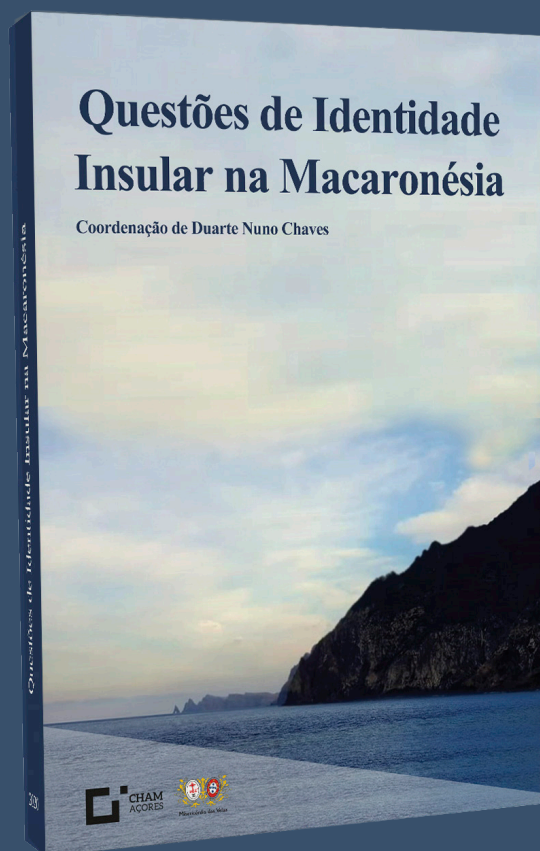


A CRIAÇÃO DE GADO E AS EXPRESSÕES ORAIS: BREVE COMPARAÇÃO DO VOLUME I DO ATLAS LINGUÍSTICO-ETNOGRÁFICO DA MADEIRA E DO PORTO SANTO COM O DOS AÇORES

Naidea Nunes e Helena Rebelo



NUNES, Naidea e **REBELO**, Helena. 2020. “A Criação de Gado e as Expressões Oraís: Breve Comparação do Volume I do Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e do Porto Santo com o dos Açores”. In: **CHAVES**, Duarte Nuno (coord). *Questões de Identidade Insular na Macaronésia*. S. Jorge: Santa Casa da Misericórdia das Velas & CHAM – Centro de Humanidades. pp. 219-236.

ISBN: 978-989-54856-0-4

***QUESTÕES DE IDENTIDADE INSULAR
NA MACARONÉSIA***

Coordenação

Duarte Nuno Chaves

Santa Casa da Misericórdia das Velas
CHAM — Centro de Humanidades
Velas, S. Jorge, Açores

2020

FICHA TÉCNICA

Título	<i>Questões de Identidade Insular na Macaronésia</i>
Coordenação	Duarte Nuno Chaves
Autores	Vários
Edição	Santa Casa da Misericórdia das Velas & CHAM – Centro de Humanidades
Paginação	Gonçalo Mendes – DRC Madeira
Capa	Laura Catarina Nunes
Fotografia da capa	Élia de Sousa
Depósito Legal	471588/20
ISBN	978-989-54856-0-4
Data de Saída	2020
Execução Gráfica	Nova Gráfica Artes Gráficas Rua da Encarnação, 21, Fajã de Baixo 9500-513 Ponta Delgada São Miguel - Açores

Apoios



Secretaria Regional
de Turismo e Cultura
Direção Regional da Cultura



Esta edição foi financiada pela Secretaria Regional do Mar, Ciência e Tecnologia do Governo Regional dos Açores (M3.3.c/Edições/002/2019) e contou com o apoio da Secretaria Regional do Turismo e Cultura do Governo Regional da Madeira. No âmbito do projeto de Pós-doutoramento com a referência “M3.1. a/F/003/2016” do Fundo Regional da Ciência e Tecnologia.

ÍNDICE

- 11 Duarte Nuno Chaves**
NOTA DE ABERTURA E BREVE ENQUADRAMENTO GEOGRÁFICO

CAPÍTULO I - ITINERÁRIOS DO ESPAÇO E DA HISTÓRIA

- 21 Liliana Ferreira**
UMA APROXIMAÇÃO AO MUNDO INSULAR. ENTORNO DA ARQUITETURA EM SOCALCOS NA MACARONÉSIA
- 35 José Antonio González Marrero**
LA ISLA DE SAN BORONDÓN, UN ELEMENTO DE IDENTIDAD ATLÁNTICA DESDE LA EDAD MEDIA HASTA LA ACTUALIDAD
- 51 Mariano Gambín García**
LA REPOBLACIÓN DE GRAN CANARIA DESPUÉS DE LA CONQUISTA A FINALES DEL SIGLO XV. ASPECTOS HUMANOS Y POLÍTICOS
- 73 Javier Luis Álvarez Santos**
EXOGENESIS E INCLUSIÓN SOCIAL EN ÁREAS DE CONTACTO: EL COMPROMISO LOCAL DE LA ÉLITE PORTUGUESA EN TENERIFE DURANTE LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XVII

CAPÍTULO II - QUESTÕES DA MEMÓRIA ARQUIPELÁGICA

- 85 Carmo Daun e Lorena**
À SOMBRA DO PASSADO: MEMÓRIA, IDENTIDADE E COSMOPOLITISMO NA ILHA DE SÃO VICENTE
- 103 Susana Serpa Silva**
A ILHA GRACIOSA NOS RELATOS DE VIAJANTES ESTRANGEIROS (SÉCULO XIX)
- 121 Sérgio Rezendes**
AÇORES E MACARONÉSIA, TERRAS DE DEGREDADO POLÍTICO EM 1930
- 141 Mercedes Chinea Oliva**
LA PRESENCIA DEL TRABAJO DE LAS MUJERES EN LOS PROCESOS DE CULTIVO Y TRANSFORMACIÓN DEL ALGODÓN A TRAVÉS DEL FONDO DE LA COMPAÑÍA ALGODONERA DE CANARIAS
- 151 Cláudia Faria**
GRACIOSA E PORTO SANTO “DOS QUE VIVEM ONDE SOPRA O VENTO”
- 161 Graça Alves**
UM CANTO À ILHA DA MADEIRA

CAPÍTULO III - TRADIÇÕES, MÚSICA E EXPRESSÕES ORAIS

- 169 Alcides José Delgado Lopes**
TRADIÇÕES, MÚSICA E EXPRESSÕES ORAIS: ELEMENTOS DE IDENTIDADE DOS ILHÉUS
- 187 Élia de Sousa**
CHARAMBA - EM BUSCA DE UM FUTURO. CONTRIBUTOS PARA O SEU ESTUDO NO ARQUIPÉLAGO DA MADEIRA
- 207 José Andrade**
FILARMÓNICAS DOS AÇORES: PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO - O CASO DA ILHA DE SÃO MIGUEL

219 Naidea Nunes e Helena Rebelo

A CRIAÇÃO DE GADO E AS EXPRESSÕES ORAIS: BREVE COMPARAÇÃO DO VOLUME I DO ATLAS LINGUÍSTICO-ETNOGRÁFICO DA MADEIRA E DO PORTO SANTO COM O DOS AÇORES

CAPÍTULO IV - MUSEUS, ARQUIVOS E NOVAS ABORDAGENS CULTURAIS

239 Rita Rodrigues

VIAGEM: DO ESPAÇO CULTURAL PARA O MUSEU. VIVÊNCIAS RELIGIOSAS MADEIRENSES

259 João Henrique Silva

MUSEU DE ARTE SACRA DO FUNCHAL: MEMÓRIA, IDENTIDADE E PRESENÇA

273 Maria Manuel Velasquez Ribeiro

MUSEOLOGIA AÇORIANA: UMA APROXIMAÇÃO BIOBIBLIOGRÁFICA

285 Jorge António Cunha

MUSEUS E TURISMO CULTURAL: O CASO DO MUSEU DA GRACIOSA

295 Cristina Moscatel

ARQUIVOS AÇORIANOS: PERCURSOS PATRIMONIAIS E DA VALORIZAÇÃO DA MEMÓRIA INSULAR

309 Bruna Pereira

PONTA DELGADA: UMA CIDADE DA MACARONÉSIA INSERIDA NAS TENDÊNCIAS PICTÓRICAS DO SÉCULO XXI

**A CRIAÇÃO DE GADO E AS EXPRESSÕES ORAIS:
BREVE COMPARAÇÃO DO VOLUME I DO ATLAS
LINGUÍSTICO-ETNOGRÁFICO DA MADEIRA
E DO PORTO SANTO COM O DOS AÇORES**

Naidea Nunes

*FAH-DLLC e CIERL da Universidade da Madeira
Centro de Linguística da Universidade de Lisboa
naidean@staff.uma.pt*

Helena Rebelo

*FAH-DLLC e CIERL da Universidade da Madeira
CLLC da Universidade de Aveiro
mhrebelo@staff.uma.pt*

Palavras-chave: Criação de Gado; Atlas Linguístico e Etnográfico; Léxico; Fonética; Madeira e Açores.

Introdução

Este trabalho está estruturado em duas partes. A primeira é da responsabilidade de Helena Rebelo, indo da introdução à apresentação do volume I do *Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e do Porto Santo* (ALEMPS)¹

¹ Naidea Nunes, Helena Rebelo, João Saramago e Gabriela Vitorino, *Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e do Porto Santo. A Criação de Gado: o gado bovino, ovino e caprino, o leite e os derivados, o porco e a matança*, Funchal, UMa/CLUL/DRC, 2018.

e do *Atlas Linguístico-Etnográfico dos Açores* (ALEAç)², incluindo a abordagem das temáticas do gado bovino, ovino e caprino. Naidea Nunes é responsável pela segunda parte que se concentra nos temas do leite e dos seus derivados, do porco e da matança, sendo também da sua autoria a conclusão.

Os arquipélagos portugueses da Madeira e dos Açores têm, sobretudo, merecido estudos separados. Normalmente, os investigadores açorianos estudam temas relacionados com o território onde residem ou de onde são originários. O mesmo tem sucedido para os madeirenses. Assim, as visões que se têm de um e do outro são parcelares. Porém, vão surgindo investigações de grande alcance que, além de contemplarem estes dois arquipélagos, também incluem dados para o continente português. É nesta visão de conjunto que encontramos o que é comum e o que vai divergindo de território para território, num mesmo país com uma língua pátria. A nível linguístico, isso sucede, por exemplo, com o propósito da elaboração do Atlas Linguístico-Etnográfico aplicado a áreas geográficas distintas, assumindo o espaço insular e continental especificidades, embora a estrutura da obra seja comum a todas.

Neste artigo sobre o volume I, dedicado à criação de gado nestas ilhas portuguesas da Macaronésia, temos por finalidade a de sublinhar a importância que assumem ambos os atlas arquipelágicos portugueses na Linguística e na Etnografia, ao realçarem algumas das expressões orais presentes em ambos. Relativamente aos arquipélagos insulares em questão, as duas publicações revelam-se importantes para a preservação da Identidade e do Património Culturais do Mundo Atlântico.

O volume I do ALEMPS e do ALEAç: apresentação geral

Para situar no espaço e no tempo as duas publicações (ALEMPS e ALEAç), olhando para o passado, é possível dizer que, a nível histórico, tudo começou com o Professor Doutor Luís Filipe Lindley Cintra, docente da Universidade de Lisboa. Foi quem iniciou a recolha de dados para o *Atlas Linguístico-Etnográfico de Portugal e da Galiza* (ALEPG) que iriam também servir para o *Atlas Linguístico-Etnográfico da Península Ibérica* ((ALPI)). Aplicava um mesmo questionário em todo o território português. Com ele, trabalhou uma equipa de investigadores do Centro de Linguística da Uni-

2 Manuela Ferreira, João Saramago, Luísa Segura e Gabriela Vitorino, *Atlas Linguístico-Etnográfico dos Açores. I A Criação de Gado: o gado bovino, ovino e caprino, o leite e os derivados, o porco e a matança*, Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 2008.

versidade de Lisboa (CLUL), entre os quais João Saramago, Gabriela Vitorino, Manuela Ferreira e Luísa Segura. Recolheram e trataram (continuando alguns a fazê-lo) materiais para os dois arquipélagos, tendo daí surgido a publicação do ALEAç e do ALEMPS. Estão programados nove volumes temáticos, sendo a seguinte a distribuição: Vol. I- A criação de gado. O gado bovino, ovino e caprino. O leite e os derivados. O porco e a matança (é este que está aqui a ser alvo de estudo), Vol. II- A vinha e o vinho. Os trabalhos do linho e da lã, Vol. III- O cultivo dos cereais. A moagem e a panificação, Vol. IV- As árvores e seu aproveitamento. As árvores de fruto, Vol. V- Os produtos da horta. As ervas, as flores e os arbustos, Vol. VI- A agricultura e as alfaias agrícolas. Ofícios e profissões, Vol. VII- Os animais domésticos e de capoeira. Os equídeos e os arreios, Vol. VIII- Os animais bravios. Os pássaros, os insectos e os répteis, Vol. IX- A fauna e a flora marinhas³.

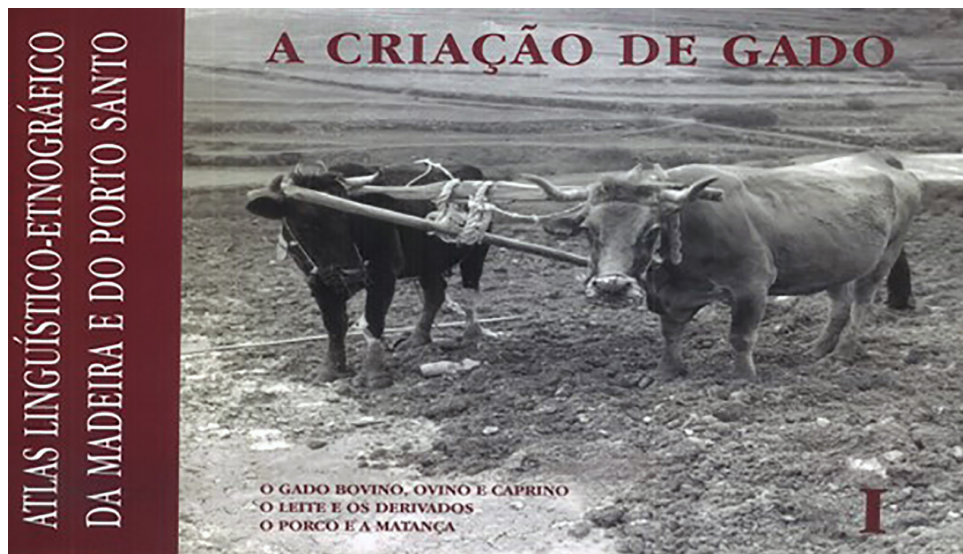


Fig. 1 – Reprodução da capa do volume I do ALEMPS.

Quanto à comparação geral do *Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e do Porto Santo* e do dos Açores, mais precisamente para o volume I, sobre *A Criação de Gado*, é possível verificar que a primeira publicação

3 Helena Rebelo e Naidea Nunes, «Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e do Porto Santo. Da Criação de Gado à Fauna e Flora Marinhas», *Revista Islenha. Temas Culturais das Sociedades Insulares Atlânticas*, n.º 44, Janeiro-Junho, Funchal, DRAC, 2009, 5-24; Helena Rebelo e Naidea Nunes, *Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e do Porto Santo. Da Criação de Gado à Fauna e Flora Marinhas*, Funchal, SRTC | DRC, Serviço de Publicações, 2018, 25 pp.



Fig. 2 – Reprodução da capa do volume I do ALEAç.

açoriana data de 2001⁴ (com a segunda publicação em 2008), enquanto a madeirense é de 2018, sendo, portanto, aquela dezanove anos anterior a esta. Porquê tanto tempo de intervalo entre uma e a outra? Encontrar uma única razão não é possível, já que são vários os motivos que justificarão tantos anos de intervalo. Primeiro, os investigadores do CLUL propuseram às entidades açorianas competentes a publicação do ALEAç e ela foi aceite de bom grado. A equipa do CLUL concentrou-se, então, nos materiais recolhidos para os Açores. Em 2006, foi celebrada uma proposta de colaboração entre a Universidade da Madeira e o CLUL, através da Direcção Regional dos Assuntos Culturais. Entretanto, por vários obstáculos, tanto técnicos como profissionais, o tratamento dos dados sobre a Criação do Gado para o Arquipélago da Madeira apenas ficou concluído em 2014, vendo a luz do dia a publicação do volume I quatro anos depois, aquando da celebração dos 600 Anos do Descobrimento da Madeira e do Porto Santo.

A diferença entre as duas publicações faz-se igualmente pelo facto de o arquipélago madeirense ter apenas duas ilhas habitadas para nove ilhas povoadas, nos Açores, e nisso radica a distinção em número de pontos de inquérito definidos pela equipa do CLUL. Há sete madeirenses (1. Curral

4 Manuela Ferreira, João Saramago, Luísa Segura e Gabriela Vitorino (com a colaboração de Ernestina Carrilho e Maria Lobo), *Atlas Linguístico-Etnográfico dos Açores. I A Criação de Gado*, Lisboa / Angra do Heroísmo, Centro de Linguística da Universidade de Lisboa / Direcção Regional da Cultura-Açores, 2001. Disponível em <http://www.culturacores.azores.gov.pt/alea/Default.aspx>

das Freiras, 2. Santa, 3. Calheta, 4. Estreito de Câmara de Lobos, 5. Porto da Cruz, 6. Boaventura, 7. Serra de Fora) e dezassete açorianos (1. Corvo, 2. Fajãzinha (Flores), 3. Ponta Ruiva (Flores), 4. Castelo Branco (Faial), 5. Cedros (Faial), 6. São Roque (Pico), 7. Terras (Pico), 8. Calheta (São Jorge), 9. Rosais (São Jorge), 10. Carapacho (Graciosa), 11. Altares (Terceira), 12. Fontinhas (Terceira), 13. Mosteiros (São Miguel), 14. Rabo de Peixe (São Miguel), 15. Ponta Garça (São Miguel), 16. Nordeste (São Miguel), 17. Santo Espírito (Santa Maria). São, como é fácil de depreender, realidades insulares distintas, tendo os Açores mais ilhas, mas, os dois arquipélagos assemelham-se por se situarem no Atlântico e por terem sido povoados no século XV, maioritariamente por portugueses.

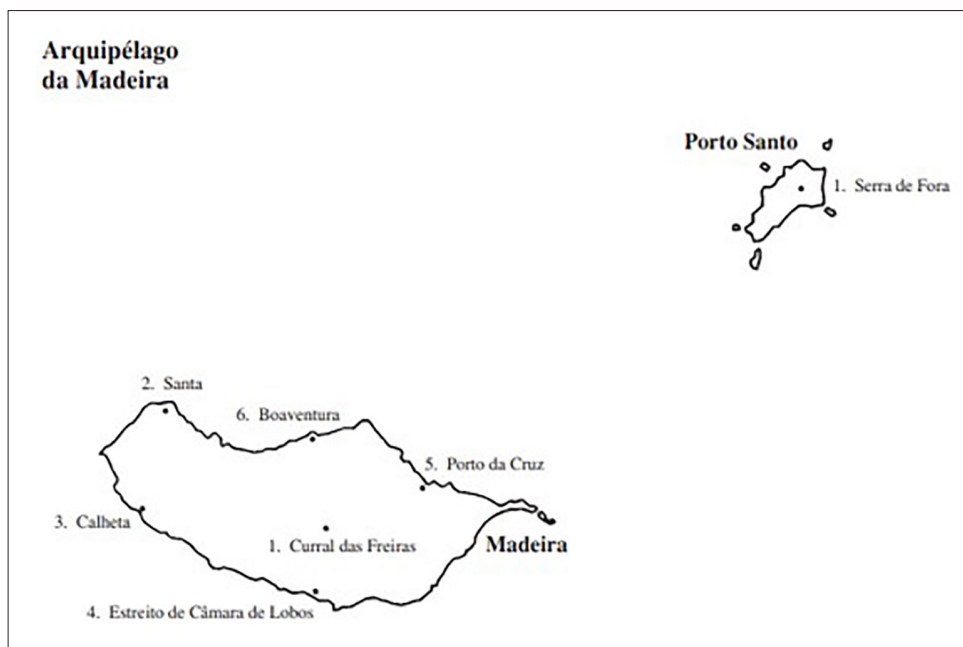


Fig. 3 – Reprodução do mapa dos pontos de inquérito do ALEMPS.

Partilham, por isso, de circunstâncias comuns, sendo ambos territórios: insulares, atlânticos e portugueses. Nesta comparação geral entre o volume I destes atlas, cabe também referir que o ALEMPS conta com 108 mapas, enquanto o ALEAç tem 145. Certos conceitos têm vitalidade num arquipélago e podem não a ter no outro. Por exemplo, o conceito REBANHO existe na vivência madeirense, mas na açoriana assume uma especificidade, haven-

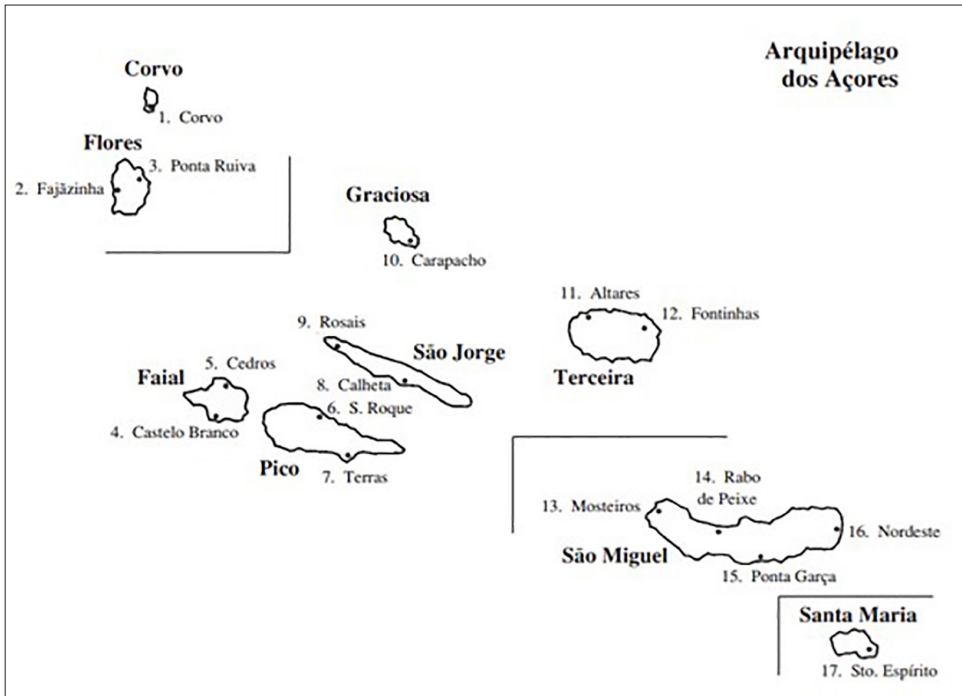


Fig. 4 – Reprodução do mapa dos pontos de inquérito do ALEAç.

do conceitos para REBANHO DE VACAS, REBANHO DE CABRAS, REBANHO DE OVELHAS. Os conceitos TOCAR, CAMINHOS DO GADO e BEBEDOURO NAS PASTAGENS têm ocorrências nos Açores e não se registam no arquipélago madeirense porque o gado, sobretudo da ilha da Madeira, era deixado solto nas serras e não era/é costume levar o gado para as pastagens pela manhã e trazê-lo de volta ao fim do dia. Assim, embora o *Questionário Linguístico*⁵, enquanto publicação dos conceitos a questionar, conte com o mesmo número de perguntas e de conceitos, a concretização das respostas, e conseqüentemente o número de mapas, vai variando em função da aplicação do inquérito nos diversos territórios. Esta diferenciação é que permite ter uma visão alargada dos usos da Língua Portuguesa nos diversos pontos onde é falada. Ao confrontar o volume I do ALEMPS e do ALEAç, verifica-se que a orgânica e a apresentação são idênticas quer a nível da paginação quer da formatação. Assim sendo, estando o volume aberto à frente de qualquer leitor, a página do lado esquerdo comporta o CONCEI-

5 *Questionário Linguístico*, 3 vols., Lisboa, Instituto de Alta Cultura/Instituto de Linguística (actual CLUL), 1974.

TO, o N.º DA PERGUNTA DO QUESTIONÁRIO, a LISTA DE RESPOSTAS POR PONTOS e um COMENTÁRIO GERAL ao material linguístico e etnográfico tratado. Na página do lado direito, surgem as TRADUÇÕES nas principais línguas românicas (Castelhano / Francês / Italiano) e o MAPA onde figuram as TRANSCRIÇÕES FONÉTICAS DAS RESPOSTAS por pontos de inquérito.

O gado bovino, ovino e caprino: observação de alguns exemplos

Que expressões orais se registam para o gado bovino, ovino e caprino nos arquipélagos insulares portugueses? Seria curioso comparar a totalidade das respostas para concluir se são maiores as convergências ou as divergências, mas esse não é o propósito aqui. Vão usar-se alguns exemplos para compreender que nomes recebem os conceitos nos arquipélagos da Madeira e dos Açores. Para a temática do gado bovino, ovino e caprino, escolheram-se os seguintes conceitos: VACA, CAMPAINHA, CAMPAINHAS, MACHORRA, ALFEIRA e TESTÍCULOS DO CARNEIRO para estabelecer uma breve comparação.

Um conceito geral como o de VACA, à partida, não deveria suscitar muitas dúvidas e deveria ser comum às duas regiões autónomas em todos os pontos de inquérito. O que surpreende são as realizações fonéticas dos informantes. Aqui, o conceito é consensual, variando a pronúncia. No ALEAç, as respostas são maioritariamente coincidentes com o que seria esperado, surgindo predominantemente a pronúncia comum normativa, salvo casos pontuais. No ALEMPS, além do uso comum normativo, ocorrem os do diminutivo e do plural. Regista-se em ambos os arquipélagos, mais precisamente nas localidades de São Jorge, para os Açores, e do Porto da Cruz, para a Madeira, uma forma como a que é usual no Norte de Portugal com o conhecido betacismo, onde a pronúncia de [v] foge à do registo normativo do Português. Além desta pronúncia, há uma ocorrência nas Flores, nos Açores, e na Santa, na Madeira, em que a vogal final ou cai ou é muito fraca. Regista-se ainda uma outra na ilha da Madeira, onde, por vezes, a vogal da primeira sílaba possui uma realização mais posterior do que central.

Pegando nos conceitos CAMPAINHA e CAMPAINHAS, poder-se-ia pensar que o segundo seria o plural do primeiro, mas não é assim. CAMPAINHA remete para uma espécie de sino que se coloca ao pescoço do gado

para o localizar, enquanto CAMPAINHAS (ou BRINCOS) é um conceito que está relacionado com os «apêndices no pescoço da cabra». Para o primeiro, os informantes açorianos responderam quase unanimemente «campainha», havendo apenas um ponto sem resposta, na ilha do Faial, e outro com a indicação «campainha de sino», na ilha de São Jorge. As respostas no arquipélago vizinho foram diversas, embora «campainha» ocorresse duas vezes. Aqui, houve informantes que responderam «sino», «sininho» e «chocalhinho». Portanto, num território mais pequeno, as informações linguísticas dos falantes foram mais diversificadas, havendo também um ponto sem resposta. Porém, sucedeu o contrário com o conceito CAMPAINHAS, já que o número de respostas é maior nos Açores do que na Madeira. O que é interessante verificar é que dentro da diversidade em ambos os territórios «campainhas» predomina e a resposta «brincos» ocorre tanto num arquipélago como no outro. No conjunto, sublinha-se o uso do plural nas respostas (ALEMPS: «campainhas», «marmelos», «brincos», «arrecadinhas», «bigode das cabras» / ALEAÇ: «campainhas», «badalinhos», «brincos», «brinquinhos», «mamilos», «mamilho», «marmilhos», «barbilhos»), salvo num ponto de inquérito da Madeira, mais precisamente na Boaventura, em que foi empregue o singular «bigode das cabras» e noutra dos Açores (São Jorge) com «mamilho».

Colocando lado a lado os conceitos MACHORRA, «vaca estéril», e ALFEIRA, «vaca que não teve cria num determinado ano», observa-se o mesmo fenómeno do registado para CAMPAINHAS: é maior a diversidade de respostas no ALEAÇ do que no ALEMPS. Tanto para um conceito como para o outro, registam-se formulações perifrásticas e algumas com verbos nos Açores: «fica de grande», «não segura», «não segura os bois», «não pega boi», «não dá crias», «não dá cria» – para MACHORRA – e «ficou em vazio», «ficou de ano», «está de ano», «está de garante», «fica de grande» (como para MACHORRA), «anda errada», «está errada», «não pegou» – para ALFEIRA. As respostas dos informantes madeirenses correspondem a nomes: «encherroa», «macha e fêmea», «machorra» e surge o verbo «machorrou» para o facto de «a vaca ter ficado estéril». Observa-se que a resposta mais frequente para MACHORRA nos Açores foi «alfeira», demonstrando que, com frequência, os conceitos se (con)fundem. Dos nomes açorianos e madeirenses listados, há dois que merecem um comentário por comportarem afinidades. São eles: «macha e fêmea» (ALEMPS – Porto da Cruz) e «macha-fêmea» (ALEAÇ – São Jorge). É praticamente a mesma

forma de designar MACHORRA porque ficam lado a lado os dois géneros, assumindo a vaca as características do macho (sendo «macha» – no feminino) por não ter crias, sem deixar de ser «fêmea» porque deveria ter crias. Muitos comentários haveria a tecer sobre estes dois conceitos, mas tem de se ficar com estas observações que dão conta do quanto é necessário este levantamento em Altas Linguístico-Etnográficas para compreender a visão dos falantes sobre o Património Linguístico e Cultural que os ilhéus portugueses partilham. Para finalizar esta parte e a breve abordagem sobre o gado bovino, ovino e caprino, escolheu-se o conceito TESTÍCULOS DO CARNEIRO (BOLSA – o conjunto tratado apenas no ALEAç). Quer no ALEMPS, quer no ALEAç, o plural surge na maioria das respostas e há pontos comuns nas seis registadas: «grãos», «grãs» (masculino na Madeira), «grão» (singular) e «tomates» (havendo também «tomatos» na Madeira). As respostas divergentes são «ovos» (ALEMPS) e «testículos» (ALEAç).

O leite e os seus derivados

As expressões orais recolhidas nos dois arquipélagos para o leite e os seus derivados distinguem-se sobretudo pelo facto de na Madeira não existir fabrico artesanal e tradicional de queijo como nos Açores. Assim, as duas regiões partilham os conceitos gerais LEITE, MUNGIR (tirar o leite), RECIPIENTE PARA RECOLHER O LEITE, NATA (gordura do leite), MANTEIGA, RECIPIENTE EM QUE SE BATE A NATA (para fazer a manteiga) e QUEIJO. Nos Açores, encontra-se ainda o conceito TROCA (soro da manteiga), que não foi registado no arquipélago da Madeira. No que diz respeito ao QUEIJO, nos Açores existem vários conceitos específicos associados ao fabrico deste produto: COALHO/COALHEIRA (produto para coalhar o leite), COALHAR, COALHADA (leite coalhado), SORO (líquido que escorre da coalhada), CINCHO (forma para o queijo) e FRANCELA (mesa onde se faz o queijo).

Para uma breve comparação entre os dois arquipélagos, na temática do leite e dos seus derivados, escolheram-se os seguintes conceitos: RECIPIENTE PARA RECOLHER O LEITE e NATA (gordura do leite). Quanto ao RECIPIENTE PARA RECOLHER O LEITE, na Madeira, em Santa (concelho do Porto Moniz), é denominado «caçarola» e, na Calheta, «caçarolinha» (forma diminutiva de «caçarola») e «vasilha». Em Boaventura (concelho de

S. Vicente), há grande variação denominativa – «folha» e «folhão» (forma aumentativa de «folha», termos que remetem para o material de que era feito este recipiente, folha de Flandres), «caneco», «marmitta», «jarro» e «vasilha», sendo estes últimos designações genéricas. No Curral das Freiras (concelho de Câmara de Lobos), documentou-se apenas o termo «folhão», enquanto no Porto da Cruz (concelho de Machico) o conceito foi denominado «balde» e «caneco», nomes de recipientes não específicos, o que não significa que não possam existir outras designações, mas estas foram as fornecidas pelos informantes.

Nos Açores, o recipiente para recolher o leite também apresenta uma grande diversidade denominativa, com semelhanças e diferenças entre as ilhas, sendo na ilha de S. Miguel onde ocorrem mais designações distintas, correspondendo a referentes idênticos, mas também diferentes com a mesma funcionalidade. Deste modo, o repertório lexical de termos usados pelos falantes para nomear o conceito é constituído por: «lata» (nas ilhas do Corvo, Flores, Graciosa, Terceira e S. Miguel) e «latão» (forma aumentativa de «lata», vasilha que corresponderá a «folha» e «folhão», em S. Miguel), «(o/um) tarro» (vaso em que os pastores recolhem o leite da ordenha, na Terceira e em S. Jorge), «cabaça» (recipiente para líquidos obtido a partir de um fruto seco da «cabaceira», no Corvo e na Terceira), «caneca» (no Pico) e «caneco» (forma masculina de «caneca», nas Flores), «canado» (vasilha para medir líquidos, equivalente a meio almude, ou vaso de folha para transporte de leite e outros líquidos, em S. Miguel), «balde» (em S. Miguel), «bilha» (vaso de barro bojudo e de gargalo estreito, no Pico e em S. Miguel), «potes de barro» (no plural, vasos de barro destinados a conter líquidos, na Graciosa), «infusa» (vaso para líquidos, com uma asa lateral, espécie de «bilha», em S. Miguel) e «púcara» (com a forma fonética «pucra», o mesmo que «púcaro», forma masculina de «púcara», pequeno vaso com asa para líquidos, em Santa Maria). Como se pode observar, registaram-se termos de recipientes específicos como «canado», «bilha», «pote de barro», «infusa» e «púcara»; e nomes de recipientes genéricos, por exemplo «caneca», «caneco», «cabaça» e «balde». Os nomes «lata» e «latão» poderão ser genéricos ou específicos, no caso de se referirem a uma vasilha de folha de Flandres para transportar o leite ou outros líquidos.

O conceito NATA (gordura do leite), na Madeira, surge com o nome «nata» em todos os pontos de inquérito. Na Calheta, ocorre ainda o termo «espuma», sendo explicado que esta surgia logo que se tirava o leite e a

«nata» aparecia depois de o leite estar frio («nata do leite» e «nata grossa»). A «desnatadeira» (Calheta, Estreito de Câmara de Lobos e Boaventura) era a máquina que desnatava o leite e de onde a «nata» saía por um lado, na «bica da nata» (Boaventura), e o «soro» (Porto da Cruz) pelo outro. A «desnatadeira» também era conhecida por «máquina», existindo a expressão «levar o leite à máquina». A venda da nata do leite da vaca era um dos poucos rendimentos dos agricultores madeirenses. No Natal, faziam manteiga em casa e, quando «a nata ficava bem batida», diziam que «ficava marlinha» (forma alterada de «amarelinha»).

Nos Açores, para o conceito NATA, ocorrem os termos: «nata» (Corvo, Flores, S. Jorge, Pico, Terceira, Faial, S. Miguel e Santa Maria), «cabeça do leite» (denominação resultante de um processo cognitivo universal de transferência da experiência do corpo para o objeto, no Faial), «cabeçada» (processo cognitivo idêntico ao anterior, denominando o objeto com um termo derivado de «cabeça» e o sufixo «-ada», em S. Miguel). Os outros nomes usados são «gordura» e «graxa» (designações comuns à gordura do porco derretida, sendo sinónimos de «banha»). Foram ainda especificados alguns termos para o conceito NATA/PELE DO LEITE FERVIDO: «laço» e «cabeçada», «nata», «soro/solo» (em que «solo» é alteração fonética de «soro») e «gordura». Como se pode verificar, «nata», «cabeçada» e «gordura» ocorrem como termos que designam tanto o conceito geral de NATA como o específico de NATA DO LEITE FERVIDO.

O porco e a sua matança

Para o porco e a sua matança, tal como para o leite e os seus derivados, nos Açores foram registados mais conceitos e respectivos nomes do que na Madeira. Começa-se por elencar os conceitos deste campo semântico, destacando a negrito os conceitos para os quais foram obtidas respostas nos dois arquipélagos, sem negrito os que apenas registaram respostas nos Açores e a sublinhado o que apenas foi documentado na Madeira: PORCO/A, VER-RASCO (porco de cobrição), (A PORCA) ESTÁ EM CIO, LEITÃO, LEITOA, POCILGA/PARTE COBERTA DA POCILGA, LAVAGEM (comida para o porco), PIA (recipiente em que os porcos comem), MASSEIRÃO (recipiente em que os bácoros comem), FOCINHO, ARGANEL (argola que se põe no focinho), FOÇAR, RONCAR, MATANÇA, BANCO (mesa onde se

mata o porco), MAGAREFE/MATADOR (pessoa que mata o porco), CHAMUSCAR (queimar o pêlo do porco), RASPAR, INSTRUMENTO(S) PARA RASPAR, CHAMBARIL/MODO DE PENDURAR O PORCO, DESMANCHAR O PORCO/DESUNIR AS TRIPAS, TRIPA(S)/DEBULHO, VÊU DAS TRIPAS, RIÇOL (membrana que une as tripas), TRIPA DELGADA, TRIPA GROSSA, PALAIO (parte inicial da tripa grossa), TRIPA DO RABO (parte terminal da tripa grossa), BOFE (pulmões), BUCHO (estômago), FÍGADO, BAÇO, PRATOS DE FRESSURA, BARBELA (parte gorda por baixo da queixada), LOMBO, LOMBINHOS, FEBRA, OSSO/OSSO (pl.), TUTANO (medula dos ossos), TOUCINHO, BANHA, PINGUE (banha derretida), TORRESMOS (resíduos ou bocados de gordura frita), ROJÕES (bocados de carne frita), ESPÁDUA, PRESUNTO/PERNA TRASEIRA, CHISPE (pé do porco), SALMOURA, SALGADEIRA (recipiente para conservar a carne salgada), ENCHIDO DE CARNE/CHOURIÇO, MORCELA (enchido com sangue), PRATOS À BASE DE SANGUE, VINHA-D'ALHOS (marinada para temperar carnes).

Destes conceitos, destacam-se alguns para uma breve comparação com as respostas obtidas nos Açores. Inicia-se com VERRASCO (porco de cobrição), que, na Madeira, é designado como «(um) cachaço» em todos os pontos de inquérito e também «porco», no Porto da Cruz. Nos Açores, registaram-se as denominações «cachaço» (Corvo, Flores, Faial, Pico, Terceira, Graciosa, S. Jorge, S. Miguel e Santa Maria), mas também «porco cachaço» (Graciosa), a par de «porco inteiro» (Graciosa e S. Miguel, provavelmente por oposição ao porco capado), «porco toiro» (em que «toiro» é a variante fonética de «touro», em S. Jorge) e simplesmente «toiro» (Terceira, por analogia com o boi). Indica-se que, na localidade Altares, o termo «toiro» é usado apenas na presença de pessoas estranhas, não sendo um nome familiar.

Relativamente a POCILGA e a PARTE COBERTA DA POCILGA, na Madeira, encontram-se as designações «chiqueiro» (em todos os pontos de inquérito) e ainda «curral» (na Serra de Fora, ilha do Porto Santo), não havendo distinção denominativa entre os dois conceitos. No Porto da Cruz, para o «chiqueiro», foi mencionado que, «agora, é de cimento» e antes era de madeira. Nos Açores, para a POCILGA, predomina o termo «curral» (Flores, Faial, Pico, S. Jorge, S. Miguel e Santa Maria, o mesmo usado para o gado ovino e caprino), com a forma plural «curralos» (em S. Miguel) e a especificação «curral do porco» (na Graciosa), a par de «chiqueiro» (Graciosa), «pátio» e «pátio do porco» (respectivamente nas Flores e em S. Miguel),

«rua» (Terceira) e «rua do porco» (Terceira, Faial e Graciosa), mas também «cerca» (Flores e Santa Maria) e «poço» (Corvo). Quanto à PARTE COBERTA DA POCILGA, para a qual não foram obtidas designações específicas na Madeira, é denominada «chiqueiro» (Corvo, Flores, Pico, S. Jorge, Graciosa, Terceira, S. Miguel e Santa Maria), mas também «cafua» (S. Miguel), «palleiro» (Faial) e «casinha» (Graciosa), assim como «chiquita» (em Santa Maria). Neste ponto de inquérito, o termo «chiqueiro» tanto denomina o espaço coberto como o descoberto, o mesmo acontece em S. Miguel onde os dois conceitos se confundem, embora «chiqueiro» e «cafua» estejam mais associados à parte coberta, enquanto «curral» e «pátio (do porco)» à parte descoberta. O termo «cafua», segundo Soares de Barcelos⁶, é de origem obscura e, nos Açores, denomina uma gruta natural aberta na rocha ou furna, enquanto «chiqueiro» é a casa dentro do curral. O autor não averba o termo «chiquita». Salienta-se o facto de, no arquipélago da Madeira, ter sido registado o nome «curral» para o conceito POCILGA apenas na ilha do Porto Santo (a par de «chiqueiro»), havendo grande uniformidade denominativa, enquanto nos Açores é a designação mais usada, ficando «chiqueiro» reservado sobretudo para a PARTE DA POCILGA COBERTA. O arquipélago dos Açores apresenta grande variedade denominativa, principalmente na ilha de S. Miguel.

O conceito SALGADEIRA (recipiente para conservar a carne salgada), na Madeira, corresponde aos termos «salgadeira» (forma derivada de «salgar» com o sufixo «-(d)eira») em todos os pontos de inquérito e ainda «salgueiro» (forma masculina, também formada de «salgar») no Porto da Cruz. Em Santa, explica-se que é uma «vasilha de barro»: «salgava-se a carne» primeiro e «metia-se lá dentro». Na Calheta, os informantes indicaram que a «salgadeira» era «de pau» (de madeira) e, no Estreito de Câmara de Lobos, foi dito que, antigamente, era uma «caixa de madeira». No Porto da Cruz, a «salgadeira» era de «cimento», sendo também chamada «cartola» (equivalente a meia pipa, nome usado para as vasilhas do vinho, feitas de madeira; uma «cartola» tanto podia ser de 25 litros como de 50 a 55 litros, sendo maior do que o «barril» que era de 45 litros) e ia «tudo para a salgadeira» e «nada para o fumeiro», o que quer dizer que não faziam enchidos de carne. Na Serra de Fora (Porto Santo), foi dito que a carne se «salgava numa banheira» e que, antigamente, a «salgadeira» (também chamada «cartola») «era de madeira por fora e, por dentro, era coberta de cimento para não

6 J. M. Soares de Barcelos, *Dicionário de Falares dos Açores. Vocabulário Regional de Todas as Ilhas*, Coimbra, Almedina, 2008, p. 134.

derramar a moira» (variante fonética de «moura», ou «salmoira», variante fonética de «salmoura»), água com sal que cobria a carne na «salgadeira».

Nos Açores, SALGADEIRA é um nome genérico para recipientes de salga. Encontra-se uma grande diversidade denominativa para este conceito: «barsa» ou «balsa» (em que a primeira forma resulta de alteração fonética da segunda, no Corvo, Flores, Faial, Pico, S. Jorge, Terceira, S. Miguel e Santa Maria), «salgadeira» (Corvo, Flores, Pico, S. Jorge, Graciosa, Terceira, Faial, S. Miguel), «talhão» (grande pote de barro, antigamente usado nas cozinhas como tanque de água, sendo um regionalismo dos Açores, no Corvo, S. Jorge e S. Miguel) e «talhões» (forma plural de «talhão», S. Miguel), «selha» (vaso de madeira redondo e de bordas baixas, Graciosa) e «selhão» (forma aumentativa de «selha», Flores), «boião» (vaso feito de barro vidro, cilíndrico e com duas asas, onde também se podia guardar a banha de porco, Flores), «salga» (recipiente usado para salgar alimentos, S. Miguel e Santa Maria), «alguidar» (recipiente mais largo do que alto, cuja boca tem maior diâmetro do que o fundo, S. Miguel), «tanque» (ou «tanque da barsa», salgadeira feita de cimento para salgar e conservar a carne de porco durante o ano, Corvo) e «pote» (vasilha feita de madeira de cedro com uma asa e com a capacidade de cerca de 5 a 8 canadas ou 10 a 16 litros, que servia, igualmente, para o transporte de água, sendo também chamado «caneca-da-água», Faial). Os informantes explicam que a «salgadeira», tal como as «salgas», era feita de barro, sendo alta e larga; as «balsas» eram mais largas em baixo do que em cima e podiam ser de madeira, mas geralmente eram de barro, enquanto o «pote» era de madeira de cedro.

Para o conceito VINHA-D'ALHOS (marinada para temperar carnes), no arquipélago da Madeira, a denominação «vinha-d'alhos» surge nos pontos de inquérito onde se fazia linguiças. Constata-se que a referência à marinada constituída com base em vinho-e-alhos, para temperar a carne, ocorreu quase sempre associada ao termo «carne de vinho-e-alhos»: «aque-la carne de vinhadalho» / «carne de vinhadalhos» (em Santa, concelho do Porto Moniz) e «carne vinhalhos (pa linguiça)» (na Calheta e Boaventura). Na Calheta, foi explicitado que, depois «de cortar o porco, a parte de salgar ia para um lado; a que era pro fumo ia pra outro; a que era pa de vinhalhos ia pa outro». Faziam-se enchidos fumados, além da carne conservada na salgadeira e da carne separada para fazer «carne de vinha-d'alhos» (prato típico da «Festa» madeirense porque, geralmente, o porco era morto antes do Natal). A propósito do enchido de carne, foram recolhidas as deno-

minações «chouriço» e «linguiça». Embora não fosse costume fazerem-se enchidos com a carne de porco, havia exceções pontuais. Na Serra de Fora (ilha do Porto Santo), por exemplo, foi dito que só muito raramente se fazia enchido. Na Calheta (ilha da Madeira), foi explicado que a carne da linguiça levava menos temperos do que o chouriço. Na Boaventura, foram dados alguns detalhes sobre o enchimento da tripa onde se deitava a carne vinha-d'alhos que ficava 3 dias de molho, depois amarrava-se a tripa e punha-se no fumo a secar. Nas localidades onde se faziam enchidos foi dito que eram feitos a partir de carne temperada em vinha-d'alhos durante vários dias. Na Boaventura, foi indicado que a marinada da carne de vinho-e-alhos levava vinho, manjerona, pimenta, alho e sal, tendo sido acrescentado que o «coiro» (variante fonética de «couro», pele espessa do porco) ou se deitava em vinho-e-alhos ou se salgava (mas também era usado para fazer «torresmos», quando se derretia com a carne gorda para «graxa» ou «banha»). A carne temperada de vinho-e-alhos, destinada a ser comida durante as festividades do Natal e do Fim do Ano, depois de marinada alguns dias é assada numa panela, juntamente com o molho que se mistura com a gordura derretida da carne, usada para molhar o pão. Assim, temos a expressão «carne de vinha-d'alhos» juntamente com «vinha-d'alhos» na Santa (Porto Moniz), na Calheta «carne vinhalhos» e «vinhalhos» e, na Boaventura (S. Vicente), «carne vinhalhos» e «vinhalhos», com a variante morfológica «vinho-e-alhos». O facto de estas denominações não ocorrerem nos restantes pontos de inquérito não significa que não existam, mas apenas que foi nos pontos referidos que a informação foi fornecida.

VINHA-D'ALHOS, nos Açores, apresenta uma grande variedade de formas fonéticas e morfológicas, nomeadamente «vinha-d'alhos» (Corvo, Pico, Terceira, S. Miguel e Santa Maria), «vinha» (forma reduzida de «vinha-d'alhos», em S. Miguel), «vinho-d'alhos» (forma masculina, Terceira e S. Miguel) e «vindalhos» (forma sincopada plural da palavra, em S. Jorge), «(um) vinho-d'alhos» (Terceira e S. Miguel), «vinho-d'alho» e «vindalho» (forma sincopada singular da palavra, Flores, Faial, S. Miguel), «devinho-d'alhos» (com prótese da preposição «de» no início da palavra, provavelmente na expressão «carne de vinho-d'alhos», em S. Jorge e Terceira), «devinho-alhos» (forma idêntica à anterior, mas sem a preposição «de» entre «vinho» e «alhos», em S. Jorge), «vinho-e-alho» (forma composta com o elemento de coordenação «e» em vez da preposição «de», na Graciosa), «vinho-alhos» e «vinhalhos» (formas compostas de «vinho» e «alhos», respec-

tivamente sem e com contracção das vogais, no Faial, Pico, S. Jorge), «vinho-alho» e «vinhalho» (formas semelhantes às anteriores no singular, na Graciosa) e «vinhada» (forma derivada de «vinho» por analogia com «marinada», nas Flores). Estas formas linguísticas tanto podem ser femininas como masculinas, «a vinha-d'alhos» ou «o vinho-d'alhos». Contudo, nem sempre é possível registar a informação de género, na medida em que os nomes aparecem geralmente precedidos por «de» ou «em», isto é, sem os artigos. A marinada para temperar a carne dos enchidos é feita com vinho, sal, alhos e pimenta. Porém, em algumas localidades, foi dito que a «vinha-d'alhos» não levava vinho nem vinagre, mas água temperada com sal, alho, cominhos e pimenta ou laranja azeda, sal e alhos.

Conclusão

Os arquipélagos da Madeira e dos Açores partilham de circunstâncias históricas e geográficas comuns enquanto territórios portugueses, insulares e atlânticos. A existência e a maior ou menor vitalidade de certos conceitos e termos num ou noutro dos arquipélagos estão directamente ligadas às vivências etnográficas, sociais e culturais das respectivas populações, apresentando particularidades ou especificidades linguísticas em cada um dos arquipélagos e mesmo nas diferentes ilhas que os constituem. Por isso, alguns conceitos e termos têm ocorrências nos Açores que não se registam na Madeira, como é o caso das denominações do fabrico do queijo artesanal, que não é tradicional no arquipélago da Madeira.

Em geral, nos Açores, há uma maior diversidade denominativa, ou seja, a existência de mais variantes lexicais para denominar os mesmos conceitos, por exemplo em POCILGA e PARTE COBERTA DA POCILGA, sendo a ilha de S. Miguel a que apresenta maior riqueza lexical. Porém, por exemplo, para o conceito CAMPAINHA (espécie de sino que se coloca ao pescoço do gado para o localizar), a informação linguística fornecida pelos falantes foi mais diversificada na Madeira, havendo convergência entre as respostas obtidas nos dois arquipélagos atlânticos. No caso de VINHA-D'ALHOS, nos Açores, tal como no território continental português, é a «marinada para temperar carnes», enquanto na Madeira apresenta também o significado ou acepção de «carne de vinho-e-alhos», prato típico do Natal madeirense.

Posto isto, o volume I do Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e

do Porto Santo (ALEMPS), quando comparado com o dos Açores (ALEAç), através da distribuição geográfica dos conceitos da criação de gado e da sua variação lexical e fonética, revela algumas diferenças, mas sobretudo a proximidade existente entre os dois arquipélagos. Trata-se de expressões orais relativas a actividades rurais, tradicionais e populares, enquanto repositório da herança linguística e etnográfica comum, apesar das especificidades sociais e culturais de cada uma das regiões. Os Atlas dos dois arquipélagos, pertencentes ao Projeto do *Atlas Linguístico-Etnográfico de Portugal e da Galiza* (ALEPG), contribuem, assim, para o conhecimento científico da variação linguística (fonética, lexical, semântica e morfológica) da Língua Portuguesa, permitindo a sua comparação com o território continental português e, entre outros, a Galiza.