidu-*, quente, e *calda* é a forma feminina de *caldo*. O termo *licor*, segundo Corominas e Pascual (1991), seguido por Machado (1995) e Cunha (1992), provém do lat. *liquore*, líquido, derivado de *liquere*. Em Valência e em Granada, registámos também o termo *jarope* para designar o conceito referido. Conforme Corominas e Pascual (1991), o nome *jarabe* procede do ár. *xarâb*, bebida (com a forma *xarabe* do cast. ant., de *xarope*, forma com velarização e labialização do *a* pelo *r* precedente, frequente já no século XIII), que designa também o sumo da cana concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar. Posteriormente, na América espanhola e no Brasil, surgem, respetivamente, as formas *guarapo* e *garapa*, termo que parece ser um africanismo ou americanismo, embora a sua origem seja discutível. COM. CR: O termo *caldo* ocorre na documentação histórica de Granada e do Brasil, a par de outros termos sinónimos, enquanto na documentação histórica dos Açores e na documentação contemporânea da Madeira ocorre a forma *calda*. De acordo com Domínguez García (1999), em Granada, *jarope* designa o sumo da cana-de-açúcar cozido e clarificado nas primeiras caldeiras ou *calderas de jarope*, sendo sinónimo de *caldo*. Segundo Pérez Vidal (1971), *jarope* designa o sumo ou caldo da cana clarificado e concentrado com certa densidade nas *calderas de jarope* ou *suelos de jarope*, elementos que recebem este nome por estarem relacionados com a sua elaboração, sendo a forma arcaica *jarope* substituída por *jarabe*. O autor indica que o termo *caldo* também denomina o sumo da cana doce e é o termo mais usado no Brasil, citando Antonil. Em Antonil, o termo *garapa*, além do significado de bebida fermentada (*garapa azeda*), também designa o sumo da cana (*garapa doce*): «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» (1711: 44). O termo *garapa azeda* parece ter sido substituído pelo termo *cachaça*, passando o termo simples *garapa* a designar o sumo extraído da cana, antes de ser transformado em açúcar e em aguardente, sendo sinónimo de *caldo de cana*. Ainda hoje, no Brasil, 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. Para López Lengo (1991), *caldo* é o sumo da cana-de-açúcar espumado nas caldeiras, sendo sinónimo de *jarope* ou *jarabe*, denominado *guarapo* na América. Moreno Friginals (1978) defende que, nos séculos XVIII e XIX, o termo *caldo*, no singular, se refere ao *guarapo*, ou sumo da cana-de-açúcar, e no plural se refere à meladura. Segundo Manuel Martín (1998), *jugo* é o sumo extraído da cana-de-açúcar, sendo sinónimo de *caldo*, *guarapo* e *jarabe* ou *jarobe*, que, nas Antilhas, é denominado *melado* e *meladura*. Segundo o mesmo 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*. 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 de origem africana (bebida fermentada dos escravos negros que se teria propagado, a partir das Antilhas e do Brasil, a todo o continente americano, adquirindo a forma *guarapa* por influência das línguas indígenas americanas) ou de origem indígena americana (do guarani, tal como os termos *guaraná* e *guayaba*, ou do tupi ou ainda uma forma quíchua, introduzida no português e no espanhol da América). Bluteau (1712-21) 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 finais 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 (1871-74), Figueiredo (1899) e Caldas Aulete (1881). Estes autores classificam o termo *garapa* como brasileirismo, apresentando as seguintes aceções: bebida feita de calda ou melão com água e limão; bebida que se extrai da cana-de-açúcar; bebida refrigerante obtida pela mistura de mel com água e refresco de qualquer fruto. Machado (1995) refere o século XVI como data provável de surgimento do termo no Brasil, seguindo a informação de Moraes Silva. Segundo Cunha (1992), a palavra *garapa* é de origem controversa, designando o sumo ou caldo de cana. O autor refere uma carta escrita na Baía, em 1638, onde se lê: «vinho de assucar [= aguardente de cana-de-açúcar] a que cá chamão garapa (...)». A palavra *garapa* é de origem controversa e, por isso, tem originado grandes discussões etimológicas. Depois de todos os dados etimológicos anteriormente apresentados nos estudos por nós realizados, discutindo a possibilidade afastada de ser um termo de origem árabe, bem como a hipótese de se tratar de um europeísmo do italiano, francês ou inglês do termo *grappe* (uva), referimos a probabilidade, defendida por vários autores, do termo ser um americanismo, embora sabendo que a maior parte dos termos relacionados com a produção açucareira, que foram considerados brasileirismos ou americanismos, são, na verdade, termos de origem europeia. Quando nos deslocámos às Canárias, para realizar os inquéritos terminológicos sobre a produção açucareira atual, surgiu a hipótese do termo *garapa* ou *guarapo* poder ser um guanchismo, dado que o nome *guarapo* é muito antigo nas Canárias, sobretudo na ilha La Gomera, denominando o mel de palma. Assim, nas Canárias, 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 americana, a hipótese deste ser um guanchismo parece provável e validada pelo facto de o termo estar associado a uma atividade 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. Como sabemos que muitos escravos guanches da ilha La Gomera foram levados para a ilha da Madeira para trabalharem nos engenhos açucareiros, especializando-se como mestres de açúcar, sendo levados depois pelos madeirenses para Canárias juntamente com a produção açucareira, podemos colocar a hipótese deste termo ter sido levado pelos escravos guanches para a ilha da Madeira, incorporando-se na terminologia açucareira, onde teria adquirido a forma portuguesa *garapa*, e difundindo-se depois no Atlântico. Embora não tenhamos registado nenhuma atestação deste termo na documentação histórica da produção açucareira da Madeira e das Canárias, o facto de Corrales e Corbella (2001) terem registado as formas *guarapo*, *garapo* e *garopo* na documentação das Canárias, embora a primeira atestação deste termo corresponda a um apodo, poderá indiciar esse contacto com a língua portuguesa. Assim, este termo, tal como muitos outros termos relacionados com a produção açucareira, que foram considerados africanismos, americanismos e brasileirismos, pode ser um termo de origem europeia das Canárias, através da Madeira, podendo ser um termo de torna-viagem, ou seja, de ida e volta. Termo que depois de levado para a América e depois de quase ter desaparecido na Europa, com a extinção da produção açucareira, devido à forte concorrência do açúcar do Brasil, voltou à Europa, principalmente a partir da segunda

metade do século XIX, com a reintrodução da cultura açucareira na Madeira e nas Canárias, o que poderá explicar o facto de o termo apenas surgir na documentação mais recente da Madeira e das Canárias. Corrales, Corbella e Álvarez (1996) apresentam o termo *guarapo* como sendo possivelmente de origem africana, tendo como primeira aceção sumo da cana doce e como segunda aceção, em La Gomera e La Palma, seiva que se extrai da palma para fazer mel de palma, indicando ainda, para La Palma, a aceção mais genérica de líquidos fermentados. Os autores mostram que encontramos as mesmas aceções no espanhol da América, nomeadamente a segunda aceção 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. Os mesmos autores acrescentam 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 palma fermentado ou cozido para fazer mel e a ocorrência desta aceção também em La Palma, parece-nos que o termo, provavelmente, foi difundido a partir das Canárias, onde teria já ocorrido a associação do termo à produção açucareira, por semelhança com o processo de extração do sumo de palma. Corrales, Corbella e Álvarez (1996) classificam o termo *guarapo*, nas Canárias, como americanismo, tendo como primeira aceção o sumo da cana doce, seguindo-se a aceção de La Gomera como seiva que se extrai da palma, da qual, por cozedura, se elabora o mel de palma, apresentando como sinónimo a forma *garapo*. Os mesmos autores registam ainda, em La Gomera, as formas *guarapear*, para extrair o *guarapo* da palma, e *guarapero*, pessoa que extrai o *guarapo*. Os autores documentam todo o processo de extração do *guarapo* ou sumo de palma para fazer mel de palma, sendo que o sumo de palma também pode ser utilizado para transformação em vinho de palma ou aguardente de palma, resultante da fermentação do *guarapo*, tal como acontece com o sumo de cana. A entrada lexical seguinte *guarapón*, como sinónimo de *gomerón*, também parece ser um indício da hipótese do termo *guarapo* ser um guanchismo da ilha de La Gomera. Corrales e Corbella (2001) referem que *guarapo* é um termo generalizado em Cuba, mas não indicam a existência atual dos termos *guarapo* e *garapa*, respetivamente nas Canárias e na Madeira. Corrales y Corbella (2010) apresentam o termo *guarapo* como tendo origem provável do quichua *huarapu*, referindo que a primeira atestação até hoje conhecida do termo na documentação canária surge com a variante *garapo*, utilizada como apodo em 1655, não ocorrendo o termo na documentação açucareira. De referir que na Madeira acontece o mesmo com a palavra *cachaça*, cuja primeira atestação surge como apodo *cachaço*, só ocorrendo mais tarde na documentação açucareira. Os autores registam três aceções da palavra *guarapo*: licor obtido por fermentação a partir do sumo da cana, mel de palma e bebida aguada, referindo que, na Venezuela, a par do termo *guarapo*, existe a denominação *aguamiel* ou *papelón*. Como escrevem os autores, sabemos que o léxico canário-americano adotou e recriou palavras de base portuguesa, castelhana e aborígena, para além da contribuição americana, originando uma variedade de palavras comuns aos dois lados do Oceano Atlântico. Oca de las Casas (2005) regista a palavra *guarapera* para denominar a palma que produziu *guarapo*, registando o termo *guarapo* como americanismo para designar a seiva da palma que, na Gomera, se usa para preparar o mel de palma. O autor apresenta como segunda aceção do termo bebida fermentada da palma ou da cana e como terceira sumo da cana-de-açúcar. No entanto, como foram os colonizadores ou povoadores provenientes das Canárias, já experimentados na produção açucareira, que difundiram esta atividade nas Antilhas e na América espanho-

las, parece-nos aceitável a hipótese da origem guanche do termo *guarapo*. Lorenzo Ramos (1994) apresenta o termo *guarapo* como um canarismo, da ilha La Gomera, para denominar o sumo que se extrai da palma, com o qual se elabora o mel de palma, tendo como segunda aceção o sumo da cana doce. No *Diccionario de Canarismos* de Lorenzo Ramos, Morera e Ortega (2007), o termo *guarapo* primeiramente denomina o sumo que se extrai da palma (com o qual se elabora o mel de palma), tendo como segunda aceção o sumo da cana doce expremida. O autor regista ainda os termos derivados: *guarapear*, com o significado de extrair o sumo da palma, e *guarapero*, a pessoa que extrai o *guarapo* da palma. Concepción (2002) apresenta algumas palavras de origem guanche que sobrevivem hoje nas Canárias, cujo principal exemplo é *gofio*, termo muito frequente que denomina cereais tostados, estando na base da alimentação canaria e da tradicional *rapadura de gofio*. O autor indica ainda o nome *guayota*, começado por *gu-*, tal como a própria designação indígena *ganche*, 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. 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 aceção açucareira do termo, o que pode indiciar a possibilidade de uma segunda aceção como sumo de cana proceder da primeira aceção. Deste modo, mais do que um americanismo, parece-nos provável que o termo *guarapo* tenha passado das Canárias para a Madeira, através dos escravos ganches, sendo mais fácil explicar a alteração fonética e de género de *guarapo* em *guarapa* e *garapa* na língua portuguesa, donde teria passado para o Brasil.

DOCUMENTAÇÃO HISTÓRICA

- VALÊNCIA. *Çumo* a.1564: «machucan las cañas dulces y para cozer el çumo de ellas de que se haze el açucar» (Barceló e Labarta, 1988: 189). / VAR: *Zumo de las cañas dulces* a.1766: «Primamente el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde mediante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces» (Pérez Vidal, 1973: 72); / *Zumo* a.1766: «donde ai hombres que com garfios hacen bolver a passar por encima de las dos bigas (que llaman muelas), vestidas de hierro, las cañas dulces ya molidas, para que nuevamente se muelan i expriman el zumo» (Pérez Vidal, 1973: 66). / SIN: *Xugo* a.1610: «cortan y desmenuzan las cañas y las sacan todo el xugo, hasta dexarlas más prensadas y secas que el esparto» (Pérez Vidal, 1973: 63); / *Licor* a.1766: «De alli se saca el licor i se pone en los cosios donde se yela i passadas veinte i quatro horas, para que en ellas vaya al suelo lo más crasso se saca i se mete en las calderas del azúcar» (Pérez Vidal, 1973: 74); / *Jarope* a.1766: «Esta oficina de calderas está sobre el horno i en ella ai a distancia proporcionada i en linea recta quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llet, dos calderos para el azúcar» (Pérez Vidal, 1973: 71). / VAR: *Exarob* a.1514: «Dos canters per a portar exarob, d'aram» (Barceló/Labarta, 1990: 84); / *Xarop* a.1607: «Item set canters de coure de triar xarop» (Gisbert Santonja, 1990: 253).
- GRANADA. *Caldo* a.1591: «[...] media forma de cinquenta libras de açúcar en caldo como sale de los primeros cocimientos» (Domínguez García, 1995: 125); / *Caldos* a.1728: «por las muchas ocupaciones de caldos el ynjenio no pudiese moler» (Domínguez García, 1991: 72). / VAR: *Caldos Jaropes* a.1645: «para los cozimientos de los caldos jaropes y los demás necesario hasta reducirlos en forma [...]» (Domínguez García, 1995: 147); / *Jaropes* a.1682: «y quartilla de zenizas que se gastaron en dicha temporada para los jaropes a tres reales fanega» (Domínguez García, 1991: 63). / SIN: *Jugo de las cañas* a.1659: «ayanse de moler las

cañas dulces desde los primeros días de Diciembre hasta los de Febrero de todos los años, porque de molerse en otros tiempos redundaría el no fructificar por averse vaciado el jugo de las cañas» (Fernández Ovies, 1981: 28); / *Licor* a.1680: «Aquí se va purificando este licor con fuego» (Domínguez García, 1995: 153); / *Çumo* a.1680: «En los exes se muelen las cañas y por secretos aqueductos de piedra va en arroyos el çumo a caer a uno que llaman algive, a la cocina, este es de cobre» (Domínguez García, 1995: 152).

- AÇORES. *Calda* a.1588: «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuqure» (Frutuoso: livro IV, II, 211). / SIN: *Sumo* a.1588: «Sebastião Pires que foi o primeiro que prantou um alqueire de terra ou dois delas e cozendo o sumo e deitando-lhe senrada acabado de alimpar e escumar ficou o melado perfeito» (Frutuoso: livro IV, II, 209). / VAR: *Sumo das canas* a.1588: «uma pedra grande e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo por onde o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora da andaimo da besta que moia» (Frutuoso: livro IV, II, 211).
- BRASIL. *Caldo* a.1628: «e para as fornalhas em que o caldo se cose e encorpora o assucar era necessario uma casa de cento e cincoenta palmos de comprido e cincoenta de largo» (Salvador: 421). / VAR: *Caldo da canna* a.1711: «A cinza das fornalhas serve para fazer decoada e esta para alimpar o caldo da canna nas caldeiras» (Antonil: 61). / SIN: *Liquor* a.1711: «os paroes por onde corre o caldo, que cae no passar da pomba, e vay a dar em hum ou em outro parol e desta sorte nem hua so pinga se perde daquelle doce liquor» (Antonil: 69); / *Garapa doce* a.1711: «O que se ha de evitar nos engenhos, he o emborracharem-se com garapa azeda ou agua ardente, bastando conceder-lhes garapa doce, que lhes não faz dano» (Antonil: 28); / *Sumo* a.1618: «aonde larga e lança de si o tal bagaço todo o sumo que a cana tinha, o qual se ajunta em um tanque, e dali o lançam em grandes caldeiras de cobre» (Brandão: 98). / VAR: *Çumo da canna* a.1711: «Guindando-se o çumo da canna (que chamão caldo) para o parol da guinda, dahi vay por hua bica a entrar na casa dos cobres» (Antonil: 67).

DOCUMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA

- MADEIRA. *Garapa* a.1855: «As canas que estiverem apanhadas de 3 a 6 dias rendem mais calda (garapa) e de melhor qualidade, porque durante este tempo lhes amollece pouco a casca, a qual então produz um succo mais forte» (Vasconcellos: 13); 1863: «As 4.524 toneladas metricas de canna de assucar produzem pela moenda 9281, 46 hectolitros de sumo, a que na ilha da Madeira chamam garapa» (*Estatística*: 38); 1865: «Estes 14.688. 043 kilogrammas de canna andam para produzir 84.018, 98 hectolitros de garapa» (Grande: 97). / VAR: *Guarapa* a.1863: «Os moinhos de espremer cannas de assucar moem proximamente durante tres a quatro mezes (...) cannas das quaes resultam 48.216 hectolitros de sumo, a que na ilha da Madeira chamam guarapa» (*Estatística*: 17); 1883: «moinhos empregados para a extracção da guarapa» (Canavial: 5). / SIN: *Caldo de canna d'assucar* a.1855: «Venda de garapa. No dia 10 de Fevereiro proximo pelas 10 horas da manhã, no Escriptorio do Exmo Conde do Carvalho, no seu palacio em S. Pedro, se venderá a garapa, ou caldo de canna d'assucar, que na proxima colheita produzirem as fazendas do nosso conde nesta ilha» (*Annuncio*); / *Calda* a.1855: «As canas que estiverem apanhadas de 3 a 6 dias rendem mais calda (garapa) e de melhor qualidade, porque durante este tempo lhes amollece um pouco a casca, a qual então produz um succo mais forte» (Vasconcellos: 13); 1863: «É entre os sobreditos cylindros que

se entalam e espremem as cannas, caindo a calda em uma bacia de cobre ou ferro, da qual passa por um coador de crivo para uma calha» (*Estatística*: 18).

DOCUMENTAÇÃO ORAL CONTEMPORÂNEA

- MADEIRA. O sumo da cana no engenho é garapa. É o garapo ou guarapo da cana. Também há quem chame melique das canas e camua ou camuga, em Câmara de Lobos (Calheta).
- CANÁRIAS. El zumo de la caña lo sacan para hacer ron (Gran Canaria); Al moler la caña, sale el jugo de la caña, que es lo que se llama guarapo (Gran Canaria); Guarapo y bagazo yo siempre lo hay conocido como de aquí de Canarias (Gran Canaria); El molino es el que moltura y exprime la caña, obteniéndose el jugo o guarapo. El líquido de la caña o guarapo salía por el conducto a un deposito (Gran Canaria); El guarapo era ya cuando se molía la caña en el trapiche (La Palma); El zumo o guarapo pasa por un filtro para retirar el bagacillo. El aguardiente real debe ser de guarapo crudo o de guarapo depurado, pero siempre de zumo de caña o de melado (La Palma); El zumo de la caña se llama guarapo, luego se va a las calderas y se calienta para hacer la miel y el aguardiente (La Palma); El zumo de la caña se llama guarapo y lo que queda bagazo (La Palma); Se queda un poco corrigiendo, para que seya un buen mosto de caña o guarapo de caña, guarapo depurado o guarapo defecado, en la cuarta caldera, y ese producto de ay se bombea a fermentar (La Palma); Ese ron es ron directo de caña de azúcar, porque también se puede hacer con el jugo de la caña en una caldera. Entonces el jugo de caña se da calor, se va evaporando el agua y concentrando el azúcar. Entonces, ya hacemos la melaza de caña. Es un ron de miel que es hecho con el jugo de la caña concentrado (La Palma).
- CABO VERDE. É calda (de cana) (Santiago e Santo Antão).
- S. TOMÉ. Aquilo que entra no lambique é calda, aquilo que sai é recalda, tem que tirar fora (Morro Peixe); O sumo da cana é calda. Depois de calda estar cubado pra vir pra destilação é que (es)côa-se na rede (Agostinho Neto); Se põe 10 cântaros de calda de cana, tem de pôr dois de água. Mas não é cana de agora, é cana de gravana, mais melada (Ponta Figo); O sumo da cana é água de cana. Nós, na Cabo Verde, chama calda (Porto Alegre); O sumo da cana é calda, cai no balde, leva pa tambor, deixa lá 8 a 7 dias pa cubar (Ribeira Peixe).
- BRASIL. O bagaço serve de combustível pra cozinhar o próprio caldo da cana. O parol é lá no lugar do cozimento, onde o pessoal cozinha o caldo pa transformar em mel, depois de mel, transformar em rapadura e açúcar (Paraíba); O caldo, se ferver ele com qualquer coisinha de doce, não vai fazer cachaça de jeito nenhum. Vai transformar em mel, em garapa fervida, e não transforma em cachaça de jeito nenhum. Aqui o caldo vai cuidar das bactérias pa acabar com a sujeira que tem nele (Paraíba); É o caldo de cana. Muita gente conhece por garapa, é caldo de cana... a gente chama caldo de cana ou garapa é a mesma coisa. Que muita gente chega aqui e diz eu quero caldo de cana ou garapa, muita gente já sabe o que é garapa, muita gente não sabe, então caldo de cana... (Paraíba); Ou faz cachaça da garapa, que é o caldo de cana, ou faz a fermentação do melado (Minas Gerais); O fermento a gente faz aqui de fubá com garapa mesmo. A gente moí uma certa quantidade, um alqueire de milho por exemplo, coloca num recipiente, dentro dum pote velho ou assim e molha com garapa bastante (Minas Gerais); Garapa é o mesmo que caldo de cana. Aqui na região, a gente usa de chamar garapa ao caldo de cana. Alguns fala caldo de cana, mas geralmente é garapa mesmo. Sabe, o nome mais científico é garapa mesmo (Minas Gerais); Nós fala que é garapa, mas o povo fala caldo de cana. É caldo de cana ou garapa mesmo. Nós aqui fala

é garapa, mas todo o mundo, lá pra o comércio, fala caldo de cana (Minas Gerais); Canas grossas pa dar muito rendimento de caldo e briques também muito alto. O caldo cai aqui dentro. Chama de guarapa, né? Guarapa, um nome bem antigo, é guarapa, guarapa. Aqui ele decanta, né? (Rio Grande do Sul); Caldo de cana, guarapa, porque o caldo de cana é suco pra servir, pra beber. É guarapa. Dá 20% da guarapa, em média, né? A garapa pa fazer a cachaça, ela também tem de ser cuidada (Rio Grande do Sul).

NOTA: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos o termo *garapa*, apresentando esporadicamente as variantes *garapo da cana* e *guarapo*. Trata-se da influência do termo espanhol *guarapo*, na boca de ex-emigrantes madeirenses que contactaram com o termo na Venezuela. Na documentação oral madeirense, registámos ainda formas compostas e derivadas de *garapa*, como por exemplo *garapa morta* (o sumo da cana fermentado), *garapa virgem* (o sumo da cana extraído da primeira moenda sem adição de água) e *garapeiro* (trabalhador que prepara a fermentação do sumo da cana). Nos materiais orais recolhidos na Madeira, encontrámos ainda os termos *melique das canas* (forma derivada de *mel* com o sufixo *-ique*) e *camuga*, com a variante *camua*, termo de origem incerta, para denominar o sumo da cana. Na documentação oral contemporânea das Canárias, registámos os termos *jugo de caña*, *zumo de caña*, *guarapo (de caña)* e *mosto de caña*. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe ocorre o termo *calda (de cana)*, correspondendo à forma brasileira *caldo (da cana)*, para denominar o mesmo conceito. Em S. Tomé encontrámos ainda o termo sinónimo água de cana. No Brasil, a par da forma portuguesa do termo *garapa*, registámos a forma *guarapa*, no Estado do Rio Grande do Sul, possivelmente por influência da forma espanhola *guarapo*. Atualmente, em toda a América espanhola, sobretudo na Venezuela e na Colômbia, o termo *guarapo (de caña)* denomina o sumo que se extrai da cana-de-açúcar nos moinhos das fábricas açucareiras. Na Colômbia ocorre ainda o termo *caldo*, com o sinónimo *lodo*, para denominar o mesmo conceito.

- 4.4. **MALASSADA** *n.f.* Doce de farinha e ovos com açúcar ou mel de cana. CR: Segundo o *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, a primeira atestação da palavra data de 1609 com a forma *malassada*. ET: Palavra formada de *mal-* + *assada*. COM. CR: No Brasil, *malassada* é sinónimo de *fritada*, massa de ovos batidos cozida na frigideira, segundo o *Novo Aurélio Século XXI*. Registámos a primeira atestação do termo *malasadas* na documentação histórica da Madeira em 1762, sendo um doce que ainda hoje encontramos na ilha da Madeira e na ilha de La Palma, nas Canárias, com as formas *malasan* e *malasada*. Da existência deste doce na ilha de La Palma, nas Canárias, podemos dizer o que afirma Pérez Vidal, em relação ao doce típico dessa ilha, denominado com a forma portuguesa *rapadura*: «había sido la predominante, sobre todo en el ámbito de los ingenios, por el numeroso personal maderense de éstos, y seguramente la exclusiva en la isla más aportuguesada, La Palma, que ha sido también la más dedicada, como se acaba de ver, a la fabricación de rapaduras y otros dulces» (1981: 183).

DOCUMENTAÇÃO HISTÓRICA

- MADEIRA. *Malasadas* a.1762: «Para coscorões: sonhos e malasadas um alqueire» (Sousa, 1948: 51).

DOCUMENTAÇÃO ORAL CONTEMPORÂNEA

- MADEIRA. Come-se o mel de cana com as *malassadas* no Entrudo (Machico).
- CANÁRIAS. Aquí tenemos la *malasán* o *malasada*, es una torta de gofio o harina com miel de caña, se come en días especiales como en Carnaval (La Palma).

NOTA: Doce tradicional da ilha da Madeira e da ilha de La Palma que se come no Carnaval com mel de cana. Nas Canárias, o termo *malasada* parece ser um madeirensismo, tal como *rapadura*. Pois, é evidente a proximidade histórica, geográfica, agrícola e gastronómica entre estas duas ilhas atlânticas, tanto no passado como atualmente.

4.5. **RAPADURA**¹. *n.f.* Restos de mel ou de açúcar caramelizados, resultantes do cozimento e concentração do sumo da cana, que são rapados do fundo das caldeiras ou tachas. CR: A primeira atestação do termo *rapadura* surge na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI. ET: O termo *rapadura* é uma forma derivada de *rapar* com o sufixo *-(d)ura*. Corominas e Pascual (1991) indicam como étimo do termo *rapadura* o got. **hrapon*, arrancar ou rapar, palavra de origem gótica (dos godos, antigo povo germânico). Em Granada e em Valência registámos o termo *costras*. Segundo Corominas e Pascual (1991), do lat. *crusta*, costra, do cat. *crosta*, a parte mais dura do pão, e, segundo López Lengo (1991), o termo *costra de azúcar* procede do lat. *custra*. COM. CR: Os termos *costras* e *rapaduras* são equivalentes. Para Bluteau (1712-21), *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 (1871-74) afirma que o termo *rapadura* é um brasileirismo, apresentando a mesma definição de Morais Silva. Figueiredo (1899) informa que *rapadura*, no Brasil, designa o açúcar mascavado coagulado em forma de pequenos tijolos quadrados. Caldas Aulete (1881) também classifica o termo *rapadura* como brasileirismo, com a variante *raspadura* ou *raspas*, definindo-o como torrão de açúcar mascavado, resultante das rapaduras das caldeiras, e pequenos tijolos ou ladrilhos de açúcar mascavado. Como podemos verificar, o termo *rapadura*, no Brasil, nomeadamente no Nordeste, adquire uma nova aceção, denominando os tijolos de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do açúcar mascavado, estendendo-se a outros tipos de doces de mel aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Sylvio Rabello (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, atualmente, 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 arcaico e rudimentar processo de fabrico. Segundo Fernández Ovies (1981), o termo *raspadura*, no Perú, denomina o ponto do mel anterior à massa de açúcar, sendo um americanismo. A maior parte dos dicionaristas classificam o termo como brasileirismo

(expressão própria do Brasil) ou americanismo. Contudo, o nosso estudo confirma que se trata de um portuguesismo que surge na Madeira e é transplantado para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé, Brasil e América espanhola. Pérez Vidal (1981) refere Sylvio Rabello (1971) que explica como a *rapadura* deixou de ser um subproduto ou produto residual, mantendo as qualidades do açúcar mascavo, mas passando a ser preparada em tabletes, juntando-se amendoins e frutos. O autor informa que o doce teve a sua origem na produção de açúcar mascavo, quando passou a ser feito em forminhas de madeira no século XVII. 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 aceção cubana de *raspadura*, sendo um portuguesismo nas Canárias e na América espanhola. 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 das Canárias. O autor acrescenta que a aceção primitiva portuguesa deste termo, no âmbito da produção açucareira, é crostas açucaradas que se rapam das caldeiras e tachas, e que a *rapadura*, assim como as *espumas*, *respumas*, *coguchos* e *pés*, era um subproduto do açúcar. Pérez Vidal (1991) informa ainda que nos engenhos pequenos ou trapiches da América, cuja principal ou única fabricação é a *rapadura*, dá-se ao mel o ponto correspondente e depois de ligeira batida deita-se em moldes com a forma de ladrilhos ou quadriláteros, acrescentando que este açúcar mascavo de cor morena, coalhado com a forma de pequenos ladrilhos, é designado *rapadura* em Cuba, Honduras, México, Panamá, Perú e Brasil. O autor refere Antonil (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 nas Canárias, na ilha de La Palma, para designar um doce rústico tradicional de mel de cana de cor negra e de forma cónica, conservando a forma do antigo pão de açúcar, denominado *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 (1981) explica que na América conservam-se as duas formas, portuguesa e espanhola, *rapadura* e *raspadura*, com predomínio da última entre os hispanofalantes. Pérez Vidal (1947) refere que a origem do termo em análise resulta das raspas das caldeiras e tachas de elaboração do açúcar, indicando que a sua denominação, por extensão semântica, na América, passa a designar o açúcar bruto e moreno de forma cónica ou em ladrilhos e, mais tarde, através de nova ampliação de significado, nas Canárias e na América, o termo *rapadura* adquire o significado de produto de confeitaria, composto 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 Friginals (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 autor acrescenta que as *raspaduras*, pelo facto de conterem mel, são denominadas também *azúcar verde*, *azúcar en bruto* ou *azúcar bruto*. O açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado *rapadura* ou *raspadura*, na América, torna-se sinónimo de *panela* ou *papelón*. Assim, na Venezuela, o termo

papelón é atribuído ao açúcar escuro não purgado de forma cónica, embrulhado em folhas de cana, e o termo *panela* refere o mesmo açúcar escuro pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados ou formas de madeira quadrangulares. Santamaría (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.

DOCUMENTAÇÃO HISTÓRICA

- VALÊNCIA. *Costras* a.1766: «No dejaré de decir de passo que dicho licor se pega al caldero i se hacen unas costras, que son mui pectorales» (Pérez Vidal, 1973: 74).
- GRANADA. *Costras* a.1637: «el dicho nuebo ynpuesto de la miel y açúcar y costras» (Domínguez García, 1995: 134).
- MADEIRA. *Rapaduras* a.1523: «Diogo Pirez duas caixas de rapaduras em quatorze arrobas» (Costa/Pereira, 1985: 95). / VAR: *Rapaduras de cales* a.1524: «duas caixas de retame em poo e rapaduras de cales vinte arrobas» (Costa/Pereira, 1985: 136).
- CANÁRIAS. *Rapaduras* a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (Morales Padrón, 1974: 145).

DOCUMENTAÇÃO ORAL CONTEMPORÂNEA

- CABO VERDE. *Raspadura de cobre* é a *raspa*, é *caramelo de mel*. Açúcar di cobre é *cocorota di mel*, *cocorota di açúcar*, é *caravelha*, *carasveja* (Santiago); Tem a *rapadura do tacho*, a *raspa*, é *çucrinha* (Santo Antão).
- S. TOMÉ. O *caramelo* é pa crianças, tirado do fundo do tambor do mel. *Rapadura* é aquele *caramelo do mel* (Agostinho Neto); Se a gente ta fazer açúcar, o fundo de panela fica, chama *borra de panela* ou *cocorota*. *Rapadura* já é criança que vai tirar pa comer. *Rapadura* é centro de panela, quando tira açúcar ou tira mel, fica *borra*, *cocorota*, pa criança ou rapa(z) (Ponta Figo); No fundo de caldeira é *cocorota*, resto no fundo de tacho, *raspa*, rapa pa comer (Porto Alegre); *Rapadura* é *cacarota* que fica na fundo de tacho de mel. *Rapadura* é do açúcar, é resto, *cocorota*, fundo de panela (Ribeira Peixe).
- BRASIL. Chamava *rapa*, o que rapavam pa comer. Metia a faca nas paredes do batedor. Aí, nas paredes criava o mel, passava a faca assim. Aí, caía aqueles pedaço assim, fino, enxugava e ficava duro como a rapadura. Chamavam *rapa* e tiravam do batedor. Tirava muito pedaço pa comer e levava pa casa pa fazer café. Eu pegava o *mel de rapa* pa levar pa casa (Pernambuco).

NOTA: Não registámos nenhuma ocorrência deste termo na documentação oral contemporânea da Madeira. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, na ilha de Santiago, registámos as denominações: *rapadura de cobre*, *raspa*, *caramelo (de mel)*, *açúcar di cobre*, *cocorota di mel*, *cocorota di açúcar* e *caravelha* (com a variante *carasveja*), enquanto em Santo Antão ocorrem as formas: *rapadura do tacho*, *raspa* e *çucrinha* (forma derivada de açúcar com o sufixo diminutivo *-inha*). Em S. Tomé encontramos os termos: *caramelo (do mel)*, *cocorota* (com a variante *cacarota*) e *borra de panela*, enquanto no Brasil docu-

mentámos as unidades terminológicas *rapa* e *mel de rapa*. E, no Rio Grande do Sul, em S. António da Patrulha, registámos ainda o termo *raspa (do tacho)* para denominar uma inovação doceira vendida nas feiras que é melado batido com amendoim, sendo o seu fazedor denominado *raspeiro*.

- 4.6. **RAPADURA**². *n.f.* Açúcar com mel cristalizado em moldes quadrados de madeira, simples ou com amendoim, coco, gengibre, limão e outras frutas. CR: Segundo Cunha, no Brasil, a primeira atestação do termo *rapadura*, com a aceção de açúcar mascavo em forma de pequenos tijolos, data de 1844, sendo que o texto de Antonil antecipa em um século a datação referida. ET: Termo derivado do verbo *rapar* com o sufixo *-(d)ura*, surgindo depois a variante *raspadura* de *raspar*. COM. CR: No Brasil, a forma dominante do termo é *rapadura*, embora coexista com a variante *raspadura*, sendo equivalente ao termo *panela* na América espanhola. Câmara Cascudo (1985) regista as formas *rapadura* e *raspadura*, definindo o termo como tijolos de açúcar mascavado. O autor afirma ser uma gulodice tradicional no norte do Brasil, havendo *rapadura* de açúcar branco, *rapadura* de laranja, confeitadas com cravos, amendoins e castanhas, etc. Cascudo acrescenta ainda que, na América espanhola, também ocorre o termo *rapadura*, que é o *açúcar panela* ou *panela*. Assim, enquanto no Brasil é corrente o termo *rapadura*, na América espanhola o mesmo conceito é denominado pelo termo *panela*. *Panela* é a forma reduzida do antigo termo da produção açucareira madeirense *açúcar de panela*, o açúcar não purgado, cristalizado numa panela. Ver *Açúcar de panela*.

DOCUMENTAÇÃO HISTÓRICA

- BRASIL. *Rapaduras* a.1711: «O melado que se da em pratos e vasilhas para comer, he o da primeira e segunda tempera. Do da terceira bem batido na repartideira se fazem as rapaduras, tam desejadas dos meninos: e vem a ser melado coalhado sobre hum quarto de papel com todas as quatro partes levantadas, como se fossem paredes, dentro das quaes endurece esfriando-se» (ANTONIL: 74).

DOCUMENTAÇÃO ORAL CONTEMPORÂNEA

- CANÁRIAS. Cuando queda poco azúcar, se calienta, se pone en unos moldes y vay saliendo en una panela. Al enformar la miel, como tiene mucho grado, se forma como si fuera *rapadura*, como si fuera barras de torrón, pero no se hace aquí, viene de Venezuela y Brasil. En una ocasión, hemos traído *panela*, que es lo mismo pero concentrado, de Venezuela y de Brasil. El problema es que siempre la gente te quiere meter por el medio melaza, mezclar con melaza (La Palma).
- BRASIL. A produção de *rapadura* já foi um meio de vida que sustentou essa região. A *rapadura* substitui a carne. O sertanejo comendo *rapadura* com feijão, ele está alimentado pa trabalhar, porque a *rapadura* substitui a carne (Paraíba); Ali trabalham dois que é quem mexe o mel, até transformar na *rapadura* e enche as peças de *rapadura* que são essas forma. Quando, às vezes, a *rapadura* não está boa de açúcar, ela mela e pega aqui. Então, ele tem que bater pa cair a *rapadura* das forma. Assim que ele bate a *rapadura* cai. Faz *rapadura pura* e *rapadura* com mistura de amendoim, com coco, com goiaba, isso aí bota o que quiser (Paraíba); Mexe pa fazer a *rapadura*, no caso pa fazer a *rapadura* leva pa gamela. Aí, mexe,

mexe... mexe com a pá e se chama o caixeador, usa pa mexer o mel até chegar o ponto de colocar na forma, tirar a massa pa colocar na forma. Aí caixeia a *rapadura*, coloca dentro das caixinha, das forma. A gente faz a *rapadura* misturada: mamão com coco, coco com leite, pa vender. Aqui tem a *rapadura batida*, com amendoim, coco com leite e mamão com coco. Isso é a *rapadura pura* e a *rapadurinha*. *Rapadura pura* é pura mesmo do caldo de cana sem ingredientes. *Rapadurinha* é a mesma *rapadura pura* com forminhas mais pequenas. Isso é *rapadura batida* e aqui tá o alfenim e isso é o mel de engenho (Pernambuco); E aqui a gente tem *rapadurinha*. A *rapadurinha* a gente coloca aí o sabor. Essa aí é gengibre. Tem abacaxi, coco, tem goiaba, tem tangerina, e aqui é com amendoim (Baía); *Rapadura de limão*, a gente põe a casquinha do limão, na hora que ela tá fazendo, no fogo (Minas Gerais); Fazia *rapadura de amendoim*, fazia *rapadura de mamão*, fazia *rapadura de abóbora*, goiaba, cenoura, beterraba. *Rapadura* ou então geleia, chamavam geleia de marmelo, geleia de goiaba. Em ponto é igual à *rapadura*. O ponto da *rapadura* é 120 grau. A *rapadura* corta em quadrinho e faz de amendoim, de várias coisa. A *rapadura* é quebrada em pedaços e comida como sobremesa. Com o calor não se consome muita *rapadura* que dá muita sede. Agora, no inverno, eu tendo *rapadura* como direto, né? *Rapadura* tem que apertar mais. Quando ele começa a ficar bem grosso, a gente bota uma colher dentro de uma vasilha com água, ele fica durinho. Quando ele fica durinho, tá pronto (Rio Grande do Sul).

NOTA: Atualmente, o termo *rapadura* já não ocorre na ilha da Madeira e, nas Canárias, apenas ocorre na ilha de La Palma, denominando um doce típico desta ilha. Daí o informante referir o termo *panela* remetendo para a Venezuela e para o Brasil. Nas entrevistas realizadas de norte a sul do Brasil, encontramos uma grande variedade de *rapaduras*, não só quanto aos ingredientes: tangerina, mamão, goiaba, gengibre, etc., mas também no que se refere à sua forma de elaboração ou consistência: *rapadura batida*, *rapadura dura* ou *quebra-queixo* e *rapadura serenta* (mole). Na Colômbia ocorre o termo *raspadura* e *raspadura de panela* que parece denominar o mesmo conceito. Ainda relacionado com o termo *panela*, existem as formas *aguapanela* e *aguamiel*, denominando a bebida doce feita de água fervida com *panela*.

- 4.7. **RAPADURA**³. n.f. Doce típico da ilha de La Palma, nas Canárias, feito com gófio e mel de cana, num molde pequeno de forma cônica. ET: Denominação resultante do termo da antiga produção açucareira madeirense *rapadura*, por extensão semântica. COM. CR: Pérez Vidal (1981), ao falar da rapadura de gofio, explica que a passagem da rapadura de mel à rapadura de gófio deveu-se ao seu emprego alimentício, porque a rapadura de mel e de gófio alimentava mais e o gófio com o mel sabia melhor.

DOCUMENTAÇÃO ORAL CONTEMPORÂNEA

- CANÁRIAS. La *rapadura* hecha con miel de caña la hacen todo el año. La *rapadura* era hecha de miel de caña y azúcar moreno. La *rapadura* se hace en un molde de barro. Hay molduras de *rapadura* más grandes y más pequeñas. La *rapadura* tradicional es hecha con gofio y miel de caña (La Palma); Las tres *rapaduras* clásicas son de gofio, de miel y de almendra, con trocitos de almendra. La *rapadura de miel* tiene un punto muy interesante con limón (La Palma).

NOTA: Curiosamente, o doce da ilha de La Palma apresenta a forma cônica das antigas for-

mas de açúcar. A *rapadura de gofio*, feita de uma mistura de gófio de trigo e de mel cozidos, é a mais típica, rústica e original (a esta pode juntar-se uma porção de amêndoas tostadas). Já existem outras rapaduras confeccionadas com diferentes ingredientes: açúcar e leite; açúcar, leite e ovo; açúcar e mel; açúcar e café e açúcar e chocolate.

- 4.8. **TRAPICHE.** *n.m.* Moenda da cana-de-açúcar primitiva movida por animais. CR: Registámos as primeiras atestações deste termo na Sicília e em Valência, em inícios do século xv, respetivamente com as formas *atrapetis cannamellarum* e *trapig*. Segundo Corominas e Pascual (1991), seguido por Machado (1995) e Cunha (1992), a primeira atestação do termo *trapiche* na língua portuguesa data do século xvi, ocorrendo na documentação do Brasil, mais concretamente no texto de Fernão Cardim, com a forma *trapiches*, referindo-se ao moinho de cana de tração animal. Em fins do século xviii, este termo adquire um sentido mercantil de casa de guardar mercadorias para embarque, como podemos constatar no texto de Antonil (1711). Corominas e Pascual (1991), Machado (1995) e Cunha (1992) desconhecem a documentação madeirense, onde ocorre a forma *trapichas de bestas*, já em 1468, antecipando a primeira datação do termo, na língua portuguesa, para a segunda metade do século xv, na Madeira, donde passa para o Brasil. Segundo Corominas e Pascual (1991), a primeira atestação do termo *trapiche* na língua castelhana data de 1535, e a forma catalã *trapig*, na Gandía, data de 1536, com a forma *trapitz de canyamel*. Segundo Barceló e Labarta (1990), a primeira atestação do termo *trapig*, moinho de açúcar movido por bestas, em Valência, data de 1417, com as formas *trapigs de fer sucre* e *trapig del sucre*, e, segundo Fernández Ovies (1981), a primeira atestação do termo *trapiche*, em Granada, ocorre em 1551. ET: Conforme Bluteau (1712-21), *trapiche* é uma palavra castelhana, derivada do verbo grego *trepo*, e designa o engenho de açúcar. Este autor refere Cobarrubias que, no seu *Thesouro*, define *trapiche* como engenho de açúcar, forma derivada do verbo grego *trepo*, *viro*, porque a roda do engenho, revolvendo-se, esmaga as canas. Segundo Alcover e Moll (1930-62) e Pérez Vidal (1973), a forma valenciana *trapig* designa o moinho de cana-de-açúcar, do lat. *trappetu-*, moinho de azeite, apresentando a terminação latina modificada pelos moçárabes valencianos. Segundo Barceló e Labarta (1990), a forma valenciana *trapig* tem origem na adaptação da forma siciliana *trappitu*, como termo técnico para designar o moinho de açúcar, que, em castelhano, adquire a forma *trapiche*. Segundo Corominas e Pascual (1991), seguido por Machado (1995) e Cunha (1992), a forma castelhana *trapiche* é a alteração moçárabe do lat. *trappetu-*, do gr. *trapeton*, de *trapein*, significando moinho de azeite, tal como foi usado por Catão, Virgílio e Plínio. Corominas e Pascual (1991) sublinham a existência da forma cat. *trapig*, engenho ou moinho de açúcar, propagada a partir de Valência e Baleares. O autor salienta que o termo *trapiche* apresenta grande extensão na América com o significado de engenho de açúcar e, por extensão metafórica, designa um moinho de metais, acrescentando que, já no Mediterrâneo, o termo *trapiche*, antes de designar o moinho de açúcar, denominava o moinho de azeite e de metais. Para Corominas e Pascual (1991), o termo *trapiche* não existe nem em Portugal nem na Galiza, visto que é muito provável que tenha surgido no Brasil, a partir do castelhano. O autor explica que a vogal *i*, das formas *trapig* e *trapiche*, corresponde regularmente à vogal latina *e*, de *trappetu-*, e que a mudança de *e* em *i*, e sobretudo a terminação *-che*, surge por influência do dialeto moçárabe que altera o *e* para *i*. O *ch* é também tipicamente moçárabe e não é de estranhar que o nome do moinho de açúcar ou de azeitonas proceda do sul de Espanha, onde estas culturas prosperam. O mesmo autor defende que a terminação *-ich* é predileta do moçárabe, pois também a en-

contramos como continuação de *-icium* ou *-itium*. Segundo o Dicionário da Real Academia Espanhola (DRAE), a forma *trapiche* provém do lat. *trapetes*, pedra de moinho de azeite ou moinho para extrair o sumo da azeitona e da cana-de-açúcar, que, na Argentina e no Chile, denomina o moinho de pulverizar minerais. COM. CR: Bluteau (1712-21) define e descreve o *trapiche* como o moinho de moer a pedra na mina com uma mó ou pedra redonda movida pela água. Na América latina, com a exploração mineira e a transferência da tecnologia primitiva do açúcar para as minas, este termo passa a designar os moinhos de moer metais. Moraes Silva (1813) ainda refere o significado de pequeno engenho de açúcar movido por animais no Brasil, embora predominem já as novas aceções do termo de moinho de metais e armazém de mercadorias. Segundo Nelson Barbalho (1984), *trapiche* é o antigo engenho de açúcar movido por animais. O autor informa que, no Brasil, desde finais do século XVIII, quando desaparecem os engenhos de tração animal, o termo *trapiche* passa a denominar o armazém ou depósito do porto para embarque do açúcar. Aurélio Ferreira (1999) define *trapiche* como armazém onde se guardam as mercadorias importadas ou para exportar, indicando que, no Nordeste do Brasil e em Cabo Verde, *trapiche* é um pequeno engenho de açúcar movido por animais. Na Madeira, a forma *trapichas de bestas* revela uma adaptação da forma castelhana *trapiche* à língua portuguesa, através do morfema *a* final, em *trapicha*, enquadrando esta forma no género feminino, embora a forma que se fixa na língua portuguesa seja *trapiche* e não *trapicha*. O complemento determinativo *de bestas* define bem a tecnologia dos trapiches a tração animal, distinguindo-os dos engenhos de água. Nas Canárias, o termo *trapiche* é substituído por *engenio de bestias*, com a predominância do termo *engenho* a partir do século XVI, embora se conserve com o significado primitivo em Cabo Verde, em S. Tomé e em algumas regiões açucareiras da América latina. Pérez Vidal (1991) informa que o termo *trapiche* designa o pequeno moinho de tração animal, distinguindo-se do engenho, grande moinho hidráulico, principalmente na América, onde o termo *trapiche* adquire o valor depreciativo de *engenhoca*. Assim, no Brasil, o termo *engenhoca* (forma derivada de *engenho* com o sufixo *-oca*) ocorre como sinónimo de *trapiche*. Segundo Moreno Fragnals (1978), em Cuba, até finais do século XVIII, *trapiche* é uma estrutura de madeira com três grandes cilindros verticais movida por bois. O autor indica que as primeiras modificações sofridas pelos trapiches consistem na substituição da madeira por peças de ferro, já em princípios do século XVIII, e a última inovação introduzida nos trapiches verticais é o uso das *volvederas*, em 1798. O mesmo autor informa que, antes da aplicação da *volvedera*, era necessário que um trabalhador colocado em frente ao trapiche introduzisse as canas e outro situado na posição contrária as passasse de novo. Moreno Fragnals (1978) acrescenta que, em princípios do século XVIII, em Cuba, surge o trapiche com os cilindros na posição horizontal, que revoluciona a indústria açucareira, sendo que a terminologia dos trapiches verticais passa para os horizontais e as antigas palavras passam a ter novos referentes.

DOCUMENTAÇÃO HISTÓRICA

- SICÍLIA. *Atrapetis cannamellarum* a.1417: «et operantur in atrapetis cannamellarum urbis ipsius» (Trasselli, 1982: 34). / VAR: *Trapeta* a.1417: «ligna vero ad eadem trapeta ducantur per currus eosdem per maritimam (...) et per molum» (Trasselli, 1982: 34); / *Atrape-ta* a.1417: «Ad atrapeta nicolai capochi, antoni jacobi» (Trasselli, 1982: 34); / *Atrape-tum* a.1417: «Ad atrapetum notarii philippi de miglacio cannamelle ducantur non cum currubus set aliis animalibus» (Trasselli, 1982: 34); / *Trappetum* a.1417: «per trappetum jacobi

- vernagalli» (Trasselli, 1982: 34); / *Trapito* a.1475: «la spisa che bisogniera per conzari lo trapito volendosi reduchiri a 10 machini vada a dannu» (ASP); / *Trappeti* a.1475: «prometti darci lo corritori e fraxi delli macini di grandizza e bontati di pietra como sapartieni e costumasi inlii altri trappeti» (ASP); / *Trappitu* a.1475: «tanta quantitati di terri apressu allu dittu trappitu» (ASP); / *Trappeto* 1475: «zuccari unius cotte perveniendi in suo magazzino di zuccari coquenti in suo trappeto» (ASP); / *Trappeto zucarorum* a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pervenienda in dicto arbitrio et trappeto zucarorum di li Ficarazi» (ASP). / SIN: *Masara* a.1176: «Est juxta Portam Rotae concedimus ei libere et absque datione aliqua molendinum unum ad molendas cannas mellis, quod saracenice dicitur masara» (Trasselli 1982: 61).
- VALÈNCIA. *Trapig* a.1417, 1430, 1433: «quant çucre exira del dit trapig casuun any» (García Oliver, 1999: 171); «feta en lo dit trapig» (García Oliver, 1999: 174); 1514: «Lo trapig llavorant» (Barceló/Labarta, 1990: 85); 1564: «El Duque tiene para hazer el azúcar siete casas que se nombran trapig» (Barceló/Labarta, 1988: 189); *Trapigs* a.1564: «El exercicio de los trapigs comiença ordinariamente a xxv de Noviembre» (Barceló/Labarta, 1988: 189). / VAR: *Trapig de les canyes mels* a.1417: «trapig de les canyes mels» (Pérez Vidal, 1973: 38); / *Trapit* a.1433: «la casa o trapit» (García Oliver, 1999: 174); / *Trapiche* a.1575: «Joan Corruma, alias Homaymat maestro de açúcar del trapiche de Rafalcofer» (Barceló/Labarta, 1984: 66); 1588: «le obligan a servir y completar hasta tres mil formas vacias buenas y bien acabadas y puestas en el trapiche» (Barceló/Labarta, 1984: 64); / *Trapig del sucre* a.1607: «eines en la casa del trapig del sucre» (Gisbert Santonja, 1990: 253).
- GRANADA. *Trapiches* a.1591: «los dichos trapiches» (Domínguez García, 1995: 124); 1634: «los dichos yngenios y trapiches y derechos» (Domínguez García, 1995: 132); *Trapiche* a.1654: «en dichos yngenios y nel que llaman trapiche» (Fernández Ovies, 1981: 18); 1707: «los yngenios reales y el trapiche» (Domínguez García, 1995: 182). / VAR: *Trapiches simples* a.1591: «usarem de los trapiches simples de que se ha hecho demostrazió» (Domínguez García, 1995: 125); / *Trepiche* a.1781: «el arriendo del trepiche con sus enseres» (Domínguez García, 1995: 233); *Trepiches* a.1790: «los yngenios, trepiches y labores de cañas dulces del reyno de Granada» (Domínguez García, 1995: 252); / *Trepiches de dos moliendas* a.1790: «se prohiven no muelan los trepiches de dos moliendas mas que catorze tareas cada semana» (Domínguez García 1995: 252).
- MADEIRA. *Trapichas de bestas* a.1468: «das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (Melo, 1972-1990, I: 44).
- AÇORES. *Engenho de besta* a.1588: «deu ordem como se fez um engenho de besta como de pastel mas o assento da mó diferente porque era de uma pedra gramde e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo» (Frutuoso: livro IV, II, 211).
- CANÁRIAS. *Engenio de bestias* a.1501: «y se haga engenio de bestias» (Moreno Fuentes, 1992: 36). / VAR: *Ingenio de bestias* a.1502: «haciendo un ingenio de bestias que vos doy toda la tierra y agua» (Serra Ràfols, 1978: 72).
- CABO VERDE. *Trapiche* a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental*: 303).
- BRASIL. *Trapiches* séc.XVI: «tornando aos engenhos cada um deles é uma machina e fabrica incrível: uns são de água rasteiros, outros de água copeiros, os quais moem mais e com menos gastos; outros não são de água, mas moem com bois e chamam-se trapiches; estes

têm muito maior fabrica e gasto, ainda que moem menos, moem todo tempo do anno, que não têm os d'água, porque às vezes lhes falta» (Cardim: 320); a.1618: «por ser necessário muitas forças e cabedal para os haverem de pôr em perfeição, porque um engenho dos de água, como até agora se costumava de fazer, e ainda dos que chamam trapiches, que moem com bois, fazem de despesa, feito e fabricado, ao redor de dez mil cruzados, pouco mais ou menos» (Brandão: 98). / SIN: *Engenhocas* a.1711: «Dos engenhos huns se chamão reaes, outros inferiores vulgarmente *engenhocas*. Os reaes ganharão este apellido (...) principalmente por terem a realeza de moerem com agua, à diferença de outros que moem com cavallos e boys» (Antonil: 1).

DOCUMENTAÇÃO ORAL CONTEMPORÂNEA

- CABO VERDE. É *trapiche* de ferro pa (a)trapi(t)char cana, chama *fornalha*, é *fornaja*, *fornadja*... (Santiago); É *curral de trapiche*... (S. Antão).
- S. TOMÉ. Nós cortamos cana, metemos na cuba, fazemos monte, tapamos com folha mesmo da cana, pa cubar. Depois vamos meter na *trapiche*, chama feixo de cana. Quando é feixo é cortar no campo e carregar feixo, mas quando já está no *trapiche* é monte, forma monte, tapa com memo folha da cana pa cubar (Ribeira Peixe).

NOTA: O termo *trapiche*, embora tenha desaparecido da terminologia açucareira da ilha da Madeira, ocorre nesta região como topónimo, nos arredores do Funchal, testemunhando a existência de um antigo engenho de bestas naquela localidade. Em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, o termo *trapiche* é corrente, dado que ainda se conserva a antiga tecnologia de moenda, agora de três eixos ou rolos de ferro verticais, movida por animais. Na ilha de Santiago, a par do termo *trapiche*, registámos também o termo *fornalha* (com as variantes fonéticas *fornaja* e *fornadja*), visto que se trata de uma produção artesanal e rudimentar de extração do sumo da cana e de cozimento do mesmo num tacho de cobre colocado sobre uma fornalha. Em Santo Antão encontrámos ainda a denominação *curral de trapiche* para referir o mesmo conceito, ou seja, o conjunto das instalações de moenda da cana e fabrico de mel, açúcar e aguardente. Atualmente, em Cabo Verde, o termo *trapiche* deu origem ao termo *trapichar* ou *atrapichar cana*, para denominar o processo de moer a cana no trapiche, assim como *trapiche a motor* para designar a moenda mecânica da cana. Como já referimos, no Brasil, o termo *trapiche* sofreu uma mudança semântica, passando a denominar o armazém e o porto de embarque de mercadorias.

- 4.9. **TRAPICHEIRO.** *n.m.* Dono do trapiche ou trabalhador responsável pela moenda da cana no trapiche. CR: Termo registado na documentação oral contemporânea de Cabo Verde e das Canárias. ET: O termo *trapicheiro* é uma forma derivada de *trapiche* com o sufixo *-eiro*. COM. CR: Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, este termo apresenta como sinónimo o termo *encarregado de trapiche*, enquanto em Santiago encontrámos os termos *fornalheiro* e *encarregado de fornalha* para denominar o mesmo conceito. No Brasil documentámos apenas o termo *senhor de engenho*.

- CABO VERDE. O trabalhador é *fornalheiro*. É *encarregado de fornalha* (Santiago); Chama *encarregado de trapiche*, é *trapicheiro* (S. Antão).
- CANÁRIAS. Eran dos familias *trapicheras*, tenían un trapiche cada una, la familia de mi madre y la de mi padre. Toda la vida fueran *trapicheros* aquí (La Palma).
- BRASIL. Quando tá a sair os 60%, que é o coração da cachaça, vai pa o barril, pa fazer o engarrafamento. Começa a vir os 30%, que é o último que é chamado de cauda, que tem mais água e menos álcool. Mas, o *senhor de engenho* perde ele não, mistura com o caldo na cuba (Paraíba).

NOTA: No Brasil, hoje, *trapicheiro* é o trabalhador dos armazéns (*trapiches*), por exemplo de café. Na Colômbia, a par dos termos *trapiche* e *trapiches de hierro*, foi registado o termo *trapichero* para denominar o trabalhador dos trapiches.

5. Conclusões

Na documentação histórica madeirense sobre a produção açucareira ocorre uma grande variedade de unidades terminológicas que denominam uma grande diversidade de tipos e qualidades de açúcar, como por exemplo: *açúcar branco*, *açúcar candi*, *açúcar somenos*, *açúcar de refugo*, *açúcar de mel*, *açúcar de retame*, alguns destes termos são provenientes do Mediterrâneo outros surgem na ilha da Madeira com o grande desenvolvimento da produção açucareira, como é o caso de *açúcar de panela*. Na documentação histórica do Brasil, com o grande impulso da produção açucareira na América, surgem também novos termos como *açúcar de cara fechada*, *açúcar de cara quebrada*, *açúcar macho* e *açúcar redondo*. E, atualmente, como podemos constatar, no Brasil, existe uma grande variedade de novos termos para denominar o *açúcar de panela*, nomeadamente *açucão*, *açúcar grosso*, *açúcar embolado*, *açúcar esfregado*, *açúcar bruto* e *açúcar batido*.

Nas regiões açucareiras estudadas, encontrámos a conservação de muitos termos da antiga produção açucareira mediterrânica e madeirense, já desaparecidos da ilha da Madeira, testemunhando a existência de um património linguístico-cultural atlântico, irradiado a partir da Madeira, através dos madeirenses que participaram na transplantação da cultura açucareira para Canárias (e daqui para a América espanhola), para Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil. Muitos desses termos antigos, comuns às diferentes regiões açucareiras do Atlântico, podem ser considerados portuguesismos ou madeirensismos, uma vez que as primeiras atestações dos mesmos se encontram na documentação histórica da Madeira, como é o caso de *açúcar de panela* e *rapadura*. Assim, registámos muitas unidades terminológicas comuns às Canárias (sobretudo à ilha de La Palma), e a Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe, nomeadamente a conservação do termo mediterrânico *trapiche*, que denomina a técnica de moer a cana e as instalações de transformação da mesma, apesar da produção açucareira caboverdiana e santomense ser muito mais rudimentar. O termo *rapadura* é comum às Canárias e ao Brasil, denominando um produto açucareiro tradicional, à base de açúcar ou mel de cana, com diferentes ingredientes. Esta unicidade terminológica deve-se ao facto de se tratar de termos da antiga produção açucareira madeirense, difundidos desde muito cedo no Atlântico.

Como o objeto do nosso estudo é a terminologia da cultura açucareira tradicional, artesanal e rudimentar, conservada nas regiões rurais, mais pobres e mais isoladas do Brasil, excluindo a produção industrializada das grandes usinas, há uma grande proximidade entre a produção

açucareira atual da Madeira, das Canárias, de Cabo Verde, de S. Tomé e Príncipe e do Brasil. Para alargar o âmbito ibero-americano deste estudo, decidimos também incluir neste trabalho referências à produção açucareira atual da Venezuela e da Colômbia, utilizando os dados recolhidos nestes países respetivamente pelos investigadores Melva Márquez Rojas e Carlos Arturo Montoya, para o Projeto de Investigação denominado Terminologia Açucareira Ibero-Americana. Estas terminologias, sobretudo a terminologia recolhida na Colômbia, apesar da produção açucareira mecanizada, ou seja, das grandes evoluções tecnológicas que implicam o surgimento de novas realidades e novos referentes, conservam termos antigos que são comuns às Canárias (ilha de La Palma), a Cabo Verde, a S. Tomé e Príncipe e ao Brasil, nomeadamente *trapiche* e *trapichero*, *panela* e *ra(s)padura*. Em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe encontramos a tecnologia mais tradicional, artesanal e rudimentar, tal como em Minas Gerais, no Brasil, onde foram conservados muitos dos termos da antiga cultura açucareira.

Concluimos que a grande unicidade e a continuidade linguística da terminologia açucareira atual do Atlântico, incluindo a terminologia açucareira ibero-americana, existente entre a Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil, Venezuela e Colômbia, se deve sobretudo à conservação da terminologia da antiga produção açucareira mediterrânica e madeirense. Assim, constatamos a conservação de termos de origem mediterrânica que passaram para a produção açucareira atlântica através da ilha da Madeira, como por exemplo *trapiche*, bem como a continuidade atlântica de termos desenvolvidos na ilha da Madeira, nomeadamente *panela* e *rapadura*, dado que a terminologia e a tecnologia açucareiras foram transplantadas, já a partir do início do século XVI, da ilha da Madeira para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, e das Canárias para a América espanhola. Apresentamos ainda um termo de origem controversa com grande interesse linguístico, histórico e cultural, trata-se do termo *garapa*, com a forma *guarapo* em espanhol, que já foi classificado como americanismo, mas que pode ser um termo oriundo de Canárias (guanchismo). Deste modo, o glossário comparativo da terminologia açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico, recolhida na documentação histórica das várias áreas geográficas estudadas, bem como nas entrevistas realizadas aos cultivadores de cana-de-açúcar e aos trabalhadores de trapiches e engenhos, confirma o importante papel da ilha da Madeira e das Canárias como plataformas entre o velho mundo mediterrânico e o novo mundo açucareiro atlântico. Pois, como podemos observar, esta pequena amostra dos termos do glossário representa bem a história da rota e da terminologia açucareiras no Atlântico.

A cultura açucareira tradicional está a desaparecer com as pessoas idosas que conservaram o conhecimento do cultivo da cana-de-açúcar e das técnicas artesanais da produção do mel de cana, do açúcar bruto, da aguardente e da rapadura. Por isso, é necessário valorizar a produção açucareira tradicional como património histórico, linguístico e cultural atlântico que importa conhecer e salvaguardar. O estudo da terminologia açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico pretende contribuir para o seu conhecimento e a sua preservação. Deste modo, é um estudo complementar ao discurso histórico, pois parte da documentação histórica para o estudo etimológico e observa a variação e a mudança linguística dos termos, tendo em conta o seu percurso histórico e geográfico. Assim, a terminologia açucareira histórica e atual do Atlântico constitui um fiel testemunho da rota açucareira atlântica, mostrando a unidade e a continuidade linguística entre os três continentes: Europa, África e América.

Referências bibliográficas

1. Fontes documentais

1.1. Madeira

AHP IV = «Cartas de quitação del rei Dom Manuel», *Arquivo Histórico Português*, IV: 77.

COSTA, J. Pereira da, e F. Jasmins PEREIRA (1985): *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I-Almoxarifados e alfândegas*, Coimbra: Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra.

COSTA, J. Pereira da (1986): «A família Mondragão na sociedade do séc. XVI», in *Actas do I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal, DRAC: 1090-1211 (1126-1164): TT, CC, p. II, m.º 41, doc. 120 (1512-1514); TT, CC, p. II, m.º 124, doc. 26 (1525); TT, CC, p. II, m.º 127, doc. 130 (1525); TT, CC, p. II, m.º 127, doc. 175 (1525); TT, CC, p. II, m.º 133, doc. 42 (1526); TT, CC, p. II, m.º 135, doc. 38 (1526); TT, CC, p. II, m.º 139, doc. 65 (1527); TT, CC, p. II, m.º 149, doc. 26 (1528); TT, CC, p. II, m.º 159, doc. 60 (1529); TT, CC, p. II, m.º 162, doc. 8 (1530); TT, CC, p. II, m.º 167, doc. 11 (1531); TT, CC, p. II, m.º 174, doc. 62 (1532).

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

COSTA, J. Pereira da (1995): *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século xv*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.

COSTA, J. Pereira da (1997): *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*. Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa. Lisboa: Academia Portuguesa da História, pp. 141-144.

COSTA, J. Pereira da (1998): *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Primeira metade do século XVI*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, vol. II.

Doces = «As freiras e os doces do Convento da Encarnação». *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. V, 1937: 72-75: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1813-14).

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

GOMES, Eduarda (1995): *O Convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua História. (1660-1777)*. Funchal, DRAC: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação.

GOUVEIA, David Ferreira de (1992): «Açúcar confeitado na Madeira». *Revista Islenha*, nº 11 Jul.-Dez, Funchal: 35-52: *Ordenações IV*, tit. 101, D. Manuel I, 1496.

MACHADO, J. Franco (1947): *Descobrimento da ilha da Madeira e discurso da vida e feitos dos capitães da dita ilha* (Tratado composto em 1579 por J. Dias Leite e publicado com introdução e notas de João Franco Machado). Coimbra: Universidade de Coimbra.

MELO, L. F. Cardoso de Sousa (1972-1990): «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal». *Arquivo Histórico da Madeira*, 5 vols (xv-xix). Funchal: Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

Posturas = «Posturas que fizerão os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587) - Titulo das posturas dos engenhos». *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 73-75.

RAU, Virgínia, e Jorge de MACEDO (1962): «Livro dos estimos do ano de 1494». In *O açúcar da Madeira nos fins do século xv. Problemas de produção e comércio*. Funchal: Junta Geral do

Distrito Autónomo do Funchal: 47-98.

- RODRIGUES, Maria do Carmo Jasmins Pereira (1964): «Documentos do A.D.F., Coleção Especial-Cartas do Registo Geral da Câmara». In *O açúcar na ilha da Madeira (século XVI)*. Dissertação de Licenciatura em História, apresentada à Faculdade de Letras de Lisboa. Lisboa.
- SALGADO, Anastásia Mestrinho, e Abílio José SALGADO (1986): «Apêndice documental». In *O açúcar da Madeira e algumas instituições de assistência na Península e norte de África, durante a 1ª metade do século XVI*. Lisboa: 19-63: Documentos do A.H.H.C.L., Registo Geral (1501-1606), liv. 1, ff. 22, 15, 39v., 47, 48, 45, 40, 47v., 49v., 43, 39, 44, 48v., 51v., 53, 57v., 58, 60, 84, 61v., 65v., 62, 90, 65, 64, 63, 67, 66v., 67v., 70, 70v., 71, 78, 80, 83v., 82v., 80v., 86v., 85v., 91v., 88, 86, 90v.-91, 94v., 74v., 77-77v.
- SOUSA, A. Manso de (1948): «O bolo de mel das freiras da Encarnação». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4927 de «O Jornal»). Funchal: 51-52: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1688, 1705, 1756 e 1762).
- SOUSA, A. Manso de (1949): «Curiosidades históricas da ilha III». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4961 de «O Jornal»). Funchal: 90-92; «Curiosidades históricas da ilha IV (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4967 de «O Jornal»). Funchal, 30 de Janeiro de 1949: 99-100; «Curiosidades históricas da ilha V (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4978 de «O Jornal»). Funchal, 13 de Fevereiro de 1949: 118-119; «Curiosidades históricas da ilha V (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5001 de «O Jornal»). Funchal, 13 de Março de 1949: 141-142; «Curiosidades históricas da ilha VI (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5006 de «O Jornal»). Funchal, 19 de Março de 1949: 151; «Curiosidades históricas da ilha VIII (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5017 de «O Jornal»). Funchal, 3 de Abril de 1949: 167; «Curiosidades históricas da ilha IX (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5023 de «O Jornal»). Funchal, 10 de Abril de 1949: 175; «Curiosidades históricas da ilha X (Continuação das Primitivas Posturas Municipais)». In *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 5040 de «O Jornal»). Funchal, 1 de Maio de 1949: 198-199: «Liuro das posturas desta camara da cidade do fuchal aprouadas e feitas conforme a ordenaçam delRey nosso senhor. Titulo acerca dos guados e toda outra res e criação (século XVI)». In *Cartórios Municipais, Câmara do Funchal, liv. 1º das Posturas, A.D.F.* [«Liuro das posturas desta camara da cidade do fuchal aprouadas e feitas conforme a ordenaçam delRey nosso senhor. Titulo acerca dos guados e toda outra res e criação (século XVI)». *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. II, 1932: 135-138 e vol. III, 1933: 8-12: A.D.F., *Cartórios Municipais, Câmara do Funchal, liv. 1º das Posturas*, fl. 1 a 4 vº].
- SOUSA, J. J. de (1988): «O Convento de Santa Clara do Funchal. Contratos agrícolas (séc. XV a XIX)», *Atlântico*, nº 16: 295-303: AN/TT, Santa Clara, Funchal, maço 7, nº 24, 1600.
- SOUSA, J. J. Abreu de (1991): «Documentos». In *O Convento de Santa Clara do Funchal*, Funchal: 123-128: AN/TT, S.ª Clara, Funchal, Maço 12, s.n., 1588; AN/TT, S.ª Clara, Funchal, liv. 11, fol. 144 e ss.

- Testamento Teixeira* = «Testamento de António Teixeira de 1535». *A flor do Oceano*, nº 259, 7 Outubro de 1865, Funchal: 2.
- Testamento Anes* = «Testamentos: Rodrigo Anes, o coxo, da Ponta do Sol (1486)». *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. III, 1933: 155-159: ADF, *Resíduos e Capelas, maço 2.º das Capelas da Ponta do Sol*.
- Testamento Câmara* = «Testamentos: João Gonçalves da Câmara, 2º capitão-donatário do Funchal (1499)» e «Testamentos: João Esmeraldo o velho (1533)». *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. IV, 1934: 17-25 e 159-162: ADF, *Resíduos e Capelas, ff. 14 a 21*.
- Testamento Ornelas* = «Testamentos: Álvaro de Ornelas e sua mulher Branca Fernandes (1517)». *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. V, 1937: 142-148: ADF, *Resíduos e Capelas*.
- VERÍSSIMO, Nelson (1992): «A extinção dos ofícios de quintadores do açúcar e seus escravos. Uma petição dos moradores e beneficiados de Câmara de Lobos». *Revista Girão*, vol. I, nº 8, 1º semestre: 379-382: Documento de 1686 do *Livro do Conselho da Fazenda de Decretos e Consultas*, fl. 273-274vº.
- VIEIRA, Alberto (1993): «O açúcar na Madeira. Séculos XVII e XVIII». In *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*. Funchal: DRAC/CEHA: 325-344: ANTT, Convento de Santa Clara, livro 19, cartas de 10 de Fevereiro e 18 de Outubro de 1649.
- VIEIRA, Alberto (1996): «Cartas de Diogo Fernandes Branco (1649-1652)». In *O público e o privado na história da Madeira*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico: I, 43-262.
- VIEIRA, Alberto (2000): «A Madeira, a expansão e a história da tecnologia do açúcar». In *História e tecnologia do açúcar*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico: 7-27 (18): AN/TT, *Convento de Santa Clara*, maço 13, nº 1, 1477, Funchal.
- 1.1.1. *Documentação Anexa (Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil)*
- AN/TT CC II = «Execução da fazenda e bens de Fernão Fiel», 26.2.1536, AN/TT, CC, p. II, m.º 206, doc. 49. (Cabo Verde).
- AN/TT CC III = «Instrumento de testemunhas porque se prova que Afonso da Barreira era da nação portuguesa e que costumava fazer suas negociações para as ilhas de Cabo Verde», 9 Março 1538, AN/TT, CC, p. III, m.º 14, doc. 8, fl. 1, 2 e 2v. (Cabo Verde).
- AN/TT Ch. D. João III = «Carta de Perdão a Afonso Pires, primeiro mestre de açúcar da ilha de Santiago», *Chancelaria D. João III*, P e L, liv. 8, fl. 69v., 1 Fevereiro de 1541, AN/TT, doc. 2. (Cabo Verde).
- ANTONIL, A. J. (1711): *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*. Lisboa [edição fac-similada]. (Brasil).
- BRANDÃO, A. Fernandes (1997): *Diálogos das grandezas do Brasil*. Texto original datado de 1618, 3ª edição integral segundo apógrafo de Leiden. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana. (Brasil).
- CARDIM, Pe. Fernão (1939): *Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1598)* (texto original do século XVI, ed. e notas de Baptista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolfo García). S. Paulo: Companhia Editora Nacional (2ª ed.). (Brasil).
- COSTA, J. Pereira da (1997): *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*. Leitura paleográfica, notas e

- índice de José Pereira da Costa. Lisboa: Academia Portuguesa da História, p.158 (Cabo Verde) e pp. 175-176. (S. Tomé).
- FRUTUOSO, Gaspar (1984): *Saudades da Terra* (1582-1591), liv. I, cap. XXI. Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada, pp. 175-183. (Cabo Verde).
- FRUTUOSO, Gaspar (1981): *Livro quarto das Saudades da terra* (1588-1590), vol. II. Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada. (Açores).
- GOUVEIA, David Ferreira de (1985): «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)». *Revista Atlântico*, nº 4: 260-272. Escritura de venda do engenho de N. S. dos Prazeres, Recife, 1577. (Brasil).
- CORREIA E SILVA, António (1991): «Espaço, ecologia e economia interna». In *História Geral de Cabo Verde*, vol. I. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical: *Livro das Capelas e Morgados do Concelho da Praia*, 1591, Arquivo Nacional de Cabo Verde, pp. 179-236; Registo do Título da Instituição Testamentária das Terras de Garçotes e Título do Vínculo ou Capela de Chuva-Chove, *Livro de Registo dos Vínculos da ilha de Santiago*, p. 303 [Documentos de fins do século XVI ou inícios do século XVII, compilados num códice do século XVIII]. (Cabo Verde).
- Corpo Documental* = «Corpo Documental», *História Geral de Cabo Verde*, vol. II, Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1990: AN/TT, NA (Núcleo Antigo), 1515, cod. nº 757, pp. 281-282; AN/TT, *Cartório Notarial 7^A*, L.º 1612, Fev. 29-Maio 19, fls. 133 v.º-138, p. 303. (Cabo Verde).
- MARQUES, J. Martins da Silva (1988): *Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua História*. 1461-1500, vol. III (Reprodução Fac-similada). Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, Edição Comemorativa dos Descobrimientos Portugueses: Carta de Foral da ilha de S. Tomé de 1485; Licença concedida aos moradores-povoadores da ilha de S. Tomé de 1493; Cédula de testamento de Álvaro de Caminha, capitão da ilha de S. Tomé, de 1499. (S. Tomé).
- MMA I = BRÁSIO, Pe. António (1952): *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1471-1531)*, vol. I. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, pp. 505-518. Relatório de João Lobato a D. João III, 1529, AN/TT. (S. Tomé).
- MMA II = BRÁSIO, Pe. António (1953): *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1532-1569)*, 2.ª série, vol. II. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, doc. 101, pp. 327-339: Instituição do Morgado de Fernão de Lugo, na ilha de Santiago, AN/TT, *Chancelaria de D. João III*, liv. 40, fls. 169-171, de 25 de Junho de 1540. (Cabo Verde).
- MMA III = BRÁSIO, Pe. António (1953): *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1570-1599)*, 2.ª série, vol. III. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, doc. 42, pp. 97-107: Relação do Sargento Francisco de Andrade, AGS, *Guerra Antigua*, maço 122, fls. 180 e ss., de 26 de Janeiro de 1582. (Cabo Verde).
- MMA IV = BRÁSIO, Pe. António (1954): *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1469-1599). Suplemento dos séculos XV e XVI*, 2.ª série, vol. IV. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, doc. 96, pp. 354-357: Carta do Padre Baltasar Barreira ao Padre André Álvares, AN/TT, *Cartório dos Jesuítas*, maço 36, doc. 92, 1609. (Cabo Verde).
- MMA V = BRÁSIO, Pe. António (1968): *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1600-1622)*, 2.ª série, vol. V. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, doc. 45, pp. 159-160: Carta do

Padre Baltasar Barreira ao Padre João Álvares, 1 Agosto 1606. (Cabo Verde).

SALVADOR, Frei Vicente do (1954): *História do Brasil (1500-1627)*. Texto original de 1628, ed. por Capistrano de Abreu e Rodolfo García. S. Paulo: Edições Melhoramentos (4ª ed.). (Brasil).

VIEIRA, Pe. António (1959): «Sermão décimo quarto». In *Sermões*, vol. XI. Porto: Obras Primas da Literatura Portuguesa, Lello e Irmão Editores, pp. 281-317. (Brasil).

1.1.2. Documentação Contemporânea

Annuncio = «Annuncio: Venda de garapa». *O clamor público*, nº 36, vol. I, 22 de Janeiro de 1855. Funchal.

AZEVEDO, Álvaro Rodrigues (1873): «Notas». In *As saudades da Terra. História das ilhas do Porto Sancto, Madeira, Desertas e Selvagens* (Manuscripto do século XVI de Gaspar Frutuoso, anotado por Álvaro Rodrigues de Azevedo). Funchal: Tipographia Funchalense.

CANAVAL, Visconde do (1883): *Um privilegio industrial. Cartas a diversos jornaes*. Funchal: Typographia Funchalense.

CANAVAL, Visconde do (1885): *A cultura da canna de assucar e os direitos sobre o assucar*. Funchal: Typ. do Diário de Notícias.

Carta = «Carta de “o patriota” ao redactor». *A flor do Oceano*, nº 69, 27 de Março de 1836. Funchal.

Decreto = «Decreto de 21 de Outubro de 1863. Drecção geral de administração civil: Classificação dos estabelecimentos insalubres, incommodos ou perigosos». In *Colecção official da legislação portugueza. Anno de 1863*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1864, pp. 538-550.

Diplomas = *Diplomas principaes que interessam ao regimen saccharino da Madeira*, s.d., s.l.: Lei de 23 de Junho de 1888; Decreto de 30 de Dezembro de 1895; Lei de 27 de Abril de 1896; Decreto com força de lei de 14 de Junho de 1901; Decreto de 24 de Setembro de 1903; Regulamento de 24 de Dezembro de 1903; Lei de 24 de Novembro de 1904; Decreto com força de lei de 11 de Março de 1911; Regulamento de 31 de Maio de 1913; Lei de 15 de Agosto de 1914; Regulamento de 28 de Novembro de 1914.

Estatística = *Informações para a Estatística industrial. Districto de Leiria e Funchal*. Lisboa, Repartição de pesos e medidas, 1863.

GOUVEIA, Horácio Bento de (1961): *Águas Mansas*. Coimbra: Coimbra Editora.

GOUVEIA, Horácio Bento de (1975): *Canga*. Coimbra: Coimbra Editora.

GRANDE, Eduardo (1865): *Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal*. Funchal: Typ. do Districto do Funchal.

Ofício = «Ofício do Governador de 1865 aos donos das fábricas de espremer cana doce». *Authoridades diversas 1862-1869*, ARM, 4ª repartição, livro 8, nº 140, f. 147.

Posturas 1805-1839 = «Registo de copia da postura de 11 de Agosto de 1836 contra o uso da cachaça». *Posturas 1805-1839 da CMF*, fl. 8-8 verso, Arquivo Regional da Madeira.

Questão Saccharina = *A questão saccharina da Madeira*. Lisboa: Typographia A Editora, 1910.

Questão Hinton = *A nova questão Hinton* (Artigos publicados no jornal «O Paiz»). Lisboa: Typ. do Annuario Comercial, 1915.

Regimen Saccharino = Documentos do Regimen Saccharino da Madeira: Reclamação das fabricas matriculadas de 27 de Março de 1909; Reclamação de 21 de Dezembro de 1909; Parecer da Procuradoria Geral da Coroa sobre o assumpto da reclamação Hinton de 1909; Representação de 3 de Maio de 1912 sobre a alteração do regimen do assucar; Reclamação de 14 de Julho de 1912 sobre a destillação de melaço nas fabricas não matriculadas; Reclamação de W. Hinton & sons ao Ministerio do Fomento sobre o Barreiro; Reclamação de 26 de Setembro de 1914: base 23.^a da lei n.º 278 de 15 de Agosto; Representação da Camara Regional de Agricultura do Funchal.

RIBEIRO, João Adriano (1992): *A cana de açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX*. Câmara Municipal da Calheta, pp. 12, 16, 23-24: ARM, *Governo Civil*, n.º 76, f. 179; ARM, *Registos notariais*, n.º 1010, f. 64 v.; Arquivo de Câmara de Lobos, *Receita e despesa*, n.c.

SANTOS, V. José dos (1909): «Relatório dos serviços da secção dos technicos de industria no Funchal no anno de 1907». *Boletim do trabalho industrial*, n.º 24, Funchal.

VASCONCELLOS, Nicolau de Ornellas (1855): *Methodo de plantar e cultivar a cana de assucar*. Funchal: Typographia da Ordem.

VIEIRA, Alberto (1996): *A rota do açúcar na Madeira*. Funchal: Associação dos Refinadores de Açúcar Portugueses, Centro de Estudos de História do Atlântico, p. 97: ARM, *Governo Civil*, n.º 77, fls. 47v-48 v, 27 de Novembro de 1872.

1.2. Sicília

ASP = Documentos transcritos do Archivio di Stato di Palermo (ASP), fragmentos de vários notários, de 1443 a 1605: ASP, not. G. Vulpi vol. 1134 (sec. xv); ASP, not. G. Vulpi, vol. 1135 (1475); Appendice n.1 (5) not. Spezzone 94 N f. 16 (1443); Appendice n.2 (6) Atti vol. 11 (s.d.); Appendice n.3 (7) ASP, Trb. R. Patr. Atti vol. 14, f. 91 (v 28.11.1454-5); Appendice n.4 (8) ASP: Trib. R. Patr. Atti vol. 10 f. 68 (1447); ASP, Trib. R. Patr. Atti vol. 11 f. 110sg. (1450); ASP, not. Aprea vol. 831 (11.3.1452); ASP, not. Fugazza vol. 6789 (27.3.1573); ASP, not. C. Guagliardo I 4226 (1580); ASP, not. Magliolo vol. 11482 f. 197rv (25.1.1605).

CARACAUSI, G. (1983): *Arabismi medievali di Sicilia*. Palermo: Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani: DocOrNorm 1157, Palermo; DocInNorm 1171, Palermo e 1194, Cefalù; Giuffrida *Bott.* 1455, Palermo; Trasselli *Canna* sec. xv, Palermo; Huillard-Bréholles v, 1239, Sarzana; not. Castiglione, 1399, Trapani; ASP not. Riccio, 1405, Palermo; Top. II, 1385, Palermo.

REBORA, Giovanni (1968): *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*. Napoli: Università degli Studi di Napoli, Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale, 14: «Inventario dei prodotti: 6 settembre 1584. Apud trappetum dittum lu trappeto suprano di li Ficarazi di li czuccaris», «Valutazione delle spese per la gestione annuale. Sec. XVII (1650)», «Reassunto della spesa dell'arbitrio di Cannameli dell'anno 1660 e 1661».

TRASSELLI, Carmelo (1953): «La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. xv». *Annali della Facoltà di Economia e Commercio di Palermo*, 7: 115-124: ASP, not. Antonio Candela, f. 479 r. e v. (s.d.); ASP, not. Antonio Candela, f. 693 (12.8.1413); ASP, not. Antonio Candela, f. 644 (1413); ASP, not. Antonio Candela, f. 459 (18.1.1413); ASP, not. Antonio Candela, f. 470 (1413); ASP, not. Antonio Candela, f. 471 (1413); ASP, not. Antonio Candela, f. 492 (1413); ASP, not. Antonio Candela, f. 271 (1421); ASP, not. Antonio Candela, f. 476 (1425-41); ASP, not. Antonio Candela, f. 463 (1441); ASP, Atti not. Nicolò Aprea, st. I, vol. 824, f. 136 (12.1.1430); ASP, not. Giovanni Terranova (7.7.1431); ASP, not. Gabriele Vulpi

(14.7.1481); ASP, not. Nicolò Maniscalco, f. 114 (18.11.1446); ASP, not. Nicolò Maniscalco, f. 120 (26.11.1446); ASP, not. Nicolò Grasso (1446-63); ASP, not. ignoto, f. 516 (29.7.1445); ASP, not. ignoto, f. 528 (3.8.1445); ASP, not. ignoto, f. 520 (1446); ASP, not. ignoto, f. 529 (4.8.1446); ASP, not. ignoto, f. 531 (4.8.1446); ASP, not. ignoto, f. 536 (1446); ASP, not. ignoto, f. 537 (1446); ASP, not. ignoto, f. 540 (1446); ASP, not. ignoto (6.3.1448).

TRASSELLI, Carmelo (1982): *Storia dello zucchero siciliano*. Caltanissetta-Roma: Salvatore Sciascia Editore, *Storia Economica di Sicilia: Archivio Comunale di Palermo*, vol. 26, doc. 63, ff. 12-13 (30.5.1417); ASP, not. De Rubeo, vol. 604 (6.11.1411); ASP, not. De Rubeo, vol. 604 (16.10.1411); ASP, De Rubeo, vol. 604 (12.12.1411); ASP, not. De Rubeo, vol. 604 (20.10.1412); ASP, not. De Rubeo, vol. 604 (2.6.1414); ASP, not. De Rubeo (1413-24); ASP, not. Ricca, f. 59 (22.10.1405); ASP, not. Ricca, f. 94 (12.10.1405); ASP, not. Ricca, vol. 451, f. 97 (19.12.1405); ASP, not. Ricca, vol. 451, f. 28 (1405); ASP, not. Randisio, vol. 1156 (1474); ASP, not. Randisio, vol. 1156 (1477); ASP, not. Fallera, vol. 1750 (22.9.1489); ASP, not. Fallera, vol. 1751 (26.3.1491); ASP, not. Fallera, vol. 1752 (13.1.1492); ASP, not. Fallera, vol. 1753 (26.1.1493); ASP, not. Fallera, vol. 1754 (1494); ASP, not. Bruno, vol. 553 (11.7.1415-16); ASP, not. Antonio Candela (1425-41); ASP, not. Traversa, vol. 775 (2.1.1431); ASP, not. Traversa, vol. 775 (28.2.1431); ASP, not. ignoto n. 367 (6.3.1448); Archivio di Stato di Trapani, not. Scanatello (6.7.1431).

1.3. València

BARCELÓ, C., e A. LABARTA (1984): «Azúcar, trapigs y dos textos árabes valencianos». *Sharq al-Andalus. Estudios Arabes*, Anales de la Universidad de Alicante (España), nº 1: 55-70: AHN, OSUNA, carpeta 16/12-d) 1588 e 16/12-c) 1587; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 281; AHN Inq. leg. 549/12 [1591]; AHN Inq. lib. 937 [1591] f. 398; AHN Inq. leg. 550/16 [1575], lib. 936 [1575] f. 122; AHN Inq. lib. 934 caja 1; AHN Inq. lib. 937 [1590] 266; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 272; AHN Inq. leg. 552/38 [1597]; AHN Inq. lib. 937 [1591] f. 411; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 247, [1591] f. 364; AHN Inq. lib. 937 [1593] f. 540; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 288; AHN Inq. lib. 937 [1591] f. 373; AHN Inq. lib. 937 (1591) f. 380; AHN Inq. leg. 555/16 [1591]; AHN Inq. lib. 937 [1592] f. 450; AHN Inq. lib. 937 [1590] f. 289, lib.936 [1583] f. 346; AHN Inq. leg. 549/3 [1596]; AHN Inq. leg. 552/25 s.d.; AHN Inq. leg. 554/19, s.d.; AHN Inq. leg. 549/18, s.d.; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 350; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 355; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 356; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 347; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 362; AHN Inq. lib. 936 [1583] f. 361; AHN Inq. leg. 551/28, s.d..

BARCELÓ, C., e A. LABARTA (1988) : «Le sucre en Espagne (711-1610)». *Journal d'Agriculture Traditionnel et de Botanique Appliquées*, vol. xxxv: 175-193 (doc. em apendice pp. 189-190): Viciàna – *Crònica de València* (1564), livre II f. 11 v.-12 r.

BARCELÓ, C., e A. LABARTA. (1990): «La Industria Azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)». In *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*. Motril: Casa de la Palma, pp. 73-94 (doc. em apendice pp. 84-85): «El Ràfol. Inventario del trapiche del Ràfol», 1514, Archivo de Protocolos del Patriarca (Valencia). Notal 2100 (Cristòfol d'Aragó).

GARCÍA OLIVER, Ferrán (1999): «Les companyes del trapig». *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 167-194: ARV, *Governació*, 2.253, f. 19, 1430; APPV, 13.900, notari Miquel Arbucies, 1412; ARV, *Governació*, 2.250, f. 9, 1433; ARV, *Protocols*, 422, notari Joan de Campos, 1433; AHN, *Osuna*, II, 1.270-12, notari Pere Pugeriol, 1435; ARV, *Protocols*, 2.432, notari Vicent Saera, 1435.

- GISBERT SANTONJA, J. A. (1990): «En torno a la producción y elaboración de azúcar en las comarcas de la Safor –Valencia– y la Marina Alta – Alicante–. Siglos XIV-XIX: Arquitectura y la evidencia arqueológica». In *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*. Motril: Casa de la Palma, pp. 211-265 (doc. pp. 253-254): Inventario de bens de 1607 de «los llocs del Comtat de Villalonga: eines de la casa del trapig de sucre».
- LÓPEZ ELUM, Pedro (1999): «Elements de terrisseria per a la producció de sucre (Paterna i Manises, segle XV)». *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 67-81: Apèndix I. Contractes subscrits entre mercaders o mestres sucres i terrissers de Paterna o Manises: ARV, Protocols, 2.428, ff. 267v-268, notari Vicent Saera, 1431 e 2.435, ff. 661v, 662 rv, 1439 e 2.411, ff. 120v-121rv, 1441 e 2.416, ff. 274v-275, 1415; APPV, 14.410, notari Jaume Venrell, 1435 e 14.412, 1438 e 23.235, notari Antoni Pasqual, 1405.
- PABLO MARTÍNEZ, Luis (1999): «Feudalismo, capital mercantil i desenvolupament agrari a la Valencia del segle XV. El plet de la canyamel». *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 123-149: AO, *privilegi LXXVII de Jaume I*, 1218; ACV, 5.435, *Procés*, ff. 85r-88v, 1433.
- PÉREZ VIDAL, J. (1973): *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares: Arnau de Vilanova, *Obres catalanes: Escrits mèdics*, vol. II [1280] Barcelona, 1947; Libro de cuentas del priorato pobletano de San Vicente de la Roqueta (1422, 1424, 1482, 1484); Salvador Carreres Zacarés, *La Valencia de Juan Luis Vives (1528)*, Valencia, 1941, (sep. De «Anales de la Universidad de Valencia», XVII, 1940-41), p. 40; «Libre de totes maneres de confits» (séc. XV) [1450], Luis Faraudo de Saint-Germain, «Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona», XIX (1946), pp. 97-134; Censo de la villa de Gandia de 1373, in CAMARENA, *Documentos*, I, II, p. 24; Fr. Francisco Castillo, *El rey Felipe II en el Real Monasterio de San Gerónimo de Gandia, antes de Cotalva (1586)*, «El Archivo», Denia, año I (1886), p. 76; *Fragmentos de un libro de medicina práctica (1600)*; *La Emperatriz Margarita de Austria en Gandia. Año 1666. Recorts de la iglesia colegial de la ciudad de Gandia*, lib. V, f. 260. «El Archivo», Denia, I (1886), pp. 107-110; OSMA, G. J. (1923), *Textos y documentos valencianos: nº I Los maestros alfareros de Manses, Paterna y Valencia. Contratos y Ordenanzas de los siglos XIV, XV y XVI*, Madrid (2ª ed.) (docs. 1415-1435); Gaspar Escolano, *Década primera de la Historia de la insigne y coronada ciudad y reyno de Valencia*, Valencia, 1610, col. 707; Gregorio Mayáns y Siscar, *Memoria sobre el cultivo de la caña dulce y extracción del azúcar en Oliva (1766)*, Tomo XXXII, Biblioteca del Colegio del Patriarca, Valencia.

1.4. Granada

- DOMÍNGUEZ GARCÍA, M. (1991): *Ingenios y trapiches azucareros en Motril*. Motril: Monografías de la Costa Granadina, 1: pp. 35-87: Archivo Municipal de Motril (AMM), Libro de Actas Capitulares (LAC) 4, cab. 17, IV, 1579; AMM, LAC 4, cab. 11, XII, 1582, s. f.; AMM, LAC 6, cab. 3, XI, 1606; AMM, LAC 6, cab. 3, III, 1607; AMM, LAC 8, cab. 18, XII, 1615; AMM, 1621, publ: ORTIZ DEL BARCO, J: «Un pleito de alcabalas». *Rev. Alhambra*, nº 261-271 (Granada, 1909); AMM, leg. 4, nº 1, s.d. [1636]; Archivo de la Real Chancillería de Granada (ARCHG), cab. 3, leg. 199, nº1, ff. 16 vto.-17 vto, s.d. [1659], s.l. [Motril]; AMM, leg. 4, nº 14, 1665; AMM, leg. 5, nº5, Libro de Caja del Trapiche, 1667-1668, ff. 61 vto.-63 y 66 vto.-67, 1668; AMM, LAC 41, cab. 7, IV, f. 290, 1673; AMM, leg. 4, nº 18, 1682; AMM, leg. 4, nº 20, 1687; AMM, s. c., s.d. [1687], s.l. [Motril]; AMM, LAC 62, cab. 29, x, 1706; AMM, leg. 68, nº 1, 1717;

AMM, s.c., 1728, Granada; AMM, leg. 5, nº 15, s.d. [1735], s.l. [Motril]; AMM, LAC 70, cab. 11, XII, 1743, ff. 309-313 vto; AMM, LAC 73, cab. 15, XI, 1748, ff. 229-230 vto; AMM, LAC 73, cab. 15, I, 1749, ff. 267 vto. – 268 vto.; AMM, LAC 76, cab. 13, I, 1754, ff. 12-13 vto., Madrid; AMM, leg. 19, nº 32, s.d. [1763], s.l. [Motril]; Archivo Histórico Nacional (AHN), Inq. leg. 3730, nº 317, s.f., s.d. [1804], s.l. [Madrid].

DOMÍNGUEZ GARCÍA, M. (1995): *La caña de azúcar y la industria azucarera en Motril en la edad moderna*. Motril: Grupo de Estudios de la Costa Granadina, pp. 117-278: AHN, Diversos (Títulos y Familias). Leg. 1579, s.f., 1557 [Motril]; AMM, LAC 3, cab. 22, VI, 1568, 1567, Granada; ARCHG, cab. 321, leg.4431, nº20, f.2, s.d. [1589], s.l. [Granada]; ARCHG, cab. 508, leg. 1488, nº6, f. 43 vto., s.d. [1591], s.l. [Granada]; ARCHG, cab. 508, leg. 1488, nº 6, f. 17 Vto., s.d. [1591], Motril; AMM, LAC 6, cab. 3, XI, 1606; AMM, LAC 7, ff. 280 vto.-283 vto., 1612; AHN, Clero, lib. 304, s.f., 1634, Madrid; ARCHG, cab. 508, leg. 1488, nº 6, f. 17 vto., s.d. [1591], Motril; AMM, LAC 6, cab. 3, XI, 1606; AMM, LAC 7, ff. 280 vto.- 283 vto, 1612; AMM, LAC 10, ff. 57-58, 1637; AMM, LAC 10, ff. 38-39, 1637; AMM, leg. 4, nº 2, s.f., 1638; ANM, not. Pedro Ruiz, s.c., 1641; AMM, leg. 4, nº 5, s.f., 1643; AMM, leg. 4, nº 7, s.f., s.d. [1641]; AMM, LAC 19, f. 237 vto., 1647; AMM, LAC 41, ff. 291 vto. – 495 vto., 1673, Madrid; García Niño de la Puente y Guevara: *Recuerdos... la muy noble y leal ciudad de Motril*, Granada, 1680, pp. 46 vta-52; AGS, Consejos y Juntas de Hacienda, leg. 1435, s.f., 1681, Madrid; AGS, Consejos y Juntas de Hacienda, leg. 1435, s.f., 1682, Granada; AGS, Consejos y Juntas de Hacienda, leg. 1435, s.f., 1682, Madrid; AMM, leg. 6, nº 2, s.f., s.d. [1682], Motril; AMM, LAC 62, cab. 31, XII, 1707, Motril; AMM, LAC 62, cab. 17, VIII, 1707, Motril; AHN, Consejos, leg. 5343, exp. 17, s.f., 1723, Motril; AMM, LAC 70, ff. 358-360, 1744, Motril; ARCHG, cab. 321, leg. 4427, nº 158, s.f., 1746, Granada; AMM, LAC 71, ff. 207-208 vto., 1746, Madrid; AMM, leg. 6, nº 6, s.f., s.d. [1750], Motril; AGS, Dirección General de Rentas, lib. 282, ff. 159-232 vto., 1752, Motril; Archivo Palanco Burgos, s.c., 1752, Pataura; AMM, LAC 75, ff. 117 vto-118, 1753, Motril; AMM, LAC 75, ff.121-122, 1753, Motril; ARCHG, cab. 321, leg. 4397, nº 4, ff. 3-6 vto., 1754, Madrid; ARCHG, cab. 321, leg. 4397, nº4, ff.1-2, 1754, Granada; AMM, leg. 19, nº 32, ff. 7-15, 1763, Motril; AMM, leg. 30, nº 5, ff. 2-4 vto. 1765, Motril; AMM, leg. 4, nº 15, s.f., 1765, Motril; AMM, LAC 83, ff. 106-108, 1770, Motril; AHN, Diversos (Títulos y Familias), leg. 1236, s.f., 1775, Motril; AHN, Diversos (Títulos y Familias), leg. 1795, s.f., 1775, Madrid; Archivo de D. Francisco Palanco Burgos, s.c., 1779, Granada; AHN, Diversos (Títulos y Familias), leg. 1795, s.f., 1781, Motril; AMM, leg. 6, nº 1, s.f., 1787, Motril; AHN, Estado, leg. 2923, nº 451, s.f., 1788, Granada; AHN, Diversos (Títulos y Familias), leg. 1795, s.f., s.d. [1790], s.l.; AHN, Inq. leg. 3472, nº 321, s.f., 1793, Motril; AHN, Consejos, leg. 1648, nº 27, s.f., 1795, Madrid; AHN, Diversos (Títulos y Familias), leg. 1795, s.f., 1796, Motril; AHN, Diversos (Títulos y Familias), leg. 1578, s.f., 1824, Motril.

FÁBREGAS GARCÍA, Adela (1999): *Producción y comercio del azúcar en el mundo mediterráneo medieval: el ejemplo del reino de Granada*. 4 vols. Granada: Universidad de Granada (Tesis doctoral): AGSRGS, Baza, 1489 (doc. 59); APNG, Juan Rael, Granada, 1508 (doc. 97); APNG, Juan Alcocer, Granada, 1510 (doc. 100); APNG, Juan Alvocer, ff. 134 vt. 135, Granada, 1510 (doc. 102); APNG, Francisco Muñoz, Granada, 1521 (doc. 138); Archivo de Alhambra (AA), B-170-1, 167-18, ff. 63r-64vt. A, Motril, 1553 (doc. 143); AA, leg. 166, pieza 18, Granada, 1564 (doc. 146).

FERNÁNDEZ OVIES, Vicente (1981): *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas*. 2 vols. Granada: Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Granada (Tesis doctoral): ACHG, *Traslado de una escritura de arrendamiento*, 1654; ACHG, *Juan de*

la Victoria y Castro, 1659; ACHG, *Pleito de Castejón Arroyo e M^a Moral*, 1665; ACHG, *Pleito de Juan de Montenegro*, 1678; ACHG, *Catastro Ensenada*, Motril, 1750; ACHG, *Diezmos de Malaga*, 1751; ACHG, *Autos originales de D. Pedro Zurbano*, 1718; ACHG, *Informe relativo a la creación de un Monte Pio*, 1788.

1.5. Canarias

AZNAR VALLEJO, Eduardo (1981): *Documentos Canarios en el Registro del Sello (1476-1517)*. La Laguna-Tenerife: Instituto de Estudios Canarios.

AZNAR VALLEJO, Eduardo et al. (1991): *Documentos Canarios en el Registro General del Sello (1518-1525)*. La Laguna-Tenerife: Instituto de Estudios Canarios.

CLAVIJO HERNANDEZ, Fernando (1980): *Protocolos de Hernán Guerra (1510-1511)*. Santa Cruz de Tenerife: Instituto de Estudios Canarios.

COELLO GOMEZ, M. I. et al. (1980): *Protocolos de Alonso Gutierrez (1522-1525)*. Santa Cruz de Tenerife: Aula de Cultura del Cabildo Insular de Tenerife.

COSTA, J. Pereira da (1997): *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*. Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa. Lisboa: Academia Portuguesa da História, pp. 122-128.

FABRELLAS, M. (1962): «La producción de azúcar en Tenerife». *Revista de Historia*, nº 100: 455-475: Testamento del conquistador Cristóbal García del Castillo, incluido por el Dr. Chil y Naranjo, *Estudios históricos de las Islas Canarias*, tomo III, p. 504 e ss., Las Palmas, 22 de Maio de 1527.

LOBO, Manuel (1979): *Protocolos de Alonso Gutierrez (1520-1521)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

MARRERO RODRIGUEZ, Manuela (1974): *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga 1507-1508* (Con introducción e índice). La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

MARTINEZ GALINDO, Pedro (1988): *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526)*. (Primera parte). La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

MARTINEZ GALINDO, Pedro (1988): *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526)*. (Segunda parte). La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

MORALES PADRÓN, Francisco (1974): *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)*. Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 98-99, 115-117 e 144-151: «Titulo de los confiteros y confituras», «Titulo de cañaverales y cañas de açúcar» e «Titulo de los açucares y ingenios e maestros y oficiales dellos».

MORENO FUENTES, Francisca (1992): *Las Datas de Tenerife (Libro primero de datas por testimonio) [1500-1527]*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

PERAZA DE AYALA, J. (1976): *Las Ordenanzas de Tenerife (y otros estudios para la historia municipal de Canarias)*. Tenerife: Aula de Cultura de Tenerife, pp. 176-183: Titulo XVI - De los ingenios de açúcar, Ordenanzas de la Isla de Tenerife recopiladas por el licenciado Don Juan Nuñez de la Peña en 1670 (compiladas por primera vez en 1540).

PÉREZ VIDAL, J. (1991): *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria: CAMACHO, 1522, Gran Canaria; CAMACHO, 1525, Gran Canaria; CAMACHO, *Hacienda* sec. XVI, Tenerife; *Berlanga* 73, Tenerife, 1507; *Proto-*

cólos 1067, Tenerife, 1509; *Protocolos* 770, Tenerife, 1509; *Protocolos* 768, Tenerife, 1509; *Protocolos* 1514, Tenerife, 1510.

ROSA, Leopoldo de la, e Manuela MARRERO (1986): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife v. 1525-1533. Con un apéndice de documentos*. Edición y estudio de Leopoldo de la Rosa y Manuela Marrero. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

SERRA RÀFOLS, Elías (1949): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507*. Edición y estudio de Elías Serra Ràfols. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

SERRA RÀFOLS, Elías, e Leopoldo de la ROSA (1952): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife II. 1508-1513. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de la Isla hasta 1513*. Edición y estudio de Elías Serra Ràfols y Leopoldo de la Rosa. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

SERRA RÀFOLS, Elías, e Leopoldo de la ROSA (1965): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife III. 1514-1518. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de las islas*. Edición y estudio de Elías Serra Ràfols y Leopoldo de la Rosa. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

SERRA RÀFOLS, Elías e Leopoldo de la ROSA (1970): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV. 1518-1525. Con dos apéndices de documentos sobre el gobierno de las islas*. Edición y estudio de Elías Serra Ràfols y Leopoldo de la Rosa. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

SERRA RÀFOLS, Elías (1978): *Las Datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales) [1497-1524]*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

2. Estudios históricos e lingüísticos

CASCUDO, Luiz da Câmara (1985): *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Coleção Terra Brasilis. Rio de Janeiro: Ediouro (10ª edição).

CONCEPCIÓN, José Luis (2002): *The guanaches. Survivors and their descendants*. Tenerife: Ediciones Graficolor.

LAMBACH, Jane Bernadete (2002): *Vocabulário da cachaça: resgate e memória* (Dissertação de Mestrado). Londrina: Universidade Estadual de Londrina.

NUNES, Naidea Nunes (2003): *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, Governo Regional da Madeira.

NUNES, Naidea Nunes (2010): *Outras Palavras Doces*. Região Autónoma da Madeira. Secretaria Regional de Educação e Cultura: Centro de Estudos de História do Atlântico.

OLIVEIRA, Alzir (1978): *O léxico da rapadura*. Dissertação de Mestrado. Rio de Janeiro: Pontifícia Universidade Católica.

PALADINI, Maria Delia (1969): *La terminologia de la zafra tucumana*. Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán, Facultad de Filosofía y Letras.

PÉREZ VIDAL, J. (1947): «Conservas y dulces de Canarias». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, III, pp. 236-248.

PÉREZ VIDAL, J. (1960): «Las Canarias, vía de introducción de portuguesismos en América». Separata das *Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. José Leite de Vasconcelos*, Porto, Vol. III, pp. 1-9.

PÉREZ VIDAL, J. (1970): «Contribución luso-española a la cultura y al léxico azucareros latino-

americanos». Separata das *Actas do xxix Congresso Luso-espanhol*. Lisboa: Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências, Tomo III, pp. 1-12.

PÉREZ VIDAL, J. (1973): *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.

PÉREZ VIDAL, J. (1981): «Canarias, el azúcar, los dulces y las conservas». In *II Jornadas de Estudios Canarias-América*. Santa Cruz de Tenerife: Servicio de Publicaciones de la Caja General de Ahorros de Santa Cruz de Tenerife, pp. 173-193.

PÉREZ VIDAL, J. (1983): «La rapadura». *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad del mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria), XLIII, pp. 55-68.

PÉREZ VIDAL, J. (1991): *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo de Gran Canaria.

REBELO, Sylvio (1969): *Cana de açúcar e região. Aspectos sócio-culturais dos engenhos de rapadura nordestinos*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais – MEC.

VASCONCELOS, Otilia Idalina Maia de (1981): *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras*. Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

VÉLEZ-QUESADA, Pablo P. de Jesús (2002): «Azucarera de San Juan en Telde. Última etapa (1938-1999). Notas para su história». In *Guía Histórico-Cultural de Telde*. Municipio de Telde, pp. 57-70.

3. Dicionários e glossários

ALCOVER, A. M., e F. DE B. MOLL (1930-1962): *Diccionari català-valencià-balear (Inventari lexical y etimologic de la llengua que parlen Catalunya espanyola y Catalunya francesa, el regne de Valencia, les illes Balears y la ciutat d'Alguer de Sardenya, en totes ses formes literàries y dialectales, antigues y modernes)*. 10 vols. Palma de Mallorca: Imprenta de Alcover.

AULETE, F. J. Caldas (1881): *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa*. 2 vols. Lisboa: Imprensa Nacional.

BARBALHO, Nelson (1984): *Dicionário do açúcar*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco - Editora Massangana.

BLUTEAU, D. Raphael (1712-1721): *Vocabulario Portuguez e Latino* (autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes e latinos e oferecido a el Rey de Portugal D. João v). 10 vols. Coimbra: Colégio das Artes da Companhia de Jesus.

CASTELEIRO, João Malaca (coord.) (2001): *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*. 2 vols. Academia das Ciências de Lisboa e Fundação Calouste Gulbenkian. Lisboa: Editorial Verbo.

COROMINAS, J. (1954-1957): *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. 4 vols. Madrid: Editorial Gredos.

COROMINAS, J., e J. A. PASCUAL (1991): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico*. 6 vols. Madrid: Editorial Gredos.

COROMINES, Joan (1983-1995): *Diccionari etimologic i complementari de la llengua catalana* (amb la collaboració de Joseph Gulsoy i Max Cahner). 9 vols. Barcelona: Curial Edicions

Catalanes.

- CORRALES, Cristóbal, Dolores CORBELLA, e M. Á. ÁLVAREZ (1996): *Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Real Academia Española y Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias (2ª ed. aumentada).
- CORRALES, Cristóbal, e Dolores CORBELLA (2001): *Diccionario histórico del español de Canarias*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.
- CORRALES, Cristóbal, e Dolores CORBELLA (2010): *Tesoro léxico canario-americano*. Las Palmas de Gran Canaria: Casa de Colón.
- CORTELAZZO, Manlio, e Paolo ZOLLI (1979-1988): *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*. 5 vols. Bologna: Zanichelli.
- CUNHA, A. Geraldo da (1992): *Novo Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira (2ª edição revista e acrescida de um suplemento).
- Dicionário da Língua Portuguesa* (1793): 1 vol. (Letra A). Lisboa: Academia Real das Ciências de Lisboa.
- Diccionario de la Lengua Española* (1925): Madrid: Real Academia Española. 15ª edição.
- Diccionario histórico de la lengua española de la Real Academia Española* (1960-63): Madrid: Real Academia Española.
- DIEGO, V. García de (1954): *Diccionario etimológico español e hispánico*. Madrid: Ed. S.A.E.T.A.
- DOZY, R., e W. H. ENGELMANN (1869): *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*. Leyde: E. J. Brill (2ª edição).
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda (1999): *Novo Aurélio século XXI. O Dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira (3ª edição revista e ampliada).
- FIGUEIREDO, Cândido de (1899): *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. 2 vols. Lisboa: Livraria Editora Tavares Cardoso.
- FREYTAG, G. W. (1830-34): *Lexicon arabico-latinum*. 4 vols. Halis Saxonum.
- GILI GAYA, S. (1947): *Tesoro lexicografico (1492-1796)*. 4 vols. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- GREGORIO, G. De, e C. R. SEYBOLD (1903): «*Glossario delle voci siciliane di origine araba*», *Studi Glottologici Italiani*, 3, pp. 225-251.
- GRIERA, A. (1935-47): *Tresor de la llengua, de les tradicions i de la cultura popular de Catalunya*. 14 tomos. Barcelona.
- LABERNIA Y ESTELLER, D. Pere (s.d.): *Diccionari de la Llengua Catalana*. 2 vols. Barcelona: Espasa y Companyia Editores.
- LÓPEZ LENGU, J. (1991): *Motrileñismos. Léxico azucarero*. Motril: Diputación Provincial de Granada.
- LORENZO RAMOS, Antonio, et al. (1994): *Diccionario de canarismos*. La Laguna: Francisco Lemus Editor.
- MACHADO, J. P. (1995): *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa. Com a mais antiga do-*

cumentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados. 5 vols. Lisboa: Livros Horizonte (7ª edição, 1952; 1ª edição).

- MALARET, A. (1946): *Diccionario de americanismos*. Buenos Aires: Emecé Editores (3ª edición).
- MARTIN, M., e A. MALPICA (1998): «Léxico Histórico Azucarero». In *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*. Granada: Asociación General de Fabricantes de Azúcar de España, pp. 169-174.
- OCA DE LAS CASAS, Javier Montes de (2005): *Vocabulario popular canario*. La Marea: Islas Canarias.
- SANTAMARIA, F. J. (1942): *Diccionario general de americanismos*. 3 vols. Méjico: Editorial Pedro Robredo.
- SILVA, A. de Moraes (1813): *Diccionário da Língua Portuguesa* (recopilado dos vocabularios impressos ate agora e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado). 2 vols. Lisboa: Typographia Lacerdina (2ª edição).
- VIEIRA, Fr. Domingos (1871-1874): *Grande Diccionario Portuguez ou Thesouro da Língua Portuguesa*. 5 vols. Porto: Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu Moraes.