



Património Enogastronómico, Turismo e Sustentabilidade

Naideia Nunes Nunes e Luísa Gouveia

ENOGASTRONOMIA
ETNOGRAFIA
LINGÜÍSTICA
PATRIMÓNIO
TRADIÇÃO

A Madeira tem tradições agrícolas e culinárias que são realidades linguístico-etnográficas e socioculturais das respetivas localidades, indissociáveis da realidade geográfica e histórica do território. Constituem um importante património cultural imaterial enogastronómico, neste caso do sítio de Três Paus, na freguesia de S. António (Funchal) e do sítio do Farrobo em S. Jorge (Santana). A preservação e valorização deste saber-fazer tradicional e da identidade das comunidades locais pode contribuir para a sustentabilidade do turismo regional e para a mitigação dos riscos das alterações climáticas.



Tradições Agrícolas e Culinárias da Madeira (Santo António – Funchal – e São Jorge – Santana)

INTRODUÇÃO

Este é um estudo das tradições agrícolas e alimentares de duas localidades da ilha da Madeira: sítio dos Três Paus, freguesia de Santo António, Funchal (capital do arquipélago da Madeira) e sítio do Farrobo, freguesia de S. Jorge, Santana (costa norte da ilha da Madeira). Trata-se de uma recolha oral sobre a gastronomia local, tanto do passado como do presente, neste caso das famílias e comunidades de duas informantes idosas. A tradição culinária da população de uma localidade e região é inseparável do seu contexto geográfico e histórico, constituindo um importante património linguístico-etnográfico e sociocultural que

importa salvaguardar. Pois, a alimentação faz parte da identidade das comunidades locais e regionais, estando associada ao respetivo território.

Assim, os objetivos deste estudo linguístico-etnográfico são: recolher para documentar testemunhos de antigas tradições da alimentação madeirense, junto de mulheres idosas de dois concelhos da ilha da Madeira (um da costa sul e o outro da costa norte); identificar e conhecer para salvaguardar o património cultural imaterial associado a essas práticas tradicionais, nomeadamente os nomes de produtos agrícolas e de pratos da gastronomia regional menos conhecidos; discutir a importância do turismo

enogastronómico na preservação deste património alimentar e na sustentabilidade local e regional; comparar os dados recolhidos, quando pertinente, com receituários dos Açores.

Pretende-se contribuir para o conhecimento e a preservação das tradições culinárias madeirenses, salvaguardando a identidade alimentar de duas comunidades: uma periurbana e uma rural. Utiliza-se o conceito de área periurbana que corresponde a um território situado à volta de uma cidade, não se enquadrando na definição convencional de rural nem de urbano. Assumpção (2015: 20-22) explica que o fenómeno periurbano é difícil de definir, devido à expansão da cidade e disseminação dos seus padrões socioeconómicos e culturais, sendo “normalmente caracterizado pela perda de aspetos rurais (perda de solo fértil, terras agrícolas, paisagem natural, etc.) ou de atributos urbanos (falta de serviços, baixa densidade, etc.)”. Por isso, a paisagem em desenvolvimento apresenta um misto de características sociogeográficas do meio rural com elementos urbanos, como é o caso da localidade de Três Paus em Santo António, na cidade do Funchal.

A recolha foi feita através do registo de relatos orais obtidos em conversas sobre a alimentação familiar que decorreram entre as investigadoras e as duas mulheres idosas de 85 e 80 anos, em agosto de 2023, nas residências das informantes. Estas nasceram e sempre viveram nas respetivas localidades: área periurbana dos Três Paus, freguesia de Santo António, Funchal (Informante 1), e área rural do sítio do Farrobo, freguesia de S. Jorge, Santana (Informante 2). Sendo pouco escolarizadas, respetivamente com a antiga 2ª e 3ª classes, foram bordadeira, doméstica e agricultora de subsistência no primeiro caso e doméstica e agricultora no segundo caso.

A metodologia utilizada foi a técnica de recolha de dados orais, constituindo um *corpus* de nomes e conceitos dos produtos agrícolas, comidas e bebidas locais. Trata-se de testemunhos etnobiográficos

que permitem obter conhecimentos alimentares enquanto saberes ancestrais que chegaram até nós, através de mulheres guardiãs dessas práticas. Os dados recolhidos documentam a alimentação do passado ao presente, desde a infância das informantes e ao longo das suas vidas. A gravação de conversa espontânea foi feita através de um telemóvel, com o devido consentimento livre e esclarecido das informantes, seguindo-se a transcrição grafemática da fala. Não foi utilizado um guião de entrevista ou questionário pré-estabelecido, privilegiando a recolha de informações sobre a alimentação das respetivas famílias e comunidades de forma espontânea, tendo em conta o papel tradicional das mulheres na sociedade madeirense e a identidade local e regional da população.

O método da conversa livre tem vantagens e desvantagens: por um lado, permite abarcar aspetos desconhecidos que não seriam incluídos no questionário; por outro lado, não permite uma recolha sistemática dos dados, dificultando o seu estudo e fazendo com que questões de comparabilidade não sejam contempladas. É um estudo exploratório, com uma pequena amostra de sondagem no terreno, usando técnicas de pesquisa da dialetologia tradicional e apresentando limitações, como o número de informantes por localidades e a falta de recolha sistemática, através de um questionário ou guião de entrevista pré-estabelecido para a comparabilidade dos dados. Contudo, a conversa livre pareceu ser o método mais adequado, garantindo as particularidades linguísticas e etnográficas das localidades e permitindo dar conta de diferenças e semelhanças existentes entre as duas áreas geográficas consideradas.

A partir do levantamento dos dados da culinária madeirense tradicional, enquanto património linguístico-etnográfico, procede-se à sistematização das informações através da elaboração de um glossário temático. Este permite fazer um estudo comparativo dos dados

das duas informantes e uma análise qualitativa do vocabulário alimentar. Segue-se a comparação com a seguinte documentação escrita:

- i) *Machico* - CARDOSO, Zita (1987), *Machico na Gastronomia*;
- ii) *Segredos* - CARDOSO, Zita (1994), *Segredos de Cozinha Madeira e Porto Santo*;
- iii) *Cozinha Regional* - FIGUEIRA, Ana Isabel (1996), *Cozinha Regional da Madeira*;
- iv) *Cozinha Madeirense* - Direção Regional de Inovação e Gestão Educativa (1997), *Cozinha Madeirense*;
- v) *Folclore* - DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA/GOVERNO REGIONAL DA MADEIRA (1998), *Folclore* nº 8;
- vi) *Sabores* - PEREIRA, Júlio (2003), *Sabores. Receitas Tradicionais Madeirenses*;
- vii) *Roteiro Gastronómico* - ARAÚJO-ROCHA, Manuel (2012), *Roteiro Gastronómico das “Ilhas Afortunadas”: Madeira e Porto Santo*;
- viii) *À Mesa* - ARAÚJO-ROCHA, Manuel (s/d), *À Mesa Madeirense*;
- ix) *Gastronomia Tradicional* - Serviço de Publicações/DRAC (2013), *Gastronomia Tradicional da Madeira e Porto Santo*;
- x) *Maravilhas* - NÓBREGA, Alcides (2013), *Maravilhas da Gastronomia Madeirense*;
- xi) *Gastronomia da Madeira* - PEREIRA, Júlio (2014), *Gastronomia da Madeira*;
- xii) *Pratos Tradicionais* - LIENCRES, R. Vázquez de (2015), *Pratos Tradicionais da Madeira*;
- xiii) *Receitas Tradicionais de São Jorge - ASCENSÃO, Elisabete e BOTA, Liliana (2017), Receitas Tradicionais de São Jorge: “A nossa terra... o nosso património!”*;
- xiv) *Culinária Madeirense* - VIEIRA, Agostinho (2022), *Culinária Prática e Tradicional Madeirense*;
- xv) *Os Comeres de Antigamente. Santana - LEÇA, Joaquim (coord.) (2023), Os Comeres de Antigamente. Santana*;
- xvi) *Receitas da Festa* - CARDOSO, Sandra (s.d.), *Receitas da Festa*;
- xvii) *Receitas Madeirenses - CARDOSO, Sandra (2023), Receitas Madeirenses: a biqueira*.

Posteriormente, apresentam-se os dados registados na documentação lexicográfica consultada – dicionários, vocabulários e glossários:

- i) FIGUEIREDO, Cândido (1913), *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*;
- ii) CASTELEIRO, J. M. (Coord.) (2001), *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*;
- iii) *Dicionário da Língua Portuguesa da Academia das Ciências de Lisboa (online)*;
- iv) SANTOS, Jaime Vieira dos (1947), “Vocabulário do Dialecto Madeirense”;
- v) SILVA, Fernando Augusto da (1950), *Vocabulário Madeirense*;
- vi) SANTOS, T. P. dos (2007), “Glossário”, *De Ilhéus a Canga, de Horácio Bento de Gouveia: A narrativa e as suas (re) escritas*, vol. II;
- vii) SANTOS, Maria Florentina Silva (2013), *À Luz das Palavras Quase esquecidas. Contributo para o estudo dos regionalismos na Ponta de Sol*;
- viii) BARCELOS, J. M. Soares de (2016), *Dicionário de Falares do Arquipélago da Madeira*.

Nas entradas lexicais do glossário, em nota, referem-se ainda outras publicações consultadas, com informações pertinentes.

Este trabalho começa com um enquadramento sobre a alimentação madeirense e a importância do conhecimento das práticas agrícolas tradicionais, assim como do papel da comunidade patrimonial e do turismo sustentável e responsável para a valorização e preservação da enogastronomia local e regional. Segue-se o glossário temático elaborado a partir dos dados orais recolhidos e da documentação escrita e lexicográfica consultada. Posteriormente, apresenta-se a análise e discussão dos dados sistematizados no glossário, as considerações finais e as referências.

A ALIMENTAÇÃO MADEIRENSE

Segundo Contreras e Garcia (2011), a cultura alimentar é um conjunto de

representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado. Assim, além de ser uma necessidade biológica é uma realidade social e cultural, sendo fundamental na identidade dos indivíduos e das comunidades, também como necessidade de interação entre as pessoas. Pois, a tradição alimentar ou culinária de uma localidade ou região resulta da sua geografia e história e dos contactos comerciais e outros com diferentes povos e latitudes humanas, sendo um importante elemento identitário.

A Convenção da UNESCO (2003) de salvaguarda do Património Cultural Imaterial (PCI) destaca as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – instrumentos, objetos, artefactos e lugares culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante do seu património cultural. Neste estudo, trata-se de práticas e expressões agrícolas e enogastronómicas enquanto cultura intangível, ou seja, tradições alimentares locais, inseparáveis das respetivas expressões orais. Estas traduzem as práticas sociais, os conhecimentos relacionados com a natureza e o universo e as técnicas artesanais tradicionais. Assim, a cultura alimentar é reconhecida como sendo as comidas, saberes e práticas alimentares; e os produtos alimentares, bem como os objetos e conhecimentos usados na sua produção, transformação e consumo, que têm sido identificados como objetos culturais portadores da história e da identidade de um grupo social.

A nível nacional, a Presidência do Conselho de Ministros (2000) declarou a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal:

É hoje inquestionável que a identidade cultural dos povos, a par de bens corpóreos que testemunham o respetivo percurso civilizacional, integra ainda um vasto património intangível que, ao longo do tempo, vai revelando a sua particular visão da realidade. Entendida como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra, pois, o património intangível que cumpre salvaguardar e promover.

Neste sentido, para Matta (2012), o património culinário pode ser definido como um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares, considerados uma herança compartilhada ou bem comum de uma coletividade.

Sobre a alimentação regional madeirense, Pereira (1989, vol. II: 574-582) escreve que

Da etnografia local não se pode abstrair a alimentação. [...] Os pratos locais variam das populações urbanas para as rurais. As urbanas têm como principal alimentação géneros de mercearia; as rurais, produtos das suas hortas, segundo as regiões que habitam. [...] As populações rurais, dentre os produtos das suas hortas, alimentam-se particularmente de batata-doce e semilha, cozidas em água e sal, acompanhadas dum conduto de peixe.

Refere o inhame como um dos alimentos mais comuns e utilizado diariamente pelo “povo rural”; o bolo do caco que se coze num “caco ou frigideira de barro”, com a “forma de bolo redondo e achatado”; o frangolho ou papa de farinha de trigo estiraçoado em moinho manual; a sopa de couve, feita com couves, carne de porco, batata, abóbora, segurelha e “outros cheiros”; a abóbora moganga, usada na sopa de boganga ou moganga; a sopa de tomate e cebola com ovos desfeitos, a par da açorda. Menciona ainda uma sopa

de castanhas verdes, depois de piladas e limpas da carepa, usando-se também as castanhas secas e aveladas. Afirma que o “povo rural” se sustenta de legumes e hortaliças, como favas, ervilhas, feijão, chicharos, couves, alfaces e agrião.

Este é um património cultural imaterial resultante do cultivo de diferentes variedades de plantas para a alimentação, associado a um saber-fazer tradicional enquanto legado culinário passado entre várias gerações. Porém, há várias ameaças à conservação das tradições alimentares locais e regionais. Daí serem necessárias recolhas orais e registos escritos dessas práticas, sobretudo de mulheres dos meios rurais, responsáveis pela cozinha e alimentação das respetivas famílias. Trata-se de um património enogastronómico que importa valorizar para salvaguardar. Rebelo (2016: 285) refere a importância desta herança como “um conjunto de bens relacionados com a alimentação em geral, que inclui nomes e modos de fazer, técnicas e segredos familiares, que as novas gerações herdaram dos antepassados. Manter a tradição culinária familiar é, então, preservar um património imaterial comunitário”.

O património alimentar é indissociável do património linguístico, por isso, neste estudo, procura-se identificar o léxico da gastronomia tradicional de duas localidades da ilha da Madeira. Como escreve Santos (2005: 185), a culinária do arquipélago constitui uma “cozinha da ‘memória’”, com ingredientes regionais. Sobre o léxico alimentar e a identidade cultural, indica “um leque de vocábulos referentes a géneros alimentares que são usos linguísticos locais, mas também especialidades e práticas que determinam uma identidade sociocultural”, identificando a semilha, batata, pimpinela, inhame, boganga, vaginha, aguardente de cana, anona, lapas, papas de milho, milho

com favas, sopa de couve com carne de porco, caldeirada de peixe-espada preto, sopa de trigo, espetada, carne de vinho e alhos, bolo do caco, cavala com molho vilão, bolo de mel, entre outros.

No que concerne à história da agricultura e alimentação na Madeira, Vieira (2017: 17) diz-nos que a mesa do mundo rural e da gente pobre é pouco conhecida, informando que o que se sabe resulta do testemunho de alguns estrangeiros. Escreve que

serviam-se quase só do que a terra dava, isto é, de frutas, passas de uvas, figos passados e inhame. Na primavera e no verão, dominavam as frutas, nomeadamente laranja, pera e maçã, enquanto no outono eram as castanhas e as nozes. Consumia-se algum peixe fresco ou seco, pescado na costa, que os pescadores trocavam por produtos da terra, mas a carne parece ter sido uma raridade. A frugalidade da alimentação do povo é um apontamento constante em todos os testemunhos de estrangeiros, destacando-se o pão, as cebolas, vários tubérculos e pouca ou nenhuma carne. Depois, na segunda metade do séc. XVIII, temos mais o milho americano, o inhame e a batata-doce, que eram o alimento principal consumido pelo camponês. A isto juntava-se o consumo de peixe fumado ou conservado em salmoura, importado pelos ingleses, que servia de conduto ao inhame, à batata e ao pão.

A carne e o peixe, à mesa dos mais pobres, eram uma exceção e quase toda a população rural vivia do que a terra produzia. O autor explicita que, com o porco, conseguia-se a carne salgada, os enchidos e a banha, produtos que tornavam mais rica a dieta alimentar e eram o principal tempero da alimentação. Quanto aos cereais, informa que, com a farinha, fazia-se o pão, o cuscuz, o bolo do caco, as

malassadas (massa de farinha com ovos, cozida no azeite), o frangolho e o *góflo*. Este é definido por Silva (1950: 61) como “refeição preparada com cevada torrada ou trigo”, apresentando as variantes *gofe* e *gofô*. Cardoso (1994) descreve a receita de sopa de *gofe* do Monte, que diz ter sido muito popular no séc. XIX. Ferreira e Melim (2019) também referem a sopa de *gofe* e o frangolho, a par da sopa de saramago, sopa de feijão, sopa de agrião, sopa de ervilha seca e sopa de tomate e cebola. Acrescentam a estas a açorda, a sopa de peixe, o caldo da romaria e as sopas de leite (com pão embebido no leite, destinadas a crianças e idosos).

Silva (2018: 6), através de um estudo de fontes históricas e de um inquérito etnológico realizado no Funchal, procura explicar a “construção combinada da paisagem humana e do património culinário madeirense”. Sobre a cultura alimentar, destaca produtos como: figos, anonas, pimpinelas (chuchus), inhames, couve, abóbora, milho, abacates, pitangas e maracujás, que fazem hoje parte do que chama “jardim do Atlântico”. Regista também o trigo, a uva e a cana-de-açúcar, a par da cevada e da preparação de conservas de frutas, com laranjas, limões, peras, pêssegos e abóboras, mencionando a *casquinha* (conserva à base de cidra), tal como a conserva de marmelos. Salienta que, historicamente, a Madeira apostou na produção de açúcar, trigo e vinho. Adiciona informações sobre frutas secas, como amêndoas, nozes e castanhas, seguindo-se informações sobre a introdução da batata-doce e da batata-comum (“semilha”) na tradição gastronómica madeirense. Sobre o inhame, indica a existência das variedades vermelha e branca ainda hoje na ilha da Madeira.

Neto (2023: 561-562), sobre o nome batata, explica a proveniência e disseminação dos tubérculos

vindos do novo mundo no século XVI, explicitando que deriva de *papas* (vocábulo da linguagem quéchua dos Incas) e designa “os tubérculos *solanum tuberosum* (batata-andina, inglesa ou comum), *ipomoea batata* (batata-doce), *helianthus tuberosus* (tupinambo ou girassol-batateiro), entre outros”. Acrescenta que, na dieta alimentar humana e animal, o novo tubérculo ocupou a função da castanha europeia. Menciona ainda que, na Madeira, a batata-doce adotou o nome de batata e a batata comum o nome semilha, sendo chamada batata quando é frita. Quanto à denominação batata inglesa, refere que os ingleses aclimataram diversas variedades de batata, sendo os principais difusores do seu cultivo e saber técnico na Europa e nos territórios do seu império, sobretudo nos séculos XVIII e XIX. Por isso, o tubérculo adquiriu o nome de batata inglesa. Conclui que o milho e a batata foram os dois produtos agrícolas que juntos promoveram o crescimento demográfico, uma vez que o milho por si só não conseguia resolver o problema alimentar europeu da escassez de cereais. Termina afirmando que o valor alimentar da batata provém da sua riqueza em amido, situando-se em quarto lugar a seguir ao milho, trigo e arroz.

No que diz respeito à localidade de S. Jorge, no norte da ilha da Madeira, Leça (2023), em *Os Comeres de Antigamente*. Santana, indica como produtos agrícolas representativos do concelho: o milho, o trigo e a semilha. A publicação resulta de um projeto de roteiro gastronómico do arquipélago da Madeira, através da recolha das receitas das pessoas mais velhas dos meios rurais, quando a transmissão do saber-fazer tradicional (com o uso dos produtos agrícolas locais) está em vias de extinção. Relativamente a S. Jorge, destaca-se a importância da semilha, batata-doce, feijão e couve. As receitas

recolhidas dizem respeito ao pão, à sopa de trigo, ao caldo de milho estraçoado, ao frangolho, sopa de lapas, carne de cabra seca ao sol, carne da noite e bolo de S. Jorge.

COMUNIDADE PATRIMONIAL E TURISMO SUSTENTÁVEL E RESPONSÁVEL

Nesta secção, pretende-se mostrar como a Madeira constitui uma comunidade patrimonial, de acordo com a Convenção Quadro do Conselho da Europa (Conselho da Europa, Faro - Portugal, 27 de outubro de 2005), relativa ao valor do património cultural para a sociedade, em que “uma comunidade patrimonial é composta por pessoas que valorizam determinados aspetos do património cultural que desejam, através da iniciativa pública, manter e transmitir às gerações futuras” e o património cultural constitui um “conjunto de recursos herdados do passado que as pessoas identificam, independentemente do regime de propriedade dos bens, como um reflexo e expressão dos seus valores, crenças, saberes e tradições em permanente evolução. Inclui todos os aspetos do meio ambiente resultantes da interação entre as pessoas e os lugares através do tempo”.

O conceito de comunidade patrimonial é fundamental para a consciência da necessidade atual de proteger e salvaguardar a identidade local e regional do arquipélago da Madeira, o que se manifesta nas tradições agrícolas e alimentares das populações e lugares. Por isso, o turismo sustentável e o turismo responsável são cada vez mais importantes aliados na valorização e preservação das tradições das comunidades rurais. Niedziółka (2012: 160) define turismo sustentável como “all forms of activities, management and development of tourism that preserve natural, economic and social integrity and guarantee maintenance of natural and

cultural resources”. Logo, o conceito de desenvolvimento sustentável é baseado em três pilares: desenvolvimento económico, proteção ambiental e desenvolvimento social. Segundo Sharpley (2009), o desenvolvimento sustentável do turismo resulta do aumento da preocupação ambiental por parte dos turistas e de uma procura crescente por experiências de viagem responsáveis. Consequentemente, o turismo responsável surge a par do turismo sustentável, promovendo atividades turísticas ambientalmente e culturalmente apropriadas. Ao mesmo tempo, há uma preocupação com a satisfação dos turistas, garantindo experiências autênticas e significativas.

O turismo responsável é uma forma de melhorar os meios de subsistência das comunidades anfitriãs e de manter, proteger e melhorar os destinos (BURRAL, BUDA e STANFORD, 2019), correspondendo a mais uma manifestação da necessidade de sustentabilidade social, cultural e ambiental. Frey e George (2010) explicam que o turismo responsável pretende sobretudo garantir o envolvimento das comunidades ao incentivar a diversidade natural, económica, social e cultural e promover o uso sustentável dos recursos locais. O turismo responsável valoriza as tradições e costumes locais, procurando: um contacto significativo com os lugares que visita, respeito por tudo o que faz do destino um lugar único (valores históricos, culturais e naturais), contributo para a preservação do meio ambiente, neste caso ao promover a herança alimentar das comunidades. Assim, pode contribuir para a promoção e salvaguarda da enogastronomia madeirense, enquanto património cultural imaterial principalmente das comunidades rurais. Pois, como escrevem Carvalho *et al.* (2021: 1267), “A gastronomia, entendida como o fruto de saberes, de identidades culturais, de autenticidade dos espaços,

de singularidade de práticas, reflete os grupos sociais, as espácio-temporalidades e as territorialidades e pertencas, que se expressam através do modo como os alimentos e a sua confeção é efetuada”. Trata-se de uma realidade importante, que foi elevada a bem cultural imaterial, protegendo a diversidade cultural dos territórios.

Para Minasse (2023: 249), “a ligação entre a cultura local, a paisagem e a comida são elementos capazes de criar experiências de viagens memoráveis (Hjalager; Richards, 2002)”. Os patrimónios alimentares são vistos como um atrativo turístico, compreendido como produtos, serviços, manifestações, lugares e paisagens associados às práticas socioculturais. Assim, o património enogastronómico é o conjunto de bens de natureza material e imaterial diretamente relacionados com a alimentação, ligados às atividades e à memória de um grupo social. Alguns pratos destacam-se pelas suas especificidades (combinação de ingredientes ou técnicas de preparação) que sobrevivem ao longo do tempo, sendo readaptadas, mas mantendo uma essência passível de ser reconhecida. São designados pratos típicos ou tradicionais enquanto símbolo de identidade, ligados à história e ao contexto cultural de uma comunidade. Por isso, o turismo pode contribuir para a valorização das comunidades patrimoniais e para a sustentabilidade social, económica e ambiental das localidades.

A enogastronomia enriquece a oferta do turismo cultural, enquanto atividade que promove o contacto com a realidade local, através de experiências partilhadas de comidas e bebidas. Pois, a alimentação é uma componente indispensável da identidade sociocultural das diferentes localidades do arquipélago da Madeira. Daí a importância de preservar a culinária madeirense enquanto património

cultural imaterial, incluindo o saber-fazer tradicional agrícola. Esta é uma forma de promover a sustentabilidade e a autenticidade local e regional para os residentes e visitantes. Uma vez que o turismo é a principal atividade económica da Madeira, importa cada vez mais valorizar a agricultura e a alimentação como realidades fundamentais para o futuro das comunidades e do seu território. No que se refere ao turismo, Tikkanen (2007) indica cinco pontos fulcrais da gastronomia: experiência turística, atração turística, fenómeno cultural, importante componente dos produtos turísticos e ligação entre turismo e produção local de alimentos. Deste modo, a enogastronomia pode contribuir para a salvaguarda da terra agrícola e das práticas alimentares tradicionais que respeitam os conhecimentos e valores ancestrais. Isto é particularmente viável quando se trata de turismo sustentável e responsável, o que interessa incrementar para o desenvolvimento integral das localidades da região.

Posto isto, o turismo enogastronómico constitui um importante potencial para promover as culturas locais e contribuir para o setor da agricultura, respeitando os princípios da sustentabilidade – redução da pobreza, uso eficiente dos recursos, proteção ambiental e alterações climáticas, defesa dos valores culturais, patrimoniais e da diversidade. Neste sentido, a união entre a culinária tradicional e o turismo é um fator importante para preservar o património cultural imaterial das comunidades. Refira-se o reconhecimento da gastronomia como produto cultural diferenciador dos destinos turísticos, na identidade de comunidades e grupos com a atribuição do título de Património Imaterial da Humanidade pela UNESCO, em 2010. Neste sentido, a Organização Mundial do Turismo (2015) considera a gastronomia

como essência da cultura e um elemento singular do património imaterial em todo o mundo, sendo muitas vezes pouco valorizada e promovida pelos destinos. A Assembleia Geral da ONU adotou, a 21 de dezembro de 2016, a resolução A/RES/71/246 e designou o dia 18 de junho como comemoração internacional do Dia da Gastronomia Sustentável. A decisão reconhece a gastronomia como “expressão cultural relacionada com a diversidade natural e cultural do mundo” (ONU, 2016).

A *Estratégia Turismo 2027* (Turismo de Portugal, 2017), referencial estratégico para o turismo em Portugal no horizonte 2017-2027, também visa a sustentabilidade e a competitividade do destino Portugal, reafirmando a importância da gastronomia e dos vinhos enquanto ativos qualificadores. Reconhece a importância de valorizar o território e as comunidades, estruturando e promovendo ofertas que respondam à procura turística. Os objetivos estratégicos são: conservar, valorizar e usufruir o património histórico-cultural e identitário; valorizar e preservar a autenticidade do país e a vivência das comunidades locais; potenciar economicamente o património natural e rural e assegurar a sua conservação. Pois, a sustentabilidade económica, social e ambiental é cada vez mais inseparável da atividade turística local e regional. Daí a necessidade de assegurar a preservação e a valorização do património cultural e natural e da identidade local, enquanto ativos estratégicos, bem como a compatibilização desta atividade com a permanência das comunidades rurais.

Assim, o destino turístico deve promover, junto dos visitantes, o desejo de conhecer a gastronomia local, descobrindo os recursos endógenos enquanto singularidade do lugar, com as suas características naturais próprias, elementos sociais e culturais favoráveis à construção de uma identidade territorial

(LIN, PEARSON e CAI, 2011). Deste modo, é um elemento essencial para espaços rurais menos frequentados serem valorizados com ofertas autênticas, genuínas e de desenvolvimento local sustentável. O Código de Ética Mundial para o Turismo. Por um Turismo Responsável (UNWTO, s.d.) concebe a atividade turística de forma a permitir a sobrevivência e desenvolvimento de realidades culturais e artesanais tradicionais, conservando a identidade de cada lugar. Por isso, os produtos enogastronômicos e as receitas culinárias são fundamentais porque dão a conhecer aos visitantes a comida e as bebidas locais, sendo atrativos culturais que contribuem para a fixação das comunidades.

Forte e Figueiredo (2020: 2) referem a importância dos produtos agrícolas rurais e locais, “the rural traditional food products” ou “traditional and local foods”, para o turista ou visitante, por oposição aos de produção massificada e industrial. Pois, estão ligados a territórios específicos com um saber-fazer tradicional associado à identidade sociocultural das comunidades, contribuindo para a sua valorização e desenvolvimento sustentável. A alimentação local permite uma experiência física e sensorial, incluindo a conexão com os lugares e os residentes. Daí o seu valor turístico como meio de potenciar experiências culturais, transmitindo a dimensão de património imaterial enquanto parte fundamental do conhecimento do território. Pois,

The territory, as the biophysical and sociocultural context for food production, emerges as a key notion, since food is embedded with its specific character, know-how, cultural values and practices [...] it became evident that rural traditional foodstuffs, from agricultural practices to culinary ones, are strongly

connected to rural tourism activities and experiences and hold a key position as pull factors to a particular rural destination. (FIGUEIREDO, FORTE e EUSÉBIO, 2021: 625).

Os autores sublinham que a alimentação pode ter importantes funções culturais e valores que podem fortalecer a coesão social, ambiental, territorial e económica em contextos rurais, contribuindo para conservar o seu património sociocultural. Por isso, pode ter um efeito positivo nos territórios rurais em termos económicos, culturais e de sustentabilidade ambiental.

Bessièrre (1998: 23), sobre comida tradicional e o atual interesse pela ruralidade, como necessidade de reconexão com a comunidade e a natureza, diz que a gastronomia é um elemento fundamental da identidade local das áreas rurais, havendo uma relação entre turismo rural e património alimentar:

The return to the countryside is a re-activation of a rural and peasant identity, but also a tentative and unspoken desire for landscape appropriation and a life in valorized places where proximity, social recognition and participation are easily combined. Gastronomy is a fundamental component of tourist traveling: eating is an integral part of our holidays and rural tourism can be a part of the re-appropriation of history in terms of eating habits.

A autora explica que o património alimentar de uma comunidade local ou regional inclui a conservação de elementos do passado, com inovação resultante da atualização, adaptação e reinterpretação do presente. Trata-se de conhecimentos, aptidões ou práticas tradicionais e valores que, assim, continuam vivos e

são valorizados, diferenciando as ofertas turísticas de um determinado território. Ao envolver as comunidades promove-se a identificação do património local, neste caso da alimentação com raízes históricas e etnográficas profundas. A consciência patrimonial revitaliza a memória comum da população e a preservação e transmissão dos seus conhecimentos agrícolas e alimentares.

GLOSSÁRIO DE TRADIÇÕES ALIMENTARES MADEIRENSES

A partir da transcrição das conversas com as informantes, foi feito o levantamento dos nomes de produtos agrícolas, pratos tradicionais, doces e bebidas. Depois, os dados foram sistematizados no glossário abaixo, sendo identificados por informantes e respetivas localidades (Inf. 1 – S. António – Funchal e Inf. 2 – S. Jorge – Santana). Trata-se de um glossário temático de património enogastronómico e linguístico-etnográfico madeirense que apresenta a seguinte estrutura:

- lema (palavra/entrada lexical);
- categoria gramatical abreviada (nome feminino – n.f. e nome masculino – n.m.);
- definição da palavra;
- documentação oral (Inf. 1 e Inf. 2);
- documentação escrita (publicações sobre gastronomia madeirense);
- documentação lexicográfica – dicionários da língua portuguesa, vocabulários e glossários madeirenses;
- nota (sinónimos e variantes da palavra, informação enciclopédica e comparação com receitas tradicionais dos Açores, se necessário);
- remissão para outras palavras do glossário (quando pertinente).

GLOSSÁRIO TEMÁTICO

BACALHAU

n.m. Peixe marinho adquirido seco para demolhar.

Doc. Oral: “Eu comia o milho era com um molho de vinagre e com (rabinho de) bacalhau” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “bacalhau com espigos de couve” e “bacalhau de São Martinho” (*Segredos*); “bacalhau” e “bacalhau de S. Martinho” (*Cozinha Madeirense*); “bacalhau de São Martinho” e “bacalhau à Chica” (*Roteiro Gastronómico*); “bacalhau de escabeche com semilhas” e “bacalhau de São Martinho” (*Receitas Madeirenses*).

Doc. Lexicográfica: Barcelos (2016) regista o chamado “bacalhau de Câmara de Lobos” (muito pescado nesta localidade e semelhante ao bacalhau depois de curado), também conhecido como “lixa” na Madeira, remetendo para o nome gata. No *Dicionário da Língua Portuguesa*, é o peixe habitualmente pescado nas águas frias dos mares do Norte, salgado e seco, muito usado na alimentação.

Nota: Nome simples. Trata-se do bacalhau importado do Norte da Europa e não do bacalhau ou gata de Câmara de Lobos.

BATATA ver Semilha.

BATATA-DOCE

n.f. Tubérculo doce comestível.

Doc. Oral: “Não há batata-doce de três meses. [...]”

Comíamos os rabichinhos das batatas, pois as batatas eram para o meu pai vender” (Inf.1). “A batata-doce... tem a inglesa que é de um ano. Antigamente, havia muita batata-doce e tínhamos que encontrar o conduto. As pessoas de classe baixa comiam era batata, assavam, e a carne à parte. [...] Era cavada em julho, agosto, setembro, era de seis meses. Já não era a batata de ano. Havia várias classes de batata: batata de cinco bicos, muito boa, parecida com a inglesa, branca e dura por dentro; batata de peso, cachopas redondas; batata brasileira, branca por dentro, não era lisa, quase que hoje já não há... era mais para sopa. A corraleira, amarela, com muitos vincos, não era lisa por fora. Só em Santana ainda produzem essa. A arrebenta-paredes, amarela e dura, muito boa que produz pouca não sei porquê. Em São Jorge, batata de ano (**é a melhor**), batata de cenoura, a vermelha que é da Austrália produz muito. Há a cabeira, ramas de outras partes, que traziam do Cabo, da África do Sul. A do Cabo é boa para comer com carne vinho e alhos e, em terra estranha, terra que nunca foi cultivada ou esteve 4 a 5 anos sem plantar, cresce muito. Apanhei uma com 4 Kgs dessa. A australiana de 6 meses, para arrancar em novembro, se tiver mais tempo na terra cria manchas e apodrece, é boa assada. [...] Era inhame cozido

com batata. O meu pai cultivava milho, batata, feijão” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “batata-doce” (*Sabores; Segredos; Folclore; À Mesa; Maravilhas; Cozinha Madeirense; Roteiro Gastronómico; Cozinha Regional; Receitas Madeirenses; Gastronomia Tradicional; Comeres de Antigamente. Santana; Receitas Tradicionais de São Jorge*).

Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, vol. I: 498), refere-se que o tubérculo é assado, cozido e feito em doce de batata: “A batata-doce é planta herbácea da família das convolvuláceas, de raízes tuberosas, doces e nutritivas, da espécie *Ipomoea batatas*”. Em Santos (1947: 147), “batata é o nome exclusivo da batata doce”. O mesmo autor (1947: 177) comenta que se diz da “planta da batata-doce que se mete na terra para produzir a raiz tuberculosa. Ex. *Aprantar rama* - Plantar o caule da batateira (doce)”. Santos (2013: 67) refere a batata-da-barbiça como batata-doce ou batata inglesa, amarela e graúda, explicando que a expressão batata-da-barbiça (vulgar na Ponta do Sol) não consta de qualquer dicionário ou estudos pesquisados e que em Macedo (1939) encontra-se o termo batata inglesa. Barcelos (2016: 95), sobre a planta, diz que “também chamada apenas batata, melhor seria batateira (...) foi introduzida na Ilha em meados do século XVII, trazida da América do Sul. A batateira adaptou-se muito bem ao clima da Madeira, chegando a produzir, nas zonas mais quentes, duas ou três vezes por ano”. Acrescenta que “É muito consumida e, devido à abundância também é utilizada na alimentação dos animais. Com a batata-doce é feito um doce chamado batatada”. Informa ainda que veio da América do Sul no séc. XVII e da Guiana a meados do séc. XIX, trazida por madeirenses aí emigrados. Menciona que, na Madeira, há duas espécies de batata-doce: a batata-holandesa e a batata-inglesa, chamada na Madeira batata-de-barbiça.

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo, *batata-doce*, com a variante *batata*. A informante 1 refere que, como o pai vendia as batatas-doces, em casa só comiam os *rabichinhos da batata*, ou seja, os pequenos rabichos das batatas. A informante 2 indica mais variedades de batata-doce – *batata-inglesa*, *batata de cinco bicos*, *batata de peso*, *corraleira*, *arrebenta-paredes*, *batata de ano* (de 12 meses), *batata (de) cenoura*, *batata vermelha* ou *australiana (da Austrália)* e a *cabeira* (ou *batata do Cabo*). Ao comparar estes nomes com as denominações das sete variedades tradicionais de batata-doce da Madeira, já registadas na União Europeia com o estatuto de origem protegida (*Brasileira*, *5-Bicos*, *Cenoura regional*, *Inglesa*, *Cabeiras*, *Amarelinha* e *Cabeira Branca do Porto Santo*, cf. RTP Madeira), existem mais designações fornecidas pela informante de S. Jorge (*batata de peso*, *corraleira*, *arrebenta-paredes*, *batata de ano* e *batata vermelha* ou *australiana*) que podem ou não corresponder a diferentes variedades. Pois, pode tratar-se de uma mesma variedade que tem diferentes nomes (variação sinonímica). Silva e Meneses (1984) já referem que os madeirenses dão nomes particulares aos tubérculos da batateira. Documentam, como subvariedades, a rama *machiqueira* ou *de Sandwich*, *da Madalena*, *frizada*, *de graveto*, *braço do rei*, *brazileira*, *feiteceira* e *de Cayebba*, variando a cor dos tubérculos. Vieira (2017) indica que a batata-doce, oriunda da América do Sul, aparece na Madeira no século XVII, passando a ser na década de setenta do século XVIII o principal sustento do camponês. Sobre os doces, em *Cozinha Madeirense* (1997: 102), há uma receita de pudim com batata ralada (batata-doce). A importância da

batata-doce, assim como do trigo, na freguesia de S. Jorge (concelho de Santana), é visível através da “Mostra do Trigo e da Batata-Doce”, organizada pela Casa do Povo da localidade.

BISCOITO DE LEITE

n.m. Massa doce com leite, cortada em pequenas dimensões, achatada e cozida num tabuleiro no forno.

Doc. Oral: “Fazíamos os biscoitos de leite com açúcar, farinha, manteiga, soda, leite raspa de limão. Estendia-se a massa com rolo e usávamos um utensílio com recortes tipo de dentes, e assim fazíamos com vários formatos e guardávamos nas latas de folha da Índia.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “biscoito de leite” (*Receitas Tradicionais de São Jorge*); “biscoito” (*Segredos*).

Doc. Lexicográfica: Figueiredo (1913: 283) apresenta vários nomes relacionados com *biscoito*, definindo-o como “bolo seco, e mais ou menos duro, de farinha de trigo. Bolo de farinha e açúcar, às vezes com ovos, e cozido no forno”. Barcelos (2016: 105) informa que é “uma espécie de pão rijo que não criava bolor”. No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001), biscoito é um “bolo seco, achatado, feito de farinha de trigo, não fermentado e com várias cozeduras para se conservar muito tempo, que era usado nas viagens marítimas”.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. Em *Receitas Tradicionais de São Jorge* (2017: 61), o biscoito é feito com leite, margarina, raspa de limão, farinha e soda. A denominação *biscoito* poderá ser uma reminiscência do que Barcelos (2016: 105) diz ser um pão de longa duração, duro e seco por ser cozido duas vezes, destinado a ser vendido aos navios que passavam na Madeira. Em *À Mesa*, referem-se “biscoitos de passas”

e “biscoitos de mel”. Gomes (1994) documenta, na ilha de S. Miguel, Açores, biscoitos de leite.

BOLO FAMÍLIA

n.m. Bolo doce grande, feito geralmente no Natal, para toda a família.

Doc. oral: “Comíamos uma fatia de bolo família, não era feito com mel de cana. Meus pais não tinham dinheiro para comprar o mel de cana. Faziam caramelo com açúcar e água, aquilo derretia, endurecia e ficava escurinho. Com jeitinho, ia-se misturando, pouco a pouco, vinho tinto para não endurecer e, assim, dava cor e dava sabor ao bolo. Levava ovos, raspa de limão, canela, noz-moscada, leite, um copinho de licor, um copinho de vinho...” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “bolo de família” (*Cozinha Madeirense*; *À Mesa*; *Cozinha Regional*; *Gastronomia Tradicional*; *Receitas Madeirenses*); “bolo família ou preto” (*Segredos*); “bolo família” (*Receitas da Festa*); “pão de mel” (*Pratos Tradicionais*); “bolo de Natal (bolo de família)” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Segundo Barcelos (2016: 108), o “bolo-de-família” é um “bolo tradicional da Madeira, que costuma ser feito sempre que há um encontro familiar - daí o nome -, sendo presença obrigatória na mesa da *Festa* (Natal). De fácil confeção, além de farinha, açúcar, banha, manteiga, ovos, frutas cristalizadas, leite, bicarbonato de sódio, noz-moscada e canela, leva dois produtos da ilha, o vinho Madeira e o melaço. Em certas casas, só é comido 3 semanas depois de ser feito, geralmente na época da *Festa*”. O nome *melaço* refere o mel de cana da Madeira.

Nota: Palavra composta por nome + nome, com a variante *bolo de família*. As informantes não referiram a denominação *bolo de mel* nem *bolo preto*. A base das receitas é farinha, manteiga, açúcar, ovos, leite, canela e mel de cana. Porém, verificam-se diferenças e outras particularidades em *Cozinha Regional* (1996: 76), acrescentando banha de porco, erva-doce, cravinho em pó, soda e vinho Madeira. A autora documenta o “bolo de família” a par do “bolo podre”, “bolo preto”, “bolo preto de Natal”, “bolo preto rico”, “bolo preto delicioso” e “bolo de mel da Madeira”. Em *Cozinha Madeirense* (1997: 81-83), há 5 receitas de bolo família e todas levam mel. Uma delas leva açúcar queimado, mas este não substitui o mel. Em *À Mesa* (s/d: 88), o bolo de família leva ainda soda, limão, nozes, passas de Málaga, passas de Corinto, amêndoas, cidra, ameixas secas, noz-moscada. Em *Segredos* (1994:76), indica-se que “quanto mais frutos secos, mais tempo se conserva” o bolo família ou preto. A par deste, registam-se outras variantes denominadas “bolo podre com vinho Madeira”, “bolo Barreto preto”, “bolo Madeira”, “bolo preto” e “bolos de mel”, entre outros. Em *Sabores* (2003), o bolo preto leva mel de cana, vinho Madeira, banha, canela, cerveja preta e fruta cristalizada. Em *Gastronomia Tradicional* (2013), documenta-se apenas o bolo de mel, tal como em *Receitas Tradicionais de S. Jorge* (2017), com duas variantes em que o segundo se distingue do primeiro por levar cerveja preta (à semelhança do bolo preto), junto com um cálice de vinho Madeira e mel de cana. Regista-se ainda o chamado “bolo Madeira”, também com um cálice de vinho Madeira, mel de cana, passas e figos, e ainda o “bolo preto”, também com mel de cana, passas, nozes e outros frutos secos, com uma variante que leva um cálice de vinho tinto (dito seco), mel de cana, nozes e passas, amêndoas e cidra ou cidrão. Em *Receitas Madeirenses* (2023: 31), destaca-se o bolo família feito na *Festa*. A autora informa que, como o nome indica, cada família tem a sua receita. Além dos ingredientes mais comuns, deitam colheres de cacau e margarina, em vez de manteiga. Era cozido no forno, numa forma grande. As informantes não referem a denominação bolo de mel, tradicional do Natal madeirense. Em *Cozinha Madeirense* (1997), a par do “bolo de família” com quatro variantes, encontram-se também quatro variantes de “bolo de mel” e três variantes do “bolo podre” (que também leva mel de cana, cidra ou cidrão e frutos cristalizados). Ocorrem ainda várias variantes do “bolo preto”, incluindo o “bolo preto de figos”, “bolo preto do Silva”, “bolo preto rico” e “bolo rico”, todos com mel de cana. Em *Receitas da Festa*, documenta-se “bolo preto” a par de “bolo de mel (de 1 dia)”. Em *Pratos Tradicionais* (2015), o chamado “pão de mel” é feito com mel de cana, vinho Madeira, aguardente de cana, laranjas, canela, etc.. Em *Maravilhas* (2013), registam-se receitas chamadas “bolo de mel da Madeira”, “bolo preto com cerveja preta” (feito com cerveja preta, mel de cana, vinho Madeira, aguardente de cana e 1 cálice de sidra, entre

outros ingredientes) e a variante “bolo preto” (também com mel de cana, vinho Madeira, cerveja preta, canela e fruta cristalizada). Pereira (1989, vol. II, pp. 581-584) diz que o bolo de mel é o mais vulgarizado e indispensável no Natal. Acrescenta o “bolo mascavado” (feito com açúcar mascavado) e o “bolo podre” (que os senhores davam aos caseiros no Natal). Ferreira e Melim (2019) destacam o bolo de mel de cana-de-açúcar, tradicionalmente confeccionado no Natal, o bolo preto, o bolo de família, entre outros. Relativamente ao bolo de mel, dizem ser dividido em dois tipos – o bolo de mel dos menos ricos, só condimentado com açúcar mascavado, mel e cravinho, tendo o dos mais ricos especiarias, frutas cristalizadas e amêndoas. Informam que o bolo de família era tradicional da mesa natalícia, nos convívios familiares. Trindade (2023: 229), sobre o bolo de mel, diz que é “muito característico da ilha da Madeira, confeccionado a partir de mel de cana-de-açúcar, especiarias, frutos secos e cristalizados, para além dos outros ingredientes normais de pastelaria, como farinha e gorduras”. As populações mais pobres e mais isoladas não conseguiam comprar mel de cana para o bolo de mel, daí fazerem o chamado bolo família, como relatado pela informante 2. Este registo permite ainda documentar que, neste caso, era usado o vinho tinto (em vez do vinho Madeira), para dar cor e sabor ao bolo, juntando também licor não especificado.

BOLO DO CACO

n.m. Pão de farinha de trigo com forma achatada.

Doc. Oral: “Não faço bolos do caco.” (Inf.1); “Comíamos lapas dentro do bolo do caco.”; “Com a massa do bolo do caco faço bolos lêvedos.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “bolo do caco” (*Cozinha Madeirense; Maravilhas; Cozinha Regional; Gastronomia Tradicional; Segredos*); “bolo do caco cozido na pedra” (*Receitas Tradicionais de São Jorge*); “bolo do caco (com manteiga de alho)” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Para Santos (1947: 210), “O bolo do caco faz-se com farinha de trigo, centeio, cevada ou milho. É lêvedo e tem cerca de 30 cm de diâmetro e a espessura de 2 a 5 cm. A roda é tostada ao calor do lume. Era até há pouco tempo o único pão dos que não tinham forno, sendo ainda hoje muito usado”. Define *caco* como uma “lâmina de ferro espessa (1 a 2 cm.) ou de olaria, destinada à cozedura dos bolos do caco. Eu fiz bôlo e vou pôr o caco ao lume”. Em *Gastronomia Tradicional da Madeira e Porto Santo* (2013: 16), o *bolo do caco* é de origem controversa e o vocábulo *caco* é considerado a forma reduzida do latim *caccabum*, que significa “panela; tacho, caldeirão”. Segundo Barcelos (2016: 109), é a “variedade de pão feito com farinha de trigo, batata-doce cozida, fermento e sal, que é posta a fermentar durante cerca de 3 dias, sendo depois transformada em bolachas com cerca de 3 cm de espessura e um palmo de diâmetro que são cozidas de um lado e de outro sobre uma pedra de basalto aquecida, antigamente ao lume de lenha”. Define “caco” como “pedra ou chapa de ferro onde se coze o bolo de trigo, por isso chamado bolô-do-caco. Antigamente feita de basalto”.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. Todas as receitas consultadas **são compostas** pelos mesmos ingredientes: farinha de trigo, batata-doce, fermento da padaria, água e sal (*Segredos; Cozinha Regional; Cozinha Madeirense; Receitas Tradicionais de São Jorge*). Em *Segredos* (1994: 22), o bolo do caco é “um pão hebraico, cozido sobre as cinzas” (remete para PEREIRA, 1989). Seria, inicialmente, cozido num caco de telha, numa pedra bem quente, para os bolos crescerem. Atualmente, é usada uma chapa de metal e é servido como entrada de refeição, com manteiga de alho. Chaves (2022), em relação ao bolo do caco, diz que também é conhecido como “bolo na pedra”, sendo um pão de trigo de forma redonda e achatado.

BOLO FRITO

n.m. Bolo achatado e cozido na frigideira com óleo.

Doc. Oral: “Os bolos fritos de trigo levava ovos e sal” (Inf. 1). “Era bolo de trigo estraçoado. Com o moinho de mão, estraçoava-se o trigo para fazer bolos fritos na frigideira. Os bolos fritos era com o trigo estraçoado, o trigo já tinha farinha. Levavam ovos e sal e ponha salsa e alho. São comerres de antes, mas apetece e sustentam.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “bolo ázimo” (*Receitas Tradicionais de São Jorge*); “bolo frito” (*Cozinha Madeirense*); “bolinhos na frigideira” (*Receitas Madeirenses*); “bolo ázimo, bolo frito ou panquecas” (*Folclore*).

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. Apresenta como sinónimo *bolo de trigo estraçoado*. Os bolos fritos são, na maioria das receitas, feitos com os mesmos ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal e água, com pequenas variantes. Em *Receitas Tradicionais de São Jorge* (2017: 84), refere-se o “bolo ázimo”, tendo como ingredientes: água, farinha, ovos e sal. Indica-se que serve para o lanche ou pequeno-almoço e “a massa tem que ficar com uma consistência de forma a ficar no género de um crepe”. Informa-se que popularmente é conhecido como “bolo asmo”, apresentando duas variantes de “bolos de milho” que são feitos com batata-doce e, no segundo caso, leva também farinha de trigo, sendo cozidos no forno de lenha numa folha de couve. No *Roteiro Gastronómico* (s/d: 28), diz-se que leva farinha de trigo, fermento de padeiro, sal e água, podendo acrescentar-se salsa picada e ovos. Refere que se pode juntar também carne esfiapada de vaca, de galinha ou de porco, bacalhau às lascas ou chouriço, podendo utilizar-se o rolão ou metade de farinha de trigo e metade de farinha de milho. Sugere-se ainda que, depois de fritos, podem ser acompanhados com chá de hortelã-pimenta. Também se informa que, popularmente, estes bolos são conhecidos por bolos “asmos”. Em *Cozinha Madeirense* (1997: 70), o bolo frito é feito de massa de pão de trigo e óleo. Em *Folclore* (1998: 17), o bolo ázimo é feito com farinha de trigo, ou centeio, água, sal, leite, açúcar e ovos, e não fica a levedar (sendo um modo rápido de matar a fome à tarde, quando falta o pão). Informa-se que tem origem na Antiguidade, pois a *Bíblia* diz que os judeus celebravam a festa dos Ázimos e que os israelitas, durante sete dias (antes da saída do Egípto), comeram só pão ázimo, ou seja, sem fermento, amassado apenas com água temperada

de sal. Em *Receitas Madeirenses*, explica-se que os bolinhos na frigideira se faziam antigamente, quando não havia pão ou apetecia uma coisa diferente para o lanche ou pequeno-almoço. Eram confeccionados com farinha, ovo, água (ou leite), sal e fermento em pó. Acrescenta-se que eram servidos simples ou cobertos com açúcar ou mel de cana. Também eram feitos sem fermento, arejando a massa para ficar fofa apenas com o bater, podendo juntar-se à massa um pouco de salsa ou raspas de limão. Hoje, *online*, encontram-se muitas receitas do Brasil de pãezinhos simples e rápidos, feitos na frigideira, como antigamente. Na documentação lexicográfica consultada, não há registo de bolo frito. Martins (1997) apresenta a definição de pão com referência a Hélène Balfet, consistindo em farinha amassada a que se deu determinada forma, englobando os bolos fritos e os que são cozidos num caldo. Explica que, por serem tendidos de forma circular e pouco espessa, cozidos num grelhador ou no forno, são designados pelo nome de *bolo*.

BOLO LÊVEDO

n.m. Pão sem fermento.

Doc. Oral: “Nós fazíamos o pão lêvedo porque o bolo do caco era preciso levedar e, mas, este é frito, só que fazia-se como se fosse bolo do caco. Era frito com a banha de vinho e alhos, virava na frigideira de ferro. Não coziam as bordas e os lados iam queimando. Eu chamo de bolo lêvedo, e faço 4 ou cinco e ponho a congelar.” (Inf. 2).

Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, I: 552), o bolo lêvedo é “aquele que é feito à base de farinha, ovos e açúcar, cozido em cima de uma chapa, típico da Ilha de São Miguel, Açores, massa de farinha de trigo ou de outro cereal, geralmente fermentada, cozida no forno, de forma arredondada ou oblonga”, sendo um regionalismo açoriano.

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. Tem como sinónimo *pão lêvedo*. A informante 2 explica que se distingue de *bolo frito* ou *pão frito*, pois estes são “as panquecas com ovos, sem açúcar, com farinha, salsa e alho (que tirava a rabuja dos ovos)”. Esta informante da costa norte da ilha da Madeira indica a existência, em S. Jorge, deste tipo de pão ou bolo lêvedo, não tendo sido encontrado na documentação escrita consultada.

BOLO NA PANELA

n.m. Pão feito numa panela, cozido no fogão.

Doc. Oral: “Eu não fazia malassadas. Fazia um bolo na panela... pão, a receita era com farinha batida com ovo. Na frigideira, óleo ou azeite e depois fritar e ficavam redondos. Sem açúcar, com um pouco de sal e, depois, eu fazia com chouriço. Era tipo malassadas, eu ponha fermento Royal, não era fritos, era pão na panela. Se chegasse uma visita, fazíamos pão na panela, era para o dia que faltasse. Primeiro era

branquinho, mas depois comecei a fazer com chouriço e, em vez de bolinhos de bacalhau, era bolinhos de chouriço. Era pão na panela, eram bolinhos na panela. Se chegasse uma visita, servia o pão na panela, fazia no dia que faltasse alguma coisa pois era rápido.” (Inf. 1).

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome, com o sinónimo *pão na panela* e a variante *bolinhos na panela*. Não era doce nem frito, embora a informante compare com as malassadas madeirenses. Na documentação escrita consultada, não foi encontrado nenhum registo deste alimento, nem na documentação lexicográfica.

BROA DE CACAU

n.f. Biscoito doce feito com cacau.

Doc. Oral: “Fazia as broas de cacau, com o cacau que vinha da Índia e era comprado nas “vendas”. Vendiam um quarto kilo... as latas, aonde vinha o cacau, ofereciam-nos e guardávamos as broas nessas latas, para conservar.” (Inf. 1).

Doc. Escrita: “broas de chocolate” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Em Figueiredo (1913: 309), “brôa f. Pão de milho. Bolo frito de farinha de milho. Bolo da mesma farinha, com mel, azeite, etc., usado principalmente pelo Natal”. Broas é “Presente de festa pelo Natal”. Em Santos (2013: 71), escreve-se que “Na Madeira, o vocábulo *broa* é atribuído a qualquer biscoito caseiro”. Em Silva (1950), a palavra está registada como “pequeno pão ou bolo, adicionando-se à farinha ovos, açúcar, mel, etc. de diferentes maneiras, isolada ou conjuntamente”. Em Barcelos (2016), *broa* é um pequeno bolo.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. As broas mais comuns encontradas na nossa pesquisa foram: “broas de mel da Madeira” ou “broas de mel” (*Cozinha Regional; Roteiro Gastronómico*); “broas de maçã, broas de abóbora amarela, broas de mel, broas de nata, broas de manteiga, broas da Madeira, broas de passas” (À Mesa); “broas Deolinda, broinhas da Madeira, broas de batata-doce” (*Roteiro Gastronómico*). Apenas a informante 1 refere as broas de cacau, informando que este vinha da Índia.

BROA DE LARANJA

n.f. Biscoito doce feito com laranja.

Doc. Oral: “Fazia-se broas de laranja, broas de manteiga, broas de mel, biscoitos de leite” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “broas de laranja” (*Segredos; Receitas Tradicionais de S. Jorge; Culinária Madeirense*).

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. Em *Receitas Tradicionais de S. Jorge* (2017), apresentam-se duas variantes da receita das “broas de laranja”, a primeira com essência de baunilha e a segunda com mais laranja. Apenas a informante 2 menciona esta variedade de broas.

BROA DE MANTEIGA

n.f. Biscoito doce feito com manteiga.

Doc. Oral: “Fazia-se broas de laranja, broas de manteiga, broas de mel, biscoitos de leite” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “Broas de manteiga” (*Segredos; Receitas da Festa; Receitas Tradicionais de S. Jorge; Culinária Madeirense*).

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. Em *Receitas Tradicionais de S. Jorge* (2017), documentam-se as chamadas “broas boas”, com manteiga e banha de porco, a par de “broas tenras”. Apenas a informante 2 menciona esta variedade de broas.

BROA DE MEL

n.f. Biscoito doce feito com mel de cana.

Doc. Oral: “Fazia-se broas de laranja, broas de manteiga, broas de mel, biscoitos de leite” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “Broas de mel de cana com noz ou passas” (*Segredos*); “broas de mel” (*Cozinha Regional; Cozinha Madeirense; Gastronomia Tradicional; Pratos Tradicionais; Receitas da Festa*); “broas de mel (com mel de cana)” (*Receitas Tradicionais de S. Jorge*); “broas de mel de cana-de-açúcar” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Barcelos (2016: 118) escreve que a *broa de mel* é “tradicionalmente feita pela ocasião da *Festa* para acompanhar a degustação dos licores tradicionais e do vinho Madeira. As broas de mel são pequenos bolos feitos com farinha, açúcar, banha, canela e mel de cana, aromatizados com raspa de limão”.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. Em *Cozinha Madeirense* (1997), apresentam-se duas variantes de broas de mel, a par de “broinhas de mel da Madeira”. Em *Gastronomia Tradicional* (2013), as broas de mel levam um cálice de vinho Madeira, como o bolo de mel. Estas são as broas mais conhecidas e vendidas, juntamente com o bolo de mel. Eram feitas para a *Festa* ou Natal madeirense, juntamente com outras broas, incluindo as broas de coco. Em *Receitas Tradicionais de S. Jorge* (2017), documentam-se “broas de paixão”, “broas de amêndoas”, “broas de amendoim” e “broas de coco”. Apenas a informante 2 menciona esta variedade de broas.

CABRITO GUISADO

n.m. Carne de cabrito cozida lentamente numa panela.

Doc. Oral: “Era para o domingo de Páscoa, era cabrito guisado e assado na panela e comia-se com arroz. No guisado, levava semilha, cenoura, nabo, *vaginha*, quem tivesse ervilha, cebola, tomate, alho, louro e pimenta da terra. A pimenta só um bocadinho, pois era brejeira. A especiaria era mais forte. Era uma mistura de colorau, que se comprava na Rua dos Tanoeiros.” (Inf. 1).

Doc. Escrita: “cabrito guisado com vinho e canela” (*Sabores; Maravilhas; Gastronomia Tradicional; Pratos*

Tradicionais); “cabrito guisado”, a par de “cabrito assado” (*Culinária Madeirense*).

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. “Cabrito assado” (com sal, colorau, alhos, salsa, louro, pimenta da terra, cebola e vinho branco), com as variantes “cabrito recheado” e “arroz de cabrito” (*Segredos*); “ensopado de cabrito” (*À Mesa*).

CACAU

n.m. Bebida de cacau em água fervida.

Doc. Oral: “O cacau compravam na venda. Vinha em latas de folha da Índia. Bebia-se cacau durante todo o ano. Bebia-se mais cacau do que café. Os nossos antepassados diziam que o cacau sustentava mais do que o café e, no dia de Natal, bebia-se cacau de manhã, com a carne de vinho e alhos.” (Inf. 2).

Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa* da Academia das Ciências de Lisboa (2023), bebida preparada com o pó do cacau desfeito em leite ou água.

Nota: Nome simples. Ainda hoje o cacau tem um lugar importante no Natal madeirense, junto com a carne de vinho e alhos.

Parte superior do formulário

CANJA (DE GALINHA)

n.f. Caldo de carne de galinha.

Doc. Oral: “No primeiro do ano era canjinha com as miudezas, depois de ver o fogo. O nabo tem que ter, era canja”. O caldo de galinha era feito assim: põe-se a cozer nabos, cebola, cenoura, até ficar bem cozidinho. Era com arroz, não era massa e não levava canela, pois não gosto do cheiro. Comia-se com pão e manteiga. Não ponhamos semilha.” (Inf. 1). “A ceia de Natal era a canjinha. No jantar da véspera de Natal, era canja com miudezas da galinha. Por vezes, a minha mãe matava duas galinhas” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “canja madeirense” (*Roteiro Gastronómico*); “canja de galinha” (*Receitas Tradicionais de São Jorge; Segredos; Receitas da Festa; Culinária Madeirense*); “canja de galinha à madeirense” (*Roteiro Gastronómico; Segredos*); “canja de galinha servida em chávena” (*Receitas Tradicionais de S. Jorge*); “canja” (*Receitas Madeirenses*); “canja de galinha tradicional” (*Pratos Tradicionais*).

Doc. Lexicográfica: Em Figueiredo (1913: 361), canja é “caldo de gallinha com arroz”. No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, I: 668), a canja é igualmente um caldo de galinha com arroz. Barcelos (2016: 138) explica que a canja de galinha, na Madeira, tem particularidades diferentes da que se faz no resto país porque (além da galinha, arroz, cebola e sal) leva tomate maduro, cabeças de nabo, cenoura e é perfumada com cravinho e pau de canela, sendo no final polvilhada com manjerição.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome, com a variante diminutiva *canjinha de galinha*. Sinónimo de

caldo de galinha. Os ingredientes comuns são galinha, cebola, cenoura, nabo, água e sal, nas receitas das informantes e nas receitas consultadas. Em *À Mesa* (s.d.), na “canjinha madeirense”, acrescenta-se pimenta da terra, especiarias, arroz e sal. Em *Segredos* (1994: 34), na receita de “canja de galinha madeirense”, refere-se que a galinha é sem pele, sendo considerado um “prato característico do Natal” e da “primeira oitava, quando todos os familiares eram convidados para ver a *lapinha*”, assim como “das festas de casamento feitas em casa, nos festejos de cama dos noivos ou despedidas de solteiros”. Explica-se que o caldo de galinha usa os mesmos ingredientes da canja, mas leva arroz. Menciona-se que era um prato fortificante para as pessoas doentes e convalescentes, podendo ser servido em chávenas, com miudezas picadas e ovos cozidos, passando a ser enriquecido com canela e perfumado com vinho Madeira. Em *Receitas Tradicionais de São Jorge* (2017: 13), descreve-se a canja de galinha também como sendo servida numa chávena, tendo a junção de cravinho, pau de canela, tomate ou cebolinho (opcional). Indica-se ainda que “Há quem acrescente o nabo com a folha ou rama de cebolinho”. Em *Receitas Madeirenses* (2023: 6), a canja é referenciada como “receita que tanto lembra dias de festa, como dias de aperto. Muitas vezes servia de remédio para a gripe, ou para lavar o “estrampalho” (estômago), quando se andava “agoniados” (indispostos), ou para aquecer no tempo frio. É ainda uma receita que não pode faltar nos dias em que a família está toda reunida, como na “Festa” ou quando alguém faz anos”. É feita com galinha ou frango e com os ingredientes comuns. Junta-se “pimenta, tomate, pimenta da terra (opcional), pau de canela (opcional), arroz vaporizado e sal. Pode-se usar arroz ou massa”. O autor acrescenta “Em nossa casa, nunca foi costume deitar canela, mas quem gosta pode juntar. E ainda há quem ponha umas folhas de hortelã (na taça). Também há quem acompanhe com um cálice de vinho Madeira”. *Galinha* é o nome mais antigo, relacionado com a criação caseira dos animais, em relação ao nome *frango*.

CARNE DE VINHO E ALHOS

n.f. Carne de porco cortada em cubos e preparada em molho à base de vinho e alhos.

Doc. Oral: “Temperava-se a carne com vinho seco, o louro, a pimenta, a segurelha e manjerona. Chamava-se manjerona aos oregos da rocha. No dia do primeiro do ano, era uma carninha de vinho e alhos. A seguir a Nossa Senhora da Conceição matava-se o porco. O pão era molhado na cobertura da carne de porco e fritava. Comíamos com o pão e a semilha.” (Inf. 1). “Comia-se a carne vinho e alhos com batata-doce e pão (...) Do lado sul era cozida, do lado norte a carne vinho alhos leva a segurelha, sal, pimenta e assa-se na panela. Consome a gordura ao fritar e ao consumir solta gordura dela. Põe-se vinagre, fica com sabor a vinagre. Coloca-se a assar na panela, que consome a gordura, fica tostada e consome o molho e assa na gordura. Nós comemos com o pão caseiro, com a gordura da carne vinho e alhos e batata. A carne vinha de alhos aquecia-se e misturava-se ovos mexidos e dava-se para os trabalhadores comerem.” (Inf. 2).⁴

Doc. Escrita: “carne de vinha d’alhos” (*Cozinha Madeirense; Folclore; Maravilhas; Roteiro Gastronómico; Gastronomia Tradicional; Receitas Madeirenses; Receitas Tradicionais de São Jorge; Segredos*); “carne de vinho e alhos” (*Cozinha Regional; Culinária Madeirense*); “carne vinha d’alhos” (*Receitas da Festa*); “carne marinada com vinho e alhos” (*Pratos Tradicionais*).

Doc. Lexicográfica: Em Barcelos (2016: 143), “prato típico da Madeira, antigamente, mesmo em tempos de carência, nunca faltando no almoço da *Festa* (Natal). Tradicionalmente, a carne de porco é posta numa vinhada durante dois dias e depois é frita em banha, sendo acompanhada com semilhas novas cozidas”. Acrescenta, em nota, que “há muitas variantes deste prato típico da Ilha da Madeira”. Regista, como comunicação pessoal, uma receita com “carne, de preferência da pá, misturada com entremeada, é cortada aos cubos e temperada com sal, muito alho e louro, sendo coberta com vinho branco e vinagre na proporção de 2/1; ficando nesta marinada durante 3 dias, depois é cozida muito lentamente. Depois de cozida, fica a arrefecer num alguidar. Quando se usa, tira-se a quantidade pretendida para uma frigideira, e frita-se, sendo depois colocada numa travessa enfeitada com rodela de laranja. Acompanhada com semilhas novas cozidas e batata-doce assada no forno”.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome + e + nome. A denominação deste prato apresenta as variantes: *carne vinho alhos*, *carne de vinha d’alhos*, *carne vinho e alhos*, *carne vinha de alho*, *carne de vinho e alhos*. As receitas consultadas têm em comum os seguintes ingredientes: carne de porco (com alguma gordura, além da febra), sal, alho, louro, pimenta da terra, vinho ou vinagre. Em *Segredos* (1994: 23), a carne de vinho e alhos, além dos ingredientes comuns, leva vinagre de uvas, fatias de pão, pimenta, manjerona e segurelha. A mesma autora tem uma receita de carne de vinho e alhos à moda antiga (do Caniço). Em *Cozinha Madeirense* (1997: 41-42), na preparação da carne de vinha alhos, usa-se o vinho branco e numa das duas receitas leva vinagre. Em *Folclore* (1998: 19), a carne vinha d’alhos faz-se com vinho e vinagre. A carne é coberta com o molho “vinha d’alhos”, esfregando-a bem para tomar gosto, “e fica a marinar 3 dias numa púcara de barro”. Em *Maravilhas* (2013: 61), a carne de vinha-d’alhos leva vinho branco, vinagre, vinho Verdelho seco Madeira e refere-se que se pode comer em sandes, ou com semilhas novas, com pimpinelas e batata-doce marinada na carne. Em *Roteiro Gastronómico* (s/d: 60), a carne de vinha d’alhos é feita do lombo de porco com gordura, sendo comida com fatias de pão, batatinhas novas, batatas-doces, vinho branco, vinagre, vinho Verdelho seco, pimenta ou malagueta. Em *Cozinha Madeirense* (1997: 41-42), a carne de vinho e alhos é confeccionada com vinho branco e apenas numa das duas receitas leva vinagre. Em *Gastronomia Tradicional* (2013), a carne de vinho e alhos (ou carne de vinha d’alhos) leva segurelha, vinho seco, orégãos e azeite. Em *Receitas Madeirenses* (2023: 12), a carne vinho d’alhos é uma receita que faz parte do comer do dia de *Festa* de muitas famílias madeirenses. Indica-se que os ingredientes são: segurelha, vinho regional e vinagre de vinho. Nas *Receitas Tradicionais de São Jorge* (2017), descreve-se a receita da carne de vinho e alhos com os seguintes ingredientes: segurelha, pimentas, vinho de parreira, abafando a carne. Acrescenta-se que “Quem gosta do pão muito “molhado” adiciona mais molho. Este prato é servido com café quente e é muito utilizado por altura do Natal”.

CAVALA

n.f. Peixe marinho de cor prateada, azulada ou esverdeada, e de corpo alongado.

Doc. Oral: “ele vendia cavalas, chicharros e espada e era esse peixe que comíamos. Havia um pesquito com uma soila de madeira. Quando vinha de Câmara de Lobos, o pesquito vinha apregoando lá em baixo” (Inf. 1).

Doc. Escrita: “cavalas com molho de vilão à machiqueiro” (*Segredos*); “cavalas recheadas” e “cavalas salgadas” (*Cozinha Madeirense*); “cavalas com molho de vilão” (*Cozinha Madeirense*; *Cozinha Regional*; *Roteiro Gastronómico*).

Doc. Lexicográfica: Barcelos (2016) indica ser um peixe abundante e refere que a cavala com molho de vilão é um prato tradicional da Madeira. No *Dicionário da Língua Portuguesa*, descreve-se a cavala como peixe de cor azul-esverdeada que se pesca na costa portuguesa, sendo utilizado na alimentação fresco ou em conserva.

Nota: Nome simples. Silva e Meneses (1984) informam que era abundante nos mares da Madeira, remetendo para o chicharro.

CHICHARRO

n.m. Carapau grande de dorso negro.

Doc. Oral: “ele vendia cavalas, chicharros e espada e era esse peixe que comíamos. Havia um pesquito com uma soila de madeira. Quando vinha de Câmara de Lobos, o pesquito vinha apregoando lá em baixo” (Inf. 1).

Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa*, chicharro é um carapau grande de dorso negro, abundante na costa portuguesa.

Nota: Nome simples. Silva e Meneses (1984) explicam que tanto há temporadas de grande escassez deste peixe como os cardumes podem ser em avultado número.

COELHO GUISADO

n.m. Carne de coelho cozida lentamente numa panela.

Doc. Oral: “A carne que se comia era de coelhos que apanhávamos, quando caíam na levada, e fazíamos coelho guisado”. (Inf. 1).

Doc. Escrita: “coelho guisado” (*Cozinha Madeirense*); “coelho estufado”, a par de “coelho assado” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Barcelos (2016: 165) refere “coelho à Ribeiro Frio” como receita.

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. Em *Cozinha Madeirense* (1997: 43), o “coelho guisado” é confeccionado com coelho, cebola, colorau, pimenta, especiarias, sal, tomate, vinho branco, manteiga, salsa, alho e louro. Foram encontradas as seguintes variantes nos livros de receitas consultados: “coelho bravo à madeirense” e “coelho vinho e alhos” (*Segredos*); “coelho à Serra d`Água” (*Roteiro Gastronómico*); “coelho do Porto Santo” (*Roteiro Gastronómico*; *Maravilhas*; *Sabores*) e “coelho ao caçador” (*Gastronomia da Madeira*).

CORTADINHO

n.m. Bebida de café quente com vinho e casca de limão.

Doc. Oral: “Um cortadinho é café quente cortado com vinho e casca de limão.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “cortadinho” (*Segredos*; *Culinária Madeirense*).

Nota: Nome com a forma diminutiva de *cortado*. Em *Segredos* (1994: 150), explica-se que “é uma mistura de café com vinho de canteiro ou tratado e casquinha de limão, acrescentando o sinónimo *quentinha* em nota, por ser servido no inverno ou tempo frio. Seguidamente, define-se *quentinha* como uma mistura de café com aguardente de cana, açúcar e casquinha de limão, indicando que a denominação varia de freguesia para freguesia. A informante de S. Jorge deu uma definição diferente. Também pode ser vinho seco com laranjada ou limonada com gás frescas (servido principalmente no verão aos trabalhadores agrícolas e visitas). Ver **Quentinha**.

EMPADA

n.f. Pão caseiro, fatiado e recheado com carne.

Doc. Oral: “A carne de galinha da canja, que comíamos com duas fatias de pão de casa, com a canja, era uma empada.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “Empada de espada” (*Maravilhas*).

Doc. Lexicográfica: Figueiredo (1913: 699) “empada f. pastel de massa, com recheio de carne ou peixe”. Para Silva (1950: 43), *empada* é “uma grosseira «sanduíche»”. Em Barcelos (2016), também é uma sanduíche grosseira. No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, I: 1370), é um pastel de massa, com recheio de carne, peixe, marisco... que é cozido no forno em formas. Em Santos (2013: 84), informa-se que “Hoje, na Ponta do Sol, ainda encontramos o vocábulo com a aceção de sandes, mas apenas nas camadas mais velhas da população”. Acrescenta que também se denomina “empadinha”.

Nota: Nome simples. As *empadas* também eram feitas com gordura de carne de porco, cozida na sopa de couve, sendo um acompanhamento. Hoje, na Madeira, existem as *empanadas* venezuelanas, trazidas pelos luso-venezuelanos e venezuelanos. Trata-se de pastéis de farinha de milho com recheio de carne ou de queijo e fiambre, cozidos no forno ou fritos. Vieira (2022), em *Culinária Madeirense*, regista “empanadas de atum”, “empanadas de carne”, “empanadas de frango” e “empanadas de vegetais”.

ESPADA

n.f. Peixe marinho, achatado e comprido.

Doc. Oral: “ele vendia cavalas, chicharros e espada e era esse peixe que comíamos. Havia um pesquito com uma soila de madeira. Quando vinha de Câmara de Lobos, o pesquito vinha apregoando lá em baixo” (Inf. 1).

Doc. Escrita: “espada de cebolada”, “espada escabeche”, “espada com molho de tomate”, “espada vinho e alhos” e “ovas de espada”, entre outras receitas mais recentes (*Segredos*); “espada de vinha-d’alhos”, “espada enrolada”, “peixe espada em salsa” e “rolinhos de espada”, entre outras receitas (*Cozinha Madeirense*); “espada de cebolada”, “filetes de espada preto” e “rolo de espada preto”, a par de “pudim de peixe-espada preto” (*Cozinha Regional*); “espada em camadas” e “espetada de espada” (*Roteiro Gastronómico*); “filete de espada” (*Receitas Madeirenses*).

Doc. Lexicográfica: Barcelos (2016) regista o nome espada, referindo-se ao peixe-espada preto ou espada-preta, que distingue da espada-branca, menos do agrado dos madeirenses. Documenta também as denominações “espada assada”, “espada de vinha-d’alhos” e “espada em salsa”. No *Dicionário da Língua Portuguesa*, espada é o nome de vários peixes cujo corpo comprido e achatado se assemelha a uma lâmina de espada.

Nota: Nome simples. Silva e Meneses (1984) apenas mencionam a espada branca e que esta aparece irregularmente.

GALINHA GUISADA

n.f. Carne de galinha cozida lentamente numa panela.

Doc. Oral: “No domingo, não era milho. Era frango guisado, no domingo, quando havia.” (Inf. 1). “No dia de Natal, almoçava-se galinha guisada na panela com sementes pequenas. O guisado era feito com sementes pequenas, cebola, massa de tomate salgada (já não havia tomate nessa altura do ano), louro, alho, sal, pimentinha da terra, cravinho, pimenta da Jamaica e canela. Comia-se com arroz branco enxuto.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “frango estufado” e “frango na panela” (*Culinária Madeirense*).

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo, com o sinónimo *frango guisado*. Na documentação escrita consultada, registou-se: “galinha com massa” (*Receitas Tradicionais de São Jorge*); “galantine de galinha e gelatina de galinha” (*Roteiro Gastronómico*); “galinha da Avó” (*Maravilhas*); “galinha com ervilhas”, “galinha ou peru desossado” e “manjar real de galinha” (*Segredos*). Em *Receitas Tradicionais de São Jorge* (2017: 25), encontra-se o “ensopado de frango” (com frango caseiro, louro verde, segurelha, pimentão vermelho, alho, cebolas, tomates, cenouras, cubo de caldo de galinha, ervilha, cenoura, sementes vermelhas, vinho branco, azeite e sal). Na noite de Natal, comiam a canja de galinha com as miudezas e, no dia seguinte, a carne da galinha guisada com sementes, acompanhada com arroz, ficando para o jantar.

INHAME

s.m. Espécie vegetal conhecida pelo seu rizoma tuberoso e comestível.

Doc. Oral: “Era na Páscoa, era na sexta-feira Santa que comíamos. O inhame era cozido descascado, como se coze a batata. Era caseiro, de ano, não era inhame de água, era inhame da rocha.” (Inf. 1). “Deste lado, o inhame da minha mãe desfazia-se e ficava a goma, era inhame branco, muito bom. Antigamente, não havia, era inhame de casa, inhame de ano, de março a março, para colher no ano seguinte. Era inhame de ano como a batata-doce, a inglesa, que é de um ano, não era inhame do ribeiro, esse era mais bravo e não usávamos”. (Inf. 2).

Doc. Escrita: “inhame cozido” (*Cozinha Madeirense; Gastronomia Tradicional*); “inhame” (*Roteiro Gastronómico; Segredos*).

Doc. Lexicográfica: Para Figueiredo (1913: 2027), “*unhame* m. O mesmo que *inhame*”. Barcelos (2016: 258) indica que “os madeirenses distinguem duas variedades de inhame: o inhame branco, cultivado nas terras encharcadas de água, idealmente num terreno onde passa um regato ou nas margens das ribeiras, e o inhame vermelho... cultivado em terrenos secos. Refere ainda o *inhame-da-feiteira*, *inhame-de-água*, *inhame-de-enxerto*, *inhame-de-largatixa*, *inhame-do-egipto*, *inhame-do-mato*, *inhame dos pobres* (*brigalhó*), *inhame-roxo* (que é o avermelhado). Explica que o *inhame frito* pode ser usado como sobremesa, com mel de cana. Informa ainda que, nos Açores, também usam o *inhame frito*, quando resta de uma refeição anterior. No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, II: 2106), diz-se que “possui grandes tubérculos ou rizomas tuberosos, alimentícios”. No *Glossário de Gastronomia Tradicional da Madeira e Porto Santo* (2013: 56), menciona-se que o nome *inhame* é um “africanismo de origem controversa. Os etimologistas consideram o termo proveniente das línguas nativas africanas, *ynhame*”.

Nota: Nome simples. Em *Segredos de Cozinha Madeira e Porto Santo*, (1994: 138), regista-se que há dois tipos de inhame: inhame branco e inhame roxo. Explica-se que “É um alimento consumido por altura da Páscoa, cozido numa panela de ferro forrada com folhas de couve ou palha de cana doce, para não pegar no fundo, e coberta com panos para “suar”. Mais requintadamente, o inhame é comido com mel de cana, cortado às rodelas, servindo de aperitivo”. A autora realça que nos “Açores é vulgar como acompanhamento torresmos de carne, fígado e linguiça”. Em *Cozinha Madeirense* (1997: 60), o inhame cozido é cozinhado com água e sal e é colocado de molho durante algum tempo (1 ou 2 horas). Em *Roteiro Gastronómico*, também se indica que “era o prato tradicional preferido na Semana Santa, sendo chamado o ‘Maná’ (s.d., p. 61). Em *Gastronomia Tradicional da Madeira e Porto Santo* (2013: 55), o inhame cozido é referenciado como acompanhamento. Os ingredientes necessários são o inhame, água e sal. Também são necessárias vides (para cobrir o fundo da panela) e uma toalha de cozinha grossa. Outras receitas com inhame são: “inhame crocante” (*Maravilhas*); “Açorda de inhame, inhame com caldeira de peixe-freira e inhame da fonte ou inhame bravo” (*Folclore*). Ribeiro (1993: 128) refere que, em Santana, “para além dos cereais, o inhame constituía a base da alimentação das classes mais carenciadas em todo o concelho”. Descreve ainda que “no concelho abundava este tubérculo pelos sítios com terra mais profunda e mais suscetíveis de ser regada”. Em Silva (1994: 154), refere-se o

“inhame cozido e assado”. Santos (2005: 38) documenta que “com o mel (de cana) comia-se o pão, o inhame e papas de milho”. O mesmo autor refere “o inhame branco já cozido”, remetendo para as raízes rurais e para o aconchego familiar (2005: 93). Silva e Meneses (1984) explicitam que o inhame vermelho coze com mais facilidade que o branco e que são os mais procurados pelos habitantes do Funchal, por serem mais saborosos, menos picantes e mais fáceis de cozer. O inhame branco era mais consumido pelas pessoas que viviam no campo. As denominações das variedades de inhame registadas na recolha foram: *inhame branco* e *inhame roxo* ou *vermelho*.

LAPA

n.f. Molusco que vive agarrado à rocha, na costa marítima.

Doc. Oral: “Quando já não havia carne e não havia dinheiro para bacalhau, iam ao mar apanhar umas lapinhas para comer com milho, lapas com as semilhas e com o bolo do caco. Comia-se muitas lapas nessa altura.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “lapas grelhadas” (*Roteiro Gastronómico; Gastronomia; Receitas Tradicionais de São Jorge; Culinária Madeirense*); “lapas da Madeira” (*Maravilhas*); “lapas em conserva” (*Roteiro Gastronómico; Maravilhas; Culinária Madeirense*); “lapas e caramujo de escabeche” (*Maravilhas*).

Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa online* da Academia das Ciências de Lisboa, é um molusco marinho da família dos patelídeos.

Nota: Nome simples. A informante de Santana menciona que iam apanhar lapas ao calhau de S. Jorge para comerem, quando não tinham carne nem peixe (bacalhau). Em *Receitas Tradicionais de S. Jorge* (2017), documenta-se também a “sopa de lapas” ou caldo com arroz, mostrando a importância destas na alimentação da população pobre e isolada, com acesso ao mar. Pereira (1989, vol. II: 581-584) informa que as lapas e caramujos, que a população ia ao mar recolher para a sua alimentação, existiam nas marés baixas de julho a setembro, desde a Ponta do Pargo até o Arco de S. Jorge.

LAPAS GUIADAS

n.f. Moluscos, que vivem agarrados à rocha marítima, cozidos lentamente.

Doc. Oral: “...comíamos com lapas guisadas, e com cebolas por cima do milho”; “guisar as lapas na frigideira, com cebola, alho, pimenta, folha de louro, vinho, colorau, salsa. Depois de ferver, deitava-se cerveja. Comíamos lapas guisadas dentro do bolo do caco e por cima do milho.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “lapas de escabeche e lapas de cebolada” (*Receitas Tradicionais de São Jorge*).

Doc. Lexicográfica: Em Barcelos (2016: 271), encontra-se o nome *lapas* com a aceção de molusco que existe nas águas do Arquipélago da Madeira, com diferentes espécies como: a *lapa-concha*, a *lapa branca*, *lapa das mulheres* que

também é conhecida por *lapa preta*, *lapa-grande-da-deserta*, *lapa-pé-de-burro*. Silva e Meneses (1984) referem que há quatro espécies de lapas: *lapas brancas* que são as mais comuns, *lapa de pé de burro* e *lapa preta*, chamada *lapa das mulheres*.

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. A informante 2 refere as “lapas guisadas” e “guisar as lapas” que apanhavam no calhau e comiam com as papas de milho, mas também com o bolo do caco. Na documentação escrita, não se regista “lapas guisadas”, mas estas aproximam-se das “lapas de cebolada”, documentadas em *Receitas Tradicionais de S. Jorge*.

MALASSADA

n.f. Massa doce frita em óleo.

Doc. Oral: “Eu não fazia malassadas. Fazia um bolo na panela... pão, a receita era com farinha batida com ovo. Na frigideira, óleo ou azeite e depois fritar e ficavam redondos. Sem açúcar, com um pouco de sal e, depois, eu fazia com chouriço. Era tipo malassadas”. (Inf. 1).

Doc. Escrita: “malassadas com mel de cana” (*Segredos; Pratos Tradicionais*); “malassadas” (*Folclore; Gastronomia da Madeira*); “malassadas de abóbora”, “malassadas de batata-doce” e “malassadas de cenoura” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Em Figueiredo (1913), “ovos, que se batem e se fritam ao mesmo

tempo”, não corresponde às malassadas madeirenses.

No *Dicionário da Língua Portuguesa* da Academia das Ciências de Lisboa (2023), é um “Regionalismo (Açores), Regionalismo (Madeira), massa de farinha, leite, água, açúcar, ovos e fermento, que depois de amassada e levedada se frita em óleo e se polvilha com açúcar, característica do Carnaval”.

Nota: Nome formado pelos constituintes *mal* + *assada*. Receita tradicional do Carnaval madeirense. Em *Receitas Tradicionais de S. Jorge* (2017, pp. 84-86), a receita de “malassadas” surge a par de “malassadas de abóbora” e “malassadas de batata-doce” e ainda “malassadas de semilha” e “malassadas pobres” (sem ovos). Em *Folclore* (1998), levanta-se a possibilidade de o gosto pelo “bolo frito” ter levado os madeirenses a darem tanto valor às “malassadas”, no Entrudo. Ver **Bolo frito**.

MASSA DE TOMATE

n.f. Pasta de tomate com sabor acentuado.

Doc. Oral: “levava massa de tomate salgada para conservar... que fazíamos em casa, no tempo dos tomates. Não havia arcas nem frigoríficos para guardar.” (Inf. 1).

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. Faziam a massa de tomate em casa, no tempo de maturação do legume, para conservá-lo e usá-lo durante todo o ano.

MILHO

n.m. 1. Cereal, em grão, da planta chamada milho. 2. Papa feita de milho cozido.

Doc. Oral: "Plantávamos o milho em maçaroca. ...

Levava o milho em grão e ele moía. Para fazer o milho, eu colocava a panela ao lume com medida de água. Acima de morna mexer, e juntar couve picadinha, não havia salsa. No tempo das favas, deitávamos favas. Quando havia, deitávamos flor de couve. O milho ficava corado. Comíamos o milho [papa de milho] todos os dias. (...) Levava banha, alho, sal e couve picada. Na água morna, põe-se o milho, dá-se uma mexedela, ficava por vezes o casquinho amarelinho. Não se tinha, não se comia... nem com peixe nem bacalhau, era com açúcar! Um molho de vinagre e com rabinho de bacalhau. Quando não tinha, dente de alho e azeite, vinagre do vinho, vinagre da fazenda. Era milho com nêspersas, com peros. Ovo, não! A minha mãe tinha galinhas, milho e leite. A minha mãe ponha o ovo nas brasas, fazia um burquinho e comíamos. Depois da escola, era milho com leite. O milho era cozido com salsa. De antigamente, a diferença é que hoje põe salsa e couve." (Inf. 1). "Para fazer o milho, ponhamos a água no lume, sal com alho, morna, milho, mexer e deitávamos as couves picadas. Ponho com espigo, quando há espigos, faço milho com espigos, fica amarelinho. Milho com lapas guisadas, lapas com cebolada na frigideira por cima do milho. Ou guisar as lapas com cebola, alho, salsa, especiarias e colorau, cerveja, e pôr as lapas por cima do milho. Era milho com torresmos (...) milho com favas, ia para o fundo e pegava. O milho com carne de porco, a carne de porco salgada era cozida e depois cozia-se o milho na água da carne. A seguir, corta-se a carne em bocadinhos e junta-se ao milho cozido e come-se com a carne no milho." (Inf. 2).

Doc. Escrita: "milho com couve picada, milho com espigos, milho (seco) cozido" (*Cozinha Madeirense*); "milho com couve" (*Gastronomia Tradicional; Cozinha Madeirense*); "papa de milho, conhecida como 'milho'" (*Folclore*); "papas de milho" (*À Mesa*); "milho com espada de cebolada, milho com lapas frescas, milho com nêspersas (era o conduto do milho)" (*Folclore*); "milho cozido" (*Segredos; Cozinha Madeirense; Receitas da Festa*); "milho frito" (*Cozinha Regional; Cozinha Madeirense; Segredos*); "milho caseiro com torresmos, milho com couve verde e favas" (*Receitas Tradicionais de São Jorge*); "milho no forno (norte da ilha)" (*Segredos; Folclore e Receitas Tradicionais de São Jorge*); "milho riscado" (*Receitas Tradicionais de São Jorge*).

Doc. Lexicográfica: Em Figueiredo (1913: 1297), milho é "Gênero de plantas gramíneas, (*zea-mays*). Grão produzido por essa planta. Qualquer quantidade de grãos dessa planta. (Do lat. *milium*)". Para Santos (1947: 115), o milho é a "papa deste cereal, que é a base da alimentação da classe pobre da ilha. *Vai dar milhinho* — Vai render, vai ser difícil. *Rende cuma milho de Cabo Verde*. — Dá muito; nunca mais acaba. Obs. O milho é importado da Argentina, de Angola, dos Estados Unidos e de Cabo Verde. Diz-se que ali, na ilha Brava, um alqueire de milho já chegou a produzir quatrocentos. Daí o dito: *Ô milho, às vezes, leva mistura de couve miúda, favas ou torresmos*". Em Silva (1950: 85), milho é a farinha de milho. No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, II: 2470), é "uma planta cerealífera ... originária da América, que produz grossas espigas ou maçarocas, cujos grãos são comestíveis e ricos em amido, e da qual existem várias espécies em Portugal". Refere a farinha obtida a partir desse grão moído, a broa de milho, bolo de milho e papas de milho. Em *Gastronomia Tradicional da Madeira e Porto Santo* (2013: 54), diz-se que "os europeus

'forjaram' o vocábulo no latim vulgar, *milium*; por influência do vocábulo mil (devido à multiplicação de grãos contidos na espiga/maçaroca). O termo designa em simultâneo a planta e o grão". Segundo Barcelos (2016: 228), o milho é a farinha de milho e tem as variantes: *milho com cebola*, *milho com couve* e pode ser cozido, escaldado, e estraçoado, ou frito.

Nota: Nome simples. Em *Segredos*, o milho cozido é confeccionado com banha, couve picada, favas tenras, torresmos, sal e segurelha (descreve-se o *milho esbogado*, informando que em Santana era escaldado com cinza). Em *Cozinha Regional*, o milho cozido é confeccionado com alho e azeite, referindo-se o milho frito. Em *À Mesa*, menciona-se as papas de milho. Informa-se que, depois de prontas, deita-se em pratos e cobre-se com mel de cana (previamente aquecido) e polvilha-se com canela. Acrescenta-se outra receita de papas de milho, com azeite, servido com mel e refere-se que o milho cozido leva banha ou manteiga e segurelha. Documenta-se ainda que, na Ribeira Brava, fazem bolos de milho amarelo com farinha de milho amarelo, açúcar, manteiga, ovo (gemas e claras), raspa de limão, canela e sal, cozidos no forno, o que revela uma grande riqueza gastronómica local e regional. Trata-se de um bolo doce, enquanto o bolo frito de farinha de trigo ou de milho era feito com ovo e sal (Inf. 2). Em *Gastronomia Tradicional*, o milho tem como ingredientes: couve, alho, cebola, segurelha e azeite. Em *Receitas Tradicionais de São Jorge*, o milho caseiro (branco ou amarelo) é feito com torresmos, couve verde (espigos de couve) e banha de porco. Adiciona-se ao milho favas, segurelha, pimenta vermelha, alho, cebola, couves verdes, banha, torresmos e sementes, acompanhado com qualquer tipo de peixe. Em *Receitas Madeirenses*, o milho cozido como antigamente devia ser num lar a lenha e numa panela de ferro. Explica-se que quem comia o milho "esfuziando" (quente) comia mais. Era feito com couves verdes picadas, favas, banha, alho e segurelha. Acrescenta-se que o milho era comido com fruta (peros ou nêspersas), quando não havia outro "conduto" (acompanhamento). Nos livros de receitas consultados, encontra-se ainda o milho em maçaroca, milho com cebola, milho no forno, milho com espada de cebolada e milho riscado. Refere-se o milho moído e a farinha de milho, cozida com água e sal. Chaves (2022) regista que o milho cozido na Madeira é um dos pratos preferidos dos pescadores nas vilas piscatórias, normalmente acompanhado de peixe (atum de cebolada, chicharros ou cavala em molho de vilão e gaiado de escabeche), remetendo para o *Elucidário Madeirense*. Vieira (2017) escreve que o milho era servido de diversas formas, nos meios rurais madeirenses, como papas de milho, milho escaldado e estraçoado. Acrescenta que com as papas de milho e o milho pilado faziam um caldo com cebo de carneiro ou boi, ou então papas com leite, existindo as variedades de milho branco e amarelo. No livro de receitas da ilha Terceira, Açores, Gomes (1979: 37) documenta o milho cozido. Este é temperado com sal, depois de escorrido da água, havendo quem deite nele sementes de funcho. Sobre as "papas de milho", explica que, numa panela, deita-se "farinha de milho peneirada e um quase nada de farinha de trigo, açúcar, e sal a gosto, juntando-se, a pouco e pouco, leite morno, e mexendo-se sempre com uma colher de pau, para que não se formem grumos. Quando a farinha estiver dissolvida e reduzida à consistência de um creme, leva-se ao lume, continuando a mexer-se, desta vez, para que não pegue no fundo da panela". Depois, põe-se em pratos e polvilha-se com canela ou açúcar, podendo adicionar-se gemas de ovos. Diz-se que as "papas de trigo" são confeccionadas da mesma forma. Ver **Sopa de milho estraçoado**.

MOLHO DE VINAGRE

n.m. Molho à base de vinagre para condimentar a comida.

Doc. Oral: “Não gostava de cebola. Quanto muito um dente de alho e mudava ou com azeite, vinagre do vinho... azeite e vinagre de vinho da fazenda. Era um molho de vinagre e com rabinho de bacalhau” (Inf. 1).

Nota: Denominação composta por nome + preposição + nome. Nas documentações escrita e lexicográfica consultadas não foi encontrado este nome. Barcelos (2016: 303) regista o molho de vilão madeirense que é feito com “azeite, vinagre, vinho branco, alho, pimenta, sal, orégãos e salsa picada”. Este molho aparece em *Cozinha Regional*, na receita de “cavalas com molho de vilão”. Em *Cozinha Madeirense*, na secção molhos, também se documenta o molho de vilão, informando que serve para temperar qualquer peixe, em especial as cavalas. Em *Segredos*, documenta-se uma receita de “cavalas com molho de vilão à machiqueiro” (com sal, alho, manjerona, vinagre de uvas, pimenta da terra e vinho branco). Em *Receitas Madeirenses*, o molho vilão ocorre em “cavalas com molho vilão” e é referido na receita de “milho cozido”, com acompanhamento de peixe frito, em escabeche, de cebolada ou com molho vilão.

PÃO CASEIRO

n.m. Pão feito com farinha de trigo e/ou outros cereais, geralmente amassado à mão e cozido num forno a lenha.

Doc. Oral: “O pão caseiro era comprado. Não tinha forno. Na casa do Gouveia, comprava pão fresco para o Natal. Não tínhamos forno, não fazíamos pão.” (Inf. 1). “Sim, a minha mãe chegou a tirar 70 alqueires de trigo, e deitava na arca de madeira. A minha sogra amassava e, para o pão de casa durar mais, enterrava pelo trigo abaixo. Ficava duro, metia-se na toalha. Ela amassava nas festas, verão e fins-de-semana, era o pão caseiro, com batata, com a gordura da carne vinho e alhos.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “pão de casa” (*Segredos; Cozinha Madeirense; Cozinha Regional; Receitas Tradicionais de São Jorge*); “pão de centeio” (*Cozinha Madeirense; Cozinha Regional*); “pão de milho” (*Cozinha Madeirense; Cozinha Regional; Segredos*); “pão de família” (*Cozinha Madeirense*); “pão de centeio, pão de milho e batata-doce” (*Cozinha Regional*); “pão de Santana” (*Os Comeres de Antigamente. Santana*); “pão de casa (pão caseiro)” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, I: 2737), pão caseiro é “o que é feito em casa, em fornos de lenha, por oposição ao pão do padeiro”. Em Barcelos (2016: 322), informa-se que “pão caseiro é também chamado na Madeira de *pão de família*, é o pão de amassadura doméstica, também chamado *pão de trigo da terra* por antigamente ser feito com o trigo cultivado localmente. Nalgumas freguesias é costume adicionar à massa do pão de batata-doce cozida, ovos e perfumá-la com sementes de funcho”.

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. Variação denominativa: *pão de casa* e *pão caseiro*. Em *Receitas*

Tradicionais de São Jorge (2017: 79-80), o *pão de casa* tem como ingredientes: farinha, batata-doce, fermento de padeiro, fermento caseiro e sal. Informa-se ainda que “dez quilos de farinha são cinco quilos de farinha caseira comprada no moinho e cinco quilos de farinha comprada no supermercado (dá para aproximadamente trinta pães) e guardava, o fermento caseiro que era natural. Depois de retirar o pão, há quem coloque bolos doces a cozer ou peros, de forma a aproveitar o resto do calor do forno”. Pereira (1989, vol. II, pp. 581-584), quanto ao pão caseiro, documenta o *pão de trigo da terra* ou *pão de casa*, podendo ser feito com mistura de cevada.

PÃO PINGADO

n.m. Pão caseiro fatiado e aquecido na gordura da carne de vinha-de-alhos.

Doc. Oral: “O pão era molhado na cobertura da carne de porco e fritava. Comíamos com o pão e a semilha. Na apanha do trigo amassava o pão. Aquecíamos, na frigideira, o pão e fazíamos o pão pingado, pão com banha, as fatias às voltas no vapor que estava na carne.” (Inf. 1).

Parte inferior do formulário

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. Em *Folclore* (1998:19), refere-se que “a carne [de vinho e alhos] vai a cozer numa panela de ferro, com sementes novas miúdas e, finalmente, colocam-se fatias de pão de casa, para serem amolecidas no molho, ou no vapor da panela”. Em *Roteiro Gastronómico* (s/d: 60), na receita de carne de vinha de alhos, diz-se que “com a gordura retirada da cozedura, frita a carne e as fatias de pão grossas”.

QUENTINHA

n.f. Bebida feita com aguardente queimada com açúcar.

Doc. Oral: “Uma quentinha é aguardente queimada com açúcar numa tigela de barro. Põe-se a aguardente e o açúcar e uma casquinha de limão, pega-se lume e vai-se mexendo até o açúcar derreter e a aguardente ficar quente. Fazia-se no inverno. A aguardente fica torradinha e quentinha. Aquilo aquece. Chama-se uma quentinha.” (Inf. 2).

Nota: Nome com a forma diminutiva de *quente*. Esta bebida não se encontra registada na documentação escrita nem na documentação lexicográfica consultada.

SEMILHA

n.f. Tubérculo comestível da batateira ou semilheira.

Doc. Oral: “Quando cozia, na panela, as semilhas”, “tinha batata, semilha, feijão, cana-de-açúcar e vinha. Fazíamos com a cebola guisada, semilha, ervilha, *vaginha*” (Inf.1). “Não, era

com sementes pequenas" (Inf. 2).

Doc. Escrita: "semilha/semilhas" (*Sabores; À Mesa; Cozinha Madeirense; Folclore; Gastronomia Tradicional; Cozinha Regional; Roteiro Gastronómico; Maravilhas; Segredos; Receitas Madeirenses*). Em *À Mesa e Sabores*, documenta-se "caldo de semilhas com milho"; em *Folclore*, "água de semilhas". Em *Cozinha Madeirense*, encontra-se "Espada com pudim de semilha (puré de batata)" e, em *Receitas Tradicionais de São Jorge*, a ocorrência de "semilhas riscadas".

Doc. Lexicográfica: Em Figueiredo (1913: 1822), *semilha* é o nome que na Madeira se dá à batata (Cast. *semilla*). Santos (1947: 179) diz ser nome exclusivo do tubérculo chamado "batatas no continente. Ex.: As semilhas holandesas são as melhores porque arregoam". Observa que "A batata de semente era em tempos importada de Canárias, e os sacos em que vinha traziam exteriormente o letreiro «semilla». Deste vocábulo espanhol resultou a forma madeirense, usada hoje por cultos e incultos. O nome de batata sem mais apelativo significa «batata doce». Entre as espécies de semilha cultivadas na Madeira podem citar-se as conhecidas entre o povo por semilha amarela, semilha-batata, semilha holandesa, semilha inglesa, etc.". Acrescenta que semilheira é a planta que dá a semilha. Silva (1950: 106) refere batata, com exclusão da batata-doce, e chama "semilheira à planta da semilha". Segundo Barcelos (2016: 380-381), é o nome que se dá à batata-branca ou batata-inglesa. Regista também as denominações semilha-branca e semilha vermelha, fazendo uma descrição de semilha tostada. No *Dicionário da Língua Portuguesa*, o nome *semilha* é um regionalismo da Madeira para batata.

Nota: Nome simples. Sinónimo de *batata*. Vieira (2017) informa que o consumo da batata, dita semilha para o madeirense, só se generalizou a partir de 1845. Em *Sabores* (s/d: 42), o termo *batatinha* surge na receita de "carne santa", como semilha pequena; *batatinhas* novas, em *Roteiro Gastronómico* (s/d: 59-60), que corresponde a semilhas novas pequenas ou semilhas miúdas. Em *À Mesa* (s/d: 60), ocorre a receita de "semilhas à madeirense", com semilha vermelha, incluindo (banha de porco, azeite, manjerona, segurelha, salsa, alho porro ou francês, alho, louro, água e sal). O autor informa que "Estas semilhas estão presentes sobretudo nas festas madeirenses ou arraiais, para o acompanhamento da espetada". As investigadoras, originárias do Funchal e de Machico, lembram-se do uso do nome semilha frita nas respetivas localidades, quando se aproveitavam e aqueciam (na frigideira, com gordura, sal e pimenta) as semilhas cozidas numa refeição anterior. Isto não contradiz o que escreve Barcelos (2016: 380), que quando se trata de *batatas fritas* nunca se diz *semilha frita*. Pois, como explica, a atual *batata frita* era um modo de cozinhar desconhecido antigamente pelo povo. Ainda em relação às denominações das variedades de semilhas na ilha da Madeira, Leça (2023, p. 9), a propósito da semilha no concelho do Porto Moniz, escreve que "as variedades de semilha preferidas são as "vermelhas" "Désirée", "Astérix" e as "brancas" "Baraka", "Jaerla", "Agría", entre outras". Acrescenta que "Existem variedades mais antigas que se mantiveram até hoje, devido às excelentes produções e usos, como são os exemplos da "Francesa" (também conhecida por "Holandesa"), que ainda é cultivada neste município, por ter um sabor peculiar e não se desfazer aquando da cozedura". Informa ainda que "A comprovar a preferência pela semilha que o madeirense tem em relação

a outros alimentos, estima-se que os madeirenses sejam os recordistas, consumindo cerca de 150 quilos de semilha por pessoa por ano, quando no país esse valor anda à volta dos 100 quilos por pessoa por ano e na União Europeia, ronda os 75 quilos por pessoa por ano". Explica também que "Noutros tempos, sabe-se que às vezes até se comia semilhas mesmo a "bico de ombro", que é como quem diz, só por si, ou enganava-se o estômago com uma água de semilhas. E quem cresceu no Porto Moniz, conhece bem o que é comer semilhas murchas".

SOPA DE BOGANGA

n.f. Alimento feito com água e com o legume de casca esverdeada da família das abóboras.

Doc. Oral: "A sopa da boganga era com favas. Na de trigo, era o feijão. As favas com a sopa da boganga tenrinha. A dura era jogada do telhado de cima para baixo. Era cozido quando era tenro, pequeno com cascas. Fazíamos com a cebola guisada, semilha, ervilha, vaginha, sem massa, um pouco de cada." (Inf. 1).

Doc. Escrita: "sopa de moganga" (*Machico; Cozinha Madeirense; Folclore; Cozinha Regional*); "sopa de boganga/moganga" (*Segredos; Roteiro Gastronómico; Maravilhas; Gastronomia Tradicional; Culinária Madeirense*); "sopa de moganga dura" e "sopa de moganga com tripas de porco" (*Receitas Tradicionais de São Jorge*).

Doc. Lexicográfica: Em Figueiredo (1913: 1312), *moganga* é uma "variedade de abóbora menina. Mogango, o mesmo que moganga". Em Barcelos (2016: 107) e no *Glossário de Gastronomia Tradicional da Madeira e Porto Santo* (2013: 17), a *boganga* é conhecida também como *abóbora-de-tenerife e tenerifa*, e é uma variedade de abóbora a que no Continente se dá o nome "caiota", "gila", "gila-caiota", sendo muito utilizada para a confeção de doces e compotas. Barcelos (2016: 301) refere que a *moganga* é muito apreciada na Madeira. No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001), a *moganga* é uma variedade de abóbora. Para Santos (1947: 148), "Moganga, abóbora; O compadre tem este ano muntas bogangas". Legume da *bogangueira*, que em Santos (1947: 148) também se chama "aboboreira".

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. A denominação do legume *boganga* apresenta as variantes *bogango* e *moganga/o*. Nos documentos consultados, os ingredientes comuns são: boganga, cebola e tomate (*Cozinha Madeirense; Folclore; Maravilhas; Roteiro Gastronómico; Cozinha Regional; Gastronomia Tradicional*). A carne de porco é muito comum na maioria das receitas: carne de porco salgada (*Receitas Tradicionais de S. Jorge*) ou carne de vaca salgada (*Folclore; Gastronomia Tradicional*), carne para cozer (*Roteiro Gastronómico*), carne de caldo (*Cozinha Regional*). As ervilhas descascadas também estão maioritariamente presentes (*Maravilhas; Gastronomia Tradicional; Segredos; Roteiro Gastronómico; Cozinha Regional*). As semilhas/batatas são, igualmente, uma constante neste prato (*Maravilhas; Gastronomia Tradicional; Cozinha Regional; Roteiro Gastronómico; Receitas Tradicionais de S. Jorge*). Na *Cozinha Madeirense* (1997: 14) e *Folclore* (1998: 24), partilha-se a mesma

receita de “sopa de moganga”, feita com um refogado de cebola picada, tomate e azeite, sem semilha. Em *Maravilhas* (2013: 40), a “sopa boganga/moganga” leva tomates, cenoura, louro, sal, massa aletria, alho, azeite e água. Em *Roteiro Gastronómico* (s/d: 34), a “sopa de boganga” da Ribeira Brava tem como ingredientes aletria, manteiga e sal. Em *Cozinha Regional* (1996: 22), a “sopa de moganga” leva semilhas (batatas), massinha para caldo e óleo para refogar. Em *Gastronomia Tradicional* (2013: 17), a “sopa de boganga/moganga” tem como ingredientes: cenoura, louro, sal, massa aletria, alho, azeite e água. Em *Receitas Tradicionais de S. Jorge* (2017: 19), a “sopa de moganga dura” tem os seguintes ingredientes: água, cebola, cenoura, favas ou feijão. Em *Segredos* (1994: 28), a “sopa de moganga ou boganga” é feita com azeite, cenoura picada, água e um ramo de segurelha (sem carne e semilha). Em *À Mesa* (s/d: 60), refere-se que a “boganga” é também designada, na ilha da Madeira, por “tanarifa”, enquanto no Continente português é conhecida por “abóbora chila”, apresentando uma receita de “arroz de boganga”. Silva e Meneses (1984) informam que a sopa de boganga é muito característica das freguesias da costa norte da Madeira, sendo a boganga uma abóbora branca de sabor insípido ou mesmo desagradável para os visitantes. Porém, os habitantes, particularmente das classes mais baixas, apreciam-na muito cozida em sopa com favas, feijões ou outros legumes. Indicam ainda que os frutos da *bogangueira* servem para a confeção de sopa e doce.

SOPA DE COUVE

n.f. Alimento feito à base de couve com água.

Doc. Oral: “fazíamos a sopa de couve” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “sopa de couve” (*Roteiro Gastronómico; Receitas Madeirenses; Pratos Tradicionais; Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Em Santos (1947: 211), “caldo de coives” é a “sopa de couve, a qual leva acompanhamento de feijão, batata doce, batata, inhame e carne de porco”.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. Em *Receitas Tradicionais de São Jorge*, encontra-se uma “sopa de couve com inhame”. Santos (2005: 100) salienta o registo desta sopa na literatura bentina: “Que queres que ponha ao lume? / Uma sopa de couve das que a mãe sabe fazer, com porco e inhame”, remetendo para *Ilhas de Zargo*, onde se indica a seguinte composição da sopa: “olhos de couve, esartejados, nacos de carne de porco e toucinho, batata miúda, abóbora, segurelha e outros cheiros” (1989: 582).

SOPA DE MILHO ESTRAÇOADO

n.f. Sopa feita com o milho esmagado.

Doc. Oral: “Para a sopa de milho estraçoado, o milho era escaldado e pilado. Era escaldado na água fervida com cinza, era lavado e, no pilão de madeira, batíamos para tirar a casca. Depois, ia ao moinho de mão para estraçoar. A sopa

levava uma tarde a cozer, com feijão seco. O milho era comido todo o ano. Ponha-se a secar nos galhinhos, e tinha uma caixa de madeira para o trigo e outra para o milho. Era comprida e partida em dois. Era onde se guardava também a púcara com a carne de porco na banha de vinho e alhos.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “sopa de milho” (*Receitas Tradicionais de São Jorge; Pratos Tradicionais*); “sopa de milho estraçoado” (*Os Comereres de Antigamente. Santana*); “sopa de milho escaldado” (*Folclore; Maravilhas; Sabores; Gastronomia Tradicional*); “sopa de milho pisado” (*Folclore; Cozinha Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Em Barcelos (2016: 299), milho estraçoado é o “milho grosseiramente moído nos moinhos de mão, depois de ser alentecido em água fria durante cerca de 15 minutos”.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome + adjetivo, sinónimo de *sopa de milho pisado*, com a variante *sopa de milho escaldado*. A “sopa de milho escaldado” e a “sopa de milho estraçoado” têm em comum a carne de porco salgada e as couves, cebola, pimentas, alho, feijão e as cinzas, batata-doce e semilhas (*Folclore; Maravilhas; Sabores*). Em *Folclore* (1998: 9), distingue-se a “sopa de milho escaldado” da “sopa de milho estraçoado”. Na “sopa de milho escaldado”, acrescenta-se o feijão. A “sopa de milho estraçoado” leva água, batatas, semilhas e abóbora, favas ou ervilhas (1998: 32). Em *Maravilhas* (2013: 41), a “sopa de milho escaldado” contém maçarocas, cenouras, pimpinelas, segurelha e sal. Em *Sabores*, (s/d: 56), a “sopa de milho escaldado” é feita com maçarocas de milho, cenouras, pimpinelas, segurelha e sal. Em *Leça* (2023: 26), o “caldo de milho estraçoado” não leva cinza e é feito com milho estraçoado, semilhas (vermelha e branca), batata-doce (carocha), cenouras, feijão maduro (ou seco e demolido), cebola, alho, nabo, banha e água. Informa-se que, após um dia, “é costume comer-se mesmo frio e às talhadas”. Nesta receita de Santana, documenta-se a denominação *caldo de milho estraçoado* em vez de *sopa*. Ver **Milho**.

SOPA DE TRIGO

n.f. Sopa feita com trigo demolido e pisado.

Doc. Oral: “Com o trigo que eu semeava fazia a sopa de trigo, esse era pisado para sopas, e lavado em bastantes águas para sair aquela palhinha. A minha mãe acabava de almoçar e já começava a pisar o trigo. Levava na sopa o trigo, água e a carne de porco e banha, que guardávamos. Minha mãe ponha o trigo no lume e para cozer devagarinho. Nunca dizíamos sopa de trigo pisado” (Inf. 1). “Levava trigo com água, banha, mistura com as couves, batata-doce. Há várias! Em São Jorge, carne de porco, feijão, semilhas e especiarias de pau (canela), que se usava muito. A minha mãe colocava inhame que desfazia e ficava aquela goma. Nessa altura, a sopa de trigo era mais de inverno, era forte quente, e mais calórico. Também não se cozia sopa de trigo todo o ano com o inhame. Era inhame branco, muito bom. Era inhame de ano como a batata-doce, a inglesa que é de um ano. As batatas-doces não ponham na sopa de trigo, ponham semilha nova. O trigo para a sopa de trigo era também no pilão. Já não era escaldado, era pisar e saía a pele.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “sopa de trigo” (*Segredos; Folclore; Maravilhas; Sabores; Gastronomia Tradicional; À Mesa; Receitas Tradicionais de São Jorge; Cozinha Regional; Roteiro Gastronómico; Cozinha Madeirense; Os Comeres de Antigamente. Santana; Receitas Madeirenses; Pratos Tradicionais; Receitas da Festa; Culinária Madeirense*) e “sopa de trigo com mão de vaca” (*Machico; Segredos*).

Doc. Lexicográfica: Para Santos (1947: 211), sopa de trigo é a “sopa de trigo pisado ao pilão”. No *Glossário de Gastronomia Tradicional da Madeira e Porto Santo* (2013: 22), explica-se que a “expressão trigo da terra referia-se à produção local de trigo”. Em Barcelos (2016: 387), “sopa de trigo” remete para “sopa de trigo pisado”, uma “sopa tradicional da Madeira feita, como o nome indica, com trigo pisado, ou seja, grosseiramente moído, abóbora, semilha, couves, cenouras, cebola, feijão e um pé de porco ou carne de porco da salgadeira. A farinha de trigo é moída nos chamados moinhos de mão, na Madeira também chamados mós”.

Nota: Palavra composta por nome + preposição + nome. Também denominada “sopa de trigo pisado”, com o sinónimo pilado, confeccionada com trigo que esteve de molho durante algumas horas e é pisado para tirar a pele e esmagar um pouco. Como ingredientes comuns das receitas documentadas, salientam-se a água e o sal, o trigo, carne de porco salgada (com gordura e febra), semilhas e batata (-doce), feijão seco ou vermelho (*Folclore; Maravilhas; Roteiro Gastronómico; Sabores; Gastronomia Tradicional; Receitas Madeirenses; Receitas Tradicionais de S. Jorge; Os Comeres de Antigamente. Santana; Segredos*). A abóbora, geralmente amarela, também é um ingrediente importante em *Maravilhas; Roteiro Gastronómico; Sabores; Gastronomia Tradicional; Receitas Madeirenses; Receitas Tradicionais de S. Jorge e Segredos*. Em Cardoso (1994), a tradicional sopa de trigo era confeccionada com trigo pisado, batata, batata-doce, feijão, couve, cenoura e abóbora, podendo ainda utilizar-se carne de porco. A autora informa que este prato era o alimento dos homens que cultivavam a terra e que precisavam de restabelecer as forças. Em *Revista Folclore* (1998), a “sopa de trigo” apresenta uma textura gomosa. Em *Maravilhas* (2013), a “sopa de trigo” contém pimentela, cebolas, segurelha e pimentos, sendo idêntica à de *Sabores*. Em *Gastronomia Tradicional*, a “sopa de trigo” compõe-se de pimentelas, couve-lombarda (ou outra), cebola, segurelha, alho e cenouras. Em *Receitas Madeirenses* (2023: 9), a “sopa de trigo”, com couve verde, cebola, cenouras, pimentelas, segurelha, alho, água e sal, é um alimento de sustento, tradicionalmente feito a lenha, com os produtos da terra, incluindo inhame. Documenta-se que é uma receita que se faz em muitas casas madeirenses e que não pode faltar nas comemorações da *Festa* e do Santo Amaro. Em *Receitas Tradicionais de São Jorge* (2017: 20), descreve-se a “sopa de trigo” com os seguintes ingredientes: chouriço, pimentela, cebolas, couve repolho ou lombarda, cenouras, segurelha, pimentas (opcional). Em *Leça* (2023: 23), a “sopa de trigo” é confeccionada com cebola, alho, couve de alho, folhas de couve da terra, cenouras e inhame. Em *Segredos* (1994: 309), a “sopa de trigo da Camacha” leva maçaroca partida. Em *À Mesa*, menciona-se as “papas de trigo”, com farinha de trigo, sal, água, fio de azeite e servido com mel. Em *Cozinha Madeirense, Cozinha Regional e Segredos* também ocorre a denominação “sopa de trigo pisado”. Santos (1947, nº 55, vol. XI) regista “trigo pilado”, demolido de véspera e pilado num pisão ou pilão de madeira ou de

pedra, para tirar a casca e ser esmagado, dizendo usar-se muito “no campo”, como caldo de trigo, milho ou cevada pilada, dita pisada.

TIM-TAM-TUM

n.m. Licor característico da época natalícia.

Doc. Oral: “A minha mãe fazia tim-tam-tum. Levava vinho Madeira, bagem de baunilha, e outras misturas. Faziam para oferecer porque, no Natal, chegava muitas visitas a casa.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “tintantum” (*Cozinha Madeirense; Receitas Tradicionais de S. Jorge*); “tim tam tum” (*Receitas da Festa*); “tim-tam-tum” (*Maravilhas; Pratos Tradicionais*); “licor de passas (tim-tam-tum)” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Barcelos (2016, p. 398) define *tim-tam-tum* como “licor tradicional da Madeira feito com álcool, Vinho Madeira, açúcar, uvas passas, chá preto, água, tudo aromatizado com canela em pau e uma vagem de baunilha”. Acrescenta que há quem faça este licor com ameixas secas, em vez de uvas passadas.

Nota: Palavra composta pelos constituintes *tim + tam + tum*. Licor tradicional do Natal madeirense. Bebida apenas referida pela informante 2.

TORRESMO

n.m. Alimento resultante do derreter da carne gorda de porco.

Doc. Oral: “Quando se matava o porco, fazíamos milho com torresmos” (Inf. 1).

Doc. Escrita: “torresmos” (*Folclore; Receitas Tradicionais de São Jorge; Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, II: 3592), é o “resíduo consistente e membranoso do toucinho ou da banha frita (rojão)”.

Nota: Nome simples. Em *Folclore*, diz-se que se deitava couve picada nos torresmos de porco. Em *Receitas Tradicionais de São Jorge*, menciona-se que “os torresmos são feitos com gordura coberta com o couro (carne de porco), alho, segurelha, pimenta e louro (opcional) e sal”. Explica-se que servem para “dentinhas”, para temperar milho ou, aquecidos na frigideira, para comer com batata-doce cozida na água e no sal. Antigamente, esta banha, com sabor a alho, segurelha e louro (opcional), era utilizada para barrar o pão, como se fosse manteiga. Gomes (1994) informa que, em S. Miguel, nos Açores, ocorre a denominação *torresmos brancos*, “provenientes da operação do derretimento do toucinho, aquando da confeção da graxa (banha de porco)”. Refere ainda os “torresmos de caçoula” e os “torresmos de vinha d'alhos” (duas receitas).

UBRE / ÚBERE

s.m. Tecido do aparelho mamário da vaca.

Doc. Oral: “Comíamos ubre (servem nos restaurantes brasileiros), é uma glândula, esponjosa. Era muito bom e fazíamos guisado, como fazíamos para a dobrada, com alho, tomate, cebola, salsa, e massa de tomate” (Inf. 1).

Doc. Lexicográfica: Em Figueiredo (1913: 2022), “*ubere* - teta, glândula mamal (V. úbere)”. No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, II: 3664) é a glândula mamária das fêmeas dos animais ruminantes (teta).

Nota: Nome simples. Criavam uma vaca que vendiam para carne e ficavam com o úbere para comerem.

VAGINHA

n.f. Feijão verde.

Doc. Oral: “Fazíamos com a cebola guisada, semilha, ervilha, *vaginha*”; “No guisado, levava semilha, cenoura, nabo, *vaginha*, quem tivesse ervilha, cebola, tomate, alho, louro e pimenta da terra.” (Inf. 1).

Doc. Escrita: feijão verde (*vaginha*) (*Segredos*); *vaginha* (feijão verde) (*Roteiro Gastronómico*); feijão verde (À Mesa); *vaginha* (feijão verde) (*Cozinha Madeirense*); feijão verde (*Maravilhas*); *vaginha/feijão-verde* (*Gastronomia Tradicional*).

Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, *vaginha* é um regionalismo madeirense, tendo como sinónimos *vagem* e *feijão-verde*. Sobre *vaginha*, Santos (2007) informa ser um arcaísmo popular também usado em algumas zonas do norte de Portugal e Beiras. Acrescenta que, na Madeira, apresenta as variantes *baginha*, *vagem*, *bage* e *baja*. Barcelos (2016, p. 412) regista *vaginha* com a variante *baginha*, explicando que “é o nome que na Madeira se dá ao feijão verde, que muitas vezes se ouve pronunciar *baginha*”.

Nota: Nome com a forma diminutiva de *vagem*, denominação madeirense que é sinónimo de *feijão-verde*. Em *Gastronomia Tradicional* (2013), o nome *vaginha* ocorre na receita de legumes cozidos e, em *Cozinha Madeirense* (1997), faz parte da receita de “Macarrão com verduras”. Produto agrícola apenas referido pela informante 1.

VINHO AFOGADO

n.m. Vinho que não chega a fermentar.

Doc. Oral: “O vinho afogado era feito com o mosto, aguardente e açúcar. Leva 3 partes de vinho e uma de aguardente. Como não ferve [fermenta] fica o doce no vinho. Deitam uma bagem de baunilha e fica como um licor.” (Inf. 2).

Doc. Escrita: “licor de mostro” (*Maravilhas*); “licor de mosto (vinho surdo)” (*Culinária Madeirense*).

Doc. Lexicográfica: Barcelos (2016, pp. 421-422) regista *vinho-surdo* como “vinho preparado a partir do mosto da uva, a que é juntado certa quantidade de álcool para parar a fermentação, noutros lugares chamado *vinho-abafado*”.

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo, com os sinónimos *vinho surdo* e *vinho abafado*. Também denominado *licor de mostro/mosto*.

VINHO QUENTE

n.m. Vinho aquecido com açúcar e casca de limão.

Doc. Oral: “O vinho quente fazia-se numa panela. Aquecia-se o vinho com açúcar e casquinha de limão”. (Inf. 2).

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. Bebida não documentada em nenhuma das publicações consultadas.

VINHO TRATADO

n.m. Vinho fortificado com álcool ou aguardente de cana e calda de açúcar.

Doc. Oral: “Deitava-se álcool e açúcar na pipa de madeira, quando o vinho começava a ferver [fermentar]. Depois, deitava-se álcool para fortalecer o vinho. O vinho tratado era para dar aos trabalhadores que vinham ajudar na fazenda.” (Inf. 2).

Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. A feitura deste vinho aproxima-se do processo de fortificação e tratamento do chamado vinho Madeira.

Parte inferior do formulário

UBRE / ÚBERE

s.m. Tecido do aparelho mamário da vaca.
Doc. Oral: “Comíamos ubre (servem nos restaurantes brasileiros), é uma glândula, esponjosa. Era muito bom e fazíamos guisado, como fazíamos para a dobrada, com alho, tomate, cebola, salsa, e massa de tomate” (Inf. 1).
Doc. Lexicográfica: Em Figueiredo (1913: 2022), “*ubere* - teta, glândula mamal (V. úbere)”. No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (2001, II: 3664) é a glândula mamária das fêmeas dos animais ruminantes (teta).
Nota: Nome simples. Criavam uma vaca que vendiam para carne e ficavam com o úbere para comerem.

VAGINHA

n.f. Feijão verde.
Doc. Oral: “Fazíamos com a cebola guisada, semilha, ervilha, *vaginha*”, “No guisado, levava semilha, cenoura, nabo, *vaginha*, quem tivesse ervilha, cebola, tomate, alho, louro e pimenta da terra.” (Inf. 1).
Doc. Escrita: feijão verde (*vaginha*) (*Segredos*); *vaginha* (feijão verde) (*Roteiro Gastronômico*); feijão verde (À Mesa); *vaginha* (feijão verde) (*Cozinha Madeirense*); feijão verde (*Maravilhas*); *vaginha*/feijão-verde (*Gastronomia Tradicional*).
Doc. Lexicográfica: No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, *vaginha* é um regionalismo madeirense, tendo como sinónimos *vagem* e *feijão-verde*. Sobre *vaginha*, Santos (2007) informa ser um arcaísmo popular também usado em algumas zonas do norte de Portugal e Beiras. Acrescenta que, na Madeira, apresenta as variantes *baginha*, *vagem*, *bage* e *baja*. Barcelos (2016, p. 412) regista *vaginha* com a variante *baginha*, explicando que “é o nome que na Madeira se dá ao feijão verde, que muitas vezes se ouve pronunciar *baginha*”.
Nota: Nome com a forma diminutiva de *vagem*, denominação madeirense que é sinónimo de *feijão-verde*. Em *Gastronomia Tradicional* (2013), o nome *vaginha* ocorre na receita de legumes cozidos e, em *Cozinha Madeirense* (1997), faz parte da receita de “Macarrão com verduras”. Produto agrícola apenas referido pela informante 1.

VINHO AFOGADO

n.m. Vinho que não chega a fermentar.
Doc. Oral: “O vinho afogado era feito com o mosto, aguardente e açúcar. Leva 3 partes de vinho e uma de aguardente. Como não ferve [fermenta] fica o doce no vinho. Deitam uma bagem de baunilha e fica como um licor.” (Inf. 2).
Doc. Escrita: “licor de mostro” (*Maravilhas*); “licor de mosto (vinho surdo)” (*Culinária Madeirense*).
Doc. Lexicográfica: Barcelos (2016, pp. 421-422) regista *vinho-surdo* como “vinho preparado a partir do mosto da uva, a que é juntado certa quantidade de álcool para parar a fermentação, noutros lugares chamado *vinho-abafado*”.
Nota: Palavra composta por nome + adjetivo, com os sinónimos *vinho surdo* e *vinho abafado*. Também denominado *licor de mostro*/mosto.

VINHO QUENTE

n.m. Vinho aquecido com açúcar e casca de limão.
Doc. Oral: “O vinho quente fazia-se numa panela. Aquecia-se o vinho com açúcar e casquinha de limão”. (Inf. 2).
Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. Bebida não documentada em nenhuma das publicações consultadas.

VINHO TRATADO

n.m. Vinho fortificado com álcool ou aguardente de cana e calda de açúcar.
Doc. Oral: “Deitava-se álcool e açúcar na pipa de madeira, quando o vinho começava a ferver [fermentar]. Depois, deitava-se álcool para fortalecer o vinho. O vinho tratado era para dar aos trabalhadores que vinham ajudar na fazenda.” (Inf. 2).
Nota: Palavra composta por nome + adjetivo. A feitura deste vinho aproxima-se do processo de fortificação e tratamento do chamado vinho Madeira.
Parte inferior do formulário

ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS

Na análise qualitativa e descritiva dos dados linguístico-etnográficos apresentados no glossário, começa-se por classificá-los em categorias como: produtos agrícolas, pães, sopas e caldos, carnes, peixes, doces e bebidas. Simultaneamente, na discussão dos dados, serão referidos alguns processos, técnicas, saberes e experiências culinárias vivenciadas pelas informantes nas respetivas áreas geográficas da ilha da Madeira, relevando semelhanças e diferenças existentes entre elas. Pois, trata-se de práticas e saberes agrícolas e enogastronómicos intimamente ligados à identidade local e regional.

Os produtos agrícolas referidos foram: a batata-doce, a semilha, o inhame, o milho, o trigo, a abóbora verde (boganga ou moganga) e a massa de tomate. No que se refere à batata ou batata-doce, destacam-se diversas variedades desta e as respetivas denominações: batata inglesa, vermelha ou da Austrália, batata de ano (de 12 meses), batata de cinco bicos (da folha da rama), batata de peso, corraleira, arrabenta-paredes, batata (de) cenoura, cabeira (do Cabo, África do Sul). A Madeira apresenta uma enorme diversidade de variedades de batata-doce, umas muito antigas e outras de introdução relativamente recente, trazidas da Venezuela e da África do Sul pelos emigrantes madeirenses. Atualmente, as variedades dominantes são a inglesa e a brasileira, selecionadas pelos agricultores ao longo dos tempos. Quanto às denominações das diferentes variedades de batata-doce ou batata, sete variedades tradicionais da Madeira já têm certificação de origem: brasileira, cinco bicos, cenoura regional, inglesa, cabeira (branca), amarelinha e cabreira branca do Porto Santo (RTP Madeira, 2022).

No que respeita aos pães, documentaram-se o bolo do caco (Inf. 1 e 2); o bolo frito na frigideira (Inf. 1 e 2); o

bolo ou pão lêvedo (Inf. 2); o bolo ou pão na panela (Inf. 1), sendo uma variante do pão ou bolo lêvedo. A par destes denominados bolos, encontram-se o pão caseiro ou pão de casa (Inf. 1 e 2) e o pão pingado (Inf. 1), comido com a gordura da carne de vinho e alhos, assada numa panela. Não foi referido nenhum pão ou bolo doce, documentado em *Sabores* (2003) e em *Gastronomia da Madeira* (2014) como “bolo doce”, tradicional da Madeira, feito com canela, noz-moscada, erva-doce, vinho tratado, manteiga, banha, ovos, passas, leite, farinha, açúcar, raspa de limão e fermento, cozido no forno, numa folha de bananeira. Este será o que Pereira (1989, vol. II: 581-584) indica que as populações rurais faziam – bolo de farinha de trigo da terra, com ovos, açúcar, manteiga e erva-doce, denominado bolo de noivo, frequente nas festas religiosas e familiares. Hoje, tem o nome de bolo de noiva em vez de noivo, registado em *Receitas Tradicionais de S. Jorge* (2017) com duas variantes, sendo pães doces (bolo de farinha de trigo, com ovos, açúcar, manteiga e erva-doce). Em *Segredos* (1994), também ocorre como pão doce ou bolos de noiva do concelho de Santana e norte da ilha da Madeira.

As sopas e os caldos registados foram: sopa de boganga ou moganga (Inf. 1); sopa de couve (Inf. 2); sopa de milho estiraçoado (Inf. 2); sopa de trigo (Inf. 1 e 2); canjinha ou caldo de galinha (Inf. 1 e 2). As sopas feitas com os cereais e os legumes cultivados nas terras agrícolas eram a base da alimentação rural, juntamente com os pães. Por isso, destacam-se as sopas de trigo, de milho, de couve e de boganga ou moganga. A estas juntavam-se as papas de milho com couve, simples ou cozidas com carne de porco, torresmos, favas, etc.. Em relação às carnes, estas eram consumidas sobretudo nas épocas festivas, como o Natal. Destacam-se o cabrito guisado, a carne (de porco) de vinho e alhos, o coelho guisado, a galinha guisada e os torresmos. No que concerne

aos peixes e mariscos, na alimentação local foram registados cavala, chicharro e espada frescos (Inf. 1), a par do bacalhau seco e salgado importado e das lapas apanhadas no calhau de S. Jorge (Inf. 2). Não foi obtida informação sobre a preparação das cavalas, chicharros e espada, sendo que o peixe era sobretudo para acompanhar o milho cozido. O bacalhau era consumido com molho de vinagre, também acompanhando o prato de milho, tal como as lapas guisadas. Como se pode verificar, predomina o gosto pelo guisado das carnes e das lapas. A banha de porco era fundamental como gordura para cozinhar, para os doces e o pão, principalmente o pão que era frito na banha de vinho e alhos, mas também o pão pingado, assado no vapor da banha de vinho e alhos. A informante de S. Jorge relata que, como não havia frigoríficos, conservavam a carne de porco em vinho e alhos, depois de assada numa panela grande, em púcaras de barro com a banha de vinho e alhos, num lugar fresco. Era esta banha que usavam para fazer os bolos fritos.

Quanto aos doces, eram feitos sobretudo no Natal. A informante 1 fazia broas de cacau, enquanto os biscoitos de leite, as broas de laranja, broas de manteiga e broas de mel são referidos apenas pela informante 2 do norte da ilha da Madeira, tal como o bolo (de) família. Durante as outras épocas do ano, raramente faziam e consumiam doces, com exceção da Páscoa e das festas religiosas locais, assim como do Entrudo em que comiam as malassadas, somente referidas pela informante 1. As informantes não falam do bolo de mel nem do bolo preto que, como se pode verificar na documentação escrita, apresenta muitas variantes com diversas denominações, geralmente levando vinho Madeira, canela e noz-moscada, mel de cana e frutas cristalizadas. A este propósito, importa dizer que Pereira (1989) refere o denominado bolo mascavado,

explicando ser o bolo de mel dos mais pobres, feito com açúcar mascavado. As bebidas documentadas na recolha oral foram: (bebida de) cacau, quentinha, vinho afogado (licor de mosto para o Natal), vinho quente (aquecido no inverno), vinho tratado (fortificado para dar aos trabalhadores agrícolas, em vez do chamado vinho seco), cortadinho e tim-tam-tum (no Natal).

Os comeres e bebidas indicados pelas duas informantes serão os mais representativos da cozinha tradicional das respetivas localidades. Os alimentos mais importantes são: batata-doce ou batata, semilha, inhame, milho, sopa de trigo pisado, pão caseiro, canja de galinha, galinha guisada, carne de vinho e alhos. No que respeita às lapas e lapas guisadas, são mencionadas apenas pela informante de S. Jorge. O facto de apenas uma das informantes referir um produto agrícola, prato, doce ou bebida, por exemplo o bolo na panela, broas de cacau, cabrito guisado, coelho guisado, massa de tomate, pão pingado, malassadas, sopa de boganga, torresmos, ubre ou úbere (de vaca guisado), vaginha em Santo António, no Funchal (Inf. 1), e biscoitos de leite, bolo família, bolo lêvedo, broas de laranja, de manteiga e de mel, cacau (bebida), cortadinho (bebida), empada, quentinha (bebida), sopa de couve, sopa de milho estraçoado, vinho afogado, vinho quente, vinho tratado e tim-tam-tum na freguesia de S. Jorge, em Santana (Inf. 2), não significa que não existisse ou exista na outra localidade. Pois, como explicado na metodologia de recolha empírica, não foi aplicado um questionário que garantisse a comparabilidade dos dados nas duas localidades, tendo-se privilegiado a espontaneidade da conversa sobre a alimentação familiar do passado ao presente.

Confirmou-se a variação lexical entre semilha e batata, ocorrendo as denominações semilha cozida e

batata-frita, mas também semilha frita (receita tradicional madeirense em que a semilha é cortada às rodelas, temperada com sal, pimenta e outros condimentos, e frita na frigideira). Outras variações sinonímicas são, por exemplo: pão de casa e pão caseiro; bolo na panela e pão na panela; vinho afogado, vinho abafado e vinho surdo, a par de licor de mostro/mosto. A denominação vinho afogado não foi registada na documentação escrita nem lexicográfica consultada. No que se refere a variantes de uma mesma denominação, documentaram-se: bolo família e bolo de família; carne de vinho e alhos, carne vinho e alhos e carne vinha de alho; tim-tam-tum, tim tam tum e tintantum (variantes gráficas), a par de licor de passas (sinónimo). Além destas variantes, na documentação escrita consultada, registaram-se variantes do bolo feito com mel de cana, no Natal madeirense. Pois, o bolo família aproxima-se muito de outros bolos denominados: bolo de mel ou bolo de mel da Madeira, bolo preto, bolo preto rico, bolo preto delicioso, bolo podre. Em *Segredos* (1994), ocorre uma receita denominada “bolo família ou preto”, em que o bolo família é sinónimo de bolo preto. Todos estes bolos têm em comum o mel de cana, o vinho Madeira e frutas cristalizadas (por tradição histórica madeirense), sendo importantes produtos da economia e identidade regional.

Nas documentações escrita e lexicográfica consultadas, não se encontram registados pratos e bebidas como: bolo na panela, pão pingado, quentinha, vinho quente e vinho tratado. A bebida de cacau não ocorre nas publicações gastronómicas da Madeira consultadas. Na documentação lexicográfica consultada, não se documenta: bolo frito, mas este surge na documentação escrita como bolo ázimo e bolinhos na frigideira. Também não se documenta a bebida chamada *cortadinho* e o bolo lêvedo apenas surge

com referência aos Açores. Sublinham-se os nomes das diferentes variedades de semilha: batata-branca ou batata-inglesa, semilha branca, semilha inglesa, semilha amarela, semilha-batata, semilha holandesa, etc.. Quanto à batata-doce, com a variante batata, as denominações das variedades documentadas foram: batata-inglesa, batata de cinco bicos, batata de peso, *corradeira*, arrebenta-paredes, batata de ano, batata (de) cenoura, batata vermelha ou australiana (da Austrália) e cabeira (ou batata do Cabo). Para o inhame, as informantes apresentam as designações: inhame de água ou inhame da rocha ou inhame do ribeiro, distinguindo-se de inhame branco ou inhame de casa ou inhame de ano.

Destacam-se práticas alimentares tradicionais que correspondem a um conjunto de produtos agrícolas com os respetivos nomes: semilha por batata e batata por batata-doce; mel de cana, diferenciando-se do mel de abelha; *bogango* ou boganga por moganga; vaginha, termo popular para feijão verde; pimpinela (que no continente português denomina uma planta da família das rosáceas) em vez de chuchu (nos Açores caiota). Sobre a relação histórica entre os Açores e a Madeira, Chaves (2022: 561) diz-nos que, hoje, há um conjunto de receitas e práticas alimentares que percorrem quase 600 anos de história em comum, entre a Madeira e os Açores, e que são “elementos característicos do povo insular e atlântico”. No que se refere à comparação com receituários contemporâneos dos Açores, Chaves (2022: 557) escreve que os cereais foram e continuam a ser a base da dieta alimentar insular. Sobre o trigo e a farinhação, escreve: “A produção de alimentos, com origem na farinhação dos cereais, é uma das formas primárias de subsistência alimentar da humanidade. Como resultado desses processos, encontramos um conjunto de alimentos que são obtidos pela cozedura

da massa proveniente da moagem dos cereais – a massa cozida em forma de bolo (pão), a massa cozida em forma de papas e a massa frita”.

Chaves (2022: 560) refere o açoriano Arruda Furtado (1854-1887) que, no final de Oitocentos, aponta “uma autossuficiência alimentar, baseada na utilização do milho, quer na forma de pão, ou cozido em água, as favas, o inhame, a batata-doce e a couve, fragmentos de peixe salgado, cebola, alho, vinagre, manteiga de porco, sal, pimenta, mogango, melancia, melão, figos, nêspers e a laranja”. Em relação ao pão, menciona que

A difusão e proliferação, na maioria das casas, da cozedura do pão em fornos de lenha, essencialmente comunitários, nos arquipélagos dos Açores e Madeira, é algo que remonta a meados do século XIX. Sendo a sua confeção, no seio das famílias mais desfavorecidas, efetuada em grelhadores pétreos e/ou de barro, originando algumas tipologias de pão (bolo), como o *bolo do caco* (Madeira e Porto Santo) e a *escarpeada* (Porto Santo). (CHAVES, 2022: 560)

No arquipélago dos Açores, Chaves (2022) destaca o bolo lêvedo (S. Miguel, no Vale das Furnas) e o bolo da sertã tradicional em S. Miguel, S. Jorge e no Pico (também conhecido como bolo de laje no Pico), que diz ser idêntico no processo de confeção ao bolo do caco madeirense, por ser cozido um grelhador metálico (sertã) e pela própria forma, sendo distinto no sabor (bolo adocicado, elaborado com açúcar, farinha, leite, ovos e fermento).

No livro de receitas tradicionais da ilha de S. Miguel (GOMES, 1994: 53), a canja ou caldo de galinha é feito com a cozedura da carne na água necessária para o caldo, temperada com sal. Tal como na Madeira, retira-se a galinha cozida para ser servida à parte e deita-se o arroz no caldo, que é

servido com os “miúdos (moela, coração, fígado, pés, pescoço e os ovos que a galinha continha)”. Acrescenta-se que a canja à moda de S. Miguel leva ainda um pouco de açafroa e massa de pimenta (malagueta). Em *Cozinha Tradicional da Ilha Terceira* (GOMES, 1979), a canja leva cominhos e açafroa e também se serve com os miúdos. Em relação às sopas, nas receitas de S. Miguel (GOMES, 1994: 53), documenta-se a sopa de mogango: “Deita-se feijão a cozer com cebola e dentes de alho. Depois de cozido, tempera-se com banha, vinagre, açafroa, calda de pimenta (malagueta) e sal a gosto. Junta-se talhadas de mogango e batatas cortadas aos quartos. Depois do mogango cozido, retira-se para outro recipiente e despeja-se o caldo sobre uma sopeira contendo pão estroçoado”. Na Terceira, também existe o caldo de mogango (GOMES, 1979).

Outra semelhança com a cozinha da Madeira é a sopa de couves, com favas e inhames (também denominados *minhotos* nos Açores). Gomes (1979) informa que o inhame (depois de cozido) é cortado em finas rodelas e servido com açúcar e sumo de limão ou laranja ou simplesmente com mel de abelha, como sobremesa. Nos receituários da Madeira, também pode ser servido com mel de cana. No que respeita ao milho, na Madeira e nos Açores, Chaves (2022: 574-575) escreve que “devido à crise da batata no século XIX, o milho sob a forma de pão ou papas, revela-se como elemento principal da dieta alimentar das populações mais desfavorecidas”, até à segunda metade do século XX. Acrescenta que as papas de milho ou milho cozido na Madeira correspondem nos Açores às “papas grossas, ou de carolo (papas doces de milho)”, sublinhando que na ilha de S. Miguel estas papas são confeccionadas para servir de iguaria no período quaresmal (sobretudo na Sexta-feira Santa). Aqui nota-se uma grande diferença entre os dois arquipélagos, pois enquanto na Madeira

as papas de milho são uma forma de subsistência quotidiana, nos Açores são doces e associadas a uma época especial.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os testemunhos orais recolhidos de duas mulheres idosas, representantes dos respetivos patrimónios alimentares, incluem o discurso ou narrativa identitária da tradição de uma área periurbana das zonas altas da cidade do Funchal e da localidade rural de S. Jorge, em Santana (concelho do norte da ilha da Madeira). Trata-se de um importante património cultural imaterial, feito de saberes-fazer quotidianos e festivos, enquanto práticas sociais das comunidades. Com este trabalho, pretende-se valorizar e salvaguardar as tradições agrícolas e culinárias madeirenses, enquanto conhecimento de transmissão familiar e local que inclui práticas etnolinguísticas e socioculturais. Simultaneamente, promovem-se os produtos agrícolas e a enogastronomia tradicional, associados às histórias dos residentes e dos lugares, enquanto comunidade patrimonial.

Visa-se contribuir para a conservação dos conhecimentos e práticas tradicionais em risco de extinção, devido ao abandono da agricultura e perda de terrenos agrícolas com a massificação do turismo. Chama-se à atenção para a necessidade de proteger o saber-fazer enogastronómico das localidades e as respetivas identidades socioculturais, através da manutenção da produção agrícola, da paisagem rural e da biodiversidade dos territórios. Por isso, este estudo linguístico-etnográfico e sociocultural contribui para o registo das vivências alimentares associadas à agricultura das respetivas populações, potenciando a sustentabilidade e autenticidade do turismo local, com uma importante função social, económica e ambiental, face às alterações climáticas globais. Para isso, é preciso envolver



as comunidades na preservação das respetivas culturas agrícolas, garantindo a transmissão do património alimentar às novas gerações.

As práticas alimentares tradicionais narram histórias e identidades, em risco de se perderem com a uniformização sociocultural das comunidades rurais e dos territórios. Cada produto agrícola e cada comida, prato e respetivas receitas têm uma história que vem desde o povoamento do arquipélago da Madeira. Esse saber-fazer tradicional e a sua história deverão ser a base de um destino turístico enogastronómico. Porém, a alimentação rural feita à base de legumes e cereais locais e regionais, incluindo o inhame, a batata-doce, a semilha, o milho e o trigo, está em risco de desaparecer. Daí a importância do turismo responsável que fomenta a sustentabilidade das comunidades e dos seus valores, melhorando a qualidade de vida das populações e a satisfação dos visitantes. O interesse pela gastronomia dos espaços rurais resgata tradições antigas, contribuindo para o desenvolvimento sustentável dos lugares e fixando a

população. Para a sua preservação e divulgação, no glossário temático, realizou-se o registo linguístico-etnográfico dos relatos do quotidiano das informantes e dos dias festivos (como é o caso do Natal madeirense). Ou seja, foram reunidos e sistematizados os dados obtidos nas duas localidades, comparando-as entre si e com a documentação escrita e lexicográfica.

Destaca-se a importância da recolha oral dos testemunhos de informantes idosas, detentoras dos processos e técnicas enogastronómicos tradicionais, indissociáveis das vivências locais. Este estudo comparativo de duas localidades da ilha da Madeira pode servir de exemplo a replicar para salvaguarda do património agrícola e culinário rural. Mostra-se a ligação dos saberes-fazer da agricultura tradicional à alimentação como identidade sociocultural das comunidades, em que algumas das tradições são objeto de recriação ou atualização das práticas antigas na atualidade por parte das novas gerações. Conclui-se que o turismo enogastronómico, sustentável e responsável, é um fator de fortalecimento do património cultural

imaterial do arquipélago da Madeira. Favorece o conhecimento do passado, a sustentabilidade das comunidades e a sua autenticidade.

Dadas as limitações deste estudo exploratório, é evidente a necessidade de ampliar as recolhas por localidades dentro das freguesias e concelhos, nas ilhas da Madeira e do Porto Santo, com recolhas sistemáticas de modo a esclarecer questões de variação denominativa ou sinonímia, por exemplo das variedades de batata-doce. Para garantir melhor comparabilidade dos dados, deverão ser feitas entrevistas estruturadas, através de um questionário ou guião pré-estabelecido, organizado por categorias como produtos agrícolas, sopas, papas, pães, carnes, peixes, doces e bebidas. Desta forma, contribuir-se-á para o conhecimento, valorização e preservação da especificidade das tradições alimentares e identidade das comunidades locais. Pois, só o conhecimento e salvaguarda das tradições agrícolas dos lugares promoverá a sustentabilidade ambiental, protegendo o território das alterações climáticas para os residentes e os visitantes.

REFERÊNCIAS

- ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA (2023), *Dicionário da Língua Portuguesa*. <https://www.acad-ciencias.pt/dicionario-da-lingua-portuguesa/>.
- ASCENÇÃO, Elisabete e BOTA, Lilliana (2017), *Receitas Tradicionais de São Jorge: "A nossa terra... o nosso património!"*, São Jorge: Tipografia Natividade.
- ASSUMPÇÃO, Flávio Aparecido da Costa (2015), *Periurbanização na Lezíria do Tejo: Sustentabilidade e Políticas Públicas*, Dissertação de Mestrado em Gestão do Território e Urbanismo, Instituto de Geografia e Ordenamento do Território, Universidade de Lisboa.
- BARCELOS, J. M. Soares de (2016), *Dicionário de Falares do Arquipélago da Madeira*, Funchal: Serviço de Publicações/Direcção Regional da Cultura.
- BESSIÈRE, Jacinthe (1998), "Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas", *Sociologia Ruralis*, nº 38, pp. 21-34. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/1467-9523.00061>.
- BRAGA, G. B., REMOALDO, P. C., FIÚZA, A. L. de C. (2016), "A methodology for definition of rural spaces: an implementation in Brazil. Uma metodologia para definição de espaços rurais: uma implementação no Brasil", *Rural Sociology. Ciência Rural*, vol. 46(2), pp. 375-380. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20150464>.
- BURRAL, E., BUDA, D.-M. e STANFORD, D. (2019), "Rethinking the ideology of responsible tourism", *Journal of Sustainable Tourism*, nº 27(7), pp. 992-1007. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/09669582.2019.1578365>.
- CARDOSO, Sandra (s.d.), *Receitas da Festa*, Funchal: Diário de Notícias/A Biqueira-Atremar a Ilha.
- CARDOSO, Sandra (2023), *Receitas Madeirenses: a biqueira*, s.l.: Sersilito.
- CARDOSO, Zita (1987), *Machico na Gastronomia*, Machico: Câmara Municipal de Machico/Direcção Regional dos Assuntos Culturais-DRAC.
- CARDOSO, Zita (1994), *Segredos de Cozinha Madeira e Porto Santo*, 2.ª edição, Valejas: Grafteam.
- CARVALHO, A., CORREIA, R. e TROCA, Armando (2021), "O potencial da gastronomia nos territórios de baixa densidade: o caso de Mirandela", *Conference Proceedings of the INVTUR Conference 2021. 6-7 May 2021*, University of Aveiro, Portugal, pp. 1267-1280.
- CASTELEIRO, J. Malaca (Coord.) (2001), *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, Academia das Ciências de Lisboa, Lisboa: Editorial Verbo.
- CELLA, D.; QUEDA, O. e FERRANTE, V. L. S. B. (2019), "A definição do espaço rural como local para o desenvolvimento territorial", *Revista Retratos de Assentamentos*, vol. 22(1), pp. 69-91. <https://10.25059/2527-2594/retratosdeassentamentos/voyvovi.333>.
- CHAVES, Duarte Nuno (2022), "Notas Históricas para o Estudo de um Itinerário da Alimentação, com Origem na Farinação dos Cereais, nos Arquipélagos dos Açores e da Madeira", *Arquivo Histórico da Madeira. Nova Série*, nº 4, pp. 557-589. <https://ahm-abm.madeira.gov.pt/index.php/ahm/article/view/89>.
- CONSELHO DA EUROPA, "Convenção Quadro do Conselho da Europa Relativa ao Valor do Património Cultural para a Sociedade", *Faro (Portugal)*, 27 de outubro de 2005. <https://www.icomos.pt/images/pdfs/2021/49%20Conven%20C3%A7%20C3%A3%20quadro%20Conselho%20Europa%20valor%20patrim%20B3nio%20sociedade%202005.pdf>.
- CONTRERAS, J. e GARCIA, M. (2011), *Alimentação, Sociedade e Cultura*, Rio de Janeiro: Fiocruz. https://www.researchgate.net/publication/262663354_Alimentacao_sociedade_e_cultura.
- DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA/GOVERNO REGIONAL DA MADEIRA (1998), *Folclore* nº 8, Funchal: Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas/ Direcção de Serviços da Extensão Rural.
- DIRECÇÃO REGIONAL DE INOVAÇÃO E GESTÃO EDUCATIVA (1997), *Cozinha Madeirense*, 4.ª edição, colecção «Aprender Sempre», Funchal: Secretaria Regional de Educação.
- DOCUMENTO LEGISLATIVO (2000), "Gastronomia como Património Cultural Nacional", Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, de 26 de Julho, Lisboa, Portugal.
- FERREIRA, Cláudia e MELIM, Cláudia (2019), "Alimentação", José Eduardo Franco (dir.) e Cristina Trindade (coord.), *Madeira Global. Grande Dicionário Enciclopédico da Madeira*, vol. 1, Lisboa: Theya Editores, pp. 309-333.
- FIGUEIRA, Ana Isabel (1996), *Cozinha Regional da Madeira*, 2ª edição, Mem Martins: Publicações Europa-América.
- FIGUEIREDO, Cândido (1913), *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. <https://www.gutenberg.org/files/31552/31552-pdf.pdf>.
- FIGUEIREDO, E., FORTE, T. e EUSÉBIO, C. (2021), "Rural territories and food tourism – Exploring the virtuous bonds through a systematic literature review", *European Countryside*, vol. 13, nº 3, pp. 622-643. <https://sciencedirect.com/article/10.2478/euco-2021-0035>.
- FORTE, Teresa e FIGUEIREDO, Elisabete (2020), "Rural images and meanings: how is the promotion of traditional local foods in gourmet specialty stores conveying rural culture and territories?", Conferência

- Internacional Comunidades e Redes para a Inovação Territorial, Universidade de Aveiro, pp. 1-3. https://www.researchgate.net/publication/346427271_Rural_images_and_meanings_how_is_the_promotion_of_traditional_local_foods_in_gourmet_specialty_stores_conveying_rural_culture_and_territories.
- FREY, Nicole e GEORGE, Richard (2010), "Responsible tourism management: The missing link between businessowners' attitudes and behaviour in the Cape Town tourism industry", *Tourism Management*, nº 31, pp. 621-628. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517709001265>.
 - GOMES, Augusto (1979), *Cozinha Tradicional da Ilha Terceira*, Angra do Heroísmo: Direção Regional dos Assuntos Culturais.
 - GOMES, Augusto (1994), *Cozinha Tradicional da Ilha de São Miguel*, 2ª edição, Angra do Heroísmo: Artes Gráficas.
 - LEÇA, Joaquim (coord.) (2023), *Os Comeres de Antigamente*. Santana, RAM: Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural/Atremer a Ilha-Associação Cultural e Recreativa.
 - LIENCRENS, R. Vázquez de (2015), *Pratos Tradicionais da Madeira*, Espanha: Editorial Fisa Escudo de Oro.
 - LIN, YiChin, PEARSON, T. E., & CAI, L. A. (2011), "Food as a form of destination identity: a tourism destination brand perspective", *Tourism and Hospitality Research*, vol. 11(1), pp. 30-48. <https://www.cabdigitalibrary.org/doi/full/10.5555/20113058238>.
 - MARTINS, Rui de Sousa (1997), "O Pão no Arquipélago das Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura", *Arquipélago - História*, 2.ª Série, vol. II, Ponta Delgada: Universidade dos Açores, pp. 119-170.
 - MATA, R. (2012), *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades*, Berlin: desigualdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America.
 - MINASSE, M. H. S. G. (2023), "Patrimônio alimentar, patrimônio turístico: potencialidades regionais a partir do reconhecimento formal de saberes e produtos alimentícios", *Revista Memória em Rede*, vol. 15, nº 28, Pelotas, pp. 245-274. <http://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria>.
 - NETO, Margarida Sobral (2023), "O triunfo da batata", Isabel Drumond Braga (coord.), *História Global da Alimentação Portuguesa*, Lisboa: Temas e Debates, pp. 561-566.
 - NIEDZIÓŁKA, I. (2012), "Sustainable Tourism Development", *Regional Formation and Development Studies*, nº 3(8), pp. 157-166.
 - NÓBREGA, Alcides (2013), *Maravilhas da Gastronomia Madeirense*, Câmara de Lobos: O Liberal.
 - OECD (2013), "Urbanisation and urban forms", *OECD Regions at a Glance 2013*, Paris: OECD Publishing. https://doi.org/10.1787/reg_glance-2013-7-en.
 - OMT - Organização Mundial do Turismo (2015). <https://news.un.org/pt/tags/organizacao-mundial-do-turismo/date/2015>.
 - ONU - Organização das Nações Unidas (2016). <https://news.un.org/pt/story/2019/06/1676691>.
 - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (2012), *Global Report on Food Tourism - AM Reports*, vol. 4, Madrid: UNWTO.
 - PEREIRA, E. C. N. (1989), *Ilhas de Zargo*, vol. II, 4ª edição, Funchal: Câmara Municipal do Funchal.
 - PEREIRA, Júlio (2003), *Sabores. Receitas Tradicionais Madeirenses*, s.l.: Academia Madeirense das Carnes.
 - PEREIRA, Júlio (2014), *Gastronomia da Madeira*, 4ª edição, Espanha: Gráficas Lasa.
 - PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS (2000), "Resolução do Conselho de Ministros 96/2000 de 26 de julho", *Diário da República* nº 171/2000, Série I-B de 2000-07-26. <https://dre.tretas.org/dre/117187/resolucao-do-conselho-de-ministros-96-2000-de-26-de-julho>.
 - REBELO, Helena (2016), "Os nomes das receitas: um património linguístico regional, nacional ou internacional? Uma análise lexical. The Names of the Recipes: Regional, National or International Linguistic Heritage? A Lexical Analysis", Joaquim Pinheiro e Carmen Soares (coord.), *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 283-311.
 - ROCHA - ARAÚJO, Manuel (2012), *Roteiro Gastronómico das "Ilhas Afortunadas": Madeira e Porto Santo*, s.l.: Edição do autor.

**ENOGASTRONOMIC
ETHNOGRAPHIC
HERITAGE
LINGUISTICS
TRADITION**

The enogastronomic heritage of the Madeira Archipelago is an ethnographic, linguistic and socio-cultural tradition of the respective communities, associated with the geographical and historical reality of the territory. It is concluded that food traditions constitute an intangible cultural heritage inseparable from local experiences. The appreciation of traditional know-how and the socio-cultural identity of communities, through sustainable and responsible tourism, is a way to promote the preservation of local agricultural and culinary practices as well as the environment, protecting the territory from climate change.

- ROCHA - ARAÚJO, Manuel (s.d.), *À Mesa Madeirense*, s.l.: Edição do autor.
- RTP MADEIRA (2022), "Sete variedades de batata-doce já têm certificação de origem (áudio)", *Especial Informação - Sociedade*, 28 dez, <https://madeira.rtp.pt/sociedade/sete-variedades-de-batata-doce-ja-tem-certificacao-de-origem-audio/>.
- SANTOS, Jaime Vieira dos (1947), "Vocabulário do Dialecto Madeirense", *Revista de Portugal*, Série A — Língua Portuguesa, nº 52, vol. VIII, pp. 61-64, 146-149, 208-211.
- SANTOS, Jaime Vieira dos (1947), *Revista de Portugal*, Série A — Língua Portuguesa, nº 53, vol. IX, pp. 44-47, 204-207.
- SANTOS, Jaime Vieira dos (1947), *Revista de Portugal*, Série A — Língua Portuguesa, nº 54, vol. X, pp. 26-29, 68-71, 113-116.
- SANTOS, Jaime Vieira dos (1947), *Revista de Portugal*, Série A — Língua Portuguesa, nº 55, vol. XI, pp. 65-67, 177-180.
- SANTOS, T. P. dos (2005), *Comeres e Beberes Madeirenses em Horácio Bento de Gouveia*, Santa Maria da Feira: Rainho & Neves, Lda.
- SANTOS, T. P. dos (2007), "Glossário", *De Ilhéus a Canga, de Horácio Bento de Gouveia: A narrativa e as suas (re)escritas*, vol. II, Tese de Doutoramento em Letras apresentada à Universidade da Madeira.
- SANTOS, Maria Florentina Silva (2013), *À Luz das Palavras Quase Esquecidas. Contributo para o estudo dos regionalismos na Ponta de Sol*, Dissertação de Mestrado em Estudos Linguísticos e Culturais apresentada à Universidade da Madeira.
- SERVIÇO DE PUBLICAÇÕES DRAC (2013), *Gastronomia Tradicional da Madeira e Porto Santo*, Funchal: Secretaria Regional da Cultura, Turismo e Transportes.
- SHARPLEY, R. (2009), *Tourism Development and the Environment: Beyond Sustainability?*, London: Earthscan.
- SILVA, Padre Fernando Augusto da (1950), *Vocabulário Madeirense*, Funchal: Junta Geral do Funchal.
- SILVA, Padre Fernando Augusto da e MENESES, Carlos Azevedo de (1984), *Elucidário Madeirense*, 3 vols., Funchal: Secretaria Regional de Turismo e Cultura.
- SILVA, A. J. M. (2018), "O brotar do Jardim Atlântico: considerações de ordem económica, sociológica e antropológica acerca da aclimação das plantas frutícolas e hortícolas na Madeira (Sécs. XV-XVIII)", *Islenha*, nº 69, julho-dezembro, pp. 5-36.
- TIKKANEN, I. (2007), "Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases", *British Food Journal*, vol. 109(9), pp. 721-734.
<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/00070700710780698/full/html>.
- TRINDADE, Cristina (2023), "Uma guloseima: o bolo de mel da Madeira", Isabel Drumond Braga (coord.), *História Global da Alimentação Portuguesa*, Lisboa: Temas e Debates, pp. 229-234.
- TURISMO DE PORTUGAL (2017), *Estratégia Turismo 2027. Liderar o Turismo do Futuro*, <https://www.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/estrategia/estrategia-turismo-2027.pdf>.
- UNESCO (2014), "Textos base. Convenção de 2003 para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial", https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention-Basic_texts_version_2012-PT.pdf.
- UNWTO (s.d.), "Código de Ética Mundial para o Turismo. Por um Turismo Responsável".
https://www.each.usp.br/turismo/livros/codigo_de_etica_mundial_para_o_turismo_UNWTO.pdf.
- VALAGÃO, M. M. (2011), *Dieta Mediterrânica, Património Imaterial da Humanidade*, *Revista da APH*, nº 105, pp. 23-27.
- VIEIRA, Agostinho (2022), *Culinária Prática e Tradicional Madeirense*, Funchal: Editora Madeirense.
- VIEIRA, Alberto (2017), "O trigo e o pão 'nosso...' na capitania de Machico", *Cadernos de Divulgação do CEHA. Memória das Gentes que fazem a História*, nº 1, CEHA/SRTC/DRC, pp. 1-48. https://www.researchgate.net/profile/Alberto-Vieira-2/publication/310951373_0_TRIGO_E_O_PAO_NOSSO_NA_CAPITANIA_DE_MACHICO/links/583b0fe308ae3a74b4a0688a/0-TRIGO-E-O-PAO-NOSSO-NA-CAPITANIA-DE-MACHICO.pdf.
- WORLD FOOD TRAVEL ASSOCIATION (2019), *Somos todos viajantes de comida!*.
<https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourismdefinition-food-tourism/>.

NOTA

1. Este trabalho foi desenvolvido no âmbito das atividades do projeto UIDB/00214/2020 e também no âmbito das atividades do projeto UIDB/04470/2020, financiados pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia (Portugal).

Naidea Nunes Nunes

Faculdade de Letras, Centro de Linguística, Universidade de Lisboa
Faculdade de Artes e Humanidades, Universidade da Madeira/CIERL
CITUR, Polo da Universidade da Madeira

Lúisa Gouveia

Mestrado em Linguística: Sociedades e Culturas
Departamento de Línguas, Literaturas e Culturas
Faculdade de Artes e Humanidades, Universidade da Madeira