

## A terminologia ibero-americana do açúcar de cana: diálogo de línguas e culturas

Naidea Nunes  
Universidade da Madeira  
Madeira, Portugal  
naidea@uma.pt

*A presente comunicação integra-se no tema terminologia e diversidade linguística e cultural e pretende confirmar a terminologia como um elemento chave de plurilingüismo e especialização através da transmissão de ideias e conhecimentos especializados a diferentes culturas do mundo.*

*Neste âmbito, é nosso objectivo demonstrar como a terminologia açucareira ibero-americana resulta de um diálogo de línguas e culturas. No Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada), a introdução do açúcar de cana promove o encontro entre as línguas e as culturas árabe (através dos termos *masara*, *alfenim*, *aduaná*, *alifar*, *tacha*) e greco-latina (com os termos *trapiche*, *mel*, *remel*, *caldeira*, *caldeireiro*, *rominho*, *escumas*).*

A terminologia ibero-americana do açúcar de cana integra-se no âmbito da diversidade linguística e cultural que pretende confirmar a terminologia como um elemento chave de plurilingüismo e multiculturalismo, através da transmissão de termos e conhecimentos especializados a diferentes culturas do mundo.

Neste âmbito, é nosso objectivo demonstrar como a terminologia ibero-americana do açúcar de cana resulta de um diálogo de línguas e culturas. No Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada), a introdução do açúcar de cana promove o encontro entre as línguas e as culturas árabe (com termos como *masara*, *alfenim*, *aduaná* e *tacha*) e greco-latina (com os termos *trapiche*, *caldeira*, *forma de açúcar*, *escumas*, etc.). Com a expansão da produção açucareira no Atlântico, a cultura açucareira mediterrânica, desenvolvida na ilha da Madeira, adquire novas técnicas e termos portugueses como *rapadura*, *panela*, *rescumas*, *mascavado* e *calcanha*, que são transplantados para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé, Brasil e América espanhola. Na América, a cultura açucareira desenvolve-se de tal forma que muitos dos termos da civilização europeia passam a ser considerados americanismos. Neste novo mundo, também surgem novos termos açucareiros resultantes do encontro dos povos europeus, africanos e indígenas da América, como é o caso do termo *garapa* ou *guarapa*, em português, e *guarapo*, em castelhano.

Este trabalho resulta da nossa tese de doutoramento intitulada *Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*,

que teve como fontes: documentação histórica sobre a produção açucareira das regiões estudadas e documentação oral contemporânea resultante da aplicação de questionários linguístico-etnográficos sobre o tema na ilha da Madeira e em Cabo Verde. Estamos a dar continuidade a este estudo através da bolsa RITerm-Jovem atribuída ao projecto de investigação *A terminologia açucareira iberoamericana*, nos dois lados do Atlântico, com a participação de dois jovens investigadores: um da Venezuela e um da Colúmbia.

### 1. Termos de origem árabe: *masara*, *alfenim*, *aduaná* e *tacha*

Os árabes foram os grandes responsáveis pela introdução e desenvolvimento do consumo do açúcar na Europa Ocidental, a partir do século X, nomeadamente na medicina, farmacopeia, doçaria e culinária. A tecnologia mediterrânica do açúcar de cana resultou da adaptação das técnicas do azeite e do vinho à produção açucareira, designadamente o antigo moinho de pedra vertical e a prensa de azeitonas.

Na Sicília, a produção açucareira foi introduzida pelos árabes e, depois do domínio normando, continuou até finais do século XVII. O arabismo *masara* designava simultaneamente o moinho de azeitonas e o moinho de cana-de-açúcar, ficando depois reduzido à indústria do azeite, enquanto o nome greco-latino *trappetum*, que designava o moinho de azeite, se especializa na indústria açucareira, denominando o moinho de açúcar. Em Valência, registámos o termo *almasara* (forma do hispano-árabe com aglutinação do artigo *al-* ao nome *masara*) para denominar o moinho de azeite, sendo o moinho de cana-de-açúcar designado pelo termo greco-latino. Na Andaluzia, o moinho de azeite também é denominado pelo termo hispano-árabe *almasera*, enquanto o moinho de cana é designado pelo termo de origem árabe *aduaná*. Não registámos o termo *almasara* na documentação histórica madeirense, por não existir produção de azeite na ilha da Madeira, mas na língua portuguesa existe a palavra *almajarra* ou *almanjarra* para denominar a viga do moinho de cereais (movido a água) e, em Cabo Verde, o pau do trapiche movido por bois.

O termo *alfenim* designa a massa de açúcar branco refinado com óleo de amêndoas doces, usado para fazer figuras de açúcar, do árabe *faniḍ* (do persa *paniḍ*), que designa doces feitos com açúcar branco, apresentando as formas *alfenique* em Granada e *alfenic* em Valência. Este termo terá passado da Madeira para o Brasil, onde ainda hoje designa um doce de massa seca muito branca, usada para fazer figuras nas festas religiosas do Nordeste Brasileiro. A forma castelhana *alfenique* também terá passado para a América espanhola, através de Canárias. Segundo Santamaria (1942: 79), em El Salvador, este termo designa um tipo de açúcar em bruto ou *panela*, fabricado nos trapiches, enquanto o termo *alfandoque*, na Colúmbia e no Perú, denomina uma espécie de *alfenim*, feito de *panela* ou elaborado com amêndoas (Malaret 1946: 84).

O termo *tacha* designa a caldeira pequena para concentração do mel, até atingir o ponto de açúcar. As primeiras denominações deste conceito ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas

*caldariis ixirupandi e calderes de coure e refinar çucres*. Na Madeira e nas Canárias registámos o termo *tacha* no século XVI, enquanto, em Granada, encontramos a mesma forma em 1641 e, no Brasil, a forma *tachos* em 1628, com a variante *tacha* em 1711. Segundo Pérez Vidal (1973: 58), o termo *tacha* procede do árabe *tast-a* (em cat. *taza*, cast. e port. *tacha*), sendo que da forma *tacha* se formou a variante *tacho*, por influência de recipientes de nome masculino. Na documentação contemporânea da Madeira, ainda encontramos o termo *tacha* (*para fazer mel*), nos engenhos menos industrializados, designando o mesmo conceito. Na documentação oral de Cabo Verde, encontramos as formas *tacha de cobre* e *tacha do mel*, a par das variantes *tacho de cobre* e *tacho de fazer mel*, sendo que a partir do termo *tacha/tacho* formou-se o termo derivado *tacheiro* para denominar o trabalhador que faz o mel.

Apenas registámos o termo *aduanya* para designar o moinho de cana-de-açúcar em Granada. O nome *aduanya* procede do árabe *diwan* (do persa *divan*), sendo que o artigo definido *al-* sofre aglutinação com o nome, resultando a forma *ad-diwana* (com a assimilação do *l* do artigo pelo *d* inicial do substantivo, ocorrendo depois a síncope do *i*). Assim, *aduanya* é uma forma hispano-árabe que ocorre em Granada para designar o moinho de cana-de-açúcar, sendo depois substituída pelos termos *trapiche* e *engenho*, fixando-se nas línguas portuguesa e castelhana como sinónimo de alfândega.

## 2. Termos de origem greco-latina: *trapiche* e *rominho*

As regiões da Sicília e de Valência foram reconquistadas aos árabes desde muito cedo, estando estreitamente relacionadas entre si, antecipando-se nos empréstimos greco-latinos. Assim, enquanto a indústria açucareira andaluza continuou sob o domínio árabe, até finais do século XV, com predomínio dos arabismos, a cultura açucareira da Sicília e de Valência reduziu alguns termos árabes que tinha incorporado, substituindo-os por elementos latinos ou greco-latinos. Deste modo, na Sicília, o termo árabe *masara*, que, durante o domínio árabe, denominava o moinho de cana-de-açúcar, é substituído pelo termo greco-latino *trappitu* (1348), com a variante *trappeto* (1405), e, em Valência, encontramos, desde o início da produção açucareira, o termo greco-latino (com a forma *trapig*) para designar o moinho de açúcar.

O termo *trapiche* denomina o engenho de esmagar a cana-de-açúcar para extracção do sumo, movido a tracção animal, que primitivamente era constituído por uma mó de pedra vertical, sendo depois substituído por cilindros de madeira e finalmente por cilindros de ferro. Registámos as primeiras atestações deste termo na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, respectivamente com as formas *atrapetis cannamellarum* e *trapig* (*trapigs de fer sucre* e *trapig del sucre*), enquanto a primeira atestação do termo *trapiche*, em Granada, ocorre apenas em 1551. Na Madeira, o moinho de açúcar, desde muito cedo, é designado pelo termo greco-latino (com a forma *trapicha de bestas*, já em 1468), donde passa para Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. Enquanto, nas Canárias, em vez do termo *trapiche*, ocorre a unidade terminológica *engenio de bestias* (1501). O termo *engenho* predomina a partir do século XVI, com o desenvolvimento tecnológico dos dois eixos de madeira horizontais nos moinhos hidráulicos. A par do termo simples *engenho* ocorrem unidades terminológicas

complexas como *engenho de açúcar* e *engenho trapiche*, pequeno moinho de cana-de-açúcar movido por animais, por oposição ao *engenho real*, engenho hidráulico com grande capacidade produtiva.

A unidade terminológica *trapiche* apresenta grande expansão na América com o significado de engenho de açúcar e, por extensão semântica, designa também o moinho de metais. No Brasil, desde finais do século XVIII, *trapiche* passou a denominar o armazém ou depósito do porto para embarque do açúcar onde se guardavam as mercadorias. No entanto, no Nordeste do Brasil, tal como em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, o termo *trapiche* ainda denomina o pequeno moinho de cana-de-açúcar movido por animais. O nome *trapiche*, embora tenha desaparecido da terminologia açucareira da Madeira e de Canárias, ocorre nestas regiões como topónimo, respectivamente no Funchal e em Aroucas, testemunhando a existência de engenhos de bestas nestas localidades. Em Cabo Verde, a partir do termo *trapiche*, formaram-se os termos derivados: *trapicheiro*, para designar o trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana no trapiche; *trapichar*, esmagar a cana no trapiche, e o termo composto *trapiche a motor* que denomina o moinho mecânico de moer a cana-de-açúcar movido a gásóleo.

O termo *rominhol* ou *reminhol* denomina o vaso de cobre côncavo com cabo comprido que serve para retirar o mel ou açúcar das tachas para as formas e para deitar água e decoada nas caldeiras. As primeiras atestações deste termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiolos* e *romiols*. Tendo em conta a forma siciliana *ramiolos*, somos levados a pensar que na origem deste termo está a forma *rame* (cobre), indicando o material de que é feito o recipiente. A forma siciliana teria passado para Valência com a alteração *romiols* ou *rumiols* e dali para o castelhano com a forma *remillón*, registada na documentação granadina, em 1775, no plural *remillones*. Na primeira metade do século XVI, registámos a forma *raminhois* na Madeira e as formas *remillones* e *reminol de cobre* nas Canárias. Segundo Nelson Barbalho (1984: 344), no Brasil, *reminhol* é uma grande colher de cobre com longo cabo de madeira, utilizada nos engenhos para bater o açúcar e para retirá-lo da última tacha para as formas. Este termo ainda hoje existe no Brasil, nomeadamente em Minas Gerais e no Nordeste Brasileiro, com a forma *rominhol*. Para Pérez Vidal (1991: 231), o termo *reminol* ou *remiñol*, que ocorre nas Canárias para designar o mesmo recipiente de cobre do engenho, é um portuguêsismo, de *reminhol*. O mesmo autor acrescenta que este termo também passou para a América espanhola, apresentando como forma mais frequente *remillón* e *remillones*. Santamaria (1942 III: 11) indica a existência do termo *ramillón*, na Venezuela, com a acepção de vasilha de cabo comprido, usada para retirar líquidos. Malaret (1946: 701 e 712) também refere o termo *ramillón*, com a variante *remillón*, na Colombia e na Venezuela, denominando uma vasilha ou espécie de colher grande de madeira. Na documentação oral de Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos o termo *reminhola*, forma crioula de *reminhol*, a par dos nomes genéricos: *vasilha*, *lata*, *balde* e *panela* para designar o mesmo conceito.

### 3. Termos de origem portuguesa: *rapadura*, *panela*, *rescumas*, *mascavado* e *calcanha*

A manufatura açucareira passa por um grande desenvolvimento tecnológico e terminológico na ilha da Madeira. Uma das questões da história e tecnologia do açúcar que mais polémica tem gerado prende-se com a evolução da moenda da cana-de-açúcar, mais concretamente a passagem do *trapiche* de mó de pedra vertical ao engenho de cilindros ou eixos de madeira horizontais.

Como já vimos, a tecnologia primitiva da produção açucareira, na ilha da Madeira, era constituída por *trapichas de bestas*, moinhos com uma mó de pedra vertical movida por animais, correspondendo ao *trappetum* mediterrânico. No entanto, na ilha da Madeira, teria surgido, desde o início da produção açucareira, uma tecnologia mais avançada, em que a cana era espremida entre dois eixos ou cilindros de madeira horizontais, transplantada para a América, onde passa a três cilindros verticais de madeira, sendo depois revestidos de ferro. O uso da força hidráulica e dos eixos de madeira horizontais, embora ainda não dispensem a prensa, parecem corresponder ao desenvolvimento da produção açucareira madeirense.

A terminologia do açúcar de cana é indissociável da tecnologia açucareira, por isso a transplantação técnica desta actividade implica também a transplantação dos termos correspondentes. Os termos e as técnicas da produção açucareira recebidos do Mediterrâneo e os termos que surgem na ilha da Madeira, com o desenvolvimento da indústria açucareira, são levados pelos madeirenses especializados nesta área de actividade agro-industrial para as ilhas atlânticas e para a América.

O termo *açúcar de panela* denomina o açúcar de inferior qualidade, não purgado, feito a partir do mel extraído da purga do açúcar nas formas, sendo elaborado num recipiente designado *panela*, do qual recebe o nome. Registámos a primeira atestação do termo *açúcar de panela* na Madeira, em 1452, passando depois para Canárias, Granada e Brasil. Trata-se de um termo composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de panela*, podendo ser reduzido ao nome *panela*. O termo *panela* é um portuguesismo levado da ilha da Madeira e de Canárias para a Andaluzia e América, nomeadamente para o Brasil, onde designa o açúcar feito do mel das formas, sendo sinónimo de *açúcar de retame* e *açúcar de mel*.

O termo *açúcar mascavado* designa o açúcar de inferior qualidade, escuro com resíduos de mel, da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, correspondente ao *cogulho*, ou seja, o açúcar mal purgado do fundo da forma. O termo *açúcar mascavado* ou *mascabado* surge, em inícios do século XVI, na Madeira e nas Canárias, ocorrendo apenas no século XVII em Granada, como portuguesismo ou *madeirismo*. Na Sicília e em Valência, registámos anteriormente outros termos para designar o mesmo conceito, nomeadamente *zuccarorum de mistura xiruppata*, na Sicília, e *rossos*, em Valência. O termo *rossos* designa o açúcar obtido do quarto final da forma ou ponta do pão de açúcar de uma cozedura, depois de purgado. O termo *açúcar mascabado* provém do português *mascabar* ou *mascavar* (em castelhano

*menoscabar*, fabricar mal, do lat. vg. \**minus capare*). No Brasil encontramos a forma *mascavo* como variante do termo *mascavado* ou *açúcar mascavado*, apresentando os sinónimos *açúcar preto* e *açúcar bruto*, sendo que *mascavar* é separar o açúcar de qualidade inferior, de cor escura, do açúcar branco do pão de açúcar.

O termo *açúcar somenos* designa o açúcar mal purgado e mal cristalizado da terceira ou penúltima parte do pão de açúcar, ou seja, o açúcar de inferior qualidade e valor do que o branco, mas superior ao *mascavado*. Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, no século XV, em 1469, apresentando como sinónimo o termo *açúcar baixo*. Na Sicília e em Valência, nos séculos XV e XVI, encontramos outros termos para designar o mesmo conceito, respectivamente *zuccari musture e mesturasses* de *mistura*, ou seja, misturar elementos de diferentes qualidades, com o sinónimo valenciano *escuallats* (do lat. *squalidus*, áspero, tosco, sujo, descuidado ou do italiano *squagllato*, dissolvido ou fundido). As formas siciliana e valenciana designam o terceiro quarto do pão de açúcar de uma cozedura, designação motivada pelo facto de este açúcar conter restos de mel e ser pouco consistente. Quanto ao termo *somenos*, formado de *só* e *menos*, trata-se de uma forma genérica que sofre terminologização na ilha da Madeira, tornando-se um termo técnico da área de actividade açucareira. Assim, o termo *somenos*, associado a *açúcar*, é um portuguesismo ou madeirismo para designar o tipo de açúcar mal purgado de inferior qualidade e valor. No Brasil, o *açúcar somenos* também é denominado *açúcar baixo*, açúcar inferior da penúltima parte do pão de açúcar, assim designado por ser menos branco.

O termo *calcanha* designa o trabalhador da casa das caldeiras ou escrava que tirava as escumas do parol e deitava nas caldeiras. A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, no século XVI, em 1587. Registámos o termo *calcanha*, na Madeira e no Brasil, com o mesmo significado, embora no primeiro caso seja uma forma masculina e no segundo feminina.

O termo *rescuma* denomina as segundas escumas aproveitadas, retiradas das caldeiras, ou o *açúcar de rescumas*, feito das segundas escumas. As primeiras atestações do termo *rescumas* surgem, na Madeira e nas Canárias, no início do século XVI. O termo *rescuma* é uma forma derivada de *escuma* com o prefixo *re-*. No Brasil ocorre o termo *claros* (do lat. *claru-*), para designar as segundas escumas, por serem mais claras do que as primeiras. Nas Canárias, a forma *rescuma* coexiste com a variante *reespuma*, referindo a espuma que resulta da elaboração da primeira espuma do sumo da cana, para obter açúcar de espuma. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, encontramos o termo *choco* para designar o mesmo conceito, apresentando como sinónimo o termo *escuma branca*. A unidade terminológica *rescuma*, tal como o termo *escuma*, apresenta termos compostos como *rescuma nova*, *rescuma quebrada* e *rescuma velha* que designam diferentes qualidades deste produto.

O termo *rapadura* denomina as crostas grossas de mel ou de açúcar caramelizadas que ficam coladas às caldeiras e tachas, no fabrico do açúcar, resultantes do cozimento e concentração do sumo da cana, que se rapam para usar como rebuçado

de açúcar ou para misturar com água e desfazer em mel. Em Granada e em Valência registámos os termos *costras*, sinónimo geográfico e cronológico do termo português *rapadura*. Na documentação estudada, a primeira atestação do termo *rapadura*, forma derivada de *rapar* com o sufixo *-dura*, surge, na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI, respectivamente em 1523 e em 1531. No Brasil, a primeira atestação do termo *rapadura*, com a acepção de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do *açúcar mascavado*, coagulado em forma de pequenos tijolos, data de 1711, sendo um *madeirismo* e não um *brasileirismo*, pois trata-se de um termo técnico açucareiro desenvolvido na ilha da Madeira, a partir da qual se difundiu no Atlântico.

No Brasil, nomeadamente no Nordeste, o termo *rapadura* adquiriu um novo significado, denominando o açúcar grosseiro não purgado de inferior qualidade e estendendo-se a doces de açúcar e mel, aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Assim, no Nordeste Brasileiro, a *rapadura* deixou de ser um subproduto do açúcar, apresentando as qualidades do açúcar com mel, *mascavo* ou integral, 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 Pérez Vidal (1991: 231), *rapadura* é a crosta caramelizada residual que se raspa das vasilhas de cozedura do sumo da cana. O mesmo autor indica que, no Brasil, este termo coincide com a acepção cubana de *raspadura*, sendo um portuguesismo nas Canárias e na América. Pérez Vidal (1983: 55-68) explica que o termo *rapadura* foi erradamente considerado um americanismo, pela sua grande extensão na América e por ser desconhecida a sua origem europeia, atestada na documentação histórica da ilha da Madeira e de Canárias. O autor informa que a *rapadura*, tal como as *escumas*, *rescumas*, *coguchos* e *pés*, era um subproduto do açúcar e acrescenta que o *açúcar mascavo*, de cor morena, coalhado com a forma de pequenos ladrilhos, é designado *rapadura* em Cuba, Honduras, México, Panamá, Perú e Brasil. Pérez Vidal informa ainda que o termo *rapadura* ainda hoje existe nas Canárias, na ilha de Las Palmas, para designar um doce rústico tradicional de mel de cana, de cor negra e de forma cónica, conservando a forma do antigo pão de açúcar, denominado *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. O autor sublinha que, na América, o termo *rapadura* ou *raspadura* é também sinónimo de doce de mel de cana com vários ingredientes. Pérez Vidal explica que a origem do termo *rapadura* resulta das rasps das caldeiras e tachas de elaboração do açúcar, indicando que, por extensão semântica, na América, passa a designar o açúcar bruto, moreno, de forma cónica ou em ladrilhos e, depois, através de nova ampliação de significado, nas Canárias e na América, o termo *rapadura* adquire o significado de produtos de confeitaria, compostos de vários ingredientes, cuja base principal é o mel de cana ou o açúcar.

Na América, o açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado *rapadura* ou *raspadura*, torna-se sinónimo de *panela* ou *papelón*. Assim, na Venezuela, o termo *papelón* é atribuído ao açúcar escuro, não purgado, de forma cónica, embrulhado em folhas de cana, e o termo *panela* refere o mesmo açúcar

escuro, pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados ou formas de madeira quadrangulares. Santamaria (1942 III: 15) informa que os termos *rapadura* e *raspa*, no México, são sinónimos de *piloncillo*, e, na Bolívia, designam um bolo de mel de cana. Enquanto Malaret (1946: 703-705) indica que os termos *rapadura*, *raspa* e *raspadura* denominam o *açúcar mascavado* ou moreno sem refinar e o açúcar que fica colado às tachas, nos trapiches da América Latina, onde há produção açucareira artesanal. Na documentação oral de Cabo Verde registámos os termos: *raspa*, forma derivada regressiva de *raspar*; *çucrinha*, forma derivada de *açúcar* com o sufixo diminutivo *-inha*; *cocorota* e *caramelo*, atribuídos ao mesmo conceito.

#### 4. Termos de origem afro-americana: *garapa* ou *guarapa* e *guarapo*

Com a transplantação da cultura açucareira da ilha da Madeira para as ilhas atlânticas e para a América, nomeadamente para o Brasil, onde há um grande desenvolvimento da produção açucareira, surgem novos termos resultantes do encontro entre as línguas europeia, africana e indígena.

O termo *garapa* designa o sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho, cuja primeira atestação ocorre no Brasil, em inícios do século XVII, e, posteriormente, na Madeira, em meados do século XIX, sendo que anteriormente o mesmo conceito era denominado pelos nomes *sumo*, *calda* e *caldo*, sinónimo de *garapa* no Brasil. Em Valência e em Granada registámos o termo *jarope* para designar o mesmo conceito. Na América espanhola e no Brasil surgem respectivamente as formas *guarapo* e *garapa*, termo que parece ser um africanismo ou americanismo, embora a sua etimologia e origem sejam discutíveis. O facto de a palavra *garapa* surgir desde muito cedo no Brasil e nas Antilhas e ser um termo que se encontra na África Ocidental, leva-nos a excluir a hipótese de ser um europeísmo e a considerar mais provável tratar-se de um africanismo ou americanismo (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).

A hipótese de se tratar de um africanismo está relacionada com o facto de a palavra *garapa* ocorrer na África Ocidental, nomeadamente em Angola, designando uma bebida fermentada, uma espécie de cerveja africana do mato, resultante da infusão e fermentação do milho. O facto de tanto o Brasil como as Antilhas terem sido grandes produtores de açúcar, no século XVI, e em ambas as regiões ter havido população africana nos engenhos, explicaria a origem africana do termo que se propaga a partir das regiões açucareiras das Antilhas e do Brasil a todo o continente americano, sendo um termo afro-americano que surge na América Latina para designar o sumo extraído da cana que pode ou não ser fermentado.

No entanto, o termo *garapa* pode ser um americanismo, ou seja, uma palavra indígena da América que surge do tupi, apresentando a variante *guarapa* (provavelmente do gerúndio-supino de *guarab*, o revolvido ou remexido), pois os índios do Brasil tinham uma bebida fermentada de frutos e raízes a que chamavam *guarapa*. Com a introdução da cultura açucareira na América, o termo *garapa* teria

passado a designar o sumo da cana. Assim, a *garapa azeda* resultava das espumas (retiradas do sumo da cana) que ficavam ao relento em cochos de madeira para os animais, sinónimo de *cachaça* ou *aguardente de cana*, sendo a bebida dos negros dos engenhos, por oposição à *garapa doce* que denominada o sumo da cana, extraído nos engenhos, sem fermentação. No Brasil, ocorrem ainda os termos: *garapada*, forma derivada de *garapa*, com a acepção de bebida feita com *garapa* ou abundância de *garapa*; *garapeira* que denomina a engenhoca accionada a electricidade para o fabrico de *rapadura* e *aguardente* e o lugar onde se vende caldo de cana e se dá de beber aos animais e ainda *garapeiro*, aquele que prepara e vende *garapa*. Ainda hoje, no Brasil, nomeadamente no Nordeste Brasileiro, a palavra *garapa* coexiste com a expressão *caldo de cana*, termo usado nas cidades, onde se vende o sumo da cana gelado, sendo aquela a designação mais popular com grande difusão, apresentando grande produtividade, como demonstram as formas derivadas referidas.

Santamaria (1942: 62 e 273) apresenta a forma *guarapo*, do quichua *huarapu*, como americanismo, designando o sumo da cana doce que produz o açúcar, mas também a bebida popular das costas mexicanas, preparada por fermentação da casca do ananás ou do sumo da cana. Segundo o autor, no Chile, o termo *guarapo* designa o sumo da uva, antes da destilação, a aguardente e ainda a bebida fermentada que se prepara com o mel de palma. Este autor refere ainda o termo *caldo*, que, no México e Antilhas, tal como no Brasil, designa também o sumo da cana, sendo sinónimo de *guarapo*. Por sua vez, Malaret (1946: 452-453) também classifica a forma *guarapo*, do quichua *huarapu*, como americanismo para designar o sumo da cana doce que produz o açúcar, designando, no Chile, uma bebida fermentada feita com este sumo ou com o sumo do ananás fermentado, também denominado *garapiña*. Malaret informa ainda que, em Porto Rico e S. Domingo, o termo *guarapo* designa qualquer bebida muito aguada e, na Guatemala, a cana velha que começa a fermentar. No *Dicionário de Americanismos*, encontramos muitas palavras iniciadas por *gua-* de origem quichua e de outras línguas indígenas americanas, o que pode ser um argumento a favor da origem americana do termo *garapa* em português e *guarapo* em castelhano. A palavra *garapa* poderá ser um dos muitos termos de origem afro-americana que surgem na América através dos escravos africanos, adquirindo a forma *guarapa* e *guarapo* por influência das línguas indígenas americanas.

Hoje, no Brasil, o termo *garapa* é um nome genérico e não um termo específico da produção açucareira, pois além de denominar o sumo da cana, sendo sinónimo de *caldo de cana*, denomina também qualquer bebida refrigerante e ou qualquer líquido destinado a fermentar para destilação. A diversidade de acepções da palavra *garapa*, no Brasil, contrasta com a especificidade do termo na ilha da Madeira, onde é um nome técnico que apenas designa o sumo da cana extraído no engenho. Salientamos o facto de a primeira atestação deste termo, na documentação consultada da Madeira, ocorrer em 1855, num texto redigido por Nicolau de Ornellas e Vasconcellos, emigrante na Guiana Inglesa, onde trabalhava numa plantação de cana-de-açúcar, donde poderá ter importado o termo, já difundido na América. Em 1865, o termo parece estar já generalizado na ilha da Madeira para denominar o sumo da cana, apresentando oscilação entre as formas *garapa* e *guarapa*, sendo dominante a

primeira forma e originando formas derivadas e compostas como: *garapeiro*, trabalhador de engenho que prepara a fermentação da *garapa* para fazer aguardente, e os termos *garapa virgem* e *garapa morta* ou *garapa azeda*, formas compostas pelo nome *garapa* e pelos adjetivos *virgem*, para designar o sumo extraído da cana sem junção de água, e *morta* ou *azeda* para denominar o sumo da cana fermentado, para o fabrico de aguardente.

Concluimos que a cultura açucareira, na sua lenta e prolongada difusão no ocidente, incorporou elementos culturais de quase todos os povos por onde passou, por isso a terminologia do açúcar de cana apresenta termos de origem oriental, introduzidos pelos árabes no Mediterrâneo; termos de origem greco-latina, incorporados na Baixa Idade Média, sobretudo na Sicília e em Valência; termos de origem neolatina atlântica que surgem na Madeira com o desenvolvimento da produção açucareira nesta região e termos de origem afro-americana que ocorrem no novo continente.

Das Índias orientais a cana-de-açúcar e a sua cultura chegaram às Índias ocidentais, passando por muitas regiões que contribuíram para o enriquecimento e desenvolvimento da sua terminologia e tecnologia; entre elas a ilha da Madeira teve um papel central, aliando a tradição mediterrânica à inovação atlântica. Assim, há uma continuidade terminológica e tecnológica entre o Mediterrâneo e o Atlântico, sendo a ilha da Madeira a ponte entre estes dois mundos açucareiros, recebendo, desenvolvendo e difundindo a terminologia e a tecnologia do açúcar nas ilhas atlânticas e na América, principalmente no Brasil, onde ainda hoje encontramos muitos termos e técnicas da primitiva produção açucareira madeirense.

A terminologia do açúcar de cana é a síntese da contribuição e do encontro das civilizações europeia, africana e indígena da América, sendo por isso denominada terminologia açucareira ibero-americana ou latino-americana, resultando de um diálogo de línguas e culturas.

## Bibliografia

- Malaret, A. (1946). *Diccionario de Americanismos*. Buenos Aires: Emecé Editores.
- Nunes, N. (2003). *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.
- 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. (1983). «La rapadura». *El Museo Canario* XLIII. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas. 55-68.
- Pérez Vidal, J. (1991). *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*. Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- Santamaria, F. J. (1942). *Diccionario general de americanismos*. México: Editorial Pedro Robredo.