



LUSOFONIA

Tempo de Reciprocidades

4 a 9 de Agosto de 2008
Universidade da Madeira

Helena Rebelo
(Coordenação)



 Edições
Afrontamento

ACTAS
VOLUME I

LUSOFONIA TEMPO DE RECIPROCIDADES

Volume I

ACTAS

IX Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas
Madeira, 4 a 9 de Agosto de 2008

Helena Rebelo
(Coordenação)

 Edições
Afrontamento

2011

LUSOFONIA

TEMPO DE RECIPROCIDADES

Volume I

Helena Rebelo
(Coordenação)

Seleção e Organização

LINGUÍSTICA: Helena Rebelo, Thierry Proença dos Santos

LITERATURA: Ana Isabel Moniz, Fernando Figueiredo, Maria Teresa Nascimento

CULTURA: Ana Margarida Falcão, Leonor Coelho, Paulo Miguel Rodrigues

VOLUME I

LINGUÍSTICA

Língua portuguesa: migrações e trânsito

Uma língua, várias culturas: transposições e localizações

LITERATURA

Cartografias das diferenças

Ilhas e continentes: reciprocidades

Varia

Lusofonia: Tempo de Reciprocidades
Actas do IX Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas

Coordenação

Helena Rebelo

© 2011, Autores e Edições Afrontamento

Edição

Edições Afrontamento

Rua Costa Cabral, 859 | 4200 Porto

www.edicoesafrontamento.pt | geral@edicoesafrontamento.pt

Seleção e Organização

Volume I

LINGUÍSTICA: Helena Rebelo, Thierry Proença dos Santos

LITERATURA: Ana Isabel Moniz, Fernando Figueiredo, Maria Teresa Nascimento

Volume II

CULTURA: Ana Margarida Falcão, Leonor Coelho, Paulo Miguel Rodrigues

Patrocínios e apoios

Universidade da Madeira, Associação Internacional de Lusitanistas,

Direcção Regional dos Assuntos Culturais, Funchal 500 Anos, E. E. M.,

Fundação para a Ciência e Tecnologia (Programa FACC), Instituto de Camões.

Design

Mais Dicas Design – Projecção e Execução, Lda.

Estrada do Portinho, 94 | 9125-110 Caniço

Tel. e Fax: 291 600 850

E-mail: design@maisdicas.com

Colecção

Textos, 88

Edição n.º 1359

ISBN

978-972-36-1150-2

Depósito Legal:

323708/11

Impressão e Acabamento

Rainho & Neves, Lda

Santa Maria da Feira

geral@rainhoneves.pt

Volume I

1000 exemplares

Este livro compila algumas das comunicações apresentadas no IX Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas, realizado na Universidade da Madeira, em Agosto de 2008. Os textos são da exclusiva responsabilidade dos respectivos autores, especialistas em Língua Portuguesa.

Março de 2011

Associação Internacional de Lusitanistas
www.lusitanistasail.net

DIRECÇÃO
2005-2008

Presidência

Regina Zilberman

Vice-presidência – Carlos Reis

Vice-presidência – Elias Torres Feijo

Secretaria e tesouraria – Maria da Glória Bordini

Vogais

Ana Mafalda Leite

Benjamin Abdala Junior

Cristina Robalo Cordeiro

Ettore Finazzi Agró

Fátima Ribeiro

Helena Rebelo

Maria del Carmen Villarino Prado

Sebastião Tavares de Pinho

Rolf Nagel

Teresa Cristina Cerdeira da Silva

Conselho Fiscal

Laura Cavalcanti Padilha

M. Fátima Brauer-Figueiredo

Thomas Earle

Presidentes Honorários

Cleonice Berardinelli

Helder Macedo

ORGANIZAÇÃO

IX Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas

Funchal e Universidade da Madeira, de 4 a 9 de Agosto de 2008

Oradores Convidados

Sessão de Abertura: Tolentino Mendonça
Sessão de Encerramento: Isabel Pires de Lima

Comissão de Honra

Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, José Mariano Gago
Ministro da Cultura, José António Pinto Ribeiro
Reitor da Universidade da Madeira, Pedro Telhado Pereira
Representante da República, Antero Alves Monteiro Diniz
Presidente da Assembleia Legislativa Regional, José Miguel Mendonça
Presidente do Governo Regional, Alberto João Jardim
Presidente da Câmara do Funchal, Miguel Albuquerque
Comandante da Zona Militar da Madeira, João Miguel Castro Rosas Leitão
Bispo da Diocese do Funchal, António Carrilho
500 Anos do Funchal, Pedro Calado
Presidente da Associação Internacional de Lusitanistas, Regina Zilberman

Direcção

Helena Rebelo (coord.)
Fernando Figueiredo
Thierry Proença dos Santos

Comissão Científica

Ana Isabel Moniz
Ana Margarida Falcão
Helena Rebelo
Maria Teresa Nascimento
Paulo Miguel Rodrigues

Comissão Executiva

Helena Rebelo
Leonor Coelho
Fernando Figueiredo

Comissão Financeira

Thierry Proença dos Santos
Paulo Miguel Rodrigues
Carla Cró

A terminologia açucareira actual no Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil)¹

Naidea Nunes Nunes
Universidade da Madeira

Palavras-chave: Terminologia, léxico, variação linguística, história da língua portuguesa.

Resumo: O estudo da terminologia açucareira actual no Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil) permite-nos observar a variação linguística, sobretudo histórica e geográfica, e ao mesmo tempo a continuidade terminológica da língua portuguesa, nos espaços referidos. Embora se trate do léxico específico de uma determinada área de actividade, este estudo mostra-nos a variação e a continuidade lexicais comuns a outras áreas da língua portuguesa falada nos três continentes: Europa, África e América.

A presente comunicação surge na sequência do nosso projecto de pós-doutoramento que pretendeu dar continuidade ao tema de investigação da nossa tese de doutoramento sobre a terminologia e a tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico. Assim, depois do estudo diacrónico da terminologia açucareira realizado na tese de doutoramento, juntamente com o estudo sincrónico, através da aplicação de um questionário linguístico-etnográfico e terminológico sobre a produção açucareira, para recolher a terminologia actual desta área de actividade, realizado na ilha da Madeira e em Cabo Verde, surgiu naturalmente a vontade de fazer a mesma recolha junto dos cultivadores de cana-de-açúcar e fabricantes de produtos açucareiros nas Canárias², em S. Tomé e Príncipe e no Brasil.

Os objectivos deste projecto de investigação são fazer o estudo sincrónico da terminologia açucareira actual do Atlântico, através da aplicação de um questionário sobre a actual produção açucareira tradicional nas áreas geográficas acima referidas, visando a elaboração de um glossário comparativo da terminologia açucareira actual do Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil).

A metodologia utilizada para a realização deste estudo foi a seguinte: elaboração de um questionário onomasiológico, estruturado em duas partes – parte agrícola (cultivo e colheita da cana-de-açúcar) e parte industrial (extracção do sumo da cana, fabrico de mel, fabrico de açúcar e fabrico de aguardente de cana); realização dos inquéritos terminológicos sobre a produção açucareira tradicional (artesanal e familiar) nas áreas geográficas estudadas; selecção dos informantes – cultivadores de

¹ Agradecemos profundamente ao Centro de Investigação e Tecnologia da Madeira (CITMA) por nos ter concedido uma bolsa de investigação individual de pós-doutoramento, sem a qual não teria sido possível realizar este projecto de investigação.

² A aplicação do estudo nas Canárias (ilhas de Gran Canaria e La Palma) deve-se ao facto de ter existido historicamente uma grande ligação entre a ilha da Madeira e Canárias, encontrando-se nesta região, ainda hoje, terminologia açucareira primitiva da Madeira, bem como outras tradições linguístico-culturais. Apresentamos apenas alguns dados relativos a Canárias neste artigo e não desenvolvemos o comentário destes por razões de limitação de espaço de publicação e por já os termos publicado no artigo intitulado «Madeirensismos na terminologia açucareira actual das Canárias», in *Estúdios Portugueses*, nº 6, Revista de Filologia Portuguesa, Salamanca, 2006, pp. 45-56.

cana-de-açúcar e especialistas na produção de açúcar, mel, aguardente, rapadura e alfenim³.

Os dados recolhidos nas entrevistas realizadas junto dos cultivadores de cana-de-açúcar e fabricantes de produtos açucareiros foram gravados e transcritos. A transcrição dos dados recolhidos nas entrevistas, documentação oral, seguiu as normas convencionadas, por exemplo: incompreensão de palavras ou segmentos (); hipótese do que se ouviu (hipótese); interrogação ?; pausa ...; supressão de discurso irrelevante (...). Utilizámos os sinais básicos convencionais da escrita, nomeadamente maiúsculas no início das frases, pontos e vírgulas, dois pontos, para facilitar a compreensão do texto.

Posteriormente, realizou-se o levantamento das unidades terminológicas nos textos das entrevistas para a elaboração do glossário. Este apresenta a seguinte estrutura: termo; categoria gramatical; definição; sinónimos; observações; remissão (quando pertinente) e contextos de ocorrência dos termos, com indicação da área geográfica e das fontes orais numeradas por informantes (FO001-FO025).

Glossário comparativo da terminologia açucareira actual no Atlântico:

Madeira,

Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil

Alfenim

n. m. Produto feito do sumo da cana concentrado e puxado. Sin.: *puxa-puxa*, *rapadura puxa-puxa* e *rapadura mole*, no Brasil. Obs.: Termo de origem árabe, da antiga produção açucareira mediterrânica, com o significado primitivo de massa de açúcar branco refinado, usado para fazer figuras de açúcar, com óleo de amêndoas doces (atestado na documentação histórica madeirense a partir de 1469).

Brasil:

Alfinim chama **puxa-puxa**. Aqui só é o melaço puxado. Tira do tacho e bota lá e depois deixa esfriar pa poder puxar. Chama **puxa-puxa**. Esfria e vira o **alfinim**. Quando ele tá mole, ele é **puxa-puxa**, depois que ele seca aí vira **alfinim**. A rapadura se transforma no **alfinim**. Quando ele faz a rapadura lá, ele bota pa fazer o **alfinim**, ao ele puxar, fica puxando, puxando, vai clarear, vai clareando, aí ele fica claro. Na rapadura batida, o mel é batido em porções. No caso do **alfinim**, é puxado. O **puxa-puxa** é o **alfinim**, quando ainda tá molinho. Quando seca, vira novamente rapadura, aí fica **alfinim**. (FO018) A mais mole, quando quer fazer **rapadura mole**, é mais macia, é só deixar o ponto mais brando. A **puxa** tem de deixar um restinho na tacha e jogar água fria, aí vira **puxa-puxa**, já não precisa de fogo. A gente chama **puxa-puxa** mesmo. Quando faz **puxa-puxa** é só pra casa, porque a **puxa-puxa** dura pouco. Com pouco prazo ela (a)çucara. Aí, ela já não volta **puxa-puxa** mais não. Põe ela outra vez no fogo, até ela tornar a derreter. Eu já fiz muito aqui **puxa-puxa** e rapadura mesmo. (FO020)

Tem um engenho aqui perto que faz **rapadura puxa-puxa**. (FO023)

Ela, quando tá quase pronta, ela faz um fio. A gente pega nela, ela faz um fiozinho. É puxa. Tem a puxa e tem a **puxa-puxa**. A **puxa-puxa** são aquelas compridinha,

³ Dedicamos este estudo aos agricultores e trabalhadores de trapiches e engenhos que entrevistámos, aos quais agradecemos profundamente, pois sem eles o nosso trabalho de investigação não se poderia realizar. Agradecemos muito pela sua generosidade, simplicidade e sabedoria.

que são embaladinha. A puxa é dura, só batendo com o martelo pa quebrar. É quebra-queixo, como eles dizem. A rapadura puxa é um ponto mais concentrado, a **puxa-puxa** é mais mole, mais líquido. (FO024)

Forma de açúcar

n. f. Recipiente utilizado para a cristalização do açúcar. Termo complexo (NPN). Sin.: *bandeja, lata, pote*, em Cabo Verde; *forma (de barro)* e *pedra de açúcar*, em S. Tomé. Obs.: Termo da antiga produção açucareira mediterrânica, atestado na documentação histórica madeirense. Não registámos nenhuma ocorrência deste termo na documentação oral contemporânea da Madeira.

Cabo Verde:

É forma de açúcar, põe na **forma**. Tem **forma de barro, forma de metal, forma de coco, forma de palha de bananeira, forma de pano, é forma de açúcar, bandeja, lata, pote**. (Santiago)

A **forma de açúcar** é **forma, forma de mel, forma de pano, forma de fazenda**. (S. Antão).

S. Tomé:

Quando tá em ponto de açúcar, bem bater, a gente tem um **forma de barro**, tem de ter água. Gente quando põe na **forma**, logamente põe na água. Quando tá frio, começa a tirar de **forma**, enforma, enfolha. Ele guarda muito bem, e pode passar pa qualquer país. (FO010)

Açúcar, quando tá assim, a cair devagarinho, a gente começa a bater, bater com força até largar. Quando larga tá com o ponto de açúcar. Largar é quando já não tá a pegar, tá solto. Gente agora põe em **forma de barro**, começa a deitar dentro de água corrido, gente tapa, água fica parado. Tem um buraco no fundo da **forma**, mas naquele buraco gente põe folha de banana, tapa e açúcar não sai pra fora. (FO010)

Açúcar bate, bate, bate com pau de coco, quando está bom tira, põe na **forma de barro**. Tem buraco na fundo **forma**. Põe mel dentro de **forma**, vai pôr num armazém, hoje e amanhã vai tirar, depois (ar)ranca, tapa fundo, porque se é buraco demais ele cõa tudo no chão, tira da **forma**, é **forma de açúcar** mesmo, põe em folha de banana seca, (a)marra, pendura, o que escorre da **forma** é mel de açúcar, come com cuscus, com camoca. (FO011)

Bate com pau de madeira, pau de coco, antes de bater tira caravelha, come com pão, açúcar mole, põe forminha e **forma de açúcar** grande, 5 a 6 quilos até 20 quilos. Tapa buraco da **forma** com folha de banana e põe açúcar na **forma**, chama **pedra de açúcar** ou **forma de açúcar**, (a)çúcar de terra. (FO012)

Brasil:

Isso aqui é uma aspa di ferro pa segurar a madeira. Chama-se uma aspa de ferro que sustenta toda a madeira na **forma**. É a **forma de fabricar açúcar**. Usou também de flandres, tem de flandres também. É de flandres, é **forma** também. Existiu a de madeira e a de flandres. Faz pão de açúcar. Emborcavam a **forma** e tiravam o pão de açúcar compreto. Tirando o pão de açúcar compreto da **forma**, depois separava as três partes: o branco, o cristal e o mascavo, cortando com um facão. Depois, quebravam as pedra de açúcar com um pedaço de madeira pa transformar em pó. (FO015)

Diz-se a **forma do açúcar**, que é o açúcar e o trado que a gente chama. Aí, já coloca ele na **forma**, coloca ali uns pauzinho pa ele filtrar, ela vai decendo, sai o melado e fica o açúcar igual ao cristal. (FO020)

A **forma do açúcar** é de madeira. É tipo um sinozinho. Ela já é folhada assim, a boca larga e espessura em baixo estreita. Aí, fura os buraquinho assim pa ela filtrar e vai saindo o melaço. Tem vários furinho pa filtrar, cair o melado. Aquele melado, gente não joga, faz pinga dele e esse açúcar vai ao sol. (FO020)

O açúcar deixa ele aqui de um dia pra o outro e depois põe no **balaio**. Põe com o bagaço da cana mesmo pa secar. Vai cavacando o açúcar com aquela escumadeira e vai pondo com a cuia no **balaio**. Nós não tem **forma**, é no **balaio**. Tem gente que tem a **forma**, eu não tenho não. O **balaio** como é furado, ali tem o melado que sai de dentro do **balaio**. Aquilo ali é o tanque de melado, tem o melado do tanque. Depois, levo o açúcar do **balaio** pa secar no estaleiro ao sol. (FO021)

Garapa

n. f. Sumo da cana-de-açúcar. Termo de origem controversa. Eq.: *jugo de caña*, *zumo de caña*, *guarapo (de caña)* e *mosto de caña*, nas Canárias. Sin.: *água de cana* e *calda (de cana)*, em Cabo Verde e em S. Tomé; *caldo (da cana)*, no Brasil. Obs.: o termo *guarapo* é um termo muito antigo nas Canárias, sobretudo na ilha La Gomera, onde denomina o mel de palma, e ocorre em toda a América espanhola açucareira, designando o sumo da cana. No Brasil, a par da forma portuguesa do termo *garapa*, registámos a forma *guarapa*, no Estado do Rio Grande do Sul, possivelmente por influência da forma espanhola *guarapo*. Também na Madeira registámos a forma *garapo* ou *guarapo*, na boca de um indivíduo que esteve emigrado na Venezuela.

Madeira:

O sumo da cana no engenho é **garapa**. É o **garapo** ou **guarapo da cana**. Também há quem chame **melique das canas** e **camua** ou **camuga**, em Câmara de Lobos. (Calheta)

Canárias:

El **zumo de la caña** lo sacan para hacer ron. (FO001)

Al moler la caña, sale el **jugo de la caña**, que es lo que se llama **guarapo**. (FO002)

Guarapo y bagazo yo siempre lo hay conocido como de aquí de Canarias. (FO002)

El molino es el que moltura y exprime la caña, obteniéndose el jugo o **guarapo**. El liquido de la caña o **guarapo** salía por el conducto a un deposito. (FO003)

El **guarapo** era ya cuando se molía la caña en el trapiche. (FO004)

El zumo o **guarapo** pasa por un filtro para retirar el bagacillo. El aguardiente real debe ser de **guarapo** crudo o de **guarapo** depurado, pero siempre de zumo de caña o de melado. (FO005)

El zumo de la caña se llama **guarapo**, luego se va a las calderas y se calienta para hacer la miel y el aguardiente. (FO006)

El zumo de la caña se llama **guarapo** y lo que queda bagazo. (FO007)

Se queda un poco corrigiendo, para que seya un bon **mosto de caña** o **guarapo de caña**, **guarapo** depurado o **guarapo** defecado, en la cuarta caldera, y ese producto de ay se bombea a fermentar. (FO007)

Ese ron es ron directo de caña de azúcar, porque también se puede hacer con el **jugo de la caña** en una caldera. Entonces el **jugo de caña** se da calor, se va evaporando el agua y concentrando el azúcar. Esa melaza de caña se puede coger, diluirla luego, hacerla fermentar y hacer un ron de miel, con el **jugo de la caña** concentrado. (FO007)

Cabo Verde:

É **calda (de cana)**. (Santiago e Santo Antão)

S. Tomé:

Aquilo que entra no lambique é **calda**, aquilo que sai é recalda, tem que tirar fora. (FO008)

O sumo da cana é **calda**. Depois de **calda** estar cubado pra vir pra destilação é que (es)côa-se na rede. (FO009)

O sumo da cana é a **calda**. (FO010)

Se põe 10 cântaros de **calda de cana**, tem de pôr dois de água. Mas não é cana de agora,

é cana de gravana, mais melada. (FO010)

O sumo da cana é **água de cana**. Nós, na Cabo Verde, chama **calda**. Chupa cana, chupa **água de cana** e deita bagaço fora. Depois põe lata aqui e aquele **água de cana** começa a

correr, cai na lata, quando está cheio vai virar. (FO011)

O sumo da cana é **calda**, cai no balde, leva pa tambor, deixa lá 8 a 7 dias pa cubar. Quando **calda** já ferver, que **calda** parou, é que nós vamos dar fogo pa tirar o groguo. (FO013)

Brasil:

O bagaço serve de combustível pra cozinhar o próprio **caldo da cana**. O parol é lá no lugar do cozimento, onde o pessoal cozinha o **caldo** pa transformar em mel, depois de mel, transformar em rapadura e açúcar. (FO015)

O **caldo**, se ferver ele com qualquer coisinha de doce, não vai fazer cachaça de jeito nenhum. Vai transformar em mel, em **garapa** fervida, e não transforma em cachaça de jeito nenhum. Aqui o **caldo** vai cuidar das bactérias pa acabar com a sujeira que tem nele. (FO015)

É o **caldo de cana**. Muita gente conhece por **garapa, caldo de cana...** a gente chama **caldo de cana** ou **garapa** é a mesma coisa. Que muita gente chega aqui e diz eu quero **caldo de cana** ou **garapa**, muita gente já sabe o que é **garapa**, muita gente não sabe, então **caldo de cana...** (FO015)

Ou faz cachaça da **garapa**, que é o **caldo de cana**, ou faz a fermentação do melado. (FO020)

O fermento a gente faz aqui de fubá com **garapa** mesmo. A gente moí uma certa quantidade, um alqueire de milho por exemplo, coloca num recipiente, dentro dum pote velho ou assim e molha com **garapa** bastante. (FO020)

Garapa é o mesmo que **caldo de cana**. Aqui na região, a gente usa de chamar **garapa** ao **caldo de cana**. Alguns fala **caldo de cana**, mas geralmente é **garapa** mesmo. Sabe, o nome mais científico é **garapa** mesmo. (FO020)

Nós fala que é **garapa**, mas o povo fala **caldo de cana**. (FO021)

É **caldo de cana** ou **garapa** mesmo. É varanda da **garapa**. A **garapa** cai aqui no tanque. (FO021)

Nós aqui fala é **garapa**, mas todo o mundo, lá pra o comércio, fala **caldo de cana**. (FO021)

O **caldo** cai aqui dentro. Chama de **guarapa**. **Guarapa**, um nome bem antigo, é **guarapa, guarapa**. Aqui ele decanta. (FO024)

Caldo de cana é **guarapa**, porque o **caldo de cana** é suco pra servir, pra beber. É **guarapa**. (FO025)

Mel (de cana)

n. m. Produto resultante da concentração do sumo da cana. Termo complexo (NPN). Eq.: *melado*, *miel* (*de caña*) e *melaza de caña*, nas Canárias. Sin.: *melaço*, em Cabo Verde; *mel de engenho*, *melado (de cana)* e *melaço*, no Brasil. Obs.: o termo *melaço* denomina simultaneamente o mel de cana e o subproduto residual do açúcar.

Madeira:

É o *mel de cana* que se põe nas malassadas. (Porto da Cruz); O *mel de cana* do engenho do Ribeiro Seco é o melhor. (Funchal)

Canárias:

El proceso de la **miel de caña** era hacer azúcar de caña y luego, cuando estaba en la centrifugadora, que salía la melaza, esa primera miel era la **miel de caña**. De esa primera miel, se querían repetir el proceso con esa **miel**, volvía a salir azúcar. (FO002)

Se llama pala cuando es más resistente, porque, en la siguiente caldera, se se quisiera hacer azúcar o **melado** solamente, se cuele, se pasa por un trapo y la otra al hervir sobe como la leche. Entonces, se debe batir para que no salga, para eso sirve la espumadera y sirve la pala, pero la más dura es la que llamamos pala. (FO005)

Llamamos **melado** para diferenciar de la miel, primero subproducto que se extraía del azúcar. (FO005)

El fogonero, el mismo trabajador del fogón que hace la **miel**, también se llama maestro de azúcar. (FO007)

Había la costumbre de hacer alfajores. Es un postre con almendra y con **miel de caña**. (FO007)

Trabajamos con fuego del horno a leña. El bagazo se utilizaba antes, cuando se hacía **miel**, pero ahora solo se hace ron de caña. Ese ron é ron directo de caña de azúcar, porque también se puede hacer con el jugo de la caña en una caldera. Entonces, el jugo de caña se da calor, se va evaporando el agua y concentrando el azúcar. Entonces, ya hacemos la **melaza de caña**. Esa **melaza de caña** se puede coger, diluirla luego, hacerla fermentar y hacer un ron de miel, es un ron de miel que é hecho con el jugo de la caña concentrado. (FO007)

Cabo Verde:

Faz *mel*, *melaço* da cana. (Santiago); Come *mel* com pão. (S. Antão).

S. Tomé:

Aquí não fazemos **mel**, porque não tem tambor. **Mel** quando tiver a calda não mete nada, põe no fogo, num tambor desses aqui, sempre a mexer, a mexer, até secar, quando secar, fica em grosso. (FO008)

Mel é usado pa dar às crianças com pão, põe em cima do bolo, toma café com **mel**. (FO008)

Mel também tem espuma, a gente tem de limpar em cima a espuma, quando sobe, depois de aquecer, tira fora, **mel** fica limpo. Depois **mel**, quando tá cozido, tem de segurar, nós batemos aqui com uma colher grande, um pau, uma coisa qualquer, a bater, a bater, no tambor. (FO008)

O **mel** tem muito efeito, até para comer com pão, com cuscus. Também pode-se misturar **mel** com aguardente, que dá-se o nome de ponche e também há umas cascas que põe de limão e canela, que é para preparar um bom **mel**. (FO009) Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar ponto. Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer açúcar é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater,

bater com soca de coco, até dar (a)çúkra. Se não quer fazer açúkra, quando dá ponto bom, tira isso em cima. Primera não é **mel**, é leve, segunda é que é **mel**. (FO010)

Mel a gente põe 3 a 4 horas, fica bom, sempre a pé de fogo a ver. Banana verde corta e vira dentro dele, um pinha, depende de quantidade de calda que tá na fogo. Se é muita calda põe uma pinha inteiro, se é mais muito ainda põe mais do que uma pinha. (FO010)

Mel não precisa bater, deixar só pa (a)panhar ponto e já tira fogo. Quando vê ponto, a gente começa a (a)panhar ele com escumadeira, começa a puxar ele e ver, quando começa cair devagarinho tá bom. Já gente põe no chão. Quando tá frio, começa a guardar. Põe na garrafão pa guardar. (FO010)

Brasil:

Passadeira é pa passar **mel** de um tacho desse pa outro. Este aqui do cozimento, fica passando **mel** de um tacho desse pra outro com uma peça dessa por causa disso ela tem o nome de passadeira. Depois do **mel** apurado, eles traz aqui pra forma. Esse é o pau que mexe o **mel**. (FO015)

Tira a borra que é as impurezas. Aí, ele vai apurando. Quando chega o ponto do mel, tira ele. É **mel da cana de açúcar**, **mel de engenho**. (FO018)

O processo do **melado** é o mesmo da rapadura. Ali tem o processo de... tem o tacho do ponto. A gente chama **mel de cana**, chama **mel de engenho**. (FO019)

A gente chama o **mel** mesmo, o **melaço** é **mel de cana**. (FO019)

Melado é o **mel**. Tem o **mel de cana**, **melado**, que é o certo, e **melaço**, que virou muito popular. Quando, na usina, o melaço é subproduto da cana, serve pra ração animal, mas como se tornou tão popular, **melaço**, **melaço**, **melaço**, foi obrigado a gente a adoptar também **melaço** no rótulo, porque ficou muito conhecido como **melaço**. Quando, na verdade, seria **melado de cana**, não é nem **mel**, nem **melaço**, e sim **melado**. (FO019)

O **melado**, a gente, eles mói a cana e, depois que eles mói a cana, a gente coloca no pano pra ficar mais puro. (FO020)

Só o **melado** com o fubá e vai dar a cachaça de melado. Ou faz cachaça da garapa, que é caldo de cana, ou faz a fermentação do **melado**. (FO020)

Esse monteiro de cana aqui, você imagina quantos litros de **melado** eu tiro desse monteiro? Uns 85 a 90 litros de **melado de cana**. (FO023)

Rapadura (1)

n. f. Restos de mel caramelizados que se rapam do fundo do tacho, depois de retirar o mel concentrado no ponto de açúcar. Forma derivada do verbo *rapar*. Sin.: *caramele (do mel)*, *cocorota (cacarota)* e *borra de panela*, em S. Tomé; *rapa* e *mel de rapa*, no Brasil. Obs.: termo da antiga produção açucareira madeirense. A primeira atestação do termo *rapadura* ocorre na documentação histórica da Madeira, na primeira metade do século XVI. Obs.: Não registámos nenhuma ocorrência deste termo na documentação oral contemporânea da Madeira.

Cabo Verde:

Raspadura de cobre é a **raspa**, é **caramelos de mel**. **Açúcar di cobre** é **cocorota di mel**, **cocorota di açúcar**, é **caravelha**, **carasveja**. (Santiago)

Tem a **raspadura do tacho**, a **raspa**, é **çucrinha**. (Santo Antão)

S. Tomé:

O **caramele** é pa crianças, tirado do fundo do tambor do mel. **Rapadura** é aquele **caramele do mel**. (FO009)

Tira primera que dá criança e quando tira segunda mel fora não fica nada, panela fica limpo. Se a gente ta fazer açúcrá, o fundo de panela fica, chama **borra de panela** ou **cocorota**. **Rapadura** já é criança que vai tirar pa comer. **Rapadura** é centro de panela, quando tira açúcrá ou tira mel, fica **borra**, **cocorota**, pa criança ou rapa(z). (FO010)

No fundo de caldeira é **cocorota**, resto no fundo de tacho, raspa, rapa pa comer. (FO011)

Rapadura é **cacarota** que fica na fundo de tacho de mel. (FO011)

Rapadura é do açúcrá, é resto, **cocorota**, fundo de panela. (FO012)

Brasil:

Chamava **rapa**, o que rapavam pa comer. Metia a faca nas paredes do batedor. Aí, nas paredes criava o mel, passava a faca assim. Aí, caía aqueles pedaço assim, fino, enxugava e ficava duro como a rapadura. Chamavam **rapa** e tiravam do batedor. Tirava muito pedaço pa comer e levava pa casa pa fazer café. Eu pegava o **mel de rapa** pa levar pa casa. (FO017)

Rapadura (2)

n. f. Açúcar com mel, cristalizado em moldes quadrados de madeira, simples ou com diferentes ingredientes. Obs.: Neologismo semântico por extensão do significado primitivo de *rapadura* (1), termo da antiga produção açucareira madeirense. A primeira atestação do termo *rapadura* ocorre na documentação histórica da Madeira, em 1523.

Ver Rapadura (1).

Canárias:

Cuando queda poco azúcar, se calienta, se pone en unos moldes y vay saliendo en una panela. Al enformar la miel, como tiene mucho grado, se forma como se fuera **rapadura**, como se fuera barras de torrón, pero no se hace aquí, viene de Venezuela y

Brasil. (FO007)

Brasil:

A produção de **rapadura** já foi um meio de vida que sustentou essa região. A **rapadura** substitui a carne. O sertanejo comendo **rapadura** com feijão, ele está alimentado pa trabalhar, porque a **rapadura** substitui a carne. (FO016)

Ali trabalham dois que é quem mexe o mel, até transformar na **rapadura** e enche as peças de **rapadura** que são essas forma. Quando, às vezes, a **rapadura** não está boa de açúcar, ela mela e pega aqui. Então, ele tem que bater pa cair a **rapadura** das forma.

Assim que ele bate a **rapadura** cai. (FO016)

Faz rapadura puxa e **rapadura** com mistura de amendoim, com coco, com goiaba, isso aí bota o que quiser. Eu só faço pura. Quando eu faço com mistura, é por encomenda. (FO016)

Mexe pa fazer a **rapadura**, no caso pa fazer a **rapadura** leva pa gamela. Aí, mexe, mexe... mexe com a pá e se chama o caixeador, usa pa mexer o mel até chegar o ponto de colocar na forma, tirar a massa pa colocar na forma. Aí, quando vai colocar na forma, se chama caixear. Aí caixeia a **rapadura**, coloca dentro das caixinha, das forma. Aí, então, após dez minutos que ela passar na forma, ela já esfria e já está pronta pa embalar. (FO018)

A gente faz a **rapadura** misturada: mamão com coco, coco com leite, pa vender. Aqui tem a **rapadura**, batida, com amendoim, coco com leite e mamão com coco. Isso é a **rapadura** pura e a **rapadurinha**. **Rapadura** pura é pura mesmo do caldo de cana sem ingredientes. **Rapadurinha** é a mesma **rapadura** pura com forminhas mais pequenas.

Isso é rapadura batida e aqui tá o alfenim e isso é o mel de engenho. (FO018)

Rapadura, a gente quebra ela pa comer somente. Pode derreter no fogo com água e pode fazer doce com **rapadura**, pra fazer biscoito, no café... A **rapadura** simples só com o mel mesmo. (FO018)

E aqui a gente tem **rapadurinha**. A **rapadurinha** a gente coloca aí o sabor. Essa aí é gengibre. Tem abacaxi, coco, tem goiaba, tem tangerina, e aqui é com amendoim. (FO019)

Rapadura de limão, a gente põe a casquinha do limão, na hora que ela tá fazendo, no fogo. (FO020)

Fazia **rapadura** de amendoim, fazia **rapadura** de mamão, fazia **rapadura** de abóbora, goiaba, cenoura, beterraba. **Rapadura** ou então geleia, chamavam geleia de marmelo, geleia de goiaba. Em ponto é igual à **rapadura**. O ponto da rapadura é 120 grau. A **rapadura** corta em quadrinho e faz de amendoim, de várias coisa. Eu faço **rapadura**.

Rapadura de amendoim é pé de moleque. Tem molequinho e tem molecão. E tem paçoca de amendoim. Paçoca é com amendoim moído, com o grão torrado. (FO024)

Rapadura (3)

n. f. Doce tradicional da ilha de La Palma (Canárias), feito com mel de cana e diferentes ingredientes, num molde pequeno de forma cónica. Obs.: termo da antiga produção açucareira madeirense. A primeira atestação do termo *rapadura* ocorre na documentação histórica da Madeira, na primeira metade do século XVI. Curiosamente, este doce apresenta a forma cónica das antigas formas de açúcar. Ver *Rapadura* (1) e (2).

Canárias:

La **rapadura** hecha con miel de caña la hacen todo el año. La **rapadura** era hecha de

miel de caña y azúcar moreno. La **rapadura** se hace en un molde de barro. Hay molduras de **rapadura** más grandes y más pequeñas. La **rapadura** tradicional es hecha con gofio y miel de caña. (FO004)

Las tres **rapaduras** clásicas son de gofio, de miel y de almendra, con trocitos de almendra. La **rapadura de miel** tiene un punto muy interesante con limón. (FO007)

Rominhol

n. f. Colher grande utilizada para bater o mel e para retirá-lo do tacho. Sin.: *reminhola*, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe. Obs.: Termo muito antigo da primitiva produção açucareira mediterrânica. As primeiras atestações deste termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols* (do latim *rame*, cobre). Na primeira metade do século XVI, registámos a forma *raminhois* na Madeira e as formas *remillones* e *reminol de cobre* nas Canárias. Este termo muito antigo foi conservado em Cabo Verde (ilha de

Santiago) e em S. Tomé e Príncipe com a forma *reminhola* e, no Brasil (em Minas Gerais), com a forma *rominhol*, apresentando a variante *reminhol*.

Madeira:

Com a **vasilha** tira-se o mel da tacha. (Calheta)

Cabo Verde:

Isto é a **reminhola**, é **balde** pa tira mel di cobre. Tem **carmã**, **lata**, **panela**, é **vasilha**. (Santiago)

Usa **tiofe**, **calamar**, **balde** e **vasilha**. (S. Antão)

S. Tomé:

Tira mel do cobre com colher, **reminhola**. (FO012)

Brasil:

Através da bica, a gente pegava a bica nesse cocho grande que é uma esfriadeira, despejava. Pa gente despejar com um **rominhol**, que é essa peça, a gente despeja um pouquinho na madeira, ela corria na frente algumas gotinhas, tipo parecendo uma esfera.

Ali, a gente sabia que tava na hora do ponto de açúcar. (FO020)

A gente, depois que chegou no ponto, passa a massa com o **reminhol**. Põe a bica, é o cano, depois tem de bater na esfriadeira. Depois tira com o **reminhol**. (FO021)

Trapiche

n. m. máquina utilizada na moenda da cana e local ou fábrica de produção açucareira. Termo simples. Eq.: *trapiche*, nas Canárias. Sin.: *engenho*, no Brasil. Obs.: termo de origem greco-latina da antiga produção açucareira mediterrânica. O termo *trapiche* sofreu um processo de extensão semântica, da denominação da moenda ao conjunto das instalações de produção açucareira e, no Brasil, passou a denominar o porto de embarque de mercadorias. Na documentação oral contemporânea da Madeira, apenas registámos o termo *trapiche de moagem*, na Calheta, denominando o conjunto das máquinas da moagem.

Canárias:

El guarapo era ya cuando se molía la caña en el **trapiche**. Quitaban las hojas y después la iban cortando y descogollando y la tiraban en una pila y otro iba haciendo fejes para ir en la bestia pa el **trapiche**. (FO004)

El **trapiche** es la máquina de moler y el conjunto de la molienda. (FO005)

El conjunto de la molienda es el **trapiche**. (FO007)

Cabo Verde:

Trapiche de ferro pa (a)trapi(t)char cana. (Santiago); Chama **trapi(t)che a motor**. (S. Antão)

S. Tomé:

Nós cortamos cana, metemos na cuba, fazemos monte, tapamos com folha mesmo da cana, pa cubar. Depois vamos meter na **trapiche**, chama feixo de cana. Quando é feixo é cortar no campo e carregar feixo, mas quando já está no **trapiche** é monte, forma monte, tapa com memo folha da cana pa cubar. (FO013)

Brasil:

O material da dorna é fibra de vidro, o que não se deve usar e que antigamente se usava nos **engenhos** era de ferro. Daqui ela passa pra o alambique. A gente usa mesmo cobre, isso é só uma caixa de água. (FO014)

Eu conheci **engenho**, desde que tenho entendimento que só conheci o nome de **engenho**. (FO017)

Aqui, na zona rural, tem vários **engenhos**, tem aqueles **engenhos** que fazem em grande quantidade rapadura. Esse nosso a produção dele é mais a parte da cachaça. (FO018)

Isto é trabalho de **engenho** de fazer rapadura. (FO019)

Engenho é a máquinas em conjunto. É onde tá o engenho pa moer a cana, tá a tacha pra fazer o melado, o açúcar. Aí, a gente fala: lá vou pra o **engenho**. O que é que fulano tá fazendo? Tá trabalhando no **engenho**. **Engenho** também é onde que tá a máquina de moer a cana que chama engenho. E tá lá a tacha. (FO020)

Morfologicamente, predominam os termos constituídos por N+Prep+N (por ex: *forma de açúcar, casa da moenda, mel de engenho, mel de açúcar, cachaça de melado*, etc.), seguidos dos termos compostos por N+Adj. (por ex: *cana branca, cana cristalina, cana roxa*, etc.). A nível semântico, encontramos uma grande riqueza e variedade sinonímica (por ex: *mel, melado, melaço; cuba de fermentação, dorna, tambor* e *vasilha; reminhola, balde, vasilha*). Os termos mais antigos (e mais técnicos) tendem a ser substituídos por palavras da língua corrente. A polissemia também é frequente, por exemplo em: *melaço* (denomina simultaneamente o mel de cana e o subproduto do açúcar sem sacarose); *trapiche* e *engenho* (designam ao mesmo tempo o moinho de moer a cana e as instalações de fabrico dos produtos açucareiros); *moenda* (nomeia a máquina de moer a cana e os rolos da máquina); *forno* (por contiguidade, denomina o tacho colocado sobre o forno). Do ponto de vista cognitivo, é interessante constatar a predominância da concepção metafórica, animista e antropomórfica da cana-de-açúcar e do engenho (das máquinas de transformação da cana), presente nos termos: *cabeça da cana, cabeça do alambique, pé da cana, olho da cana* ou *vista de cana, filho da cana, boca do alambique, cabeça da aguardente, coração da aguardente* e *rabo* ou *cauda (da aguardente)*, etc.

Relativamente à variação histórica, registámos muitos termos cujas primeiras atestações, na língua portuguesa, se encontram na documentação histórica madeirense, por exemplo: *trapiche, açúcar de panela, mestre de açúcar, rapadura* e *reminhol*. Estes termos, já desaparecidos da ilha da Madeira, ainda estão conservados em Cabo Verde, em S. Tomé e Príncipe e no Brasil, confirmando a existência de um património linguístico-cultural comum, irradiado a partir da ilha da Madeira, através da transplantação dos termos e das técnicas da primitiva cultura açucareira madeirense para as novas regiões açucareiras do Atlântico. Quanto à variação geográfica, registámos muitas unidades terminológicas comuns à Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, nomeadamente a ocorrência do antigo termo *trapiche*, que denomina a máquina da moenda e as instalações de fabrico açucareiro, nas Canárias (ilha de La Palma), em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe. Enquanto, no Brasil, o termo sofreu uma alteração semântica, passando a designar o porto de embarque de mercadorias. Na Madeira, embora o termo tenha desaparecido, tendo sido substituído pelo termo *engenho*, a partir do século XVI, com o surgimento do engenho movido a água, encontramos, no Engenho da Calheta, a referência ao *trapiche de moagem*.

O glossário da terminologia açucareira actual do Atlântico é constituído por palavras ou termos da antiga produção açucareira madeirense, muitos já desaparecidos da ilha da Madeira, mas que foram conservados em Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e nas regiões mais isoladas do Brasil, onde ainda encontramos uma produção açucareira rudimentar, sendo que a conservação das antigas técnicas de produção artesanal favoreceu a conservação dos respectivos termos. Destacamos as ocorrências dos termos: *rominhol* ou *reminhol(a)*, comum a Cabo Verde, S. Tomé e

Príncipe e Brasil, designando um instrumento muito antigo, utilizado para retirar o mel ou o açúcar do tacho, e *rapadura* que, em Cabo Verde e em S. Tomé, ainda conserva o seu significado primitivo, denominando os restos caramelizados do sumo da cana, rapados do fundo do tacho, depois da cozedura e concentração do açúcar.

O estudo da terminologia açucareira actual no Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil) permite-nos verificar a existência de uma uniformidade linguística, sobretudo lexical, mas também cultural, nas diferentes áreas geográficas estudadas, o que se explica através da história da língua e da colonização portuguesas (nomeadamente a existência de fenómenos culturais como o *Tchiloli* em S. Tomé e Príncipe e o *bumba-meu-boi* no Nordeste do Brasil). Trata-se de realidades linguístico-culturais indissociáveis da cultura açucareira, que ocorreram graças à transplantação da terminologia e da tecnologia açucareiras, a partir da ilha da Madeira, para as novas regiões açucareiras do Atlântico. Assim, o estudo da terminologia açucareira actual do Atlântico mostra-nos a unidade e a diversidade linguística e cultural das regiões açucareiras estudadas, confirmando o importante papel da ilha da Madeira, centro irradiador da cultura açucareira no Atlântico, no diálogo entre os três continentes: Europa, África e América Latina, unindo os espaços atlânticos de língua portuguesa. Trata-se de um património linguístico-cultural atlântico, com origem na ilha da Madeira, que importa conhecer e salvaguardar.