

Naidea NUNES

Universit  de Mad re

A TERMINOLOGIA HISTÓRICA DO AÇÚCAR NAS ILHAS ATLÂNTICAS : MADEIRA E CANÁRIAS (SÉCULOS XV e XVI)

O nosso objectivo não   fazer um estudo histórico sobre a produ o açucareira nos arquipélagos da Madeira e de Canárias, mas salientar a rela o existente entre estas duas regiões, comparando e descrevendo a terminologia histórica do açucar, registada na documenta o dos séculos XV e XVI, por campos semânticos: técnicas e profissões específicas da produ o açucareira e qualidades de açucar e outros produtos.

Utilizámos como fontes, para a Madeira, a seguinte documenta o: *Vereac es da Câmara Municipal do Funchal século XV; Livro dos estimos do ano de 1494; Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal; Livro de Contas da ilha da Madeira 1504-1537; Posturas que fizeram os offi iaes do ano de oitenta e sete (1587)*. E, para Canárias, consult mos as seguintes fontes: *Protocolos de Hernán Guerra; Protocolos de Rodrigo Fernandez; Documentos canarios en el Registro del Sello; Las Datas de Tenerife; Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga 1507-1508; Acuerdos del Cabildo de Tenerife; Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria 1531*. Esta documenta o fornece-nos importantes informa es sobre a produ o açucareira da época, permitindo realizar uma análise linguística comparativa da terminologia histórica do a ucar nestas duas regi es.

A produ o açucareira, depois de desenvolvida na ilha da Madeira, foi transplantada, juntamente com a terminologia das técnicas e produtos do a ucar, para Canárias, onde encontramos muitos portuguesismos relacionados com esta actividade, que passaram, directamente da Madeira ou indirectamente, através de Canárias, para Cabo Verde, S. Tomé, Brasil e Antilhas Espanholas.

I. Técnicas e profissões específicas da produ o açucareira

Os termos que designam as técnicas da produ o açucareira são comuns   Madeira e a Canárias. Trata-se de portuguesismos que passaram da Madeira para Canárias, conservados intactos, ou seja, sem adapta o   língua espanhola, por exemplo: *casa de purgar* (o local onde o açucar era purgado); *forma de açucar* (recipiente de forma c nica com um furo no v rtice usado para purgar o açucar); *panela* (açucar de inferior qualidade); *tacha* (recipiente usado para fazer açucar

de mel). O termo *tacha* ainda hoje existe na América e, por isso, é classificado, muitas vezes, como americanismo. No entanto, não podemos esquecer que, antes de aparecer na América, este termo surge na Madeira e em Canárias, sendo um portuguêsismo. Alguns destes termos, que, inicialmente, se mantêm intactos acabam por sofrer adaptações fonéticas e gráficas, integrando-se totalmente na língua espanhola.

Os portuguêsismos com alterações fonéticas e gráficas por adaptação à língua espanhola são, por exemplo, os termos: *caldeira* (em espanhol *caldera*); *temperar* (em espanhol *templar*); *formalha* (em espanhol *hornalla*); *engenho de água* ou *de açúcar* (em espanhol *ingenio de agua* ou *de azúcar*). O portuguêsismo *engenho*, em Canárias, surge também na forma composta *ingenio de bestias*, em que o lexema *engenho* apresenta um complemento nominal de especificação, introduzido por preposição, *de bestias*, que distingue este engenho do engenho de água. Na documentação madeirense, registámos a forma composta *trapicha de bestas*, com o termo mediterrânico *trapiche*, para designar o engenho movido por animais, que não surge na documentação primitiva de Canárias, onde este termo antigo é substituído pelo termo mais moderno *engenho*.

Na documentação de Canárias, registámos alguns termos de técnicas e instrumentos da produção açucareira que não encontramos na documentação madeirense, o que não significa que estes termos não tenham sido também transplantados da Madeira para Canárias, como é o caso das formas: *prensa* (para prensar a cana, talvez adaptação da forma madeirense *alçaprema*); *moler* (moer ou esmagar a cana); *remillone* (em português *reminol* ou *reminhol*, espécie de colher de cobre usada para retirar a calda das caldeiras); *batidera* e *espumadera*, formas derivadas respectivamente de *bater* e *espuma* com o sufixo *-dera* (em português *batideira* e *espumadeira* com o sufixo *-deira*). Estes termos, que surgem na documentação de Canárias, por vezes, mais rica na descrição da tecnologia do açúcar, designam instrumentos usados na produção açucareira: o primeiro para bater o açúcar e o segundo para retirar a espuma do sumo da cana das caldeiras. Em contrapartida, na documentação madeirense, registámos os termos: *lagar* (local onde é extraído o sumo da cana); *moenda* (o moer da cana) e *coadoiro* (possivelmente, o instrumento utilizado para retirar as impurezas do sumo extraído da cana).

Os nomes de profissão específicos da produção açucareira são, geralmente, palavras derivadas, formadas a partir de radicais que designam técnicas, objectos e instrumentos desta actividade. Trata-se de formas derivadas por sufixação, em que os sufixos modificam o termo sem alterar o sentido da palavra base, acrescentando um significado específico. Os sufixos *-eiro* (em espanhol *-ero*) e *-dor* (com a mesma forma em Canárias) são os mais produtivos na criação de novos nomes de profissão específicos da produção açucareira.

Registámos as seguintes formas com o sufixo *-eiro*: *açucareiro* (de *açúcar*, que parece ser sinónimo de *canavieiro*, em que temos a palavra *açúcar* por *cana*); *canavieiro* (de *canavial*, em espanhol *cañavero*, que também surge com a forma reduzida *cañavero*); *caixeiro* (de *caixa*, que faz as caixas para embalar o açúcar); *caldeireiro* (de *caldeira*, em espanhol *calderero*, o encarregado da cozedura do sumo da cana nas caldeiras de cobre ou ainda o

Les îles atlantiques

trabalhador que fabrica as caldeiras de cobre do engenho¹); *tacheiro* (de *tacha*, em espanhol *tachero*, termo que designa o trabalhador do engenho que coze o mel, nas tachas, para extrair o remel); *escumeiro* (de *escuma*, na documentação de Canárias surge com as formas: *escumero*, *espumero* e *rescumero*, e designa o encarregado de retirar as escumas e rescumas das caldeiras, durante a cozedura do sumo da cana); *confeiteiro* e *doceiro* (formas derivadas respectivamente de *confeito* e de *doce*, parecem ser termos com o mesmo significado, para designar o fabricante de conservas e confeitos, em espanhol *confitero*). Na documentação de Canárias, registámos também o termo *buhonero*, a par de *confitero*, como podemos ver na seguinte atestação: «los espeçieros, buhoneros, confiteros tengan açúcar²». O termo *buhonero* designa o fabricante de *buhoneries*, termo atestado na expressão: «mercaderes de buhoneries³», que parece designar coisas boas, ou seja, doces. Em Canárias, registámos ainda o termo *prenero* (de *prensa*), para designar o trabalhador encarregado de prensar a cana (nome de profissão que não encontramos na documentação madeirense).

Os nomes de profissão com o sufixo *-dor* são idênticos nas duas regiões açucareiras: *esbrugador*, na Madeira, e *desburgador* (com prótese de *d-*), em Canárias, a par com a forma *cortador*; *lavrador* em português e *labrador* em espanhol; *lealdador* (de *lealdar*), portuguesismo que designa o trabalhador que examina a qualidade do açúcar fabricado nos engenhos; *purgador* e *refinador*, o primeiro trabalha na casa de purgar, extraíndo o mel do açúcar, e o segundo na casa de refinar, voltando a cozer o açúcar para ficar mais fino e puro. Na documentação de Canárias, registámos, ainda, o termo *moedor*, forma derivada de *moler*, que parece designar o trabalhador que introduz a cana-de-açúcar na moenda, sendo, possivelmente, um termo sinónimo de *prenero*. Em contrapartida, na documentação madeirense, encontramos outros nomes de profissão com o sufixo *-dor*, por exemplo: *encaixador* (de *encaixar*, que, por sua vez, é uma forma derivada de *caixa*, e origina a forma *encaixamento*, para designar o trabalho de meter o açúcar em caixas para ser exportado); *estimador* (forma derivada de *estimar*, que designa o encarregado de fazer a avaliação da produção dos canaviais); *examinador dos mestres de açúcar* (a forma derivada *examinador*, de *examinar*, é o primeiro elemento da palavra composta que designa o encarregado de verificar a qualificação dos *mestres de açúcar*, como o complemento nominal indica); *quintador* (forma derivada de *quinta*, que designa o recebedor da quinta parte da produção açucareira para a Coroa, também designado *recebedor dos quintos*); *tratador do encaixamento* (forma derivada de *tratar*, com um complemento de especificação que designa o encarregado do encaixamento do açúcar). Registámos alternância entre os sufixos *-dor* e *-eiro*, no nome de profissão *lealdador*, que, por vezes, surge com a forma *lealdadeiro*, na documentação madeirense.

Além das formas derivadas por sufixação, registámos muitas formas compostas, idênticas nas duas regiões açucareiras, que, em Canárias, são portuguesismos, para designar nomes de profissão específicos da produção açucareira, por exemplo: *mestre de açúcar* (*maestro de azúcar*, em Canárias); *mestre de engenho* (*maestro de hacer ingenios*, em castelhano). Trata-se de formas compostas pelo nome de profissão *mestre* com um complemento nominal de especificação, introduzido pela preposição *de*, que designam profissões

especializadas. É importante referir que a maior parte dos mestres de açúcar e de engenhos, que encontramos em Canárias, são madeirenses, pois estes foram os grandes responsáveis pela difusão das técnicas da produção açucareira no Atlântico.

II. Qualidades de açúcar e outros produtos

O açúcar apresenta várias qualidades, conforme a matéria prima utilizada, o grau de elaboração e o seu estado. O valor do açúcar é determinado pela sua qualidade, o que origina uma grande variedade de designações deste produto. Surgem, assim, muitas formas compostas com a palavra açúcar e complementos adjectivais ou nominais (introduzidos por preposição), que especificam a qualidade do produto. À primeira vista, as expressões que designam as diferentes qualidades do açúcar não parecem formas compostas. No entanto, se testarmos a sua coesão interna, verificamos que os elementos que formam a nova palavra têm existência autónoma, mas respeitam certos critérios morfológicos, sintácticos e semânticos da formação de palavras compostas. Embora não apresentem um hífen ou traço de união entre si, principalmente quando há uma preposição, os elementos da palavra composta são determinados globalmente, existindo apenas uma denotação lexical. A palavra composta constitui, assim, uma unidade semântica que não permite a introdução de outros elementos na composição. Apesar da coesão interna, há a possibilidade do primeiro elemento ser modificado morfológicamente com o morfema de plural. Tendo em conta estes critérios semânticos e morfológicos, podemos analisar a tipologia das palavras compostas que designam as diferentes qualidades de açúcar. A estrutura mais frequente destas formas compostas é Substantivo + Adjectivo, em que o segundo elemento determina o primeiro, por exemplo: *açúcar branco* (*azúcar blanco*, em Canárias); *açúcar candi* (termo que designa um tipo de açúcar de grandes cristais e que não surge na documentação de Canárias). O substantivo pode ainda ser determinado por dois adjectivos, por exemplo: *açúcar branco bom* (*azúcar bueno blanco*, em Canárias). Encontrámos maior variedade de designações das qualidades do açúcar, na documentação madeirense, para melhor determinar o seu valor, por exemplo: *açúcar baixo*; *açúcar mascavado*; *açúcar somenos*; *açúcar velho*.

A matéria utilizada na elaboração do açúcar é especificada na sua designação, pois também determina o seu valor. Trata-se de palavras compostas com a palavra *açúcar* como primeiro elemento, seguido de um complemento nominal, introduzido pela preposição *de*. A estrutura dos elementos da composição é a seguinte: Substantivo + Preposição + Substantivo, por exemplo: *açúcar de cana*; *açúcar de mel*; *açúcar de escumas*; *açúcar de panela* (*azúcar de panela*, em Canárias); *açúcar de refugo*; *açúcar de retame*. Na composição destas formas, podem ainda ocorrer adjectivos determinativos, depois do primeiro ou do segundo substantivo. Assim, a palavra composta com um complemento nominal pode apresentar um ou dois adjectivos na sua estrutura, por exemplo: *açúcar mascavado de mel velho*; *açúcar rosado de escumas*; *açúcar de mel velho*. Na documentação madeirense, registámos, ainda, os

Les îles atlantiques

termos: *açúcar branco de uma cozedura* e *açúcar de duas cozeduras*, com indicação do número de cozeduras que determinam o grau de pureza do açúcar. A forma composta pode ainda apresentar dois complementos nominais, por exemplo: *açúcar de escumas de canas*. Como podemos ver, na documentação madeirense, encontramos maior variedade nas designações com especificação das qualidades de açúcar.

O açúcar apresenta, geralmente, a forma de pães de açúcar. O termo *pão de açúcar* designa o açúcar de forma cónica, depois de retirado do molde de barro onde é purgado. O *pão de açúcar* pode ser dividido em partes: o açúcar mais branco da parte superior da forma de açúcar, designado *cara*, e o da ponta ou vértice da forma com restos de mel, designado *cogulo*. Na documentação de Canárias, registámos os portuguesismos *cogucho* e *pies*⁴, com adaptação à língua espanhola, para designar este açúcar de inferior qualidade. O termo *pão de açúcar* apresenta também diferentes especificações, conforme a qualidade do produto: *pão de açúcar branco* (*azúcar blanco en panes*, em Canárias); *pão de açúcar de mel*; *pão pequeno de açúcar refinado* (quanto mais pequeno o pão de açúcar mais refinado e maior o seu valor). Mais uma vez, sublinhamos o facto de registarmos maior variedade de especificações da qualidade do açúcar na documentação madeirense.

Os subprodutos do açúcar resultam do seu processo de fabricação e são utilizados na elaboração de açucares de inferior qualidade. Os termos *escuma* e *rescuma* (com a mesma forma em Canárias) e *mel* e *remel* (*miel* e *remiel* em espanhol) designam os primeiros subprodutos do açúcar. Os termos derivados com o prefixo *re-*, indicam tratar-se de subprodutos resultantes de uma segunda extracção. No caso da *rescuma*, trata-se da segunda escuma do sumo da cana e, no caso do *remel*, o segundo mel, extraído do açúcar de mel. O termo *panela* ou *açúcar de panela*, como já vimos, é um portuguesismo, conservado inalterado em Canárias, que parece designar um açúcar de inferior qualidade, feito a partir do *remel*. O termo *rapadura* (forma derivada de *rapar*) é também um portuguesismo que, na documentação de Canárias, surge com a forma portuguesa, para designar o subproduto do açúcar resultante das crostas de açúcar caramelizadas, que são rapadas das caldeiras e tachas, onde o açúcar é cozido. O termo *rapadura* difundiu-se na América, onde coexiste com a forma castelhana *raspadura* (de *raspar*)⁵.

Os subprodutos do açúcar também apresentam diferentes designações, conforme a sua origem e estado, o que determina a sua qualidade e valor, originando as seguintes palavras compostas: *escuma das caldeiras*; *escuma das tachas*; *escuma quebrada* (que surge com a mesma forma em Canárias); *escuma velha*; *mel bom*; *mel mascavado*; *mel mascavado velho*; *remel novo*; *remel velho*; *mel velho*. O termo *mel* origina a formação de duas novas palavras derivadas por sufixação: *melado*, com o sufixo *-ado*, que encontramos na documentação madeirense, para designar o sumo da cana durante a cozedura, já purificado, e *melaza*, com o sufixo *-aza*, que registámos, na documentação de Canárias, para designar os últimos resíduos de mel extraídos do açúcar, e que parece corresponder ao termo português *melaço*. A necessidade de especificar as diferentes qualidades dos subprodutos do açúcar também origina novas palavras compostas e derivadas.

Na documentação de Canárias, registámos os termos *melcochas* e *melcochas de miel*, formas que não encontrámos na Madeira. O termo *melcocha* é uma palavra composta de *mel* + *cocha*, que parece designar um doce de mel, à qual se junta, pleonasticamente, o complemento nominal introduzido por preposição, *de miel*. Em contrapartida, na documentação madeirense, encontrámos os termos *alfenim* e *diagargante*, para designar doces de açúcar, que, se passaram para Canárias, são genericamente designados *confites*.

Outros produtos derivados do açúcar são as *conservas* e os *confeitos* (*conservas*, *confitura* e *confites*, em Canárias). As conservas são também designadas *fruta de açúcar*, na Madeira e em Canárias. As designações das conservas apresentam também grande variedade conforme a fruta utilizada: *conserva de abóbora* (*conserba de calabacete*, em Canárias); *conserva de peras* (na Madeira e em Canárias); *diacidrão bom* e *casca de cidra* (*conserba de diacitrón*, em Canárias); *conserva de pessego*; *conserva de marmelada*. Os termos *conservas* e *confites*, embora não sejam referidos por Pérez Vidal como portuguesismos, também parecem ter passado da Madeira para Canárias, no caso de *confites* com adaptação da palavra portuguesa *confeitos* ao castelhano. Em Canárias, surge ainda o termo *confitura*, a par de *confites*, que parece ser um termo sinónimo de *conservas*.

Na documentação madeirense, encontrámos, ainda, o termo *marmelada*, que designa a conserva de marmelo. Portuguesismo que passou para o espanhol e o francês para designar todos os doces de fruta em conserva. A marmelada tal como as conservas podem apresentar várias designações com palavras compostas, em que o primeiro elemento é *marmelada*, *conserva* ou *fruta*, seguido de um complemento nominal de especificação do conservante utilizado na sua confecção: *marmelada de açúcar*; *marmelada de açúcar branco*; *marmelada de escumas*; *conserva de açúcar de mel*; *conserva de escumas*; *conserva de rescumas*; *conserva de açúcar branco*; *fruta de escumas*; *fruta de mascavado*; *fruta de mel*; *fruta de açúcar branco*. Como podemos ver, as *conservas de fruta* (também designadas *fruta de açúcar*, *fruta de confeiteiro* ou *fruta em conserva*), em calda ou fruta seca (*fruta seca de mel* e *fruta seca de escumas*), usam como conservantes diferentes qualidades de açúcar e os seus subprodutos.

A necessidade de especificação da qualidade dos produtos açucareiros, para bem determinar o seu valor, através de termos de estrutura complexa, formados por palavras compostas com complementos nominais e adjetivos determinativos, parece ser característica da documentação madeirense, não sendo tão evidente em Canárias.

A transplantação da cultura açucareira da Madeira para Canárias, através dos madeirenses experimentados no cultivo da cana e na fabricação do açúcar, explica a presença de muitos portuguesismos na terminologia histórica do açúcar, em Canárias. Portuguesismos que são, na sua grande parte, formas derivadas e compostas que originam novas palavras, ou seja, termos específicos do domínio técnico da indústria açucareira. Estes termos técnicos passaram da Madeira para Canárias, conservando-se intactos ou com adaptação à língua

espanhola e, destas regiões açucareiras, a cultura do açúcar foi transplantada para Cabo Verde, S. Tomé, Brasil e Antilhas Espanholas.

O estudo comparativo, entre Madeira e Canárias, dos termos que designam as técnicas e profissões específicas da produção açucareira e as qualidades de açúcar e outros produtos, mostra-nos que a expansão da terminologia histórica do açúcar, a partir da ilha da Madeira, constitui um elemento de unidade linguística e cultural, não só das ilhas, mas de todo o espaço atlântico.

I. Técnicas e profissões específicas da produção açucareira

Madeira

Açucareiro

Bertolomeu açuquarejro (Ver 1470-72: 23)

Alçaprema

«De cada huua alçaprema por mes huua arroba e meya (...) ho terço do açuquar que nas ditas alçapremas em uosas casas fazees...», «...a dita arroba e meya por mes de cada huua alçaprema...» (Tombo I, 1462: 25), «e que do açuquar que aque hos ditos lagares nom podesem abastar pera seu lavramento e o seu dono laurase em alça premas o dito snñor ouuese ho terço» (Tombo I, 1466: 27), «...das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (Tombo I, 1468: 44-45).

Almoxarife do açúcar ou dos quartos

«meu almoxarife dos açuquares» (Tombo II, 1495: 308), «Pero Rodriguez allmoxarife dos quartos» (Contas I, 1520: 70).

Caixeiro

«Rodrigo Alvarez cayxeiro» (Contas II, 1509: 196), «Amdre Gonçalluez acaxejro» (Contas II, 1537: 173)

Canárias

Batidera

«8 remillones, 1 batidera» (PHG 1511: 284).

Buhonero

«los espeçieros, buhoneros, confiteros tengán açúcar» (ACT V, 1525: 59).

Caldeira

«duas arrobas e tres quartas descumas das caldeiras» (Contas II, 1513-14: 237).

Caldeireiro

«Joam Gil caldeyreiro» (Ver 1485-86: 173), «Joham Nunez caldeireiro» (Ver 1497-98: 633), «Joam Fernandez caldeireiro» (Contas II, 1509: 183)

Canaveiro

«Alvaro Fernandez canaveyro» (Contas II, 1513-14: 223), «Joam de Lima canaveiro» (Contas II, 1517: 89)

Casa de purgar

«no emgenho e cassa de purgar de cada hum lavrador» (Tombo III, 1501: 411)

Coadoiro

«Receba as escumas pera depois de frias se sangrare e hua baçia em que se lavem os coadoiros» (Post 1587: 73).

Confeiteiro

«offiço de confeiteiro» (Ver 1485-86: 186), «Danjell Sanchez confeiteiro» (Ver 1488-89: 271), «Fernam Rujz conffeyteiro» (Ver 1495-96: 354)

Doceiro

«Yoam Afonso doceyro» (Contas II, 1536: 125)

Encaixador

«que se receberam aos encaixadores em fim de suas contas» (Contas I, 1504-05: 40).

Encaixamento

«pera fazimemto e emcayxamemto dos ditos açuquares» (Tombo IV, 1515: 575)

Caldera

«3 cajas, una caldera grande» (PHG 1511: 285), «tachas e calderas» (Ord.G.C. 1531: 146).

Calderero

«Antón Rodrigues, calderero» (ACT II, 1508: 26), «Martin Lopes, calderero» (ACT II, 1509: 41), «Blas Fernandez, calderero» (ACT III, 1514: 65), «Luis Nuñez hombre prieto calderero» (PRF I, 1521: 235), «Juan Gonzalez calderero» (PRF II, 1524: 575).

Cañaverero e cañavero

«Gonzalo de Béjar, portugués, cañaverero» (EPJRB 1507: 52), «los cañavereros no ponen la diligencia que deben en quitar los gusanos de las cañas» (ACT II, 1509: 46), «cañavero» (Ord.G.C. 1531: 115).

Casa de purgar

«dicen que tienen un ingenio para moler azúcar y una casa de purgar con todos sus aparejos» (EPJRB 1507: 121), «la casa de purgar del ingenio» (ACT II, 1510: 57).

Confitero

«Juan Francés, confitero» (EPJRB 1507: 118).

Engenho de água ou de açúcar

«emgenho daugua» (Tombo I, 1452: 8),
«dos ditos emgenhos daçuquar» (Tombo I,
1468: 45).

Esbrugador

«Sob a dita penna nenhu esbrugador tirará
do canaveal cana inteira nem em pedaços»
(Post 1587: 74).

Escrivão do lealdamento

«Lujs Eannes espriuam do allealdamento
de Camara de Lobos» (Ver 1488-89: 280),
«Vasco Eannes esprivam do allealdamento
da Ribeira Braua» (Ver 1488-89: 279)

Escrivão dos quintos

«o dito purgador sera obrigado mandar
chamar o quintador pera que com o espriuã
dos quintos va rreceber o quinto» (Tombo
V, 1550: 121).

Escumeiro

«o escumeiro Esteuam» (Contas II, 1513-
14: 229)

Estimador (de açúcar)

«e os estimadores seram ho meu almoxarife
e o espriuam do dito ofiço» (Tombo I,
1466: 27), «outros estimadores daçuquar do
Campanayro» (Tombo I, 1473: 74)

Estimar

«que for estimado e alujdrado» (Tombo I,
1466: 27).

Estimo

«de todo o estimo o quarto» (Tombo I,
1466: 27), «estimos» (Estimos 1494: 65),
«estimacom» (Estimos 1494: 81).

Examinação

«jmjamjnaçam (...) dos mestres de açúcar»
(Ver 1491-92: 583).

Ingenio de agua ou de azúcar

«para hacer un ingenio de azúcar»
(RdelSello 1488: 29), «haser un
ingenio de agua» (Datat 1505:
51).

Cortador y desburgador

«los cortadores e desburgadores
de las heredades de los
cañaverales desta isla no cortavan
las cañas como las devian cortar»
(ACT II, 1508: 9).

Lealdador escribano

«que fué lealdador escribano»
(ACT II, 1511: 96).

Escumero y rescumero

«escumero y reescumero» (PRF I,
1522: 360), «espumero»
(Ord.G.C. 1531: 144).

Espumadera

«10 espumaderas, 5 ponbas, 5
tachas» (PHG 1511: 284).

Examinación

«Que se guarden las ordenanzas
de los azúcares y examinaciones
de los maestros» (ACT III, 1518:
224).

Examinador dos mestres de açúcar

«engimjnadores dos mestres de açuquar»
(Ver 1488-89: 226).

Forma

«do dito açucar que me ha de dar asy ho
das formas como de panella apurado»
(Tombo I, 1452: 8)

Forma de açúcar

«formas de açúcar» (Ord.G.C.
1531: 148).

Fornalla

«toda la leña que fuere menester
para las fornallas del haser de los
açucares» (DatasT 1514: 240).

Lagar

«lagar» (Tombo I, 1452: 8), «...sejom
feytos lagares em que todo ho açuquar desa
ylha se faça» (Tombo I, 1462: 25)

Lavrador (de açúcar)

«lavradores daçucares» (Tombo IV, 1508:
509), «Rodrigo de Reynoso lavrador»
(Contas II, 1517: 84).

Labrador

«Alonso de la Fuente, labrador»
(DatasT 1501: 56), «Gonzalo de
Cordova, el labrador» (ACT II,
1511: 110).

Lavramento (de açúcar)

«e que do açuquar que a que hos ditos
lagares nom podese abastar pera seu
lavramemto o seu dono laurase em alça
premas» (Tombo I, 1466: 27), «lauramento
de açucares» (Tombo II, 1485: 193)

Lavrar

«laurar e ffazer açuquar» (Ver 1488-89:
231).

Labrar

«vos do agua para regallo
mientras no labrase el ingenio»
(DatasT 1503: 180).

Lealdador

«Anrique de Betencor alealdador» (Ver
1485-86: 145), «Alvaro Gonçalvez
alealdador» (Ver 1488-89: 229), «Joam
allealldeiro» (Ver 1491-92: 284)

Lealdador

«ninguna persona sea osada de
sacar açúcar desta ysla syn ser
lealdada por el lealdador» (ACT I,
1506: 107), «eligeron por
lealdador de los açucares desta
ysla» (ACT I, 1507: 172).

Lealdamento do açúcar

«allealldamentos dos açucares» (Tombo
II, 1485: 193)

Lealdar

«alialdar o acucar» (Ver 1470-72: 38).

Lealdar

«habia servido en lealdar el
azúcar más de un año» (ACT II,
1508: 2).

Mestre de açúcar

«Dinjs Affonso mestre de açuquar» (Ver 1470-72: 23), «Miguel Martjnz mestre de açuquer» (Ver 1481-82: 85)

Mestre de engenho

«mestres dos enjenhos» (Ver 1485-86: 144).

Moenda

«que nom possam fazere emgemhos nemhuus de moemda» (Tombo I, 1461: 16)

Panela

«do dito açúcar que me ha de dar asy ho das formas como de panella apurado» (Tombo I, 1452: 8)

Purgador

«mestre e purgador» (Tombo III, 1501: 411), «Aluoro Gill purgador» (Contas II, 1509: 196).

Purgar

«nam tomem barro pera purgar açucares» (Tombo I, 1483: 133).

Quintador

«o dito purgador sera obrigado mandar chamar o quintador pera que com o espriuã dos quintos va receber o quinto» (Tombo V, 1550: 121).

Maestro de azúcar

«Juan García, maestro de açúcar» (DatasT 1504: 56), «sea visto por el dicho deputado e maestro de açúcar» (ACT I, 1507: 154).

Maestro de hacer ingenios

«Gonçalo Diaz, maestro de hacer ingenios» (DatasT 1506: 230).

Moledor

«Juan de Alamego, moledor» (DatasT 1513: 287).

Moler

«hacer un ingenio para moler las cañas que oviere para moler» (DatasT 1505: 30), «dicen que tienen un ingenio para moler azúcar» (EPJRB 1507: 52).

Panela

«el azúcar blanca como de panela» (ACT II, 1509: 33).

Prensa

«trujeron la prensa de Blasino (...) que vos lo do en nombre de su alteza sin prejuicio del ingenio» (DatasT 1509: 176).

Presero

«Alonso Ramírez, presero» (PHG 1510: 119).

Purgador

«su mayordomo y el purgador le maltrataron» (ACT II, 1510: 57).

Purgar

«por el ingenio con todos sus pertrechos para moler y purgar» (ACT II, 1508: 2).

Recebedor

«o dicto recebedor Vasco Fernamdez» (Contas I, 1504-05: 25).

Refinador

«Vasco Pirez refinador» (Contas II, 1509: 23).

Tacha

«arrobas descumas das tachas» (Contas II, 1513-14: 227).

Tacheiro

«Joam Fernandez tacheyro» (Contas II, 1509: 182)

Temperar

«temperar açucares» (Ver 1481-82: 85)

Trapicha de bestas

«das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas», «das ditas alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas», «das ditas alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (Tombo I, 1468: 44-45)

Tratador do encaixamento

«Lourenço Vaaz tratador do encayxamento da Calheta» (Contas I, 1504-05: 28), «Joam Rodríguez Maosinho tratador do emcaixamento do Funchal» (Contas I, 1505-06: 69)

Refinador

«Alonso López, refinador» (PHG 1511: 225).

Remillones

«8 remillones, 1 batidera» (PHG 1511: 284).

Tacha

«10 espumaderas, 5 ponbas, 5 tachas» (PHG 1511: 284), «tachas e calderas» (Ord.G.C. 1531: 146).

Templar

«y purga cierto azúcar de Pedro de Lugo y ha templado en el ingenio» (ACT II, 1510: 55).

Ingenio de bestias

«haciendo un ingenio de bestias que vos doy toda la tierra y agua» (DatasT 1502: 59), «podais facer un ingenio de bestias» (DatasT 1504: 56).

II. Qualidades de açúcar e outros produtos

Madeira

Açúcar

«Sobre ho fazimento do açuquar» (Tombo I, 1452: 7).

Canárias

Azúcar

«2.400 arrobas de azucar» (RdelSello 1489:30), «ninguna persona sea osada de sacar açúcar desta ysla» (ACT I, 1506: 107).

Les îles atlantiques

Açúcar baixo e ruim

«dacuquer baixo e roym» (Contas II, 1513-14: 240).

Açúcar baixo mascavado

«arrobas dacuquer baixo de quarto mazcabado» (Contas II, 1513-14: 229).

Açúcar baixo somenos mascavado

«arrobas de acuquer baixo somemos mazcabado» (Contas II, 1513-14: 229).

Açúcar branco

«do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair» (Tombo I, 1466: 27).

Açúcar branco bom

«duzentas arrobas daçuquer bramco bom» (Contas I, 1504-05: 39).

Açúcar branco de uma cozedura

«açuquere bramco de hua cozedura» (Contas I, 1522-23: 113).

Açúcar candi

«E quoamto aos comfeytos alfenj diagargamte açuquar candill e toda outra maneyra de comseruas» (Tombo III, 1498: 378).

Açúcar de cara

«do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair» (Tombo I, 1466: 27).

Azúcar malo

«açúcares malos que se quiebren» (ACT I, 1507: 173), «no saque el dicho azucar mala de la isla» (ACT II, 1509: 33).

Azúcar blanco

«que ninguna persona sea osada de vender açúcar blanco a menos de trezientos mrs.» (ACT I, 1504: 72), «1.000 arrobas de azúcar blanco» (RdelSello 1505: 134), «por el azúcar blanca como de panela» (ACT II, 1509: 33).

Azúcar bueno blanco

«açúcar bueno, blanco e lealdado» (ACT I, 1507: 154).

Açúcar blanco de cañas

«açúcar blanco de cañas» (Ord.G.C. 1531: 98).

Açúcar de cogulo

«do açuquar branco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair» (Tombo I, 1466: 27).

Cugacho e cogucho

«gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa después de lealdado lo tornó a poner en sus cugachos los panes y que los tornó a purgar por que estava lleno de bren» (ACT II, 1509: 33), «las myeles de las espumas e respumas e de los coguchos e rapaduras e pies» (Ord.G.C. 1531: 147).

Açúcar de duas cozeduras

«É pllo mjlhor delle em duas cozeduras» (Tombo I, 1469: 48).

Açúcar de escumas

«açuquar das escumas» (Tombo III, 1501: 412), «açuquares das escumas» (Contas I, 1520: 56).

Azúcar de espumas

«azúcar blanco y de espumas y paneles» (ACT II, 1508: 24).

Açúcar de escumas de canas

«açuquar descumas de canas» (Contas I, 1520: 61).

Açúcar de mel

«açuquar de melles» (Contas I, 1520: 55).

Açúcar de mel mascavado

«caixas daçuquer de meles mazcabados (...) malltratado em poo em pães quebrados» (Contas I, 1524: 136).

Açúcar de mel velho

«duas arrobas e quarta daçuquer de meles velhos» (Contas II, 1517: 99).

Açúcar de panela

«de panella apurado» (Tombo I, 1452: 8), «açuquar de panella» (Ver 1470-72: 5), «açuquares de panella» (Tombo I, 1485: 152).

Azúcar de panela

«azúcar blanco y de espumas y paneles» (ACT II, 1508: 24), «por el azúcar blanca como de panela» (ACT II, 1509: 33).

Açúcar de refugo

«novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (Contas I, 1504-05: 40).

Açúcar de retame

«arrobas de retame» (Contas I, 1504-05: 41).

Açúcar de retame em pó

«duas caixas daçuquer de retame em poo» (Contas I, 1524: 134).

Açúcar de retame quebrado

«de retame quebrado» (Contas II, 1517: 97).

Açúcar de retame velho

«çimquo caixas de retame velho» (Contas I, 1524: 141).

Açúcar de uma cozedura

«corenta arrobas de huua cozedura» (Contas I, 1504-05: 31).

Açúcar fino

«hua arroba e mea de fjno» (Contas II, 1537: 173).

Açúcar limpo

«o quarto em açuquar limpo» (Tombo I, 1466: 27).

Açúcar mascavado

«dos quyntos do açuquar mascabado» (Contas I, 1520: 59).

Açúcar mascavado de cana

«daçuquer mazcavado de canas» (Contas II, 1534: 262).

Açúcar mascavado de mel

«duas arrobas dacuquer mazcavado de melles» (Contas II, 1537: 175).

Açúcar mascavado de mel velho

«tres caixas de mazcavados de velhos de meles» (Contas I, 1524: 138).

Açúcar mascavado velho

«cento e honze arrobas daçuquer mazcavado velhos detras da ilha» (Contas I, 1522-23: 107).

Açúcar refinado

«e o outro que o lavrador lhe dese rrefinado» (Tombo I, 1469: 48), «vinte arrobas daçuquer refinado» (Contas I, 1504-05: 31).

Açúcar refinado de mel

«hu caixão de refinado de meles» (Contas I, 1523: 96).

Açúcar refinado fino

«vinte arrobas daçuquer refinado fino» (Contas I, 1504-05: 39).

Açúcar rosado de escumas

«desqumas feyta em asucre rozado» (Contas II, 1536: 123).

Azúcar fino

«la cuarta parte del azúcar fino» (RdelSello 1513: 202).

Azúcar mascabado

«la arroba de azúcar mascabado» (PHG 1510: 114).

Azúcar refinado

«la mitad del azúcar blanco y de las espumas con la cuarta parte del refinado» (PHG 1511: 227).

Azúcar fino

«llevar la cuarta parte del azucar fino y la tercera del refino» (RdelSello 1513: 202).

Açúcar somenos

«outro mays somenos» (Tombo I, 1469: 48).

Açúcar velho

«daçuquer velho dos varejos do ano doyto» (Contas II, 1509-11: 15).

Alfenim

«conseruas e alfinij e confeytos» (Tombo I, 1469: 48), «nom posa fazer nemguem conseruas alfenjm confeytos nem outra nemhuua fruyta dacucaar» (Tombo II, 1490: 241).

Casca de cidra

«de cascas de cidra sete arrobas» (Contas I, 1504-05: 31).

Confeito

«conseruas e alfinij e confeytos» (Tombo I, 1469: 48).

Conserva

«conseruas e alfinij e confeytos» (Tombo I, 1469: 48).

Conserva de abóbora

«dabobora dous barris» (Contas I, 1504-05: 31).

Conserva de açúcar branco

«barris de conserva daçuquer branco» (Contas I, 1523: 92).

Conserva de açúcar de mel

«hua arroba mea dacuquer de melles em conserua» (Contas II, 1513-14: 227).

Conserva de escumas

«dous barris e dous poroes de conserua descumas» (Contas I, 1523: 89).

Buhoneria

«Se platicó que cogiéndose cantidad de açúcar no la hay en los mercaderes de buhonerias» (ACT V, 1525: 59).

Confite

«cuatro arrobas de confite» (RdelSello 1496: 84), «1.800 arrobas de açúcar y 18 de confites y conservas» (RdelSello 1507: 146).

Confitura

«confites e confituras» (Ord.G.C. 1531: 98).

Conserva

«tres cajas de conservas» (RdelSello 1489: 31), «1.800 arrobas de açúcar y 18 de confites y conservas» (RdelSello 1507: 146).

Conserba de calabacete

«conserba de calabacete» (Ord.G.C. 1531: 99).

Conserva de marmelada

«despendeo por sy em marmelada em conserua hua arroba e mea daçuquer» (Contas II, 1517: 101).

Conserva de pera parda

«e asy dous barris de peras pardas que pesou a comserua çinquo arrobas e vinte e seis arratees» (Contas I, 1504-05: 31).

Conserva de pessego

«outro barrill de pessegos que leuou duas arrobas e vinte arratees da dicta comserua de pessegos» (Contas I, 1504-05: 31).

Conserva de rescumas

«dezoito barris de comserua de rescumas» (Contas I, 1523: 91).

Diaçidrão bom

«çinquo barris de diaçidram bom» (Contas I, 1504-05: 31).

Diagargante

«E quoamto aos comfeytos alfenj diagargante açuçar camdill e toda outra maneyra de comseruas» (Tombo III, 1498: 378).

Escuma

«dos quymtos descumas» (Contas I, 1520: 57).

Escuma das caldeiras

«duas arrobas e tres quartas descumas das caldeiras» (Contas II, 1513-14: 237).

Escuma das tachas

«arrobas descumas das tachas» (Contas II, 1513-14: 227).

Escuma quebrada

«descumas de quarto quebradas» (Contas II, 1513-14: 241).

Escuma velha

«descumas duas caixas de velhas» (Contas I, 1524: 138).

Conserva de pera

«conserba de peras» (Ord.G.C. 1531: 99).

Conserva de diaçitrón

«so pena de que pierdan los confites e conservas de diaçitrón y todas las otras frutas» (ACT V, 1527: 174), «conserba de deaçitrón» (Ord.G.C. 1531: 99).

Escuma

«así blanco como espumas» (EPJRB 1507: 72), «100 arrobas de escumas» (PHG 1511: 263).

Espuma de calderas

«espuma de calderas» (Ord.G.C. 1531: 145).

Espuma de tachas

«espumas de tachas» (Ord.G.C. 1531: 145).

Escuma quebrada

«100 arrobas de escumas, de las cuales han de ser 14 de quebradas» (PHG 1511: 263).

Fruta

«hu caixão de frujta» (Contas I, 1523: 91).

Fruta de açúcar

«...nom posa fazer nemguem conseruas alfenjm comfeytos nem outra nemhuua fruyta dacucaar» (Tombo II, 1490: 241).

Fruta de açúcar branco

«caixão de frujta daçuquer bramco» (Contas I, 1523: 92).

Fruta de confeitoiro

«hu caixam de frujta de confeitoiro» (Contas I, 1523: 98).

Fruta de escumas

«hu caixam de frujta descumas em hua arroba» (Contas I, 1523: 89).

Fruta de mascavado

«mazcabado em frujta» (Contas II, 1513-14: 228).

Fruta de mel

«cimço barris e dous caixoes e duas boçetas de frujta de meles» (Contas I, 1523: 89).

Fruta em conserva

«duas arrobas e mea de fruyta em conserua» (Contas II, 1537: 175).

Fruta seca de escumas

«desqumas feyta em fruyta sequa tres arobas» (Contas II, 1536: 123).

Fruta seca de mel

«melles em frujta seca» (Contas II, 1513-14: 227).

Marmelada

«dez boçetas de marmelada pequena» (Contas I, 1523: 97).

Marmelada de açúcar

«tres quartas daçuquer em marmelada» (Contas II, 1517: 101).

Marmelada de açúcar branco

«seis barris e sete boçetas de marmelada daçuque bramco» (Contas I, 1523: 98).

Marmelada de escumas

«quatro bocetas de marmellada descumas em meia arroba» (Contas I, 1523: 90).

Fruta

«so pena de que pierdan los confites e conseruas de diaçitrón y todas las otras frutas» (ACT V, 1527: 174).

Fruta de açúcar

«los que venden confites y frutas de açúcar que no lo vendan sin que los diputados lo vean» (ACT V, 1527: 174).

Les îles atlantiques

Mel

«do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair» (Tombo I, 1466: 27).

Mel bom

«de melles bons oyto arobas» (Contas II, 1536: 134).

Mel mascavado

«de melles mazcabados» (Contas I, 1520: 61).

Mel mascavado velho

«tres caixas de meles velhos mazcabados» (Contas I, 1524: 129).

Mel velho

«çimço arobas de meles velhos» (Contas I, 1523: 96).

Melado

«o dito mell se carregue per quem o quiser carregar sem delle se cozer nem misturar com mellado» (Tombo II, 1490: 230).

Miel

«engenhos e casas de purgar e mieles» (Datat 1514: 240), «miel y remiel de cañas» (ACT IV, 1523: 185).

Melaza

«tomar azúcares, melazas y orchilla y llevarlos a Flandes» (EPJRB 1508: 131).

Melcochas

«que se vendían nuégados de trigo con miel y remiel de cañas y melcochas» (ACT IV, 1523: 185).

Melcochas de miel

«que no vendan nuégados de trigo ni melcochas de miel ni espumas ni respumas de cañas» (ACT IV, 1523: 185).

Netas

«O mestre caldeireiros e tacheiros que tiverem dever por temperar as nettas temperarão tudo sem ficar nada» (Post 1587: 74).

Pão de açúcar

«paes de açuquar» (Ver 1481-82: 146).

Pão de açúcar branco

«pães daçuqar branco» (Tombo V, 1550: 120), «pãees daçuquer bramco» (Contas I, 1523: 93).

Pan de azúcar

«persona alguna sea osado de sacar pan de açúcar alguno de los yngenios» (ACT I, 1507: 156).

Azúcar blanco en panes

«azucar blanco en panes» (PRF I, 1520: 166).

Pão de açúcar de mel

«dous pães dachuquer de mell» (Contas II, 1513-14: 242).

Pão de escumas

«hu paam descumas que pesou oito arrates» (Contas II, 1517: 108).

Pão de marmelada

«quatro pães de marmelada» (Contas I, 1523: 92).

Pão pequeno de açúcar

«dacuque de pães pequenos» (Contas II, 1509: 197).

Pão pequeno de açúcar branco

«seis caixas de bramco de pães pequenos» (Contas I, 1523: 96).

Pão pequeno de açúcar refinado

«duas arrobas e noue arrates dachuquer refinado de paes pequenos» (Contas II, 1517: 93).

Rapadura

«duas caixas de rapaduras» (Contas I, 1523: 95).

Rapadura de cal

«duas caixas de retame em poo e rapaduras de cales» (Contas I, 1524: 136).

Remel

«remelles» (Ver 1470-72: 5).

Remel novo

«outra pipa de remel nouo» (Contas I, 1524: 133).

Remel velho

«de rremel velho» (Contas I, 1524: 133).

Rescuma

«onças mea de rescumas» (Contas I, 1520: 58).

Rescuma quebrada

«hua caixa de rescumas quebradas» (Contas I, 1523: 97).

Pie

«das myeles de las espumas e respumas e de los coguchos e rapaduras e pies» (Ord.G.C. 1531: 147).

Rapadura

«das escamas y rescamas e rapaduras» (Ord.G.C. 1531: 145).

Remiel

«9 pipas de remiel» (RdelSello 1514: 209), «miel y remiel de cañas» (ACT IV, 1523: 185).

Rescuma

«escumas y reescumas» (PRF I, 1520: 162), «ni espumas ni respumas de cañas» (ACT IV, 1523: 185).

NOTES

¹ Segundo Benedicta Suárez, *El azúcar en Tenerife 1496-1550*, o termo *calderero* designa o trabalhador que fabrica as caldeiras de cobre para a produção açucareira, distinguindo-se do ferreiro. No entanto, o facto de termos o termo *tacheiro* para designar o cozedor do mel nas tachas, parece indicar que *caldeireiro* seria o encarregado da cozedura do sumo da cana nas caldeiras.

² Cf. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, vol. V, 1525: 59.

³ O termo *buhoneras*, possivelmente, corresponde à forma actual do espanhol *bonbonerías*.

⁴ Cf. J. Pérez Vidal, *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*. 1991.

⁵ Cf. J. Pérez Vidal, «La rapadura», *El Museo Canario*, tomo XLIII. 1983: 51-68.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

a) Madeira

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

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

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

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. (Tombo I-V)

«Posturas que fizeram os officiaes do anno de oiteta e sete (1587)», *Arquivo Histórico da Madeira*, nº 1, 1931: 73-77.

RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de. 1962. «Livro dos estimos do ano de 1494», *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*. Funchal. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 47-98. (Estimos)

b) Canárias

Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507 (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols). La Laguna de Tenerife. 1949. (ACT I)

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 Ráfols y Leopoldo de la Rosa). La Laguna de Tenerife. 1952. (ACT II)

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 Ráfols y Leopoldo de la Rosa). San Cristóbal de La Laguna. Isla de Tenerife. 1965. (ACT III)

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 Ráfols y Leopoldo de la Rosa). San Cristóbal de la Laguna. Isla de Tenerife. 1970. (ACT IV)

Acuerdos del Cabildo de Tenerife V. 1525-1533. Con un apéndice de documentos. (Edición y estudio de Leopoldo de la Rosa y Manuela Marrero). San Cristóbal de La Laguna. Isla de Tenerife. 1986. (ACT V).

GALINDO, Pedro Martínez. 1988. *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526). (Primera parte)*. San Cristóbal de La Laguna. Isla de Tenerife. (PRF I)

HERNÁNDEZ, Fernando Clavijo. 1980. *Protocolos de Hernán Guerra (1510-1511)*. Instituto de Estudios Canarios. Santa Cruz de Tenerife. (PHG)

Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531). (Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón). Cabildo Insular de Gran Canaria. 1974.

RÁFOLS, Elías Serra. 1978. *Las Datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales)*. (Índices de Agustín Guimerá Ravina). La Laguna - Tenerife. (DatatT)

RODRÍGUEZ, Manuela Marrero. 1974. *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga 1507-1508*. (Con introducción e índice). La Laguna - Tenerife. (EPJRB)

VALLEJO, Eduardo Aznar. 1981. *Documentos canarios en el registro del sello (1476-1517)*. La Laguna-Tenerife. (RdelSello)

Estudios históricos e lingüísticos:

AZEVEDO E SILVA, José Manuel. 1997. «A importância dos espaços insulares na construção do mundo atlântico», *Actas do IV Colóquio Internacional de História das ilhas atlânticas (Arte, comércio, demografia, literatura)*, vol. I. Funchal: 125-161.

CABRERA, Manuel Lobo. 1988. *El comercio canario europeo bajo Felipe II*. Funchal.

CABRERA, Manuel Lobo. 1993. «El comercio entre Canarias y Madeira en el siglo XVI», *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*. Direcção Regional dos Assuntos Culturais. Funchal: 623-634.

GOUVEIA, David Ferreira de. 1985. «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº 4: 260-272.

GOUVEIA, David Ferreira de. 1992. «Açúcar confeitado na Madeira», *Revista Ilzenha*, nº 11 Jul.-Dez.: 35-52.

MORENO, J. L. del Rio e SEBASTIAN, L. E. Lopez. 1997. «El factor trabajo en los ingenios azucareros canarios y antillanos y su influencia en la demografía del siglo XVI», *Actas do IV Colóquio Internacional de História das ilhas atlânticas (Arte, comércio, demografia, literatura)*, vol. II. Funchal: 255-268.

MORERA, Marcial. 1994. *Español y portugués en Canarias. Problemas interlingüísticos*. Cabildo Insular de Fuerteventura.

RIBEIRO, João Adriano. 1993a. «A casquinha na rota das navegações do Atlântico norte nos séculos XVI-XVIII», *Actas do III Colóquio Internacional de História da Madeira (Separata)*. CEHA: 345-352.

RIBEIRO, João Adriano. 1993b. *Ponta do Sol. Subsídios para a história do concelho*. Câmara Municipal da Ponta do Sol.

SUÁREZ, Benedicta Rivero. 1990. «El proceso de elaboración del azúcar en Tenerife en el siglo XVI», *Actas do II Colóquio Internacional de História da Madeira* (Funchal, Setembro de 1989). Comissão para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses. Coimbra: 701-713.

SUÁREZ, Benedicta Rivero. 1991. *El azúcar en Tenerife. 1496-1550*. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna de Tenerife.

VIDAL, José Pérez. 1973. *La cultura de la caña de azúcar en el levante español*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid.

VIDAL, José Pérez. 1983. «La rapadura», *El Museo Canario*, tomo XLIII: 51-68.

Les îles atlantiques

VIDAL, José Pérez. 1991. *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.

VIEIRA, Alberto e CLODE, Francisco. 1996. *A rota do açúcar na Madeira*. Funchal. CEHA.