

DM

A Cultura da Cereja no Jardim da Serra
Valorização de um património cultural e linguístico

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Lúcia Milagres de Sá Pestana
MESTRADO EM ESTUDOS REGIONAIS E LOCAIS



UNIVERSIDADE da MADEIRA

A Nossa Universidade

www.uma.pt

novembro | 2019

A Cultura da Cereja no Jardim da Serra
Valorização de um património cultural e linguístico
DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Lúcia Milagres de Sá Pestana
MESTRADO EM ESTUDOS REGIONAIS E LOCAIS

ORIENTAÇÃO
Maria Helena Dias Rebelo

AGRADECIMENTOS

São várias as pessoas e as instituições que, durante esta jornada, contribuíram para a concretização deste estudo. A todas, quero deixar o meu profundo reconhecimento!

Um agradecimento especial à minha orientadora, Professora Doutora Maria Helena Dias Rebelo, que tão bem me soube orientar. Obrigada por tudo!

Ao D.^r Manuel de Jesus Gonçalves, responsável pelo Centro de Desenvolvimento e Inovação Sociocultural e Agroflorestal - Quinta Leonor (CDISA-QL), e à Junta de Freguesia do Jardim da Serra (JFJS) pelas colaboração e orientação prestadas no trabalho de campo. Obrigada pela partilha de conhecimentos!

À D.^{ra} Maria Helena Araújo, obrigada pelas sábias indicações e pelo material que me facultou! Grata pela ajuda e pela amabilidade de sempre!

À Engenheira Aurélia Sena, técnica da Direção Regional de Agricultura (DRA), pelas referências sobre a cultura da cereja no Jardim da Serra!

Aos meus colegas, Carina, Marco e Rui, obrigada pelas informações e pelos momentos de reflexão!

À Helena, pela disponibilidade e ajuda, o meu sincero agradecimento!

O meu agradecimento à S.^{ra} Agostinha Pestana, pela disponibilidade e pela simpatia! Obrigada pelas histórias e pelo material discográfico!

Ao Centro de Estudos de História do Atlântico Doutor Alberto Vieira por me ter disponibilizado documentação referente ao Fundo do Engenheiro Jaime Azevedo Pereira, doado pela família.

À Câmara Municipal de Câmara de Lobos (CMCL), nomeadamente ao pelouro do Urbanismo e Ordenamento do Território, pelo fornecimento de cartografia referente à área em estudo.

Aos meus pais, por tudo o que me transmitem!

Aos meus irmãos, pelo incentivo, em particular ao Nuno, pelo tempo dedicado e pela paciência de sempre!

A todos os informantes do Jardim da Serra com quem tive o prazer de contactar: obrigada pelos ensinamentos e pelas memórias de toda uma vida! Este trabalho é vosso!

Aos que permanecem comigo e que são tão especiais para mim!

A minha gratidão, a todos vós!

DEDICATÓRIA

*Em memória da avó Maria da Venda,
da madrinha Agostinha
e do avô Andrade!*

À minha família!

RESUMO

A cultura da cereja no Jardim da Serra representa um património cultural único, derivado do natural. A riqueza cultural, imaterial e linguística que lhe é própria merece o nosso estudo. Tanto os homens como as mulheres se dedicam a este tipo de produção, a nível profissional e familiar. Pretendemos salvaguardar memórias, vivências, costumes, tradições e linguagens (cantadas/faladas) dos produtores de cereja do Jardim da Serra.

Dada a necessidade de preservar e valorizar este tipo de património, local e regional, efetuamos uma recolha, essencialmente linguística, sobre a cereja. Compilamos um glossário com entradas obtidas junto dos informantes e da bibliografia consultada. Apresentamos uma breve coletânea de canções, lendas, poesias e receitas. Fazemos incidir a nossa pesquisa na área geográfica do Jardim da Serra por se tratar da maior localidade produtora de cereja na ilha da Madeira. Perspetivamos realçar a importância da cultura da cereja nos vários domínios que integra: histórico-cultural, social, económico e, sobretudo, linguístico. Assim, pensamos transmitir, às gerações vindouras, o legado, cultural e linguístico, associado à cultura da cereja na freguesia do Jardim da Serra.

PALAVRAS-CHAVE

Património cultural; Património linguístico; Jardim da Serra; cultura da Cereja; Cerejeira; léxico.

ABSTRACT

The cherry culture in Jardim da Serra represents a unique cultural heritage, derived from the natural. Its cultural, immaterial and linguistic richness deserves our study. Both men and women engage in this type of production, professionally and in family context. We intend to safeguard those memories, experiences, customs, traditions and languages (sung / spoken) of the cherry growers of Jardim da Serra.

Given the need to preserve and heighten this type of heritage, both local and regional, a collection essentially of linguistic properties about the cherry was made. We have also compiled a glossary of entries from informants and from the consulted bibliography. Presenting a brief collection of songs, legends, poetry and recipes, this research focus on the geographical area of Jardim da Serra due to being the largest cherry producing locality on the island of Madeira. With the aim to emphasize the importance of the cherry culture in the various fields it integrates: historical-cultural, social, economic and, mainly, linguistic. We intend to transmit to future generations the cultural and linguistic legacy associated with the cherry culture in the parish of Jardim da Serra.

KEY WORDS

Cultural heritage; Linguistic heritage; Jardim da Serra; Cherry culture; Cherry tree; Lexicon.

ÍNDICE

AGRADECIMENTOS	iii
DEDICATÓRIA.....	iv
RESUMO	v
ABSTRACT	vi
ABREVIATURAS E SIGLAS.....	viii
INTRODUÇÃO.....	1
Capítulo I – A cultura da cereja no Jardim da Serra.....	7
1. A cultura da cereja na Madeira: breve revisão bibliográfica.....	8
1.1. A produção de cereja no Jardim da Serra: enquadramento histórico	13
2. Aspetos botânicos, variedades e produção	21
2.1. Modos de produção: familiar e profissional	25
2.2. Evolução dos meios de apanha, transporte e comercialização	26
Capítulo II – O património linguístico e a cereja do Jardim da Serra: recolha patrimonial ..	28
1. Descrição metodológica, informantes e questionário.....	28
2. Glossário sobre a temática da cereja: organização e conteúdo.....	32
2.1. Entradas alfabeticamente organizadas.....	34
3. A cultura da cereja em textos: canções, lendas, poesias e receitas.....	94
Capítulo III – Tratamento dos dados recolhidos	113
1. Análise do glossário	114
2. Estudo dos textos recolhidos	120
3. Do passado ao presente: etnografia e eventos	122
4. Perspetivas de futuro: valorização do património ligado à cereja	124
CONCLUSÃO.....	126
FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	130
ÍNDICE DE ANEXOS	144
ÍNDICE DE APÊNDICES	144
ÍNDICE DE FIGURAS (brasões, emblemas, logótipos)	144
ÍNDICE DE FOTOGRAFIAS.....	144
ÍNDICE DE GRÁFICOS	147
ÍNDICE DE MAPAS	148
ÍNDICE DE TABELAS	148
APÊNDICES	149
ANEXOS.....	155
ÁLBUM FOTOGRÁFICO.....	160

ABREVIATURAS E SIGLAS

ACDJS – Associação Cultural e Desportiva do Jardim da Serra

ALR – Assembleia Legislativa Regional

AM – Arquipélago da Madeira

CDISA-QL – Centro de Desenvolvimento e Inovação Sociocultural e Agroflorestal -
Quinta Leonor

Cf. – confrontar

CMCL – Câmara Municipal de Câmara de Lobos

CPJS – Casa do Povo do Jardim da Serra

CSCF – Convento de Santa Clara do Funchal

Cx. – caixa

DLPC-ACL – *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* - Academia das
Ciências de Lisboa

DLP-IAH – *Dicionário da Língua Portuguesa* – Instituto Antônio Houaiss

DLR – Decreto Legislativo Regional

Doc. – documento

DRA – Direção Regional de Agricultura

DREM – Direção Regional de Estatística da Madeira

DSDA – Direção de Serviços de Desenvolvimento da Agricultura

ECL – Estreito de Câmara de Lobos

Ed. – edição

FC – Festa da Cereja

Fl. – folha

Fls. – folhas

GC – Governo Civil

GDC – Grupo Desportivo das Corticeiras

GDE – Grupo Desportivo do Estreito

GTCJS – Grupo de Tocar e Cantares do Jardim da Serra

JFJS – Junta de Freguesia do Jardim da Serra

JS – Jardim da Serra

L. – livro

N.º – número

P. – página

Pp. – páginas

PSD – Partido Social Democrata

RAM – Região Autónoma da Madeira

RN – Registos Notariais

S/a – sem autor

S.d. – sem data

S.l. – sem local

S.p. – sem página

UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
(Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura)

V.º – verso

Vol. – volume

INTRODUÇÃO

O nosso estudo, designado *A cultura da cereja no Jardim da Serra: valorização de um património cultural e linguístico*, surge no âmbito do mestrado em Estudos Regionais e Locais, da Faculdade de Artes e Humanidades da Universidade da Madeira. A temática é muito ampla e pode ser abordada sob diversos pontos de vista, interessando aqui, essencialmente, o património cultural derivado do natural – entenda-se “património agrícola” para todas as ocorrências de “património natural” na presente dissertação – e, em particular, o património linguístico. Com este trabalho, pretendemos uma consciencialização da comunidade para a importância e a valorização da cereja, enquanto elemento histórico-cultural, social, económico e linguístico no Jardim da Serra (doravante JS) e na ilha da Madeira.

Por conta da nossa ligação afetuosa à freguesia do JS, decidimos explorar as nossas raízes através do estudo da cultura da cereja na mais jovem freguesia do Arquipélago da Madeira (adiante AM) e, de certa forma, homenagear a comunidade local que se dedica a esta produção. O interesse pela realização de um estudo numa área e num assunto que nos é tão familiar manifestou-se no primeiro ano do mestrado, com a realização de um trabalho intitulado *Breve levantamento da nomenclatura da cerejeira no Jardim da Serra*, na unidade curricular de Património Linguístico. Na altura, contactamos com quatro produtores de cereja, dois homens e duas mulheres, de dois lugares da freguesia: Achada e Corrida. Através dos resultados obtidos, concluímos que seria fundamental expandir o estudo a outros lugares do JS, de modo a potenciar a riqueza cultural e linguística relacionada com a produção de cereja. Ampliamos a área de atuação, relativamente ao trabalho desenvolvido no primeiro ano do mestrado, e idealizamos o projeto para a dissertação. Projetamos o contacto direto com um informante de cada lugar do JS. No total, seriam onze informantes. Contudo, à medida que fomos realizando o trabalho de campo, verificamos que seria impossível compilar numa dissertação de mestrado o material referente a todos os lugares da freguesia.

A vasta amplitude do tema patrimonial, natural, cultural e linguístico, a tratar é evidente quando consideramos o ciclo de produção de cereja enquanto tradição popular e familiar no seu todo. Podemos ir da fase da preparação da terra à plantação das árvores, à identificação dos instrumentos usados na cultivo das cerejeiras, aos cuidados a ter com as árvores, à apanha dos frutos, à comercialização, à confeção de produtos culinários e de outros tipos, considerando, inclusive, a promoção cultural que a Casa do Povo do Jardim da Serra (por diante CPJS) e a Junta de Freguesia do Jardim da Serra (avante JFJS) lhe

têm dado na organização do cortejo alegórico e etnográfico, inserido anualmente na Festa da Cereja (doravante FC), e de outras atividades associadas a esta cultura. Uma vez que é necessário delimitar o campo de ação, concentramo-nos exclusivamente em alguns tópicos. Assim sendo, os objetivos gerais desta investigação podem ser sumariamente concentrados nos seguintes: Enquadrar a temática, tendo em conta a bibliografia existente para conseguir ter uma ideia dos conhecimentos sobre a cultura da cereja como uma tradição popular e familiar na freguesia; Estudar o conhecimento atual e do passado sobre a cultura da cereja no JS, nas suas dimensões histórico-culturais e linguísticas (linguagem popular/linguagem científica); Desenvolver trabalho de campo relacionado com material do âmbito tradicional (canções, lendas, poesias, receitas, etc.) associado à cultura da cereja, possuindo valor linguístico; Preservar este património natural, cultural e linguístico, relacionado com a cereja da localidade, enquanto modo de sustento das famílias; Contribuir para a valorização da cultura da cereja e das tradições das suas gentes; Transmitir, às gerações vindouras, o legado, cultural e linguístico, associado à cultura da cereja na freguesia do JS.

O presente estudo contempla três capítulos resultantes, sobretudo, da consulta bibliográfica, da investigação e do contacto direto com os produtores de cereja do JS. No primeiro, fazemos uma contextualização histórica da cultura da cereja na ilha da Madeira com algumas referências dedicadas ao JS. Damos conta da bibliografia existente e abordamos vários assuntos ligados à cereja, nomeadamente aspetos botânicos, modos de produção, familiar e profissional, evolução dos meios de apanha, transporte e comercialização do produto. Procuramos interligá-los com a área do património linguístico, tentando descobrir as especificidades que a produção de cereja tem na freguesia, nomeadamente designações próprias que a identifiquem.

No segundo, apresentamos os dados, linguísticos e culturais, recolhidos quer no trabalho de campo, junto da população, quer na imprensa local e regional, que vai divulgando notícias, artigos e reportagens sobre a cultura da cereja no JS. Incluímos alguns dados relativos ao cultivo das cerejeiras em Portugal continental por considerarmos que enriqueceriam o trabalho. A partir destes materiais, constituímos um glossário, sistematizando os termos associados a este tipo de produção. Deste modo, o segundo capítulo resulta numa compilação da recolha linguística patrimonial obtida no JS, localidade que é identificada com este produto, e de informações obtidas através da consulta bibliográfica. É tão característico desta freguesia que praticamente todas as famílias têm uma ou duas cerejeiras, criando um cenário natural e cultural específico,

tendo em conta toda a Região Autónoma da Madeira (adiante RAM) que é, geralmente, associada ao cultivo da banana e, também, ao cultivo da uva, utilizada, essencialmente, na produção do vinho da Madeira. Não é o caso do JS, onde a cereja se destaca das demais produções frutícolas existentes.

No terceiro capítulo, analisamos e sistematizamos o material patrimonial recolhido e apresentado no capítulo anterior. Quantificamos os dados e expomos os resultados através de gráficos. Esta metodologia permite-nos ter uma noção geral da tradição oral existente no JS, no que diz respeito à produção da cereja e à riqueza cultural e linguística que a freguesia possui.

Nos anexos, reunimos alguns documentos que julgamos serem pertinentes para o trabalho e, por fim, nos apêndices, juntamos os inquéritos que nos guiaram no contacto com os produtores do JS. Apresentamos uma tabela com os estados fenológicos das cerejeiras. Compilamos uma série de fotografias que ilustram alguns aspetos da cultura da cereja na freguesia. O álbum fotográfico resulta de uma série de imagens que registamos ao longo do período em que elaboramos este estudo, sensivelmente entre setembro de 2018 e outubro de 2019.

Sendo parte do património natural, cultural – acima de tudo imaterial – e linguístico da freguesia, a produção de cereja no JS assume-se como um dos principais fatores de sustento para muitas famílias. Dada a sua relevância é nosso intuito realçar e contribuir, através deste estudo, para a valorização da cultura da cereja e, sobretudo, do trabalho desenvolvido pelos produtores da freguesia que contribuem para o fomento da economia local e regional. É fundamental preservar a riqueza cultural existente, dotando-a de um registo para o futuro. A ausência de um estudo dedicado à cultura da cereja na RAM faz-nos acreditar na pertinência do nosso trabalho. Pelas razões já referidas, focamo-nos, sobretudo, no JS, não descurando a importância de outras localidades produtoras de cereja na ilha da Madeira como são os casos do Curral das Freiras, de São Vicente, do Funchal, de Santa Cruz e da Serra de Água.

Por ser uma área frutícola explorada, sobretudo, por pessoas inseridas numa faixa etária mais elevada, é necessário delinear estratégias para que os jovens se interessem pela cultura de forma a que a sua continuidade não seja afetada. Neste sentido, o que poderá ser feito para que a cultura da cereja seja ainda mais valorizada? De que modo a conjuntura atual afetou a produção de cereja? Haverá peculiaridades linguísticas no seio da comunidade? As terminologias serão comuns a todos os produtores assinalados nos

pontos de inquérito? São questões que procuramos debater ao longo do nosso trabalho que, de certo modo, reforçam o seu valor e interesse.

A nível nacional, a cultura da cereja está associada à região da Cova da Beira, nomeadamente ao Fundão. A este respeito, Maria João Figueiredo Forte (2013) desenvolveu o trabalho *Territórios culturais e património gastronómico: da “cerdeira” à cereja do Fundão*, no qual destaca o património gastronómico e a identidade territorial da Cova da Beira, relacionados com a cereja do Fundão. É curioso observar que, comparativamente ao estudo citado, algumas terminologias usadas, no âmbito da cultura da cereja, divergem consoante o território. Verificamos que, por exemplo, no JS o termo “cerdeira” não ocorre. É, igualmente, interessante perceber que a maioria dos informantes da freguesia utiliza a expressão “apanha da cereja” e não “colheita da cereja” como, geralmente, sucede na zona da Cova da Beira. Por este motivo, optamos por respeitar o registo local mais frequente, seguindo os vocábulos dos informantes da área do nosso estudo: o JS. Face ao exemplificado, muitos termos proferidos pelos produtores de cereja da freguesia são reproduzidos ao longo do trabalho por se tratar de uma investigação que pretende realçar as particularidades da linguagem (falada/cantada) e que é específica da população que investe neste tipo de exploração.

A riqueza patrimonial da RAM é inquestionável. As tradicionais festas madeirenses, de carácter religioso ou não, são elementos culturais representativos do arquipélago e, diretamente, das localidades a que estão associadas. As festas dedicadas aos frutos e às hortaliças que se produzem na região não são exceção. Do mesmo modo que a cereja está associada ao JS, outros frutos estão associados a determinadas localidades. Analisando algumas das festas dedicadas a frutos produzidos nas ilhas da Madeira e do Porto Santo, considerando os dados a que tivemos acesso, verificamos que a FC é uma das mais antigas festas em homenagem a frutos. Deste modo, qual a importância da fruta e, concretamente, da cereja no que concerne à questão do património? Como é que diferentes aspetos desta cultura, especialmente a linguagem falada e, em alguns casos, cantada, contribuem para a riqueza patrimonial, cultural e linguística existente no JS? São questões pertinentes, cujas respostas implicam a compreensão da noção de “património”. Neste âmbito, surge, em 1972, a “Convenção para a protecção do património mundial, cultural e natural”, redigida pela Organização para a Educação, Ciência e Cultura das Nações Unidas (adiante UNESCO), por se considerar que “(...) o património cultural e o património natural estão cada vez mais ameaçados de destruição, não apenas pelas causas tradicionais de degradação, mas

também pela evolução da vida social e económica (...). Neste documento foram considerados como parte do “património cultural”: “monumentos”, “conjuntos” e “locais de interesse” de valor universal excepcional. No que concerne ao “património natural”, a Convenção estabelece que fazem parte dele “monumentos naturais”, “formações geológicas e fisiográficas e as zonas estritamente delimitadas” e “locais de interesse naturais ou zonas naturais estritamente delimitadas”.

As iniciativas da UNESCO, através da elaboração de alguns documentos, nomeadamente a recomendação para a “Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore” em 1989, da “Declaração Universal da UNESCO sobre a Diversidade Cultural” em 2001 e da “Declaração de Istambul” em 2002, culminaram na aprovação da “Convenção para a salvaguarda do património cultural e imaterial” em 2003. Com efeito:

Entende-se por «património cultural imaterial» as práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos reconhecem como fazendo parte integrante do seu património cultural.

Considerando a Convenção de 2003, estão associados ao conceito de “património cultural e imaterial”: 1- as “tradições e expressões orais, incluindo a língua como vector do património cultural imaterial”; 2- as “Artes do espectáculo”; 3- as “Práticas sociais, rituais e eventos festivos”; 4- os “Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo”; 5- as “Aptidões ligadas ao artesanato tradicional”. Neste sentido, entendemos que a cultura da cereja constitui parte deste tipo de património, tanto pela questão da oralidade/linguagem como pelos diferentes domínios que apresenta e que estão subjugados na dita Convenção.

Realizamos este estudo movida pelo afeto e pela admiração que sentimos face aos produtores de cereja, particularmente aos do JS. Pretendemos que se dê a devida atenção à cultura da cereja e a todos os aspetos a ela associados, especialmente no que concerne à questão do património imaterial e linguístico pela herança cultural que existe. Por todos os problemas que a cultura da cereja tem vindo a enfrentar nos últimos anos, resultantes das pragas e das doenças, e também pelo trabalho que tem vindo a ser desenvolvido pela DRA, sob responsabilidade da Engenheira Aurélia Sena, por meio de um ensaio que decorre no CDISA-QL, desde 2017, é importante elucidar as diversas valências da cultura da cereja, a importância patrimonial que constitui e os perigos que poderá vir a enfrentar, caso a situação não se reverta. É necessário continuar a trabalhar no sentido de fortalecer

as plantações de cerejeiras e, conseqüentemente, de proteger a identidade territorial, cultural e patrimonial da mais jovem freguesia da RAM.

Capítulo I – A cultura da cereja no Jardim da Serra

É fundamental dar conta de alguns tópicos que consideramos importantes no que respeita à cultura da cereja na freguesia do JS. Levamos a cabo uma investigação de carácter local e regional que engloba o cultivo das cerejeiras no seu todo. Consideramos determinados aspetos da produção de cereja em Portugal continental. Todavia, algumas ocorrências não são próprias da ilha da Madeira e, em especial, do JS. Ainda assim, julgamos serem pertinentes, uma vez que é necessário compreender e contextualizar a temática em análise. Este capítulo está dividido em dois tópicos primordiais: “A cultura da cereja na Madeira: breve revisão bibliográfica” (*cf.* ponto 1) e “Aspetos botânicos, variedades e produção” (*cf.* ponto 2). No ponto 1, damos conta de alguma bibliografia, local e regional, que faz menção às cerejas e às cerejeiras na Madeira, inclusive no JS. Juntamos algumas obras nacionais e estrangeiras, dedicadas a elementos botânicos das cerejeiras, que, apesar de não incidirem sobre a ilha da Madeira, são relevantes no âmbito deste estudo. Para uma melhor compreensão da dimensão da produção de cereja e da área em estudo, o subponto 1.1, intitulado “A produção de cereja no Jardim da Serra: enquadramento histórico”, contempla as dimensões político-administrativa da freguesia, as curiosidades locais e o breve levantamento do predomínio da cereja e da cerejeira na heráldica das instituições e na toponímia da localidade. No ponto 2, inteiramo-nos de certos aspetos botânicos e de algumas variedades de cerejeiras, recorrendo a referências, do passado e do presente, e a informações conseguidas junto dos produtores de cereja do JS. Reunimos alguns dados estatísticos relativos às explorações de cerejeiras na Madeira, por concelho, e à produção de cereja, considerando os níveis totais da ilha. Seguimos com o subponto 2.1: “Modos de produção: familiar e profissional”. Aí, fazemos numa breve reflexão sobre os modos de produção locais, no que concerne ao cultivo das cerejeiras, uma vez que existe uma tradição, popular e familiar, associada a este tipo de cultivo se consideramos o facto de que todas as famílias têm, por norma, uma ou duas cerejeiras (produção familiar) e as restantes investem em explorações de maiores dimensões com fins comerciais (produção profissional). No subponto 2.2, designado “Evolução dos meios de apanha, transporte e comercialização”, descrevemos a apanha da cereja, os meios de transporte e o comércio da cereja no passado e no presente. São retratados alguns detalhes e determinados costumes que prevalecem na memória coletiva e que fazem parte das vivências dos agricultores do JS.

1. A cultura da cereja na Madeira: breve revisão bibliográfica

As especificidades do clima, da orografia e do solo do AM permitiram a introdução e o desenvolvimento de diversas culturas agrícolas. Desde os primórdios do povoamento das ilhas da Madeira e do Porto Santo, a importância das atividades agrícolas, hortícolas e frutícolas é referenciada em alguns estudos. As terras mais frias e húmidas, assim como os “sítios” mais altos da ilha da Madeira, reuniam condições propícias à exploração do cultivo da cerejeira (Câmara, 1841: s.p.). Estes fatores foram determinantes para o domínio da produção de cereja em algumas localidades da ilha. Deparamo-nos com alguma bibliografia a este respeito. Consultamos obras, essencialmente, regionais e estrangeiras, salvo as exceções adiante assinaladas. Os autores, botânicos, historiadores, viajantes e poetas, que passaram pelo AM, debruçam-se, em parte ou na totalidade, sobre a temática em estudo. Evidenciam, em alguns casos, variedades de cerejeira e curiosidades relacionadas com a cereja na ilha da Madeira. A esta bibliografia, juntamos fontes documentais manuscritas que mencionam a cereja na ilha e outros aspetos que julgamos interessantes do ponto de vista patrimonial, nomeadamente cultural e linguístico. Através deste tipo de documentos, verificamos que surgem, maioritariamente, designações como “pomar” ou “árvores de fruto”, sem especificar a variedade produzida. Para qualificar determinados frutos e hortaliças provenientes das produções agrícolas, essencialmente os que são produzidos em menor quantidade, é recorrente o uso do termo “miudezas”¹. Tentamos reproduzir as informações, constantes na bibliografia e nas fontes, seguindo uma linha cronológica. Assim, consideramos o período a que a obra referida remonta e não a data da respetiva publicação.

Em *Insulana*, Manoel Thomas (1635: pp. 370; 478) regista poemas que versam sobre a cereja na ilha da Madeira, embora sem referência à variedade do fruto e à data específica das ocorrências. O poeta refere-se explicitamente à cereja e à cerejeira, numa alusão aos milagres do frade franciscano Frei Pedro da Guarda, natural da Guarda, nascido em 1435. Este religioso terá vivido em Câmara de Lobos, no convento de São Bernardino, entre 1485 e 1505, ano da sua morte (Carita, 1991: pp. 238-239) (*cf.* capítulo II, ponto 4).

Numa listagem das propriedades do Convento de Santa Clara do Funchal (adiante CSCF), disponível na *Relação dos títulos dos Bens de Raiz que possui o Convento de Santa Clara*, com data de 1765, no rol das propriedades e dos rendimentos obtidos nas fazendas, consta um valor monetário conseguido através da venda de cerejas. Nos bens

¹ A este respeito, *vide* a obra de João José de Abreu de Sousa, intitulada *O Convento de Santa Clara do Funchal*, de 1991.

da comunidade religiosa referentes ao século XVI, constam, em 1638, “terras” localizadas nas “Cortadas”, na Ribeira Brava, que produziam trinta alqueires de “serejas” e a mesma quantidade de “centeyo” (CSCF, 016/M09/029). No mesmo documento, constatamos que, em 1696, o dito convento possuía cinco pomares no Estreito de Câmara de Lobos (adiante ECL), um no “(...) pico dos bodes, outro [n]a Ribr.^a do Cabral, outro [n]o Xote, outro [n]a Fonte, e outro [n]os Aviseiros (...)”. As propriedades nestas zonas que, atualmente, pertencem à freguesia do JS, produziam noventa e seis alqueires de “centeyo”, dezoito alqueires de “castanhas” e uma porção idêntica de “inhame”. Nos referidos documentos, não apuramos qualquer citação relativa à produção de cereja nas propriedades do dito convento na antiga zona alta do ECL. Em 1768, todos os bens acima referidos integram a *Relação de propriedades do Convento de Santa Clara do Funchal e do seu rendimento* (CSCF, 016/M09/054).

António José Marques da Silva (2019: p. 30), indica-nos existir uma referência da cereja, “*Prunus avium var. Juliana*”, no arquipélago madeirense, em 1689. Remete à obra de Ovington, publicada em 1696: *A voyage to Surrat in the year 1689*.

Segundo algumas obras e certos documentos por nós consultados, em finais do século XVIII, a cultura da cerejeira preta foi proibida na Madeira. No registo do edital, de 27 de fevereiro de 1788, do governo civil (doravante GC), que Diogo Pereira Forjaz Coutinho² mandara publicar, verificamos que a ordem era a de cortar e arrancar as cerejeiras pretas na Ribeira Funda, na freguesia da Serra de Água, e em toda a ilha como atesta o seguinte excerto:

(...) todos os lavradores, e senhorios de terras desta Ilha, q. dentro de quinze ate vinte dias improrogaveis, contados do [dia] em q. este se publicar, cortem, e fassão cortar todas as cerejeiras pretas q. cada hum tiver, p.^a q.^e nunca mais apareça nesta Ilha hum semelhante fruto de q.^e a ambição de alguns tem abuzado com tão grave detrimento do bem commum da mesma Ilha: proibindo como por este prohibo com pena de seis mil reis applicados para as obras publicas, e pagos a cadea q.^e ja mais se tornem a plantar cerejeiras pretas em pt.^e alguma desta Ilha. E para que os lavradores q.^e atualmente as tiverem não sintão o detrimento de totalmt.^e perderem estas arvores; poderão os q.^e quizerem enxertar nos troncos das que cortarem a outra especie de cerejas, por ser agora o tempo proprio para semelhantes enxertias; e os q. não quizerem enxertar, serão obrigados a arrancar pelas raizes as cerejeiras pretas que tiverem; em forma q. passado o dito prazo referidos vinte dias não haja huma cerejeira preta sô, q. não esteja cortada ou arrancada. (GC, L.522: fl. 212).

No mesmo documento, apuramos que, nos dois anos anteriores a 1788, a venda de cerejas pretas na cidade do Funchal foi quase inexistente, numa época em que a produção de cereja preta era superior à produção de cereja vermelha (*Idem*: fl. 211v.^o). A ausência de

² Foi governador civil entre 1781 e 1798.

cereja preta nos pontos de venda do Funchal levou à proibição do cultivo desta variedade, que, atualmente, existe em quantidades reduzidas. Na época, alguns comerciantes, dedicados ao negócio do vinho da Madeira, aproveitavam o líquido extraído desta espécie de cereja para falsificar e adulterar o vinho produzido na ilha (*Idem*: fl. 211). Contudo, esta situação sucedera anteriormente. Em 1768, considerando um ofício de João António de Sá Pereira³ dirigido ao Conde de Oeiras, é referida, entre outras temáticas, “(...) a dificuldade de encontrar vinhos puros da Madeira (...)” (Madeira e Porto Santo, Cx. II, Doc. n.º 289).

A questão da proibição do cultivo da cerejeira preta é mencionada por alguns autores. Em 1947, J. Vieira Natividade, num estudo dedicado à fruticultura na Madeira, refere os três principais núcleos de produção de cereja na região: JS, Curral das Freiras e Serra de Água. Menciona a proibição da cultura da cereja preta em 1788 e a introdução de uma nova variedade de cereja na ilha: a do tipo *bigarreau*, que, segundo o autor, possuía valor comercial e possibilidade de exportação (Natividade, 2018: p. 169). Eduardo Clemente Nunes Pereira, em *Ilhas de Zargo*, relaciona a diminuição da produção de cereja preta com o facto ocorrido em 1788. Refere as principais localidades produtoras de cereja, da variedade *Juliana Koch*: Curral das Freiras, ECL, Serra de Água e Ponta do Pargo e a, então, recente introdução da cereja francesa *bigarreau*, enxertada em espécies já existentes na ilha (Pereira, 1989: p. 665). Fernando Augusto da Silva e Carlos Azevedo de Meneses apresentam, no *Elucidário Madeirense*, uma entrada para esta árvore, referindo, também, que a cultura da cerejeira preta foi proibida em finais do século XVIII. Indicam as principais zonas de produção de cereja, da variedade *Juliana*: Serra de Água, Curral das Freiras e Ponta do Pargo (Silva; Meneses, 1998: p. 514). João Adriano Ribeiro aborda a questão da proibição da cultura da cerejeira preta, no seu trabalho: *Ribeira Brava – Subsídios para a História do Concelho*. Sobre o cultivo das primeiras cerejeiras na ilha da Madeira, o autor afirma que, segundo “memória tradicional”, teria ocorrido no Curral das Freiras, pelas mãos das freiras do CSCF. Posteriormente, teriam sido trazidas para o ECL, localidade onde se realiza a “Festa da Cereja” (Ribeiro, 1998: pp. 172-173). Contudo, o autor mencionado não partilha da opinião de que as primeiras cerejeiras teriam sido plantadas no Curral das Freiras. Argumenta que, “segundo o percurso documental”, já existiria outro tipo de cereja na Ribeira Brava e na Serra de Água. As cerejas pretas “(...) já existiam nos tempos de outras mais claras denominadas “vermelhas” (...)”

³ Foi governador civil da Madeira entre 1767 e 1777.

(*Idem*). No entanto, no JS, a população mais idosa afirma que as primeiras cerejeiras da localidade foram transportadas do Curral das Freiras.

O naturalista inglês, Thomas Bowdich (1825: pp. 17-18), na obra *Excursions in Madeira and Porto Santo, during the autumn of 1823, while on his third voyage to Africa*, faz referência às frutas da Madeira, mencionando inclusive a cereja da ilha. No decurso da pesquisa, apuramos que, em 1852, num documento do governador civil, José Silvestre Ribeiro⁴, ocorre a designação de um lugar alusivo às cerejeiras nos Canhas, concelho da Ponta do Sol. Trata-se de uma designação que ocorre num “Alvará de Contamento para seiscentos alqueires de terra”, de que era proprietário Jaime de França Neto, “nos sítios da volta da Levada e Arrebetão até ao Lanço d’Agoa na Achada da Carramanha, Cerejeiraes e Ladeira da Magdalena” (GC, L.174: fl. 52v.º). Parte dos terrenos estava com plantações de pinheiros. Face à lei da época, o proprietário estava obrigado a “semear” as restantes terras de pinheiros ou de outro tipo de árvores se assim o entendesse. Acrescentamos outra curiosidade sobre localidades cujos nomes estão relacionados com árvores: o concelho de São Vicente é considerado, atualmente, uma das zonas produtoras de cereja, por surgir nos levantamentos estatísticos. Contudo, no passado, a ginja deveria ter alguma predominância, já que existe um “sítio” cujo topónimo é “Ginjas”. Acreditamos que terá sido uma localidade onde as plantações de ginjeiras eram abundantes. É uma designação que já ocorre em registos notariais (avante RN) de 1797 (RN, L.1068: fl. 54). Facto é que, em 1868, a zona dos Canhas surge como uma das principais localidades de exploração de cerejeiras segundo o botânico Richard Thomas Lowe (1868: p. 235). Na mesma obra, designada *A manual flora of Madeira and the adjacent Islands of Porto Santo and Desertas*, o autor indica e descreve várias espécies de cerejeiras e ginjeiras existentes na ilha da Madeira e as localidades que as produziam. As explorações da principal espécie de cereja cultivada nesta ilha, a *Juliana Koch* preta, vermelha e amarela, cuja floração ocorre em abril e a frutificação em junho ou julho, encontrava-se a oeste do Funchal: Ribeira Brava, Serra de Água, Calheta e, como referimos, Canhas. Deduzimos que, na época, a espécie *Duracina Koch* não ocorre na região, de acordo com esse autor.

Numa obra de carácter geográfico, denominada *Impressions of Madeira*, William Longman (1875: p. 13) relata as experiências vivenciadas pelo próprio na ilha. Faz referência à cereja e à “castanha espanhola”, quando descreve a sua passagem pelas zonas

⁴ Natural de Idanha-a-Nova, Castelo Branco, José Silvestre Ribeiro (1807-1891), foi governador civil da Madeira entre 1846 e 1852.

do Curral das Freiras e do JS. Segundo a descrição do autor, descendo o Grande Curral, para sul, primeiro avistaram-se cerejas e depois “castanhas espanholas”.

Ellen M. Tylor, em *Madeira, its scenery and how to see it: with letters of a year's residence, and lists of the trees, flowers, ferns and seaweeds*, publicada em 1882, faz uma lista das árvores frutíferas da região. Na enumeração das árvores, constam as designações científicas, o nome da árvore em inglês e a respetiva denominação em português. Nesta sequência, comprovamos a existência de uma entrada para “*Cerasus Avium*; Cherry; Cerejeira” e de outra para “*C. Vulgaris*; *Morella Cherry*; Ginjeira”. As grandes plantações de cerejeiras estavam estabelecidas na Serra de Água (1882: pp. 118-219).

Em julho de 1954, numa altura em que se intensificavam medidas para implementar o fomento frutícola e hortícola na Madeira, observamos que, no *Boletim da Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal*, por meio de uma deliberação, deveriam ser solicitadas à Direção Geral dos Serviços Agrícolas duas mil cerejeiras e quinhentas ginjeiras para serem introduzidas “(...) nos terrenos marginais da Levada do Norte, nas regiões do Estreito de Câmara de Lobos e Serra de Água (...) de modo a introduzir melhores variedades e valorizar os frutos já existentes.” (1954: p. 20). Segundo consta nesse boletim, a situação deveria ser acompanhada pelo Departamento de Pomologia da Estação Agronómica Nacional, como também estabelecera J. Vieira Natividade no *Fomento da Fruticultura da Madeira*, elaborado em 1947.

Numa passagem pelo JS, Maria Lamas, em *Arquipélago da Madeira – Maravilha Atlântica*, descreve os cerejais em floração. Menciona e retrata a azáfama da “Festa das Cerejas” e o magnífico cenário das cerejeiras em flor que dão “(...) à paisagem uma leveza quase material (...)” (1956: p. 333). A alusão à festa e a algumas particularidades relacionadas com a produção de cereja são descritas no âmbito de um artigo sobre a quinta do JS, na altura, propriedade da família Araújo.

Thierry Proença dos Santos, na obra *Comeres e Beberes Madeirenses em Horário Bento de Gouveia* (2005: pp. 147-148), cita uma passagem de *Lágrimas Correndo Mundo: Romance*, da autoria de Horácio Bento de Gouveia (1959), que faz referência à cereja no ECL. Além da menção ao melhor vinho da Madeira, “tinto”, “boal” e “sercial”, produzido no ECL, é também referido que é nesta localidade que a cereja tem maior abundância. Certamente, numa indicação à, então, zona mais alta do ECL, o JS.

A Cultura da Cerejeira, da autoria do Engenheiro António da Silva Tinoco (1983), é uma obra, de carácter botânico, que se debruça, na íntegra, sobre a matéria em análise. Consiste num estudo que contempla o panorama nacional das cerejeiras. Engloba diversos

aspectos ligados às cerejeiras: solo, clima, enxertia, variedades, poda, polinização, preparação do terreno, plantação, adubação, rega, estados fenológicos, pragas e doenças. Contudo, não existe na obra qualquer referência à produção de cereja na ilha da Madeira.

Na obra *Jardins do Mundo – Discursos e práticas*, patrocinada pela Direção Regional dos Assuntos Culturais da Madeira, não constam referências sobre a cereja da ilha Madeira. Sublinhamos a existência de uma breve ocorrência relativa às cerejeiras do Japão (Pinto, 2008: p. 507). No que concerne às espécies de cerejeiras, em *Arbres et arbustes de parcs et jardins*, de Runo Löwenmo (s.d), ocorrem algumas designações científicas para determinadas variedades existentes a nível mundial, inclusive na Europa.

Seguindo o percurso documental com que tivemos contacto, verificamos que, embora, atualmente, a produção de cereja esteja associada especificamente ao JS, o cultivo de cerejeiras foi explorado noutras localidades da região. Através da bibliografia consultada, pensamos que as cerejeiras poderão ter sido cultivadas no Pedregal, em Câmara de Lobos, e na Serra de Água, algures entre 1485 e 1505, se considerarmos os milagres do Frei Pedro da Guarda (*cf.* capítulo II, ponto 3). Prosperavam a oeste do Funchal, na Ribeira Brava, em especial na Serra de Água, nos Canhas e na Calheta (Lowe, 1868: p. 235). Em 1947, os principais núcleos de cerejeiras da ilha da Madeira concentravam-se no JS, no Curral das Freiras e na Serra de Água (Natividade, 2018: p. 169). Há também referência da existência de cerejeiras na Cerca das Cerejeiras, na Ponta do Pargo, na Calheta (*Idem*: p. 102), na Choupana, no Funchal (*Idem*: p. 79) e nas Queimadas, em Santana (*Idem*: p. 113).

1.1. A produção de cereja no Jardim da Serra: enquadramento histórico

Ponto de referência para muitos viajantes e forasteiros que visitaram a ilha da Madeira, o JS tornou-se na principal zona de produção de cereja. Trata-se da mais jovem freguesia da RAM, elevada a esta categoria em 1996. É indispensável compreender a importância desta localidade nos vários domínios que integra.

A nível político-administrativo, o JS pertenceu à freguesia do ECL. A população local manifestou de forma ativa, nas últimas décadas do século XX, a vontade de adquirir o estatuto de freguesia. Esta aspiração surgiu na década de 70, mas somente no ano de 1989 teve essa disposição (Quintal, 1993-08-27: p. 6). Alguns cidadãos, de diferentes ideologias políticas, uniram-se e criaram um grupo de independentes designado “Seremos Freguesia do Jardim da Serra” (Martins, 1989-12-18: p. 6). Em ano de eleições autárquicas, que decorreram a 17 de dezembro de 1989, após um processo de recolha de

assinaturas que justificasse a candidatura do grupo de cidadãos à Assembleia de Freguesia do ECL, os elementos envolvidos na lista, liderados pelo padre Mário Tavares Figueira⁵, pretendiam solucionar as carências da população local e “(...) ser o fomento na construção do futuro do Jardim da Serra.” (*Idem*). Com efeito, a lista reuniu o número de assinaturas exigidas por lei e, pela primeira vez, na Madeira, uma Assembleia de Freguesia passou a integrar cidadãos eleitos por listas populares, independentes de qualquer estrutura partidária (Jesus, 1990-01-12: p. 5).

Nos anos seguintes, o grupo de cidadãos independentes não desistiu das suas lutas em prol da futura freguesia, reivindicando e evidenciando as necessidades da população. Em 1991, na perspetiva do pároco Mário Tavares Figueira, é “(...) inconcebível que para tratar de pequenas questões [a população] tenha que se deslocar à Junta de Freguesia do Estreito ou à [sic] de Câmara de Lobos.” (s/a, 1991-05-28: p. 10). Contudo, em 1992, o padre Mário Tavares Figueira foi convidado a encabeçar a lista do Partido Comunista Português às eleições autárquicas daquele ano no Funchal. Esta situação não foi bem vista pela população do JS, uma vez que, para os populares, “um padre não pode ser político” e, caso o fosse, deveria ser aliado a outro partido, não a um partido de ideologia comunista (Silva, 1992-09-20: p. 7). Segundo a mesma fonte, também Manuel de Jesus Gonçalves⁶, membro do grupo de cidadãos, foi convidado pela Coligação Democrática Unitária e pelo Partido Socialista a integrar as listas destes partidos, mas recusou. O projeto continuou e Manuel de Jesus Gonçalves passou a encabeçar o grupo de cidadãos independentes.

No dia 20 de agosto de 1993, o processo de criação da freguesia foi entregue na Assembleia Legislativa Regional (ALR), numa iniciativa proposta pelo grupo parlamentar do Partido Social Democrata (PSD) (s/a, 1993-08-20: p. 6). Apesar da iniciativa do PSD, o grupo de cidadãos eleitores seguiu independente nas eleições autárquicas de 1993 e entregou a lista candidata à Assembleia de Freguesia local, no Tribunal do Funchal, no dia 15 de outubro desse ano (s/a, 1993-10-16: p. 8). A lista liderada por Manuel de Jesus Gonçalves tinha como objetivo “(...) continuar a defender o projeto de elevação do Jardim da Serra a freguesia, além de exigir a resolução dos problemas básicos da população” (R., 1993-10-16: p. 4). Um dos principais problemas da

⁵ Natural do ECL, o padre Mário Tavares Figueira nasceu no dia 24 de julho de 1934. Foi pároco de São Tiago, no Jardim da Serra, entre 1969 e 1992. Foi um dos responsáveis do movimento “Seremos Freguesia Jardim da Serra” e responsável pela criação da CAL - Cooperativa de Produção e Consumo Liberdade C.R.L., fundada a 8 de fevereiro de 1975.

⁶ Natural do Jardim da Serra, o professor Manuel de Jesus Gonçalves foi o primeiro presidente da JFJS. Desempenhou um papel importante no que importou à concretização da elevação da localidade à categoria de freguesia. Atualmente, é responsável pelo CDISA-QL.

localidade era a falta de abastecimento de água potável. Em 1994, a questão da água persistiu como uma das principais adversidades da, então, zona alta do Estreito, onde se situa o JS, e, como medida de protesto, aquando das eleições legislativas de 1995, realizadas a 1 de outubro, o eleitorado do JS ameaçou não comparecer às urnas, afirmando que “(...) sem água não ha[via] votos” (s/a, 1995-09-24: p. 2). Todavia, as eleições decorreram com normalidade, apesar da considerável abstenção registada (Fernandez, 1995-10-02: p. 14).

Relativamente ao processo de criação da freguesia, entregue em 1993, na ALR, a Comissão Especializada assegurou que o seu parecer seria favorável (s/a, 1994-04-16: p. 4). A criação da freguesia viria a concretizar-se em 1996. Segundo o Decreto Legislativo Regional (por diante DLR) da criação da freguesia do JS, aprovado pela ALR no dia 21 de maio de 1996 e, posteriormente, publicado no *Diário da República* datado de 4 de julho de 1996:

A parte alta da freguesia do Estreito de Câmara de Lobos, onde está implantada a Paróquia de São Tiago, tem-se evidenciado pelo seu desenvolvimento e progresso, alicerçado em razões de natureza geográfica, demográfica, económica e cultural. A sua população vem manifestando um forte desejo de alcançar o estatuto de freguesia, que lhe rasgaria novos horizontes, possibilitando o aparecimento de outras actividades produtivas e um quotidiano menos penoso para os seus residentes. Assim: (...) É criada, no concelho de Câmara de Lobos, a freguesia do Jardim da Serra, provinda da freguesia do Estreito de Câmara de Lobos. (DLR n.º 11/96/M).

Com uma área de, aproximadamente, 7,14 km² e uma população estimada em 3311⁷ indivíduos, a freguesia do JS é limitada a Norte pela linha de cumeeira que cerca o vale da Serra de Água e pela cordilheira sobranceira à freguesia do Curral das Freiras, zonas com características comuns para o cultivo da cereja. A Sul é delimitada pela freguesia do ECL, a Leste, pela Ribeira dos Socorridos e, a Oeste pelas freguesias da Quinta Grande e de Câmara de Lobos. A freguesia do JS compreende a Achada, o Cabo Podão, o Chote, a Corrida, a Fonte Frade, o Foro, o JS em si, o Luzirão, o Marco e [a] Fonte da Pedra, o Pomar Novo e as Romeiras como disposto no mapa 1. É de ressaltar que, administrativamente, parte das localidades do Cabo Podão, do Foro e das Romeiras pertence à freguesia do ECL.

⁷ Com base nos censos de 2011, era essa a informação. Segundo os censos de 1991, a população do ECL, inclusive a da área que, atualmente, corresponde ao JS, concentrava-se em 12151 indivíduos, tendo havido uma considerável diminuição da população.



Mapa 1. Freguesia do JS (Adaptação do mapa apresentado no DLR n.º 11/96/M⁸).

Os cidadãos do JS têm-se dedicado, fundamentalmente, ao setor agrícola, ao comércio de frutas e à área da construção civil. A horticultura e a fruticultura são as principais atividades económicas da localidade, na qual a produção de cereja se assume, hoje, como um dos fatores essenciais de sustento para muitas famílias. A localidade tornou-se a principal referência regional sobre esta matéria.

A este lugar do concelho de Câmara de Lobos, está associado o cônsul britânico Henry Veitch⁹, do qual ficaram as suas propriedades. Desde logo, a quinta do JS, atualmente, uma unidade turística da localidade. A designação da freguesia, aquando da sua criação, foi uma escolha influenciada pelo nome desta quinta (JS). Como vimos, existe um “sítio” com a mesma denominação da freguesia. Trata-se do “sítio” onde se encontra a quinta. A teoria predominante de que o nome atribuído à quinta – “Jardim” – e a localização da mesma, no antigo “sítio da Serra”, deram, assim, origem à designação

⁸ O mapa original encontra-se no anexo 1.

⁹ Henry Veitch (1782-1857), além das funções de cônsul, desempenhou um papel relevante na vida política da região, durante o período da guerra civil portuguesa. Foi um importante comerciante de vinhos, proprietário e responsável pela exploração de algumas culturas (agrícolas, hortícolas e frutícolas), na ilha da Madeira.

JS. Segundo consulta de escrituras referentes ao século XIX, apurámos que o nome “Jardim da Serra” ocorre em documentos de 1808. Portanto, a designação poderá ter surgido numa data anterior.

Foi na quinta do “Jardim” que Veitch introduziu, cultivou e ensaiou diversas “curiosidades” hortícolas e frutícolas: chá, arroz, café, canela, entre outras. O interesse pelas explorações agrícolas poderá justificar o envolvimento de Henry Veitch, como sócio, na instauração da Sociedade Agrícola do Funchal, em novembro de 1849 (Sociedade Agrícola Madeirense, L.1016: fls. 1-3). Foi responsável pela introdução da cultura do chá, nesta quinta, e pela realização de um ensaio com plantações de “*laurus cinnamomus, canelleira de Ceylão*” numa das suas propriedades do Funchal. A respeito da aclimação do chá no JS: “O Sr. Veitch começou na Madeira por dispor dezeseis pés de chá, que obtivera em 1827: a sua plantação consta ao presente de uns quinhentos pés, proporcionando-se-lhe os meios de a dilatar ou por sementeira ou por vergontas.” (s/a, 1841-07-10: p. 219). Outra plantação cultivada, por Henry Veitch, na localidade, terá sido o arroz: “*At the Jardim Mr. Veitch has succeeded in growing rice and the principal varieties of tea plant, at an elevation of three thousand feet above the sea.*” (Harcourt, 1851: 115). A aclimação do café, da canela e de outras espécies exóticas teve lugar no JS pela mão do cônsul (Corrêa, 1927: p. 177).

No âmbito da fruticultura, as produções de “peros” e de uvas são vertentes exploradas na localidade. O cultivo do “pero” foi uma cultura de relevo no JS. Segundo tradição oral, a árvore de fruto predominante nas décadas 50 e 60 do século XX “(...) era a macieira, que dava a maçã, (...) havia aqueles frutos: peros, mesmo peros do vermelho para arranjar a lapinha”¹⁰. Atualmente, os “peros” são aproveitados para produzir a conceituada “sidra do JS”, distinguida diversas vezes, especialmente a sidra¹¹ produzida no CDISA-QL. Outrora designada “Quinta de Baixo” (cf. anexo 2), a atual Quinta Leonor, nome da sua última proprietária, onde está instalado o CDISA, terá sido adquirida pelo cônsul Veitch, uma vez que a propriedade consta como parte dos bens pertencentes aos herdeiros de Henry Veitch e da sua segunda esposa Carolina Joaquina de Freitas Veitch¹². O cônsul terá introduzido na quinta do Jardim, pelo menos, uma variedade de “peros”: “(...) *the true Golden Pippin, introduced by a former British Consul Mr. Veitch, and*

¹⁰ Afirmação, recolhida neste trabalho de investigação, de um informante do sexo masculino (C_JV_M), nascido em 1942, residente na Corrida.

¹¹ Vide o trabalho de Lino Nóbrega Pinto sobre a produção de sidra no CDISA-QL: *Relatório de Estágio: Valorização da produção local de maçã. Produção de Sidra a partir de Pero Domingos*, realizado em 2014.

¹² Casou-se com Henry Veitch a 21 de abril de 1855 (Registos Paroquiais, L. 1260, fls. 18-18v.º).

tbriving well at the Jardim.” (Lowe, 1868: p. 258). A produção de uvas, sobretudo da casta “sercial”, uma das principais castas que dão corpo ao vinho da Madeira, apresentou-se, durante muitos anos, como um dos elementos característicos da localidade. Segundo tradição oral, Veitch também terá sido o principal investidor desta exploração vitícola no início do século XIX. No Luzirão, em 1824, o cultivo da vinha é reportado numa escritura de venda de vinhos, na qual o vendedor faz menção ao “vinho verde”, cultivado nesta localidade do JS (RN, L.1285: fls. 63-63v.º). Também na Corrida, em 1925, ainda se cultivavam terrenos de vinha com cerca de 40 anos (Corrêa, 1927: pp. 85-86).

De acordo com a memória coletiva da população local, Veitch terá introduzido uma variedade de cereja na quinta do JS. Trata-se da cereja “preta” de calibre grado. Atualmente, podemos encontrar esta variedade, sobretudo, na Achada e na Corrida, dois lugares circundantes à referida propriedade. Observámos que são várias as produções diretamente ligadas a Henry Veitch e, sobretudo, à freguesia do JS. Apesar das diferentes culturas exploradas, o facto é que, depois de 1950, com o melhoramento dos acessos à freguesia e com a abertura da estrada que liga o ECL ao JS, a cultura da cereja foi ganhando outra preponderância. Estes detalhes facilitaram o processo de transporte e de comercialização da cereja. A aclamação da FC, em 1954, por meio da iniciativa do Dr. Castro Jorge¹³, cimentou a importância do JS no que concerne ao cultivo das cerejeiras. Desde então, a localidade tem vindo a assumir-se como o principal núcleo de produção de cereja da RAM.

A forte identidade cultural do JS associada à cereja é realçada em vários aspetos da localidade. Desde a criação das primeiras instituições da freguesia, a produção de cereja destacou-se das demais produções frutícolas. Tornou-se a imagem de referência das principais instituições locais e dos grupos de cidadãos eleitores “Seremos Freguesia Jardim da Serra” (1989-1996) e “Unidos pelo Jardim da Serra” (1997-2001). Após a criação da paróquia de São Tiago em 1964¹⁴ e da freguesia em 1996, ergueram-se diversas instituições, com áreas distintas de atuação. A apropriação da cereja como imagem identificativa de várias estruturas locais, avivou aquilo que constitui o património cultural, simbólico e histórico do JS.

¹³ António Vitorino de Castro Jorge (1913-2004), natural de Santa Maria Maior, foi médico, jornalista e político. Residiu no ECL, local onde exerceu a profissão de médico.

¹⁴ Segundo informações que constam em *Câmara de Lobos – Dicionário Histórico e Corográfico*, da autoria de Manuel Pedro Freitas, disponível em: http://www.concelhodecamaradelobos.com/dicionario/parouquia_sao_tiago.html .

A primeira instituição criada na paróquia de São Tiago foi a CAL - Cooperativa de Produção e Consumo Liberdade C.R.L. Fundada a 8 de fevereiro de 1975 por iniciativa do padre Mário Tavares Figueira, além das atividades comerciais e agrícolas, desempenhou um papel importante, no que diz respeito ao processo de criação da freguesia, tornando-se num “(...) centro de debate, reflexão e luta.” (Freitas, 2000-02-06: p. 10). Na imagem associada à cooperativa, consta uma cerejeira em plena época de produção, uma enxada, ferramenta utilizada nos trabalhos agrícolas, um desenho alusivo às produções cerealíferas e ao sol, numa abordagem àquilo que se assemelha ao trabalho no campo e ao cultivo das cerejeiras (figura 1).

A JFJS, criada em 1996, incluiu vários elementos relacionados com as cerejeiras no seu brasão de armas. O emblema escolhido pela Junta de Freguesia é composto por uma cerejeira que dispõe de cerejas maduras, ao centro, e por duas flores nos dois cantos superiores (figura 2).

A CPJS, fundada a 20 de janeiro de 1997¹⁵, além de responsável pela organização da FC, aposta em cursos de formação diversos, na celebração do Dia de Reis e em outras atividades de cariz cultural, recreativo e social. Na imagem identificativa da Casa do Povo, deparamo-nos com um cenário referente às montanhas e à natureza do JS, através das cores de fundo: azul, verde e castanho. Como realce, o logótipo da instituição exhibe uma cereja, duas flores de cerejeira e um cesto de vimes, que, no passado, era usado na apanha das cerejas (figura 3).



Figura 1. Logótipo da CAL - Cooperativa de Produção e Consumo Liberdade (De: <https://www.facebook.com/calcooperativa.liberdade>).



Figura 2. Brasão de armas da JFJS (De: <https://www.facebook.com/JFJardimdaSerra/>).



Figura 3. Logótipo da CPJS (De: <https://www.facebook.com/cpjardimserra/>).

As instituições desportivas locais também apresentam o elemento característico da zona nos respetivos emblemas. A Associação Cultural e Desportiva do Jardim da Serra (doravante ACDJS) foi fundada no dia 6 de março de 1991 e reconhecida como uma

¹⁵ *Idem*: http://www.concelhodecamaradelobos.com/dicionario/casa_povo_jardim_serra.html.

Instituição de Utilidade Pública a 4 de outubro de 2001¹⁶. Exibe três cerejas e uma folha, sendo que “(...) o ramo é um ponto de exclamação que representa uma chamada de atenção para o desporto, também ele representado no caroço do fruto em forma de bola.” (Moniz, 2001-03-06: p. 8). No plano de fundo da imagem, surgem cores ligadas à natureza (figura 4).

O Grupo Desportivo das Corticeiras (adiante GDC), estabelecido no dia 13 de outubro de 2006¹⁷, ostenta as cores e o escudo da bandeira portuguesa. No cento do emblema, são exibidas duas cerejas, numa referência à freguesia (figura 5).

O Grupo Desportivo do Estreito (avante GDE), instituição criada em 1980¹⁸, optou por incluir cerejas e uvas no seu logótipo. Recordamos que aquando da sua criação, a atual freguesia do JS pertencia à freguesia do ECL. Apesar da desanexação da zona alta e da constituição da nova freguesia, a instituição desportiva não retirou a referência às cerejas, numa alusão aos cerejais do JS, embora existam algumas cerejeiras nas delimitações do ECL (figura 6).



Figura 4. Emblema da ACJDJS
(De: <http://www.acdjardimdaserra.com>).



Figura 5. Emblema do GDC
(De: <https://www.facebook.com/grupo-desportivo.corticeiras>).



Figura 6. Emblema do GDE
(De: <https://www.gdestreito.com/>).

Numa breve análise da toponímia do JS, averiguámos que a freguesia conta com designações associadas à cereja. Salientamos: a) a denominação de uma rotunda, localizada no centro da freguesia, a “Rotunda das Cerejeiras” que dispõe de uma escultura¹⁹ (cf. álbum fotográfico, em apêndice: fotografia 1), em pedra, da autoria do escultor madeirense Jacinto Rodrigues, dedicada à flor da cerejeira, b) o lugar “Luzirão” (cf. glossário) e c) as designações de alguns arruamentos existentes no Luzirão: a “Estrada do Luzirão”, o “Caminho do Luzirão”, “Caminho do Fundo do Luzirão” e o “sítio do Pomar Novo”, que concentra algumas cerejeiras.

¹⁶ *Idem*: http://www.concelhodecamaradelobos.com/dicionario/associacao_cultural_recreativa_jardim_serra.html.

¹⁷ *Idem*: http://www.concelhodecamaradelobos.com/dicionario/grupo_desportivo_corticeiras.htm.

¹⁸ *Idem*: <http://www.concelhodecamaradelobos.com/dicionario/gde.html>.

¹⁹ Escultura realizada no âmbito do *Simpósio Internacional de Escultura em Pedra*, em 2004.

De forma a potenciar a cereja, enquanto património cultural do JS, por tudo aquilo que representa, a CMCL registou a marca “Terra das Cerejas” (cf. glossário). A iniciativa foi aprovada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial, no dia 3 de fevereiro de 2015 (Ângelo, 2015-03-05: pp. 7-8). O registo veio enaltecer o JS e reforçar a importância da localidade, a nível regional, no que diz respeito à cultura da cereja, que é o fruto da cerejeira, tido como uma drupa. Deve o seu nome a uma pequena cidade designada “Cerasonte”, na província de Ponto, na Anatólia. O fruto terá sido “(...) trazido para Roma por Lucullo, vencedor de Mithridates, no ano de 680 antes de C.” (Faria, 1858-06-05: p. 17). A “cerejeira [é] designada em latim medieval, num documento de 1258, por *cerzária* e por *Cerdeira* noutros documentos do século XIII.” (citado em Forte, 2013: p. 160). O nome “cerdeira” ouve-se, ainda hoje, em algumas localidades de Portugal continental, como no Fundão e em Bragança (Forte, 2013: p. 160). A este respeito, averiguámos que, no JS, as designações acima citadas, não são pronunciadas. Todavia, a riqueza lexical associada à cereja motivou esta nossa investigação, sobretudo, no âmbito do Património Linguístico.

2. Aspetos botânicos, variedades e produção

Num artigo intitulado “Pomologia-cereja ou ginja”, Miguel de Faria (1858-06-05: pp. 17-19; 40-42; 70-72) afirma que, segundo Plínio, os romanos conheceram algumas espécies de cerejas: vermelha, negra, firme e consistente, pequena e amargosa e outra cujo fruto se desenvolvia numa árvore apelidada de “cerejeira anã”. Esta última tinha uma peculiaridade: causava vertigens e embriagava quem a comia. Muitas variedades de cerejeiras silvestres ocupavam as florestas mais antigas da Gália e da Germania. O autor refere que, considerando a conceção de Couverchel, estas diferentes variedades de cerejeiras e de ginjeiras existentes terão sido, posteriormente, modificadas por alguns processos técnicos de cultura, como é o caso das enxertias. Miguel de Faria, no seu trabalho, menciona autores – como Breuil – que defende que as variedades de cerejeiras cultivadas são provenientes de duas espécies: a cerejeira (*Prunus cerasus*), originária de “Cesaronte”, e a cerejeira silvestre (*Prunus avium*) de origem europeia. Da primeira espécie, surgiram as variedades associadas à ginja e, da segunda, as variedades designadas por “miúdas”, “pretas” e de “sacco”. Após a introdução da cereja proveniente de “Cesaronte”, trazida por Lucullus, apareceram muitas variedades de cerejeiras na Europa (Faria, 1858-06-05: pp. 17-19). O autor em causa faz menção a Candolle, um botânico suíço, que divide a cereja (*Prunus cerasus*) em três ramos distintos: “*Cerasaphora*”,

“*Padus*” e “*Laurus cerasus*”. As únicas que produzem frutos comestíveis inserem-se na espécie “*Cerasophora*”. Este botânico subdivide-a em quatro variedades distintas: “*Cerasus avium*, cerejeira brava”, “*Cerasus duracina*, cerejeira de sacco”, “*Cerasus juliana*”, que produz a cereja miúda vermelha, conhecida como “cereja regional, cereja tradicional ou cereja da Madeira”, e “*Cerasus caproniana*, ginjeira” (*Idem*: pp. 40-41). Através do trabalho de Miguel de Faria, verificamos que, em 1858, já se cultivavam muitas espécies de cerejeiras em Portugal²⁰. No entanto, o autor defende que Portugal estava atrasado no ramo da pomologia comparativamente a outros países. As novas variedades eram escassas. À data, já se cultivava uma espécie de cereja de origem francesa, semelhante à ginja garrafal, em termos de paladar, e do mesmo formato que a cereja de saco. Terá sido introduzida por iniciativa do Conde de Farrobo, que a mandara vir dos países nórdicos (*Idem*: pp. 40-42).

Segundo transmissão verbal e de acordo com as recolhas que realizamos, as primeiras cerejeiras da Madeira terão sido cultivadas no Curral das Freiras por ordem das religiosas do CSCF. Posteriormente, terão sido transportadas para o JS. Através do contacto direto com alguns produtores de cereja da freguesia do JS e com o professor Manuel de Jesus Gonçalves, responsável pelo CDISA-QL, apuramos que, atualmente, existem mais de 20 variedades de cereja na localidade, incluindo variedades importadas de outros países, nomeadamente de França.

Constatámos que existem duas variedades de eleição para os produtores diretos: a “cerejeira brava grada” e a “cereja brava miúda”. Estas variedades regionais, apesar de não se saber quando foram introduzidas, são das mais antigas na freguesia. Na área das variedades produtivas, o JS dispõe no grupo das “cerejas miúdas”, da “vermelha” e, dentro dessa variedade, há uma variabilidade mínima que se diferencia desta, designada por “cereja branca”, “esbranquiçada” ou “cereja de água”. No ramo das “cerejas vermelhas” insere-se a “serôdia”, que também é conhecida na localidade por “cereja lustrosa”. No grupo das “cerejas miúdas”, a freguesia do JS possui as “cerejas pretas” que apresentam duas variações que se diferenciam pelo tamanho do pedúnculo: a de pé curto e a de pé comprido. Esta última é semelhante, a nível do pedúnculo, com a ginja. No

²⁰ Em 1858, as principais variedades de cerejeiras cultivadas em Portugal são: “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brugal – miuda vermelha ou marouba – brava – bical vermelha – bical preta – miuda negral – ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40) (*cf.* glossário).

grupo das “gradas”, existe uma espécie conhecida por “preta grada”. Esta variedade concentra-se, essencialmente, na Achada e na Corrida (*cf.* mapa 1).

Com a iniciativa da reconversão dos cerejais da freguesia, foram introduzidas algumas espécies de cerejeiras no JS. São, sobretudo, a *bigarreau* amarela e a *napoleon*. Existem outras variedades, cujos frutos estão associados ao nome dos produtores responsáveis pela enxertia, como os casos da cereja *Norberto*, *Maria Paulos* e *José Paulos*. Através deste processo, pretendia-se introduzir novas variedades nas cerejeiras já existentes no JS, a fim de melhorar os níveis de produção e a qualidade dos frutos. Esta reconversão teve início em 2003 (Ângelo, 2003-05-21: p. 6).

Desde 2015, a ilha da Madeira conta com duas variedades de cerejeiras inscritas no *Catálogo Nacional de Variedades de Espécies Fruteiras*. Foram registadas, pela Secretaria Regional de Agricultura e Pescas/Direção Regional de Agricultura, as variedades de cerejeira “Miúda” e “Preta Miúda” (Direção Geral de Alimentação e Veterinária, 2016: p. 7).

Na área da botânica, é importante mencionar o trabalho desenvolvido pela Engenheira Aurélia Sena, técnica da DRA, em conjunto com o CDISA-QL. Desde 2017, está em curso um ensaio que decorre nos terrenos do CDISA-QL, designado “Avaliação de porta-enxertos e possíveis soluções de controlo da doença *Armillaria sp.* na cultura da cerejeira”, cujo objetivo é o combate deste fungo.

A nível de produção, não realizámos uma análise detalhada da área e dos valores de produção específicos para o JS porque não é o objetivo da investigação. Todavia, apurámos que mais de 95% das explorações e da área cultivada se concentram no concelho de Câmara de Lobos, sobretudo, na freguesia do JS. Atualmente, segundo os dados da Direção Regional de Estatística da Madeira (doravante DREM), a cultura da cereja envolve 415 agricultores e as localidades com as principais áreas de cultivo das cerejeiras, na região, são Curral das Freiras, Funchal (sem informação específica), JS, São Vicente, Santa Cruz e Serra de Água. Como vimos, atendendo à bibliografia consultada, identificamos algumas localidades produtoras de cereja, na ilha da Madeira, que variam, de modo geral, consoante os séculos. Assim, comparativamente com as atuais localidades produtoras de cereja identificadas, verificamos que, no presente, o Pedregal, em Câmara de Lobos, os Canhas, na Ponta do Sol, a Ponta de Pargo, na Calheta e as Queimadas, em Santana, não constam como áreas de cultivo das cerejeiras, embora possam existir, eventualmente, algumas árvores nestas localidades.

Para uma melhor percepção sobre a preponderância do concelho de Câmara de Lobos e, conseqüentemente, do JS, enquanto principal localidade produtora de cereja, reunimos alguns dados estatísticos dos últimos 40 anos. No gráfico 1, apresentamos dados comparativos do número de explorações de cerejeiras em todos os concelhos da RAM, exceto o Porto Santo, localidade onde não se produz cereja, em 1989, 1999 e 2009, tendo por base os números apresentados nos *Recenseamentos Agrícolas* dos referidos anos.

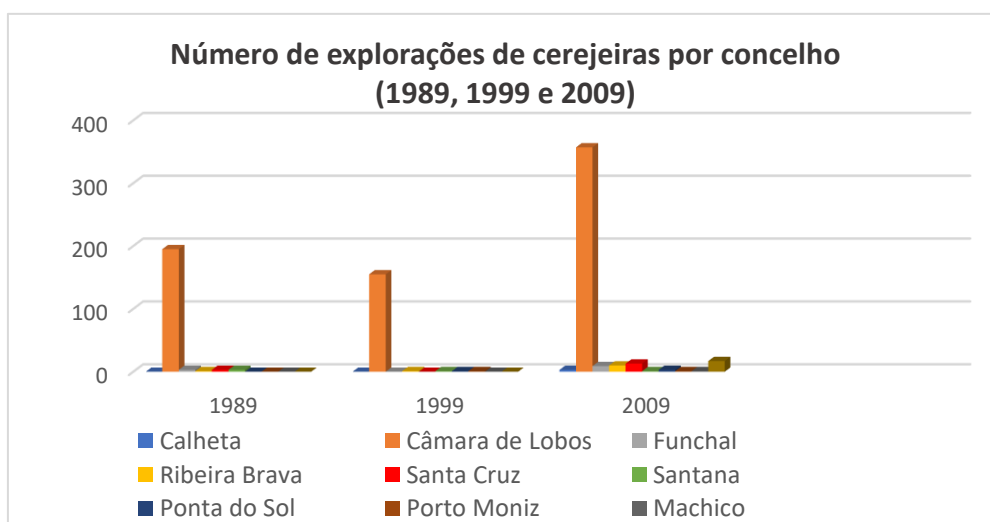


Gráfico 1. Número de explorações de cerejeiras por concelho em 1989, 1999 e 2009 (Tendo por base os dados apresentados nos Recenseamentos Agrícolas de 1989, 1999 e 2009).

Desde logo, verificamos que o concelho de Câmara de Lobos se destaca das demais localidades da região. Apesar do decréscimo de explorações de cerejeiras em 1999, comparativamente ao ano de 1989, Câmara de Lobos duplica o registo em 2009. É curioso apurar que, num período de 30 anos, todos os concelhos da ilha da Madeira tiveram, pelo menos, uma exploração deste género. O número de explorações de cerejeiras tem vindo a crescer e, como consequência, os níveis de produção também. Através do gráfico 2, observamos que, entre 2001 e 2008, se registou um aumento significativo da área de cultivo de cerejeiras. Relativamente à área das explorações, em 2001, situava-se nos 19 hectares e, em 2008, nos 58 hectares. Durante o período de 2008 a 2012, a área de produção cresceu gradualmente aumentando dos 58 hectares para os 64 hectares. Desde então, estes valores não se alteraram. No entanto, os valores dos últimos anos contrastam com o valor apresentado no ano de 2001. No período de 17 anos, a área de cultivo aumentou significativamente. Analisando os números de produção, entre 2001 e 2018, há uma oscilação nas quantidades produzidas, conforme exposto no gráfico 2. A variação das quantidades é justificada por diversos fatores. Desde logo, a cereja é um fruto muito

sensível e, por vezes, as condições climatéricas afetam o processo de desenvolvimento do fruto, nomeadamente a floração e o “vingamento” da cereja. As pragas e doenças têm sido frequentes nos últimos anos, particularmente no ano de 2016. Registou-se, nesse ano, o valor mais baixo dos anos em análise devido ao ataque da mosca dos pequenos frutos e de fungos (cf. glossário: *doença; fungo; mosca dos pequenos frutos; praga*).

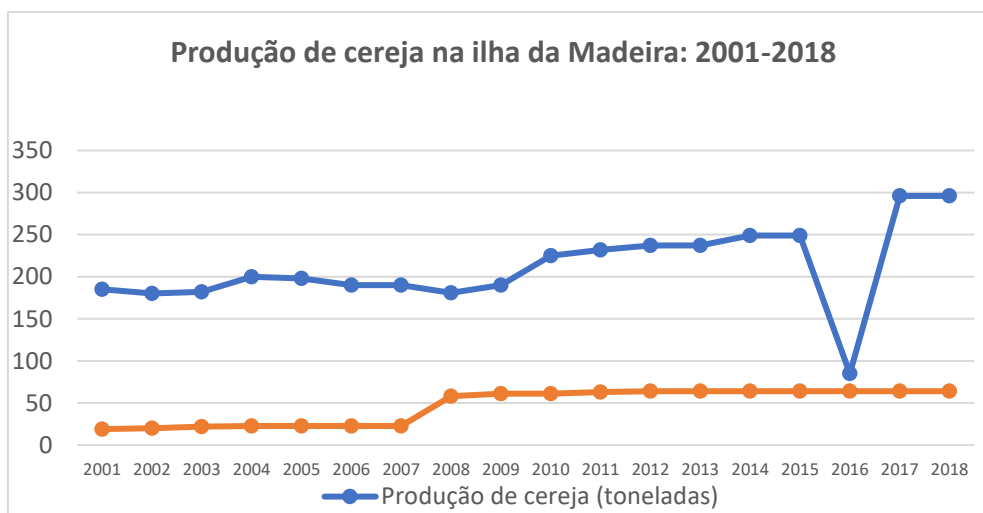


Gráfico 2. Produção de cereja na ilha da Madeira: 2001-2018 (Segundo dados da DREM, disponíveis nas Estatísticas da Agricultura e Pesca da Região Autónoma da Madeira, 2001 a 2018).

Entre 2001 a 2009, as quantidades de cereja produzidas variaram entre as 180 a 200 toneladas. À exceção de 2016, entre 2009 e 2018, a produção aumentou consideravelmente. Em 2019, as estimativas são de uma quebra de produção a rondar os 10%, segundo informações veiculadas pela imprensa regional²¹.

2.1. Modos de produção: familiar e profissional

A produção de cereja no JS pode ser tida como familiar ou, em alguns casos, como profissional. A profissionalização e o reconhecimento da importância das produções de carácter familiar são, cada vez mais, uma necessidade para os produtores que investem em explorações de cerejeiras. Daí considerarmos ser imprescindível que os decisores políticos tomem medidas nesse sentido, como, por exemplo, poderia ser o caso com a

²¹ Segundo informações apresentadas pelo *Jornal da Madeira* na edição eletrónica do dia 16 de junho de 2019, disponível em: https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/64656/Jardim_da_Serra_esta_a_festejar_a_cereja_com_video.

adaptação do *Estatuto da Agricultura Familiar* à RAM, uma ideia defendida na edição da FC-2019²².

O panorama das cerejeiras do JS constitui um elemento cultural único da freguesia e da RAM. Salvo poucas exceções, as famílias dispõem de uma ou duas cerejeiras “à porta”. Entenda-se, nos terrenos contíguos às moradias que são, frequentemente, aproveitados para o desenvolvimento de outras culturas. Os produtores profissionais são, por norma, aqueles que se dedicam ao comércio de fruta, inclusive de cereja. Estes produtores apresentam melhores condições para investir num maior número de explorações. Conseguem contratar trabalhadores para realizar a apanha da cereja nas explorações de maiores dimensões, a fim de rentabilizar recursos, isto se a produção de cereja não for afetada por fatores que lhe são alheios (pragas, doenças e condições climáticas). É o caso de Manuel de Abreu, comerciante e produtor de cereja. Em 2001, decidiu explorar uma área de 13 mil metros com cerejeiras (Viveiros, 2001-05-15: p. 5).

As produções familiares, por mais pequenas que sejam, são, também, aproveitadas para obter rendimento. Este tipo de produção, geralmente para consumo próprio, é tido como um modelo de sustento para algumas famílias do JS, considerando a proporção de habitantes que se dedica exclusivamente ao setor agrícola, durante todo o ano, e à produção de cereja entre maio e julho. Assim como outras culturas praticadas no JS, a cultura da cereja agrega um conjunto de fatores (histórico-cultural, social, económico, ambiental, cultural e linguístico) que reforça a sua relevância no que diz respeito à dinamização da área de cultivo das cerejeiras, da sustentabilidade do território, através da produção de cereja biológica, e da identidade patrimonial que lhe é atribuída.

2.2. Evolução dos meios de apanha, transporte e comercialização

A produção de cereja implica um processo que requer muita agilidade e paciência. Desde a intensificação da cultura da cerejeira, sobretudo, depois de 1950, os produtores do JS beneficiaram com os novos progressos. Para que se perceba tamanha evolução, é necessário compreender a dicotomia entre o passado e o presente, no que concerne aos meios de apanha, transporte e comercialização da cereja.

A apanha da cereja é tida como uma tarefa difícil e perigosa. Ainda que, atualmente, alguns homens a desempenhem, esta função foi, quase sempre, atribuída às mulheres da

²² Considerando a ideia assumida pelo candidato do PS-Madeira, Paulo Cafôfo, às eleições regionais de setembro 2019: <https://funchalnoticias.net/2019/06/16/cafofo-quer-estatuto-da-agricultura-familiar-adaptado-a-regiao/>.

freguesia. Por serem mais leves e ágeis, as mulheres sobem às cerejeiras para procederem à apanha dos frutos. O cenário dos cerejais constituía um espaço de convívio e confraternização, no qual os rapazes cortejavam as raparigas. As canções de trabalho entoadas, alusivas às cerejas e às localidades do JS, faziam parte do espetáculo (*cf.* capítulo II, ponto 3). Presentemente, a azáfama da apanha da cereja é menor, mas não deixa de conceber momentos de partilha e de recordações de um passado, ainda recente para alguns.

Por norma, os produtores com as maiores explorações de cerejeiras, tidos como profissionais, contratavam pessoas para executar a tarefa da apanha, sobretudo mulheres. Recorriam a “ganchos”, “cordas” e “escadas” de madeira, para alcançarem os ramos das cerejeiras mais altas (*cf.* glossário). Os frutos eram depositados em “cestos de mão” e, posteriormente, transferidos para os “cestos” maiores. Para uma melhor acomodação das cerejas, os cestos eram cobertos por folhas, de modo a que as cerejas seguissem intactas. Em tempos mais recuados, os cestos eram carregados às costas até ao mercado do Funchal e, por vezes, as cerejas eram vendidas durante o percurso. Devido às cargas elevadas, os indivíduos responsáveis por fazer chegar a mercadoria ao seu destino, recorriam a um “bordão”, para ajudar na locomoção, a pé, a uma “molhelha” e a uma “moquencia” para proteger a zona da cabeça e do pescoço. Nos dias que correm, a apanha da cereja faz-se em “baldes”, com o auxílio de “ganchos”, “escadas”, ou diretamente em caixas ou caixotes, quando é apanhada do chão.

Quanto ao transporte e à comercialização da cereja, com os acessos à freguesia e aos cerejeirais, através dos caminhos agrícolas, simplificou-se um trabalho árduo e custoso para muitos agricultores. Se antes tinham de levar o produto até aos pontos de venda ou até ao local onde passava transporte, hoje, alguns vendem as cerejas nas cerejeiras e, em alguns casos, quando ainda estão em flor. Outros apanham as cerejas consoante as necessidades dos comerciantes, prolongando o tempo da apanha. A intensificação do cultivo de cerejeiras pode estar relacionada com os melhoramentos dos acessos ao JS, isto porque, devido à fragilidade da cereja, não era possível guardá-la durante muito tempo como se fazia com os “peros” e com as maçãs. Uma vez apanhada, a cereja tem de ser vendida rapidamente.

Considerada a fruta típica da época, a cereja é vendida em muitos espaços comerciais, essencialmente em pontos de venda de fruta ambulante e mercados municipais no Funchal, mas também noutros pontos (Câmara de Lobos, Machico, etc.). Todos os anos, a Câmara Municipal do Funchal atribui um determinado número de

espaços destinados à venda de fruta, sobretudo regional, que tem variado conforme determinadas circunstâncias. A cereja é o principal produto associado a estes espaços. A venda de fruta ambulante, inclusive de cereja, é efetuada noutras concelhos da ilha da Madeira. A maioria dos comerciantes deste tipo de negócio é natural do JS e do ECL. São indivíduos que, além de produtores, se dedicam exclusivamente a este comércio. Alguns aprofundaram as suas explorações e tornaram-se produtores profissionais.

Capítulo II – O património linguístico e a cereja do Jardim da Serra: recolha patrimonial

Dada a relevância da cultura da cereja na freguesia do JS, compilamos, neste capítulo, materiais decorrentes da recolha patrimonial e linguística efetuada. No ponto 1, explicamos a metodologia utilizada, a aplicação e o conteúdo do questionário, assim como o processo relativamente ao contacto com os informantes. Segue-se-lhe o ponto 2, designado “Glossário sobre a temática da cereja: organização e conteúdo”, no qual descrevemos detalhadamente a elaboração e a sistematização do glossário. Em 2.1. apresentamos as entradas dispostas por ordem alfabética. São mais de 400 entradas resultantes da bibliografia consultada e, sobretudo, do contacto com os produtores de cereja do JS. No ponto 3, figuram canções de trabalho, lendas, poesias e receitas que juntamos ao longo da investigação.

1. Descrição metodológica, informantes e questionário

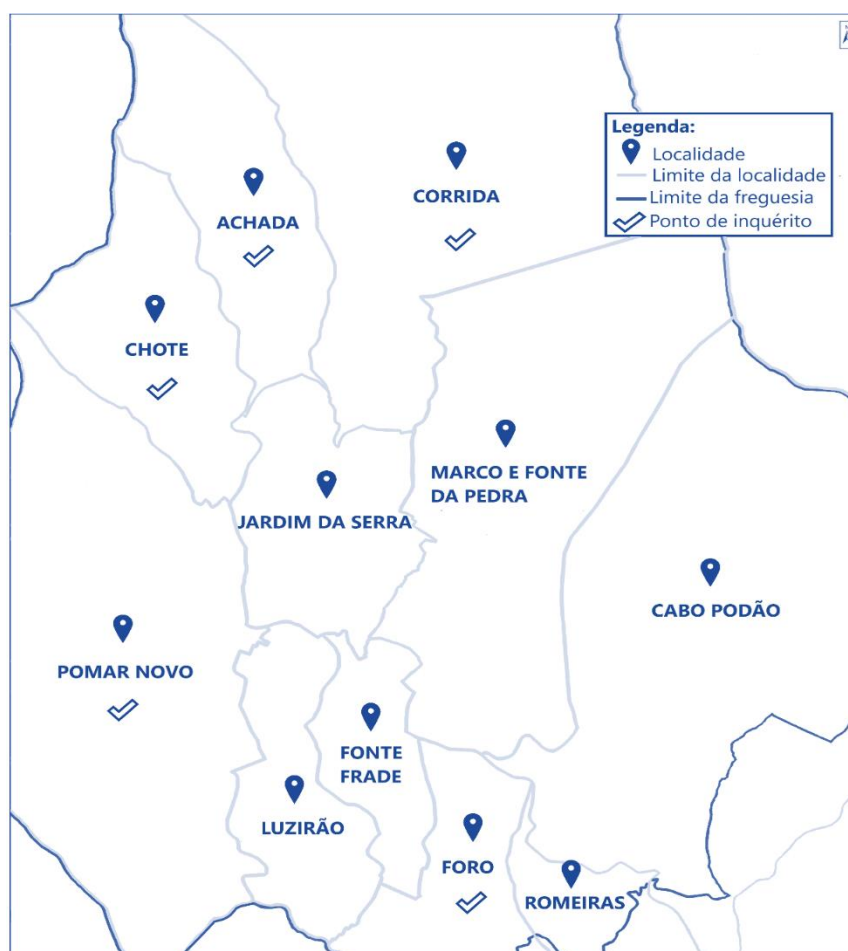
Sendo o nosso objeto de estudo a cultura da cereja no JS, conversámos com alguns produtores locais que se dedicam a este tipo de produção. Recorremos, também, a outras pessoas que possuem conhecimentos técnicos sobre esta matéria, de maneira a relacionar a linguagem popular com a científica. É nosso propósito compreender o funcionamento do cultivo das cerejeiras e da produção de cereja, a fim de, conseqüentemente, conhecer o léxico associado a esta cultura. Neste seguimento, pretendemos recolher, através da sabedoria popular, os conhecimentos inerentes dos produtores de cereja do JS. O critério por nós definido consiste na relação de proximidade para o contacto direto com os informantes. Como referido na introdução, de modo a aprofundar os conhecimentos e a recolher o máximo de informação junto dos produtores de cereja locais, ampliámos a área em estudo e o número de produtores contactados. Decidimos manter os dados obtidos no âmbito do trabalho da unidade curricular de Património Linguístico: *Breve levantamento da nomenclatura da cerejeira no Jardim da Serra*, à exceção dos dados de um informante do sexo masculino, da Corrida, que acabámos por não considerar por, durante muitos

anos, ter residido no estrangeiro. Foram, então, questionados três informantes, dois residentes na Corrida, um homem e uma mulher, e uma informante residente na Achada. O referido trabalho é o nosso ponto de partida para aumentar o número de informantes a gravar. Inicialmente, segundo os pontos de inquérito definidos, teríamos de gravar dois informantes de cada “sítio”, um homem e uma mulher, inseridos numa faixa etária acima dos 50 anos. Contudo, à medida que aplicámos o questionário, verificámos que já haveria material suficiente para a realização da dissertação. Se seguíssemos com a aplicação do questionário não conseguiríamos compilar todos os dados apenas neste trabalho. Por este motivo, algumas localidades dispõem de dois informantes e outras de nenhum. Com efeito, a proporção de homens e de mulheres gravados não coincide. No entanto, as mulheres são essenciais para a produção de cereja, especialmente no que concerne à apanha do fruto. Neste seguimento, adaptámos o nosso plano, questionando quatro novos informantes, que, com os três de quem já tínhamos dados, perfaz um total de sete informantes. De dois “sítios”, expandimos a investigação para cinco e, conseqüentemente, conversamos com mais pessoas. Assim, concentrámo-nos na parte norte e na parte oeste da freguesia, incluindo também um ponto de inquérito na parte sul (Foro). Na tabela 1, compilamos a identificação dos informantes, considerando a localidade em que residem, as iniciais de cada informante, o sexo, a idade e o código que lhes atribuímos. Este código corresponde à junção da letra inicial da designação da localidade ou das duas primeiras letras, no caso de Chote para se distinguir da denominação de Corrida, das iniciais dos nomes e do sexo dos informantes. Assim sendo, ficam as seguintes iniciais: A – Achada, CH – Chote, C – Corrida, F – Foro e PN – Pomar Novo (*cf.* tabela 1). À exceção do produtor de cereja do PN, que quisemos incluir por ser um produtor de cereja biológica, as idades dos outros informantes oscilam entre os setenta e os oitenta anos.

“Sítio”	Informante	Sexo	Idade	Código
Achada (A)	AJ	F	76	A_AJ_F
Chote (CH)	AA	F	77	CH_AA_F
	FS	F	80	CH_FS_F
Corrida (C)	JV	M	77	C_JV_M
	MJ	F	70	C_MJ_F
Foro (F)	JJ	F	75	F_JJ_F
Pomar Novo (PN)	JS	M	55	PN_JS_M

Tabela 1. Identificação dos informantes.

Para uma melhor compreensão da área de estudo em análise, identificamos, no mapa 2, a disposição das onze localidades da freguesia e assinalamos os pontos de recolha com os informantes. A nossa aspiração inicial era haver dois informantes de cada lugar. Seria o ideal para que pudéssemos comparar os termos dos produtores, homens e mulheres, de todos os lugares da freguesia. Face ao explicado, este estudo constitui uma amostra de uma temática que pode ser ainda mais aprofundada dada a riqueza linguística e cultural do JS no que toca à cereja. Neste sentido, recorreremos à Eng. Aurélia Sena, técnica da DRA, ao Dr. Manuel de Jesus Gonçalves, responsável pelo CDISA-QL, e a alguma bibliografia de caráter botânico para confrontar os termos populares dos informantes do JS com os termos científicos.



Mapa 2. Freguesia do JS (Adaptação do mapa cedido pela CMCL²³).

²³ O mapa original apresenta a escala 1/5000. Dispõe da toponímia da freguesia, dos arruamentos com nome atribuído, dos cursos de água, dos limites das localidades e do limite da freguesia (cf. anexo 3).

Comparativamente ao estudo inicial, mantemos algumas perguntas do questionário preliminar, mas reformulámo-lo de modo a aprofundar a temática em análise. As questões colocadas concedem liberdade de resposta aos informantes. Foram estipuladas com a intenção de abranger todos os processos da produção de cereja, desde a fase da plantação com a preparação da terra à fase da apanha e respetiva venda dos frutos. A utilização de um questionário aberto permite complementar informações e relatar vivências relacionadas com a cultura da cereja. É um método prático para os informantes e, também, para nós, por possibilitar uma recolha ampla através de um diálogo direto, simples e enriquecedor, no qual podem ser acrescentadas informações.

A aplicação do questionário implica a gravação das respostas dos informantes em áudio, formato WAV para eventual análise espectrográfica se for necessário. O questionário funciona como um guia para a nossa recolha. No âmbito das gravações dos informantes, utilizamos, numa primeira versão do questionário, realizado entre fevereiro e maio de 2018, e numa segunda versão, a final, que decorreu entre novembro de 2018 e fevereiro de 2019, um dispositivo móvel, porque comprovámos não ser necessário um estudo fonético minucioso. As gravações não são facultadas, de modo a proteger a identidade dos informantes. No entanto, porque deram consentimento para a gravação do questionário, recorreremos à transcrição de muitos excertos com o intuito de exemplificar grande parte das entradas do glossário. Relativamente às transcrições, optamos por seguir o método utilizado por Andreia Silva em *A Heranças das Bordadeiras Madeirenses da Ribeira Brava. Contributo para o estudo de um património linguístico regional e local* (2016). Aproximamos a grafia das transcrições ao modo de falar dos produtores de cereja por considerarmos que a linguagem falada, natural e espontânea, é um domínio do património linguístico. Assim, o Património Linguístico compreende um

(...) conjunto de bens verbais, orais e/ou escritos, próprio de uma comunidade porque a identifica e distingue das restantes, nas suas formas de comunicar ou de vivenciar a própria experiência. Manifesta-se a diversos níveis, nomeadamente fonético, fonológico, morfológico, lexical e semântico. Inclui também a sintaxe e as especificidades fráscas, nomeadamente diomásticas. Comporta várias vertentes relacionadas com a linguagem: geográfica, histórica, social e cultural. É transmitido de geração em geração e, se não o for, pode desaparecer. (Rebelo, 2016: p. 287).

Daí a importância de preservarmos a herança linguística existente no JS, sobretudo a dos produtores de cereja, familiares e profissionais, para a transmitirmos às gerações vindouras. A terminologia ligada a tradições antigas vai desaparecer devido ao uso de novas tecnologias e são trabalhos como este que permitem que a memória coletiva as preserve como acontece com os termos “molhelha” e “moquença”.

2. Glossário sobre a temática da cereja: organização e conteúdo

A vasta recolha patrimonial conseguida permitiu-nos conceber um glossário sobre a cultura da cereja. Como dito *supra*, baseamo-nos no trabalho *A Heranças das Bordadeiras Madeirenses da Ribeira Brava. Contributo para o estudo de um património linguístico regional e local* de Andreia Silva (2016), que explorou a linguagem no âmbito do bordado da Madeira, assim como nós a queremos estudar para a cereja. Com o auxílio das gravações, efetuamos um levantamento dos termos utilizados pelos produtores inquiridos. Verificámos a riqueza linguística existente na freguesia, particularmente no que concerne ao cultivo das cerejeiras. Introduzimos, também, no glossário, vocabulário decorrente da bibliografia consultada, incluindo alguns termos técnicos específicos da cultura, mesmo não sendo específicos do JS, já que há termos que são intrínsecos à cultura da cereja, seja ela de que área geográfica for em território nacional. O glossário reúne, de um modo geral, termos relacionados com: características e variedades de cerejas e de cerejeiras, utensílios utilizados nas várias fases da plantação e de cultivo das árvores, elementos que constituem as cerejeiras, cores, doenças e pragas, derivados das cerejas, toponímia do JS relevante no âmbito da temática, entre outros aspetos que consideramos pertinentes na conceção do glossário. São, como dissemos, mais de 400 entradas que resultam do contacto direto com produtores de cereja do JS e da bibliografia consultada.

No que concerne à organização e ao conteúdo do glossário, seguimos o método definido nos dicionários. Baseámo-nos, sobretudo, no *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, volumes I e II, da Academia das Ciências de Lisboa, de 2001, por contemplar uma transcrição fonética, e na versão eletrónica do *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, do Instituto António Houaiss, de 2009, visto ser um dos dicionários mais atualizados e com indicações etimológicas importantes. Cada entrada do glossário compreende uma definição própria. São apresentados os exemplos com o vocabulário correspondente à entrada. Assim, as entradas estão organizadas da maneira seguinte: **Termo/Expressão** [transcrição fonética]. morfologia (etimologia) – “variantes” (código do(s) informante(s) ou referência bibliográfica) – definição – exemplo(s) (código do(s) informante(s) ou referência bibliográfica). (*cf.* outra(s) entrada(s); álbum fotográfico ou anexo). Nota., conforme explicamos, de seguida, na listagem “símbolos utilizados”.

Relativamente à morfologia, importa ressaltar que em determinadas entradas juntamos duas classificações morfológicas (normalmente adjetivos e substantivos). Tal sucede por se enquadrarem em ambas, como exemplificado nas transcrições.

As palavras assinaladas a negrito nas definições ou nos exemplos correspondem à primeira ocorrência, cujo termo tem entrada própria. Assim, o termo sinalizado a negrito não surge em “(cf.)”. Figuram, então, outros termos relacionados com a entrada que está a ser definida. Recorremos ao uso de abreviaturas no glossário. Enumeramos, na “Listagem das abreviaturas do glossário”, as que utilizamos. Para este efeito, seguimos o modelo do *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* da Academia das Ciências de Lisboa (2001).

Listagem das abreviaturas do glossário:

<i>adj.</i> – adjetivo	<i>indef.</i> – indefinido
<i>ant.</i> – antigo	<i>infl.</i> – influência
<i>antrop.</i> – antropónimo	<i>ingl.</i> – inglês
<i>ár.</i> – árabe	<i>irl.</i> – irlandês
<i>art. def.</i> – artigo definido	<i>it.</i> – italiano
<i>art. indef.</i> – artigo indefinido	<i>lat.</i> – latim
<i>cast.</i> – castelhano	<i>m.</i> – masculino
<i>cat.</i> – catalão	<i>med.</i> – medieval
<i>célt.</i> – céltico	<i>neerl.</i> – neerlandês
<i>cf.</i> – confrontar	<i>orig.</i> – origem
<i>ch.</i> – chinês	<i>orig. obsc.</i> – origem obscura
<i>cient.</i> – científico	<i>orig. célt.</i> – origem celta
<i>contr.</i> – contração	<i>orig. germ.</i> – origem germânica
<i>def.</i> – definido	<i>part. pass.</i> – particípio passado
<i>deriv.</i> – derivado	<i>part. pres.</i> – particípio presente
<i>deriv. regres.</i> – derivação regressiva	<i>pl.</i> – plural
<i>dial. mand.</i> – dialeto mandarim	<i>pop.</i> – popular
<i>dimin.</i> – diminutivo	<i>port.</i> – português
<i>expr.</i> – expressão	<i>prep.</i> – preposição
<i>f.</i> – feminino	<i>pré-rom.</i> – pré-romano
<i>fr.</i> – francês	<i>pron. dem.</i> – pronome demonstrativo
<i>germ.</i> – germânico	<i>provenç.</i> – provençal
<i>gót.</i> – gótico	<i>quích.</i> – quíchua
<i>gr.</i> – grego	<i>s.</i> – substantivo
<i>hisp.</i> – hispânico	<i>suf.</i> – sufixo
<i>id.</i> – idem	<i>tard.</i> – tardio
	<i>top.</i> – topónimo

v. – verbo

vulg. – vulgar

Símbolos utilizados:

[= início da transcrição fonética.

] = fim da transcrição fonética.

~ = transcrição fonética alternativa.

(= início da etimologia.

) = fim da etimologia.

* = “forma não atestada, reconstituída segundo regras fonéticas e morfológicas” (DLPC-ACL, 2001: p. XXXVII). Ex.: **cereja** (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]).

” = tradução da forma apresentada na etimologia. Ex.: **adesivo** (Do lat. *adhaesum*, supino de *adhaerere* ‘aderir’).

< = derivado de. Ex.: **cereja** (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]).

< > = informação adicional. Ex.: **balde** (Talvez do lat. **batillum*, por *batillum* ‘turíbulo’ ou de *baiulus* <*aquae*> ‘transportador <de água>’)

|| = Transcrição adaptada do grego. Ex.: **cereja** (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]).

f = Corresponde a “s” ou “ss” (quando empregue duplamente) na transcrição do português antigo. Ex.: “Dos caroços das Cerejas fe tira por expreffão hum oleo de grande virtude para tirar as nodoas, e fardas do rojto.” (Henriques, 1731: p. 246).

2.1. Entradas alfabeticamente organizadas

A

Abotoar [ɐbutwár]. v. (De *a-* + *botão* + suf. *-ar*) – “abotoando” (CH_FS_F) – Fase inicial do desenvolvimento da **flor da cerejeira**. Ocorre antes da fase do **desabrochamento** e é posterior ao **repouso de inverno**. – “(...) primeiro **fica em pau**, agora ‘**tá** assim **a abotoar**, com o solzinho, elas agora querem é sol p’a vir a flor. Agora ‘**tá** abotoando, ‘**tá** botõezinhos pequeninos e agora vai andando com o solzinho p’a **encher**, p’a **sair a flor**, depois é a **folha** e depois é a cerejinha (...)” (CH_FS_F) (cf. *abrolhar*; *arrebentar*; *rebentar*).

Abrir [ɐbrír]. v. (Do lat. *aperire*) – Separação das pétalas da flor da cerejeira que ocorre após o processo de **pré-abrolhamento** e de **abrolhamento**. O **botão** transforma-se em flor. – “É a flor, ainda quando ‘**tá** assim ela ‘**tá** a abrir, a **cerejeira** ainda ‘**tá** a abrir (...). Tendo bastante flor, que desse uma chuvinha, mas se viesse a chuva, quando ela pegasse, antes dela abrir, quando ela ‘**tá em botão** (...)” (F_JJ_F) (cf. álbum fotográfico: fotografias 17, 18).

Abrolhamento [ɐbruʎemétu]. s.m. (De *abrolhar* + suf. *-mento*) – Efeito de **abrolhar**. Corresponde ao terceiro **estado fenológico** das cerejeiras, segundo a conceção de Baggiolini citada em Tinoco (1983: p. 70) (cf. álbum fotográfico: fotografia 17; apêndice 3).

Abrolhar [ɐbruʎár]. v. (De *abrolho* + suf. *-ar*) – Deitar botões, **gomos**, **rebentos**. – “Efectuar **tratamento** de inverno (15 dias antes da cerejeira abrolhar)” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (cf. *abotoar*; *arrebentar*; *rebentar*).

Acerbo [ɐsérbu]. adj. (Do lat. *acerbus* ‘azedo’) – **Cereja** cuja **polpa** tem um **sabor azedo**. – “(...) a polpa ou **mesocarpo** é **consistente** ou **molle**, de um sabor **acido**, **dôce** ou acerbo (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Acidente [ɛsidẽti]. *s.m.* (Do lat. *accidens*, *-entis*, part. pres. de *accidẽre* ‘acontecer’) – “acidentes” (F_JJ_F) – Resulta da queda, por desequilíbrio, do indivíduo que está em cima da árvore a **apanhar** as cerejas. Ocorre na **época da apanha**. – “Eu gostava, era uma alegria, era quando eu ‘tava apanhando a cereja, eu **pegava a apanhar** a cereja, já pegava de manhã, Pai, Filho e Espírito Santo e já pegava a **apanhar a cereja**, que Nosso Senhor me ajude e tudo quem ‘tá a trabalhar e que a gente nenhum se **caia** até se rezava um Pai Nosso, uma Ave Maria, p’a não haver, nenhum **cair**, não haver acidentes.” (F_JJ_F).

Ácido [ásidu]. *adj.* (lat. *acīdus* ‘ácido’, ‘azedo’) – Sabor azedo da polpa cereja. – “(...) a polpa ou mesocarpo é consistente ou molle, de um sabor acido, dõce ou acerbo (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Acondicionar [ɛkõdisjunár]. *v.* (De *a-* + *condição*, do lat. *conditio*, *-õnis* + suf. *-ar*) – “acondicionando” (Pereira, 2002-06-17: p. 11) – Arrumar as cerejas nos **cestos** de modo a que não se estraguem. – “Os mais velhos iam acondicionando as cerejas nos cestos, enquanto faziam trovas a respeito do **fruto**.” (Pereira, 2002-06-17: p. 11).

Adesivo [ɛdizívu]. *s.m.* (Do lat. *adhaesum*, supino de *adhaerẽre* ‘aderir’ + suf. *-ivo*) – Fita aderente, normalmente preta ou castanha, utilizada durante o processo de **enxertia** das cerejeiras. Tem como função apertar o **porta-enxerto** e o **garfo**, de modo a que o **enxerto** se concretize com sucesso. Veio substituir, em alguns casos, a utilização do **barbante**, do **cordel**, da **folha de couve**, da **palha de bananeira** e do **vime**. – “(...) encham o **buraco** cheio de **terra** e ali fica **amarrado** que ali não **desapega**, então, quando eles **pegarem a engrossar**, quando ele pegar a engrossar, ele vai, são obrigados a **cortar** com uma ferramenta para tirar aquele adesivo fora (...)” (F_JJ_F) (*cf. fita-cola*; álbum fotográfico: fotografias 25, 26)

Adubo [ɛdúbu]. *s.m.* (Deriv. regres. de *adubar*) – “adubo **verde**” (Sousa, 1952: p. 36) – **Composto**, resultante da mistura dos excrementos dos animais, sobretudo de coelhos, galinhas e porcos, com mato ou folhagem das árvores. – “(...) tem-se que deitar adubo nas cerejeiras (...)” (F_JJ_F); “(...) têm a sua **fazenda**, vão lá espalham uma **camada** de adubo, cavam, espalham o **guane** e espalham, mas é quando ‘tá chuva, de que serve ir **espalhar guane** ali numa coisa seca, ainda mais seca, o adubo também é igual, é assim.” (F_JJ_F); “O adubo verde nem sempre é de emprego fácil porque tem o defeito de ser dispendioso e de ocupar o **solo** até que seja enterrado, inconveniente grave nas condições agrícolas da Ilha da Madeira.” (Sousa, 1952: p. 36) (*cf. camada*).

Afídios [ɛfídju]. *s.m.* (Do lat. cient. *aphidius* de *aphis*, *-īdis* ‘pulgão’) – “Afídeos” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) – Parasitas que se alimentam das **folhas** das árvores. Provocam o seu enrolamento e o enfraquecimento das cerejeiras. Neste conjunto está inserido o **piolho** ou **pulgão**. – “**Pragas e doenças**: Afídeos (*Myzus spp.*) «piolho»” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (*cf. bicharada*; *bicho*; *praga*).

Água de cerejas [ágwɛ di sirézɐ]. *s.f.* (Do lat. *aqua*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*) – Bebida que resulta da adição do **sumo** da cereja na água. – “O summo da cereja espremida, misturado com agoa, e designado no regime sudorífico sob o nome de *agua de cerejas* (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Água destilada de merises [ágwɛ diʃtiláðɛ di mirízɨ]. *expr.* (Do lat. *aqua*/ + Do part. pass. do *v. destilar*/ + Do lat. *de*/ + Do fr. *merise*) – Substância medicinal utilizada, por médicos alemães e ingleses, no tratamento de convulsões em crianças, no século XIX. Tratava-se de uma água que tinha como principal ingrediente a **cereja brava**. – “Agua destillada de *merises*” (Faria, 1858-06-05: p. 70) (*cf. merise*).

Aguacento [agwɛsétu]. *adj.* (De *água* + *ça* + suf. *-ento*) – “aguacenta” (F_JJ_F) – **Qualidade** característica da cereja que é suculenta, que deita bastante sumo. – “(...) essa [cereja] **branca**, a branca que eu digo é aguacenta, é mais **grada**, grada e aguacenta e **doce** (...)” (F_JJ_F).

Aguardente com pés de cereja [agwardéti kô péf di siréze]. *expr.* (De *água* + *ardente*/ + Do lat. *cum*/ + Do lat. *pes, pedis*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – Preparo alcoólico decorrente da junção dos pés da cereja e da aguardente. – “aguardente com pés de cereja” (Neto, 2018: p. 3).

Aguardente com|de cereja [agwærdéti kô|di siréze]. *s.f.* (De *água* + *ardente*/ + Do lat. *cum* / Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – “aguardente c’a cereja” (C_MJ_F)/ “aguardente de cereja” (PN_JS_M) – Preparo alcoólico resultante da adição de cerejas na aguardente. Pode ser adicionada qualquer **variedade** de cereja, sendo preferencial a variedade de **cereja preta** por conta da sua coloração. Esta prática é comum na freguesia do JS. – “Podes deitar aguardente c’a cereja.” (C_MJ_F); “Pode fazer **marmelada [de cereja]**, pode fazer uma aguardente de cereja, pode fazer **licor de cereja**.” (PN_JS_M).

Aguentar [ægwētár]. *v.* (Do it. *agguantare*, ‘agarrar’, de *quanto* ‘luva’) – O tempo que se leva a **colher** toda a **produção de cereja**. – “Apanhar, já tive ano de aguentar mais de um mês a apanhar cereja (...)” (F_JJ_F).

Ajudar ao cesto [æzudár aw séstu]. *expr.* (Do lat. *adjutāre*, frequentativo de *adjuvāre* ‘ajudar’/ Contr. da prep. *a* e do art. *o*/ + De *cesta*) – “ajudavam-se ao cesto” (F_JJ_F) – Colocar o cesto nas costas com o intuito de o transportar. Pode ser alguém a colocar o **cesto** nas próprias costas ou nas costas de outra pessoa. – “(...) eles lá ajudavam-se ao cesto, aquele cesto **grande**, aquele triste daquele cesto grande e **ajudavam-se às costas** (...)” (F_JJ_F) (*cf. ajudar às costas*).

Ajudar às costas [æzudár às kóstæ]. *expr.* (Do lat. *adjutāre*, frequentativo de *adjuvāre* ‘ajudar’/ Do lat. *as, assis* ‘asse’ + De *costa*) – “ajudavam-se às costas” (F_JJ_F) – Ato de colocar o cesto de cerejas nas próprias costas, ou não, com o intuito de o transportar. – “Era o meu pai, coitado, que ia **vendê-las às costas**, num cesto daqueles grandes, com mais de cento e tal quilos, [colocavam] uma **molhelha**, chama-se uma molhelha, uma **saca**, uma molhelha, **tranca a cabeça** assim por aqui, como uma touca e eles lá ajudavam-se ao cesto, aquele cesto grande, aquele triste daquele cesto grande e ajudavam-se às costas (...)” (F_JJ_F) (*cf. ajudar ao cesto*).

Alcatrão [aʎkætréw]. *s.m.* (Do ár. *al-qatrān*, ‘resina’) – Espécie de **cola** que se assemelha a alcatrão por ser de cor escura. – “(...) agora é essa cola e parece que é alcatrão, **deitam** alcatrão **de roda**, mas não é no **grelo**, é de roda daquela **planta**, parece alcatrão (...)” (F_JJ_F).

Amadurecimento dos frutos [æmædurisimétu duʃ frútu]. *expr.* (De *amadurecer* + suf. *-mento*/ + Pl. de *do*/ + Do lat. *fructus*) – Processo de **maturação** das cerejas. Quando ocorre uma transição gradual da cor da cereja. – “As chuvas e as baixas temperaturas retardaram o amadurecimento dos **frutos** (...)” (Gonçalves, 2000-05-20: p. 12).

Amarelo [æmærélu]. *s.m. e adj.* (Do lat. hisp. *amarellus*, de *amārus* ‘amargo’) – “amarela”; “amarelinha” (F_JJ_F)/ “amarelinhas” (CH_FS_F)/ “amarelinhos” (F_JJ_F) – Cor característica das folhas das cerejeiras, semelhante à cor do **enxofre**, aquando da sua queda. As folhas ficam **verdes**, amarelas e **vermelhas**. Os **troncos** das cerejeiras podem apresentar esta cor, quanto afetados por **fungos**. Cor dos **“bichos”** que surgem nas folhas das cerejeiras. – “Eu sei dizer que é uma coisa amarela que às vezes dá, mas eu não sei essa coisa amarela como se chama, essa coisa amarela, que às vezes dá uma coisa amarela nas cerejeiras ou nas árvores, mas eu não sei dizer aquilo, a **goma** ou que diabo é p’ra aí, talvez é que ‘tá secando ou vai começar a **secar**.” (CH_FS_F); “A folha ementes tem a cereja ‘tá verdinha, verdinha, depois já fica mais amarelinha, já fica amarela, depois fica vermelha, vermelha, vermelha e depois vai caindo no chão de pouco a pouco (...)” (F_JJ_F); “As folhas **ficam amarelinhas**, vai andando com o tempo e vai caindo, enquanto não cair não pára, vai andando, hoje e amanhã, **fica tudo em pauzinho**.” (CH_FS_F); “(...) gera bichos amarelinhos em cima da folha, **dá cabo de tudo**, ementes tiver a folha, quando se deita o enxofre.” (F_JJ_F).

Amargoso [ɐmɐrgózu]. *adj.* (De *amargo* + suf. *-oso*) – “amargosa” (Faria, 1858-06-05: p. 17) – Que tem um sabor azedo. – “(...) a **amendoa** é branca consistente, e ligeiramente **amargosa**, sobretudo se não se separar da **pellicula** ou **episperma**.” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Amarrar [ɐmɐRár]. *v.* (Do neerl. *aanmarren* ‘atar’, pelo fr. *amarrer*) – “amarravam”; “amarrado” (F_JJ_F) – Prender o enxerto com um barbante, um cordel ou uma **fita-cola**. O **vime** é, também, utilizado para amarrar. – “(...) embrulhavam numa folha de couve e amarravam com vime, mas agora já não é isso, agora pegam numa fita-cola, um adesivo e pegam naquilo que ‘tá acolá, enchem o buraco cheio de terra e ali fica amarrado que ali não desapega (...)” (F_JJ_F) (*cf. garfo; porta-enxerto*).

Amarrar cereja [ɐmɐRár siréʒɐ]. *expr.* (Do neerl. *aanmarren* ‘atar’, pelo fr. *amarrer*/ + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*|) – “amarrava cereja” (F_JJ_F) – Prender os **pedúnculos** das cerejas com um barbante ou cordel, de modo a revestir a base, de arame, que suporta a **charola** ou a **cereja gigante**. – “O **cortejo** é bonito, vai cereja, eu apanhei tantas cargas de flores p’a levar lá p’a dentro [**Luzirão e Pereira**], eu andava, amarrava cereja, fazia-se tanta coisa (...)” (F_JJ_F).

Amêndoa [ɐmédwɐ]. *s.f.* (Do lat. vulg. **amyndūla*, por *amgydāla* <gr. ἀμυγδάλη |*amygdále*|) – “amendoa” (Faria, 1858-06-05: p. 17) – **Caroço** da cereja. – “(...) a amendoa é branca consistente, e ligeiramente amargosa, sobretudo se não se separar da pellicula ou episperma.” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Antracnose [ɛ̃trɛknózi] *s.f.* (Do gr. *ánthrax*, *-akos*, «carvão» + *nósos*, «moléstia») – Trata-se de uma “Doença fúngica, manifestam-se em manchas brilhantes nas bagas, que se transformam em necroses sem brilho. Quando a doença afeta o início da **formação do fruto**, este mumifica. Durante um verão chuvoso, a doença pode atingir até 80% da colheita.” (Teixeira, 2019-06-19: s.p.²⁴).

Apanha da cereja [ɐpɛɲɐ dɐ siréʒɐ]. *expr.* (Deriv. regres. de *apanhar*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*|) – “apanha das cerejas” (Oliveira, 1995-06-19: p. 17); (C_JV_M) – Após o amadurecimento dos frutos, segue-se a apanha da cereja. Esta tarefa é destinada às mulheres, embora, na conjuntura atual, também os homens a desempenhem. – “O cenário de algumas mulheres a fazerem a apanha da cereja não passou despercebido. (...) Além das dificuldades de ter de subir às árvores, a apanha da cereja é uma tarefa que requer muita paciência e agilidade e tem que ser feita à mão, sem auxílio de nenhum tipo de instrumento.” (Pereira, 1999-06-21: pp. 2-3); “Outra das dificuldades relaciona-se com a escassez da mão de obra; isto porque a apanha da cereja não é de modo algum uma tarefa fácil (...)” (s/a, 2001-06-16: p. II); “A música é, aliás, convidada de honra no evento que, nesta edição, dá também a conhecer, ao vivo, as **técnicas da apanha da cereja** e da **arrumação dos cestos**.” (Gaspar, 2003-06-11: p. 12); “Segundo os agricultores, as condições climatéricas prejudicaram a produção e apanha das cerejas.”; (Oliveira, 1995-06-19: p. 17); “Na apanha das cerejas o fulano tem dois **ganchos**, tem um p’a puxar os galinhos e tem assim outro p’a **trancar o baldo**, p’a **dependurar** assim o balde e ir apanhando e **botar dentro do balde**.” (C_JV_M).

Apanhar [ɐpɛɲár]. *v.* (Talvez do cast. *apañar*) – “apanhou” (C_JV_M)/ “apanhadas” (C_MJ_F)/ “apanha”; “apanhe” (PN_JS_M)/ “apanhando” (PN_JS_M); (F_JJ_F)/ “apanhava” (CH_FS_F) – Ato de colher as cerejas das árvores. Podem ser apanhadas em cima das cerejeiras, com o auxílio de baldes, de **cordas**, de **escadas** e de ganchos, no caso de cerejeiras de grandes dimensões, ou diretamente do chão, quando são menores. – “Numa árvore que eu tenho ali (...) apanhou, só numa, mais cem quilos de cereja” (C_JV_M); “As cerejas são apanhadas das árvores.” (C_MJ_F);

²⁴ Informação patente no artigo «A Cultura da Cerejeira (conclusão)», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2845-a-cultura-da-cerejeira-conclusao>.

“Há gente que apanha, ‘tá a apanhar e aparece alguma cereja mais **lustrosa**, mais boazinha e quem ‘tá apanhando já come.” (PN_JS_M); “Apanhar, já tive ano de aguentar mais de um mês a apanhar cereja (...)” (F_JJ_F); “Há quem apanhe p’**a vender**, há quem coma em casa, e come-se na cerejeira também se tiver **maduro**” (PN_JS_M); “Eu gostava, era uma alegria, era quando eu ‘tava apanhando a cereja, eu pegava a apanhar a cereja, já pegava de manhã, Pai Filho e Espírito Santo e já pegava a apanhar a cereja, que Nosso Senhor me ajude e tudo quem ‘tá a trabalhar e que a gente, nenhum se caía, até se rezava um Pai Nosso, uma Ave Maria, p’**a não** haver, nenhum cair, não haver **acidentes**.” (F_JJ_F); “Cantava-se, quando se apanhava a cereja” (CH_FS_F).

Apanhar cerejas a oito [ɐpɐɲár sɨrɛzɛz a ɛjtu]. *expr.* (Talvez do cast. *apañar*/ + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + Prep. *a*/ + Do lat. *ictus*, ‘golpe’) – Colher as cerejas todas, de maneira seguida. – “Apanhar cerejas a oito.” (Neto, 2018: p. 3).

Apanhar do chão [ɐpɐɲár du ʃɛw]. *expr.* (Talvez do cast. *apañar*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *o*/ + Do lat. *planum*) – “apanhadas do chão” (CH_FS_F)/ apanha-se do chão” (Maia, 2003-06-11: p. 3) – Quando as cerejeiras são **pequenas** apanha-se a cereja diretamente do chão. – “Ser apanhadas do chão já **botam na caixinha**, nem sequer vai ao balde.” (CH_FS_F); “A fruta apanha-se do chão.” (Maia, 2003-06-11: p. 3).

Apanhar uma mãozinha [ɐpɐɲár umɐ mɛwzɨɲɐ]. *expr.* (Talvez do cast. *apañar*/ + Do lat. *unus*/ + De *mão* + -z- + suf. -*inha*) – “apanhava uma mãozinha” (C_JV_M) – Apanhar uma pequena quantidade de cerejas para **provar**. Normalmente, são os visitantes ou turistas que o fazem. – “Vinham umas pessoas ver e o fulano apanhava uma mãozinha e aquilo até **apetecia**.” (C_JV_M).

Apetecer [ɐpɨtɨsɛr]. *v.* (Do lat. *appetescere*, incoativo de *appetere* ‘desejar’) – “apetecia” (C_JV_M) – Que sabe bem. – “Vinham umas pessoas ver e o fulano apanhava uma mãozinha e aquilo até apetecia.” (C_JV_M).

Apodrecer [ɐpudrisɛr]. *v.* (Do lat. *putrescere*) – “apodrece” (Gonçalves, 2002-06-02: p. 27); (F_JJ_F)/ “apodrecido” (Aguiar, 1997-06-09: p. 9) – Deterioração da cereja consoante o tempo que se faz sentir. É causada, principalmente, pelas chuvas, durante o processo de maturação do fruto. – “Com a chuva, a cereja continua o seu **processo de crescimento**. Na sequência deste fenómeno, como o fruto já está maduro, este abre-se e, conseqüentemente apodrece.” (Gonçalves, 2002-06-02: p. 27); “Não dá o fruto é quando dá muita chuva, ela cai, apodrece e cai no chão (...)” (F_JJ_F); “Alegam que as chuvas, que se fizeram sentir nas últimas semanas, contribuíram para que grande parte das cerejas tenha apodrecido na árvore e no chão.” (Aguiar, 1997-06-09: p. 9).

Aresta [ɐrɛstɐ]. *s.f.* (Do lat. *arista*) – Pormenor existente na lateral do caroço da cereja. – “(...) tem um caroço **redondo e liso**, munido de uma **aresta** lateral (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Aroma [ɐrómɐ]. *s.m.* (Do lat. *arōma* <gr. ἄρωμα, -ατος [*ároma*, -atos]) – Cheiro agradável e peculiar das cerejas. – “Cerejas ou ginjas de aguardente: Para que esta preparação reúna todas as condições desejáveis, isto é, que o líquido espirituoso em que está o fructo participe do aroma que o distingue, e que a sua conservação seja fácil (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 70); “Quando a operação é bem dirigida, as cerejas não perdem nada do seu sabor e aroma, os quaes comunicam aos **gelados e sorvetes**.” (Faria, 1858-06-05: pp. 71-72); “As cerejas não perdem nada do seu sabor e aroma [no processo conservação *d’Appert*]” (Faria, 1858-06-05: p. 72).

Arrancar [ɐRɛkár]. *v.* (Talvez do lat. *eruncāre*) – “arranca-se” (F_JJ_F) – Efeito de extrair a cerejeira do **solo**. É necessário que se proceda a esta tarefa, quando as cerejeiras são afetadas por doenças e pragas, para que não afetem as circundantes. Curiosamente, em 1788, o governador civil da Madeira ordenou que se arrancasse as cerejeiras pretas, devido ao aproveitamento da cor deste tipo de cereja na coloração do vinho da Madeira, o que pode justificar a escassa existência desta variedade. – “(...) e os q. não quiserem **enxertar**, serão obrigados a arrancár pelas **raízes**

as Cerejeiras pretas que tiverem.” (GC, L.522: fls. 212-212v.^o); “Uma cerejeira é, quer dizer p’ra tirar o **inço**, p’ra tirar o inço p’ra **plantar** noutra, ou arranca-se o **refilo** que vem do fundo ou tira-se-lhe as **pontas**, tira-se a ponta de outra que seja melhor e enxerta-se e p’ra tornar a dar outra cerejeira, o que se faz é isso assim.” (F_JJ_F).

Arrear o balde [ɐRjár u báldi]. *expr.* (Do lat. vulg. **arredāre* ‘prover’, do gót. **rēths* ‘conselho’, ‘previsão’/ + Art. def. *o/* + Talvez do lat. **batūllum*, por *batillum* ‘turíbulo’ ou de *baiūlus* <*aquae*> ‘transportador <de água>’) – “arreava o baldo” (C_JV_M) – Fazer descer o balde, de uma cerejeira, com o auxílio de uma corda. – “(...) Tinha a lançadinha [**lanço**] da corda e punha assim numa **galha** e arreava o baldo, chegava abaixo e outro **despejava** no cesto (...)” (C_JV_M) (*cf. galho*).

Arrebear [ɐRiβētár]. *v.* (Forma expressiva de *rebear*) – “arrebeate”; “arrebeata” (PN_JS_M)/ “arrebeata”; “arrebeata” (CH_AA_F) – Ato de deitar rebentos. – “No outono ‘tá **frio**, ela ‘tá igual que ‘**teja cega**, não arrebeata nada, ‘tá cega, a seguir o tempo começa a aquecer e elas começam a se desenvolver e a arrebear, a gente já se veja que a árvore ‘tá...se for uma que não arrebeate já se vê que ela ‘tá **doente**.” (PN_JS_M); “Também tem de dar chuva se não elas não arrebeata, as cerejeiras (...) este ano pode vir mais tardinha, é porque não choveu. Se a chuva viesse isto arrebeata mais cedinho, o **grelinho** da cerejeira, mas assim, olha ‘tá a conta de Deus.” (CH_AA_F) (*cf. abotoar; abrolhar; arrebear; rebear*).

Arredondado [ɐRidõndádu]. *adj.* (Do part. pass. do *v. arredondar*) – “arredondada” (Faria, 1858-06-05: p. 17) – Que é redondo. – “É uma **drupa** em geral mais ou menos vermelha, de forma arredondada ou **oblonga, umbilicada** na base, **carnuda** e muito **glabra** (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17) (*cf. oblongo*).

Arrumação dos cestos [ɐRuməsẽw duf séstuf]. *expr.* (De *arrumar* + suf. *-ção/* + Pl. de *do/* + Pl. de *cesto*) – Dispor os cestos de forma organizada. – “A música é, aliás, convidada de honra no evento que, nesta edição, dá também a conhecer, ao vivo, as técnicas da apanha da cereja e da arrumação dos cestos.” (Gaspar, 2003-06-11: p. 12).

As palavras são como as cerejas [ɐʃ pɐlávɾɛʃ sẽw kómu ɐʃ siréʒɐʃ]. *expr.* (Pl. do art. def. *a/* + Do lat. *parabolā* < gr. *παράβολή* [*parabolé*] ‘comparação’/ + Do lat. *sanus/* + Do lat. *quomodo* ‘de que modo’/ + Pl. do art. def. *a/* + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. *κεράσιον* [*kerásion*]) – Provérbio português que relaciona as palavras com as cerejas, “uma atrás da outra”. – “as Palavras são como as cerejas (...)” (Mata, 2016: p. 274).

Azedo [ɐzédʊ]. *adj.* (Do lat. *acetum* ‘vinagre’) – “azedas” (Henriques, 1731: pp. 245, 246, 247) – Que tem sabor ácido ou avinagrado. – “Das cerejas ha muitas diferenças: porque humas tão doces, outras azedas (...)” (Henriques, 1731: p. 245); “As [cerejas] azedas fãõ mais frias e menos húmidas, corrompem-fê mais difficultosamente que todas.” (Henriques, 1731: p. 246); “As [ginjas] galegas fãõ azedas, e adftringentes, naõ fê corrompem com tanta facilidade (...)” (Henriques, 1731: pp. 246-247).

B

Bacia [bɛsiɐ]. *s.f.* (Do lat. tard. *baccea*) – “bacias” (PN_JS_M) – Pequena cavidade, circular, realizada no **terreno**, à volta do tronco da cerejeira, que tem como função receber a água da **rega** ou da chuva. – “Cuidado p’as corriolas não subirem, **mondar** e fazer as bacias nela, e de vez em quando **regar** no verão, logo que ‘tá **seco**.” (PN_JS_M).

Balde [báldi]. *s.m.* (Talvez do lat. **batūllum*, por *batillum* ‘turíbulo’ ou de *baiūlus* <*aquae*> ‘transportador <de água>’) – “baldes” (CH_FS_F); (F_JJ_F)/ “baldo” (A_AJ_F) – Recipiente redondo, normalmente, de plástico, com uma asa de metal, revestida de plástico, utilizado para encher de cerejas, a fim de serem despejadas numa **caixa** ou num **caixote**. Serve também como unidade de medida para venda em algumas **bancas** na FC. – “As ferramentas, olha é um baldo

p'a gente deitar a cereja dentro.” (A_AJ_F); “Tem assim outro [gancho] p'a **trancar o balde**, p'a dependurar assim o balde e ir apanhando e botar dentro do balde.” (C_JV_M); “Antes de **meter na caixa** é em baldes e, depois, botam nas caixinhas devagarinho, não vão **botar de riço** senão lá fica toda **esmigalhada**. Ser apanhadas do chão já botam na caixinha, nem sequer vai ao balde.” (CH_FS_F); “Se a gente vai **comer** a cereja depois falta no balde, a que se meta na boca, só se for uma **roída** dos melros isso então a **penicada** dos melros é a mais doce (...)” (F_JJ_F); “Eu vinha com dois baldes, mas eu mais queria trazer uma coisa noutra do que trazer dois baldes, mais valia eu **trazer uma caixinha à cabeça** do que trazer dois baldes nas mãos.” (F_JJ_F) (cf. *venda ao balde*).

Banca [bẽkẽ]. *s.f.* (Do it. *banca*) – “bancas” (Gonçalves, 2002-05-31: p. 7) – Local destinado à venda de cerejas. – “A Câmara Municipal do Funchal (CMF) concedeu 11 licenças, mais uma do que no ano passado, para a **venda ambulante de fruta da época**. Alguns dos **vendedores** contemplados já montaram as suas bancas e, para já, os morangos e as cerejas são as frutas mais comercializadas.” (Gonçalves, 2002-05-31: p. 7) (cf. álbum fotográfico: fotografias 31, 35).

Banheira [bẽjẽrẽ]. *s.f.* (Talvez do lat. vulg. **banearia*, de *balnearia* 'banhos', 'sala de banhos') – “banheiras” (F_JJ_F) – Recipiente, de plástico, redondo, mais baixo e largo do que o balde, no qual se depositavam as cerejas na ausência de caixas e de caixotes. – “É com caixas e depois é banheiras, daquelas banheiras muito grandes, cheias, banheiras (...) destas de plástico e caixas (...)” (F_JJ_F).

Barbante [bẽrbẽti]. *s.m.* (De *Barbante*, top.) – Fio usado no processo de enxertia da cerejeira. Serve para amarrar o garfo e o porta-enxerto. – “Amarra-se com um cordel ou barbante” (PN_JS_M).

Beira de mato [bẽjrẽ dẽ mátu]. *expr.* (Talvez redução de *ribeira*/ + Do lat. *de*/ + De *mata*) – “beirinha de mato” (C_JV_M) – Colocar mato no cesto para que fique **forrado**. Serve para acomodar as cerejas. Evita o contacto direto com o material do cesto. – “[A cereja] chegava abaixo e outro despejava no cesto, que antes era um cesto que a gente levava, a gente fazia uma beirinha de mato, botava-se um pedacinho de matos no fundo do cesto” (C_JV_M) (cf. álbum fotográfico: fotografia 5).

Bicharada [bĩfẽrãdã]. *s.f.* (De *bicha* + -r- + suf. -*ada*) – Pragas que atacam as folhas, as flores, as cerejas e as cerejeiras, designadamente: **mosca dos pequenos frutos, larva lesma, nemátodos, afídios, piolhos e pulgões**. – “(...) ‘tou certa [de] que meu pai pegava numa saca de sementes, deitava o enxofre (...) p'a folha não cair, nem **cair bicharada**, isso o que faz cair a folha é a bicharada que a come, gera bichos amarelinhos em cima da folha (...)” (F_JJ_F); “Ponha-se assim nas cerejeiras para matar a bicharada, **vinhático**, parece-me, aquelas coisas que elas punham assim uma mãozinha na **forquilha da cerejeira**.” (CH_FS_F) (cf. *bicho*).

Bicho [bĩfu]. *s.m.* (Do lat. vulg. **bistius*, masc. de **bistia*, por *bestia* 'animal') – “bichos amarelinhos”; “bichos da fossa” (F_JJ_F) – Designação popular atribuída a algumas pragas que atingem as cerejeiras, as folhas e os frutos. – “Agora já vejo o povo dizer que dá bicho, que tem bicho, tem isto, tem aquilo, ‘tão-lhe a **deitar remédio**.” (A_AJ_F); “P'o **bicho não dar** e não comer a folha da cerejeira [deita-se] enxofre” (C_MJ_F); “É bichos da fossa, é daqueles pequenitos como dá num pero, a gente não se vê aqueles **cancros**, cancrinhos pequeninos, branquinhos quando se tem um pero, um pêssego, é igual, é igual.” (F_JJ_F); “(...) ‘tou certa [de] que meu pai pegava numa saca de sementes, deitava o enxofre (...) p'a folha não cair nem cair bicharada, isso o que faz cair a folha é a bicharada que a come, gera bichos amarelinhos em cima da folha, dá cabo de tudo, ementes tiver a folha, quando se deita o enxofre.” (F_JJ_F) (cf. *bicharada; cancro; praga*).

Bichoso [bĩfõzu]. *adj.* (De *bicho* + suf. -*oso*) – Característica da cereja cuja ingestão não é aconselhável porque contém “bicho” ou apresenta vestígios de que foi atacada por pragas. – “Se

a gente se vê, olha-se p' o fruto e a gente apanha uma cereja, logo que tenha um **furo** é que 'tá bichoso (...)' (F_JJ_F).

Bigarreau [bigaRó]. *s.f.* (Deriv. de *bigarrer**; suf. *-eau**) – Espécie de cerejeira de origem francesa, importada, enxertada em árvores de fruto já existentes na ilha da Madeira. – “Outras variedades de introdução recente são as da cereja francesa do tipo *bigarreau* que estão sendo enxertadas em **cavalos** das existentes.” (Pereira, 1989: p. 665); “(...) a [do] tipo *bigarreau* que se enxertou em plantas já existentes a fim de melhor se aclimatarem às condições da ilha.” (s/a, 1999-06-18: p. 16); “Só recentemente começaram a ser introduzidas algumas castas do tipo *bigarreau*, o único que tem hoje valor comercial e até possibilidades de exportação para as colônias francesas da África Ocidental.” (Natividade, 2018: p. 169).

Bolo de cereja [bólú di sirêzɐ]. *s.m.* (Do gr. βῶλος [*bōlos*] 'massa em forma de bola' / + Do lat. *de/* + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον [*kerásion*]) – “Bolo de cerejas e coco” (Anderson, 2000: p. 116) / “bolos” (Pereira, 2002-06-17: p. 10); (F_JJ_F) – Massa constituída por farinha, cujo ingrediente central é a cereja. Normalmente, tem uma forma arredondada. – “Bolo de cerejas e coco” (Anderson, 2000: p. 116); “Bolos, licores, **broas**, **puđins**... enfim, uma infinidade de coisas boas, irresistíveis mesmo a quem não é guloso.” (Pereira, 2002-06-17: p. 10); “A nível da produção de derivados da cereja, a presidente da Casa do Povo do **Jardim da Serra** destaca o licor, o **doce**, o bolo, a **geleia** (...)” (Maia, 2003-06-11: p. 2); “(...) deitam em bolos, a cereja **crystalizada**, mas há a ameixa crystalizada também.” (F_JJ_F); “Bolo de Cereja” (s/a, 1937-02-15: p. 3) (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 2).

Bordão [burdêw]. *s.m.* (Do lat. *burdo*, *-ōnis* 'mula' <para o peregrino o bastão é o seu muar, daí provavelmente a evolução semântica> | talvez de orig. célt.) – Utensílio, feito de madeira, que tinha como função auxiliar as pessoas que carregavam às costas os cestos com cereja para o **mercado** do Funchal. – “Instrumentos usados no transporte de cereja, às costas: cestos grandes, com roda e sem roda, bordão, molhelha e **moquenca**.” (Neto, 2018: p. 2); “Levava-se um bordão” (C_JV_M) (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 8, 21).

Botão [butêw]. *s.m.* (Do fr. *bouton*) – “botões” (F_JJ_F) / “botõezinhos” (CH_FS_F) – Parte da cerejeira, em que se desenvolvem as flores, as folhas e os frutos – “Fica no botão, fica em botão primeiro e, depois, vai abrindo a folhinha e depois p'a dar a flor.” (C_MJ_F); “Agora 'tá abotoando, 'tá botõezinhos pequeninos e agora vai andando com o solzinho p'a sair a flor e depois é a folha e depois é a cerejinha, vem o vento p'abanar.” (CH_FS_F); “Tendo bastante flor, que desse uma chuvinha, mas se viesse a chuva, quando ela pegasse, antes dela abrir, antes dela abrir, quando ela 'tá em botão, nos botões, quando ela 'tá com aqueles botões todos ali que desse uma chuva, uma chuvinha mas que regasse o **troço**, e regasse a **planta** toda, porque regando só as plantas e não regando o **troço**, o **troço** 'tá seco e aquilo também quer uma coisinha de rega (...)” (F_JJ_F) (*cf.* *olho; goma; gomo; grelo; rebento*).

Botar de rijo [butár di Rízu]. *expr.* (Do germ. **bōtan* 'golpear', pelo fr. med. *bouter* 'empurrar' / + Do lat. *de/* + Do lat. *rigīdus*) – Colocar a cerejas no balde ou na caixa sem cuidado. – “Antes de meter na caixa é em baldes e, depois, botam nas caixinhas devagarinho, não vão botar de rijo senão lá fica toda esmigalhada.” (CH_FS_F).

Botar dentro do balde [butár dêtru du bálđi]. *expr.* (Do germ. **bōtan* 'golpear', pelo fr. med. *bouter* 'empurrar' / + Do lat. *de* + *intro/* + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *o/* + Talvez do lat. **batūllum*, por *batīllum* 'turíbulo' ou de *baiūlus* <*aquae*> 'transportador <de água>') – Despejar as cerejas no interior do balde. – “Tem assim outro [gancho] p'a trancar o balde, p'a depenurar assim o balde e ir apanhando e botar dentro do balde.” (C_JV_M).

Botar na caixa [butár nɐ kájɣɐ]. *expr.* (Do germ. **bōtan* 'golpear', pelo fr. med. *bouter* 'empurrar' / + Contr. da prep. *em*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. *caspa*, pelo provenç. *caissa*) – “botam na caixinha”; “botam nas caixinhas” (CH_FS_F) – Transferir as cerejas do balde,

quando cheio, para a caixa. – “Antes de meter na caixa é em baldes e, depois, botam nas caixinhas devagarinho, não vão botar de rijo senão lá fica toda esmigalhada. Ser apanhadas do chão já botam na caixinha, nem sequer vai ao balde.” (CH_FS_F).

Branco [brěku]. *s.m. e adj.* (Do germ. *blank*) – “branca” (F_JJ_F); (Faria, 1858-06-05: p. 17) – Cereja branca que tem uma cor mais clara que se destaca por ser grada e mais doce que as restantes variedades. Cor da amêndoa da cereja. – “(...) essa branca, a branca que eu digo é aguacenta, é mais grada, grada e aguacenta e doce (...)” (F_JJ_F); “(...) a amendoa é branca consistente, e ligeiramente amargosa, sobretudo se não se separar da pellicula ou episperma.” (Faria, 1858-06-05: p. 17) (*cf. esbranquiçado*; álbum fotográfico: fotografia 9).

Branco como neve [brěku kómu névi]. *expr.* (Do germ. *blank*/ + Do lat. *quomodo* ‘de que modo’/ + Do lat. *nix, nivis*) – Quando as cerejeiras estão em plena época de floração. Nesta altura, a paisagem do JS parece recoberta de neve. – “Flores das cerejeiras espalham-se pelas serras como «confetis», dando lugar a um cenário único que vale a pena apreciar: branco como neve.” (Gonçalves, 2004-04-11: p. 30).

Brincos de cerejas [bríkuʒ di sirěʒɐ]. *s.f.* (Do lat. *vinculum*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*|) – Espécie de adorno, que consiste em colocar cerejas nas orelhas como se fossem brincos de verdade. Na época da apanha, era comum que os rapazes colocassem brincos de cerejas nas orelhas das raparigas, numa demonstração de interesse e como forma de as cortejar. Também no dia da FC é possível observar, particularmente no cortejo, tal ocorrência. – “(...) os brincos de cerejas tornavam mais claro e moço o riso das raparigas.” (Lamas, 1956: p. 333).

Broa [bróɐ]. *s.f.* (Do célt. *bron* ‘pão’ | Do pré-rom. **borúna*, «id.», pelo cast. *borona*, «id.») – “broas” (Pereira, 2002-06-17: p. 10) – Biscoito pequeno, arredondado, seco e duro, com sabor a cereja. – “Bolos, licores, broas, pudins... enfim, uma infinidade de coisas boas, irresistíveis mesmo a quem não é guloso.” (Pereira, 2002-06-17: p. 10).

Buraco [buráku]. *s.m.* (Talvez do port. ant. *furaco*, do lat. *forāmen, -inis*) – Abertura no solo onde se planta a cerejeira. – “Só basta o fulano fazer um buraco e enterrar um **pedacinho de pau** e aquilo **vai enraizando** e, depois, ao cabo de dois anos, conforme, pode enxertar a cerejeira” (C_JV_M).

C

Cachopa de flor [kɛʃópɐ di flór]. *s.f.* (De *cachopa*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. *flos, floris*) – Conjunto de flores apresentadas num **ramo** da cerejeira. – “É a cereja, dá nas pontinhas, nos grelinhos, na flor e depois vem aqueles grelinhos p’o ar, abre aquele **pompozinho** e depois dá aquela cachopa de flor (...)” (F_JJ_F). **Nota:** No DLPC-ACL este termo é associado à ilha da Madeira e ao Rio Grande do Sul, no Brasil, com um significado semelhante ao acima proposto (“Grupo de flores na extremidade de um ramo.”).

Cair [kɛír]. *v.* (Do lat. *cadēre*) – “caia” (F_JJ_F) – Queda do indivíduo que apanha a cereja. – “Eu gostava, era uma alegria, era quando eu tava apanhando a cereja, eu pegava a apanhar a cereja, já pegava de manhã, Pai Filho e Espírito Santo e já pegava a apanhar a cereja, que Nosso Senhor me ajude e tudo quem ‘tá a trabalhar e que a gente, nenhum se caia, até se rezava um Pai Nosso, uma Ave Maria, p’a não haver, nenhum cair, não haver acidentes.” (F_JJ_F) (*cf. acidente*).

Cair bicharada [kɛír biʃɐrádɐ]. *expr.* (Do lat. *cadēre*/ + De *bicha* + *-r-* + suf. *-ada*) – Quando as cerejeiras são atacadas por pragas. Como precaução, os agricultores devem proceder ao tratamento das árvores, aplicando, por exemplo, enxofre para acabar com as pragas. – “(...) ‘tou certa [de] que meu pai pegava numa saca de sementes, deitava o enxofre (...) p’a folha não cair nem cair bicharada, isso o que faz cair a folha é a bicharada que a come, gera bichos amarelinhos em cima da folha (...)” (F_JJ_F) (*cf. bicho; bicharada; praga*).

Cair da folha [kɛ́r dɐ fólvɐ]. *expr.* (Do lat. *cadēre*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. *folia*, pl. de *folium*) – Fase em que as folhas das cerejeiras se soltam e se acomodam no solo. Podem ser recolhidas do chão e aproveitadas para fazer adubo ou composto. – “(...) isso é o cair da folha das árvores.” (F_JJ_F); “(...) ‘tu certa [de] que meu pai pegava numa saca de sementes, deixava o enxofre (...) p’ a folha não cair nem cair bicharada, isso o que faz cair a folha é a bicharada que a come, gera bichos amarelinhos em cima da folha (...)” (F_JJ_F); “As folhas ficam amarelinhas, vai andando com o tempo e vai caindo, enquanto não cair não pára, vai andando, hoje e amanhã, fica tudo em pauzinho.” (CH_FS_F) (*cf. queda das folhas*).

Cair no chão [kɛ́r nu ʃɛw]. *expr.* (Do lat. *cadēre*/ + Contr. da prep. *em*, com forma do art. def. *o/* + Do lat. *planum*) – “cair no chão” (F_JJ_F) – Acomodar-se no solo. Pode ser a flor da cerejeira ou a cereja. – “(...) não chove, não pode dar cereja, a flor vai cair no chão, vai secar vai ficar numa *coiquica* pequeninha que não vai crescer nada e, então, não cresce não se pode comer.” (F_JJ_F); “Não dá o fruto é quando dá muita chuva, ela cai, apodrece e cai no chão (...)” (F_JJ_F); “É que **pecam**, porque, às vezes, cai muitas no chão, até as minhas em casa eu vá lá barrer, acham-se elas verdes no chão, é que é pecam, é isso assim.” (C_MJ_F).

Caixa [kájfɐ]. *s.f.* (Do lat. *capsa*, pelo provenç. *caissa*) – “caixas” (Faria, 1858-06-05: p. 71); (PN_JS_M); (F_JJ_F)/ caixinha”; “caixinhas” (CH_FS_F); (F_JJ_F) – Recipiente de plástico, com vários tamanhos e diversas cores. Serve para acomodar as cerejas para facilitar no transporte da fruta. É frequente colocar papelão ou papel de saca, como forma de proteção das cerejas. Também pode tratar-se de um recipiente feito de papelão. – “(...) **metem-se** depois as passas [de cereja] em **saccos de papel** ou em caixas para conservar (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 71); “Antes de meter na caixa é em baldes e, depois, botam nas caixinhas devagarinho, não vão botar de rijo senão lá fica toda esmigalhada. Ser apanhadas do chão já botam na caixinha, nem sequer vai ao balde.” (CH_FS_F); “De cesto e agora é caixas, quanto menos peso melhor, que não ficam **esmagadas**.” (PN_JS_M); “É com caixas e depois é banheiras, daquelas banheiras muito grandes, cheias, destas de plástico e caixas, não era daquelas sequer, nesse tempo não havia aquelas pretas [de plástico], aquelas **negras** não havia, era de madeira, vinha-se com aquilo forrado, já vinha forrada, mas às vezes quando eles [vendedores] queriam uma caixa ou duas, já ia aquilo já separado, às vezes vai muita cereja, mas ele não quer, uns querem e outros não querem, eu tive semana que eu tinha cerejeira que eu apanhava sempre cinco caixas de cerejas, quase de oito em oito dias eu apanhava quatro, três, quatro caixas de cerejas (...)” (F_JJ_F); “Eu vinha com dois baldes, mas eu mais queria trazer uma coisa noutra do que trazer dois baldes, mais valia eu trazer uma caixinha à cabeça do que trazer dois baldes nas mãos.” (F_JJ_F) (*cf. álbum fotográfico: fotografias 31, 32, 33*).

Caixa de pinho [kájfɐ di pínu]. *s.f.* (Do lat. *capsa*, pelo provenç. *caissa*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. *pinus* ‘pinheiro’) – “caixas de pinho” (Faria, 1858-06-05: p. 71) – Recipiente, feito a partir da madeira de pinheiro, utilizado na conservação dos frutos, aquando do processo de secagem. É curioso verificar que o processo de secagem ou dessecação, na confeção do **ladrilho de cereja** e das **passas de cereja** bem como a **conservação da cereja** em “caixas de pinho” não se aplica ao JS. Contudo, pode assemelhar-se ao caixote pela sua composição. – “(...) [as cerejas] põem-se ao sol ou n’uma estufa para effectuar um principio de **dessecação**, e conservam-se em caixas de pinho bem seccas.” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Caixote [kajfótɨ]. *s.m.* (De *caixa* + suf. *-ote*) – Caixa de madeira, retangular, de tamanho médio, utilizada para transportar as cerejas para os pontos de venda. Tem a mesma função que a caixa de plástico. – “Despejar num caixote” (PN_JS_M).

Cal [kál]. *s.f.* (Do lat. vulg. *cals*, por *calx*, *calcis* ‘pedra de cal’) – Óxido de cálcio. Serve para tratar o terreno, após a retirada das cerejeiras “**mortas**”. – “No local onde estava a árvore deve ser limitada fisicamente, fazendo uma **caldeira** e **valas** de isolamento aplicando cal viva; essa caldeira deverá ficar aberta e exposta aos raios solares” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.).

Calda bordalesa [káldɐ burdeléʒɐ]. *s.f.* (Do lat. *calda* 'água quente' / + Do lat. *burdigalensis*, pelo provenç. *bordelés*) – **Produto** à base de sulfato de cobre. Consiste num **tratamento** de inverno utilizado para combater o **cancro bacteriano** que afeta as cerejeiras. – “Bota-se um tratamento de calda bordalesa.” (PN_JS_M); “calda borladeza” (s/a, 1901-03-31: p. 151).

Caldeira [káldɛjɾɐ]. *s.f.* (Do lat. tard. *caldaria*) – O mesmo que **buraco**, só que, neste caso, é para a retirada da cerejeira. – “No local onde estava a árvore deve ser limitada fisicamente, fazendo uma caldeira e valas de isolamento aplicando cal viva; essa caldeira deverá ficar aberta e exposta aos raios solares” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.).

Calibre [kɛlɪbɾi]. *s.m.* (Do ár. *qalib* 'molde', pelo fr. *calibre*) – “calibres” (Maia, 2003-06-11: p. 3) – Tamanho da cereja. – “A cereja regional é **miúda**, o que desvia o interesse do **consumidor** para a cereja de maior calibre, proveniente do estrangeiro.” (Pereira, 2002-06-09: p. 11); “A **reconversão da cerejeira** está em curso. O objectivo é reestruturar o setor, introduzindo novas espécies, com maior calibre e a mesma **organoléptica**.” (Ângelo, 2003-05-21: p. 6); “(...) destacam-se as variedades tipo «**Van**», (cereja vermelha de grandes calibres) e a “**De Lisboa**” (cereja preta de grandes calibres), esta última nas zonas mais altas do Jardim da Serra.” (Maia, 2003-06-11: p. 3).

Camada [kɛmádɐ]. *s.f.* (De *cama* + suf. *-ada*) – Porção de enxofre que ajuda a combater as pragas das cerejeiras e de adubo ou composto para o solo. – “(...) essas pessoas ‘tão cuidando, tem as suas cerejeiras, vão p’ a lá apanhar cerejas, fazem de tudo, mas ‘tá tudo **cavado**, todos os anos aquilo é cavado, todos os anos eles cavam aquilo que ‘tá acolá, tem a sua fazenda, vão lá espalham uma camada de adubo, cavam, espalham o guane e espalham, mas é quando ‘tá chuva, de que serve ir espalhar guane ali numa coisa seca, ainda mais seca, o adubo também é igual, é assim.” (F_JJ_F); “Antigamente, lembra-me quando a gente acabava d’apanhar o resto da cereja, **largava-se uma camada de enxofre** e, nesse tempo, quando a gente deitava o enxofre nas cerejeiras, não havia ninguém no mundo que se queixava c’o bicho na cerejeira.” (A_AJ_F).

Cancro [kɛ́kɾu]. *s.m.* (Do lat. *cancer*) – “cancros”; “cancrinhos” (JJ_F_F) – Termo utilizado para designar e caracterizar o “bicho” que ataca o interior da cereja: “(...) é daqueles pequenitos como dá num pero, a gente não se vê aqueles cancros, cancrinhos pequeninos, branquinhos quando se tem um pero, um pêssego, é igual, é igual.” (F_JJ_F).

Cancro bacteriano [kɛ́kɾu baktirjénu]. *s.m.* (Do lat. *cancer* / + De *bactéria* + suf. *-ano*) – Doença que afeta as cerejeiras. O cancro bacteriano é “(...) provocado pelas bactérias denominadas *Pseudomonas mors-prunorum* Wormald e *Pseudomonas Syringae Van Hall* e, encontra-se espalhado na maior parte dos países europeus, mas é principalmente nas zonas que confinam com o Oceano Atlântico que os seus efeitos são mais pronunciados.” (Tinoco, 1983: p. 79). – “Cancro Bacteriano (*Pseudomonas spp.*)” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.).

Capital da cereja [kɛpítáɫ dɐ sɪɾɛʒɐ]. *expr.* (Do lat. *capitālis* / + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a* / + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. *κεράσιον* [*kerásion*]) – Designação associada ao JS por ser a freguesia, na ilha da Madeira, com maior produção de cereja. – “Vai continuar a transformar o Jardim da Serra na capital da cereja no mês de junho.” (M., 1998-05-29: s.p.) (*cf. terra das cerejas*).

Carnudo [kɛrnúdu]. *adj.* (De *carne* + suf. *-udo*) – “carnuda” (Faria, 1858-06-05: p. 17) / “carnudos” (s/a, 1999-06-18: p. 16) – Que tem muita polpa. – “É uma drupa em geral mais ou menos vermelha, de forma arredondada ou oblonga, umbilicada na base, carnuda e muito glabra (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17); “**Juliana Koch!** *Prunus Avium* var. *Juliana Koch*, na Madeira com duas variedades principais, uma de variedades de frutos vermelhos, subglobosos e outra de frutos quase negros, maiores e mais carnudos, estes mais cultivados especialmente no Curral das Freiras, Estreito de Câmara de Lobos e Jardim da Serra.” (s/a, 1999-06-18: p. 16).

Caroço [kə́rósu]. *s.m.* (Talvez do lat. *carydium* 'avelã' < gr. καρύδιον |*karýdion*|, pelo lat. vulg. *carudiu-*, pelo cast. *carozo*) – “carocinho” (F_JJ_F)/ “caroços” (Henriques, 1731: p. 246) – Parte dura, redonda e de cor acastanhada que está no interior na cereja. Não é comestível, contudo, tem finalidades terapêuticas, quando usada na confecção de almofadas. – “O caroço e o que tem fora é o pé.” (A_AJ_F); “É o caroço, tem aquele carocinho, p’ a deitar fora (F_JJ_F); “Depois, há uma outra fase que tem a ver com a formação do caroço.”; (Ribeiro, 2003-04-29: p. 3); “Multiplicam-se por meio de enxerto, sendo-lhes mais aplicável o de borbulha, sobre cerejeira de quatro anos provinda de caroço (...)” (s/a, 1910-06-25: p. 2); “(...) tem um caroço redondo e liso, munido de uma aresta lateral (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17). “Dos caroços das Cerejas se tira por expreffão hum **óleo** de grande virtude para tirar as nodoas, e fardas do rofto.” (Henriques, 1731: p. 246). **Nota:** O plural “caroços” pronuncia-se com vogal aberta: /ó/.

Carro alegórico [káRu əligóriku]. *s.m.* (Do lat. *carrus*/ + Do lat. *allegoricus*) – “carros alegóricos” (Freitas, 2001-06-18: p. 14) – Carros decorados com elementos característicos da cereja e da ruralidade do JS. Desfilam durante o cortejo etnográfico da FC. – “A organização [da FC] depara-se, todos os anos, com a preocupação de arranjar um espaço para organizar o certame nomeadamente os preparativos para o cortejo que contemplam os carros alegóricos.” (Freitas, 2001-06-18: p. 14) (*cf. cortejo*; álbum fotográfico: fotografias 3, 4, 5, 6, 7).

Casca [káʃkə]. *s.f.* (Deriv. regres. de *cascar*) – “casquinha” (CH_FS_F) – Parte exterior que envolve a polpa carnuda da cereja. Corresponde, também, à camada exterior do vime usado para apertar o garfo e o porta-enxerto. – “É a casca [da cereja].” (C_MJ_F); “Eles **rolavam** o viminho ao meio, p’ra aquilo ficar na **pelinha**, a casquinha apertava.” (CH_FS_F) (*cf. pele*).

Cata-vento [katə-vétu]. *s.m.* (Forma do v. *catar* + *vento*) – “cata-ventos” (s/a, 1998-05-29: p. II) – Utensílio usado nos cerejais. Normalmente, é feito com recurso a materiais improvisados. Serve para afugentar os pássaros das árvores, para que a cereja se possa desenvolver por completo. – “(...) a transformação de um brinquedo de criança, a “**tramela**”, ou melhor dizendo, os cata-ventos girando à velocidade das brisas e zumbindo medos à passarada.” (s/a, 1998-05-29: p. II).

Caule [káwli]. *s.m.* (Do lat. *caulis* < gr. κaulός |*kaulós*|) – Parte alongada da cerejeira que nasce acima da raiz e que suporta as ramificações e os galhos. – “caule e ramos” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (*cf. tronco*).

Cavado [kəváu]. *adj.* (Do lat. *cavātus*, part. pass. do v. *cavāre* 'cavar') – Ato de preparar as “fazendas” para a **plantação** de cerejeiras. É necessário que o solo reúna todas as condições, de modo a que as árvores cresçam saudáveis e se desenvolvam. – “Cá naquele tempo q’havia muita cereja eram as árvores, eu cá digo «árvore», mas não é assim, cavado, guane na terra e deitavam.” (C_MJ_F); “(...) aquilo é cavado quase de ano a ano, e tem gente que nem sequer cava, [as cerejeiras] ‘tão como desprezadas (...)’” (F_JJ_F).

Cavalo [kəváu]. *s.m.* (Do lat. *caballus* 'cavalo de trabalho') – “cavalos” (Pereira, 1989: p. 665) – Base de uma cerejeira na qual se pretende introduzir uma nova variedade, através do processo de enxertia. – “Outras variedades de introdução recente são as da cereja francesa do tipo *bigarreau* que estão sendo enxertadas em cavalos das existentes.” (Pereira, 1989: p. 665) (*cf. porta-enxerto*; álbum fotográfico: fotografias 25, 26).

Cavar [kəvár]. *v.* (Do lat. *cavāre*) – Tornar o solo apto para realizar a plantação. Cava-se a terra com uma **enxada**. – “Aquilo quanto mais se cavar, deitar **guano** fica sempre melhor” (CH_FS_F).

Centro de Desenvolvimento, Inovação, Sociocultural e Agroflorestal - Quinta Leonor (CDISA-QL) – Este centro está instalado na Quinta Leonor, propriedade que, outrora, pertenceu ao Cônsul Britânico Henry Veitch. Situa-se abaixo da Quinta do JS, do lado esquerdo do Caminho dos Murinhos, no Luzirão, localidade anteriormente conhecida por Achada dos Foles. No século XIX, esta propriedade tinha uma extensão significativa, porém, com o passar do tempo, a sua área sofreu várias reduções, tendo atualmente 4 518 m². Segundo consta, a Quinta Leonor, nome da

sua última proprietária (Leonor de Jesus), outrora conhecida por Quinta de Baixo, pertenceu até ao início do século XIX a João José Sá Machado, 1.º Conde do Carvalhal (1785-1817). Por morte do Conde, terá sido adquirida por Henry Veitch. Esta quinta, como sucedeu com a Quinta do JS, após a morte do Cônsul, em 1857, foi alvo de penhora por dívidas à Fazenda Pública. Nesse processo, Manuel Pinto de Abreu Macedo e Manuel Martins de Barros arremataram as propriedades à Fazenda Pública por um prazo de oito anos (1877 a 1885), mas possivelmente não conseguiram manter os pagamentos, isto porque em 1883, Manuel Gomes Henriques e Manuel Alves de Araújo assumiram o pagamento à Fazenda Pública, passando a serem os futuros proprietários. A propriedade passou para a esfera pública, a partir da Resolução 286/2009 do Governo Regional da Madeira, tendo sido feita a respetiva aquisição, aos herdeiros de Leonor de Jesus e de José Pestana Júnior, através de escritura, datada do dia 18 de fevereiro do ano 2003. O Governo Regional pretendia adquirir, apenas, uma parcela de terreno, necessária para o redimensionamento da Escola Básica do 1.º Ciclo do JS. Contudo, por insistência da JFJS, o Governo acabou por adquirir, na íntegra, os 5 618 m², que, então, constituíam a Quinta Leonor. No seguimento de um pedido feito pela autarquia, o Governo Regional cedeu-lhe a Quinta Leonor por um período de 10 anos, através de um contrato de cessão, datado do dia 6 de janeiro do ano 2011, a fim de nele ser instalado o CDISA. A partir dessa data, a JFJS tem utilizado este espaço para concretizar todas as valências que integram este mesmo centro, inclusive no âmbito patrimonial.

Cereja [sɨrɛzɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*|) – “cerejinha” (CH_FS_F) – Produzido pela cerejeira, é um fruto abundante no JS. É um fruto pequeno, uns maiores que os outros, dependendo das variedades. É redondo, com caroço, com várias tonalidades avermelhadas, quando maduro, e com diversos sabores. – “(...) as primeiras cerejas, fructa que melhor se desenvolve numa altitude de 400 m ou mais, veem em fins de março (...)” (s/a, 1902-01-12: p. 61); “Agora ‘tá abotoando, ‘tá botõezinhos pequeninos e agora vai andando com o solzinho p’a encher, p’a sair a flor, depois é a folha e depois é a cerejinha (...)” (CH_FS_F) (*cf.* álbum fotográfico: fotografias 5, 15, 29, 31, 32, 33, 34, 35).

Cereja ácida [sɨrɛzɐ ásidɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *acidus* ‘ácido’, ‘azedo’) – “cerejas ácidas” (Faria, 1858-06-05: p. 71) – O mesmo que **ginja**. São ideais para confeccionar produtos culinários. – “Este licôr tão estimado quando é feito em Trieste, ou em Zara na Dalmacia, obtem-se pela fermentação de uma pequena cereja ácida ou ginja chamada *marasca* na Italia.” (Faria, 1858-06-05: p. 42); “Mas para isso deve-se escolher as cerejas ácidas, as ginja originárias” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Cereja agostinha [sɨrɛzɐ ɐgustɨɲɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + De *agosto*) – Cereja cuja maturação ocorre em agosto. Surge associada à **cereja de sacco** e à designação “hambroeza pedral²⁵” e “de agosto”. – “**Cereja molar** – cereja de sacco, hambroeza pedral, **de agosto** ou agostinha – **brigal** – miuda vermelha ou marouba – brava – **bical vermelha** – **bical preta** – miuda negral – **ginja de maio**, **gallega** e **garrafal**.” (Faria, 1858-06-05: p. 40) (*cf.* *cereja de agosto*).

Cereja bical preta [sɨrɛzɐ bikál prɛtɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + De *bico* + suf. *-al/* + Talvez do lat. **prettis*, por *pressus*, part. pass. de *premere* ‘carregar’) – Variedade de cereja, de cor escura, cuja frutificação ocorre em julho. – “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brigal – miuda vermelha ou marouba – brava – bical vermelha – bical preta – miuda negral – ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Cereja bical vermelha [sɨrɛzɐ bikál vɨrmɛlɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + De *bico* + suf. *-al/* + Do lat. *vermiculus*, dim. de *vermis* ‘verme’ <o carmim extraía-se de um verme>) – Variedade de cereja. A sua frutificação ocorre em

²⁵ Esta designação não surge como entrada no glossário. Foi identificada num documento do século XIX, a nível nacional. Não sabemos de que variedade de cereja se trata e se, eventualmente, ainda existe.

julho. – “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brigal – miuda vermelha ou marouba – brava – bical vermelha – bical preta – miuda negral – ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Cereja brava [sɨɾɛzɐ brávɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*| + De *bravo*) – “cerejas bravas negras” (Faria, 1858-06-05: p. 70) – Variedade de cereja que se designa de “brava” e que se destaca por ser negra. É indicada para fazer licores e bebidas de aguardente. – “Para preparar este licôr tomam-se quatro libras de *merises noires*, cerejas bravas negras.” (Faria, 1858-06-05: p. 70); “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brigal – miuda vermelha ou marouba – brava – bical vermelha – bical preta – miuda negral – ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40): “(...) daquela cerejeira brava ela sem ser enxertada ainda dá.” (C_JV_M).

Cereja brigal [sɨɾɛzɐ brigál]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*| + De orig. obs.) – Designação de uma variedade de cereja. – “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brigal (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Cereja cristalizada [sɨɾɛzɐ kristelízadɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*| + Part. pass. do v. *cristalizar*) – “cerejas cristalizadas” (s/a, 1937-02-15: p. 3) – Que foi envolvida em calda de açúcar. Que cristalizou. – “(...) deitam em bolos, a cereja cristalizada, mas há a ameixa cristalizada também.” (F_JJ_F); “Juntar as cerejas cristalizadas (...)” (s/a, 1937-02-15: p. 3).

Cereja da Madeira [sɨɾɛzɐ dɐ mɔdɛjɾɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*| + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a*/ + Do lat. *matéria*) – “cerejas da Madeira” (s/a, 1998-05-29: p. II) – Variedade de cereja produzida na Madeira. – “Dando-lhe aquele sabor e cor inconfundíveis das cerejas da Madeira” (s/a, 1998-05-29: p. II) (*cf. cereja regional; cereja tradicional*)

Cereja de agosto [sɨɾɛzɐ dɨ ɐgóstu]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *de*/ + Do lat. vul. *augustus*, nome dado em Roma ao sexto mês <o ano começava em março> em honra de Octávio Augusto) – O mesmo que “cereja agostinha”. – “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 40) (*cf. cereja agostinha*).

Cereja de água [sɨɾɛzɐ dɨ ágwɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *de*/ + Do lat. *aqua*) – Corresponde à cereja branca ou **esbranquiçada**. **Nota:** Esta designação não foi proferida pelos produtores de cereja assinalados nos pontos de inquérito. Foi indicada por populares na FC-2019 (*cf. álbum fotográfico: fotografia 9*).

Cereja de Lisboa [sɨɾɛzɐ dɨ lizbóɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *de*/ + De *Lisboa*, top.) – Variedade de cereja existente no JS. Foi importada do continente, daí lhe ter sido atribuída a designação “Lisboa”. – “A cereja de Lisboa é a de Lisboa e tem uma mais doce, essa é outra” (CH_FS_F); “(...) destacam-se as variedades tipo «Van», (cereja vermelha de grandes calibres) e a “De Lisboa” (cereja preta de grandes calibres), esta última nas zonas mais altas do Jardim da Serra.” (Maia, 2003-06-11: p. 3) (*cf. cerejeira de Lisboa; cerejeira grada*).

Cereja de Montmorency [sɨɾɛzɐ dɨ mōtmurêse]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* <gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *de*/ + De *Montmorency*, antrp.) – Cereja oriunda de *Montmorency*, França. – “Para fazer este dôce de economia domestica tomam-se em duas partes de cerejas de *Montmorency* (ginjas garrafaes).” (Faria, 1858-06-05: p. 72).

Cereja de sacco [siréʒɐ di sáku]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + Do lat. *de*/ + Do lat. *saccus* < gr. σάκκος [*sákkos*]) – “faco” (Henriques, 1731: p. 245) – É uma das variedades de cereja mais antigas da zona da Cova da Beira. Visualmente, é semelhante à variedade “cereja da grada” ou “cereja de Lisboa”, existente no JS. – “As melhores ão as grandes, vermelhas, e **duras**, a que chamão de faco (...)” (Henriques, 1731: p. 245); “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Cereja gigante [siréʒɐ zigéti]. *expr.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + Do lat. *gigas -antis*) – Elemento típico, de grandes dimensões, apresentado anualmente no cortejo da FC. É constituído por um suporte, redondo, feito de arame e é envolvido por pequenas porções de cereja que são atadas com um fio, de forma a preencherem todo o espaço envolto com o formato redondo. – “A Cereja Gigante, uma espécie de charola feita de cerejas, fruto do trabalho abnegado de uma equipa durante muitas e muitas horas de trabalho, encherá, de certo [sic], os **olhos** de quem aqui vier assistir o cortejo.” (s/a, 1998-05-29: p. V) (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 8).

Cereja marouva [siréʒɐ məróvɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + De org. obs.) – “marouba” (Faria, 1858-06-05: p. 40) – Corresponde à **cereja miúda vermelha**. – “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brigal – miuda vermelha ou marouba – brava – bical vermelha – bical preta – miuda negral – ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Cereja miúda negral [siréʒɐ miúde nigrál]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + Do lat. *minūtus*, part. pass. de *minuere* ‘diminuir’/ + De *negro* + suf. *-al*) – Variabilidade da cereja miúda, de cor escura. – “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brigal – miuda vermelha ou marouba – brava – bical vermelha – bical preta – miuda negral – ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Cereja miúda vermelha [siréʒɐ miúde virméʎɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + Do lat. *minūtus*, part. pass. de *minuere* ‘diminuir’/ + Do lat. *vermicūlus*, dim. de *vermis* ‘verme’ < o carmim extraía-se de um verme >) – Variedade de cereja miúda cuja cor é o **vermelho**. – “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brigal – miuda vermelha ou marouba – brava – bical vermelha – bical preta – miuda negral – ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Cereja molar [siréʒɐ mulár]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + De *mole* + suf. *-ar*) – Variedade de cereja. – “Cereja molar – cereja de sacco, hambroeza pedral, de agosto ou agostinha – brigal – miuda vermelha ou marouba – brava – bical vermelha – bical preta – miuda negral – ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Cereja Norberto [siréʒɐ nɔrbértu]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + Antrop. de orig. germ. *Norberto*) – Variedade de cereja do JS, desenvolvida pelo agricultor local Norberto Ferreira. O tempo entre o processo de enxertia e o início da produção é de, pelo menos, três anos. – “O senhor Norberto é o «pai», digamos assim, de uma espécie de cerejeira existente no Jardim da Serra. Tudo começou porque este **produtor** era muito solicitado na freguesia para proceder às enxertias. «Como a cereja não tinha nome, conta, as pessoas deram-lhe o meu nome.»” (Gonçalves, 2005-06-13: p. 9) (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 10).

Cereja preta [siréʒɐ préte]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]/ + Talvez do lat. **pretis*, por *pressus*, part. pass. de *premere* ‘carregar’) – “cerejas pretas” (Ribeiro, 1998: p. 172) – Variedade de cereja que existe em diminuta quantidade. É indicada para “deitar na aguardente”. – “Só o que tem, a cereja é boa p’a marmelada e o licor,

p'a deitar na aguardente que é a cereja preta, a cereja preta que é p'a aguardente e também a outra é boa p'a deitar no licor (...)" (F_JJ_F); "Já ouvi que deitam p'a **chá** mas nunca bebi, mas ainda é da cereja preta." (CH_FS_F); "Podemos adiantar ainda que estas cerejas pretas e sumarentas já existiam nos tempos de outras mais claras denominadas «vermelhas», vegetavam pelo interior do vale da Ribeira dos Socorridos." (Ribeiro, 1998: p. 172); "(...) destacam-se as variedades tipo «Van», (cereja vermelha de grandes calibres) e a «De Lisboa» (cereja preta de grandes calibres), esta última nas zonas mais altas do Jardim da Serra." (Maia, 2003-06-11: p. 3); (cf. *cerejeira preta*; álbum fotográfico: fotografia 11).

Cereja regional [siréʒɐ Riʒjunáɫ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *regionālis*) – Espécie de cereja típica da ilha da Madeira. Caracteriza-se por ser pequena e doce. Semelhante à cereja da Madeira. – “Muitos são os agricultores que optam por plantar árvores vindas do continente, porque geram mais lucro e na venda valem três vezes mais, um factor que poderá contribuir para o desaparecimento da cereja regional, que se caracteriza por ser mais pequena e doce.” (Pereira, 2002-05-20: p. 11); “A cereja regional é miúda, o que desvia o interesse do consumidor para a cereja de maior calibre, proveniente do estrangeiro.” (Pereira, 2002-06-09: p. 11) (cf. *cereja tradicional*).

Cereja serôdia [siréʒɐ siródjɐ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *serotīnus*) – “cerejas serôdias” (Faria, 1858-06-05: p. 70)/ “seroida” (A_AJ_F)/ “ceroulha” (Viveiros, 2001-05-15: p. 5); (PN_JS_M) – Variedade de cereja que se desenvolve no final da estação propícia à produção de cereja, habitualmente, entre maio e junho. – “(...) época da maturidade das cerejas serodias” (Faria, 1858-06-05: p. 70); “Há uma seroida que é um bocadinho mais tardona, que eles dizem que é mais tardona, mesmo eu tenho dessas, tenho duma e tenho doutra.” (A_AJ_F); “Na região existem pelo menos três variedades de cerejas: a tradicional, que é a mais comercializada, a ceroulha [sic], que nasce mais tarde, e a preta que não é muito procurada.” (Viveiros, 2001-05-15: p. 5); “Há **classes** de grada, há miúda, há **do tarde**, há **do cedo**, há da ceroulha que se chamava, agora há poucas, agora já não há muitas.” (PN_JS_M) (cf. *cerejeira do tarde*; álbum fotográfico: fotografia 12).

Cereja temporã [siréʒɐ tẽpurẽ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. **temporānus*, por *temporaneus*) – “cerejas temporãs” (Faria, 1858-06-05: p. 70) – Fruto cujo amadurecimento ocorre no início da **época das cerejas**. – “(...) esmagam-se n’uma peneira quatro libras de cerejas temporãs próprias para doce.” (Faria, 1858-06-05: p. 70) (cf. *cerejeira do cedo*).

Cereja tradicional [siréʒɐ trẽdisjunáɫ]. *s.f.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *trādictio*, -*ōnis* ‘tradição’ + suf. -*al*) – Variedade de cereja. Associada à cereja regional. – “Na região existem pelo menos três variedades de cerejas: a tradicional, que é a mais comercializada, a ceroulha [sic], que nasce mais tarde, e a preta que não é muito procurada.” (Viveiros, 2001-05-15: p. 5); “Para além da cereja tradicional, é preciso apostar no fruto de qualidade.” (Ribeiro, 1995-06-19: p.3).

Cerejal [sirizáɫ]. *s.m.* (De *cereja* + suf. -*al*) – “cerejais” (Lamas, 1956: p. 333) – **Pomar** constituído por cerejeiras. – “O cerejal é bastante grande, mas os **trabalhadores** para apanharem a cereja são muito poucos.” (Passos, 2002-06-17: p. 9); “Tudo quanto pudesse haver de convencional naquela **romagem aos cerejais**, em dia de mercado, para criar uma tradição, deixou de o ser.” (Lamas, 1956: p. 333) (cf. *fazenda; rebanho; solo*; álbum fotográfico: fotografias 13, 14, 16, 29).

Cerejas de aguardente [siréʒɐʃ di agwardẽti]. *expr.* (Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *de*/ + De *água* + *ardente*) – Preparo alcoólico confeccionado em duas etapas que envolve a mistura da aguardente e do sumo da cereja. Difere da aguardente de/com cereja porque contempla outros ingredientes. – “Cerejas ou ginjas de aguardente: Para que esta preparação reúna todas as condições desejáveis, isto é, que o líquido

espirituoso em que está o fructo participe do aroma que o distingue, e que a sua conservação seja facil (...).” (Faria, 1858-06-05: p. 70) (cf. *aguardente com/de cereja*).

Cerejeira [siriʒéjɾɐ]. *s.f.* (De *cereja* + suf. *-eira*) – “cerejeiras” (Sousa, 2001-06-18: p. 5)/ “cerejeirinha” (CH_FS_F) – Árvore de fruto da família das rosáceas (*Prunus*, *Lin.*), de casca lisa e cinzenta, flores brancas ou rosa, que produz a cereja, e da qual existem várias espécies. – “O fulano vai buscar os enxertos da cerejeira que o fulano vê que é melhor p’a dar a cereja e então o fulano enxerta dessas árvores.” (C_JV_M); “As cerejeiras têm um impacto muito grande na paisagem, que é decisivo para o turismo.” (Sousa, 2001-06-18: p. 5); “Olha, tem-se ali em baixo uma que depois que eu nasci me lembro daquela cerejeirinha que ‘tá ali em baixo, mas tem umas que nascem, ‘tá uns dois anos, três anos, e já ‘tão todas **desgraçadas**, todas mortas.” (CH_FS_F) (cf. álbum fotográfico: fotografias 13; 15; 16).

Cerejeira brava [siriʒéjɾɐ brávɐ]. *s.f.* (De *cereja* + suf. *-eira*/ + De *bravo*) – Variedade de cerejeira utilizada no processo de enxertia de outras variedades de cerejeira. – “Depende da árvore, é daquela cerejeira brava, ela sem ser enxertada ainda dá.” (C_JV_M); “(...) enxertada em cerejeira brava, dá-se bem nos terrenos áridos, pedregosos e calcareos (...)” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Cerejeira carregada [siriʒéjɾɐ kɐɾiɣádɐ]. *expr.* (De *cereja* + suf. *-eira*/ + Do part. pass. do v. *carregar*) – “cerejeiras carregadas de fruto” (Oliveira, 1998-05-07: p. 10) – Quando a produção de cereja é boa, as árvores apresentam uma grande quantidade de frutos. – “Nos últimos anos a **feira da cereja** tem conseguido atrair gentes de toda a ilha, que, curiosas, assistem a um espetáculo único na Região: as cerejeiras carregadas de fruto.” (Oliveira, 1998-05-07: p. 10).

Cerejeira comum [siriʒéjɾɐ kumú]. *s.f.* (De *cereja* + suf. *-eira*/ + Do lat. *communis*) – Cerejeira brava. – “(...) [enxertada] sobre cerejeira *communis* adapta-se perfeitamente aos terrenos silliciosos, de alluvião e terras metidas de vinha.” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Cerejeira de Lisboa [siriʒéjɾɐ di lizbóɐ]. *s.f.* (De *cereja* + suf. *-eira*/ + Do lat. *de*/ + De *Lisboa*, top.) – Variedade de cerejeira, comum no continente, que foi introduzida no JS. Caracteriza-se por ser grada. – “A cerejeira, a ginga, e cerejeira daquela de Lisboa” (CH_FS_F) (cf. *cerejeira grada; cereja de Lisboa*).

Cerejeira do cedo [siriʒéjɾɐ du sédu]. *expr.* (De *cereja* + suf. *-eira*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *o*/ + Do lat. *cito* ‘depressa’) – Cerejeira que se desenvolve mais depressa do que as restantes espécies. A sua maturação ocorre antes da época considerada normal. – “Há classes de grada, há miúda, há do tarde, há do cedo, há da ceroulha que se chamava, agora há poucas, agora já não há muitas.” (PN_JS_M); “Mas essa **cerejeira grada** tem de duas qualidades, tem uma mais cedo, outra mais tarde” (CH_FS_F) (cf. *cereja temporã*).

Cerejeira do tarde [siriʒéjɾɐ du tardi]. *expr.* (De *cereja* + suf. *-eira*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *o*/ + Do lat. *tarde* ‘tardamente’) – Cerejeira cuja produção atinge a maturação mais tarde comparativamente às outras variedades. – “Há classes de grada, há miúda, há do tarde, há do cedo, há da ceroulha que se chamava, agora há poucas, agora já não há muitas.” (PN_JS_M); “Mas essa cerejeira grada tem de duas qualidades, tem uma mais cedo, outra mais tarde” (CH_FS_F) (cf. *cereja serôdia*).

Cerejeira em flor [siriʒéjɾɐ ɛj flór]. *expr.* (De *cereja* + suf. *-eira*/ + Do lat. *in* ‘em’, ‘para’/ + Do lat. *flos*, *floris*) – “cerejeiras em flor” (Gonçalves, 2004-04-11: p. 32) – Época em que as cerejeiras começam a desabrochar. – “As vezes ‘tá **pegando as cerejeiras** todas **em flor** e vem aquele vento e chuva, não vinga nada, vem a flor p’o chão toda **melada** c’a chuva.” (CH_AA_F); “No Jardim da Serra, respira-se um ar verdadeiramente puro e, entre as cerejeiras em flor, paramos para pensar na importância deste cartaz turístico da freguesia.” (Gonçalves, 2004-04-11: p. 32) (cf. álbum fotográfico: fotografias 14, 18, 19, 20).

Cerejeira galega [sirizéjɾɐ ɣelégɐ]. *s.f.* (De *cereja* + suf. *-eira/* + Do lat. *gallaecus*) – “cerejeira gallega” (s/a, 1912-06-01: p. 3) – Variedade de cerejeira existente. Pela designação poderá ser originária da Galiza. – “(...) enxertada em cerejeira gallega prospera em terrenos substanciaes e frescos (...)” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Cerejeira grada [sirizéjɾɐ ɣrádɐ]. *s.f.* (De *cereja* + suf. *-eira/* + Do lat. *grānatus* ‘abundante em grãos’) – Espécie de cerejeira que se destaca por ser maior que as demais. Existe no JS. – “Mas essa cerejeira grada tem de duas qualidades, tem uma mais cedo, outra mais tarde” (CH_FS_F) (*cf. cerejeira de Lisboa*).

Cerejeira preta [sirizéjɾɐ préta]. *s.f.* (De *cereja* + suf. *-eira/* + Talvez do lat. **prettris*, por *pressus*, part. pass. de *premere* ‘carregar’) – “Cerejeiras pretas” (GC, L.522: fls. 212-212v.º) – Variedade de cerejeira que, atualmente, existe em diminuta quantidade no JS. Destaca-se das demais por produzir uma cereja cuja coloração é escura. Em 1788, a sua cultura foi proibida na ilha da Madeira. – “(...) e os q. não quizerem enxertar, serão obrigados a arrancár pelas raizes as Cerejeiras pretas que tiverem.” (GC, L.522: fls. 212-212v.º); “A cerejeira preta, é que agora ainda pode haver algum garfinho, mas essa cerejeira preta já secou.” (CH_FS_F) (*cf. cereja preta*).

Certificação da cereja [sirtifikesêw dɐ sirézɐ]. *expr.* (Do lat. *certificatio*, *-ōnis/* + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – Reconhecimento da qualidade da cereja do JS. – “Certificação da cereja está a ser estudada. (...) O caso da certificação da cereja tem de ser estudado para ver se é conveniente porque, como se sabe, as pessoas apanham e vão vender de seguida.” (Freitas, 2001-06-18: p. 14).

Cesto [séftu]. *s.m.* (De *cesta*) – “cestos” (Pereira, 2002-06-17: p. 11); (s/a, 1998-05-29: p. II); (Gaspar, 2003-06-11: p. 12); (Oliveira, 1996-06-23: p. 3); (CH_FS_F); (CH_AA_F); (Neto, 2018: p. 2)/ “cestinho” (CH_FS_F) – Recipiente de vários tamanhos, arredondado, feito de vime, sem asas, que servia para encher de cerejas, para serem carregados, às costas, por quem fazia o percurso, a pé, até ao mercado do Funchal. O cesto era previamente forrado com uma beira de mato. Para facilitar a deslocação, os trabalhadores usavam um bordão e colocavam uma molhelha ou uma moquença de forma a proteger a parte da nuca e do ombro. – “[A cereja] chegava abaixo e outro despejava no cesto, que antes era um cesto que a gente levava, a gente fazia uma beirinha de mato, botava-se um pedacinho de matos no fundo do cesto” (C_JV_M); “Os mais velhos iam acondicionando as cerejas nos cestos, enquanto faziam trovas a respeito do fruto.” (Pereira, 2002-06-17: p. 11); “Horas em cima das árvores cuidadosamente segurando os (...) pés das cerejas, cortando-os carinhosamente para que o fruto se não fira, o transporte dos cestos, encostas acima até à estrada... ou até à fazenda do senhor.” (s/a, 1998-05-29: p. II); “A música é, aliás, convidada de honra no evento que, nesta edição, da também a conhecer, ao vivo, as técnicas da apanha da cereja e da arrumação dos cestos.” (Gaspar, 2003-06-11: p. 12); “Pelos caminhos, havia cestos de cerejas, **fresquinhas** e vermelhas.” (Oliveira, 1996-06-23: p. 3); “Isso cá p’a apanhar um cestinho ainda quer um tempo, que isso cá não **rende**, mesmo a gente não rende muito. **Colocava-se** nalgum tempo, era nos cestos grandes.” (CH_FS_F); “Era naqueles cestos grandes de vimes.” (CH_AA_F); “De cesto e agora é caixas, quanto menos peso melhor, que não ficam esmagadas” (PN_JS_M); “(...) aquele também ia [no cortejo], também **levava um cesto às costas**, eu **trazia um cesto de cada lado**, um **cesto de** cada lado nas **mãos** e vinha a cantar no grupo, vinha-se a cantar no grupo, vinha-se a cantar cada uma, cada uma cantava uma cantiga.” (F_JJ_F); “Era o meu pai, coitado, que ia vendê-las às costas, num cesto daqueles grandes, com mais de cento e tal quilos, [colocavam] uma molhelha, chama-se uma molhelha, uma saca, uma molhelha, tranca a cabeça assim por aqui, como uma touca e eles lá ajudavam-se ao cesto, aquele cesto grande, aquele triste daquele cesto grande e ajudavam-se às costas (...)” (F_JJ_F); “Instrumentos usados no transporte de cereja, às costas: cestos grandes, com roda e sem roda, bordão, molhelha e moquença.” (Neto, 2018: p. 2) (*cf. álbum fotográfico, fotografias: 5, 10, 11, 12, 21, 23, 27, 28*).

Cesto de caculo [séftu di kəkúlu]. *expr.* (De *cesta/* + Do lat. *de/* + De *orig. obsc.*) – Quando as cerejas excedem o limite do cesto. – “Um cesto de caculo.” (PN_JS_M). **Nota:** No DLPC-ACL, consta uma entrada para o termo proferido pelo informante: “caculo”. No entanto, trata-se de um

termo originário do quimb. *Kakulu* e, em Angola pode tratar--se de: “1. *Variedade de feijão*. 2. *Gêmeo que nasce em primeiro lugar*.”. No mesmo dicionário, é apresentado um termo cuja definição se assemelha à nossa proposta para “caculo”: “**Cogulo**. (Do lat. *cucullus* ‘capuz’). *O que está em demasia*. ≈ EXCESSO. **de cogulo**, loc. adv., em demasia, em excesso; acima da medida.”. No DLP-IAH, na entrada “caculo” é referido que o termo provém de “*cuculo*”, sendo um regionalismo do Brasil, pode significar: “1. *O mesmo que cogulo*; 2. *Intumescência, inchação, pequeno cisto*.”. Verificando as entradas apresentadas para “**Cuculo**. 1. *O mesmo que cogulo*. 2. *Region. Nordeste do Bras. Grande quantidade, porção, monte*.” e para “**Cogulo**. 1. *Nas medidas de grãos, quantidade que, por excessiva, ultrapassa as bordas da medida*. 2. *Derivação por extensão de sentido: diferença para mais de qualquer quantidade sobre a outra, excesso, demasia*.” Verificámos que há registo da entrada “caculo” apenas no DLP-IAH com o mesmo sentido ouvido no JS.

Cesto de mão [séʃtu di mǎw]. *s.m.* (De *cesta*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. *manus*) – “cestos de mão” (Neto, 2018: p. 2) – Recipiente, arredondado, feito de vime, com asa ou “mão”, normalmente mais pequeno que o cesto, utilizado para oferecer cerejas. Antigamente, substituíam o balde na apanha das cerejas. Por ter asa e se segurar com a mão designa-se “cesto de mão”. – “Instrumentos (...) usados na apanha da cereja: cestos de mão (...)” (Neto, 2018: 2); “(...) eu trazia um cesto de cada lado, um cesto de cada lado nas mãos e vinha a cantar no grupo (...)” (J_JJ_F) (cf. álbum fotográfico: fotografias 3, 6, 23).

Chá [já]. *s.m.* (Do dial. mand. do ch. *chá* <esta planta é designada, no dial. Fu-Kien, por *te*, forma adotada pela maior parte dos países europeus>) – **Infusão** preparada com os pedúnculos das cerejas. Tem efeitos medicinais. – “O pé da cereja, dizem que (...) é muito bom ou p’a um chá ou p’a outras coisas, diz-se assim” (C_MJ_F); “Pode-se fazer chá c’o pé, p’a secar é muito bom, p’a fazer chá p’a barriga, por exemplo tu tens uma diarreia ou eu tenho uma diarreia, ‘tão secos os pezinhos, ‘tão secos, bem secos e a gente põe a secar, **tira-se uma manchinha** e pode-se fazer um chá c’o pezinho seco que fica.” (A_AJ_F); “(...) tem os pés, os pés então a gente deve guardar muito os pés, o pé da cereja porque é muito bom para a diarreia, isso um chá faz muito bom. (F_JJ_F); “Já ouvi que deitam p’a chá, mas nunca bebi, mas ainda é da cereja preta.” (CH_FS_F).

Chão da Pereira [jǎw dɐ piɾéjɾɐ]. *top.* (Do lat. *planum*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a*/ + De *pêra* + suf. *-eira*) – Local onde se realizam festividades relacionadas com a cereja e com a flor da cerejeira. – “A Festa da Cereja está marcada para os dias 30 e 31 de Maio, no Chão da Pereira” (Oliveira, 1998-05-07: p. 10); “O local escolhido para a Festa da Cereja é o Jardim da Serra, nomeadamente o Chão da Pereira. Contudo nem sempre foi neste local.” (Oliveira, 1996-06-23: p. 2) (cf. *Pereira*).

Charola de cerejas [ʃɐɾólɐ di siɾéʒɐ]. *expr.* (De orig. obsc./ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. *κεράσιον* [*kerásion*]) – Vide “cereja gigante”. – “Um [carro alegórico] terá uma charola de cerejas (...)” (Passos, 2002-06-15: 10); “A Cereja Gigante, uma espécie de charola feita de cerejas, fruto do trabalho abnegado de uma equipa durante muitas e muitas horas de trabalho, encherá, de certo [sic], os olhos de quem aqui vier assistir o cortejo.” (s/a, 1998-05-29: p. V). **Nota:** No DLPC-ACL, nos significados propostos para “charola”, observámos uma definição relacionada com a Madeira: “*Region. (Mad). Armação de arame, vime... em forma de pinha, coberta de fruta, ovos e outras dádivas que as pessoas mais abastadas oferecem aos abades, na época do Natal*.” (cf. álbum fotográfico: fotografia 8)

Ciranda [siɾéɾdɐ]. *s.f.* (Do ár. *çârând*, de *sarda*, ‘peneirar’) – “cirandas” (Faria, 1858-06-05: p. 71) – Utensílio de madeira, inclinado, usado na confeção de passas de cereja. Serve para colocar as cerejas a secar. – “O processo consiste em espalhar-as [sic] sobre **ralos** ou cirandas” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Circuito da Cereja [siɾkújtu dɐ siɾéʒɐ]. *expr.* (Do lat. *circuitus*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. *κεράσιον* [*kerásion*]) –

Prova de atletismo, inserida no programa da FC. – “Carlos Freitas vence VI Circuito da Cereja.” (Augusto, 2003-06-15: p. 7).

Classe [klási]. *s.f.* (Do lat. *classis*, -is) – “classes” (PN_JS_M) – O mesmo que variedade e qualidade. – “Há classes de grada, há miúda, há do tarde, há do cedo, há da ceroulha que se chamava, agora há poucas, agora já não há muitas.” (PN_JS_M) (*cf. qualidade; variedade*).

Cola [kólɐ]. *s.f.* (Do gr. κόλλα |kól|, pelo lat. *cola-, «id.», pelo fr. *colle*, «id.») – Substância aderente, de cor escura usada no processo de enxertia. – “(...) agora é essa cola e parece que é alcatrão (...)” (F_JJ_F) (*cf. alcatrão*).

Colheita da cereja [kułéjɛtɐ dɐ siréʒɐ]. *expr.* (Do lat. *collecta* ‘coisas recolhidas’, pl. neutro de *collectus* part. pass. de *colligere* ‘reunir’/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |kerásion|) – “colheita de cerejas” (s/a, 1994-06-04: p. 11) – Total da produção de cereja. – “Produtores referem que a colheita da cereja foi boa este ano.” (Caldeira, 2003-06-15: p. 12); “A colheita de cerejas foi afectada pelas chuvas de Maio (...)” (s/a, 1994-06-04: p. 11); “Da expectativa de uma boa produção, passou-se à certeza de uma colheita reduzida, sendo que há já quem estime que a quebra de produção irá chegar aos 50 por cento.” (Ribeiro, 2003-04-29: p. 3) (*cf. produção de cereja*).

Colher [kułér]. *v.* (Do lat. *colligere*) – “colhe” (JS_M_PN)/ “colhem-se” (s/a, 1910-06-25: p. 2)/ “colhida” (Ribeiro, 1995-06-19: p. 2) – As cerejas são colhidas das árvores. Sinónimo de apanhar o fruto. No JS, apesar da utilização do termo “colher”, é mais frequente ouvir “apanhar”. – “Os fructos [da cerejeira] colhem-se de maio a agosto, conforme as variedades” (s/a, 1910-06-25: p. 2); “(...) quando as chuvas chegaram, a maioria das cerejas já havia sido colhida.” (Ribeiro, 1995-06-19: p. 2); “Logo que ‘**tá bom de colher**, vê-se que ‘tá bom. Tem que ‘**tar bem maduro**, senão não se colhe se for verde, eles ‘tão a colher agora verde, meia **esverdeada** por causa do bicho (...), mas quem der o tratamento ela fica madura e fica sempre boa. Tem um **remédio** que eles vendem, eu tenho ali em baixo, bota-se esse remédio e ao cabo de dois, três dias pode-se colher.” (PN_JS_M) (*cf. apanhar*).

Colocar [kulukár]. *v.* (Do lat. *collocare*) – Despejar as cerejas. – “Colocava-se nalgum tempo, era nos cestos grandes.” (CH_FS_F).

Comer [kumér]. *v.* (Do lat. *comedere*) – Ingerir a cereja fresca ou introduzida em iguarias. Quando não está apta para comer, serve de alimento aos pássaros e aos animais domésticos. – “P’a comer, p’a vender, sim, sim, é p’a comer, p’a vender, a cereja dá p’a fazer marmelada, dá p’a fazer licor, dá p’a fazer tanta coisa p’a gente se comer.” (F_JJ_F).

Composto [kõpóʃtu]. *s.m.* (Do lat. *compositus*, part. pass. de *componere*, ‘reunir’) – O mesmo que adubo. – “É preciso deitar produto, composto para as cerejeiras e botar um produto (...) que é um guano, branco, que é p’a criar as raízes.” (PN_JS_M) (*cf. adubo*).

Compota [kõpótɐ]. *s.f.* (Do fr. *compote*, do lat. *composita* ‘composta’) – “compotas” (s/a, 1994-06-04: p. 11); (Faria, 1858-06-05: p. 71) – Semelhante ao doce de cereja. – “(...) as cerejas são utilizadas para **crystalizar**, mas também para licores e compotas.” (s/a, 1994-06-04: p. 11); “A cereja e a gíngua é muito empregada na arte do copeiro; este fructo figura nas composições de conservaria, coberto, caramelizado, em compotas alcoolizadas, etc.” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Conservação da cereja [kõsirvɐsɐw dɐ siréʒɐ]. *expr.* (Do lat. *conservatio*, -ōnis/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |kerásion|) – “conservação das cerejas” (Faria, 1858-06-05: pp. 71-72) – Ato de preservar as cerejas durante algum tempo para que não se deteriorassem rapidamente. Trata-se de um modo seguido, no século XIX, para ter as cerejas mais tempo, já que é um fruto que tem “vida” curta. – “Conservação das cerejas, processo *d’appert*. Este modo de conservação consiste em meter as cerejas depois de escolhidas, e de lhes ter tirado parte do pedúnculo, em frascos de bocca larga,

depois rolham-se cuidadosamente, tomando as precauções que adiante se seguem: porque disso depende o bom êxito da operação; e metem-se n'um banho-maria; tendo o cuidado de pôr feno entre cada frasco; tiram-se do lume, ou cobre-se este de cinza, que produz o mesmo efeito e deixam-se arrefecer quasi de todo; tiram-se então os frascos e põem-se em lugar fresco. Quando a operação e bem dirigida, as cerejas não perdem nada do seu sabor e aroma, os quaes comunicam aos **gelados** e **sorvetes**.” (Faria, 1858-06-05: pp. 71-72).

Consistente [kõsifstétĩ]. *adj.* (Do lat. *consistens*, *-entis*, part. pres. de *consistĕre* 'fixar-se') – Que é duro. – “(...) a polpa ou mesocarpo é consistente ou molle, de um sabor acido, dôce ou acerbo [,] (...) a amendoa é branca consistente, e ligeiramente amargosa, sobretudo se não se separar da pellicula ou episperma.” (Faria, 1858-06-05: p. 17) (*cf. duro*).

Consumidor [kõsumidór]. *s.m.* (De *consumir* + suf. *-dor*) – Indivíduo que compra a cereja. – “A cereja regional é miúda, o que desvia o interesse do consumidor para a cereja de maior calibre, proveniente do estrangeiro.” (Pereira, 2002-06-09: p. 11).

Copa [kópɐ]. *s.f.* (Do lat. *cuppa*) – Parte superior da cerejeira, formada pelos ramos e pelas folhas. – “Quando a cerejeira é submettida a formas symetricas, cortam-se as **hastes** à altura dos olhos que devem produzir os ramos destinados a formar a copa (...)” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Corda [kórdɐ]. *s.f.* (Do lat. *chorda* < gr. χορδή |*khordé*) – “cordas” (Neto, 2018: p. 3) – Espécie de fio, grosso e resistente, composto por um conjunto de outros fios. Serve para auxiliar na apanha da cereja, sobretudo nas cerejeiras mais altas. – “Instrumentos (...) usados na apanha da cereja: (...) cordas (...)” (Neto, 2018: p. 3); “Tinha a lançadinha [lanço] da corda e punha assim numa galha e arreava o baldo.” (C_JV_M).

Cordel [kurdél]. *s.m.* (Do provenç. *cordel*) – Fio, fino, que serve para atar. Semelhante ao barbante. Serve para amarrar as cerejas, na construção da charola (ou da cereja gigante) ou, em alguns casos, o enxerto. – “Amarra-se com um cordel ou barbante” (PN_JS_M).

Cortar [kurtár]. *v.* (Do lat. *curtare*) – “corta-se” (PN_JS_M)/ “cortadas” (F_JJ_F)/ “cortam-se” (s/a, 1912-06-01: p. 3) – Extrair os ramos ou os galhos que estão secos. Quando as cerejeiras excedem um determinado tamanho, alguns produtores optam por aparar as pontas das cerejeiras, para que não dificultem na apanha do fruto. – “Pode-se cortar p’a fazer garfos.” (CH_FS_F); “Se o ramo não tiver em condições, p’a árvore ficar direita, corta-se. (...) É preciso os garfos e cortar e enxertar.” (PN_JS_M); “É a enxada e a **pedoa** p’a cortar alguma raiz seca, as galhas secas têm que ser cortadas.” (F_JJ_F); “Quando a cerejeira é submettida a formas symetricas, cortam-se as hastes à altura dos olhos que devem produzir os ramos destinados a formar a copa; (...)” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Cortejo [kurtézu]. *s.m.* (Do it. *corteggio*, 'escolta') – “cortejo alegórico à cereja” (s/a, 1994-06-04: p. 11)/ “Cortejo da cereja” (Gaspar, 2003-06-15: p. 2)/ Cortejo das cerejas.” (s/a, 1954-06-20: p. 2)/ “cortejo etnográfico” (Gonçalves, 1996-05-21: p. 14) – Aglomerado de pessoas que desfilam, normalmente desde o Luzirão ou a Pereira, dependendo do ponto de saída do cortejo, até às **Corticeiras**, durante a FC. Participam vários grupos folclóricos e etnográficos regionais que atuam durante todo o percurso. A população local participa ativamente, com indumentária e instrumentos próprios, ambos elucidativos da produção de cereja, por meio da CPJS, da Escola Básica do 1.º ciclo com Pré-Escolar do JS, do Centro de Dia da freguesia e dos demais grupos que ali desfilam. São elementos característicos do cortejo: a **rainha da cereja**, a charola (ou a cereja gigante) e os carros alegóricos que criam a azáfama da festa. – “Eu já fui no cortejo muitas vezes, mas agora ‘tou entravada não posso. É muito lindo, tenho a minha roupa p’ra aqui, eu tenho a minha roupa p’ra aqui, ‘tá lá em baixo ou ‘tá aqui, só não tenho as botas, eu ‘tava por viloa, não era viloa, era cantante num grupo. O cortejo é bonito, o cortejo vai cereja, eu apanhei tantas cargas de flores p’a levar lá p’a dentro, eu andava amarrando, amarrava, amarrava cereja, fazia-se tanta coisa, aquele também ia, também levava um cesto às costas, eu trazia um cesto de cada lado, um cesto de cada lado nas mãos e vinha a cantar no grupo, vinha-se a cantar no grupo, vinha-se a

cantar cada uma, cada uma cantava uma cantiga.” (F_JJ_F); “Fazem o cortejo, vai cerejas, batatas, vai tanta coisa, toda a classe de produtos da terra, toda a classe vai e eles põe na FC **tabuleiros** a vender cerejas, tem altura que o pessoal quer e já não tem cerejas.” (PN_JS_M); “Presente estarão também as autoridades para visitar os **stands** e distribuir prémios aos vencedores do cortejo alegórico à cereja.” (s/a, 1994-06-04: p. 11); “Cortejo da cereja encanta Jardim da Serra.” (Gaspar, 2003-06-15: p. 2); “De tarde haverá o tradicional Cortejo das cerejas.” (s/a, 1954-06-20: p. 2); “(...) a grande novidade este ano prende-se com o cortejo etnográfico.” (Gonçalves, 1996-05-21: p. 14) (cf. *Chão da Pereira; Pereira*; álbum fotográfico: fotografias 21, 22, 23).

Corticeiras [kurtisɛjɾɛʃ]. *top.* (Pl. de *corticeira*) – É neste local, situado no centro da freguesia do JS, que se realizou a maioria das festividades relacionadas com a cereja. – “**Cross das cerejeiras em flor** Aurélio Mitty foi o grande vencedor: Decorreu na tarde de ontem, nas Corticeiras, o VI **Grande Prémio das Cerejeiras em Flor**, prova organizada pelo Grupo Desportivo do Estreito.” (Silva, 1995-05-01: p. 10)

Cristalizar [kriʃtɛlizár]. *v.* (De *cristal* + suf. *-izar*) – Procedimento culinário que consiste em aplicar açúcar nas cerejas para que possam ser utilizadas, nomeadamente, em receitas de pastelaria e confeitaria. – “(...) as cerejas são utilizadas para cristalizar, mas também para licores e compotas.” (s/a, 1994-06-04: p. 11).

Cross das cerejeiras em flor [krós dɛʃ sirizɛjɾɛʃ ɛj flór]. *expr.* (Do ingl. *cross(-country)*/ + Pl. de *da/* + Pl. de *cerejeira/* + Do lat. *in* ‘em’, ‘para’/ + Do lat. *flos, floris*) – Atividade desportiva e cultural que decorre, anualmente, em meados de abril, para celebrar o desabrochar das flores das cerejeiras. A primeira edição deste evento ocorreu em 1990. Em 1995, na sexta edição, surge a designação “Grande Prémio das Cerejeiras em Flor” que se mantém até hoje. Desde 1999 é organizado pela ACDJS. Até então, era da responsabilidade do GDE. – “**Cross das cerejeiras em flor**: José Frias e outros atletas nacionais abrilhantarão este evento desportivo.” (N., 1990-04-10: p. 18); “**Cross das cerejeiras em flor** Aurélio Mitty foi o grande vencedor: Decorreu na tarde de ontem, nas Corticeiras, o VI Grande Prémio das Cerejeiras em Flor, prova organizada pelo Grupo Desportivo do Estreito.” (Silva, 1995-05-01: p. 10) (cf. *grande prémio das cerejeiras em flor*).

Cultivo da cereja [kultívu dɐ sirézɐ]. *expr.* (Deriv. regr. de *cultivar/* + Contr. da prep. *de*, com forma do art. *de/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – Produção de cereja com fins comerciais ou não. – “Refira-se que o cultivo da cereja [na ilha da Madeira] envolve 20 hectares de área de cultivo e 163 explorações.” (Pereira, 2002-06-09: p. 11).

D

Dar bicho [dár bíʃu]. *expr.* (Do lat. *dāre/* + Do lat. vulgar **bistius*, masc. de **bistia*, por *bestia* ‘animal’) – Pragas que atacam as cerejeiras e provocam estragos na produção de cereja. – “P’o bicho não dar e não comer a folha da cerejeira [deita-se] enxofre” (C_MJ_F).

Dar cabo de tudo [dár kábu di túdu]. *expr.* (Do lat. *dāre/* + Do lat. *caput, -itis* ‘cabeça’, ‘extremidade’/ + Do lat. *de/* + Do lat. *totus*) – “dá cabo de tudo” (F_JJ_F) – Estrago causado pelo “bicho”. – “(...) ‘tou certa [de] que meu pai pegava numa saca de sementes, deitava o enxofre (...) p’ a folha não cair nem cair bicharada, isso o que faz cair a folha é a bicharada que a come, gera bichos amarelinhos em cima da folha, dá cabo de tudo, ementes tiver a folha, quando se deita o enxofre.” (F_JJ_F).

Deitar de roda [dejtár di Ródɐ]. *expr.* (Do lat. *dejectāre*, frequentativo de *dejiçere* ‘precipitar’/ + Do lat. *de/* + Do lat. *rota*) – Colocar ao redor da planta. – “(...) agora é essa cola e parece que é alcatrão, deitam alcatrão de roda, mas não é no grelo, é de roda daquela planta, parece alcatrão (...)” (F_JJ_F).

Deitar remédio [dɛjtár Rímédju]. *expr.* (Do lat. *dejectāre*, frequentativo de *dejiċċere* 'precipitar' / + Do lat. *remedium*) – “deitar remédios” (CH_FS_F) – Aplicar produtos na cerejeira, enxofre por exemplo. – “Agora já vejo o povo dizer que dá bicho, que tem bicho, tem isto, tem aquilo, estão-lhe a deitar remédio.” (A_AJ_F); “Nalgum tempo o que se deitava era uma coisinha de enxofre, agora diz que é preciso deitar remédios e mais remédios, não sei.” (CH_FS_F); “(...) cá o tratamento das árvores era isso, não era deitar remédio, pegar numa máquina e deitar, agora, por exemplo vai-se deitar uma máquina de remédio nas cerejeiras, não senhores.” (C_MJ_F).

Dependurar [dipêdurár]. *v.* (De *de-* + *pendurar*) – Prender, com um gancho, o balde no galho em que se pretende apanhar as cerejas. – “O gancho p’a dependurar o baldo, p’a dependurar na cerejeira e apanhar.” (C_MJ_F).

Desabrochamento [dizɛbruʃmêtu]. *s.m.* (De *desabrochar* + suf. *-mento*) – O abrir das flores das cerejeiras. – “Desabrochamento” (Tinoco, 1983: p. 70) (*cf.* apêndice 3).

Desapegar [dizɛpigár]. *v.* (De *des-* + *apegar*) – “desapega” (F_JJ_F) – Que se separa. No caso do exemplo é que não se separa, permanece junto. – “(...) agora pegam numa fita-cola, um adesivo, e pegam naquilo que ‘tá acolá, encham o buraco cheio de terra e ali fica amarrado que ali não desapega, então, quando eles pegarem a engrossar, quando ele pegar a engrossar, ele vai, são obrigados a cortar com uma ferramenta para tirar aquele adesivo fora (...)” (F_JJ_F).

Desenvolvimento vegetativo [dizɛvõlvimêtu vizitétivu]. *expr.* (De *desenvolver* + suf. *-mento* / + Do fr. *végétatif*) – Forma como se constituem as cerejas. – “Desenv[olvimento] vegetativo” (DSDA, JFJA, 2017: s.p.) (*cf.* *vingamento*) (*cf.* apêndice 3).

Desgraçado [dizgrɛsádu]. *adj.* (Do part. pass. do *v. desgraçar*) – “desgraçadas” (CH_FS_F) – Característica da cerejeira que está “sem vida”. – “Olha, tem-se ali em baixo uma que depois que eu nasci me lembro daquela cerejeirinha que ‘tá ali em baixo, mas tem umas que nascem, ‘tá uns dois anos, três anos, e já ‘tão todas desgraçadas, todas mortas.” (CH_FS_F) (*cf.* *morto; secar*).

Despejar [dɪʃpiʒár]. *v.* (De *des-* + *pejar*) – “despejava” (C_JV_M) – Esvaziar o balde ou cesto. – “Despejar num caixote” (PN_JS_M); “Tinha a lançadilha [lanço] da corda e punha assim numa galha e arreava o baldo, chegava abaixo e outro despejava no cesto (...)” (C_JV_M); “[A cereja] chegava abaixo e outro despejava no cesto, que antes era um cesto que a gente levava, a gente fazia uma beirinha de mato, botava-se um pedacinho de matos no fundo do cesto” (C_JV_M).

Dessecação [disikɛsêw]. *s.f.* (De *dessecar* + suf. *-ção*) – “dessecação” (Faria, 1858-06-05: p. 71) – Processo de tirar a humidade das cerejas. – “(...) [as cerejas] põem-se ao sol ou n’uma estufa para effectuar um principio de dessecação, e conservam-se em caixas de pinho bem seccas.” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Dia das cerejas [dɪɛ dɛʃ siréʒɛʃ]. *expr.* (Do lat. *dies*, pelo lat. vulg. **dia* / + pl. de *da* / + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. *κεράσιον* |*kerásion*|) – Designação atribuída ao dia da celebração das cerejas, atualmente FC. – “Com efeito, no ano de 1954, por iniciativa do Dr. Castro Jorge, é organizada uma festa, na altura denominada de Dia das Cerejas, e onde, para além de um desfile alegórico, havia também espaço para a actuação de grupos folclóricos, barracas com comes e bebes e, como não poderia deixar de ser, o bom vinho e a espetada.” (s/a, 2001-06-16: p. IV); “No próximo domingo, durante todo o dia, realiza-se no sítio das **Romeiras**, no Estreito de Câmara de Lobos, uma alegre festa denominada «Dia das Cerejas», promovida pelo povo daquela ridente localidade.” (s/a, 1954-06-16: p. 2) (*cf.* *Festa da Cereja*).

Doce [dósi]. *adj.* (Do lat. *dulcis*) – “dôce” (Faria, 1858-06-05: p. 17) / “doces” (Henriques, 1731: p. 245); (CH_AA_F) – Sabor agradável, adocicado, semelhante ao mel. Característica associada à cereja de menor calibre, a da Madeira. – “(...) a polpa ou mesocarpo é consistente ou molle, de um sabor acido, dôce ou acerbo (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17); “Das cerejas ha muitas diferenças: porque humas tão doces, outras azedas (...)” (Henriques, 1731: p. 245); “Tem aquelas

que são mais doces, que são as mais pequeninas” (CH_AA_F); “Muitos são os agricultores que optam por plantar árvores vindas do continente, porque geram mais lucro e na venda valem três vezes mais, um factor que poderá contribuir para o desaparecimento da cereja regional, que se caracteriza por ser mais pequena e doce.” (Pereira, 2002-05-20: p. 11); “A cereja de Lisboa é a de Lisboa e tem uma mais doce, essa é outra” (CH_FS_F).

Doce como o mel [dósi kómu u méł]. *expr.* (Do lat. *dulcis*/ + Do lat. *quomodo* ‘de que modo’/ + art. def. *o*/ + Do lat. *mel, mellis*) – Expressão para caracterizar a doçura da variedade de cereja esbranquiçada ou branca. – “(...) há uma esbranquiçada grada que isso é doce como o mel (...)” (F_JJ_F).

Doce de cereja [dósi di siréʒɐ]. *s.f.* (Do lat. *dulcis*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*|) – “dôce” (Faria, 1858-06-05: p. 72) – 1. Preparo culinário, semelhante a qualquer compota. | 2. Designação de uma padaria e pastelaria existente na freguesia do JS. – “Podes fazer doce de cereja.” (C_MJ_F); “Havia ainda doce, sendo um frasco de compota, dos mais pequenos 300 escudos.” (Freitas, 2001-06-18: p. 14); “A nível da produção de derivados da cereja, a presidente da Casa do Povo do Jardim da Serra destaca o licor, o doce, o bolo, a geleia (...)” (Maia, 2003-06-11: p. 2); “Licores, tartes, geleias, doces são algumas dessas especialidades que farão a alegria dos apreciadores (...)” (s/a, 1998-05-29: p. V); “Doce, tanta coisa qu’eles dizem, eu cá não faço porque eu não ‘tou a par dessas coisas, mas pelo menos o doce eu sei, que faço todos os anos eu faço das minhas.” (A_AJ_F); “Para fazer este dôce de economia domestica tomam-se em duas partes de cerejas de *Montmorency* (ginjas garrafaes).” (Faria, 1858-06-05: p. 72); “Diz que dá para fazer doce, faz, pa fazer doce, a que não presta (...) alguns deitam a galinhas, aquilo vai p’o Funchal e isso já vem p’a trás, já não presta p’ra nada, só se for para deitar às aves, outro mais não presta p’ra nada.” (F_JJ_F); “Doce de Cereja” (Cardoso, 1993: p. 34) (*cf.* álbum fotográfico: fotografias 2, 24).

Doença [dwêʒɐ]. *s.f.* (Do lat. *dolentia*, de *dolens, -entis* part. pres. de *dolēre* ‘ter dor’) – “Doenças” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) – Perturbação no desenvolvimento e crescimento das cerejeiras que afeta a produção de cereja. As principais doenças são “**Antracnose**”, “**Cancro Bacteriano**”, “**Gomose**”, “**Monilíase**” e “**Podridão radicular**” (Teixeira, 2019-06-19: s.p.²⁶). – “Doenças” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (*cf.* *doente*).

Doente [dwêti]. *adj.* (Do lat. *dolens, -entis*, part. pres. de *dolēre* ‘ter dor’) – Característica da cerejeira que apresenta sintomas de estar deficitária. Que não está saudável. – “No outono ‘tá frio, ela ‘tá igual que ‘teja cega, não arrebenta nada, ‘tá cega, a seguir o tempo começa a aquecer e elas começam a se desenvolver e a arrebentar, a gente já se veja que a árvore ‘tá...se for uma que não arrebente já se vê que ela ‘tá doente.” (PN_JS_M); “(...) estrutura do fungo nas raízes da planta doente.” (Teixeira, 2019-06-19, s.p.)²⁷ (*cf.* *doença*).

Drupa [drúpe]. *s.f.* (Do lat. *drupa* <gr. δρούππα |*drupetés*|) – Fruto com caroço. É carnudo. – “[A cereja] É uma drupa em geral mais ou menos vermelha (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Duro [dúru]. *adj.* (Deriv. regres. de *durar*) – “duras” (Henriques, 1731: p. 245). – Que tem uma consistência forte. Que é rija. – “Da Cereja ha muitas diferenças: porque humas tão doces, outras azedas; humas vermelhas, outras negras, humas pequenas, outras grandes; humas molles, outras duras. As melhores ão as grandes, vermelhas e duras, a que chamão de faco.” (Henriques, 1731: p. 245) (*cf.* *consistente*).

E

²⁶ De: «A Cultura da Cerejeira», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2845-a-cultura-da-cerejeira-conclusao>.

²⁷ Idem.

Em riba da cerejeira [ɛ̃j Ríbe dɐ sirizɛjɾɐ]. *expr.* (Do lat. *in* 'em'/ + Do lat. *ripa* 'margem'/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + De *cereja* + suf. *-eira*) – Em cima da cerejeira. – “Era uma cantiga p’a se ir passando o tempo em riba da cerejeira” (CH_AA_F).

Encher [ɛ̃ʃɛr]. *v.* (Do lat. *implēre*) – Engrossamento dos gomos que antecede a fase do abrolhamento. – “Agora ‘tá abotoando, ‘tá botõezinhos pequeninos e agora vai andando com o solzinho p’a encher, p’a sair a flor e depois é a folha e depois é a cerejinha, vem o vento p’abanar.” (CH_FS_F).

Enganchar [ɛ̃gɛ̃ʃár]. *v.* (De *en-* + *gancho* + suf. *-ar*) – “aganchá-las” (A_AJ_F) – Suportar o balde com um gancho grande ou pequeno. – “(...) um gancho p’aganchá-las e ver às vezes elas, em baixo, a cair.” (A_AJ_F) (*cf.* *ganchar*).

Engorda [ɛ̃górɔɐ]. *s.f.* (Deriv. regres. de *engordar*) – Crescimento da cereja. – “O tempo quente puxou a cereja para a cor vermelha e o tempo que se faz sentir agora é bom para a sua engorda.” (Maia, 2003-06-11: p. 2).

Enraizar [ɛ̃Reizár]. *v.* (De *en-* + *raiz* + suf. *-ar*) – “enraízam”/ “enraizando” (C_JV_M) – Criar raízes no solo, de modo a fixar-se. A cerejeira fica, então, em condições de se desenvolver. – “(...) mas, aquelas [cerejeiras] cá enraízam, só basta o fulano fazer um buraco e enterrar um pedacinho de pau assim e aquilo vai enraizando e depois ao cabo de dois anos, conforme, pode enxertar a cerejeira.” (C_JV_M).

Enxada [ɛ̃ʃáɔɐ]. *s.f.* (Do lat. **asciāta*, de *ascia*, 'enxada') – Instrumento agrícola, composto por uma parte de madeira, que se agarra com as mãos e por uma parte de metal ou ferro, que pode ter vários formatos. Tem como função cavar e mexer a terra das cerejeiras. – “Enxada, uma **pá, mangueira** p’a botar água quando se planta” (PN_JS_M); “É a enxada e a pedoa p’a cortar alguma raiz seca, as galhas secas têm que ser cortadas.” (F_JJ_F).

Enxertar [ɛ̃ʃirtár]. *v.* (Do lat. *insertāre* 'inserir') – “enxerta-se” (F_JJ_F); (PN_JS_M)/ “enxertam” (CH_AA_F)/ “enxertei” (C_JV_M)/ “enxertadas” (Pereira, 1989: p. 665)/ “enxertou” (s/a, 1999-06-18: p. 16) – Introduzir parte de uma variedade de cerejeira noutra cerejeira. O objetivo é que as árvores produzam com melhor qualidade a variedade introduzida. – “Depois eles enxertam garfos e pronto, **pega a dar a cereja.**” (CH_AA_F); “Tem-se que prantar um porta-enxerto, deixa-se um ano, dois anos ainda melhor, enxerta-se e ela vem mais forte”. (PN_JS_M); “Uma cerejeira é, quer dizer p’ra tirar o inço, p’ra tirar o inço p’ra plantar noutra, ou arranca-se o refilo que vem do fundo ou tira-se-lhe as pontas, tira-se a ponta de outra que seja melhor e enxerta-se e p’a tornar a dar outra cerejeira, o que se faz é isso assim.” (F_JJ_F); “É preciso os garfos e cortar e enxertar” (PN_JS_M); “A plantação cá uma tem que plantar e **tar uns diazinhos**, uns dois anos para depois enxertar, mesmo este ano ainda enxertei.” (C_JV_M); “Outras variedades de introdução recente são as da cereja francesa do tipo *bigarreau* que estão sendo enxertadas em cavalos das existentes.” (Pereira, 1989: p. 665); “(...) a [do] tipo *bigarreau* que se enxertou em plantas já existentes a fim de melhor se aclimatarem às condições da ilha.” (s/a, 1999-06-18: p. 16).

Enxertia [ɛ̃ʃirtɛ]. *s.f.* (De *enxerto* + suf. *-ia*) – “enxertias” (Gonçalves, 2005-06-13: p. 9) – Processo que consiste em inserir dois grafos de uma determinada variedade de cerejeira num porta-enxerto. – “A enxertia constitui a operação mais delicada na cerejeira e é o meio mais indicado de multiplicação das diferentes variedades.” (Tinoco, 1983: p. 14); “O senhor Norberto é o «pai», digamos assim, de uma espécie de cerejeira existente no Jardim da Serra. Tudo começou porque este produtor era muito solicitado na freguesia para proceder às enxertias. «Como a cereja não tinha nome, conta, as pessoas deram-lhe o meu nome.»” (Gonçalves, 2005-06-13: p. 9).

Enxerto [ɛ̃ʃértu]. *s.m.* (Deriv. regres. de *enxertar*) – Processo agrícola que consiste em inserir numa cerejeira, uma outra variedade de cerejeira. – “O enxerto, o fulano arranja um garfo, aquilo leva dois garfinhos em cada enxerto, assim um aqui e outro aqui e o fulano vai buscar os enxertos

da cerejeira que o fulano via qu' é melhor p' a dar as cerejas e então o fulano enxerta dessas árvores.” (C_JV_M); “Uma **grafada** de terra, a princípio, nalgum tempo era com uma folha de couve, embrulhava a folha de couve toda e enchiam, faziam o talho no meio, faziam o talho, metiam dois garfos e a seguir embrulhavam numa folha de couve e amarravam com vime, mas agora já não é isso, agora pegam numa fita--cola, um adesivo e pego naquilo que ‘tá acolá, enchem o buraco cheio de terra e ali fica amarrado que ali não desapega, não desapega, então tem, quando eles pegarem a engrossar, quando ele pegar a engrossar, ele vai, são obrigados a cortar com uma ferramenta para tirar aquele adesivo fora, mas ementes não tiver bem, bem, bem pegado, eles não tiram não senhora, agora é essa cola e parece que é alcatrão, deitam alcatrão de roda, mas não é no grelo, é de roda daquela planta, parece alcatrão, aquilo via-se aquilo negro, penso talvez, nalgum tempo não era assim, isto as coisas ‘tá tudo novo, a gente não sabe explicar como é que é, vejo eles fazerem assim (...)” (F_JJ_F). **Enxerto de borbulha:** Neste tipo de enxerto, realiza-se um pequeno corte na forma de um T no porta-enxerto, colocando um gomo, de modo a que se desenvolva. – “Multiplicam-se por meio de enxerto, sendo-lhes mais aplicável o de borbulha, sobre a cerejeira de quatro annos provinda de caroço; o enxerto opera-se a 1, 50 metros acima da superfície do solo.” (s/a, 1910-06-25: p. 2). **Enxerto de garfo:** No enxerto de garfo utiliza-se mais do que um gomo. É o tipo de enxerto mais comum no JS. – “Pomares: Enxerta-se de garfo e faz se a limpeza das arvores.” (s/a, 1901-03-31: p. 151) (cf. *inço*; álbum fotográfico: fotografias 25, 26).

Enxofre [ɛ̃ʃófrɨ]. *s.m.* (De *en-* + lat. *sulfur*, -*ŭris* 'enxofre'). – Substância química, de cor amarela, utilizada no tratamento das folhas das cerejeiras. Pode ser aplicada com um **fole**, com um **pernil** ou de “**grafada**”. – “Antigamente, lembra-me quando a gente acabava d'apanhar o resto da cereja, largava-se uma camada de enxofre e nesse tempo quando a gente deitava o enxofre nas cerejeiras, não havia ninguém no mundo que se queixava c' o bicho na cerejeira.” (A_AJ_F); “A gente antes era enxofre, mas agora ninguém quer.” (C_JV_M); “Nalgum tempo o que se deitava era uma coisinha de enxofre, agora diz que é preciso deitar remédios e mais remédios, não sei.” (CH_FS_F); “ (...) ‘tou certa [de] que meu pai pegava numa saca de semilha, deitava o enxofre dentro, pegava uma **vara** e ia p' ra cima, ele tinha que pôr uma coisa na cara p' a não ficar cego, que o enxofre faz cegar e então eu penso também que eles, se não for com a coisa do (...) fole, se não for o fole, a gente tem que deitar ou de grafada, ou nessa saca p' a ficar as folhinhas todas, p' a folha não cair, nem cair bicharada, isso o que faz cair a folha é a bicharada que a come, gera bichos amarelinhos em cima da folha, dá cabo de tudo, ementes tiver a folha, quando se deita o enxofre.” (F_JJ_F) (cf. *camada*).

Episperma [epiʃpérme]. *s.m.* (De *epi-* + gr. *σπέρμα* |*spérma*| 'semente') – Película que envolve o caroço da cereja. – “ (...) a amendoa é branca consistente, e ligeiramente amargosa, sobretudo se não se separar da pellicula ou episperma.” (Faria, 1858-06-05: p. 17) (cf. *película*).

Época da apanha [épuke ðe epéne]. *expr.* (Do gr. *ἐποχή* |*epokhé*| + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Deriv. regres. de *apanhar*) – Período propício à colheita das cerejas. Neste período, a maioria das cerejas já está madura, com exceção daquelas que amadurecem mais tarde. – “Estou desejando de chegar à época da apanha. Os meus genros e netos reúnem-se, sobem às árvores, bebe-se um refresco e é tudo uma brincadeira.” (Ribeiro, 2002-05-26: p. 6).

Época das cerejas [épuke ðeʃ sirézeʃ]. *expr.* (Do gr. *ἐποχή* |*epokhé*| + Pl. *de da/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. *κεράσιον* |*kerásion*|) – Período compreendido entre maio e julho. – “ (...) esta prova de estrada continua a constituir mote para uma festa que tem tanto [de] desportiva como de cultural, pois assinala a proximidade da época das cerejas.” (Borges, 2002-04-19 a 25: s.p.).

Esbranquiçado [izbrẽkisádu]. *s.m.* (Do part. pass. do v. *esbranquiçar*) – Cereja que tem uma cor mais clara que as restantes. – “ (...) há da grada, há negra, há negra que é da preta e há uma esbranquiçada grada que isso é doce como o mel, há três qualidades de cereja, parece que é três, há uma negra miudinha, há negra mais grada, há uma esbranquiçada grada e as outras mais vermelhas.” (F_JJ_F) (cf. *branco*; álbum fotográfico: fotografia 9).

Escada [i̯kádɛ]. *s.f.* (Do lat. **scalāta*, de *scala*, 'escada') – “escadas” – Utensílio que serve para apanhar as cerejas nas pontas das cerejeiras. (Neto, 2018: p. 2).

Esmagado [i̯zmɛgádu]. *adj.* (Do part. pass. do v. *esmagar*) – “esmagadas” (PN_JS_M) – Cerejas que perderam qualidade por vários motivos ou porque outras ficaram em cima delas ou devido à chuva; são, sobretudo, as que ficam no fundo dos cestos, das caixas, dos caixotes e dos tabuleiros na festa. – “De cesto e agora é caixas, quanto menos peso melhor, que não ficam esmagadas (...) às vezes logo que há festa já não há cereja, às vezes só basta chover já estão as cerejas todas esmagadas.” (PN_JS_M) (*cf.* *esmigalhado*).

Esmigalhado [i̯zmigɛládu]. *adj.* (Do part. pass. do v. *esmigalhar*) – “esmigalhada” (CH_FS_F) – O mesmo que esmagada. – “Antes de meter na caixa é em baldes e, depois, botam nas caixinhas devagarinho, não vão botar de rijo senão lá fica toda esmigalhada.” (CH_FS_F) (*cf.* *esmagado*).

Espalhar guano [i̯ʃpɛlár gwénu]. *expr.* (De *es-* + *palha* + suf. *-ar/* + Do quích. *wánu*, 'esterco') – “espalham o guane” (F_JJ_F) – Dispersar o adubo nas fazendas. – “(...) essas pessoas ‘tão cuidando, tem as suas cerejeiras, vão p’ra lá apanhar cerejas, fazem de tudo, mas ‘tá tudo cavado, todos os anos aquilo é cavado, todos os anos eles cavam aquilo que ‘tá acolá, tem a sua fazenda, vão lá espalham uma camada de adubo, cavam, espalham o guane e espalham, mas é quando ‘tá chuva, de que serve ir espalhar guane ali numa coisa seca, ainda mais seca, o adubo também é igual, é assim.” (F_JJ_F).

Estado fenológico [i̯ʃtádu finolóʒiku]. *expr.* (Do lat. *status/* + De *fonologia* + suf. *-ico*) – Corresponde a cada fase da cerejeira. – “Estados fenológicos” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (*cf.* *repouso de inverno; rebentação; floração; vingamento; desenvolvimento vegetativo; maturação; queda das folhas; queda das pétalas; álbum fotográfico: fotografia 17; apêndice 3*).

Estar a abotoar [i̯ʃtár ɐ ɐbutwár]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Art. def. *a/* + De *a-* + *botão* + suf. *-ar*) – “tá abotoando” / “tá assim a abotoar (CH_FS_F) – Formar botões. – “Isto é o **pau da cerejeira** (...) primeiro fica em pau, agora ‘tá assim a abotoar, com o solzinho, elas agora querem é sol p’a vir a flor. Agora ‘tá abotoando, ‘tá botõezinhos pequeninos e agora vai andando com o solzinho p’a encher, p’a sair a flor, depois é a folha e depois é a cerejinha, vem o vento p’abanar.” (CH_FS_F).

Estar a vingar [i̯ʃtár ɐ vīgár]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Art. def. *a/* + Do lat. *vindicāre*) – “tão a vingar” (C_JV_M) – Desenvolvimento das cerejas. Quando transitam das flores para a formação do fruto. – “O meu genro já veio ali botar [remédio] nas cerejas, nas cerejeiras como já ‘tão a **vingar**.” (C_JV_M).

Estar bem maduro [i̯ʃtár bɛj mɛdúru]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Do lat. *bene* 'bem'/ + Do lat. *matūrus*) – “tar bem maduro” (PN_JS_M) – Nível de maturação para apanhar a cereja. – “Logo que ‘tá bom de colher, vê-se que ‘tá bom. Tem que ‘tar bem maduro, tem que ‘tar bem maduro, senão não se colhe se for verde, eles ‘tão a colher agora verde, meia esverdeada por causa do bicho (...), mas quem der o tratamento ela fica madura e fica sempre boa.” (PN_JS_M).

Estar bom de colher [i̯ʃtár bõ di kulér]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Do lat. *bonus/* + Do lat. *de/* + Do lat. *colligēre*) – “tá bom de colher” (PN_JS_M) – Quando a cereja está madura. – “Logo que ‘tá bom de colher, vê-se que tá bom.” (PN_JS_M).

Estar cego [i̯ʃtár ségu]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Do lat. *caecus*) – “teja ceja” / “tá cega” (PN_JS_M) – Expressão para designar a cerejeira no outono e inverno. – “No outono ‘tá frio, ela ‘tá igual que ‘teja cega, não arrebenta nada, ‘tá cega, a seguir o tempo começa a aquecer e elas começam a se desenvolver e a arrebentar, a gente já se veja que a árvore ‘tá...se for uma que não arrebente já se vê que ela ‘tá doente.” (PN_JS_M).

Estar de camada [iʃtár di kɐmádɐ]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Do lat. *de/* + De *cama* + suf. *-ada*) – Cerejas, de um ramo ou de uma cerejeira, que já estão todas maduras. – “As cerejas já estão de camada.” (Neto, 2018: p. 3).

Estar em botão [iʃtár ɛj butɔ̃w]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Do lat. *in* 'em', 'para'/ + Do fr. *bouton*) – “tá em botão” (F_JJ_F)/ “tá botõezinhos” (CH_FS_F) – Fase anterior à da floração das cerejeiras. – “Tendo bastante flor, que desse uma chuvinha, mas se viesse a chuva, quando ela pegasse, antes dela abrir, antes dela abrir, quando ela ‘tá em botão (...)’ (F_JJ_F); “Agora ‘tá abotoando, ‘tá botõezinhos pequeninos (...)’ (CH_FS_F).

Estar no rabisco [iʃtár nu Rɛbíʃku]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Contr. da prep. *em*, com forma do art. def. *o/* + Talvez de *rebusco*) – Significa que a maior parte da produção já foi colhida e que a época das cerejas está a terminar. – “As cerejas já estão no rabisco.” (Neto, 2018: p. 3).

Estar uns diazinhos [iʃtár ɔ̃ʃ diɐzínɔ̃ʃ]. *expr.* (Do lat. *stāre* 'estar firme'/ + Pl. de *um/* + Dimin. Pl. de *dia*) – O mesmo que estar um determinado período. Para se realizar o processo de enxertia, a árvore deve ter, pelo menos, uns dois anos. – “Tem que plantar e ‘tar uns diazinhos, uns dois anos, para depois enxertar.” (C_JV_M).

Esverdeado [iʒvirdjádɔ̃]. *adj.* (Do part. pass. do v. *esverdear*) – Tom próximo da cor verde. Cor da cereja antes de ficar madura. – “Logo que ‘tá bom de colher, vê-se que ‘tá bom. Tem que ‘tar bem maduro, tem que ‘tar bem maduro, senão não se colhe se for verde, eles ‘tão a colher agora verde, meia esverdeada por causa do bicho (...), mas quem der o tratamento ela fica madura e fica sempre boa.” (PN_JS_M).

Expositor [iʃpuzitór ~ ɛjʃpuzitór]. *s.m.* (Do lat. *expositor*, *-ōris* 'que expõe') – “expositores” (s/a, 2002-06-15: p. 2) – Locais onde são expostas as variedades de cereja existentes no JS. Durante a FC há um expositor, da responsabilidade da CPJS, que recebe diversas variedades de cerejas, em caixas pequenas de papelão, doadas pelos produtores locais, para que se proceda à eleição da melhor cereja da localidade e do respetivo produtor. Posteriormente, as cerejas são vendidas em leilão, sendo os lucros revertidos, normalmente, para a paróquia. – “Depois da visita aos expositores [de cereja].” (s/a, 2002-06-15: p. 2) (*cf. banca; stand; álbum fotográfico: fotografias 31, 35).*

F

Faca de enxerto [fákɐ di ɛʃértu]. *s.m.* (De orig. obsc. / + Do lat. *de/* + Deriv. regres. de *enxertar*) – Faca própria para realizar o processo de enxertia. – “[corta] com o **podão** e uma **navalha**, uma faca de enxerto.” (PN_JS_M).

Fazenda [fɛzédɐ]. *s.f.* (Do lat. *facienda*, forma do gerundivo de *facere* 'fazer') – Terreno onde se cultivam cerejeiras. – “(...) essas pessoas ‘tão cuidando, tem as suas cerejeiras, vão p’ra lá apanhar cerejas, fazem de tudo, mas ‘tá tudo cavado, todos os anos aquilo é cavado, todos os anos eles cavam aquilo que ‘tá acolá, tem a sua fazenda, vão lá espalham uma camada de adubo, cavam, espalham o guane e espalham, mas é quando ‘tá chuva, de que serve ir espalhar guane ali numa coisa seca, ainda mais seca, o adubo também é igual, é assim.” (F_JJ_F); “Horas em cima das árvores cuidadosamente segurando os (...) pés das cerejas, cortando-os carinhosamente para que o fruto se não fira, o transporte dos cestos, encostas acima até à estrada... ou até à fazenda do senhor.” (s/a, 1998-05-29: p. II) (*cf. cerejal; pomar; rebanho; solo; álbum fotográfico: fotografia 24).*

Fazer uma visita de cerejas [fɛzér ɔ̃mɐ vizítɐ di sirézɛʃ]. *expr.* (Do lat. *facere/* + Do lat. *unus/* + Deriv. regres. de *visitar/* + Do lat. *de/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*) – Visitar alguém por quem se tem consideração e estima, levando-lhe cerejas. Normalmente, as cerejas vão em “cestos de mão”, protegidas com folhas (de couve ou de feiteira) ou em caixas pequenas. – “P’a fazer uma visita de cerejas.” (PN_JS_M).

Ferromelo [fiRumélu]. *s.m.* (De orig. obsc.) – “ferromelos” (CH_FS_F) – Designação popular atribuída às ferramentas agrícolas, habitualmente àquelas que são de metal. – “É **serrar** com um **serrica**, pequenina, aqueles ferromelos (...)” (CH_FS_F). **Nota:** Numa definição apresentada no *Vocaburário Madeirense*, “ferromelos” são: “Pequenos objectos de metal empregados em certas indústrias.” (Silva, 1950: p. 55).

Festa da Cereja [féʃte dɐ siréʒɐ]. *expr.* (Do lat. *festā*, pl. de *festum*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – “Festa das cerejas” (Lamas, 1955: p. 333) – Celebração dedicada à produção de cereja no JS. Ocorre desde 1954. A nível internacional, a FC terá sido instituída na cidade de Hamburgo, na Alemanha, no século XV²⁸. – “Festa das cerejas! Dia de colheita e de expansão” (Lamas, 1955: p. 333); “É a **Festa da Flor** e a FC...vem muita gente de várias freguesias ver as cerejas e, às vezes, logo que há festa já não há cereja, às vezes, só basta chover já estão as cerejas todas esmagadas.” (PN_JS_M) (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 22).

Festa da Flor [féʃte dɐ flór]. *expr.* (Do lat. *festā*, pl. de *festum*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a*/ + Do lat. *flos*, *floris*) – Celebração dedicada à floração das cerejeiras no JS. Trata-se de uma designação popular alusiva ao “Grande Prémio das cerejeiras em flor”. – “É a Festa da Flor e a FC...vem muita gente de várias freguesias ver as cerejas e, às vezes, logo que há festa já não há cereja, às vezes, só basta chover já estão as cerejas todas esmagadas.” (PN_JS_M) (*cf.* *cross das cerejeiras em flor*).

Festa sem cerejas [féʃte sɐ̃ siréʒɐ]. *expr.* (Do lat. *festā*, pl. de *festum* / + Do lat. *sine*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – A ausência de cerejas na festa é um facto que, por vezes, sucede devido às condições meteorológicas durante o processo de maturação. A produção é afetada, sobretudo, pelas chuvas. – “Produtores denunciam prejuízos: Festa sem cerejas” (Aguiar, 1997-06-09: p. 9).

Ficar amarelo [fikár ɐmɐrélo]. *expr.* (Do lat. **figiccāre*, frequentativo de *figĕre* ‘fixar’/ + Do lat. hisp. *amarellus*, de *amārus* ‘amargo’) – “ficam amarelinhas” (CH_FS_F) – Mudança da cor da folha da cerejeira. Tornar-se da cor do enxofre. A folha transita do verde para o amarelo e, posteriormente, para o vermelho. – “As folhas ficam amarelinhas, vai andando com o tempo e vai caindo, enquanto não cair não pára, vai andado, hoje e amanhã, fica tudo em pauzinho.” (CH_FS_F).

Ficar em pau [fikár ɐ̃ páw]. *expr.* (Do lat. **figiccāre*, frequentativo de *figĕre* ‘fixar’/ + Do lat. *in*/ + Do lat. *palus*) – “fica em pau”; “fica tudo em pauzinho” (CH_FS_F) – Estado de repouso das cerejeiras. No outono, as cerejeiras despem-se perdendo as folhas e “ficam em pau”. Este período ocorre após o cair das folhas. – “Isto é o pau da cerejeira [a árvore despida] (...) primeiro fica em pau, agora ‘tá assim a abotoar, com o solzinho, elas agora querem é sol p’a vir a flor.” (CH_FS_F); “As folhas ficam amarelinhas, vai andando com o tempo e vai caindo, enquanto não cair não pára, vai andado, hoje e amanhã, fica tudo em pauzinho.” (CH_FS_F).

Ficar no caroço [fikár nu kɐrósu]. *expr.* (Do lat. **figiccāre*, frequentativo de *figĕre* ‘fixar’/ + Contr. da prep. *em*, com forma do art. def. *o*/ + Talvez do lat. *carydium* ‘avelã’ < gr. καρύδιον [*karýdion*] ‘avelã, noz pequena’, pelo lat. vulg. *carudiu-*, pelo cast. *carozo*). – “fica no caroço” (A_AJ_F) – Quando a cereja não desenvolve, fica apenas o núcleo duro. Considera-se também

²⁸ “Em 1412, diz M. Malo, loco citato, os *hussitas* ameaçaram a cidade de Hamburgo com uma destruição próxima; um camponez chamado Wolf, propoz, que se amortilhassem como defuntos todas as creanças de 7 a 14 annos, e se mandassem assim em deputação aos inimigos, Este espetaculo commoveu Procopio Crasso chefe dos *hussitas*; ele acolheu benignamente aquelles jovens supplicantes, regalou-os com cerejas, e prometeu-lhes não atacar a cidade, e cumpriu fielmente a sua promessa; os meninos voltaram coroados de folhas, trazendo nas mãos cerejas, e dando gritos de victoria. Desde então em uma época determinada, os meninos percorrem as ruas levando ramos verdes carregados de cerejas.” (Faria, 1858-06-05: p. 18).

que as cerejas estão no caroço quando os pássaros comem as cerejas ainda na cerejeira. – “Às vezes fica no caroço, faz-se de conta” (A_AJ_F).

Fita-cola [fite-kólɐ]. *s.f.* (Do lat. *ficta*, part. pass. de *fingĕre* ‘fingir’ + Do gr. κόλλα [*kólla*], pelo fr. *colle*, «id.») – Fita que adere, normalmente de plástico, de cor preta, usada durante o processo de enxerto. – “(...) agora pegam numa fita-cola, um adesivo, e pegam naquilo que ‘tá acolá, encham o buraco cheio de terra e ali fica amarrado que ali não desapega (...)” (F_JJ_F) (cf. álbum fotográfico: fotografias 25, 26).

Flor da cerejeira [flór dɐ sirižejrɐ]. *s.f.* (Do lat. *flos, floris*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + De *cereja* + suf. *-eira*) – “flores das cerejeiras” (Gonçalves, 2004-04-11: p. 30) – De cor branca ou rosa, constituída por estames e pétalas, surge após a separação dos botões das cerejeiras. – “Flores das cerejeiras espalham-se pelas serras como «confetis», dando lugar a um cenário único que vale a pena apreciar.” (Gonçalves, 2004-04-11: p. 30); “A gente via a flor e a gente diz assim: vai **ser um ano de cerejas**”. (A_AJ_F); “A flor vai cair no chão, vai secar vai ficar numa *coiquica*, pequeninha que não vai crescer nada e então não cresce não se pode comer” (F_JJ_F); “O tempo arrancou muita flor.” (Ribeiro, 2003-04-29: p. 3); “Agora ‘tá abotoando, ‘tá botõezinhos pequeninos e agora vai andando com o solzinho p’a encher, p’a sair a flor e depois é a folha e depois é a cerejinha, vem o vento p’abanar.” (CH_FS_F); “É a flor, ainda quando ‘tá assim ela ‘tá a abrir, a cerejeira ainda ‘tá a abrir (...)” (F_JJ_F); “Tendo bastante flor, que desse uma chuvinha, mas se viesse a chuva, quando ela pegasse, antes dela abrir, antes dela abrir, quando ela ‘tá em botão, nos botões, quando ela ‘tá com aqueles botões todos ali que desse uma chuva, uma chuvinha, mas que regasse o *troço* e regasse a planta toda, regando só as plantas e não regando o *troço*, o *troço* ‘tá seco e aquilo também quer uma coisinha de rega (...)” (F_JJ_F) (cf. álbum fotográfico: fotografias 17, 18, 19, 20).

Floração da cereja [fluresêw dɐ sirižɐ]. *expr.* (De *florar* + suf. *-ção*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – O desabrochar das flores. – “Os produtores dizem que a floração da cereja «fez-se muito tarde», apontando razões climáticas para esse atraso.” (Oliveira, 1996-05-27: p. 16); “O frio causa, às vezes, estragos graves na floração precoce, sobretudo em pomares mais expostos às geadas.” (Tinoco, 1983: p. 63) (cf. álbum fotográfico: fotografias 17, 18, 19, 20).

Florescer [fluri[sér]. *v.* (Do lat. *florescere*) – “florescem” (s/a, 1910-06-25: 3); (s/a, 1902-01-12: p. 61) – **Florir** das cerejeiras. – “Plantam-se durante o outono; florescem em março (...)” (s/a, 1910-06-25: p. 3); “(...) as primeiras cerejas, fructa que melhor se desenvolve numa altitude de 400 m. ou mais, veem em fins de maio, florescem em março (...)” (s/a, 1902-01-12: p. 61) (cf. álbum fotográfico: fotografias 14, 17, 18, 19, 20).

Florir [flurír]. *v.* (Do lat. tard. *florire*, por *florēre*) – Sair a flor. – “As cerejeiras estão a florir.” (Ribeiro, 2003-04-29: p. 3) (cf. álbum fotográfico: fotografias 14, 17, 18, 19, 20).

Foice [fójsi]. *s.f.* (Do lat. *falx, falcis*) – Utensílio agrícola, constituído por uma parte de madeira, designada por cabo, e por uma parte aguçada de metal que tem como função cortar no cultivo das cerejeiras. – “Foice, podão, navalha para fazer os enxertos e **serrote** p’a **serrotá-las** quando elas tão secas e pedoas e tudo que vem à mão.” (CH_FS_F).

Fole [fólɪ]. *s.m.* (Do lat. *follis*) – Instrumento usado na aplicação de enxofre nas cerejeiras. – “A gente cá antes tinha-se até um fole, p’andar assim.” (C_JV_M); “(...) ‘tou certa [de] que meu pai pegava numa saca de sementes, deitava o enxofre dentro, pegava uma vara e ia p’ra cima, ele tinha que pôr uma coisa na cara p’a não ficar cego, que o enxofre faz cegar e então eu penso também que eles, se não for com a coisa do (...) fole, se não for o fole, a gente tem que deitar ou de grafada ou nessa saca p’a ficar as folhinhas todas” (F_JJ_F) (cf. *pernil*).

Folha [fólɐ]. *s.f.* (Do lat. *folia*, pl. de *folium*) – “folhinha”; “(F_JJ_F)/ “folhas” (CH_FS_F); (PN_JS_M) – Elemento da cerejeira que nasce nos ramos. Dependendo das estações, pode

apresentar cores distintas: verde, amarelo e vermelho. – “As folhas ficam amarelinhas, vai andando com o tempo e vai caindo, enquanto não cair não pára, vai andado, hoje e amanhã, fica tudo em pauzinho.” (CH_FS_F); “Antes das cerejas, dá folhas.” (PN_JS_M); “A folha cá não se faz nada com a folha.” (F_JJ_F); “(...) se não for o fole, a gente tem que deitar ou de grafada, ou nessa saca p’a ficar as folhinhas todas, (...) p’a folha não cair, nem cair bicharada, isso o que faz cair a folha é a bicharada que a come, gera bichos amarelinhos em cima da folha, dá cabo de tudo, ementes tiver a folha, quando se deita o enxofre.” (F_JJ_F); “Fica no botão, fica em botão primeiro e, depois, vai abrindo a folhinha e depois p’a dar a flor.” (C_MJ_F). **Folha de couve** – Elemento da couve. – “Uma grafada de terra, a princípio, nalgum tempo era com uma folha de couve, embrulhava a folha de couve toda e enchiam, faziam o talho no meio, faziam o talho, metiam dois garfos e a seguir embrulhavam numa folha de couve e amarravam com vime, mas agora já não é isso (...)” (F_JJ_F) (cf. álbum fotográfico: fotografias 14, 15, 29).

Formação do fruto [furmésɐw du frútu]. *expr.* (Do lat. *formatio*, -ōnis/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *o/* + Do lat. *fructus*) – Estado fenológico das cerejeiras. Ocorre depois da **queda das pétalas** e antes do “**vingamento**” da cereja. – “Formação do fruto” (Tinoco, 1983: p. 70) (cf. apêndice 3).

Forquilha da cerejeira [furkíʎe de sirizéjɾe]. *expr.* (Do cast. *horquilla/* + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + De *cereja* + suf. *-eira*) – “Forquilha da cerejeira” (CH_FS_F)/ “forquilhas” (CH_AA_F) – Divisão dos galhos ou do tronco da cerejeira. – “Ponha-se assim nas cerejeiras para matar a bicharada, vinhático, parece-me, aquelas coisas que elas punham assim uma mãozinha na forquilha da cerejeira.” (CH_FS_F); “(...) vou lá ver no *troço* da cerejeira e depois assim pela forquilha da cerejeira fora ‘tava negra, negro, **negro com formigas**, eu agarro num pacote de pós, que eu tinha e já mandei buscar dois, deita-se nas flores e deita-se nas cerejeiras, e deito assim à volta do *troço* das cerejeiras em toda a roda da cerejeira e deitei assim pela forquilha fora, onde fazia a forquilha, uma **perna** p’ra aqui outra perna p’ra acolá, fui lá deitar que também tava tudo cheio, olha que eu percebesse nunca mais vi formigas dessa altura p’ra cá nas cerejeiras.” (A_AJ_F); “Elas queriam era ver onde tinha [pulgões] p’a depois ir lá apanhar, p’a pôr de roda, assim, dos galhos das cerejeiras mesmo, das forquilhas” (CH_AA_F) (cf. álbum fotográfico: fotografia 13).

Forrado [fuRádu]. *adj.* (Do part. pass. do v. *forrar*) – “forrada” (F_JJ_F) – Ato de cobrir, com folhas de couve, de feiteira ou com algum tipo de papel, caixas, caixotes ou cestos, para encher de cerejas. – “(...) vinha-se com aquilo forrado, já vinha forrada (...)” (F_JJ_F) (cf. *beira de mato*).

Fresco [fréjku]. *adj.* (Do germ. **frisk*) – “fresquinhas” (Passos, 2002-06-15: p. 10) – Cerejas que foram acabadas de colher. – “A vantagem é que [as cerejas] serão fresquinhas.” (Passos, 2002-06-15: p. 10).

Frio [fríu]. *s.m. e adj.* (Do lat. *frigĭdus*) – “frias” (Henriques, 1731: pp. 245-246)/ “frios” (s/a, 1912-06-01: p. 3); (s/a, 1910-06-25: p. 2) – 1. Característica da cereja ou do terreno que tem uma temperatura baixa. – “As Cerejas ão frias, e húmidas, e de facil cozimento, e pouca nutrição; ãe ãe dilatação muito no e ãtomago, corrompem-ãe, e cauãõ febre e cólicas.” (Henriques, 1731: p. 245); “As azedas ão mais frias e menos húmidas, corrompem-ãe mais difficultofamente que todas.” (Henriques, 1731: p. 246); “Sómente os terrenos frios, lamacentos e argilosos lhe são contrários.” (s/a, 1912-06-01: p. 3); “[As cerejeiras] Dão-se, geralmente, bem em qualquer terreno; são-lhes, não obstante, adversos os muito argillicos, pantanosos ou frios.” (s/a, 1910-06-25: p. 2). – 2. Baixa temperatura atmosférica. – “No outono ‘tá frio, ela ‘tá igual que ‘teja cega, não arrebeta nada, ‘tá cega, a seguir o tempo começa a aquecer e elas começam a se desenvolver e a arrebeta, a gente já se veja que a árvore ‘tá...se for uma que não arrebeta já se vê que ela ‘tá doente.” (PN_JS_M); “O frio causa, às vezes, estragos graves na floração precoce [da cerejeira], sobretudo em pomares mais expostos às geadas.” (Tinoco, 1983: p. 63); “Também,

quando não haja frio intenso, deve-se fazer a limpeza e **poda** das arvores (...)” (s/a, 1901-01-27: p. 79).

Frutificação das cerejeiras [frutifikes̃ew deʃ siriʒéjreʃ]. *expr.* (Do lat. *fructificatio*, -ōnis/ + Pl. de *da/* + Pl. de *cerejeira*) – Formação do fruto da cerejeira. – “A chuva, o vento e o nevoeiro miudinho registados nos últimos tempos estão a prejudicar o processo de frutificação das cerejeiras.” (Ribeiro, 2003-04-29: p. 3).

Fruto [frútu]. *s.m.* (Do lat. *fructus*) – “fruta” (Maia, 2003-06-11: p. 3)/ (“fructa” (s/a, 1902-01-12: p. 61) – Trata-se da cereja. – “(...) olha-se para o fruto e a gente apanha uma cereja, logo que tenha um furo é que ‘tá bichoso (...)” (F_JJ_F); “Cereja – fruto saudável (...) A fruta apanha-se do chão.” (Maia, 2003-06-11: p. 3); “(...) as primeiras cerejas, fructa que melhor se desenvolve numa altitude de 400 m. ou mais, veem em fins de maio, florescem em março (...)” (s/a, 1902-01-12: p. 61); “Na sequência deste fenómeno, como o fruto já está maduro, este abre-se e, conseqüentemente apodrece.” (Gonçalves, 2002-06-02: p. 27); “Não dá o fruto é quando dá muita chuva, ela cai, apodrece e cai no chão (...)” (F_JJ_F).

Fungo [fúgu]. *s.m.* (Do lat. *fungus*) – Seres vivos que atacam as raízes das cerejeiras designados “*Armillaria mellea*”. Provocam estragos nos frutos e nas folhas. – “Isso é uma **sapata vermelha**, como um fungo, isso é quase como um fungo, mas isso não é bom, nada, isso faz a cerejeira **levar caminho** (...)” (F_JJ_F); “(...) estrutura do fungo nas raízes da planta doente.” (Teixeira, 2019-06-19, s.p.)²⁹ (*cf. lapa; podridão radicular; resina*).

Furo [fúru]. *s.m.* (Deriv. regres. de *furar*) – Pequena abertura no exterior da cereja provocada por algum animal. – “(...) a gente apanha uma cereja, logo que tenha um furo é que ‘tá bichoso, eu abro a cereja, às vezes, não vejo nada, não tem nada, é uma dentada de um mosquito (...)” (F_JJ_F).

G

Galho [gálu]. *s.m.* (Do lat. **galleus*, de *galla* ‘galha’) – “galhos” (CH_AA_F)/ “galhinhos” (C_JV_M)/ “galha” (C_JV_M)/ “galhas” (F_JJ_F)/ “galhinha” (CH_FS_F) – Parte superior da cerejeira que se subdivide e compõe os ramos que são o suporte das cerejas. – “Na apanha das cerejas o fulano tem dois ganchos, tem um p’a puxar os galhinhos e tem assim outro p’a trancar o baldo” (C_JV_M); “Elas queriam era ver onde tinha [pulgões] p’a depois ir lá apanhar, p’a pôr de roda, assim, dos galhos das cerejeiras mesmo, das forquilhas.” (CH_AA_F); “É a enxada e a pedoa p’a cortar alguma raiz seca, as galhas secas têm que ser cortadas.” (F_JJ_F); “Tinha a lançadinha [lanço] da corda e punha assim numa galha e arreava o baldo, chegava abaixo e outro despejava no cesto (...)” (C_JV_M); “Quando tiver maduras é que se come, repara-se p’a galhinha, a verde fica para outra ocasião e come-se a melhor.” (CH_FS_F) (*cf. álbum fotográfico: 13, 14, 15, 17, 29*).

Ganchar [gêʃar]. *v.* (De *gancho*+*-ar*) – “aganchá-las” (A_AJ_F) – Dependurar o balde nas árvores com um gancho para proceder à apanha das cerejas. – “(...) um gancho p’aganchá-las e ver, às vezes, elas, em baixo, a cair.” (A_AJ_F) (*cf. enganchar*).

Gancho [gêʃu]. *s.m.* (Do gr. γαμψός ‘curvo’ | Do célt. **ganskio*, base do irl. ant. *gésca* ‘ramo pequeno, galho de árvore’) – “ganchos” (C_JV_M) – Elemento de ferro, com formato de um S, que serve para prender o balde no galho, de modo a facilitar na apanha da cereja. Os ganchos maiores têm como função aproximar os galhos de quem está a colher a cereja. – “O gancho p’a dependurar o baldo, p’a dependurar na cerejeira e apanhar.” (C_MJ_F); “Na apanha das cerejas

²⁹ Em: «A Cultura da Cerejeira (conclusão)», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2845-a-cultura-da-cerejeira-conclusao>.

o fulano tem dois ganchos, tem um p'a puxar os galinhos e tem assim outro p'a trancar o baldo.” (C_JV_M).

Garfada [gɛrfádɐ]. *s.f.* (De *garfo* + suf. *-ada*) – “grafada” (F_JJ_F) – Pequena porção. Pode ser de terra, quando se trata da execução do enxerto, ou de cerejas, quando alguém “apanha uma mãozinha de cerejas” para comer. – “Uma grafada de terra (...).” (F_JJ_F).

Garfo [gárfu]. *s.m.* (Talvez do lat. *garphium* ‘estilete’, com infl. do ár. *garf* ‘punhado’) – “garfinhos” (C_JV_M); (CH_FS_F)/ “garfos” (CH_FS_F); (PN_JS_M); (CH_AA_F) – Parte de um ramo da cerejeira que se pretende reproduzir no ato da **enxertia** por meio do **enxerto de garfo**. O garfo é recebido pelo porta-enxerto. – “Aquilo leva dois garfinhos em cada enxerto”; “O enxerto o fulano, apanha, arranja um garfo, aquilo leva dois garfinhos em cada enxerto. O fulano vai buscar os enxertos da cerejeira que o fulano vê que é melhor p'a dar a cereja e então o fulano enxerta dessas árvores.” (C_JV_M); “Pode-se cortar p'a fazer garfos.” (CH_FS_F); “É preciso os garfos e cortar e enxertar.” (PN_JS_M); “Depois eles enxertam garfos e pronto, pega a dar a cereja.” (CH_AA_F); “A cerejeira preta, é que agora ainda pode haver algum garfinho, mas essa cerejeira preta já secou.” (CH_FS_F); “Pomares: Enxerta-se de garfo e faz se a limpeza das arvores.” (s/a, 1901-03-31: p. 151) (*cf. inço*; álbum fotográfico: fotografias 25, 26).

Gelado de cereja [zɨláu di sirêʒɐ]. *s.m.* (Do lat. *gelātus*, part. pass. de *gelāre* ‘gelar’/ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κερύσιον [*kerásion*]) – “gelados” (Faria, 1858-06-05: pp. 70-71) – Creme, doce, preparado à base de natas, ovos, açúcar e cerejas. – “Quando a operação e bem dirigida, as cerejas não perdem nada do seu sabor e aroma, os quaes comunicam aos gelados e sorvetes.” (Faria, 1858-06-05: pp. 70-71); “Tarte e gelado de cereja.” (Neto, 2018-09-18: p. 3).

Geleia [zɨléjɐ]. *s.f.* (Do fr. *gelée*) – “geleias” (s/a, 1998-05-29: p. V) – Sobremesa que apresenta uma consistência mole. – “A nível da produção de derivados da cereja, a presidente da Casa do Povo do Jardim da Serra destaca o licor, o doce, o bolo, a geleia (...)” (Maia, 2003-06-11: p. 2); “Licores, tartes, geleias, doces são algumas dessas especialidades que farão a alegria dos apreciadores (...)” (s/a, 1998-05-29: p. V).

Gema [zémɐ]. *s.f.* (Do lat. *gemma*) – “gemas” (s/a, 1912-06-01: p. 3) – Formação que dá origem a um gomo, um ramo ou um rebento, que, por sua vez, dá origem à folha, à flor e, posteriormente, à cereja. – “Os raminhos que dão os fructos, serão, pelo contrario, cortados e pinçados durante o verão; as gemas desenvolvem-se e dão o fructo no anno seguinte.” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Ginja [zɨʒɐ]. *s.f.* (De orig. obsc.) – “ginjas” (Henriques, 1731: pp. 246-247) – Fruto, pequeno e redondo semelhante à cereja. Proveniente da **ginjeira**, tem um sabor ligeiramente amargo e é de cor vermelha. – “As Ginjas humas ão garrafaes, outras galegas; aquellas ão frias, e humidas; eſtas ão frias, e ſeccas. As garrafaes ão doces, tem muita polpa, e ão de melhor goſto; cozem-ſe bem no eſtamago, e laxaõ o ventre; nutrem pouco; e comrrompem-ſe facilmente. As galegas ão azedas, e adſtringentes, não ſe corrompem com tanta facilidade; ão amigas do eſtamago, conſtipaõ o ventre; temperaõ o calor das entranhas, modificaõ a acrimonia de colera; e ão para a ſaude taõ boas, como as garrafaes para o goſto. Humas, e outras, nutrem pouco, as galegas menos, e ão flatulentas. As ſeccas ão mais adſtringentes, e menos flatulentas. As Ginjas não ſe devem dar a peſſoas debilitadas de eſtamago, nem achacadas de flatos, principalmente ſe forem de idade provecta; e ão proprias para os moços robuſtos de eſtamago, e de temperamento quente. Saõ de muita utilidade nas febres colicas: porque temperaõ o ardor da colera, e o fervor do ſangue. Agua deſtillada de Ginjas galegas, he excellente para os olhos inflammados, porque tempera o calor da inflammação, reprime o impeto das fluxoens, e conforta os olhos com a adſtringencia que tem.” (Henriques, 1731: pp. 246-247); “A cerejeira, a ginja, e cerejeira daquela de Lisboa” (CH_FS_F).

Ginja de maio [zɨʒɐ di máju]. *s.f.* (De orig. obsc. Do lat. *māius*) – Variedade de ginja que frutifica em maio. – “(...) ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Ginja galega [ʒĩʒɐ ɣelɛɣɐ]. *s.f.* (De orig. obsc./ + Do lat. *gallaecus*) – Variedade de ginja oriunda da Galiza. – “(...) ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Ginja garrafal [ʒĩʒɐ ɣɐɾɐfál]. *s.f.* (De orig. obsc./ + De *garrafa* + suf. *-al*) – Variedade de ginja. – “(...) ginja de maio, gallega e garrafal.” (Faria, 1858-06-05: p. 40).

Ginjeira [ʒĩʒɛjɾɐ]. *s.f.* (De *ginja* + suf. *-eira*) – “ginjeiras” (s/a, 1902-02-16: p. 93)/ “ginjeirinha” (CH_FS_F) – Árvore de fruto, semelhante à cerejeira, que produz a ginja. Pertence à família das Rosáceas (*Prunus cerasus*). – “ginjeiras” (s/a, 1902-02-16: p. 93); “É sarrar com um *serrica*, pequenina, aqueles ferromelos e senão é uma navalhinha, fazem o **talhinho** na ginjeirinha e botam uma coisinha de terra, apertam com uma coisinha de vime, eles apertam bem apertadinho que é para dar.” (CH_FS_F).

Glabro [glábru]. *adj.* (Do lat. *glaber*) – “glabra” (Faria, 1858-06-05: p. 17) – Drupa que não apresenta pelos. – “É uma drupa em geral mais ou menos vermelha, de forma arredondada ou oblonga, umbilicada na base, carnuda e muito glabra (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Goma [góme]. *s.f.* (Do lat. tardio *gumma*) – “gomas” (Tinoco, 1983: p. 98) – Trata-se de “(...) células, denominadas gomas e que se acumulam nas cavidades ou lacunas do lenho (...)” (Tinoco, 1983: p. 98). – “(...) para esta árvore, como para todas as árvores de fruto de caroço, não se deve fazer uso do serrote, mas unicamente do podão, porque aquelle arrefece os troncos e produz a goma.” (s/a, 1912-06-01: p. 3) (*cf. resina*).

Gomo [gómu]. *s.m.* (Do lat. *grumus*) – O mesmo que botão, gema e rebento. – “gomo aberto” (Tinoco 1983: p.70); “Se a planta se encontra bem nutrida, irá produzir rebentos laterais, pelo que em Agosto também deverão ser despontados acima de um gomo voltado para o solo (...)” (Maia, 2003-06-11: p.3). (*cf. álbum fotográfico: fotografia 17; apêndice 3*).

Gomose [gumózi]. *s.f.* (De *goma* + suf. *-ose*) – Doença que afeta os ramos e os troncos das cerejeiras: “Este fenómeno é complexo, e o seu efeito define-se vulgarmente por gomose, que não é mais do que produto fabricado pelas referidas células, denominadas gomas e que se acumulam nas cavidades ou lacunas do lenho (...)” (Tinoco, 1983: p. 98) (*cf. goma; resina*).

Grado [grádu]. *s.m e adj.* (Do lat. *grānatus* ‘abundante em grãos’) – “grada” (F_JJ_F); (C_MJ_F); (PN_JS_M) – Calibre da cereja. Que é maior. – “(...) essa [cereja] branca, a branca que eu digo é aguacenta, é mais grada, grada e aguacenta e doce (...)” (F_JJ_F); “(...) há da grada, há negra, há negra que é da preta e há uma esbranquiçada grada que isso é doce como o mel, há três qualidades de cereja, parece que é três, há uma negra miudinha, há negra mais grada, há uma esbranquiçada grada e as outras mais vermelhas.” (F_JJ_F); “Doutra qualidade dá, por exemplo, vermelha, também dá da vermelha grada e dá da vermelha miúda.” (C_MJ_F); “Há classes de grada, há miúda, há do tarde, há do cedo, há da ceroulha que se chamava, agora há poucas, agora já não há muitas.” (PN_JS_M); “(...) já existe grande quantidade de cereja «grada» que produz cerca de 2 a 3 semanas mais tarde em relação às regionais.” (Maia, 2003-06-11: p. 3).

Grande [grêdi]. *adj.* (Do lat. *grandis*) – “grandes” (Henriques, 1731: p. 245); (s/a, 1912-06-01: p. 3); (Maia, 2003-06-11: p. 3); (F_JJ_F); (CH_FS_F); (CH_AA_F); (Neto, 2018: p. 2) – Que tem uma dimensão considerável. Pode tratar-se de um cerejal, de uma cereja, de uma cerejeira, de um cesto, de uma caixa ou de uma banheira. – “O cerejal é bastante grande, mas os trabalhadores para apanharem a cereja são muito poucos.” (Passos, 2002-06-17: p. 9); “Da Cereja ha muitas diferenças: porque humas tão doces, outras azedas; humas vermelhas, outras negras, humas pequenas, outras grandes; humas molles, outras duras. As melhores são as grandes, vermelhas e duras, a que chamão de fãco.” (Henriques, 1731: p. 245); “É inútil submeter a uma póda regular as grandes cerejeiras, basta fazer-lhe uma ligeira limpeza para as desembaraçar dos ramos muito numerosos que se desenvolvem no interior da árvore, impedindo a circulação do ar e da luz.” (s/a, 1912-06-01: p. 3); destacam-se as variedades tipo «Van», (cereja vermelha de grandes calibres) e a “De Lisboa” (cereja preta de grandes calibres), esta última nas zonas mais altas do Jardim da

Serra.” (Maia, 2003-06-11: p. 3); “Era o meu pai, coitado, que ia vendê-las às costas, num cesto daqueles grandes, com mais de cento e tal quilos, [colocavam] uma molhelha, chama-se uma molhelha, uma saca, uma molhelha, tranca a cabeça assim por aqui, como uma touca e eles lá ajudavam-se ao cesto, aquele cesto grande, aquele triste daquele cesto grande e ajudavam-se às costas (...)” (F_JJ_F); “Colocava-se nalgum tempo, era nos cestos grandes.” (CH_FS_F); “Era naqueles cestos grandes de vimes.” (CH_AA_F); “Instrumentos usados no transporte de cereja, às costas: cestos grandes, com roda e sem roda, bordão, molhelha e moquença.” (Neto, 2018: p. 2) “É com caixas e depois é banheiras, daquelas banheiras muito grandes, cheias, banheiras (...)” (F_JJ_F).

Grande prémio das cerejeiras em flor [gr̃ɛdi pr̃ɛmju dɛʃ sirizéjɾɛʃ ɛj flór]. *expr.* (Do lat. *grandis*/ + Do lat. *praemium* / + Pl. de *da* / + Pl. de *cerejeira*/ + Do lat. *in* 'em' / + Do lat. *flos, floris*) – Atividade, atualmente realizada no JS, organizada pela ACDJS, para celebrar a época da floração das cerejeiras. As primeiras edições deste evento designaram-se “Cross das Cerejeiras em Flor.” – “Foi apresentado ontem, na sede do Grupo Desportivo do Estreito, o VI Grande Prémio das Cerejeiras em Flor 1995, prova que terá o seu início no Domingo, pelas 15 horas.” (Silva, 1995-04-25: p. 21) (*cf. cross das cerejeiras em flor; festa da flor*).

Grelo [gr̃ɛlu]. *s.m.* (De orig. obs.) – “grelinho” (CH_AA_F)/ “grelinhos” (F_JJ_F) – Rebento da cerejeira. – “Se a chuva viesse isto arrebentava mais cedinho, o grelinho da cerejeira, mas assim, olha ‘tá a conta de Deus.” (CH_AA_F); “É a cereja, dá nas pontinhas, nos grelinhos, na flor e depois vem aqueles grelinhos p’o ar, abre aquele pompozinho e depois dá aquela cachopa de flor, a primeira parte da flor da cerejeira.” (F_JJ_F); “(...) agora é essa cola e parece que é alcatrão, deitam alcatrão de roda, mas não é no grelo, é de roda daquela planta, parece alcatrão (...)” (F_JJ_F).

Guano [gw̃ɛnu]. *s.m.* (Do quích. *wánu*, 'esterco') – “guane” (C_MJ_F); (F_JJ_F)/ “guano branco” (PN_JS_M) – Adubo de origem artificial utilizado na plantação das árvores. – “O tratamento da árvore era o guane no *troço*, cavado a terra e depois guano nas árvores” (C_MJ_F); “Aquilo quanto mais se cavar, deitar guano fica sempre melhor” (CH_FS_F); “É preciso deitar produto, composto para as cerejeiras e botar um produto, não sei como é o nome, que é um guano branco, que é p’a criar as raízes.” (PN_JS_M); “É preciso deitar guane, preciso cavar, preciso deitar o guane e é assim.” (F_JJ_F); Então, a gente tem-se que deitar produto, tem-se que deitar produto, tem-se que deitar guane, tem-se que deitar adubo nas cerejeiras e, se for com este tempo, até se levasse um coisinha, não chove” (F_JJ_F).

Guigne [gígni]. *s.f.* (Do fr. *guigne*) – “guignes” (Faria, 1858-06-05: p. 42) – Ginja garrafal. – “A *merise noire sauvage*, cerejeira brava negra, produz melhor *kirsh-wasser*, em segundo lugar a *merise rouge*, cerejeira brava vermelha, e depois as *guignes*, cerejas miudas pretas ou vermelhas.” (Faria, 1858-06-05: p. 42).

H

Haste [ásti]. *s.f.* (De *hasta*) – “hastes” (C_JV_M); (A_AJ_F); (s/a, 1912-06-01: p. 3) – Parte da cerejeira onde crescem os ramos e as folhas. – “Ele plantou-me a cerejeira, ela tinha três hastes” (C_JV_M); “Quando a cerejeira é submetida a fôrmas symetricas, cortam-se as hastes à altura dos olhos que devem produzir os ramos destinados a formar a copa.” (s/a, 1912-06-01: 3).

I

Iminência de desabrochar [imiñɛsjɛ di dizebruʃár]. *expr.* (Do lat. *imminens, -entis*, part pres. de *imminere* ‘estar iminente’ + suf. *-ia*/ + Do lat. *de*/ + De *des-* + *-a-* + *broche* + suf. *-ar*) – Estado fenológico da cerejeira. É seguido do desabrochamento das flores. – “Iminência de desabrochar” (Tinoco, 1983: p. 70) (*cf. apêndice 3*).

Inço [ĩsu]. *s.m.* (Deriv. regres. de *inçar*) – O mesmo que garfo. – “Uma cerejeira é, quer dizer pra tirar o inço, pra tirar o inço para plantar noutra, ou arranca-se o refilo que vem do fundo ou tira-se-lhe as pontas, tira-se a ponta de outra que seja melhor e enxerta-se e para tornar a dar outra cerejeira, o que se faz é isso assim.” (F_JJ_F) (*cf.* álbum fotográfico: fotografias 25, 26) (*cf.* *garfo*).

Infusão [ĩfuzẽw]. *s.f.* (Do lat. *infusio*, *-õnis*) – Deixar ferver água e juntar-lhe os pés das cerejas. – “Os pedúnculos das cerejas são muito usados em infusão, como diurético.” (Silva; Meneses, 1998: p. 514); “Os pedunculos do seu fructo depois de seccos e postos de infusão em agua, produzem uma bebida (...) aperitiva e calmante, que se administra com vantagem contra as retenções de urinas e inflamação das vias orinarias.” (Faria, 1858-06-05: p. 19. (*cf.* *chá*).

Ir às cerejas [ír àʃ siréʒɐ]. *expr.* (Do lat. *ire/* + Do lat. *as*, *assis* ‘asse’ <unidade monetária fundamental entre os Romanos>/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*) – Ato de ir apanhar cerejas ou, simplesmente, a deslocação ao JS na época de produção com o intuito de comer cerejas. – “Vamos às cerejas!” (Neto, 2018: p. 3).

Ir enraizando [ír êRɐizẽdu]. *expr.* (Do lat. *ire/* + De *enraizar*) – Criar raízes. – “(...) mas, aquelas [cerejeiras] cá enraízam, só basta o fulano fazer um buraco e enterrar um pedacinho de pau assim e aquilo vai enraizando e depois ao cabo de dois anos, conforme, pode enxertar a cerejeira.” (C_JV_M).

J

Jardim da Serra [ʒɐrdĩ dɐ séRɐ]. *top.* (Do fr. *jardin/* + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. *serra*) – Freguesia rural do concelho de Câmara de Lobos. É composto por onze áreas designadas regionalmente como “sítios”: Achada, a parte norte do sítio do Cabo Podão, Corrida, Chote, Fonte Frade, parte norte do Foro, JS inclusive, Luzirão, Marco e Fonte da Pedra, Pomar Novo e zona norte das Romeiras. É a localidade, na ilha da Madeira, que tem maior produção de cereja. – “Terra fértil em cerejas, o Jardim da Serra celebra todos os anos o seu fruto de eleição com uma festa que atrai milhares de pessoas de toda a ilha.” (s/a, 2001-10-16: p. V).

Juliana Koch [ʒuljɐnɐ kój]. *s.f.* (Do fr. *Julienne*, «id», de *Julien*, antrop./ + De orig. obsc.) – Variedade de cerejeira. – “Juliana Koch! *Prunus Avium* var. *Juliana Koch*, na Madeira com duas variedades principais, uma de variedades de frutos vermelhos, subglobosos e outra de frutos quase negros, maiores e mais carnudos, estes mais cultivados especialmente no Curral das Freiras, Estreito de Câmara de Lobos e Jardim da Serra.” (s/a, 1999-06-18: p. 16).

K

Kirschwasser [Kirʃvásir]. *s.m.* (Do germ. *Kirshe* ‘cereja’+ *wasser* ‘água’) – “*Kirsh-wasser*” (Faria, 1858-06-05: p. 42) – Bebida produzida com cereja. – “*Kirsh-wasser* Este licôr é fabricado pelos camponeses alemães e suíços com tão pouco cuidado, que não se póde usar sempre sem perigo. Este licôr alcoolico contém efetivamente uma quantidade tão grande de acido hydrecyanico, que o seu uso produz muitas vezes graves acidentes e algumas o envenenamento. Os habitantes da Forêt-Noire procedem com mais intelligencia e methodo na fabricação deste licôr.” (Faria, 1858-06-05: p. 42).

L

Ladrilho de cereja [lɐdrílu di siréʒɐ]. *expr.* (Do lat. **latericulus*, dim. de *latere*, *-eris* ‘tijolo’/ + Do lat. *de/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*). – “ladrilhos de cereja” (Faria, 1858-06-05: p. 71) – Conserva de cereja. Tem uma consistência diferente da marmelada de cereja. – “Marmeladas ou ladrilhos de cereja ou ginja.” (Faria, 1858-06-05: p. 71) (*cf.* *marmelada de cereja*).

Lanço da corda [lɛ̃su dɐ kórde]. *expr.* (Deriv. regres. de *lançar*/ + Contr. da prep. *de* com forma do art. def. *a*/ + Do lat. *chorda* < gr. χορδή [*khordé*] – “lançadinha da corda” (C_JV_M) – O balde é arremessado para o terreno com o auxílio de uma corda. Para que o gancho se adapte à corda e segure o balde, faz-se um lanço na extremidade da corda que desce. – “Tinha a lançadinha [lanço] da corda e punha assim numa galha e arreava o baldo.” (C_JV_M).

Lapa [lápɐ]. *s.f.* (Talvez do lat. hisp. *lapa* ‘pedra’) – Fungo que afeta os troncos das cerejeiras e que se manifesta através de um muco com tons amarelados ou avermelhados. Assemelha-se a uma lapa. – “(...) isso é como uma coisa que dá, isso até já vi, é como uma lapa, isso é uma lapa, isso que ‘tá aí é uma lapa que dá no troço da cerejeira, no fundo ao pé da raiz, e depois essa lapa faz a cerejeira secar, mas muitas, as **velhas** que já são mais velhas, fazem esse trabalho, as novas não ainda, as velhas, quem é velho fica entravado então a cerejeira também, até dá que arranca, a raiz toda comida, seca.” (F_JJ_F) (*cf.* *goma*; *gomose*; *resina*; *sapata vermelha*).

Largar uma camada de enxofre [lɛrgár úmɐ kemáde di ẽʃófrɨ]. *expr.* (De *largo* + suf. *-ar*/ + Do lat. *unus*/ + De *cama* + suf. *-ada*/ + Do lat. *de*/ + De *en-* + lat. *sulfur*, *-ũris* ‘enxofre’) – Aplicar uma porção de uma substância química (enxofre) para tratar as folhas das cerejeiras e evitar o ataque de pragas. – “Antigamente, lembra-me quando a gente acabava d’apanhar o resto da cereja, largava-se uma camada de enxofre e nesse tempo quando a gente deitava o enxofre nas cerejeiras, não havia ninguém no mundo que se queixava c’o bicho na cerejeira.” (A_AJ_F).

Larva lesma [lárɐvɐ lézmɐ]. *s.f.* (Do lat. *arva* ‘máscara’/ + Do lat. *limax*, *-āctis*) – Trata-se de uma das principais pragas que atacam as cerejeiras. A dessa praga, *Caliora cerasi* L., alimenta-se das folhas das cerejeiras. Como meio de controlo, após a época de colheita, especialmente na fase da queda da folha, devem ser realizados alguns tratamentos à base de enxofre. – “Larva lesma (*Caliora cerasi*) Aplicação de enxofre em pó (...). Pó de argila «Poeira».” (DSDA, JFJS, 2017: s.p).

Levar caminho [livár kemípo]. *expr.* (Do lat. *levāre* ‘levantar’/ + Do lat. vulg. *commīnus*) – Quando a cerejeira seca por conta de alguma praga, levando ao seu desaparecimento. – “Isso é uma sapata vermelha, como um fungo, isso é quase como um fungo, mas isso não é bom, nada, isso faz a cerejeira levar caminho (...)” (F_JJ_F).

Levar um cesto às costas [livár ú sɛ̃ftu af kójɛtʃ]. *expr.* (Do lat. *levāre* ‘levantar’/ + Do lat. *unus*/ + De *cesta*/ + Do lat. as, *assis* ‘asse’ <unidade monetária fundamental entre os Romanos>/ + De *costa*) – Carregar um cesto, durante o cortejo da FC, de modo a recriar os costumes associados ao transporte da cereja no passado. – “O cortejo é bonito, o cortejo vai cereja, eu apanhei tantas cargas de flores p’a levar lá p’a dentro, eu andava amarrando, amarrava, amarrava cereja, fazia-se tanta coisa, aquele também ia, também levava um cesto às costas, eu trazia um cesto de cada lado, um cesto de cada lado nas mãos e vinha a cantar no grupo, vinha-se a cantar no grupo, vinha-se a cantar cada uma, cada uma cantava uma cantiga.” (F_JJ_F).

Licor de cereja [likór di siréʒɐ]. *s.m.* (Do lat. *liquor*, *-ōris* ‘líquido’/ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*] – Substância que resulta de um preparo à base de cereja e de álcool. – “Havia ainda licor de cereja. Cada garrafa custava dois contos, um copo 150 escudos.” (Freitas, 2001-06-18: p. 14); “Além das cerejas, poder-se-á adquirir licor e doce.” (Passos, 2001-06-16: p. 5); “(...) as cerejas são utilizadas para cristalizar, mas também para licores e compotas. (...) A atual produção [de cereja] destina-se exclusivamente ao mercado interno e ao consumo em fresco, embora exista na Madeira uma fábrica que produz licor de cereja, uma infraestrutura que foi subsidiada pelo programa LEADER.” (s/a, 1994-06-04: p. 11); “Licores, tartes, geleias, doces são algumas dessas especialidades que farão a alegria dos apreciadores (...).” (s/a, 1998-05-29: p. V); “Pode fazer marmelada, pode fazer uma aguardente de cereja, pode fazer licor de cereja.” (PN_JS_M); “Só o que tem, a cereja é boa p’a marmelada e o licor, p’a deitar na aguardente que é a cereja preta, a cereja preta que é p’aguardente e também a outra é boa p’a deitar no licor (...)” (F_JJ_F); “P’a comer, p’a vender, sim, sim, é p’a

comer, p' a vender, a cereja dá p' a fazer marmelada, dá p' a fazer licor, dá p' a fazer tanta coisa p' a gente se comer” (F_JJ_F).

Liso [lízu]. *adj.* (Do gr. λιστός) – Textura suave do caroço da cereja. – “(...) tem um caroço redondo e liso, munido de uma aresta lateral (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Lustroso [luʃtrózu]. *adj.e s.m.* (De *lustre* + *suf. -osa*) – “lustrosa” (PN_JS_M) – No contexto apresentado pelo informante, trata-se de uma cereja que é luminosa, com um brilho próprio. No entanto, é uma variedade de cereja designada também por “cereja serôdia”. – “Há gente que apanha, ‘tá a apanhar e apreço alguma cereja mais lustrosa, mais boazinha e quem ‘tá apanhando já come.” (PN_JS_M).

Luzir [luzír]. *v.* (Do lat. *lucēre*) – Brilho da cereja, quando está na fase inicial de amadurecimento. – “As cerejas já estão a luzir.” (Neto, 2018: p. 3).

Luzirão [luzirêw]. *top.* (De *luzir* + *suf. -ão*) – “Sítio” existente na freguesia do JS, no qual se concentra a maior parte dos cerejais, o que poderá explicar a origem do topónimo. – “O cortejo é bonito, vai cereja, eu apanhei tantas cargas de flores p' a levar lá p' a dentro [Luzirão e Pereira], eu andava, amarrava cereja, fazia-se tanta coisa (...)” (F_JJ_F); “(...) ajustara com o dito comprador de lhe vender como com efeito lhe vende todo o vinho bom, e inferior que à sua parte produzir as terras e fazendas que administra por título de vinculo na dita freguesia do Estreito de Cama[ra] de Lobos; à excepção do vinho verde do sitio do Luzirão (...)” (RN, L.1285: fls. 63-63v.º).

M

Madeira da cerejeira [mædêjɾe dɐ siriʒéjɾe]. *expr.* (Do lat. *matéria*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + De *cereja* + *suf. -eira*) – “madeiras da cerejeira” (F_JJ_F) – Lenha da cerejeira, composta por tronco, ramos, galhos e raízes. Fabricam-se móveis e embutidos. – “Pode-se fazer móveis, que a madeira da cerejeira é muito boa p' a fazer móveis” (PN_JS_M); “As madeiras da cerejeira fazem mobílias, como eu tenho acolá aquilo é feito de cerejeira (...)” (F_JJ_F).

Maduro [mædúru]. *adj.* (Do lat. *matūrus*) – “maduras” (CH_FS_F); (Gonçalves, 2002-06-02: p. 27) – Cereja que apresenta condições para ser colhida. Que atingiu a maturação ideal. – “Com a chuva, as cerejas maduras continuam a crescer e, conseqüentemente, arrebentam e apodrecem.” (Gonçalves, 2002-06-02: p. 27); “Quando tiver maduras é que se come, repara-se p' a galhinha, a verde fica para outra ocasião e come-se a melhor.” (CH_FS_F); “Logo que ‘tá bom de colher, vê-se que ‘tá bom. Tem que ‘tar bem maduro, tem que ‘tar bem maduro, senão não se colhe se for verde, eles ‘tão a colher agora verde, meia esverdeada por causa do bicho (...), mas quem der o tratamento ela fica madura e fica sempre boa.” (PN_JS_M) (*cf.* álbum fotográfico: fotografias 9, 19, 11, 12, 15, 29).

Mangueira [mãgêjɾe]. *s.f.* (De *manga* + *suf. -eira*) – Normalmente de plástico ou de borracha, a mangueira é uma espécie de tubo que, ligada a uma torneira, transporta água para efetuar a rega das cerejeiras no ato de plantação. – “Enxada, uma pá, mangueira p' a botar água quando se planta.” (PN_JS_M).

Marasca [mɛráʃkɐ]. *s.f.* (Do it. *marasca*) – Variedade de cereja amarga utilizada na confeção do **marasquino**. – “Este licôr tão estimado quando é feito em Trieste, ou em Zara na Dalmacia, obtem-se pela fermentação de uma pequena cereja acida ou ginja chamada *marasca* na Italia.” (Faria, 1858-06-05: p. 42).

Marasquino [mɛɾɐʃkínu]. *s.m.* (Do it. *maraschino*) – Licor, de cor branca, feito a partir de cerejas amargas. Difere do licor de cereja produzido no JS. – “Este licôr tão estimado quando é feito em

Trieste, ou em Zara na Dalmacia, obtem-se pela fermentação de uma pequena cereja acida ou ginja chamada *marasca* na Italia.” (Faria, 1858-06-05: p. 42).

Marmelada de cereja [mærmiláde di siréze]. *s.f.* (De *marmelo* + suf. *-ada/* + Do lat. *de/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*|) – “marmeladas ou ladrilhos de cereja ou ginja” (Faria, 1858-06-05: p. 71) – Semelhante ao doce de cereja. – “Marmeladas ou ladrilhos de cereja ou ginja.” (Faria, 1858-06-05: p. 71); “Eles dizem que fazem marmelada de cereja (...) doces, não sei, eu nunca fiz, mas já ouvi dizer isso.” (CH_FS_F); “Pode fazer marmelada, pode fazer uma aguardente de cereja, pode fazer licor de cereja.” (PN_JS_M); “Só o que tem, a cereja é boa p’a marmelada e o licor, pa deitar na aguardente que é a cereja preta, a cereja preta que é pa aguardente e também a outra é boa pa deitar no licor, também faz bem e a marmelada de cereja é boa e também se fazem, deitam em bolos, a cereja cristalizada, mas há a ameixa cristalizada também.” (F_JJ_F); “P’a comer, p’a vender, sim, sim, é p’a comer, p’a vender, a cereja dá p’a fazer marmelada, dá p’a fazer licor, dá p’a fazer tanta coisa p’a gente se comer” (F_JJ_F) (*cf. ladrilho de cereja*).

Maturação [metureséw]. *s.f.* (Do ár. **maturatio*, *-ōnis*, de *matūrus* ‘maduro’) – Processo de amadurecimento dos frutos. – “A produção de cereja é (...) uma cultura de alto risco devido à chuva que cai na zona da ilha onde o fruto é cultivado na altura da maturação.” (s/a, 1994-06-04: p. 11) (*cf. apêndice 3*).

Melado [miládu]. *adj.* (Do part. pass. do v. *melar*) – Que não vinga. – “Às vezes, está pegando as cerejeiras todas em flor e vem aquele vento e chuva, não vinga nada, vem a flor p’o chão toda melada c’a chuva.” (CH_AA_F).

Mercado [mirkádu]. *s.m.* (Do lat. *mercātus*) – Local onde se vendem as cerejas. Encontram-se à venda em diversos mercados da Madeira. Anteriormente, vendiam-se, sobretudo, no mercado do Funchal. – “A produção estava quase toda no mercado quando apareceram as primeiras chuvas.” (Oliveira, 1995-06-19: p. 17); “(...) logo que ela **pegue a ficar vermelhinha**, a gente já tem que **recolher** ela, tem-se que recolher ela p’a levar p’o mercado e vender.” (F_JJ_F).

Merise [mirízi]. *s.f.* (Do fr. *merise*) – “*merises*” (Faria, 1858-06-05: p. 70); / “*merise noire sauvage*”; “*merise rouge*” (Faria, 1858-06-05: p. 42) – Termo francês que designa as cerejas bravas. – “Água destilada de *merises*” (Faria, 1858-06-05: p. 70); A *merise noire sauvage*, cerejeira brava negra, produz melhor *kirsh-wasser*, em segundo lugar a *merise rouge*, cerejeira brava vermelha, e depois as *guignes*, cerejas miudas pretas ou vermelhas.” (Faria, 1858-06-05: p. 42).

Mesocarpo [mezəkárpu]. *s.m.* (Do gr. μέσος |*mésos*| ‘colocado no meio’ + καρπός |*karpós*| ‘fruto’) – Parte carnuda da cereja. – “(...) a polpa ou mesocarpo é consistente ou molle, de um sabor acido, dôce ou acerbo (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17) (*cf. polpa*).

Meter [mitér]. *v.* (Do lat. *mittere* ‘enviar’) – “mete-se” (F_JJ_F)/ “metem-se” (Faria, 1858-06-05: pp. 71-72) – Ato de colocar as cerejas na caixa, na boca, em sacos de papel ou em recipientes. – “Antes de meter na caixa é em baldes e, depois, botam nas caixinhas devagarinho, não vão **botar de rijo** senão lá fica toda **esmighada**.” (CH_FS_F); “Aquilo apanha-se-la, recolhe-se e pega-se nela, aquilo não é preciso lavar, aquilo já ‘tá lavada, mete-se ela na boca, quando se apanha não se pode comer, sabe porquê? Se a gente vai comer a cereja depois falta no balde (...)” (F_JJ_F); “(...) metem-se depois as passas [de cereja] em saccos de papel ou em caixas para conservar (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 71); “Conservação das cerejas, processo *d’appert*. Este modo de conservação consiste em meter as cerejas depois de escolhidas, e de lhes ter tirado parte do pedúnculo, em frascos de bocca larga, depois roham-se cuidadosamente, tomando as precauções que adiante se seguem: porque disso depende o bom êxito da operação; e metem-se n’um banho-maria; tendo o cuidado de pôr feno entre cada frasco.” (Faria, 1858-06-05: pp. 71-72); “Devendo esta dessecação operar-se lentamente, põem-se os ralos alternativamente ao sol e

no forno: metem-se depois as passas em saccos de papel ou em caixas para as conservar; tendo sobre tudo o cuidado de as pôr em logar sêco.” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Meter na caixa [mitér ne kájʃɐ]. *expr.* (Do lat. *mittĕre* ‘enviar’/ + Contr. da prep. *em*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. *capsa*, pelo provenç. *caissa*) – Despejar as cerejas na caixa. – “Antes de meter na caixa é em baldes e, depois, botam nas caixinhas devagarinho, não vão botar de rijo senão lá fica toda esmigalhada.” (CH_FS_F).

Miúdo [miúdu]. *adj.* (Do lat. *minūtus*, prt. pas. de *minuere* ‘diminuir’) – “miúda” (Pereira, 2002-06-09: p. 11); (PN_JS_M); (C_MJ_F) – Que é pequena. – “A cereja regional é miúda, o que desvia o interesse do consumidor para a cereja de maior calibre, proveniente do estrangeiro.” (Pereira, 2002-06-09: p. 11); “Há classes de grada, há miúda, há do tarde, há do cedo, há da ceroulha que se chamava, agora há poucas, agora já não há muitas.” (PN_JS_M); “Doutra qualidade dá, por exemplo, vermelha, também dá da vermelha grada e dá da vermelha miúda.” (C_MJ_F).

Modo biológico [módu bjulóziku]. *expr.* (Do lat. *modus/* + De biologia + suf. *-ico*) – Modo de produção em que não se recorre ao uso de químicos. (DSDA, JFJS, 2017: s.p.).

Mole [móli]. *adj.* (Do lat. *moles*) – “moles” (Henriques, 1731: p. 245); “molle” (Faria, 1858-06-05: p. 17) – Consistência da polpa da cereja contrária à dura. – “Das Cerejas há muitas diferenças: porque humas tão doces, outras azedas; humas vermelhas; outras negras; humas pequenas, outras grandes, outras moles, outras duras (...)” (Henriques, 1731: p. 245); “(...) a polpa ou mesocarpo é consistente ou molle, de um sabor acido, dôce ou acerbo (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17).

Molhelha [muléʎɐ]. *s.f.* (Do lat. *mollicūla-*, «coisas moles») – Espécie de almofada, feita a partir de uma saca de pano, que serve para proteger a região das costas e da cabeça do peso dos cestos. – “Era o meu pai, coitado, que ia vendê-las às costas, num cesto daqueles grandes, com mais de cento e tal quilos, [colocavam] uma molhelha, chama-se uma molhelha, uma saca, uma molhelha, tranca a cabeça assim por aqui, como uma touca e eles lá ajudavam-se ao cesto, aquele cesto grande, aquele triste daquele cesto grande e ajudavam-se às costas (...)” (F_JJ_F); “Instrumentos usados no transporte de cereja, às costas: cestos grandes, com roda e sem roda, bordão, molhelha e moquenca.” (Neto, 2018: p. 2). **Nota:** O termo *molhelha* não consta no DLPC-ACL. O *Vocabulário Madeirense*, de 1950, da autoria de Fernando Augusto da Silva, apresenta uma definição para o termo “Molheilha” com o mesmo significado: “Espécie de almofada que se coloca no car-rolo ou na nuca para facilitar o transporte feito às costas.” (Silva, 1950: p. 80). Pronuncia-se com “ê” (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 27, 28).

Mondar [mõdár]. *v.* (Do lat. *mundāre* ‘depurar’) – Arrancar as ervas daninhas que, eventualmente, nasçam nos cerejais. – “Cuidado p’as corriolas não subirem, mondar e fazer as bacias nela, e de vez em quando regar no verão, logo que ‘tá seco” (PN_JS_M).

Monilíase [munilíezi]. *s.f.* (De *monília*, <lat. cien. gen. *monilia/* + suf. *-ase*) – Doença provocada por fungos. Os ramos, geralmente, secam e, em alguns casos a cerejeira toda. (Teixeira, 2019-06-19: s.p.³⁰).

Moquenca [mukéʎɐ]. *s.f.* (De *orig. obsc.*) – Tem a mesma finalidade que a molhelha. É uma espécie de pequena almofada feita, geralmente, de erva verde ou seca que é colocada entre a cabeça do transportador e o cesto, de modo a tornar mais suave o impacto deste artefacto, na parte anterior da cabeça. – “Instrumentos usados no transporte de cereja, às costas: cestos grandes, com roda e sem roda, bordão, molhelha e moquenca.” (Neto, 2018: p. 2). **Nota:** No DLP-IAH, surge uma entrada para “moquenca” com significado divergente ao do JS: “guisado de carne de vaca

³⁰ De: «A Cultura da Cerejeira (conclusão)», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2845-a-cultura-da-cerejeira-conclusao>.

temperado com vinagre, alho, pimenta e outros condimentos.” Trata-se de um regionalismo do Brasil (cf. álbum fotográfico: fotografia 23).

Morto [mórtu]. *adj.* (Do lat. *mortuus*, part. pass. de *mori* ‘morrer’) – “mortas” (CH_FS_F) – Cerejeira que está seca, sem vida. – “Olha, tem-se ali em baixo uma que depois que eu nasci me lembro daquela cerejeirinha que ‘tá ali em baixo, mas tem umas que nascem, ‘tá uns dois anos, três anos, e já ‘tão todas desgraçadas, todas mortas.” (CH_FS_F) (cf. *desgraçado*; *secar*).

Mosca dos pequenos frutos [mójke duř pikénuf frútuř]. *expr.* (Do lat. *musca*/ + pl. de *do*/ pl. de *pequeno*/ + Do lat. *fructus*) – Mosca de asa manchada (*Drosophila suzukii*) que ataca a cereja. Quando picada por este tipo de insetos, a cereja fica com os ovos, desenvolvendo-se larvas, que, provocam o apodrecimento da cereja. “Captura através de armadilhas (garrafas mosqueiras com vinagre de sidra ou 1 c.s. de fermento de padeiro com 4 c.s. de açúcar)” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (cf. álbum fotográfico: fotografia 29).

N

Napoleon [nəpulió]. *s.f.* (Do fr. *Napoléon*, pelo it. *Napoleone*) – Variedade de cerejeira introduzida no JS. **Nota:** Esta designação foi indicada por populares na FC-2019.

Navalha [neválɛ]. *s.f.* (Do lat. *novacula*, ‘navalha de barba’, ‘punhal’) – Instrumento pequeno que corta o enxerto ou o inço. – “Foices, podão, navalha para fazer os enxertos e serrote p’a serrotá-las quando elas ‘tão secas e pedoas e tudo que vem à mão.” (CH_FS_F); “[corta] com o podão e uma navalha, uma faca de enxerto.” (PN_JS_M).

Negro [négru]. *s.m. e adj.* (Do lat. *niger*) – “negra” (Faria, 1858-06-05: p. 42); (F_JJ_F); (A_AJ_F)/ “negras” (Henriques, 1731: p. 245); (Faria, 1858-06-05: p. 70); (F_JJ_F)/ “negros” (s/a, 1999-06-18: p. 16) – De cor escura. Pode tratar-se de uma cereja, de uma caixa, do aspeto da forquilha das cerejeiras, quando detetada a presença de formigas ou da cor do alcatrão. – “*A merise noire sauvage*, cerejeira brava negra, produz melhor *kirsh-wasser* (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 42); “(...) há da grada, há negra, há negra que é da preta e há uma esbranquiçada grada que isso é doce como o mel, há três qualidades de cereja, parece que é três, há uma negra miudinha, há negra mais grada, há uma esbranquiçada grada e as outras mais vermelhas.” (F_JJ_F); “Da Cereja ha muitas diferenças: porque humas tão doces, outras azedas; humas vermelhas, outras negras, humas pequenas, outras grandes; humas molles, outras duras.” (Henriques, 1731: p. 245); “cerejas bravas negras” (Faria, 1858-06-05: p. 70); “É com caixas e depois é banheiras, daquelas banheiras muito grandes, cheias, destas de plástico e caixas, não era daquelas sequer, nesse tempo não havia aquelas pretas [de plástico], aquelas negras não havia, era de madeira (...)” (F_JJ_F); “(...) vou lá ver no *troço* da cerejeira e depois assim pela forquilha da cerejeira fora ‘tava negra, negro, negro com formigas, negro com formigas (...)” (A_AJ_F); “(...) agora é essa cola e parece que é alcatrão, deitam alcatrão de roda, mas não é no grelo, é de roda daquela planta, parece alcatrão, aquilo via-se aquilo negro, penso talvez, nalgum tempo não era assim, isto as coisas ‘tá tudo novo, a gente não sabe explicar como é que é, vejo eles fazerem assim (...)” (F_JJ_F); “Juliana Koch! *Prunus Avium* var. *Juliana Koch*, na Madeira com duas variedades principais, uma de variedades de frutos vermelhos, subglobosos e outra de frutos quase negros, maiores e mais carnudos, estes mais cultivados especialmente no Curral das Freiras, Estreito de Câmara de Lobos e Jardim da Serra.” (s/a, 1999-06-18: p. 16).

Negro com formigas [négru kō furmígeř]. *expr.* (Do lat. *niger*/ + Do lat. *cum*/ + Pl. de *formiga*) – Quando a forquilha da cerejeira apresenta muitas formigas. – “(...) vou lá ver no *troço* da cerejeira e depois assim pela forquilha da cerejeira fora ‘tava negra, negro, negro com formigas, negro com formigas (...)” (A_AJ_F).

Nematodes [nimetódij]. *s.m.* (Do gr. νηματώδης |*nematódes*| 'semelhante a fios') – “Nemátodos” (Teixeira, 2019-06-12: s.p.) – Ser que se alimenta das raízes das cerejeiras. Reduz a produção de cereja e pode causar a morte das árvores afetadas. (Teixeira, 2019-06-12: s.p.³¹).

O

Oblongo [ɔblógu]. *adj.* (Do lat. *oblongus*) – “oblonga” (Faria, 1858-06-05: p. 17) – Forma alongada da cereja. – “É uma drupa em geral mais ou menos vermelha, de forma arredondada ou oblonga, umbilicada na base, carnuda e muito glabra (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 17) (*cf. arredondado; redondo*).

Óleo [ólju]. *s.m.* (Do lat. *oleum*) – Líquido extraído dos caroços das cerejas cuja finalidade é tirar nódoas e sardas do corpo. – “Dos caroços das Cerejas fe tira por expressão hum oleo de grande virtude para tirar as nodoas, e fardas do rofto.” (Henriques, 1731: p. 246).

Olho [ólju]. *s.m.* (Do lat. *ocūlus* 'olho') – “olhos” (s/a, 1912-06-01: p. 3) – Gomo que desenvolve o ramo. – “Quando a cerejeira é submetida a fômas symetricas, cortam-se as hastes à altura dos olhos que devem produzir os ramos destinados a formar a copa.” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Organolético [ɔrgənólétiku]. *adj.* (De *organ* + suf. *-léptico*) – “organoléptica” (Ângelo, 2003-05-21: p. 6) – Propriedade da cereja a nível de sabor e aroma. – “A reconversão da cerejeira está em curso. O objectivo é reestruturar o setor, introduzindo novas espécies, com maior calibre e a mesma organoléptica.” (Ângelo, 2003-05-21: p. 6).

P

Pá [pá]. *s.f.* (Do lat. *pala*) – Utensílio de cabo de madeira e ponta de metal que serve para retirar a terra, quando se quer fazer um buraco para plantar a cerejeira. – “Enxada, uma pá, mangueira p’a botar água, quando se planta” (PN_JS_M).

Palha de bananeira [páɫɛ di bənɛnɛjɾɐ]. *s.f.* (Do lat. *palea* + Do lat. *de* + De *banana* + suf. *-eira*) – Folhas proveniente da bananeira. Depois de expostas ao sol, servem para constituir fios que servirão para atar. Pressionam a junção do enxerto e do porta-enxerto. – “Agora é com palha de bananeira.” (CH_AS_F).

Papelinho branco [pɛpɨlínju brɛ́ku]. *expr.* (Dim.de *papel* + Do germ. *blank*) – “papelinhos brancos” (s/a, 1998-05-29: p. II) – Têm como função afastar os pássaros das árvores para que não comam as cerejas. – “É dos truques encantou-se com os papelinhos brancos, engenhosamente espetados aqui e ali para que a sua restolhada afastasse os gulosos melros negros, ou a transformação de um brinquedo de criança, a «tramela», ou, melhor dizendo, os cata-ventos girando à velocidade das brisas e zumbindo medos à passarada.” (s/a, 1998-05-29: p. II) (*cf. tramela*).

Passa de cereja [páse di sirézɐ]. *expr.* (Do lat. *passus*, part. pass. de *pandēre* 'secar ao sol' + Do lat. *de* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*|) – Cerejas secas ao sol ou no forno. Não é um procedimento efetuado no JS. – “Em algumas regiões da França e especialmente no meio-dia, conservam as cerejas inteiras, a que dão o nome de *cerisettes*.” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Pau [páw]. *s.m.* (Do lat. *palus*) – “pedacinho de pau” (C_JV_M) – Peça de madeira da cerejeira que dá origem a outra cerejeira. – “(...) mas aquelas cá enraízo, só basta o fulano fazer um buraco

³¹ De: «A Cultura da Cerejeira», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2838-a-cultura-da-cerejeira-2>.

e enterrar um pedacinho de pau assim e aquilo vai enraizando e depois ao cabo de dois anos, conforme, pode enxertar a cerejeira (C_JV_M_).

Pau da cerejeira [páw da sirizéjre]. *expr.* (Do lat. *palus*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + De *cereja* + suf. *-eira*) – Cerejeira quando está sem rebentos, flores, folhas e frutos. – “Isto é o pau da cerejeira (...)” (CH_FS_F).

Pé [pé]. *s.m.* (Do lat. *pes, pedis*) – “pé da cereja” (C_MJ_F); (F_JJ_F) / “pés” (F_JJ_F) / “pezinho” (C_MJ_F); (A_AJ_F) / “pezinhos” (C_MJ_F) / “pés das cerejas” (s/a, 1998-05-29: p. II) – Parte que liga a cereja ao galho que a suporta. – “O pé da cereja, dizem que (...) é muito bom ou p’a um chá ou para outras coisas, diz-se assim. (...) Pode-se fazer chá c’o pé, p’a secar é muito bom, p’a fazer chá pa barriga, por exemplo tu tens uma diarreia ou eu tenho uma diarreia, ‘tão secos os pezinhos, ‘tão secos, bem secos e a gente põe a secar, tira-se uma manchinha e pode-se fazer um chá c’o pezinho seco que fica.” (C_MJ_F); “E a gente tem lugares, por exemplo, um raminho porque este peca, este peca e pronto só acertou aquele, os outros pecaram porque o tempo não correu a favor, este calhou acertar tudo, vem duas, três até quatro em cada pezinho, depende do tempo não estragar.” (A_AJ_F); “(...) tem os pés, os pés então a gente deve guardar muito os pés, o pé da cereja porque é muito bom para a diarreia, isso um chá faz muito bom.” (F_JJ_F); “Horas em cima das árvores cuidadosamente segurando os (...) pés das cerejas, cortando-os carinhosamente para que o fruto se não fira, o transporte dos cestos, encostas acima até à estrada... ou até à fazenda do senhor.” (s/a, 1998-05-29: p. II) (*cf. pedúnculo*; álbum fotográfico: fotografias 9, 10, 11, 12).

Pecar [pikár]. *v.* (Do lat. *peccāre*) – Quando o processo de crescimento da cereja é afetado por condições climáticas desfavoráveis e os frutos não vigam. – “É que pecam, porque, ai vezes, cai muitas no chão, até as minhas em casa eu vou lá barrer, acha-se elas verdes no chão, é que pecam, é isso assim.” (C_MJ_F); “E a gente tem lugares, por exemplo, um raminho porque este peca, este peca e pronto só acertou aquele, os outros pecaram porque o tempo não correu a favor, este calhou acertar tudo, vem duas, três até quatro em cada pezinho, depende do tempo não estragar.” (A_AJ_F); “(...) às vezes, se tiver muito calor elas pecam, fico em metade, não dá metade (...)” (A_AJ_F).

Pedúnculo [pidúkulu]. *s.m.* (Do lat. científico *peduncūlus*, dim. de *pes, pedis* ‘pé’) – “pedúnculos” (Silva; Meneses, 1998: p. 514) “pedúnculos das cerejas” (Faria, 1858-06-05: p. 70) – Parte superior da cereja. – “Os pedúnculos das cerejas são muito usados em infusão, como diurético.” (Silva; Meneses, 1998: p. 514); “Toma-se uma porção determinada de cerejas depois de lhes ter tirado os pedúnculos (...)” (Faria, 1858-06-05: p. 70) (*cf. pé*; álbum fotográfico: fotografias 9, 10, 11, 12).

Pegar a apanhar [pigár v vpeņár]. *expr.* (Do lat. *picāre*, de *pix, picis* ‘pez’/ + prep. *a/* + Talvez do cast. *apañar*) – “pegava a apanhar” (F_JJ_F) – Dar início à tarefa da apanha da cereja. – “Eu gostava, era uma alegria era quando eu ‘tava apanhando a cereja, eu pegava a apanhar a cereja, já pegava de manhã, Pai, Filho e Espírito Santo, e já pegava a apanhar a cereja, que Nosso Senhor me ajude e tudo quem ‘tá a trabalhar e que a gente, nenhum se caia, até se rezava um Pai Nosso, uma Ave Maria, p’a não haver, nenhum cair, não haver acidentes.” (F_JJ_F).

Pegar a dar a cereja [pigár v dar v siréze]. *expr.* (Do lat. *picāre*, de *pix, picis* ‘pez’/ + Prep. *a/* + Do lat. *dāre*/ + Art. def. *a/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*) – “pega a dar a cereja” (CH_AA_F) – Altura em que a cerejeira, depois de enxertada, começa a produzir. – “Depois, eles enxertam garfos e pronto, pega a dar a cereja.” (CH_AA_F).

Pegar a engrossar [pigár v vgrusár]. *expr.* (Do lat. *picāre*, de *pix, picis* ‘pez’/ + Prep. *a/* + De *en-* + *grosso*+ suf. *-ar*) – Desenvolvimento do enxerto. Quando fica mais espesso. – “(...) agora pegam numa fita-cola, um adesivo, e pegam naquilo que ‘tá acolá, encham o buraco cheio de terra e ali fica amarrado que ali não desapega, então, quando eles pegarem a engrossar, quando ele

pegar a engrossar, ele vai, são obrigados a cortar com uma ferramenta para tirar aquele adesivo fora (...)” (F_JJ_F).

Pegar a ficar vermelho [pɨgár v fikár virmélu]. *expr.* (Do lat. *picāre*, de *pix*, *picis* 'pez'/ + Prep. *a/* + Do lat. **figiccāre*, frequentativo de *figĕre* 'fixar'/ + Do lat. *vermicŭlus*, dim. de *vermis* 'verme' <o carmim extraía-se de um verme>) – “pegue a ficar vermelhinha” (F_JJ_F) – Início do amadurecimento da cereja. – “(...) logo que ela pegue a ficar vermelhinha, a gente já tem que recolher ela, tem-se que recolher ela p'a levar p'o mercado e vender.” (F_JJ_F).

Pegar as cerejeiras em flor [pɨgár vʃ sirižéjɾɐʃ ɛj flór]. *expr.* (Do lat. *picāre*, de *pix*, *picis* 'pez'/ + Pl. do art. f. *a/* + Pl. de *cerejeira/* + Do lat. *in* 'em', 'para'/ + Do lat. *flos*, *floris*) – “pegando as cerejeiras todas em flor” (CH_AA_F) – Início da floração das cerejeiras. Quando surgem as flores. – “Às vezes 'tá pegando as cerejeiras todas em flor e vem aquele vento e chuva, não vinga nada, vem a flor p'o chão toda melada c'a chuva.” (CH_AA_F) (*cf.* álbum fotográfico: fotografias 18, 19, 29).

Pele [péli]. *s.f.* (Do lat. *pellis*) – “pelinha” (CH_FS_F) – Camada exterior do vime. É utilizada para amarrar e apertar, aquando do processo de enxerto. – “Eles rolavam o viminho assim ao meio, p'ra aquilo ficar na pelinha, a casquinha apertava.” (CH_FS_F) (*cf.* *casca*).

Película [pɨlíkulɐ]. *s.f.* (Do lat. *pellicŭla*) – Semelhante ao episperma. – “(...) a amendoa é branca consistente, e ligeiramente amargosa, sobretudo se não se separar da pellicula ou episperma.” (Faria, 1858-06-05: p. 17) (*cf.* *episperma*).

Penicado [pɨnikádu]. *adj.* (De *penico* + *ado*) – “penicada” (F_JJ_F) – O mesmo que **roído**. Cereja que foi comida, na sua totalidade ou não, pelos pássaros. – “Se a gente vai comer a cereja depois falta no balde, a que se meta na boca, só se for uma roída dos melros isso então a penicada dos melros é o mais doce, isso a penicada dos melros (...)” (F_JJ_F) (*cf.* *roído*).

Pequeno [pɨkénu]. *adj.* (De orig. expressiva, talvez da combinação do lat. vulg. *pitinnus* com a raiz *picc-*, que transparece no it. *piccolo*) – “pequena” (Pereira, 2002-05-20: p. 11)/ “pequenas” (Henriques, 1731: p. 245)/ “pequeninas” (CH_AS_F) – Que tem um tamanho menor. É de pequena dimensão. – “Muitos são os agricultores que optam por plantar árvores vindas do continente, porque geram mais lucro e na venda valem três vezes mais, um factor que poderá contribuir para o desaparecimento da cereja regional, que se caracteriza por ser mais pequena e doce.” (Pereira, 2002-05-20: p. 11); “Das Cerejas há muitas diferenças: porque humas tão doces, outras azedas; humas vermelhas; outras negras; humas pequenas, outras grandes, outras moles, outras duras (...)” (Henriques, 1731: p. 245); “Tem aquelas que são mais doces, que são as mais pequeninas” (CH_AS_F).

Pereira [pɨrɛjɾɐ]. *top.* (De *pêra* + suf. *-eira*) – Localidade na freguesia do JS. – “**Renovar**, tira-se as velhas e planta-se novas, eu sei que há cerejeiras com mais de cento e tal anos, no sítio da Pereira, isto era assim, no sítio da Pereira, um sítio com muita fama, tinha muitas cerejeiras e agora não tem nenhuma, tudo o que era deste tamanho lá foi tudo, tudo.” (F_JJ_F) (*cf.* *Chão da Pereira* e anexo 4).

Perna [pérnɐ]. *s.f.* (Do lat. *perna*) – O mesmo que galho ou ramo. – “(...) Onde fazia a forquilha, uma perna p'ra aqui outra perna p'ra acolá (...)” (A_AJ_F).

Pernil [pɨrni]. *s.m.* (De *perna* + suf. *-il*) – Instrumento agrícola, improvisado, que consiste em amarrar uma saca na ponta de uma vara de modo a aplicar o enxofre nas cerejeiras. Esta prática era muito comum antes de surgir o fole. – “Eles pegavam numa vara p'a chegar aos galhos da cerejeira, um pernil, bota-se assim.” (C_MJ_F) (*cf.* *fole*).

Piolho [piólɔ]. *s.m.* (Do lat. vulg. *peducūlus*, por *pedicūlus*) – Parasita que ataca as cerejeiras na fase da **rebentação** e na fase do desenvolvimento vegetativo do fruto. – “Afideos (*Myzus spp.*) «Piolho»” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.). (*cf. afídios; bicharada; bicho; praga; pulgão*).

Planta [plête]. *s.f.* (Do lat. *planta*) – “plantas” (F_JJ_F); (s/a, 1999-06-18: p. 16) – O mesmo que cerejeira. – “Tendo bastante flor, que desse uma chuinha, mas se viesse a chuva, quando ela pegasse, antes dela abrir, antes dela abrir, quando ela ‘tá em botão, nos botões, quando ela ‘tá com aqueles botões todos ali que desse uma chuva, uma chuinha mas que regasse o *troço*, e regasse a planta toda, porque regando só as plantas e não regando o *troço*, o *troço* ‘tá seco e aquilo também quer uma coisinha de rega (...)” (F_JJ_F); “(...) agora é essa cola e parece que é alcatrão, deitam alcatrão de roda, mas não é no grelo, é de roda daquela planta, parece alcatrão (...)” (F_JJ_F); “A tipo *bigarreau* que se enxertou em plantas já existentes a fim de melhor se aclimatarem às condições da ilha.” (s/a, 1999-06-18: p. 16); “Se a planta se encontra bem nutrida, irá produzir rebentos laterais (...)” (Maia, 2003-06-11: p. 3); “(...) fungo nas raízes da planta doente.” (Teixeira, 2019-06-19, s.p.).³²

Plantação [plêtesêw]. *s.f.* (Do lat. *plantatio*, *-ōnis*) – Ato de colocar árvores na terra. – “A plantação cá uma tem que plantar e ‘tar uns diazinhos, uns dois anos para depois enxertar, mesmo este ano ainda enxertei.” (C_JV_M); “A plantação é ir lá enxertá-la e p’a dizer que é de uma qualidade e doutra.” (C_MJ_F); “A cerejeira deve ser podada desde o primeiro anno de plantação, as podas feitas nos velhos troncos não lhes são favoráveis.” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Plantar [plêtar]. *v.* (Do lat. *plantāre*) – “planta” (A_AJ_F); (PN_JS_M)/ “planta-se” (A_AJ_F); (F_JJ_F)/ “plantam-se” (s/a, 1910-06-25: p. 3)/ “prantar” (PN_JS_M) – Introduzir cerejeiras na terra de modo a que cresçam. – “A gente planta num qualquer **rebanho**, numa qualquer coisinha, ‘tá ali e prontos, planta-se de pequeninha e de pequeninha quando ela ‘tá numa medida eles enxertam e dali p’o ar vai crescendo até dar a flor e começar a dar a cereja.” (A_AJ_F); “Enxada, uma pá, mangueira p’a botar água quando se planta” (PN_JS_M); “Renovar, tira-se as velhas e planta-se novas (...)” (F_JJ_F); “Plantam-se durante o outono; florescem em março (...)” (s/a, 1910-06-25: p. 3); “Muitos são os agricultores que optam por plantar árvores vindas do continente, porque geram mais lucro e na venda valem três vezes mais, um factor que poderá contribuir para o desaparecimento da cereja regional, que se caracteriza por ser mais pequena e doce.” (Pereira, 2002-05-20: p. 11); “Uma cerejeira é, quer dizer p’ra tirar o inço, p’ra tirar o inço p’ra plantar noutra, ou arranca-se o refilo que vem do fundo ou tira-se-lhe as pontas, tira-se a ponta de outra que seja melhor e enxerta-se e p’a tornar a dar outra cerejeira, o que se faz é isso assim.” (F_JJ_F); “A plantação cá uma tem que plantar e ‘tar uns diazinhos, uns dois anos para depois enxertar, mesmo este ano ainda enxertei.” (C_JV_M); “Quem estiver interessado em plantar um porta-enxertos de cerejeiras pode fazer o pedido à Casa do Povo, nós compramos e oferecemos à população.” (s/a, 2002-06-15: p. III).

Podá [pódæ]. *s.f.* (Deriv. regres. de *podar*) – “póda”/ “pódas” (s/a, 1912-06-01: p. 3) – Cortar os ramos das cerejeiras, quando necessário, para que a árvore se fortaleça. – “A póda da cerejeira é muito simples (...). É inútil submeter a uma póda regular as grandes cerejeiras, basta fazer-lhe uma ligeira limpeza para as desembaraçar dos ramos muito numerosos que se desenvolvem no interior da arvore, impedindo a circulação do ar e da luz. (...) A cerejeira deve ser podada desde o primeiro anno de plantação, as pódas feitas nos velhos troncos não lhes são favoráveis.” (s/a, 1912-06-01: p. 3); “Tambem, quando não haja frio intenso, deve-se fazer a limpeza e poda das arvores (...)” (s/a, 1901-01-27: p. 79).

Podão [pudêw]. *s.m.* (De *poda* + suf. *-ão*) – Instrumento utilizado para **podar** as cerejeiras. Assemelha-se a uma tesoura. – “Foices, podão, navalha para fazer os enxertos e serrote p’a serrotá-las quando elas ‘tão secas e pedoas e tudo que vem à mão.” (CH_FS_F); “[corta] com o

³² De: «A Cultura da Cerejeira (conclusão)», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2845-a-cultura-da-cerejeira-conclusao>.

podão e uma navalha, uma faca de enxerto.” (PN_JS_M); “(...) para esta árvore, como para todas as árvores de fruto de caroço, não se deve fazer uso do serrote, mas unicamente do podão, porque aquelle arrefece os troncos e produz a goma.” (s/a, 1912-06-01: p. 3).

Podar [pudár]. *v.* (Do lat. *putāre*) – “poda-se” (F_JJ_F) – Cortar os ramos inúteis das cerejeiras. – “(...) eu penso que ele talvez cortava algumas pontas de cerejeiras que eram muito altas p’a ninguém se magoar, agora poda-se a cerejeira, uma pouco aquelas pontas que vão direitas p’ra cima, poda-se p’a ela ficar redonda.” (F_JJ_F).

Podoa [pudóv]. *s.f.* (De *podão*) – “pedoa” (F_JJ_F)/ “pedoas” (CH_FS_F) – Instrumento cortante que ajuda no ato da poda. Tem o cabo de madeira e a parte cortante de metal. É semelhante à foice. – “É a enxada e a pedoa p’a cortar alguma raiz seca, as galhas secas têm que ser cortadas.” (F_JJ_F); “Foices, podão, navalha para fazer os enxertos e serrote p’a serrotá-las quando elas tão secas e pedoas e tudo que vem à mão.” (CH_FS_F).

Podridão radicular [pudriděw Rëdikulár]. *s.f.* (De *podre*/ + suf. *-idão*/ + De *radícula* + suf. *-ar*) – Fungo, designado *Armillaria mellea*, que afeta a parte lenhosa da cerejeira. Destroi os ramos e pode provocar a ausência de folhas nas cerejeiras. (Teixeira, 2019-06-19: s.p.³³).

Polpa [pólpe]. *s.f.* (Do lat. *pulpa*) – Parte carnuda e comestível da cereja. Envolve o caroço e é envolvida pela casca. – As [ginjas] garrafas são doces, tem muita polpa, e são de melhor gofeto (...).” (Henriques, 1731: pp.246-247); “Para fazer este doce de economia domestica duas partes de cerejas de *Montmoreney* (ginjas garrafas); tiram-se-lhes os pés e os caroços, e deita-se a polpa em uma terrina. “(...) (Faria, 1858-06-05: p.70); “Há um outro processo que consiste em misturar com dois terços de polpa de cerejas (...)” (Faria, 1858-06-05: p.71); “(...) a polpa ou mesocarpo é consistente ou molle, de um sabor acido, doce ou acerbo (...)” (Faria, 1858-06-05: p.17) (*cf. mesocarpo*).

Pomar [pumár]. *s.m.* (Do lat. *pomarius*, de *pomum* ‘maça’) – “pomares” (Tinoco, 1983: p.63); (Oliveira, 1996-05-27: p.16) – Conjunto de cerejeiras no mesmo terreno. – “O frio causa, às vezes, estragos graves na floração precoce [da cerejeira], sobretudo em pomares mais expostos às geadas.” (Tinoco, 1983: p.63); “Há pomares onde a população já não vai porque dizem «a colheita não compensa».” (Oliveira, 1996-05-27: p.16) (*cf. cerejal; fazenda; rebanho; solo; álbum fotográfico: fotografias 13, 16, 29*).

Pompo [põpju]. *s.m.* (De *pompear*) – “pompos” (A_AJ_F)/ “pompozinho” (F_JJ_F) – O mesmo que garfo. Também é referido no sentido da iminência do desabrochar da flor da cerejeira. – “Eles tiram-lhe pompos daquela cerejeira, garfos p’a ser mais certo, garfos, daquela árvore boa p’a ir enxertar a outra para dar uma frutinha ou outra.” (A_AJ_F); “É a cereja, dá nas pontinhas, nos grelinhos, na flor e depois vem aqueles grelinhos p’o ar, abre aquele pompozinho e depois dá aquela cachopa de flor, a primeira parte da flor da cerejeira.” (F_JJ_F). **Nota:** Sem entrada do DACL-ACL e no DLP-IAH. (*cf. garfo; inço*).

Poncha de cereja [põʃv di sirézv]. *s.f.* (De *Ponche*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – Bebida feita de aguardente, mel, sumo de laranja e sumo de cereja. **Nota:** Encontrámos esta bebida à venda na FC-2019 (*cf. álbum fotográfico: fotografia 36*).

Ponta [põte]. *s.f.* (Do lat. *puncta*, do part. pass. de *pungere* ‘picar’) – “pontas” (F_JJ_F); (Viveiros, 2001-05-15: p.5)/“pontinhas” (F_JJ_F) – Extremidade da cerejeira, do galho que se pretende extrair o garfo e da vara. – “Uma cerejeira é, quer dizer p’ra tirar o inço, p’ra tirar o inço p’ra plantar noutra, ou arranca-se o refilo que vem do fundo ou tira-se- -lhe as pontas, tira-se a

³³ De: «A Cultura da Cerejeira», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2845-a-cultura-da-cerejeira-conclusao>.

ponta de outra que seja melhor e enxerta-se e p'a tornar a dar outra cerejeira, o que se faz é isso assim.” (F_JJ_F); “(...) eu penso que ele talvez cortava algumas pontas de cerejeiras que eram muito altas p'a ninguém se magoar, agora poda-se a cerejeira, uma pouco aquelas pontas que vão direitas pra cima, poda-se p'a ela ficar redonda.” (F_JJ_F); “Às vezes começa na raiz da árvore, ou então nas pontas.” (Viveiros, 2001-05-15: p.5); “É a cereja, dá nas pontinhas, nos grelinhos (...)” (F_JJ_F); “(...) era amarrado numa saquinha, amarrava-se na ponta de uma vara assim meia por cima e aquilo caía pelas árvores, pelas cerejeiras abaixo, as folhas e coiso. (C_JV_M).

Porta-enxerto [pórtɐ-ẽjértu]. *s.m.* (Do lat. *portal* + Deriv. regres. de *enxertar*) – “porta-enxertos” (s/a, 2002-06-15: p.III); (Maia, 2003-06-11: p.2) – Parte de uma cerejeira com que se faz a enxertia. – “Tem-se que prantar um porta-enxerto, deixa-se um ano, dois anos ainda melhor, enxerta-se e ela vem mais forte.” (PN_JS_M); “Quem estiver interessado em plantar um porta-enxertos de cerejeiras pode fazer o pedido à Casa do Povo, nós compramos e oferecemos à população.” (s/a, 2002-06-15: p.III); “Começamos a importar porta-enxertos da França, que depois eram oferecidos à população. (...) foram entregues cerca de 4.500 porta-enxertos.” (Maia, 2003-06-11: p.2) (cf. álbum fotográfico: fotografias 25, 26).

Praga [práɣɐ]. *s.f.* (Do lat. *plaga*) – “pragas” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) – Espécies que atacam várias culturas, inclusive as plantações de cerejeiras. As principais pragas que afetam a produção de cereja no JS são “larva lesma”, “mosca dos pequenos frutos”, “piolho ou afídeos” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) e “Nemátodos” (Teixeira, 2019-06-12: s.p.³⁴). – “Pragas e Doenças” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.).

Pré-abrolhamento [pré-ɐbruʎmẽtu]. *s.m.* (De *pré-* + De *abrolhar* + suf. *-mento*) – Fase que antecede o abrolhamento. – “pré-abrolhamento” (Tinoco, 1983: p.70) (cf. álbum fotográfico: fotografia 17; apêndice 3).

Processo de crescimento [prusésu di krijsimẽtu]. *expr.* (Do lat. *processus*/ Do lat. *del* + De *crescer* + suf. *-mento*) – Desenvolvimento da cereja. – “Com a chuva, a cereja continua o seu processo de crescimento. Na sequência deste fenómeno, como o fruto já está maduro, este abre-se e, conseqüentemente apodrece.” (Gonçalves, 2002-06-02: p.27).

Produção de cereja [prudusẽw di sirézwɐ]. *expr.* (Do lat. *productio*, *-ōnis*/ + Do lat. *festum*, pl. de *festum*/ + Do lat. *del* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – Total de cerejas produzido num determinado ano. – “O Jardim da Serra continua a ser um dos poucos locais onde a produção de cereja teve, e continua a ter, um papel importante na economia familiar da população local.” (Oliveira, 1996-05-27: p.16) (cf. *colheita*).

Produção integrada [prudusẽw ãtigrádwɐ]. *expr.* (Do lat. *productio*, *-ōnis*/ + Do part. pass. do v. *integrar*) – Método frutícola que consiste na produção de cereja sustentável. – “Cultura da Cerejeira-Produção Integrada” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.).

Produto [prudútu]. *s.m.* (Do lat. *productus* ‘produzido’, part. pass. de *producere* ‘produzir’) – Substância aplicada nas cerejeiras para que estejam em condições de ter grande produção de frutos. Refere-se também aos “produtos da terra” exibidos no cortejo da FC: “(...) vai cerejas, batatas, vai tanta coisa, toda a classe de produtos da terra, toda a classe vai (...)” (PN_JS_M) e ao “produto fabricado pelas (...) células, denominadas gomas (...)” (Tinoco, 1983: 98), a gomose. – “É preciso deitar produto, composto para as cerejeiras e botar um produto (...) que é um guano branco que é p'a criar as raízes.” (PN_JS_M); “Então a gente tem-se que deitar produto, tem-se que deitar produto, tem-se que deitar guano, tem-se que deitar adubo nas cerejeiras e se for com este tempo até se levasse uma coisinha, não chove” (F_JJ_F) (cf. *adubo*; *guano*).

³⁴ De: «A Cultura da Cerejeira», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2838-a-cultura-da-cerejeira-2>.

Produtor [prudutór]. *s.m.* (Do lat. *productor*, *-ōris*) – “produtores” (Caldeira, 2003-06-15: p.12); (Aguiar, 1997-06-09: p.9); (Oliveira, 1996-05-27: p.16); (Ângelo, 2003-05-21: p.6)/ “produtores de cereja” (Oliveira, 1996-05-27: p.16) – Pessoa que cultivava as cerejeiras. – “Tudo começou porque este produtor era muito solicitado na freguesia para proceder às enxertias. «Como a cereja não tinha nome, conta, as pessoas deram-lhe o meu nome».” (Gonçalves, 2005-06-13: p.9); “Produtores referem que a colheita da cereja foi boa este ano.” (Caldeira, 2003-06-15: p.12); “Produtores denunciam prejuízos: Festa sem cerejas” (Aguiar, 1997-06-09: p.9); “Os produtores dizem que a floração da cereja «fez-se muito tarde», apontando razões climáticas para esse atraso.” (Oliveira, 1996-05-27: p.16); “A reconversão está a ser bem vista pelos produtores, que vêm aderindo ao projecto (...)”; (Ângelo, 2003-05-21: p.6); “Os produtores de cereja prometem renovar os pedidos de apoio ao Governo Regional.” (Oliveira, 1996-05-27: p.16).

Provar [pruvár]. *v.* (Do lat. *probāre*) – Colocar a cereja na boca com o intuito de testar o seu sabor. – “A parte melhor da festa foi mesmo a que dizia respeito aos dois stands que deram a provar as delícias que podem ser feitas a partir da cereja.” (Pereira, 2002-06-17: p.10).

Pudim [pudí]. *s.m.* (Do ing. *pudding*) – “pudins” (Pereira, 2002-06-17: p.10) – Iguaria doce, de consistência cremosa cujo ingrediente complementar é a cereja. – “A parte melhor da festa foi mesmo a que dizia respeito aos dois stands que deram a provar as delícias que podem ser feitas a partir da cereja. Bolos, licores, broas, pudins... enfim, uma infinidade de coisas boas, irresistíveis mesmo a quem não é guloso.” (Pereira, 2002-06-17: p.10).

Pulgão [pułgêw]. *s.m.* (De *pulga* + suf. *-ão*) – “pulgões” (CH_AA_F) – Parasita que ataca as cerejeiras. – “E havia aquela coisa dos pulgões que dava nas cerejeiras (...) e elas secam-se (...) eles iam buscar até vinhático, ou como é, que era p’a pôr nas cerejeiras.” (CH_AA_F) (*cf. afídios; bicharada; bicho; piolho; praga*).

Q

Qualidade [kwelidádi] *s.f.* (Do lat. *qualitas*, *ātis*, ‘qualidade’) – “qualidades” (CH_FS_F); (F_JJ_F) – 1. Trata-se da variedade da cereja ou da cerejeira. 2. Propriedade do fruto que é bom. – “Mas essa cerejeira grada tem de duas qualidades, tem uma mais cedo, outra mais tarde” (CH_FS_F); “(...) há da grada, há negra, há negra que é da preta e há uma esbranquiçada grada que isso é doce como o mel, há três qualidades de cereja, parece que é três, há uma negra miudinha, há negra mais grada, há uma esbranquiçada grada e as outras mais vermelhas.” (F_JJ_F); “Doutra qualidade dá, por exemplo, vermelha, também dá da vermelha grada e dá da vermelha miúda.” (C_MJ_F); “A plantação é ir lá enxertá-la e p’a dizer que é de uma qualidade e doutra.” (C_MJ_F); “Para além da cereja tradicional, é preciso apostar no fruto de qualidade.” (Ribeiro, 1995-06-19: p.3) (*cf. classe; variedade*).

Queda das folhas [kédɐ dɐʃ fólvɐʃ]. *expr.* (Do port. ant. *caeda*, do lat. *cadēre*/ + Pl. de *da*/ + Do lat. *folia*, pl. de *folium*) – O cair das folhas. Estado fenológico da cerejeira. (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (*cf. apêndice 3*).

Queda das pétalas [kédɐ dɐʃ pétɐlvɐʃ]. *expr.* (Do port. ant. *caeda*, do lat. *cadēre*/ + Pl. de *da*/ + Do gr. *πέταλον* |*pétalon*|) – Estado fenológico que sucede o desabrochamento e antecede a formação do fruto. – “Queda das pétalas” (Tinoco, 1983: p.70) (*cf. apêndice 3*).

R

Rainha da Cereja [Reíɲɐ dɐ siréʒɐ]. *expr.* (Do lat. *regina*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. *κεράσιον* |*kerásion*|) – Durante o cortejo etnográfico e alegórico da cereja, é uma das atrações principais. Trata-se de uma figura feminina que desfila em cima de um carro alegórico. Desfila com trajes confeccionados, sobretudo, com cerejas, propositadamente para a ocasião. – “Haverá, como sempre, a presença da Rainha da Cereja, com o seu belo traje confeccionado com cerejas, uma verdadeira obra de arte

saída das mãos de muitos cidadãos do Jardim da Serra que conosco colaboram.” (s/a, 1998-05-29: p.V) (cf. álbum fotográfico: fotografia 6).

Raiz [Rɛí]. *s.f.* (Do lat. *radix*, *-īcis*) – “raízes” (GC, L.522: fls. 212-212v.º)/ “raízes” (JS_M_PN); (s/a, 1912-06-01: p.3) – Parte da cerejeira que se estabelece no solo, abaixo do tronco da árvore. – “É a enxada e a pedoa p’a cortar alguma raiz seca, as galhas secas têm que ser cortadas.” (F_JJ_F); “(...) é como uma lapa, isso é uma lapa, isso que tá aí é uma lapa que dá no *troço* da cerejeira, no fundo ao pé da raiz, e depois essa lapa faz a cerejeira secar (...)” (F_JJ_F); “Às vezes começa na raiz da árvore, ou então nas pontas.” (Viveiros, 2001-05-15: p.5); “É preciso deitar produto, composto para as cerejeiras e botar um produto, não sei como é o nome, que é um guano branco, que é p’a criar as raízes.” (PN_JS_M_); “(...) e os q. não quiserem enxertar, serão obrigados a arrancár pelas raízes as Cerejeiras pretas que tiverem.” (GC, L.522: fls. 212-212v.º); “As raízes de cerejeira, tendo pouca tendência para se entranharem profundamente não exigem uma camada muito espessa de terra vegetal.” (s/a, 1912-06-01: p.3); “(...) fungo nas raízes da planta doente.” (Teixeira, 2019-06-19, s.p.).³⁵

Ralo [Rálu]. *s.m.* (Do lat. *rāllum* ‘raspador’) – “ralos” (Faria, 1858-06-05: p.71) – Utensílio semelhante à ciranda. – “O processo consiste em espalhar-as [sic] sobre ralos ou cirandas” (Faria, 1858-06-05: p.71); “Devendo esta dessecação operar-se lentamente, põem-se os ralos alternativamente ao sol e no forno (...)” (Faria, 1858-06-05: p.71).

Ramo [Rému]. *s.m.* (Do lat. *ramus*) – “ramos” (s/a, 1912-06-01: p.3); (DSDA, JFJS, 2017: s.p.); “raminhos” (s/a, 1912-06-01: p.3)/ “raminho” (A_AJ_F) – Parte superior da cerejeira, onde se desenvolvem os galhos. – “Se o ramo não tiver em condições, para a árvore ficar direita, corta-se.” (PN_JS_M); “Quando a cerejeira é submetida a formas symetricas, cortam-se as hastes à altura dos olhos que devem produzir os ramos destinados a formar a copa; (...)” (s/a, 1912-06-01: p.3); “É inútil submeter a uma póda regular as grandes cerejeiras, basta fazer-lhe uma ligeira limpeza para as desembaraçar dos ramos muito numerosos que se desenvolvem no interior da arvore, impedindo a circulação do ar e da luz.” (s/a, 1912-06-01: p.3); “E a gente tem lugares, por exemplo, um raminho porque este peca, este peca e pronto só acertou aquele, os outros pecaram porque o tempo não correu a favor, este calhou acertar tudo, vem duas, três até quatro em cada pezinho, depende do tempo não estragar.” (A_AJ_F); “Os raminhos que dão os fructos, serão, pelo contrario, cortados e pinçados durante o verão; as gemas desenvolvem-se e dão o fructo no anno seguinte.” (s/a, 1912-06-01: p.3); “caule e ramos” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (cf. álbum fotográfico: fotografias 14, 15, 29).

Ratafia [Retéfiɐ]. *s.f.* (Do fr. *ratafia*) – Licor produzido com cerejas. Difere do **licor de cereja**. A sua confeção envolve processos e ingredientes distintos comparativamente à **ratafia de Grenoble**. – “Querendo augmentar a suavidade deste licôr, ajuntam-se-lhes framboesas ou cerejas miudas dôces, ou o que é melhor ainda algumas cerejas bravas (*merises*) esmagadas juntamente com os caroços e uma pouca de canella, então já não é uma ratafia, mas um licôr composto.” (Faria, 1858-06-05: p.41)

Ratafia de Grenoble [Retéfiɐ di grinóbli]. *expr.* (Do fr. *ratafia*/ + Do lat. *de*/ + Top. fr. *Grenoble*) – Trata-se de um licor feito a partir de cerejas bravas negras juntamente com aguardente. Os caroços são usados na produção deste licor. – “Ratafia de Grenoble” (Faria, 1858-06-05: p.70) (cf. *licor de cereja*; *ratafia*).

Rebanho [Ribéɲu]. *s.m.* (De orig. obsc.) – Trata-se de uma porção de terra que se aproveita para se plantarem cerejeiras. – “A gente planta num qualquer rebanho, numa qualquer coisinha, ‘tá ali e prontos, planta-se de pequeninha e de pequeninha quando ela ‘tá numa medida eles enxertam e

³⁵ Em: «A Cultura da Cerejeira (conclusão)», disponível no *site* de Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar (DICA), em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2845-a-cultura-da-cerejeira-conclusao>.

dali p' o ar vai crescendo até dar a flor e começar a dar a cereja.” (A_AJ_F) (cf. *cerejal; fazenda; pomar; solo*; álbum fotográfico: fotografia 30).

Rebentação [Ribêtesêw]. *s.f.* (De *rebentar* + suf. *-ção*) – Ato de começar a haver rebentos. – “Estados fenológicos: Rebentação” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.).

Rebentar [Ribêtar]. *v.* (Talvez do lat. vulgar **repentāre*, com base em *repente* ‘de rebentar’) – “rebentarem” (Viveiros, 2001-05-15: p.5) – Deitar rebentos. O mesmo que abotoar e abrolhar. – “Se o calor é forte, é mau para as árvores porque precisam de humidade para rebentarem.” (Viveiros, 2001-05-15: p.5) (cf. *arrebentar*).

Rebento [Ribêtu]. *s.m.* (Deriv. regres. de *rebentar*) – “rebentos” (PN_JS_M); (Maia, 2003-06-11: p.3) – Gomo da cerejeira no início do desenvolvimento. – “São os rebentos.” (PN_JS_M); “Se a planta se encontra bem nutrida, irá produzir rebentos laterais (...)” (Maia, 2003-06-11: p.3).

Recolher [Rikuélér]. *v.* (Do lat. *recolligere* ‘ajuntar’) – “recolhe-se” (F_JJ_F) – Apanhar os frutos das cerejeiras. – “(...) logo que ela pegue a ficar vermelhinha, a gente já tem que recolher ela, tem-se que recolher ela p’ a levar p’ o mercado e vender.” (F_JJ_F); “Aquilo apanha-se-la, recolhe-se e pega-se nela, aquilo não é preciso lavar, aquilo já ‘tá lavada, mete-se ela na boca, quando se apanha não se pode comer, sabe porquê? Se a gente vai comer a cereja depois falta no balde (...)” (F_JJ_F) (cf. *colher*).

Reconversão da cerejeira [Rikōvirsêw dē sirizéjre]. *expr.* (De *re-* + *conversão*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + De *cereja* + suf. *-eira*) – Introdução de novas espécies de cerejeiras, especialmente, as que produzem frutos de maior calibre e de melhor sabor. – “A reconversão da cerejeira está em curso. O objectivo é reestruturar o setor, introduzindo novas espécies, com maior calibre e a mesma organoléptica.” (Ângelo, 2003-05-21: p.6).

Redondo [Ridódu]. *adj.* (Do lat. *rotundus*) – “redonda” (F_JJ_F) – Que tem uma forma semelhante à de uma bola. Que é circular. – “(...) eu penso que ele talvez cortava algumas pontas de cerejeiras que eram muito altas p’ a ninguém se magoar, agora poda-se a cerejeira, um pouco aquelas pontas que vão direitas p’ ra cima, poda-se p’ a ela ficar redonda.” (F_JJ_F); “(...) tem um caroço redondo e liso, munido de uma aresta lateral (...)” (Faria, 1858-06-05: p.17).

Refilo [Rifilu]. *s.m.* (Do it. *refilo*) – “refilos” (CH_FS_F) – Pequena cerejeira que nasce, no solo, junto da árvore existente. – “Uma cerejeira é, quer dizer p’ ra tirar o inço, p’ ra tirar o inço p’ ra plantar noutra, ou arranca-se o refilo que vem do fundo ou tira-se-lhe as pontas, tira-se a ponta de outra que seja melhor e enxerta-se e p’ ra tornar a dar outra cerejeira, o que se faz é isso assim.” (F_JJ_F); “Sim, quem quiser renovar, aqueles refilos que sai na terra dá cerejeiras outra vez.” (CH_FS_F).

Rega [Rége]. *s.f.* (Deriv. regres. de *regar*) – Ato de deitar água à cerejeira. – “A cerejeira é normalmente cultivada em regime de **sequeiro**, mas, de maneira geral, agradece a rega, porque a folhagem murcha facilmente, sinal indicativo da falta de água.” (Tinoco, 1983: p.59); “Tendo bastante flor, que desse uma chuvinha, mas se viesse a chuva, quando ela pegasse, antes dela abrir, antes dela abrir, quando ela ‘tá em botão, nos botões, quando ela ‘tá com aqueles botões todos ali que desse uma chuva, uma chuvinha mas que regasse o *troço*, e regasse a planta toda, porque regando só as plantas e não regando o *troço*, o *troço* ‘tá seco e aquilo também quer uma coisinha de rega (...)” (F_JJ_F).

Regar [Rigár]. *v.* (Do lat. *rigāre*) – “regasse”; “regando” (F_JJ_F) – Deitar água à cerejeira ou aproveitar a água da chuva como meio de lha facultar. – “O mais importante é em janeiro, quando chove mais porque já não é preciso andar a regar nem nada e as cerejeiras dão-se é no frio.” (PN_JS_M); Cuidado p’ as corriolas não subirem, mondar e fazer as bacias nela, e de vez enquanto regar no verão, logo que ‘tá seco.” (PN_JS_M); “Tendo bastante flor, que desse uma chuvinha, mas se viesse a chuva, quando ela pegasse, antes dela abrir, antes dela abrir, quando ela ‘tá em

botão, nos botões, quando ela ‘tá com aqueles botões todos ali que desse uma chuva, uma chuvinha mas que regasse o *troço*, e regasse a planta toda, porque regando só as plantas e não regando o *troço*, o *troço* ‘tá seco e aquilo também quer uma coisinha de rega (...)’ (F_F_JJ).

Remédio [Rimédju]. *s.m.* (Do lat. *remedium*) – “remédios” (CH_FS_F) – Substância usada no tratamento das cerejeiras. – “Agora já vejo o povo dizer que dá bicho, que tem bicho, tem isto, tem aquilo, estão-lhe a deitar remédio.” (A_AJ_F); “Tem um remédio que eles vendem, eu tenho ali em baixo, bota-se esse remédio e ao cabo de dois, três dias pode-se colher.” (PN_JS_M); “Nalgum tempo o que se deitava era uma coisinha de enxofre, agora diz que é preciso deitar remédios e mais remédios, não sei.” (CH_FS_F); “(...) cá o tratamento das árvores era isso, não era deitar remédio, pegar numa máquina e deitar, agora, por exemplo vai-se deitar uma máquina de remédio nas cerejeiras, não senhores.” (C_MJ_F); “ele, então, trouxe remédio e deitou ali, diz qu’ é bom (C_JV_M).

Render [Rêdér]. *v.* (Do lat. vulgar **rendēre*, alteração de *reddēre* ‘restituir’) – “rende” (CH_FS_F) – Algo que é rápido a apanhar, que dá gozo. A cereja, por ser um fruto pequeno, para quem a apanha é, em princípio, uma tarefa morosa porque, para encher um balde, requer algum tempo. – “Isso cá para apanhar um cestinho ainda quer um tempo, que isso cá não rende, mesmo a gente não rende muito.” (CH_FS_F).

Renovar [Rinuvár]. *v.* (Do lat. *renovāre*) – Substituir as cerejeiras velhas, cortando-as, ou efetuando novas plantações. – “Renovar, tira-se as velhas e planta-se novas, eu sei que há cerejeiras com mais de cento e tal anos, no sítio da Pereira, isto era assim, no sítio da Pereira, um sítio com muita fama, tinha muitas cerejeiras e agora não tem nenhuma, tudo o que era deste tamanho lá foi tudo, tudo.” (F_JJ_F); “Sim, quem quiser renovar, aqueles refilos que sai na terra dá cerejeiras outra vez.” (CH_FS_F).

Repouso de inverno [Ripózu di ãvérnu]. *expr.* (Deriv. regres. de *repousar*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. *hibernum* <*tempus*> ‘tempo’ de inverno’) – Período correspondente ao inverno, no qual as árvores ficam despidas, depois da queda da folha. – “Repouso de inverno” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.) (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 13; apêndice 3).

Resina [Rizínø]. *s.f.* (Do lat. *resīna*) – Substância natural que surge nos troncos das cerejeiras. Quando tal ocorre, a cerejeira está prestes a secar. Tem uma cor amarelada. – “Eu sei dizer que é uma coisa amarela que às vezes dá, mas eu não sei essa coisa amarela como se chama, essas coisa amarela, que às vezes dá uma coisa amarela nas cerejeiras ou nas árvores, mas eu não sei dizer aquilo, a goma ou que diabo é pra aí, talvez é que ‘tá secando ou vai começar a secar.” (CH_FS_F); “É resina que da nelas.” (PN_JS_M) (*cf. gomose*).

Roído [Ruídu]. *adj.* (Do part. pass. do *v. roer*) – “roída” (F_JJ_F) – Que foi bicada pelos pássaros. O mesmo que penicado. – “Se a gente vai comer a cereja depois falta no balde, a que se meta na boca, só se for uma roída dos melros (...)” (JJ_F_F).

Rolar [Rulár]. *v.* (Do fr. *rouler*) – “rolavam” (CH_FS_F) – Partir o vime. – “Eles rolavam o viminho assim ao meio, p’ra aquilo ficar na pelinha, a casquinha apertava.” (CH_FS_F).

Romagem ao cerejal [Rumazěj au sirizál]. *expr.* (Do provenç. *romeatge*/ + / Contr. da prep. *a*, com forma do art. def. *o*/ + De *cereja* + suf. *-al*) “romagem aos cerejais” (Lamas, 1956: p.333) – Quantidade de pessoas que visitam os cerejais do JS, especialmente na ocasião da FC. – “Tudo quanto pudesse haver de convencional naquela romagem aos cerejais, em dia de mercado, para criar uma tradição, deixou de o ser.” (Lamas, 1956: p.333).

Romeiras [Rumějre] *top.* (De *romeiro*) – Localidade existente no JS que, segundo o *Diário de Notícias-Madeira*, acolheu as primeiras edições da FC. – “No próximo domingo, durante todo o dia, realiza-se no sítio das Romeiras, no Estreito de Câmara de Lobos, uma alegre festa denominada «Dia das Cerejas», promovida pelo povo daquela localidade.” (s/a, 1954-06-16: p.2).

S

Sabor [səbór]. *s.m.* (Do lat. *sapor*, *-ōris*) – Gosto que a cereja tem na boca. – “Quando a operação e bem dirigida, as cerejas não perdem nada do seu sabor e aroma, os quaes communicam aos gelados e sorvetes.” (Faria, 1858-06-05: pp.71-72); “(...) a polpa ou mesocarpo é consistente ou molle, de um sabor acido, dôce ou acerbo (...)” (Faria, 1858-06-05: p.17).

Saca [sákɐ]. *s.f.* (De *saco*) – “saquinha”; “saquinha de pano” (C_MJ_F)/ “saca de sementes” (F_JJ_F) – Espécie de saco, só que maior, normalmente de pano, que transporta as sementes. No âmbito da cultura da cereja, tem duas funções distintas. 1. Era comum usar-se para proteger a zona do pescoço de quem transportava, às costas, as cerejas, sob nome de molhelha ou moquenca. 2. Na ausência de um fole, amarrava-se a saca numa vara com o objetivo de aplicar o enxofre nas cerejeiras. – “Era o meu pai, coitado, que ia vendê-las às costas, num cesto daqueles grandes, com mais de cento e tal quilos, [colocavam] uma molhelha, chama-se uma molhelha, uma saca, uma molhelha, tranca a cabeça assim por aqui, como uma touca e eles lá ajudavam-se ao cesto, aquele cesto grande, aquele triste daquele cesto grande e ajudavam-se às costas (...)” (F_JJ_F); “Um enxofre que eles pegavam numa saca destas de pano de sementes como vem agora e botavam o enxofre, comprava-se o enxofre e deitava-se dentro numa saquinha.” (C_MJ_F); “(...) até pegavam numa saca com enxofre, numa saquinha de pano, bota-se assim, de sementes (...)” (C_MJ_F); “(...) era amarrado numa saquinha, amarrava-se na ponta de uma vara assim meia por cima e aquilo caía pelas árvores, pelas cerejeiras abaixo, as folhas e coiso. (C_JV_M); “(...) ‘tou certa [de] que meu pai pegava numa saca de sementes, deitava o enxofre dentro, pegava uma vara e ia p’ra cima, ele tinha que pôr uma coisa na cara p’a não ficar cego, que o enxofre faz cegar e então eu penso também que eles, se não for com a coisa do (...) fole, se não for o fole, a gente tem que deitar ou de grafada, ou nessa saca p’a ficar as folhinhas todas, p’a folha não cair nem cair bicharada, isso o que faz cair a folha é a bicharada que a come, gera bichos amarelinhos em cima da folha, dá cabo de tudo, ementes tiver a folha, quando se deita o enxofre.” (F_JJ_F) (cf. álbum fotográfico: fotografias 27, 28).

Saco de papel [sakú di pəpét]. *s.m.* (Do lat. *saccus* < gr. *σάκκος* |*sákkos*| + Do lat. *de*/ + Do cat. *paper*, do lat. *papyrus*) – Onde se guardam as passas de cerejas. – “Devendo esta dessecação operar-se lentamente, põem-se os ralos alternativamente ao sol e no forno: metem-se depois as passas em saccos de papel ou em caixas para as conservar; tendo sobre tudo o cuidado de as pôr em logar sêco.” (Faria, 1858-06-05: p.71).

Safatinho de cerejas [səfətínu di sirézɐ]. *expr.* (De org. obsc./ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. *κεράσιον* |*kerásion*|) – Expressão utilizada para designar um cesto, geralmente pequeno, de cerejas para ofertar. – “Safatinho de cerejas” (PN_JS_M).

Sair a flor [səír ɐ flór]. *expr.* (Do lat. *salire*/ + Art. def. *a*/ + Do lat. *flos*, *floris*) – Início da floração das cerejeiras. – “Isto é o pau da cerejeira (...) primeiro fica em pau, agora ‘tá assim a abotoar, com o solzinho, elas agora querem é sol p’a vir a flor. Agora ‘tá abotoando, ‘tá botõezinhos pequeninos e agora vai andando com o solzinho p’a encher, p’a sair a flor, depois é a folha e depois é a cerejinha, vem o vento p’abandar.” (CH_FS_F).

São [səw]. *adj.* (Do lat. *sanus*) – “sãs” (Faria, 1858-06-05: p.71) – Que é saudável. – “Tomam-se boas cerejas bem maduras e sãs (...)” (Faria, 1858-06-05: p.71); “Escolhem-se ginjas garrafaes bem maduras e bem sãs (...)” (Faria, 1858-06-05: p.14).

Sapata vermelha [səpátɐ virméɫɐ]. *s.f.* (De *sapato*/ + Do lat. *vermiculus*, dim. de *vermis* ‘verme’ <o carmim extraía-se de um verme>) – Fungo que se desenvolve no tronco das cerejeiras. – “Isso é uma sapata vermelha, como um fungo, isso é quase como um fungo, mas isso não é bom, isso faz a cerejeira levar caminho, isso é como uma coisa que dá, isso até já vi, é como uma lapa, isso é uma lapa, isso que ‘tá aí é uma lapa que dá no troço da cerejeira, no fundo ao pé da raiz, e depois essa lapa faz a cerejeira secar (...)” (F_JJ_F) (cf. *fungo*; *gomose*; *lapa*; *resina*).

Secar [sikár]. v. (Do lat. *siccāre*) – “secou” (CH_FS_F) – Quando a flor da cerejeira não vinga, quando murcha. A cerejeira, quando é afetada por doenças, pode secar. – “Eu sei dizer que é uma coisa amarela que ai vezes dá, mas eu não sei essa coisa amarela como se chama, essa coisa amarela, que às vezes dá uma coisa amarela nas cerejeiras ou nas árvores, mas eu não sei dizer aquilo, a goma ou que diabo é p’ra aí, talvez é que ‘tá secando ou vai começar a secar.” (CH_FS_F); “(...) não chove, não pode dar cereja, a flor vai cair no chão, vai secar vai ficar numa *coiquica* pequeninha que não vai crescer nada e, então, não cresce não se pode comer.” (F_JJ_F); “(...) isso é como uma coisa que dá, isso até já vi, é como uma lapa, isso é uma lapa, isso que ‘tá aí é uma lapa que dá no *troço* da cerejeira, no fundo ao pé da raiz, e depois essa lapa faz a cerejeira secar (...). (F_JJ_F); “A cerejeira preta, é que agora ainda pode haver algum garfinho, mas essa cerejeira preta já secou.” (CH_FS_F) (*cf. desgraçado; morto*).

Seco [séku]. *adj.* (De *seco*) – “feccas” (Henriques, 1731: p.246)/ “secas” (CH_FS_F) – Cereja ou cerejeira que perdeu a vitalidade. – “As feccas, fãõ menos flatulentas; e fãõ boas para ardores de ourina, fendo doçaes.” (Henriques, 1731: p.246); “Foices, podãõ, navalha para fazer os enxertos e serrote p’a serrotá-las, quando elas ‘tãõ secas e pedoas e tudo que vem à mão.” (CH_FS_F) (*cf. passas de cereja*).

Sequeiro [sikéjru]. *s.m.* (Do lat. *siccarius*) – Que não é regado. – “A cerejeira é normalmente cultivada em regime de sequeiro, mas, de maneira geral, agradece a rega, porque a folhagem murcha facilmente, sinal indicativo da falta de água.” (Tinoco, 1983: p.59).

Ser um ano de cereja [sér ù énu di sirézɐ]. *expr.* (Do lat. *sedēre*, «sentar-se»/ + Do lat. *unus*/ + Do lat. *annus*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. *pop. *cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον [*kerásion*]) – Época de produção elevada. – “A gente via a flor e a gente diz assim: vai ser um ano de cerejas” (A_AJ_F).

Serra [séRɐ]. *s.f.* (Do lat. *serra*) – “*serrica*” (CH_FS_F) – Utensílio cortante que tem uma lâmina comprida. É utilizado no processo de enxertia. – “É sarrar com um *serrica*, pequenina, aqueles ferromelos e senão é uma navalhinha, fazem o talhinho na ginjeirinha e botam uma coisinha de terra, apertam com uma coisinha de vime, eles apertam bem apertadinho que é para dar.” (CH_FS_F) (*cf. serrar*).

Serrar [siRár]. v. (Do lat. *serrāre*) – Cortar com uma serra ou *serrica* durante a enxertia. – “É sarrar com uma *serrica*, pequenina, aqueles ferromelos e senão é uma navalhinha, fazem o talhinho na ginjeirinha e botam uma coisinha de terra, apertam com uma coisinha de vime, eles apertam bem apertadinho que é para dar.” (CH_FS_F) (*cf. serra*).

Serrotar [siRútar]. v. (De *serrote* + *-ar*) – “serrotá-las” (CH_FS_F) – Ato de cortar com um serrote. – “Foices, podãõ, navalha para fazer os enxertos e serrote p’a serrotá-las quando elas tãõ secas e pedoas e tudo que vem à mão.” (CH_FS_F) (*cf. serrar*).

Serrote [siRóti]. *s.m.* (De *serra* + suf. *-ote*) – Instrumento usado para cortas cerejeiras. Visualmente difere da serra, por ser maior, mas tem a mesma função. – “Foices, podãõ, navalha para fazer os enxertos e serrote p’a serrotá-las, quando elas tãõ secas e pedoas e tudo que vem à mão.” (CH_FS_F).

Solo [sólu]. *s.m.* (Do lat. *solum*) – Corresponde à camada de terra onde se plantam as cerejeiras. – “Multiplicam-se por meio de enxerto, sendo-lhes mais aplicavel o de borbulha, sobre a cerejeira de quatro annos provinda de caroço; o enxerto opera-se a 1, 50 metros acima da superfície do solo.” (s/a, 1910-06-25: p.2); “(...) o enxerto [de borbulha] opera-se a 1.50 ou 2 metros acima da superfície do solo.” (s/a, 1910-06-25: p.1); “O adubo verde nem sempre é de emprego fácil porque tem o defeito de ser dispendioso e de ocupar o solo até que seja enterrado, inconveniente grave nas condições agrícolas da Ilha da Madeira.” (Sousa, 1952: p.36); “Se a planta se encontra bem nutrida, irá produzir rebentos laterais, pelo que em Agosto também deverão ser despontados acima

de um gomo voltado para o solo (...)" (Maia, 2003-06-11: p.3) (cf. *cerejal*; *fazenda*; *pomar*; *rebanho*; álbum fotográfico: fotografias 29, 30).

Sopa de cereja [sópe di siréze]. *s.f.* (Do gót. *suppa* + Do lat. *de/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*) – Preparo culinário salgado, mais ou menos líquido, que contém cerejas. – “Sopa de cereja: Que pode saber melhor, num quente dia de verão, do que esta sopa gelada e energética? As cerejas têm fama de manter o coração saudável e de fomentar uma boa saúde no geral.” (Schwartz, 2000: p.38).

Sorvete [survétɨ]. *s.m.* (Do fr. *sorbet*, do turco *xerbet* ‘refresco’) – “sorvetes” (Faria, 1858-06-05: pp.70-71) – É feito à base de água e, por norma, não contém leite ou natas. Difere do gelado. – “Quando a operação é bem dirigida, as cerejas não perdem nada do seu sabor e aroma, os quaes comunicam aos gelados e sorvetes (Faria, 1858-06-05: pp.70-71).

Stand [stéd]. *s.m.* (Do ingl. *stand*) – “stands” (Silva, 2002-06-17: p.4); (Oliveira, 1996-06-23: p.2); (Pereira, 2002-06-17: p.10) – Espaço destinado a um determinado vendedor de cereja, consoante a emissão de uma licença por parte das entidades competentes. – “O secretário regional dos Recursos Naturais, após a visita aos vários stands expostos com cereja e seus derivados (...);” (Silva, 2002-06-17: p.4); “As tradicionais barracas de comes e bebes, alternaram-se com os sands de venda das cerejas.” (Oliveira, 1996-06-23: p.2); “A parte melhor da festa foi mesmo a que dizia respeito aos dois stands que deram a provar as delícias que podem ser feitas a partir da cereja.” (Pereira, 2002-06-17: p.10) (cf. *banca*; *expositor*; álbum fotográfico: fotografias 31, 35).

Subir à cerejeira [subír a sirizéjɾɐ]. *expr.* (Do lat. *subire/* + Prep. *a*, com forma do art. def. *a/* + De *cereja* + suf. *-eira*) – “subir às cerejeiras” (Pereira, 2002-06-17: p.11) – Deslocar-se às pontas das cerejeiras com o objetivo de apanhar as cerejas. – “Hoje, as moças já não querem subir às cerejeiras.” (Pereira, 2002-06-17: p.11).

Suco da cereja preta [súku dɐ siréze prété]. *s.m.* (Do lat. *succus/* + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*/ + De *preto*) – “succo das cerejas pretas” (GC, L.522: fl. 211) – Substância líquida que se extrai da polpa da cereja. Nos finais do século XVIII, utilizava-se para obter a coloração ideal dos vinhos, daí ter sido proibida a produção da cereja preta. – “[É] reprovada a ideia de extrahirem o succo das cerejas pretas p.^a este lhes servir á cobertura dos vinhos” (GC, L.522: fl. 211) (cf. *sumo da cereja*).

Sumo da cereja [súmu dɐ siréze]. *s.m.* (Do ár. *zūm*, do gr. ζωμός |*zomós*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*) – “summo da cereja”/ “summo” (Faria, 1858-06-05: p.17) – Líquido extraído da polpa da cereja. – “O summo da cereja espremida, misturado com agoa, e designado no regimen sudorifico sob o nome de *agua de cerejas* (...)” (Faria, 1858-06-05: p.17); “(...) mistura-se com a aguardente o summo que ellas deitarem (...)” (Faria, 1858-06-05: p.70) (cf. *suco da cereja preta*).

T

Tabuleiro [tebuléjɾu]. *s.m.* (Do lat. *tabūla* ‘tábua’ + suf. *-eiro*) – Habitualmente, é de madeira, forrado com plástico. Tem como função expor as cerejas para venda em plena FC. – “Vai cerejas, batatas, vai tanta coisa, toda a classe de produtos da terra, toda a classe vai e eles põe na FC tabuleiros a vender cerejas.” (PN_JS_M) (cf. álbum fotográfico: fotografia 31).

Talho [tálu]. *s.m.* (Deriv. regres. de *talhar*) – talhinho “” (CH_FS_F) – Corte feito com uma navalha, nos garfos ou nos porta-enxertos, durante o processo de enxertia. – “(...) fazem o talhinho na ginjeirinha e botam uma coisinha de terra, apertam com uma coisinha de vime, eles apertam bem apertadinho que é para dar (...)” (CH_FS_F).

Tarte de cereja [tárti di siréʒɐ]. *s.f.* (Do fr. *tarte*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*|) – “Tarte e gelado de cereja.” (Neto, 2018-09-18: p.3); “tartes” (s/a, 1998-05-29: p.V) – Preparo culinário que consiste numa base de massa folhada ou de farinha, cujos recheio e calda incluem cereja. – “Tarte e gelado de cereja.” (Neto, 2018-09-18: p.3); “Licores, tartes, geleias, doces são algumas dessas especialidades que farão a alegria dos apreciadores (...).” (s/a, 1998-05-29: p.V); “Tarte de Cereja” (CEFA-EB2.º/3.ºc da Torre - CL, 2014: p.57).

Técnica da apanha [téknikɐ dɐ apáɲɐ]. *expr.* (De *técnico*/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a*/ + Deriv. regres. de *apanhar*) – Modo de apanhar a cereja. – “A música é, aliás, convidada de honra no evento que, nesta edição, dá também a conhecer, ao vivo, as técnicas da apanha da cereja e da arrumação dos cestos.” (Gaspar, 2003-06-11: p.12).

Terra [téRɐ]. *s.f.* (Do lat. *terra*) – “terras” (s/a, 1912-06-01: p.3) – Parte integrante do solo que se pode agarrar, cavar, mexer e pisar. – “Sim, quem quiser renovar, aqueles refilos que sai na terra dá cerejeiras outra vez.” (CH_FS_F); “(...) é uma navalhinha, fazem o talhinho na ginjeirinha e botam uma coisinha de terra, apertam com uma coisinha de vime, eles apertam bem apertadinho que é para dar.” (CH_FS_F); “O tratamento da árvore era o guane no *troço*, cavado a terra e depois guano nas árvores” (C_MJ_F); “Cá naquele tempo q’havia muita cereja eram as árvores, eu cá digo «árvore», mas não é assim, cavado, guane na terra e deitavam.” (C_MJ_F); “Uma grafada de terra, a princípio (...) encham o buraco cheio de terra e [o enxerto] ali fica amarrado que ali não desapega (...)” (F_JJ_F); “A cerejeira (...) [enxertada] sobre cerejeira *commum* adapta-se perfeitamente aos terrenos silliciosos, de alluvião e terras mettidas de vinha.” (s/a, 1912-06-01: p.3); “As raízes de cerejeira, tendo pouca tendência para se entranharem profundamente não exigem uma camada muito espessa de terra vegetal.” (s/a, 1912-06-01: p.3); “Fazem o cortejo, vai cerejas, batatas, vai tanta coisa, toda a classe de produtos da terra (...)” (PN_JS_M); “Terra fértil em cerejas, o Jardim da Serra celebra todos os anos o seu fruto de eleição com uma festa que atrai milhares de pessoas de toda a ilha.” (s/a, 2001-10-16: p.V).

Terra das cerejas [téRɐ dɐʃ siréʒɐʃ]. *expr.* (Do lat. *terra*/ + Pl. de *da*/ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*|) – A nível regional, trata-se da freguesia do JS, que se destaca pela forte produção de cereja. – “Na terra das cerejas, como já é conhecida a mais jovem freguesia da Madeira, a animação começa bem cedo.” (Gaspar, 2003-06-15: p.2) (*cf. Jardim da Serra*; álbum fotográfico: fotografia 22).

Terreno [tiRénu]. *s.m.* (Do lat. *terrenus*) – “terrenos” (s/a, 1912-06-01: p.3) – Fazenda, que pode conter várias extensões. Geralmente, está amurada com cimento ou por meio de vedações. Quando o número de plantações de cerejeiras é abundante, constitui um pomar. Contudo, existem terrenos que, apesar de não serem pomares, apresentam algumas cerejeiras e são aproveitados para outras explorações agrícolas, sobretudo batata-doce, couve e semilha. – “[As cerejeiras] Dão-se, geralmente, bem em qualquer terreno; são-lhes, não obstante, adversos os muito argilhosos, pantanosos ou frios.” (s/a, 25-06-1910: p.2); “A cerejeira é uma das arvores de fructo, cuja cultura é facil; accomoda-se a todas exposições e em todos os terrenos; enxertada em cerejeira gallega, prospera em terrenos substancieas e frescos; enxertada em cerejeira brava, dá-se bem nos terrenos áridos, pedregosos e calcareos, enfim, sobre cerejeira *commum* adapta-se perfeitamente aos terrenos silliciosos, de alluvião e terras mettidas de vinha. Sómente os terrenos frios, lamacentos e argilosos lhe são contrários.” (s/a, 1912-06-01: p.3) (*cf. fazenda; pomar; rebanho; solo*; álbum fotográfico: fotografia 30).

Tirar uma manchinha [tirár úmɐ mɛ̃ʃɲɐ]. *expr.* (De orig. obsc./ + Art. indef. *uma*/ + De *mancheia* + suf. *-inha*) – Tirar um pequena quantidade. – “Pode-se fazer chá c’o pé (...) tira-se uma manchinha e pode-se fazer um chá c’o pezinho seco que fica.” (C_MJ_F).

Tomar cereja [tumár siréʒɐ]. *expr.* (De orig. obsc./ + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*|) – “Tomam-se boas cerejas” (Faria, 1858-06-05: p.71) –

Ingerir bebidas à base de cereja como, por exemplo, o **xarope de cereja**. – “Tomam-se boas cerejas bem maduras e sãs (...)” (Faria, 1858-06-05: p.71).

Torta de cereja [tórte di siréʒɐ]. *s.f.* (De lat. *torto*/ + Do lat. *de* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*) – “tortas” (Faria, 1858-06-05: p.71) – Bolo, de forma retangular, enrolado, com recheio de cereja. Na FC, é exibida uma “torta de cereja gigante” na rua das Corticeiras. É confeccionada pela pastelaria “Doce de Cereja”. – “As cerejas entram além disso na composição de varias qualidades de pastelaria: com ellas fazem-se tortas muito agradaveis: mas para isso deve-se escolher cerejas acidas, as ginjas originárias são muito apropriadas a este efeito; podendo este género de iguaria figurar nas mezas mais modestas.” (Faria, 1858-06-05: p.71).

Trabalhador [trəbɐλədór]. *s.m.* (De *trabalho* + suf. *-dor*) – “trabalhadores” (Passos, 2002-06-17: p.9) – Indivíduos que apanham as cerejas. É “(...) tudo quem ‘tá a trabalhar” (F_JJ_F). – “O cerejal é bastante grande, mas os trabalhadores para apanharem a cereja são muito poucos.” (Passos, 2002-06-17: p.9).

Tramela [trəmélɐ]. *s.f.* (Do lat. *trabella*, dim. de *trabes*, ‘trave’) – O mesmo que cata-vento. – “(...) a transformação de um brinquedo de criança, a «tramela», ou melhor dizendo, os cata-ventos girando à velocidade das brisas e zumbindo medos à passada.” (s/a, 1998-05-29: p.V) (*cf. cata-vento*).

Trancar a cabeça [trɛkár ɐ kɛbésɐ]. *expr.* (De *tranca* + suf. *-ar*/ + Art. def. *o*/ + Do lat. vulg. *capitia*, por *caput*, *-itis* ‘cabeça’) – “tranca a cabeça” (F_JJ_F) – Proteger a cabeça do peso do cesto. – “Era o meu pai, coitado, que ia vendê-las às costas, num cesto daqueles grandes, com mais de cento e tal quilos, [colocavam] uma molhelha, chama-se uma molhelha, uma saca, uma molhelha, tranca a cabeça assim por aqui, como uma touca e eles lá ajudavam-se ao cesto, aquele cesto grande, aquele triste daquele cesto grande e ajudavam-se às costas (...)” (F_JJ_F).

Trancar o balde [trɛkár u bálɔdi]. *expr.* (De *tranca* + suf. *-ar*/ + Art. def. *o*/ + Talvez do lat. **batillum*, por *batillum* ‘turíbulo’ ou de *baiulus* <*aquae*> ‘transportador <de água>’) – Prender o balde com um gancho. – “Tem assim outro [gancho] p’ a trancar o baldo, p’ a dependurar assim o balde e ir apanhando e botar dentro do balde” (C_JV_M).

Tratamento [trɛtɐmétu]. *s.m.* (De *tratar* + suf. *-mento*) – Tratar as cerejeiras para evitar ou controlar o ataque de pragas e o desenvolvimento de doenças. Os produtos usados no tratamento são o enxofre e a calda bordalesa. – “Bota-se um tratamento de calda bordalesa.” (PN_JS_M); “(...) quem der o tratamento ela fica madura e fica sempre boa. (PN_JS_M); “(...) Cá naquele tempo q’havia muita cereja eram as árvores, eu cá digo «árvore», mas não é assim, cavado, guane na terra e deitavam, até pegavam numa saca com enxofre, numa saquinha de pano, bota-se assim, de sementes, bota-se assim, e pegavam no enxofre, iam lá com uma varinha p’ a chegar aos galhos das cerejeiras e pelos outros lados eles vão te dizer igual, cá o tratamento das árvores era isso, não era deitar remédio, pegar numa máquina e deitar, agora, por exemplo vai-se deitar uma máquina de remédio nas cerejeiras, não senhores. O tratamento da árvore era o guane no troço, cavado a terra e depois guano nas árvores” (C_MJ_F); “Efectuar tratamento de inverno (15 dias antes da cerejeira abrolhar)” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.)

Trazer um cesto de cada lado [trɛzér ã séʃtu di kéɔɐ ládu]. *expr.* (Do lat. *trahere* ‘arrastar’/ + Art. indef. *um*/ + De *cesta*/ + Do lat. *cata* < gr. κατά |*katá*/ + Do lat. *latus*, *-eris*) Transportar, durante o cortejo da FC, um cesto em cada mão. – “(...) aquele também ia [no cortejo], também levava um cesto às costas, eu trazia um cesto de cada lado, um cesto de cada lado nas mãos e vinha a cantar no grupo, vinha-se a cantar no grupo, vinha-se a cantar cada uma, cada uma cantava uma cantiga.” (F_JJ_F) (*cf. cesto de mão*).

Trazer uma caixa à cabeça [trɛzér úmɐ kájʃɐ à kɛbésɐ]. *expr.* (Do lat. *trahere* ‘arrastar’/ + Art. indef. *uma*/ Do lat. *capsa*, pelo provenç. *caïssa*/ + Prep. *a*, com forma do art. def. *a*/ + Do lat.

vulg. *capitia*, por *caput*, -*itis* ‘cabeça’) – “trazer uma caixinha à cabeça” (F_JJ_F) – Transportar na cabeça, desde a “fazenda”, uma caixa cheia de cerejas. – “Eu vinha com dois baldes, mas eu mais queria trazer uma coisa noutra do que trazer dois baldes, mais valia eu trazer uma caixinha à cabeça do que trazer dois baldes nas mãos.” (F_JJ_F).

Tronco [tróku]. *s.m.* (Do lat. *truncus*) – “troncos” (s/a, 1912-06-01: p.3)/ “troço” (JJ_F_F); (A_AJ_F); (C_MJ_F) – Parte lenhosa da cerejeira. Suporta os ramos e os galhos. É responsável por transportar água e nutrientes das raízes às folhas. – “A póda da cerejeira é muito simples: para esta arvore, como para todas as arvores de fruto de caroço, não se deve fazer uso do serrote, mas unicamente do podão, porque aquelle arrefece os troncos e produz a goma. (...) A cerejeira deve ser podada desde ao primeiro anno da plantação, as pódas feitas nos troncos velhos não lhes são favoráveis.” (s/a, 1912-06-01: p.3); “(...) uma chuvinha mas que regasse o troço, e regasse a planta toda, porque regando só as plantas e não regando o troço, o troço ta seco e aquilo também quer uma coisinha de rega (...)” (JJ_F_F); “(...) vou lá ver no troço da cerejeira e depois assim pela forquilha da cerejeira fora ‘tava negra, negro, negro com formigas, negro com formigas, eu agarro num pacote de pós, que eu tinha e já mandei buscar dois, deita-se nas flores e deita-se nas cerejeiras, e deito assim à volta do troço das cerejeiras em toda a roda da cerejeira e deitei assim pela forquilha fora, onde fazia a forquilha, uma perna p’ra aqui outra perna p’ra acolá, fui lá deitar que também tava tudo cheio, olha que eu percebesse nunca mais vi formigas dessa altura p’ra cá nas cerejeiras.” (A_AJ_F); “o tratamento da árvore era o guane no troço, cavado a terra e depois guano nas árvores” (C_MJ_F) (*cf. caule*).

U

Um ano de cerejas de tremer [ũ énu di siréʒɛʃ di trimér]. *expr.* (Do lat. *unus*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. *pop. *ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*| + Do lat. *de*/ + Do lat. *tremere*) – Indica que a produção de cereja, num determinado ano, foi, ou será, considerável. – “Eu cheguei a parar em lugares, no caminho e por onde eu passava de carro, eu dizia: pode não dar, mas este ano vai ser um ano de cerejas de tremer de tão bonitas elas ‘tavam (...)’” (A_AJ_F).

Um rol de cerejas [ũ Ról di siréʒɛʃ]. *expr.* (Do lat. *unus*/ + De fr. *rôle*/ + Do lat. *de*/ + Do lat. *pop. *ceresia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*|) – “Um rol de cerejas” (Ribeiro, 2002-05-26: p.6) – Quando a produção de cereja é extremamente boa e as cerejeiras estão repletas de frutos. – “Maria Rodrigues tem um rol de cerejas, as quais estão espalhadas em redor da casa onde vive.” (Ribeiro, 2002-05-26: p.6).

Umbilicado [ũbilikádu]. *adj.* (Do lat. *umbilicatus*) – “umbilicada” (Faria, 1858-06-05: p.17) – Forma da cereja. Semelhante ao umbigo. – “É uma drupa em geral mais ou menos vermelha, de forma arredondada ou oblonga, umbilicada na base, carnuda e muito glabra (...)” (Faria, 1858-06-05: p.17).

V

Vala [válɐ]. *s.f.* (Do lat. *vallum* ‘trincheira’) – Abertura no solo. – “No local onde estava a árvore deve ser limitada fisicamente, fazendo uma caldeira e valas de isolamento aplicando cal viva; essa caldeira deverá ficar aberta e exposta aos raios solares” (DSDA, JFJS, 2017: s.p.).

Van [vã]. *s.f.* – Variedade de cereja existente no JS. – “(...) destacam-se as variedades tipo «Van», (cereja vermelha de grandes calibres) e a “De Lisboa” (cereja preta de grandes calibres), esta última nas zonas mais altas do Jardim da Serra.” (Maia, 2003-06-11: p.3).

Vara [várɐ]. *s.f.* (Do lat. *vara*) – “varinha” (C_MJ_F) – Na ausência de um fole, os agricultores recorriam a um pau comprido e resistente, com uma altura razoável, para conseguirem atingir as pontas mais altas das cerejeiras, de modo a poder aplicar, por meio de uma saca, o enxofre. – “(...) ‘tou certa [de] que meu pai pegava numa saca de sementes, deitava o enxofre dentro, pegava uma vara e ia p’ra cima, ele tinha que pôr uma coisa na cara p’a não ficar cego, que o enxofre faz cegar

e então eu penso também que eles, se não for com a coisa do (...) fole, se não for o fole, a gente tem que deitar ou de grafada, ou nessa saca p'a ficar as folhinhas todas(...) (F_JJ_F); “(...) era amarrado numa saquinha, amarrava-se na ponta de uma vara assim meia por cima e aquilo caía pelas árvores, pelas cerejeiras abaixo, as folhas e coiso. (C_JV_M); “Eles pegavam numa vara p'a chegar aos galhos da cerejeira, um pernil, bota-se assim.” (C_MJ_F); “(...) iam lá com uma varinha p'a chegar aos galhos das cerejeiras e pelos outros lados eles vão-te dizer igual (...)” (C_MJ_F).

Variedade [vɐrjɛdádɨ]. *s.f.* (Do lat. *varietas -ātis*) – “variedades” (s/a, 1910-06-25: p.2); (Tinoco, 1983: p.14); (s/a, 1999-06-18: p.16); (Freitas, 1999-06-21: p.10); (Viveiros, 2001-05-15: p.5); (Maia, 2003-06-11: p.3) – Diferentes espécies de cerejeiras e de cerejas. – “Os fructos [da cerejeira] colhem-se de maio a agosto, conforme as variedades” (s/a, 1910-06-25: p.2); “A enxertia constitui a operação mais delicada na cerejeira e é o meio mais indicado de multiplicação das diferentes variedades.” (Tinoco, 1983: p.14); “Juliana Koch! *Prunus Avium* var. *Juliana Koch*, na Madeira com duas variedades principais, uma de variedades de frutos vermelhos, subglobosos e outra de frutos quase negros, maiores e mais carnudos, estes mais cultivados especialmente no Curral das Freiras, Estreito de Câmara de Lobos e Jardim da Serra.” (s/a, 1999-06-18: p.16); “Benzenga Marques revelou que a produção de cereja de variedades regionais atingiu cerca de 85 por cento e que as variedades introduzidas, e já devidamente adaptadas, chegaram às 28 toneladas.” (Freitas, 1999-06-21: p.10); “Na região existem pelo menos três variedades de cerejas: a tradicional, que é a mais comercializada, a ceroulha [sic], que nasce mais tarde, e a preta que não é muito procurada.” (Viveiros, 2001-05-15: p.5); “Outras variedades de introdução recente são as da cereja francesa do tipo *bigarreau* que estão sendo enxertadas em cavalos das existentes.” (Pereira, 1989: p.665); “(...) destacam-se as variedades tipo «Van», (cereja vermelha de grandes calibres) e a “De Lisboa” (cereja preta de grandes calibres), esta última nas zonas mais altas do Jardim da Serra.” (Maia, 2003-06-11: p.3) (*cf. classe; qualidade*).

Velho [vélu]. *s.m. e adj.* (Do lat. *vetūlus*, dim. de *vetus* ‘velho’) – “velhas” (F_JJ_F)/ “velhos” (s/a, 01-06-1912: ?) – Cerejeira ou tronco que apresenta características de que já tem muitos anos. Por norma, são de grandes dimensões, podendo ultrapassar a marca de cem anos. – “(...) essa lapa faz a cerejeira secar, mas muitas, as velhas que já são mais velhas, fazem esse trabalho, as novas não ainda, as velhas, quem é velho fica entravado então a cerejeira também, até dá que arranca, a raiz toda comida, seca. (F_JJ_F); “Renovar, tira-se as velhas e planta-se novas (...)” (F_JJ_F); “A cerejeira deve ser podada desde o primeiro anno de plantação, as podas feitas nos velhos troncos não lhes são favoráveis.” (s/a, 1912-06-01: p.3).

Venda ambulante de fruta da época [vêðɛ ẽbulẽti di frũtɛ dɛ ẽpukɛ]. *expr.* (Do lat. *ventīa*, part. pass. de *vendēre* ‘vender’/ + Do lat. *ambūlans*, -antis, part. pres. de *ambulāre* ‘andar’/ + Do lat. *de/ + / De fruto* | Do lat. *fructa*, neutro pl. de *fructus*, ‘uso, gozo, fruto da terra’/ + Contr. da prep. *de*, com forma do art. def. *a/* + Do gr. *ἐποχή* [*epokhḗ*]) – Comércio de fruta própria da estação nas ruas, incluindo a cereja. – “A Câmara Municipal do Funchal (CMF) concedeu 11 licenças, mais uma do que no ano passado, para a venda ambulante de fruta da época. Alguns dos vendedores contemplados já montaram as suas bancas e, para já, os morangos e as cerejas são as frutas mais comercializadas.” (Gonçalves, 2002-05-31: p.7).

Venda ao balde [vêðɛ aw báldi]. *expr.* (Do lat. *ventīa*, part. pass. de *vendēre* ‘vender’/ + Contr. da prep. *a*, com forma do art. def. *o/* + Talvez do lat. **batūllum*, por *batillum* ‘turíbulo’ ou de *baiūlus* <*aquae*> ‘transportador <de água>’) – As cerejas podem ser vendidas ao balde. **Nota:** Esta prática foi identificada na FC-2019 (*cf. álbum fotográfico: fotografia 34*).

Venda da cereja [vêðɛ dɛ sirẽzɐ]. *expr.* (Do lat. *ventīa*, part. pass. de *vendēre* ‘vender’/ + Contr. da prep. *de* com forma do art. def. *a/* + Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. *κεράσιον* [*kerásion*]) – “venda das cerejas” (Oliveira, 1996-06-23: p.2); “venda de cerejas” (s/a, 2001-06-16: p.II)– Ato de comercializar a cereja no mercado, nos pontos de venda, nas estradas ou no terreno. – “Jardim da Serra pediu bom-senso à Câmara do Funchal, já que considera que a concentração da venda da cereja é prejudicial.”; (Viveiros, 2003-06-17: p.5); “(...) é uma festa

que se caracteriza (...) pela venda de cerejas nas bermas das estradas pelos agricultores (como se fazia antigamente)” (s/a, 2001-06-16: p.II); “As tradicionais barracas de comes e bebes, alternaram-se com os sands de venda das cerejas.” (Oliveira, 1996-06-23: p.2) (cf. álbum fotográfico: fotografias 4, 5, 31, 32, 33, 34).

Vendedor [vêdídór] *s.m.* (Do lat. *venditor*, *-ōris*/ + Do lat. *ambūlans*, *-antis*, part. pres. de *ambulāre* ‘andar’) – “vendedores ambulantes” (Silva, 2003-06-16: p.10); “vendedores de cerejas” (Gaspar, 2003-06-16: p.6) – Pessoa responsável por vender as cerejas no mercado, nos restantes pontos de venda, nas estradas ou nos terrenos. O vendedor pode ser o próprio produtor de cereja ou uma pessoa destinada a esse fim. – “Relativamente aos vendedores ambulantes, que se queixam que os espaços pré destinados [sic] no Funchal são muito caros, o secretário lembro que houve um concurso público e o preço já estava fixado.” (Silva, 2003-06-16: p.10); “Manuel António promete ajudar vendedores de cerejas.” (Gaspar, 2003-06-16: p.6) (cf. álbum fotográfico: fotografias 5; 31, 32, 23).

Vender [vêdér]. *v.* (Do lat. *vendēre*) – Ato de negociar a produção de cereja, na sua totalidade ou não, com o intuito de embolsar algum dinheiro – “Há quem apanhe p’a vender, há quem coma em casa, e come-se na cerejeira também se tiver maduro” (PN_JS_M); “(...) eles põem na FC tabuleiros a vender cerejas, tem altura que o pessoal quer e já não tem cerejas.” (PN_JS_M); “P’a comer, p’a vender, sim, sim, é p’a comer, p’a vender (...)” (F_JJ_F); “(...) logo que ela pegue a ficar vermelhinha, a gente já tem que recolher ela, tem-se que recolher ela p’a levar p’o mercado e vender.” (F_JJ_F); “O caso da certificação da cereja tem de ser estudado para ver se é conveniente porque, como se sabe, as pessoas apanham e vão vender de seguida.” (Freitas, 2001-06-18: p.14) (cf. álbum fotográfico: fotografias 4, 5, 31, 32, 33, 34).

Vender as cerejeiras em flor [vêdér əʃ siriʒéjɾɐz ɛj flór]. *expr.* (Do lat. *vendēre*/ + Pl. do art. f. *a*/ + Pl. de *cerejeira*/ + Do lat. *in* ‘em’/ + Do lat. *flos*, *floris*) – Venda antecipada das cerejas, isto é, quando ainda estão na época de floração. Normalmente, é realizada diretamente entre o produtor de cereja e o comerciante. – “Apesar de tudo, muitos não terão problemas porque venderam as cerejeiras ainda em flor.” (s/a, 1994-06-04: 11).

Vender às costas [vêdér əʃ kóʃtɐʃ]. *expr.* (Do lat. *vendēre*/ + Pl. da prep. *a*, com forma do art. def. *a* + Do lat. *as*, *assis* ‘asse’ <unidade monetária fundamental entre os Romanos>/ + De *costa*) – Ato de negociar as cerejas, a um determinado preço, diretamente com o consumidor. – “Era o meu pai, coitado, que ia vendê-las às costas, num cesto daqueles grandes, com mais de cento e tal quilos, [colocavam] uma molhelha, chama-se uma molhelha, uma saca, uma molhelha, tranca a cabeça assim por aqui, como uma touca e eles lá ajudavam-se ao cesto, aquele cesto grande, aquele triste daquele cesto grande e ajudavam-se às costas (...)” (F_JJ_F).

Verde [vérdi]. *s.m. e adj.* (Do lat. *viridis*) – Cor da cereja, após o “vingamento” do fruto, e da folha. Cor de um tipo de adubo. – “Quando tiver maduras é que se come repara-se p’a galhinha, a verde fica para outra ocasião e come-se a melhor.” (CH_FS_F); “Logo que ‘tá bom de colher, vê-se que t’á bom. Tem que ‘tar bem maduro, senão não se colhe se for verde, eles ‘tão a colher agora verde, meia esverdeada por causa do bicho (...), mas quem der o tratamento ela fica madura e fica sempre boa. Tem um remédio que eles vendem, eu tenho ali em baixo, bota-se esse remédio e ao cabo de dois, três dias pode-se colher.” (PN_JS_M); “A folha ementes tem a cereja ‘tá verdinha, verdinha, depois já fica mais amarelinha, já fica amarela, depois fica vermelha, vermelha, vermelha e depois vai caindo no chão de pouco a pouco, vai caindo de pouco a pouco (...)” (F_JJ_F); “O adubo verde nem sempre é de emprego fácil porque tem o defeito de ser dispendioso e de ocupar o solo até que seja enterrado, inconveniente grave nas condições agrícolas da Ilha da Madeira.” (Sousa, 1952: p.36).

Vermelho [virmélu]. *s.m. e adj.* (Do lat. *vermicūlus*, dim. de *vermis* ‘verme’ <o carmim extraía-se de um verme>) – “vermelha” (C_MJ_F); (Maia, 2003-06-11: p.3); (Faria, 1858-06-05: p.17)/ “vermelhinha” (F_JJ_F)/ “vermelhas” (Henriques, 1731: p.245); (Ribeiro, 1998: p.172) – Cor da cereja quando amadurece. Apresenta várias tonalidades, dependendo da variedade de cereja e das

fases de maturação. Normalmente, o vermelho indica que o fruto está bom para apanhar. Também é associado à queda das folhas das cerejeiras. – “A folha ementes tem a cereja ‘tá verdinha, verdinha, depois já fica mais amarelinha, já fica amarela, depois fica vermelha, vermelha, vermelha e, depois, vai caindo no chão de pouco a pouco, vai caindo de pouco a pouco (...)” (F_JJ_F); “Doutra qualidade dá, por exemplo, vermelha, também dá da vermelha grada e dá da vermelha miúda.” (C_MJ_F); “(...) logo que ela pegue a ficar vermelhinha, a gente já tem que recolher ela, tem-se que recolher ela p’ a levar p’ o mercado e vender.” (F_JJ_F); “Das Cerejas há muitas diferenças: porque humas tão doces, outras azedas; humas vermelhas (...)” (Henriques, 1731: p.245); “Podemos adiantar ainda que estas cerejas pretas e sumarentas já existiam nos tempos de outras mais claras denominadas «vermelhas», vegetavam pelo interior do vale da Ribeira dos Socorridos.” (Ribeiro, 1998: p.172); “(...) destacam-se as variedades tipo «Van», (cereja vermelha de grandes calibres) e a “De Lisboa” (cereja preta de grandes calibres), esta última nas zonas mais altas do Jardim da Serra.” (Maia, 2003-06-11: p.3); “[A cereja] É uma drupa em geral mais ou menos vermelha (...)” (Faria, 1858-06-05: p.17).

Vime [vími]. *s.m.* (Do lat. *vīmen*, -*īnis*) – “viminho” (CH_FS_F)/ “vimes” (CH_AA_F) – Ramo do vimeiro utilizado no processo de enxertia. Serve para amarrar o enxerto e o porta-enxerto. É utilizado na confeção dos cestos onde se depositavam as cerejas. – “Uma grafada de terra, a princípio, nalgum tempo era com uma folha de couve, embrulhava a folha de couve toda e enchiam, faziam o talho no meio, faziam o talho, metiam dois garfos e a seguir embrulhavam numa folha de couve e amarravam com vime, mas agora já não é isso (...) (F_JJ_F); “(...) fazem o talhinho na ginjeirinha e botam uma coisinha de terra, apertam com uma coisinha de vime, eles apertam bem apertadinho que é para dar. Eles rolavam o viminho assim ao meio, p’ra aquilo ficar na pelinha, a casquinha aperta” (CH_FS_F) “Era naqueles cestos grandes de vimes.” (CH_AA_F).

Vingamento [vĩgẽmẽtu]. *s.m.* (De *vingar* + *-mento*) – Desenvolvimento vegetativo do fruto. – “Manuel Pita explicou que, devido às condições adversas, as árvores perderam muitas flores, diminuindo o vingamento, por conseguinte, a quantidade do fruto. (Pereira, 2002-06-09: p.11); “Logo a seguir dá-se o vingamento e desenvolvimento dos frutos, período rápido que normalmente leva um mês e meio.” (Maia, 2003-06-11: p.2) (*cf.* apêndice 3). **Nota:** Os DLPC-ACL e DLP-IAH não apresentam entrada para este termo.

Vingar [vĩgár]. *v.* (Do lat. *vindicāre*) – “vinga” (CH_AS_F) – Transição da flor para o fruto. – “O meu genro já veio ali botar [remédio] nas cerejas, nas cerejeiras como já ‘tão a vingar.” (C_JV_M); “As vezes ‘tá pegando as cerejeiras todas em flor e vem aquele vento e chuva, não vinga nada, vem a flor p’ o chão toda melada c’ a chuva.” (CH_AS_F).

Vinhático [vijátiku]. *s.m.* (Do lat. *vineatīcus* ‘relativo a vinha’) – Árvore cuja madeira é resistente às pragas. Utilizava-se no processo de enxertia com a finalidade de amarrar o enxerto e o porta-enxerto. – “E havia aquela coisa dos pulgões que dava nas cerejeiras (...) e elas secam-se (...) eles iam buscar até vinhático ou como é que era p’ a pôr nas cerejeiras.” (CH_AA_F); “Ponha-se assim nas cerejeiras para matar a bicharada, vinhático, parece-me, aquelas coisas que elas punham assim uma mãozinha na forquilha da cerejeira”. (CH_FS_F).

Vinho de cereja [vínu di sirẽzẽ]. *s.m.* (Do lat. *vinum*/ + Do lat. *de*/ +Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*) – “vinho de cerejas” (Faria, 1858-06-05: p. 41) – Bebida alcoólica fermentada cujo ingrediente essencial é a cereja. – “vinho de cerejas” (Faria, 1858-06-05: p. 41).

X

Xarope de cereja [ʃerõpi di sirẽzẽ]. *s.m.* (Do ár. *xarāb*/ + Do lat. *de*/ +Do lat. pop. **cerésia*, pl. de *ceresium* por *cerasium* < gr. κεράσιον |*kerásion*) – “xarope de cerejas” (Faria, 1858-06-05: p.71) – Bebida concentrada em açúcar misturado com o sumo de cereja. – “O xarope de cerejas

menos ácido que o de groselhas o substitue em muitos casos com vantagem.” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

3. A cultura da cereja em textos: canções, lendas, poesias e receitas

Durante a pesquisa, deparámo-nos com vários tipos de materiais alusivos à cereja. São provenientes da bibliografia a que acedemos e do contacto com os produtores de cereja do JS. Queremos deixá-los registados neste trabalho porque, no nosso entender, merecem um breve estudo linguístico. Assim, estruturamos os materiais da seguinte maneira: a) canções; b) lendas; c) poesias e d) receitas.

As memórias das vivências permitem lembrar a apanha da cereja em tempos mais recuados. Os trabalhadores, essencialmente mulheres, costumavam cantar, enquanto apanhavam as cerejas. É uma prática que, atualmente, ocorre com menos frequência. Algumas mulheres abdicaram do trabalho rural e seguiram outros caminhos. No geral, os informantes dizem que as “cantigas” eram entoadas nos cerejais. As afirmações a este respeito comprovam tal ocorrência: “Cantava-se, quando se apanhava a cereja” (CH_FS_F); “Era uma cantiga p’a se ir passando o tempo em riba da cerejeira” (CH_AA_F). Apesar de se lembrarem de muitos pormenores relacionados com a apanha da cereja, apenas um dos informantes se recorda de “cantigas” que versam sobre a cereja e a cerejeira. Além de se cantar durante a apanha, também se cantava durante o cortejo da FC: “(...) vinha-se a cantar no grupo, (...) cada uma cantava uma cantiga.” (F_JJ_F). Na compilação das canções, por indicação da informante (CH_FS_F), incluímos a letra da composição “Recordações da minha infância” da autoria de Cecília Gomes, uma cidadã do JS, natural do Luzirão, emigrante na Venezuela. Trata-se de uma canção, editada entre os anos 70/80 do século passado, que denota a nostalgia da infância e a saudade da vida no campo.

Sabendo da existência de outras canções populares associadas à cultura da cereja, conversámos com a S.^{ra} Agostinha Pestana³⁶. A “cantadeira do JS”, como se autointitula. Tem desenvolvido alguns trabalhos discográficos nos quais reúne canções sobre a cereja. Informou-nos que, outrora, apanhava cereja. Subia às cerejeiras, descalça, auxiliada de materiais essenciais para efetuar a apanha: um “cesto de vime” e um “gancho”. Conta que cantava quadras “de cima das cerejeiras”: “Não m’importa a cereja/ Que o par se leva no bico/ Por causa d’uma cereja/ Não fico pobre nem rico.”. Proferiu outras quadras, de sua

³⁶ Natural do JS, nasceu a 19 de novembro de 1944. Tem desenvolvido um trabalho relevante no que diz respeito à recolha e à preservação do património cultural e imaterial, através da gravação de músicas populares e tradicionais da freguesia.

autoria, que reproduzimos juntamente com o restante material obtido. Nos seus projetos musicais, constam duas letras que quisemos incluir neste trabalho pela importância patrimonial que representam. A primeira, intitulada “Freguesia do Jardim da Serra”, é de sua autoria e interpretação. Está inserida no trabalho discográfico *Despique dos Amores – Agostinha e Silvestre* de maio de 2016. Faz referência à cereja do JS, à ginja, ainda que exista em diminuta quantidade, e às localidades da freguesia. A segunda, “A apanha da Cereja”, integrada no projeto musical *Agostinha Pestana – Cantigas e Recolhas Seculares* de maio 2019, é interpretada pela S.^{ra} Agostinha Santos³⁷, autora da letra da canção. Todas as “cantigas” são, aqui, reproduzidas na íntegra. Tentamos transcrevê-las, tendo em consideração a linguagem falada (cantada) por se tratar de uma componente popular, representativa da freguesia do JS, e de um domínio linguístico.

As flores da cerejeira (recolha oral)

(F_JJ_F)

As flores da cerejeira
ainda estão a abotoar
P’a chegar ao mês de junho
Qu’ é p’a gente se apanhar.

As flores da cerejeira
Já estão a engrandecer
P’a chegar ao mês de junho
Qu’ é p’a gente se comer.

Tivemos as nossas terras (recolha oral)

(F_JJ_F)

Tivemos as nossas terras,
Tratemos o nosso gado
O produto da cerejeira
É a fartura no mercado.

Lá na Levada do Norte

Tem cerejeiras que é um delício
Carregadas de cerejas
Ao passar do turismo.

Quem compra a cereja limpa
Não sabe o que é sofrer,
Lá na ponta da cerejeira
Ver a hora de morrer.

Tenho uma cerejeira à porta (recolha oral)

(F_JJ_F)

Tenho uma cerejeira à porta³⁸,
Estacada com um espeto
Carregada de cerejas
Qu’ é p’a vender no Loreto.

Tenho um prédio de cerejeiras
Lá no fundo da ribeira³⁹
Carregado de cerejas

³⁷ Natural do JS, fez parte do extinto GTCJS.

³⁸ É o mais comum: as famílias do JS têm “à porta” de casa pelo menos uma cerejeira. Consiste na produção familiar (cf. capítulo I, subponto 2.1).

³⁹ Algumas explorações de cerejeiras localizam-se junto às “ribeiras”.

Qu'ê p'a vender aos xavelhas⁴⁰.

Tenho um prédio de cerejeiras
Com água a correr
Carregado de cerejas
Qu'ê p'os xavelhas comer.

Tenho um prédio de cerejeiras
Lá no sítio do Serrado⁴¹
Carregado de cerejas
Qu'ê p'a vender no mercado⁴².

Tenho um prédio de cerejeiras
Lá no sítio da Corrida⁴³
Carregado de cerejas
Qu'ê p'a eu vender na vila⁴⁴.

Tenho um prédio de cerejeiras
Lá no sítio do Chote⁴⁵
Carregado de cerejas
Qu'ê p'a eu vender no Norte⁴⁶.

Tenho um prédio de cerejeiras
Lá no altinho da Cruz⁴⁷
Carregado de cerejas

P'a vender em Santa Cruz.

Tenho um prédio de cerejeiras
À porta do presidente
Carregado de cerejas
Qu'ê p'a eu deitar em aguardente⁴⁸.

Freguesia do Jardim da Serra (Agostinha Pestana)

Freguesia do Jardim da Serra
É um jardim em flor. (bis)
É a cereja e a ginja
Que tem um lindo sabor. (bis)

Ao sítio da nossa igreja⁴⁹,
O nome dele é Marco [e Fonte da
Pedra] (bis)

Viva o nosso padroeiro
Que se chama São Tiago. (bis)

Ao sítio do Cabo Podão⁵⁰
Ele é muito afamado (bis)

Que tem uma boa estrada
P'a Boca dos Namorados⁵¹ (bis)

⁴⁰ Termo que identifica as pessoas naturais de Câmara de Lobos.

⁴¹ O “Serrado” situa-se no “Marco e Fonte da Pedra” (*cf.* mapas 1 e 2: “Marco e Fonte da Pedra”).

⁴² Trata-se, normalmente, do mercado do Funchal. Atualmente, as cerejas do JS são vendidas noutros mercados da RAM.

⁴³ *Cf.* mapas 1 e 2: “Corrida” (Ponto de inquérito).

⁴⁴ Apesar da elevação de Câmara de Lobos à categoria de cidade, a 2 de agosto de 1996, é recorrente o uso do termo “vila” para a identificar.

⁴⁵ *Cf.* mapas 1 e 2: “Chote” (Ponto de inquérito).

⁴⁶ Referência à venda da cereja do JS no Norte da ilha da Madeira.

⁴⁷ Lugar que pertence à Fonte Frade (*cf.* mapas 1 e 2).

⁴⁸ *Cf.* glossário/receitas: “aguardente de cereja”.

⁴⁹ A igreja paroquial de São Tiago localiza-se nas Corticeiras, no Marco e Fonte da Pedra (*cf.* mapas 1 e 2: “Marco e Fonte da Pedra”).

⁵⁰ *Cf.* mapas 1 e 2: “Cabo Podão”.

⁵¹ *Cf.* mapa 1: “Boca dos Namorados”

Vivas ao sítio do Foro⁵²
Que tem uma mais valia (bis)
É a nossa casa do povo e a junta de freguesia,
Um centro de saúde e também uma padaria.

Viva o sítio da Corrida⁵³
Ai, na Madeira não há igual (bis)
Olha tem um miradouro⁵⁴
Onde se vê o Curral [das Freiras]. (bis)

Ao sítio do Jardim da Serra⁵⁵
Que tem uma mais valia (bis)
Que tem um hotel⁵⁶ ao lado
Dá valor à freguesia (bis).

O nosso sítio do Chote⁵⁷
Que tem um nome estrangeiro (bis)
Foi habitado por gentes
Que lá chegaram primeiro (bis)

Ao sítio do Pomar Novo⁵⁸
E ao sítio do Luzirão⁵⁹ (bis)
E ao sítio da Fonte Frade⁶⁰
Dá batata e dá feijão. (bis)

Vivas ao sítio da Achada⁶¹

É um sítio tao pequenino (bis)
E ao sítio das Romeiras⁶²
‘Tá perto do Estreitinho⁶³. (bis)

A Apanha da Cereja

(Agostinha Santos)

Ó Maria, teu pai disse (bis)
E apanha a cereja com cuidado (bis)
Para amanhã dar dinheiro (bis)
E quando chegar ao mercado. (bis)

Mesmo com meus pés descalços (bis)
Ai, vou descendo estas ladeiras (bis)
Para apanhar a cereja (bis)
Ai, em cima da cerejeira. (bis)

Levo o meu cesto no braço (bis)
E o bordãozinho na mão (bis)
Mesmo c’os meus pés dormentes (bis)
Ainda canto uma canção. (bis)

Na ponta da cerejeira (bis)
E com medo de olhar p’o chão (bis)
Tenho d’apanhar a cereja (bis)
P’a poder ganhar o meu pão. (bis)

P’a chegar ao fim do dia (bis)

⁵² Cf. mapas 1 e 2: “Foro” (Ponto de inquérito).

⁵³ Cf. mapas 1 e 2: “Corrida” (Ponto de inquérito).

⁵⁴ Cf. mapa 1: “Boca da Corrida”.

⁵⁵ Cf. mapas 1 e 2: “Jardim da Serra”

⁵⁶ Trata-se do Hotel Quinta da Serra.

⁵⁷ Cf. mapas 1 e 2: “Chote” (Ponto de inquérito).

⁵⁸ Cf. mapas 1 e 2: “Pomar Novo” (Ponto de inquérito).

⁵⁹ Cf. glossário/mapas 1 e 2: “Luzirão”.

⁶⁰ Cf. mapas 1 e 2: “Fonte Frade”.

⁶¹ Cf. mapas 1 e 2: “Achada”.

⁶² Cf. mapas 1 e 2: “Romeiras”.

⁶³ Localidade contígua às Romeiras. Pertence à freguesia do ECL.

Ai, já estou muito cansada (bis)
Vou pôr o meu cesto às costas (bis)
E para seguir para a estrada. (bis)

Venho assubindo a vereda⁶⁴ (bis)
Ai, eu já não posso falar (bis)
À procura d'um descanso (bis)
Ai, p'a eu poder descansar (bis)

Ponho o cesto no descanso (bis)
Vou me sentar um pedacinho (bis)
P'a poder continuar (bis)
E chegar c'a cereja ao caminho (bis)
Venho chegando ao caminho (bis)
Eu já vejo o carro⁶⁵ à espera (bis)
Para levar a cereja (bis)
E do nosso Jardim da Serra (bis).

Ao chegar à madrugada (bis)
E já estamos menos cansados (bis)
Vai-se alevantar da cama (bis)
Ai, p'a seguir p'o mercado (bis)

Cerejinhas vermelhinhas (bis)
Ai, são a riqueza da terra (bis)
Fazem água em qualquer boca (bis)
Ai, desde o mar até à serra (bis)

Recordações da minha infância

(CH_FS_F)

Vou cantar uma cantiga (bis)
Em homenagem' a Portugal (bis)

Quero matar as saudades da minha terra natal

Quisera cantar aos meus pais pois ao entrar ao seu portal.

Eu desde bem pequenina (bis)
Meu cantar era importante. (bis)
Os meus pais me avisavam: não sigas o teu avante,
Mas eu sempre suspirava de chegar a ser cantante.

P'ra todos os portugueses (bis)
em Venezuela recenseados (bis)
Vou cantar p'ra recordar pois aquele tempo passado
Daquelas alegres cantigas de quando tratava o meu gado.

Também cantava no campo (bis)
quando plantava abobreiras. (bis)
No mês de São João cantava na ponta das cerejeiras,
Cantava com carga às costas subindo e baixando ladeiras.

Os anos foram passando (bis)
E eu sempre c'o pensamento (bis)
Arrematando cantigas p'ra ir passando o tempo
P'a subir a minha alegria e baixar meu sofrimento.

Já que não posso voltar (bis)
P'a trás p'a mocidade (bis)

⁶⁴ Ideia de que as cerejeiras estavam plantadas em lugares íngremes e de difícil acesso. Com a construção dos caminhos agrícolas esta situação não é tão comum.

⁶⁵ Transporte da cereja para os pontos de venda.

Fico rezando e cantando agora maior de idade

E se eu puder vou mandar um disco à minha cidade.

Oxalá que os meus cantares (bis)

Alegre todos os ouvintes, em especial os militares,

Termino com muitas saudades p'a todos os meus familiares.

Em nome de Deus e da Virgem (bis)

No decorrer da pesquisa, verificámos que existem lendas relacionadas com a cereja na ilha da Madeira. As lendas, transmitidas por tradição oral, resultam de factos verídicos envolvidos em imaginários que perduram no tempo, de geração em geração. As que expomos estão associadas aos milagres atribuídos ao frade franciscano Frei Pedro da Guarda⁶⁶. Numa transcrição de documentos relativos ao Frei, verificamos que:

Na serra de Água murchou-se uma cerejeira no princípio de Maio com todo o fruto que tinha. O dono dela, que por ser muito pobre, sentia com excesso a perda, recorreu ao Servo de Deus, fazendo-lhe devotas súplicas para que o Senhor por sua intercessão a restituísse ao seu antigo estado. E, como era grande a sua fé, pôs junto à raiz da planta três papelinhos com a terra da sepultura, discorrendo que esta sempre conseguiria o desejado efeito, quando as suas vozes não o alcançassem por serem suas. (s/a, 1993: p.505)

No mesmo documento, apuramos que, no dia seguinte ao sucedido, a cerejeira estava completamente recuperada com muitas cerejas, algumas delas maduras. Nesse ano, a árvore produziu quantidades antes nunca atingidas. Numa segunda ocasião, a:

Meia légua de S. Bernardino [em Câmara de Lobos] dista um sítio, chamado Pedregal, que foi o teatro da seguinte maravilha. Morava nele uma mulher, chamada dos religiosos a velha das cerejas, por causa que, todos os anos, em vésperas de S. João, trazia um cesto delas à comunidade em reverência do Servo de Deus. Chegando semelhante ocasião quis prevenir a oferta, mas achou frustrados os seus desígnios, porque lhas tinham roubado todas, não deixando nas árvores sinal de fruto. (s/a, 1993: p.505).

A “velha das cerejas”, aflita com a situação, terá ido até ao convento de São Bernardino. Após ter proferido algumas palavras, a pedir que as cerejas roubadas aparecessem, as cerejeiras estavam repletas de fruto. A veracidade destas histórias pode ser, evidentemente, colocada em causa. Contudo, é curioso verificar que as cerejeiras poderão ter sido cultivadas nas zonas mais baixas de Câmara de Lobos, onde os terrenos e o clima diferem do JS.

Outra curiosidade é que as lendas estão ligadas ao beato franciscano Frei Pedro da Guarda, natural da Guarda, onde também se produz cereja. Terá chegado à Madeira

⁶⁶ Natural da Guarda, nasceu em 1435. Viveu cerca de vinte anos na ilha da Madeira, no convento de São Bernardino, em Câmara de Lobos, onde viria a falecer em 1505.

em 1485 e falecido em 1505. Portanto, a cultura da cereja poderá remontar a este período, pelo menos na Serra de Água, na Ribeira Brava, e no Pedregal, em Câmara de Lobos.

O “milagre das serejas” é reportado em *Insulana* de Manoel Thomas. Pensamos tratar-se do milagre da árvore “murcha” na Serra de Água, já que o autor recorre à expressão “Serejas verdes, já queimadas” (1635: p.370).

Apresentamos, de seguida, uma breve compilação de poesias que versam sobre a cereja. São provenientes da bibliografia a que acedemos. Apesar de não serem muitas, quisemos dar conta da sua existência por se tratar de uma componente linguística.

Em *Insulana* de Manoel Tomas (1635), verificamos, em dois momentos, a existência de versos específicos sobre a cereja. Na parte VIII da obra, o autor aborda, entre outros temas, os milagres concebidos pelo Frei Pedro da Guarda. É na estância 105 que o autor escreve sobre o “O milagre das Serejas”. Trata-se do milagre associado à lenda das cerejas, quando já estavam queimadas. A parte X da obra, curiosamente a última, consiste numa abordagem aos aspetos da ilha da Madeira, nomeadamente no que concerne às fortalezas, flores, árvores, águas, frutos e pescados. A abundância de espécies frutícolas existentes, incluindo a cereja, são descritas na estância 93.

Da *Revista Madeirense: propaganda e vulgarização de conhecimentos úteis para litteratura, commercio, agricultura e industria*, transcrevemos o poema “RUSTICA Quem...?”. Os frutos são metaforicamente explorados, com destaque para a sétima quadra: “Cerejas, gracis, aos bandos, ás pinhas,/ Retoiçando ao ar, em franca alegria./ Quem vos tutelou, oh! doidas, tontinhas,/ Na senda da vida, – escabrosa via?” (Câmara, 1900: p.5). Estes versos despertaram-nos curiosidade pelas expressões utilizadas: cerejas “aos bandos” e “ás pinhas”, uma vez que nenhum dos informantes do JS proferiu tais expressões.

Na poesia, designada “Na minha terra”, é descrita a paisagem das Corticeiras, no Marco e Fonte da Pedra (cf. mapas 1 e 2), com referência às cerejeiras. Foi recitada por João Garcia em 1991, ainda criança, na escola do Foro, e recolhida por Vasco Gonçalves Júnior (1991: p.265).

A última poesia que apresentamos versa sobre um provérbio português com referência à cereja, designadamente “as Palavras são como as cerejas”. Trata-se de um texto produzido por Lília Mata. Integra a coletânea de poesia denominada *Cadernos de Santiago I* (2016). A poesia está organizada cronologicamente e a transcrição do texto respeita o original.

“105.

O milagre das Serejas

Do Subfolano aqui nota abraçadas
Estas àrvores altas, & frondosas,
Com as Serejas verdes, já queimadas,
E sem verdor as folhas copiosas;
Que da Terra do Sancto⁶⁷ ruffiadas,
Cobração nouo verdor, & elas, fermosas
Cores, com quem Pomana illustra, à
Flora,
Enueja dando, á Rubicunda Aurora.”

(Thomas, 1635: p.370)

93.

“Dos fructos a Romã, em quem vinda
Mostraõ juntos Rubis conformidade;
A Ginja que dá a cólera vencida;
E enfeitada a Cereja com beldade;
O Damasco que tendo a cor perdida,
A melhor busca, em Delio por bondade;
A purpura Maçã, que á rica Aurora
As suas furta, com que se melhora.”

(Thomas, 1635: p.478).

“RUSTICA Quem...?”

Espigas virgens de trigaes maduros.
Louras promessas d’afanósa lida,
Quem guardou, aváro, os affectos puros.
Soltos nas eiras, ao findar a vida?

Papoilas novas, rubras dormideiras,
Coquetes, gentis, d’olhar incendiado.
Quem velou, por vós, as noites inteiras,
Indulgente e bom, qual terno marido?

Ameixas do val’, polpas de carmim,
Ou d’ebano puro. – obêsas amantes,
De Pantagruel. Quem, ainda assim,
Vos deu a frescura, oh! loucas bacchantes?

Peras verde-escuro, humildes, honestas,
Tostadas ao sol, – d’ancas salientes.
Quem vos insultou, oh! bellas, modestas,
A paz dôce e sã, nas seivas ardentes?

Damascos côr d’oiro, ephebos da noite,
Pub’ra morbidez de cutis macia.
Quem lançou o perdão, em vez do açoite.
A’ pôlpa carnuda, em franca anemia?

Pecegos calvos d’aspecto frascário,
Pecegos frescos de pelos doirados.
Quem vos amparou, no triste fadário,
Oh! velhos senis, oh! moços castrados?

Cerejas, gracis, aos bandos, ás pinhas,
Retoçando ao ar, em franca alegria.
Quem vos tutelou, oh! doidas, tontinhas,
Na senda da vida, – escabrosa via?

Uvas ebrias, – louca tentação,
Do velho Noé. Quem viu, a chorar,
A tortura vil da macreação.
Orgia brutal, no tosco lagar?
Prados viçosos, montanhas agrestes,
Floridos rosaes, giestaes em flôr,
Quem vos adornou em risonhas vestes;
Fiadas de luz, estrigas d’amor?

⁶⁷ Menção ao Frei Pedro da Guarda.

Quem gosou comvosco, a alegria pura,
Quem sofreu, tambem, a dôr que levou,
A vida fugaz? – Quem teve: ternura.

Dó e compaixão? – O v’rão que findou.”
(Câmara, 1900: p.5)

Na minha terra

Na minha terra
há um largo,
o largo das Corticeiras⁶⁸.

Na minha terra
há muitas cerejeiras.

Na serra há espaço
para eucaliptos,
carquejas
e pinheiros altos.

Na escola também
há um largo para brincar.

Da janela da sala

vê-se o belo mar!

(Júnior, 1991: p.265)

Palavras

as Palavras são como
as cerejas
uma atrás da outra
saboreio-as
devagar

não desejo mais
nada

à sombras das pequenas
coisas
existo.

(17-06-2014)

(Mata, 2016: p.274)

A gastronomia constitui parte do património cultural e imaterial da humanidade. Através da culinária, a identidade cultural e local serve, muitas vezes, de inspiração para a confeção de iguarias representativas de uma região e de uma determinada cultura. Em *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, afirma-se que “É pelo prato, o que se põe na mesa, e como esta é posta, que se reconhece uma determinada cultura, assim como pelos nomes com que se designam todos os elementos afins, o que corresponde, em certa medida, a uma definição de Património Alimentar.” (Rebelo, 2016: p.288). Portanto, o Património Alimentar e o Património Linguístico estão, prontamente, correlacionados.

De um modo geral, nas obras que consultámos é mais comum surgirem receitas cujo ingrediente central é a ginja⁶⁹. Contudo, apesar de se poder relacionar com a cereja, como vimos por exemplo com a designação “cereja ácida” (*cf.* glossário), a ginja não figura nas receitas listadas. Incidimos, exclusivamente, em receitas com cereja. É curioso

⁶⁸ Corresponde ao centro da freguesia do JS (*cf.* mapas 1 e 2: “Marco e Fonte da Pedra”).

⁶⁹ *Vide*, por exemplo, em *Um mundo de sabores-Páscoa* (1996), as receitas “Pato com ginjas e vinho da Madeira” (p. 40), “Sobremesa de ginjas” (p. 104) e, em *Cozinha Madeirense*, “Licor de Ginja” (Camacho, 1997: p. 122).

verificar que em *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo* (2013), uma obra concebida pela Secretaria Regional da Cultura, Turismo e Transportes, Direção Regional dos Assuntos Culturais, constam receitas cujos ingredientes são frutos ou, em algumas situações, seus derivados⁷⁰. Tal não sucede com a cereja.

No que concerne ao JS, a cereja, como produto principal da freguesia, é explorada em alguns ramos da gastronomia local. Como tal, compilámos uma lista com as receitas cujas designações surgem no glossário. Tanto pela bibliografia como pelo contacto com os informantes, tivemos acesso a receitas cujo ingrediente central é a cereja. Incluímos receitas que, apesar de não serem locais, são inerentes ao fruto da cerejeira. Consultámos alguns livros de receitas, incluindo obras sobre a culinária madeirense, para compreender de que modo as cerejas podem ser confeccionadas. Efetuámos uma listagem com os nomes das receitas, os ingredientes, o modo de preparação e, em algumas situações, surgem pequenas notas. Transcrevemos na íntegra as receitas extraídas, sobretudo, dos livros de culinária, da restante bibliografia consultada, respeitando o texto original, e do contacto com os produtores de cereja do JS. Dispomos de receitas indicadas por pessoas residentes no JS com quem tivemos contacto e tentámos copiá-las o mais fielmente possível. A designação da receita consta no glossário, no qual é definido o termo ou expressão seguido de um exemplo. Como referimos, incluímos termos e expressões relativos a receitas no glossário e, aqui, nas receitas, explorámos a vertente culinária por se tratar de uma componente da cultura da cereja e, conseqüentemente, de um elemento do Património Alimentar. Alguns termos relativos aos processos de confeção das receitas não constam no glossário por não estarem diretamente relacionados com a cereja. Para efeitos de identificação dos termos, apresentamos a referência bibliográfica do qual foi extraído ou, em algumas situações, o código atribuído ao informante (*cf.* tabela 1). No caso de “Poncha de cereja” atribuímos o código FC, por se tratar do contexto onde a bebida foi descrita. As receitas de “broa” e “sorvete”, identificadas na bibliografia, não são apresentadas por não as termos conseguido obter. Assim, não as consideramos para efeitos de contabilização. São 28 receitas reunidas. Seguimos o critério adotado no glossário: são ordenadas alfabeticamente. Em alguns casos, surgem várias opções para a mesma receita.

⁷⁰ Sucede com “Sopa de Castanha” (p. 19), “Salada de abacate” (p. 71), “Pudim de Maracujá” (p. 77), “Licor de Tangerina” (p. 91), “Licor de Amoras” (p. 93), “Licor de Maracujá” (p. 95), “Licor de Mosto” (p. 97), “Licor de Banana” (p. 99).

Água de cerejas – Ingredientes: sumo de cereja; água; gelatina; açúcar. | **Preparação:** “O summo da cereja espremida, misturado com agoa, e designado no regimen [sic] sudorifico sob o nome de *agua de cerejas* constitue igualmente uma bebida, que em certos casos substitue a limonada; o summo da cereja é em geral composto do acido, de gelatina e de assucar em porporções, que variam conforme as espécies e o grau de maturação.” (Faria, 1858-06-05: p. 18).

Água destilada de merises – Ingredientes: cerejas; aguardente. | **Preparação:** “Toma-se uma porção determinada de cerejas depois de lhes ter tirado os pedúnculos; põem-se na cucurbita de um alambique; deita-se-lhe por cima uma quantidade de agua suficiente para evitar que o contacto do fogo faça desenvolver um cheiro empyreumatico; põe-se a tampa e adapta-se o recipiente; depois procede-se á destillação.” (Faria, 1858-06-05: p. 70).

Aguardente com (de) cereja – Ingredientes: aguardente; cerejas; mel de abelha (opcional). | **Preparação:** Depois de tirado os pés, deitam-se as cerejas inteiras na aguardente, incluindo os caroços. Deixa-se a marinar até ganhar cor. Para obter um sabor menos ácido, adiciona-se uma quantidade razoável de cerejas. Pode adicionar um pouco de mel de abelha ao preparo. Se pretender um sabor mais ácido inclua menos cerejas e exclua o mel. A cereja preta é a mais indicada (C_MJ_F); (PN_JS_M).

Aguardente com pés de cereja – Ingredientes: aguardente; pés de cereja. | **Preparação:** Deitar os pés da cereja num recipiente. Adicionar a aguardente. Depois, espera-se algum tempo até conseguir o resultado pretendido. (Neto, 2018: p. 3).

Bolo de cereja – Opção 1. Ingredientes: 1 kg de cerejas; 200 g de requeijão; 6 colheres de sopa de leite; 6 colheres de sopa de óleo de girassol; 100 g de açúcar; 1 colher de chá de raspa de limão; 1 pitada de sal; 300 g de farinha; 2 colheres de chá de fermento em pó; ½ colher de chá de canela; 6 colheres de sopa de açúcar granulado. | **Preparação:** Depois de lavadas, cortam-se as cerejas e retiram-se-lhes os caroços. Mistura-se o requeijão com o açúcar, o leite, o óleo, a raspa de limão e o sal. Polvilha-se este preparo com a junção da farinha e do fermento. De seguida, amassa-se e colocam-se as cerejas. A massa deve cozer cerca de 25 a 30 minutos. Por fim, aplica-se a canela e o açúcar granulado. | **Nota:** É aconselhável aquecer o forno e untar o tabuleiro ou a forma previamente. (Pereira,

2002-06-17: p. 10); (F_JJ_F) (Maia, 2003-06-11: p. 2). | **Opção 2. Ingredientes:** “2 onças (60 gramas) de farinha *Cornflour*. 1 onça (30 gramas) de *Raisley*. 6 onças (180 gramas) de farinha. 4 onças (120 gramas) de Manteiga. 5 onças (150 gramas) de assucar refinado. 8 ovos. 4 onças (120 gramas) de Cerejas cristalizadas, cortadas em metades. ¼ colher de chá de casca de limão raspado ou umas poucas de gotas de essencia de limão. Uma pitada de sal.” | **Preparação:** “Barrar de manteiga uma fôrma redonda. Bater a manteiga e o assucar até estarem como num creme. Bater bem os ovos. Misturar a farinha *Cornflour*. Juntar um pouco desta mistura de farinhas à manteiga com o assucar, batendo bem, e depois um pouco de ovo e continuar assim até já não haver mais ovo ou farinha para deitar. Juntar as cerejas cristalizadas, o sal e a casca ralada de limão e finalmente o *Raisley*. Misturar tudo bem e deitar na fôrma, já anteriormente preparada. Cozer durante uma hora, num forno moderado. Quando estiver cozido tirar o bolo da fôrma e pô-lo a arrefecer num taboleiro-grelha. O sucesso deste bolo depende principalmente do bater da massa, que deve durar enquanto ela se estiver fazendo, e se estiverem deitando os ingredientes.” (s/a, 1937-02-15: p. 3). | **Opção 3. – Ingredientes:** “150 g de cerejas cristalizadas, passadas por água, enxutas e grosseiramente picadas; 250 g de farinha com fermento; 1 colher de chá de fermento em pó; 75 g de coco ralado; 100 g de margarina ou manteiga sem sal; 75 g de açúcar; 3 ovos batidos; raspa de casca e sumo de 1 limão; algumas gotas de essência de baunilha; 4 colheres de sopa de leite meio-gordo. | **Preparação:** 1- Aqueça previamente o forno a 180° C. Unte levemente e polvilhe com farinha uma forma de bolo redonda, com 18 cm de diâmetro. 2- Misture as cerejas, a farinha e o fermento em pó. Deite o coco, mas retire uma colher de sopa da sua quantidade e reserve. 3- Bata a margarina com o açúcar até estar leve e fofo. Aos poucos, vá juntando os ovos, batendo bem e juntando um pouco de farinha à massa, se os ovos começarem a fazer grumos. 4- Misture a raspa da casca e o sumo do limão, a essência da baunilha e o leite. Incorpore na mistura da farinha. 5- Deite a mistura na forma de bolo previamente preparada e alise. Espalhe por cima o coco que reservou. Leve ao forno durante 50 a 60 minutos ou até que um palito espetado no meio saia limpo e fresco. 7- Deixe arrefecer na forma, durante 10 minutos. Desenforme e deixe descansar numa rede de metal para arrefecer completamente.” (Anderson, 2000: p. 116).

Cerejas de aguardente – Ingredientes: aguardente; açúcar; canela; cravos da Índia; cerejas temporãs; cerejas serôdias; framboesas. | **Preparação:** “Para que esta preparação reúna todas as condições desejáveis, isto é, que o liquido espirituoso em que está o fructo

participe do aroma que o distingue, e que a sua conservação seja facil, é necessario confecciona-la em duas épocas, e por conseguinte duas vezes. Para este fim toma-se quatro *pintes* (duas canadas) de aguardente, meia oitava de canella, e oito ou dez cravos da India, conforme o tamanho, e doze onças de assucar: esmagam-se n'uma peneira quatro libras de cerejas temporãs proprias para dôce, de Montmoreney, por exemplo, e mistura-se com a aguardente o summo que ellas deitarem: lança-se tudo em um frasco de capacidade suficiente; e alguns dias depois ajunta-se-lhe o summo exprimido de meia libra de framboesas; depois na época de maturidade das cerejas serôdias (...) filtra-se o liquido contido no frasco, e enche-se daquella variedade depois de lhe ter primeiro tirado os pedúnculos, e torna-se a deitar o licôr no frasco; tapa-se cuidadosamente com uma rolha ou um pergaminho, e guarda-se para ir gastando.” (Faria, 1858-06-05: p. 70).

Chá – Ingredientes: água; pés de cereja. | **Preparação:** Depois de secos, deitam-se em água a ferver. | **Nota:** É indicado para quem tem problemas intestinais. (C_MJ_F); (A_AJ_F); (F_JJ_F); (CH_FS_F).

Compota – Ingredientes: 1 Kg de cerejas sem caroço; 400 g de açúcar se as cerejas; 3 colheres de sopa de sumo de limão; 1 pau de canela. | **Preparação:** Retira-se os caroços das cerejas. Coloca-se o açúcar e o pau da canela ao lume. Após misturar os ingredientes, deixa-se ferver, em lume brando, durante uma hora. De seguida, retira-se o pau da canela e tritura-se o preparo com o auxílio de uma “vara mágica”. Junta-se o sumo de limão e deixa-se ferver durante 30 minutos. É aconselhável ir mexendo até ficar no ponto. (s/a, 1994-06-04: p. 11); (Faria, 1858-06-05: p. 71)

Doce de cereja – Opção 1. Ingredientes: cerejas de *Montmorency*; açúcar; água; groselhas (opcional). | **Preparação:** “Para fazer este dôce de economia domestica duas partes de cerejas de *Montmorency* (ginjas garrafaes); tiram-se-lhes os pés e os caroços, e deita-se a polpa em uma terrina. Toma-se separadamente só uma parte de assucar, junta-se-lhe suficiente quantidade de agua e põe-se em ponto de espadana: deixa-se arrefecer por algum tempo, e vasa-se ainda quente por cima da fructa. Deixa-se repousar esta mistura por espaço de 24 horas, decanta-se depois o liquido, faz-se novamente chegar ao ponto, e deita-se sobre as cerejas ou ginjas. Repete-se esta operação terceira vez, se fôr necessario, para operar uma transmutação bem completa entre a agua da vegetação das cerejas e o xarope; vasa-se depois em boyões ou potes. Pode-se antes de os cobrir juntar

ao dôle as amêndoas dos caroços bem escolhidas, e depois de lhe ter tirado a humidade por meio de uma dessecação bem regulada. Ha um outro processo, que consiste em misturar com dois terços de polpa de cerejas um terço de summo de groselhas, pôr tudo ao lume até se ter evaporado uma parte da agua de vegetação, juntar-lhe 15 ou 20 minutos depois tres quartas de assucar por cada libra de fructa, e deixar ferver até que deitando algumas gotas de dôle n'um prato custe a despegar-se; operada a coação, deita-se em pucares, que se tapam cuidadosamente depois de ter arrefecido completamente. O dôle deito por este ultimo processo é, geralmente, mais consistente do que o primeiro; mas participa menos sabor do fructo.” (Faria, 1858-06-05: p. 72). | **Opção 2. Ingredientes:** “1 kg de açúcar; 3/4 kg de cerejas” | **Preparação:** “Levar a cereja descaroçada ao lume com o açúcar ate [sic] fazer ponto espadana. Deitar em frascos ou taças e cobrir com um pano ou papel vegetal.” (Cardoso, 1993: p. 34) (cf. álbum fotográfico: fotografias 2, 24)

Gelado – Ingredientes: 250 g de cerejas (sem caroço); 1 pacote de natas; 3 gemas de ovo; 150 g de açúcar. | **Preparação:** Trituraram-se as cerejas. Batem-se as natas até endurecerem. Seguidamente, batem-se as gemas com o açúcar. Adicionam-se as cerejas ao preparado e continua-se a bater. Acrescentam-se as natas e mistura-se bem. Leva-se ao congelador durante, aproximadamente, um dia. (Faria, 1858-06-05: pp. 70-71).

Geleia – Ingredientes: 500 g de cerejas; 250 g de açúcar; 1 litro de água. | **Preparação:** Retiram-se os caroços e esmagam-se as cerejas. Junta-se a água e leva-se ao lume até ganhar cor. Deixa-se cozinhar por duas horas, mexendo com frequência. Finalmente, deixa-se descansar por um dia no frigorífico. (Maia, 2003-06-11: p. 2); (s/a, 1998-05-29: p. V).

Infusão – Ingredientes: Pedúnculos de cereja; água. | **Preparação:** “Os pedunculos do seu fructo depois de seccos e postos de infusão em agua, produzem uma bebida (...) aperitiva e calmante, que se administra com vantagem contra as retenções de urinas e inflamação das vias orinarias.” (Faria, 1858-06-05: p. 19).

Kirshwasser – Ingredientes: “cerejas bravas (*merises*)”; “licôr”. | **Preparação:** “(...) Quando as *merises*, cerejas bravas, estão maduras colhem-se sem as varejas e separam com cuidado as que estão podres; depois de terem ajuntado uma grande quantidade dellas, esmagam-nas em cestos postos sobre pequenas cubas, tomam somente a quarta parte do

bagaço que fica nos cestos, pisam-no de deitam-no na cuba, para que participe da fermentação. Terminada esta, trasfegam ou decantam, e introduzem o licôr em alambiques aquecidos no vapor. O liquido espirituoso, que se obtem por este processo vão, não é empyreumatico, como quando é preparado a fogo nú; contém muito menos acido prússico, porque se regeitaram tres quartas partes do bagaço, e por conseguinte dos caroços; tem um cheiro suave de amendoa amarga, que o torna muito procurado, e que exclue todo o receio, em razão de conter muito pequena porção d'acido prússico. Este licôr é particularmente recommendado ás pessoas, que são sujeitas a digestões difíceis. *A merise noire sauvage*, cerejeira brava negra, produz melhor *kirsh-wasser*, em segundo logar a *merise rouge*, cerejeira brava vermelha, e depois as *guignes*, cerejas miudas pretas ou vermelhas.” (Faria, 1858-06-05: p. 42).

Ladrilho de cereja – Ingredientes: cerejas; açúcar; 1 ovo. | **Preparação:** “(...) o processo consiste em deitar as cerejas ou ginjas, depois de lhes tirar os pés, em um xarope de assucar a ferver, deixando evaporar até se tornarem consistentes; se se quiser fazer ladrilhos põe-se a marmelada em taboleiros ou caixas, e continua-se a evaporação na estufa. Estas conservas, muito agradaveis e sadias, são de feliz indicação para conservar no estado normal das funções digestivas dos meninos e dos velhos, principalmente na estação, em que a alimentação se faz em grade parte dos produtos vegetaes, e especialmente das fructas. (...) Finalmente assim como se pratica com as groselhas, ensopam-se as cerejas em clara de ovo batida, rolam-se em assucar pulverisado, põem-se ao sol ou n'uma estufa para effectuar um principio de dessecação, e conservam-se em caixas de pinho bem seccas (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Licor de cereja – Ingredientes: 1 Litro de aguardente/1k Cerejas bem maduras/ 1k Açúcar/ ½ Litro de água. | **Preparação:** “Tira-se os pés das cerejas, lavam-se e secam-se numa toalha. Num frasco de boca larga, colocam-se as cerejas e a aguardente. Fica em infusão, cerca de um mês. Faz-se um xarope com a água e açúcar. Quando frio, junta-se a aguardente, da infusão das cerejas. Filtra-se e guarda-se. | **Nota:** As cerejas podem ser guardadas, num frasco, cobertas de uma calda de açúcar ou aguardente fraca.” (Santos, 2007: p. 85). | **Outra opção. Ingredientes:** ginjas garrafais; aguardente; açúcar; framboesas ou cerejas bravas (*merises*); canela. | **Preparação:** Segue-se o mesmo

processo da ratafia⁷¹. “Querendo augmentar a suavidade dsete licôr, ajuntam-se-lhes framboesas ou cerejas miudas dôces, ou o que é melhor ainda algumas cerejas bravas (merises) esmagadas juntamente com os caroços e uma pouca de canella, então já não é uma *ratafia*, mas um licôr composto.” (Faria, 1858-06-05: p. 41).

Marmelada de cereja – Ingredientes: açúcar; cerejas. | **Preparação:** Tiram-se os caroços e os pés da cereja. Deita-se a mesma proporção de cerejas e açúcar e leva-se ao lume. Deixa-se cozer até adquirir a consistência desejada. (Faria, 1858-06-05: p. 71); (CH_FS_F); (PN_JS_M); (F_JJ_F).

Marasquino – Ingredientes: *marascas*; mel; açúcar; álcool. | **Preparação:** “Colhe-se o fructo quando estiver bem maduro, tira-se-lhe o pedúnculo, e esmagam-se juntamente com os caroços todos ou sómente parte delles, para evitar a presença de uma porção muito consideravel de acido prússico, ou hydrocyanico. Decanta-se o summo, e dissolve-se-lhe mel na porção de uma libra por cada cem de fructa, deita-se tudo n’uma vasilha, ou dorna, a deixar-se fermentar: destila-se depois em alambique, munido de grelhas, para evitar o contrabando directo do fogo. Abandona-se o produto alcoolico por espaço de seis mezes para facilitar a combinação dos principios, e rectifica-se a banho-maria até o liquido estar purificado de qualquer corpo heterogeneo, que se conhece pelo cheiro e sabor agradável do licôr. Finalmente antes de se deitar nas garrafas junta-se-lhe xarope de assucar muito areado na proporção de uma onça para cada libra de licôr; e deixa-se envelhecer.” (Faria, 1858-06-05: p. 42).

Passas de cereja – Ingredientes: cerejas | **Preparação:** “O ponto consiste em espalhar-as [sic] sobre ralos ou cirandas, que se põem ao sol quando o tempo o permite, ou no forno pouco depois de se ter tirado o pão. Devendo esta dessecação operar-se lentamente, põem-se os ralos alternativamente ao sol e no forno metem-se depois as passas em saccos de papel ou em caixas para as conservar; tendo sobre tudo o cuidado de as pôr em logar sêcco.” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Poncha de cereja: aguardente; cereja; laranja; limão, mel de abelha | **Preparação:** Mistura-se o mel de abelha e o sumo do limão. Junta-se a aguardente e mexe-se bem.

⁷¹ Cf. glossário: “ratafia”.

Adiciona-se o sumo da laranja e da cereja. | **Nota.** Deparámos-nos com esta bebida à venda num stand durante a FC-2019. Foi-nos dito, pelo responsável, que a receita da poncha de cereja consiste na junção dos mesmos ingredientes da “poncha regional”, a única diferença é a adição do da cereja. (FC) (cf. álbum fotográfico: fotografia 36).

Pudim – Ingredientes: 400 g de cerejas; 250 g de pão (5 carcaças); 2 ovos; ½ litros de leite; 1 colher de sopa de manteiga; 2 colheres de sopa de açúcar; ½ cálice de vinho do Porto; 1 pau de canela. | **Preparação:** Corta-se o pão em bocados. Deita-se-lhe, por cima, o leite a ferver já adoçado e com a canela. Bate-se a manteiga e o açúcar com o vinho e juntam-se as gemas e o pão. Adicionam-se as claras, em neve, e as cerejas. Espera-se cerca de 25 minutos para ficar pronto. (Pereira, 2002-06-17: p. 10).

Ratafia – Ingredientes: ginjas garrafais; aguardente; açúcar. | **Preparação:** “Escolhem-se ginjas garrafaes bem maduras e bem sãs, tiram-se-lhes os pedunculos, esmagam-se e mettem-se em frascos de vidro de bocca larga, onde se deita aguardente de 22 graus em peso igual aos das ginjas esmagadas, e poêm-se a macerar ao sol por espaço de um mês, agitando o frasco de vez em quando. Passado este tempo decanta-se sem se espremer a fructa, e juntam-se seis onças de assucar areado fino a cada litro (pouco mais de quartilho e meio) de licôr. Torna-se a deitar nos frascos, e quatro dias depois filtra-se por papel pardo, ou passa-se pelo coador de panno. Guarda-se depois em garrafas, que se devem conservar bem rolhadas, e de pé, em um local enxuto. Póde-se beber este licôr immediatamente, mas torna-se muito bom depois de um anno ou dois. (Faria, 1858-06-05: p. 41).

Ratafia de Grenoble – Ingredientes: cerejas bravas negras (*merises noires*); aguardente; casca de 1 limão; açúcar; água | **Preparação:** “Para preparar este licôr tomam-se quatro libras de *merises noires*, cerejas bravas negras, tiram-se-lhes os pés, e esmagam-se juntamente com os caroços, metem-se num frasco de vidro e deixam-se por espaço de dois dias; durante este tempo faz-se macerar em tres litros (duas canadadas) de aguardente de 22 graus a casca de um limão; mistura-se tudo, e deixa-se de infusão por espaço de um mez; ajunta-se-lhe depois tres libras de assucar dissolvido na menor porção de agua possível, cõa-se o licor expremendo-o com força, depois filtra-se e guarda-se em garrafas.” (Faria, 1858-06-05: p. 70).

Sopa de cereja – Ingredientes: “500 g de cerejas, sem caroço e cortadas grosseiramente; 500 ml de caldo de galinha ou de legumes, ou água; 2 colheres de sopa de mel ou de açúcar; ½ pau de canela; 2 colheres de chá de farinha de milho; 2 colheres de sopa de sumo limão; Casca de um limão, cortada em tiras fininhas, e mais um pouco para decorar (opcional); 4 colheres de queijo fresco magro ou de iogurte natural”. | **Preparação:** “1- Coloque as cerejas num tacho de aço inoxidável ou esmalte. Junte o caldo, o mel e a canela. Leve a ferver, reduza o calor e deixe cozer durante 15 min, ou até que as cerejas fiquem moles. 2- Desfaça a farinha de milho no sumo do limão, e junte à sopa. Deixe cozer em lume brando durante mais alguns minutos, para que o caldo engrosse ligeiramente. Adicione a casca do limão e retire do lume. Deixe arrefecer e coloque no frigorífico a gelar durante uma hora. Deite a sopa em quatro tacinhas e coloque uma colher de queijo fresco em cada uma. Querendo, e antes de servir, enfeite com tiras de casca de limão.” (Schwartz, 2000: p. 38).

Tarte de cereja – Opção 1. Ingredientes: 3 folhas de massa filo; 40 g de manteiga; 500 g de cerejas; 200 g de farinha de amêndoa; 4 ovos; 1 pacote de natas (200 ml); açúcar em pó. | **Preparação:** “Ligue o forno a 180° C. Com a manteiga, cole as folhas de massa e forre uma tarteira. Lave e descaroce as cerejas, e espalhe-as no fundo da tarteira. Numa tigela, misture o açúcar com as natas, a amêndoa e os ovos. De seguida, deite a mistura por cima das cerejas e leve ao forno cerca de 30 minutos. Verifique a cozedura do bolo com um palito. Por fim, retire o bolo do forno, deixe-o arrefecer e polvilhe-o com açúcar em pó.” (CEFA-EB2.º/3.ºc da Torre - CL, 2014: p. 57). | **Opção 2. Ingredientes (para a massa):** 100 g de farinha; 50 g de manteiga; 1 pitada de sal; uma colher de sopa de açúcar granulado; 1/3 de um copo de água. **(para o recheio):** ½ kg de cerejas; 2 ovos; 3 colheres de sopa de açúcar granulado; 3 colheres de sopa de amêndoa ralada; 2/3 de um copo de leite; 2/3 de um copo de natas; 1 colher de sopa de kirsch. **Preparação:** Desfaz-se a manteiga na farinha. Adiciona-se o açúcar, o sal e uma porção de água para formar uma bola de massa. Colocam-se as cerejas, já sem os caroços, sobre a massa. Mistura-se os restantes ingredientes para obter o recheio. De seguida, junta-se o recheio sobre as cerejas. Vai ao forno cerca de 1 hora. (Neto, 2018-09-18: p. 3); (s/a, 1998-05-29: p. V).

Torta de cereja⁷² (54 metros) – **Ingredientes:** 50 kg de farinha; 1080 ovos; 35 kg de açúcar; 18 l de *chantilly*; 150 kg de cereja; doce de cereja 85 l. (Faria, 1858-06-05: p. 71).

Vinho de cerejas – **Ingredientes:** cerejas; álcool; açúcar ou mel | **Preparação:** “As cerejas pisadas e postas em circunstancias favoraveis ao desenvolvimento da fermentação produzem uma bibida [sic] alcoolica ou vinho, que não é desagradavel, sobretudo se for activada com a addição de um pouco de assucar ou de mel; é muito appropriada nos paizes quentes, e assim é que o seu uso se tem introduzido em Hespanha e mesmo na Provençe; infelizmente é muito difícil conserval-a [sic].” (Faria, 1858-06-05: pp. 41-42).

Xarope de cerejas – **Ingredientes:** cerejas (ou ginjas); água; açúcar; fambroesas (opcional) | **Preparação:** Tomam-se boas cerejas bem maduras e sãs, a especie ginja, por exemplo: tiram-se-lhes os pés e os caroços, e põe-se a polpa ao lume com uma pequena porção d’agua para facilitar a extração do summo. Depois de uma ou duas fervuras, cõa-se expremendo ligeiramente. Deita-se o summo em um tacho, e mistura-se-lhe assucar areado na proporção de 28 ou 30 onças para cada libra de summo; deixa-se ferver brandamente ao principio, e depois no grau conveniente para operar a coação, tendo cuidado de tirar a espuma que se vai formando: passa-se então por uma peneira de clina muito rala, e conserva-se depois de arrefecer em garrafas bem seccas. Algumas pessoas adicionam a este xarope um pouco de summo de framboesa para lhe augmentar a suavidade; mas então perde o sabor natural da cereja. O xarope de cerejas menos acido que o de groselhas o substitue em muitos casos com vantagem.” (Faria, 1858-06-05: p. 71).

São 28 receitas com cereja, cuja análise é apresentada, graficamente, no capítulo III. Aí, apresentamos os dados relativos a todo o material recolhido e compilado no capítulo II, incluindo as receitas enumeradas.

⁷² Cf. glossário: “torta de cereja”. Os ingredientes identificados dizem respeito à torta de cereja confeccionada no âmbito da FC-2019.

Capítulo III – Tratamento dos dados recolhidos

Após a compilação dos materiais recolhidos no capítulo II, procedemos à análise dos dados referentes ao glossário, às canções, às poesias e às receitas. Relativamente às lendas, optámos por fazer um breve comentário, depois de as relatar, por se tratar, apenas, de duas histórias (*cf.* capítulo II, ponto 3.). No entanto, pensamos que possuem valor patrimonial e histórico por remontarem aos finais do século XV, inícios do século XVI, estando ligadas à ilha da Madeira e à presença da cereja neste espaço insular. O mesmo sucede com as poesias transcritas. Incluímos, neste capítulo, abordagens, de índole patrimonial e cultural, das tradições associadas à cereja nas várias dimensões: o passado e o presente, perspetivando o futuro.

No ponto 1, efetuamos uma análise geral do glossário, estudando os aspetos linguísticos e culturais do léxico característico da cultura da cereja. Recorremos à elaboração de gráficos de maneira a dispor as entradas quantitativamente: proveniência das entradas (bibliografia/ informantes), número de entradas para cada letra do abecedário, balanço dos termos e das expressões que constam no glossário, percentagem da classificação morfológica das entradas, percentagem do léxico agrupado por categoria e percentagem correspondente a variedades e a características de cerejas, cerejeiras, ginjas e ginjeiras. Refletimos em relação ao léxico que nos parece estar a cair em desuso e aos termos/expressões mais recorrentes, no que concerne aos informantes. No ponto 2 “Estudo dos textos recolhidos”, em relação às canções, abordamos os aspetos que servem de base para a composição dos textos. Apesar de só uma informante se ter lembrado de letras cantadas na apanha da cereja, juntamos “cantigas” populares da freguesia, algumas já gravadas. Representam parte do legado cultural dos trabalhadores que se dedicam à produção de cereja, considerando que as intérpretes são, ou foram, produtoras de cereja. Como tal, julgamos conveniente refletir sobre a importância das “cantigas” e da linguagem popular (falada/cantada). Por fim, procedemos à análise das receitas expostas no ponto 3 do capítulo II, através de um breve estudo quantitativo e comparativo. No ponto 3 “Do passado ao presente: etnografia e eventos”, retratamos aspetos etnográficos e festivos relacionados com a cereja no JS, estabelecendo uma dicotomia entre os tempos mais recuados, de que se tem memória, e a atualidade. No ponto 4, último do capítulo e do estudo, perspetivamos alguns procedimentos para o futuro cuja finalidade é preservar e valorizar o património associado à cereja e, conseqüentemente, à freguesia do JS.

1. Análise do glossário

Pela extensão do glossário e pela quantidade de léxico que apresenta, é viável separarmos os dados provenientes do contacto com os informantes do JS, da bibliografia regional consultada e de alguma bibliografia que diz respeito a Portugal continental. Tentamos sistematizar toda a informação de maneira a que se compreendam os aspetos que consideramos importantes no que concerne aos dados listados por ordem alfabética. No glossário estão registadas 445 entradas. Verificamos que 76 entradas surgidas no discurso dos informantes, também, foram sinalizadas na bibliografia. Neste sentido, para efeitos de contabilização prevalece o contacto com os informantes por se tratar de um estudo que visa a perspetiva local. Seguindo este critério, 261 entradas resultam do contacto com os produtores de cereja do JS. As restantes (184) são oriundas da bibliografia. Alguns termos são procedentes de bibliografia que não incide diretamente sobre a ilha Madeira, mas que consideramos interessantes do ponto de vista da cultura da cereja, o tema que nos importa estudar. Quando as entradas aparecem nos dois tipos de bibliografia (nacional e regional) são consideradas no âmbito regional, uma vez que ocorrem na área geográfica em estudo (gráfico 3). Identificamos 12 casos nesta situação. Ressalvamos que as entradas “cereja de água”, “*napoleon*”; “poncha de cereja” e “venda ao balde” não foram proferidas pelos produtores de cereja assinalados nos pontos de inquérito (*cf.* mapa 2). No entanto, incluímo-las na secção “informantes” por terem sido ditas por populares no âmbito da FC-2019. Assim, mais de metade das entradas listadas no glossário (59%) são provenientes do contacto com os produtores do JS. A restante percentagem (41%) diz respeito à bibliografia regional e à bibliografia nacional, com 25% e 16% respetivamente.

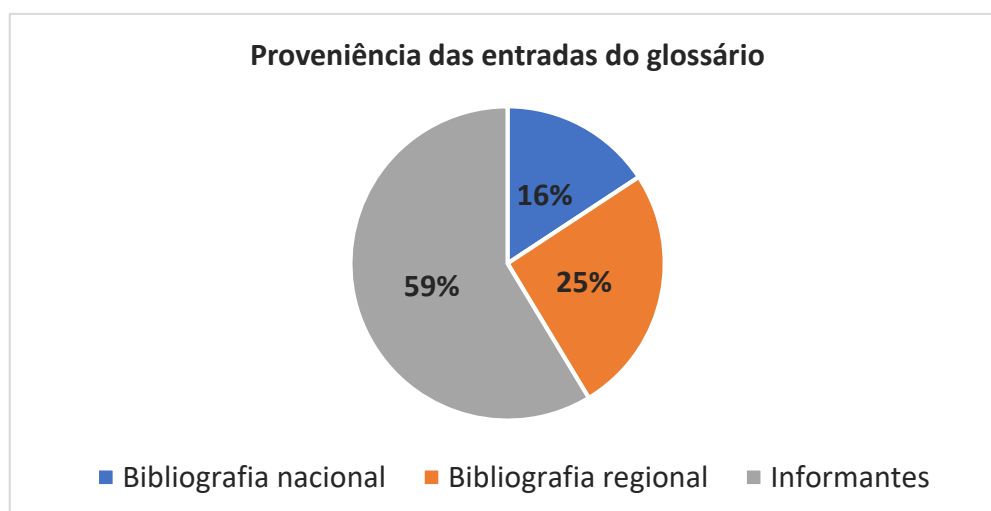


Gráfico 3. Percentagem correspondente à origem das entradas (Bibliografia nacional; Bibliografia regional; Informantes).

Com o intuito de verificar a existência de algumas disparidades relativas ao número de entradas, separamo-las tendo em consideração cada letra do abecedário. Assim, comprovamos que as letras “W”, “Y” e “Z” não possuem qualquer entrada no glossário, daí não estarem representadas no gráfico 4. É possível apurar a desproporção detalhada do número de entradas reunidas em cada uma das 23 iniciais com representação no glossário. Há letras (“H”, “K” e “X”) que possuem, apenas, uma entrada. Segundo os dados apresentados no gráfico 4, podemos confirmar que as escassas entradas em algumas letras oscilam entre um e cinco. Contrastando com as possibilidades anteriores, a letra “C” regista 93 entradas. Tal ocorre por se tratar da letra inicial de “cereja” e de “cerejeira”, termos que apresentam uma quantidade considerável de variedades no glossário. Deste modo, contabilizamos 30 entradas iniciadas pela letra “C” que correspondem a variedades (de cereja/cerejeira). É de ressaltar que, em alguns casos, o termo referente à variedade de cereja ou de cerejeira não surge com estas designações associadas, como sucede com “branco”, “*bigarreau*”, “esbranquiçado”, “*guigne*”; “*juliana koch*”; “marasca”, “*merise*”, “*napoleon*”, “negro”, “*van*” e “vermelho”. Destaque para as letras “P”, que agrega um total de 46 entradas, e “A” que concentra 43 entradas. No geral, as restantes entradas enumeradas alfabeticamente não apresentam grandes desproporções tal como ocorre nos casos anteriormente referidos.

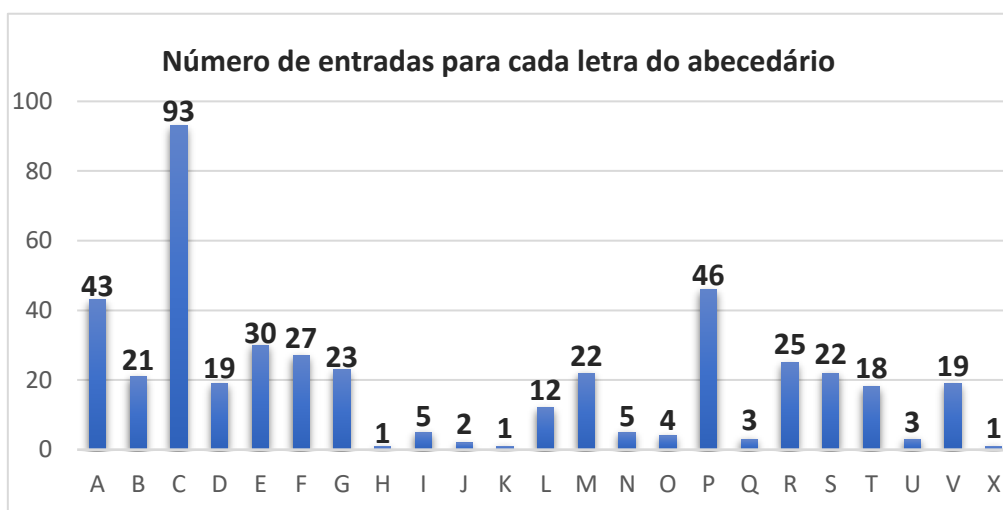


Gráfico 4. Quantidade de entradas para cada letra do abecedário.

Como já mencionamos, aos informantes da Achada e da Corrida, foi aplicado um questionário preliminar (*cf.* apêndice 1). Com a sua reformulação, este ficou dividido em seis partes que consideramos essenciais. Com efeito, na parte I, “Preparação do terreno e plantação”, procuramos compreender o funcionamento da produção de cereja desde a fase inicial da introdução da planta na terra, através de quatro questões colocadas: 1. Qual é a

árvore de fruto que existe em abundância no Jardim da Serra? Quais são as variedades que existem? / 2. Como é que a terra é preparada? É preciso enriquecer a terra, aplicar algum produto e regar? Cortam-se os ramos das cerejeiras? / 3. Em média, quanto tempo pode durar uma cerejeira? É necessário renovar as árvores? / 4. Que utensílios (ou ferramentas) são usados nesta fase de preparação? Na parte II, “Cuidado com as árvores”, aplicámos as questões seguintes: 5. Quais são os cuidados a ter com as árvores? / 6. Como se chama o processo em que se junta um pedaço de outra árvore a uma cerejeira ou ao contrário? Como é feito? / 7. O que é necessário para realizar este processo? Que instrumentos são utilizados? / 8. Qual é o tratamento dado à cerejeira nas épocas em que a árvore não dá fruto? Na parte III, “Das folhas e flores ao fruto”, aprofundámos aspetos relacionados com elementos da cereja e da cerejeira por meio de quatro questões: 9. Quais são as partes de uma cereja e de uma cerejeira? / 10. Como é uma cerejeira no inverno, na primavera, no verão e no outono? Como são as cores, os tamanhos e as formas? (das folhas, das flores, das árvores e dos frutos) / 11. Quais são as épocas do ano mais importantes neste cultivo? / 12. Podemos prever que a produção de cereja será razoável, tendo em consideração a quantidade de flores que a cerejeira apresenta? Na parte IV, debruçámo-nos sobre a “Época de produção” abordando os produtores com algumas questões que julgámos serem pertinentes no que concerne à produção de cereja: 13. Como identificamos se o fruto está bom para comer? / 14. O que é que se faz quando o fruto está vermelho? Serve para comer em casa ou para venda? / 15. Quanto tempo leva a apanhar/colher os frutos? / 16. Como se transportavam, antigamente, as cerejas? Atualmente, como é? Na parte V, “Após a época de produção”, os informantes responderam às seguintes questões: 17. Como se costuma comer a cereja, depois de colhida? Segue algum processo de secagem, por exemplo? O que se faz com as que não são boas para comer? / 18. Depois de comida, o que sobra do fruto? O que se pode fazer com isso? / 19. Que produtos podem ser feitos a partir da cereja, da flor e das folhas? Conhece alguma receita de pratos, doces, bebidas ou para fins medicinais? / 20. O que se faz com a madeira das cerejeiras? Por último, na parte VI, incidimos numa abordagem relacionada com “Eventos, festividades, folclore e tradição oral”, com a aplicação das questões enumeradas seguidamente: 21. Conhece alguma festividade relacionada com a cereja realizada no Jardim da Serra durante a época das cerejeiras em flor e após o amadurecimento do fruto? / 22. O que é que acontece nessas celebrações? Descreve todos os pormenores. / 23. Em que sítios da freguesia se realizam? / 24. Conhece cantigas, lendas, histórias ou adivinhas dedicadas à cereja? (cf. apêndice 2). A divisão do

questionário permitiu-nos explorar as entradas do glossário, agrupando-as por cada parte do questionário que corresponde a uma determinada etapa da cultura da cereja como explicado (gráfico 5).

Através do gráfico acima disposto, apuramos que a maioria das entradas do glossário

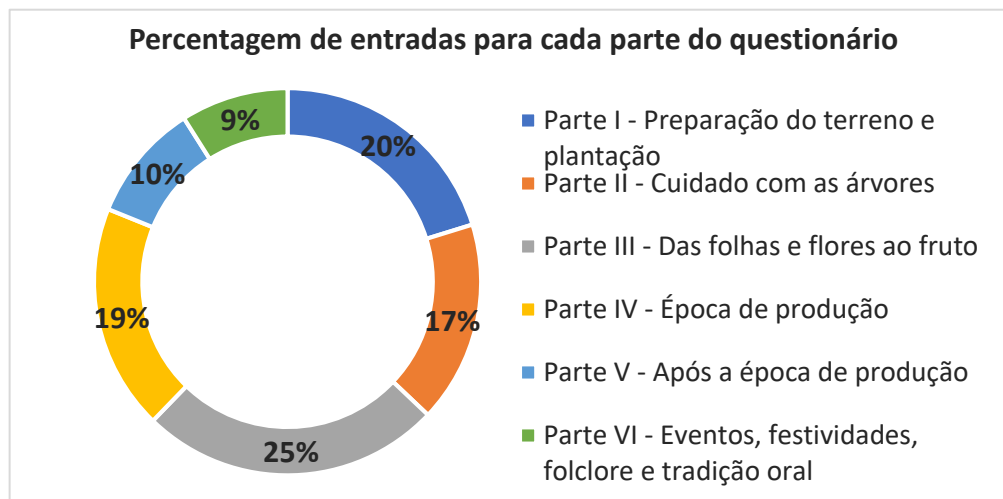


Gráfico 5. Nível percentual de entradas segundo as partes do questionário.

(112) concentra-se na parte III do questionário, “Das folhas e flores ao fruto”. Segue-se a parte I, intitulada “Preparação do terreno e plantação”, com 90 entradas registadas. As partes II, “Cuidado com as árvores”, e IV, “Época de produção” apresentam uma diferença pouco acentuada com 75 e 84 entradas, respetivamente. Os valores das entradas agrupadas nas restantes partes, V “Após a época de produção” e VI “Eventos, festividades, folclore e tradição oral”, são relativamente próximos: 44 e 40 entradas.

Com o intuito de percebermos os valores correspondentes às expressões e aos termos que integram o património linguístico referente à cultura da cereja, contabilizamos as entradas do glossário. Com efeito, uma expressão consiste num “grupo de palavras” e um termo numa “Palavra própria de certo registo de língua, campo de conhecimento ou actividade; unidade lexical de uma terminologia”⁷³. Apesar da distinção estabelecida, por vezes, um conjunto de palavras corresponde a um termo e não a uma expressão. Esta situação é recorrente no glossário. Exemplificando, entre outros casos, tal sucede com “conservação da cereja”. No gráfico 6, é evidente a diferença entre as expressões e os termos listados alfabeticamente. Notamos que a percentagem de termos (73%) é

⁷³Conceitos disponíveis no dicionário DLPC-ACL (2001) reproduzidos em *A Heranças das Bordadeiras Madeirenses da Ribeira Brava. Contributo para o estudo de um património linguístico regional e local* (2016) por Andreia Silva (p. 125).

largamente superior à das expressões (27%). Em termos numéricos, corresponde a 326 termos e a 119 expressões.

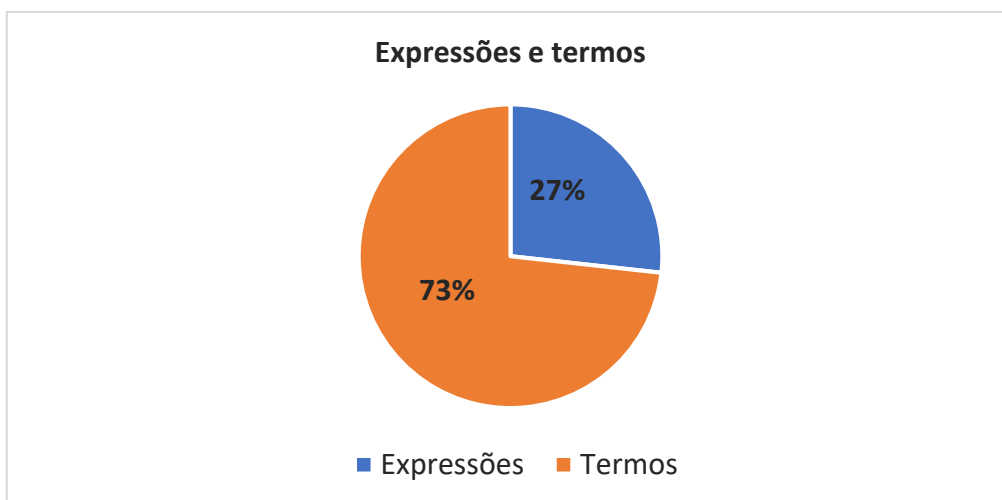


Gráfico 6. Nível percentual de expressões e termos inseridos no glossário.

Relativamente aos termos que constam no glossário, agrupamo-los segundo a sua classificação morfológica (gráfico 7). Para agrupar as expressões e os outros tipos de entradas como, por exemplo, topónimos e instituições, criamos um grupo designado “restantes entradas”. Com efeito, consideramos adjetivos, substantivos e verbos. Reunidos os dados, apuramos que mais de metade das entradas do glossário são substantivos (51%). Os verbos agregam 11% das entradas e os adjetivos 8%. Relativamente às 9 entradas do glossário que agrupamos em “adjetivos e substantivos”, por se enquadrarem nas duas classificações morfológicas, correspondem a 2%. As restantes entradas compõem 28% e dizem respeito às expressões (119), à toponímia (6) e à designação de uma instituição local (CDISA-QL).

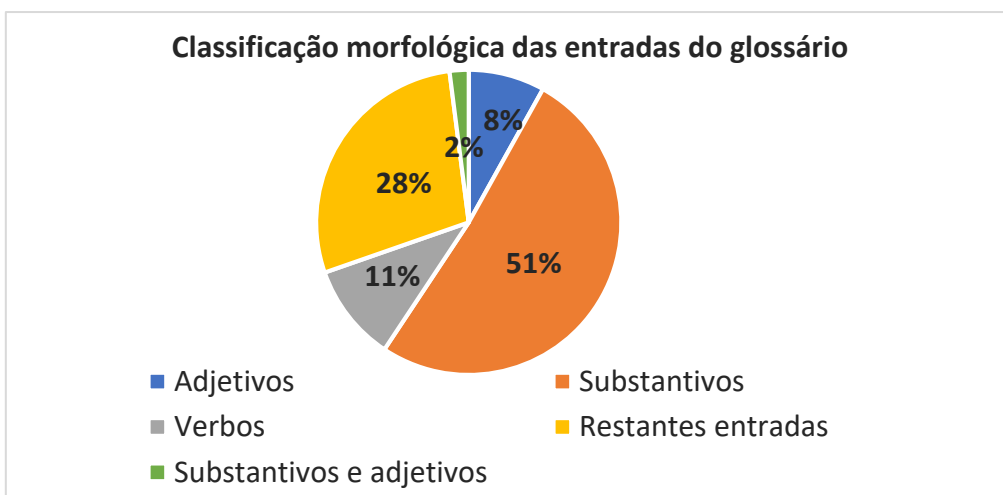


Gráfico 7. Percentagens de entradas do glossário segundo a sua classificação morfológica.

Atendendo à predominância da cultura da cereja no JS e às diversas variedades de cereja e de cerejeira existentes, reunimos adjetivos (34) e substantivos (46), incluindo os termos agrupados em “adjetivos e substantivos” (9), apresentados no glossário, diretamente associados à cereja e à cerejeira. Importa explicar que para esta contagem, agregamos termos relativos a variedades e a características de cerejas, de cerejeiras, de ginjas e de ginjeiras, independentemente da proveniência da informação. Seguimos este critério porque, em alguns casos, o termo “cereja” é utilizado para designar uma variedade de “ginja”. Tal sucede com “cereja ácida”, por exemplo. No total, contabilizamos 46 substantivos a este respeito que juntamente com 34 adjetivos totalizam 89 entradas. Com efeito, percebemos que 20% dos termos (substantivos e adjetivos) do glossário dizem respeito à árvore (cerejeira/ginjeira) e ao fruto (cereja/ginja).

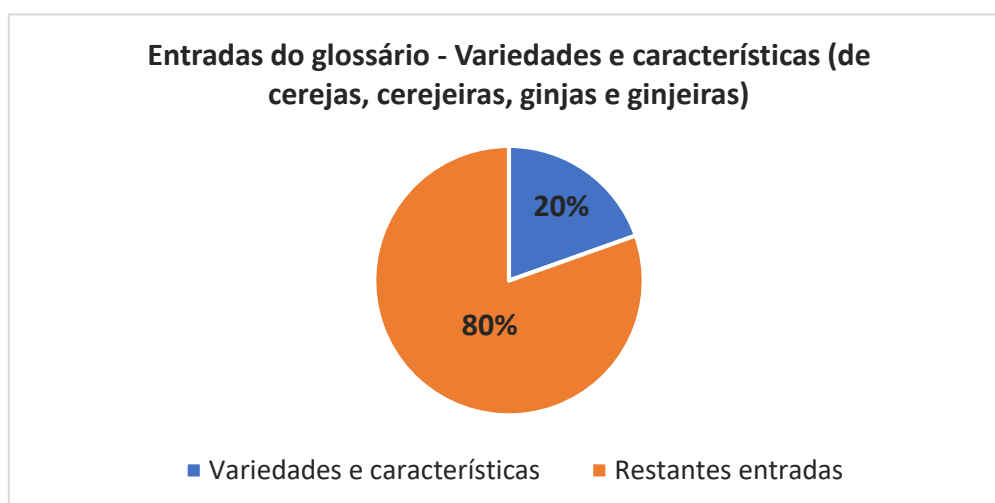


Gráfico 8. Percentagem de variedades e de características de cerejas, cerejeiras, ginjas e ginjeiras segundo as entradas do glossário.

Verificamos que, dos 36 adjetivos introduzidos no glossário, apenas dois não estão diretamente relacionados com a árvore e com o fruto (cereja/cerejeira e ginja/ginjeira). São eles os termos “cavado”, que remete para “fazenda”, “solo” ou “terreno”, e “forrado”, que alude para o “cesto” onde se depositam as cerejas. Assim, 34 adjetivos listados alfabeticamente estão associados à cereja e à cerejeira. Face aos dados expostos, consideramos que a percentagem relativa às variedades e características – da árvore e do fruto – é pouco expressiva (20%). Ainda assim, não deixa de ser interessante verificar os valores que correspondem a cada categoria (variedades e características/restantes entradas).

2. Estudo dos textos recolhidos

No que concerne às canções, a falta de memória poderá explicar a ausência de outros textos. No entanto, o material compilado, no âmbito da recolha, representa parte do património cultural, imaterial e linguístico da freguesia do JS. As composições apresentadas retratam o quotidiano dos trabalhadores e ilustram a cultura da cereja. Talvez por ser uma das tarefas mais árduas do cultivo das cerejeiras, a apanha da cereja é a atividade mais frequentemente referida nas canções. Na coletânea da informante (F_JJ_F), são entoados versos que descrevem as cerejeiras em momentos distintos: fase da floração da cerejeira, a da apanha e a da venda de cereja. Na “cantiga” “Tenho uma cerejeira à porta”, sublinhamos que o cultivo das cerejeiras é baseado na produção familiar. Há referência a alguns “sítios” da freguesia e à venda da cereja, produzida no JS e em diversos pontos da ilha da Madeira. Destacamos a última quadra da canção: “Tenho um prédio de cerejeiras/ À porta do presidente/ Carregado de cerejas/ Qu’ é p’ a deitar em aguardente.”. Trata-se de uma referência direta a um dos derivados de cereja mais comum no JS, a aguardente de cereja (*cf.* glossário/receitas). É comum, na maioria das “cantigas”, recorrer-se à toponímia da freguesia. Em “Freguesia do Jardim da Serra”, conhecemos os onze “sítios” e as especificidades de cada um. Transcrevemos a primeira quadra: “Freguesia do Jardim da Serra/ É um jardim em flor. (bis)/ É a cereja e a ginja/ Que tem um lindo sabor. (bis)”. É curioso que, na prática, a ginja está associada à freguesia do Curral das Freiras, embora existam ginjeiras, em número reduzido, no JS. Na canção “A Apanha da Cereja”, as quadras apontam todos os processos que envolvem a produção de cereja. A dificuldade de subir à cerejeira e a apanha da cereja, como meio de sustento para as famílias, são evidentes na quadra: “Na ponta da cerejeira (bis)/ E com medo de olhar p’ o chão (bis)/ Tenho d’apanhar a cereja (bis)/ Pra poder ganhar o meu pão (bis)”. Na última “cantiga”, “Recordações da minha infância”, a nostalgia dos tempos de criança é retratada, inclusive a saudade da apanha da cereja. As recordações da azáfama e do convívio nos cerejais, enquanto se trabalhava para proceder a apanha da cereja, são relatadas pelos informantes com alguma melancolia e saudade. Acreditamos que os costumes relacionados com a cultura da cereja e, especificamente, com a apanha, estão a perder-se. A falta deste tipo de materiais junto dos informantes denota isso mesmo, uma vez que apenas um se lembrou de “cantigas” sobre a cultura da cereja.

No que toca às receitas, agrupamo-las por categoria. Definimos, assim, quatro grupos distintos: “bebidas”, “conservas”, “doçaria/pastelaria” e “sopas”. No grupo das bebidas, inserimos vários tipos de bebidas, incluindo chás, bebidas alcoólicas e infusões.

No grupo das “conservas”, agrupamos todas as receitas que resultam de processos de conservação da fruta, nomeadamente “compota”, “doce de cereja”, “geleia”, “ladrilho de cereja”, “marmelada de cereja” e “passas de cereja”. Em “doçaria/pastelaria” reunimos receitas de bolos (3 opções) e receitas de gelado, geleia e pudim cujo ingrediente essencial é a cereja. Por fim, surge uma receita que pertence à categoria das sopas: “sopa de cereja”. Verificamos que, das 28 receitas que compilamos, 15 delas são referentes a bebidas. Deste modo, correspondem a 54% do valor total conforme elucida o gráfico 9. São, essencialmente, bebidas espirituosas. Para este tipo de bebidas é, normalmente, aconselhável a utilização de cereja preta. Ambas as categorias “doçaria/pastelaria” e “conservas” agrupam 6 receitas, representando 21% do valor total. Por último, a categoria “sopas” conta com uma receita apenas (4%).

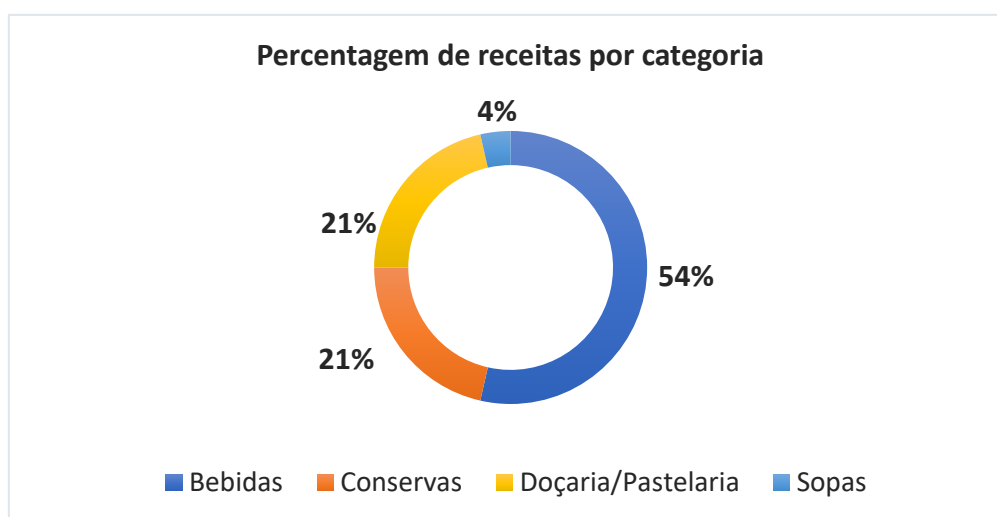


Gráfico 9. Receitas agrupadas por categoria.

É interessante pensar que, à partida, a cereja estaria mais associada à área da doçaria e da pastelaria por se tratar de um fruto cujas características são mais indicadas para estes domínios. No entanto, verificamos que, no caso das receitas que recolhemos, a cereja é utilizada, essencialmente, na preparação de bebidas, sejam elas alcoólicas ou não: “água de cerejas”, “água destilada de *merises*”, “aguardente com cereja”, “aguardente com pés de cereja”, “cerejas de aguardente”, “chá”, “infusão”, “*kirshwasser*”, “licor de cereja”, “marasquino”, “poncha”, “ratafia”, “ratafia de Grenoble”, “vinho de cerejas” e “xarope de cerejas”.

3. Do passado ao presente: etnografia e eventos

Apesar de ser a freguesia mais jovem do AM, o JS possui uma componente histórica que remonta a vários séculos. Para que não se percam alguns elementos do passado, várias entidades locais promovem eventos, histórico-culturais e recreativos, reavivando costumes e tradições populares de outros tempos.

Atualmente, a CPJS desempenha um papel importante na divulgação e na preservação do legado cultural e histórico do JS, inclusive associado à produção de cereja, promovendo um dos principais cartazes da freguesia: a FC. Também a ACDJS assumiu a realização de um evento que já é uma espécie de tradição na freguesia, o “Grande Prémio das Cerejeiras em Flor”. Foi responsável pela criação do GTCJS em 1993, posteriormente integrado na CPJS. Surgiram outros eventos, como a iniciativa “Tempos de Fruticultura e de Hortifruticultura” e o “Roteiro das Cerejeiras em Flor”. Por conta da importância destas iniciativas no que diz respeito à preservação e à divulgação do património local abordamos cada um deles.

A “Festa da Cereja” é uma das mais antigas festas de frutos na Madeira. Trata-se da festividade mais popular da freguesia. Segundo os dados recolhidos, realiza-se desde 1954. A sua primeira edição, “Dia das Cerejas”, surgiu por iniciativa do D.^l Castro Jorge (Silva, 1991-06-16: p. 12). Contudo, em *Ilhas de Zargo*, contrariamente a tudo o que recolhemos, em relação à data da primeira “Festa da Cereja”, o autor refere que:

A intensificação desta cultura no Estreito de Câmara de Lobos superou a das demais regiões produtoras do mesmo fruto e criou uma ambiência de tanto interesse e entusiasmo que, todos os anos, desde 1952, num dos domingos de meado de Junho, ocorre àquela freguesia uma multidão de milhares de forasteiros e romarias de diferentes povoações da ilha para celebrarem a Festa das Cerejas com todas as características dum autêntico arraial. (Pereira, 1989: p. 665)

No âmbito da festa, ao longo dos anos, a designação do evento sofreu pequenas, mas interessantes alterações. De “Dias das Cerejas”, passou a “Festa das Cerejas” e, atualmente, “Festa da Cereja”. Em *Arquipélago da Madeira Maravilha Atlântica* consta uma descrição da paisagem dos cerejais e da “Festa das Cerejas” em 1956:

De longe, a brancura das flores transfigura tudo e dá à paisagem uma leveza quase material; mas naquela tarde em que eu passei por entre milhares de cerejeiras pintalgadas de escarlate e vi cerejas nas mãos de crianças e adultos, numa alegria e fartura, os campos tiveram para mim uma alegria nova. Nela se integrava a vida humana em vibração de humilde plenitude. Festa das cerejas! Dia de colheita e de expansão. Tudo quanto pudesse haver de convencional naquela romagem aos cerejais, em dia de mercado, para criar uma tradição, deixou de o ser. A própria natureza colaborava no folgado do povo – mais alacre do que ele: as cerejeiras riam; os cestos atestados de cerejas

riam; os brincos de cerejas tornavam mais claro e moço o riso das raparigas; os raminhos de cerejas eram manchas rubras, risonhas, a ressaltar na tela imensa e já de si maravilhosamente colorida. (Lamas, 1956: p. 333)

É uma festa muito concorrida e conta, todos os anos, com programas de animação, sendo a atração principal da festa o “Cortejo” e os elementos característicos: a rainha da cereja (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 6), a “charola” (ou a cereja gigante) (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 8), os carros alegóricos (*cf.* álbum fotográfico: fotografias 3, 4, 5, 6, 7) e o cesto gigante (*cf.* álbum fotográfico: fotografia 15).

Para celebrar um dos mais belos espetáculos da natureza no JS, designadamente as cerejeiras em flor, que ocorre, normalmente, entre os meses de março e abril, a freguesia, através da ACDJS, promove um evento desportivo que já conta com algumas edições. Além de promover o atletismo na ilha da Madeira, este evento constitui um importante elemento de atração turística e cultural, proporcionando a divulgação da freguesia e da forte componente desportiva. Inicialmente designado “Cross Cerejeiras em Flor”, a primeira edição ocorreu em 1990 numa iniciativa da Junta de Freguesia do ECL, do GDE, da Associação Desportos da Madeira e da CMCL (Augusto, 1990-04-12: p. 15). Esta iniciativa surgiu na mesma época em que o Algarve promovia a região através de um evento associado às amendoeiras em flor, também aliado à vertente desportiva. (N., 1990-04-10: p. 18:) Em 1995, na imprensa regional, surge a designação que, atualmente, se mantém: “Grande Prémio das Cerejeiras em Flor” (Silva, 1995-04-25: p. 21). Após a criação da freguesia do JS, a edição do “Grande Prémio das cerejeiras em Flor” correu o risco de não se realizar, caso a nova Junta de Freguesia não apoiasse o evento. Se tal sucedesse, as entidades do Estreito responsáveis pela organização do evento pretendiam substituí-lo pelo “Grande Prémio das Vindimas”, a realizar em setembro de 1997 (Augusto, 1997-04-05: p. 8). Todavia, em 1998, a JFJS, através da ACDJS organizou o evento com o apoio logístico do GDE (Faria, 1998-03-30: p. 17). Até à data, esta prova de atletismo tem sido sempre organizada por esta associação local, com o apoio de diversas entidades locais e regionais.

Apesar de extinto, o GTCJS desenvolveu um trabalho importante de recolha de materiais populares e etnográficos da localidade. Foi criado em junho de 1993, no âmbito da ACDJS (Gonçalves, 1997-05-25: p. 13). Esta associação tinha a tarefa de desenvolver atividades de índole cultural e desportiva na localidade (s/a 1998-05-29: p. VIII). O GTCJS dedicou-se “(...) às actividades de Preservação e Divulgação das nossas Tradições, Recolha de material etnográfico e musical, tudo para dar maior qualidade aos

temas apresentados.” (s/a, 1997-06-28: p. V). No que concerne à indumentária, o GTCJS não possuía uma indumentária própria definida. O traje dos seus elementos começou a ser confeccionado em 1996, após uma recolha de peças de vestuário e de material fotográfico para que o traje fosse o mais representativo possível da freguesia. (Gonçalves, 1997-05-25: p. 13). Após a fundação da CPJS, o GTCJS foi integrado naquela instituição. Apesar de não estar em atividade atualmente, foi o grande responsável pela dinamização da cultura do JS e pela preservação e divulgação do património cultural e linguístico da freguesia.

A forte componente agrícola e frutícola do JS é importante para o desenvolvimento económico das famílias e da localidade. Neste sentido, os agricultores e os produtores de cereja contam com a realização de atividades formativas por parte da Junta de Freguesia local, através do CDISA-QL. Com efeito, a iniciativa “Tempos de Fruticultura”, que surgiu pela primeira vez em 1998 sob organização da JFJS, tem como objetivo, a cada ano, incentivar a preservação e divulgação das variedades de árvores de fruto, incluindo as variedades de cerejeira que existem na região (Gonçalves, 2006-02-02: p. 22). Ao longo dos anos, surgiram outras designações para a iniciativa: “Tempos de fruticultura”, “Tempos de Fruticultura e Horticultura”, e, presentemente, “Tempos de Hortifruticultura. Estas campanhas decorrem, anualmente, entre os meses de janeiro e abril.

Desde 2015, no mês de abril, realiza-se o “Roteiro das Cerejeiras em Flor” numa ação dinamizada pela JFJS, por meio do CDISA-QL. Trata-se de uma iniciativa cujo objetivo é promover o JS por meio da sua beleza natural, através da realização de um percurso pedestre junto dos cerejeirais em flor. Durante a atividade, a organização dá a conhecer elementos botânicos relacionados com as cerejeiras e aspetos ligados à toponímia e à história local.

4. Perspetivas de futuro: valorização do património ligado à cereja

A cultura da cereja é indispensável no JS. Como vimos, está associada a diversas áreas que possibilitam o fomento da freguesia. Face aos resultados apresentados neste trabalho de investigação e face ao que esta cultura representa para as famílias locais, é fundamental pensar-se no seu futuro. Atendendo a esta abordagem, entendemos que este estudo consiste num pequeno contributo no sentido de registar, preservar e transmitir, futuramente, a herança patrimonial, cultural e linguística, inerente à cultura da cereja. No entanto, como é que podemos preservar e valorizar, sobretudo, a riqueza lexical da cultura

da cereja no JS? É sobre esta questão que nos vamos ocupar neste ponto, através de uma breve reflexão a este respeito.

Pelo trabalho que tem vindo a desenvolver no âmbito da preservação dos usos e dos costumes do JS, inclusive por meio da colaboração prestada no presente estudo, pensamos que a valorização do património ligado à cereja passa, essencialmente, pelo CDISA-QL. Na prática, como referimos, esta instituição desempenha um papel excecional nos vários domínios que a integram, incluindo no que concerne à dinamização e à preservação da cultura da cereja na freguesia mais jovem da RAM. Dado o vasto património relacionado com a cultura da cereja, entendemos que, com as condições necessárias, o CDISA-QL tem total capacidade de cimentar um projeto neste sentido. Aliás, apesar dos obstáculos que enfrenta, por ser uma instituição que depende diretamente de outras, as incumbências do CDISA-QL têm sido cumpridas com distinção. Do nosso ponto de vista, é importante mencionar esta instituição da qual o JS carece. É necessário credibilizá-lo e dar-lhe ferramentas para que possa expandir e, evidentemente, para que tenha possibilidades de preservar o património local da freguesia.

Considerando o cenário específico e identitário da freguesia, criado pelas cerejeiras, essencialmente que dizem respeito às produções familiares, ponderamos, também, ser viável o ajustamento do *Estatuto da Agricultura Familiar* à RAM, como referido anteriormente (*cf.* capítulo I, subponto 2.1). Pensamos que se trata de uma medida basilar, que poderá potenciar o interesse pelo cultivo das cerejeiras, assegurando a sua continuidade.

CONCLUSÃO

Nesta dissertação dedicada à cultura da cereja no JS, enquanto património natural, cultural, imaterial, linguístico, e, evidentemente, regional e local, os produtores de cereja são imprescindíveis. Face aos dados expostos e às reflexões apresentadas, importa registar e valorizar a ação dos produtores no que respeita à cultura da cereja e ao património inerente a esta atividade. Assim, concebemos um vasto glossário e uma compilação de canções, lendas, poesias e receitas sobre a cereja, em função dos dados que conseguimos recolher.

De modo a contextualizar a cultura da cereja na área do JS, recorreremos a uma revisão bibliográfica para tentar reproduzir a história do cultivo das cerejeiras. Apresentamos informações relativas à cereja na ilha da Madeira, realçando aquelas que estão diretamente ligadas à área estudada. Julgamos ser essencial enquadrar a temática no âmbito regional e não só local. Com alguns dados estatísticos existentes sobre esta matéria, conseguimos retratar o cenário das cerejeiras na ilha da Madeira, no que se refere à área de cultivo e ao número de explorações. Assim, percebemos a evolução da produção de cereja na RAM desde 1989. Consideramos a realidade atual dos produtores e os problemas associados à produção de cereja para o enquadramento histórico do cultivo de cerejeiras no JS. Por meio da bibliografia, regional e nacional, e do contacto com os informantes obtivemos inúmeras informações que julgamos pertinentes. Com a aplicação do questionário, os produtores de cereja partilharam muitas memórias e vivências. Transmitiram a sabedoria que lhes é peculiar e que muito enriquece esta investigação. Através dos informantes gravados, reunimos algumas variedades de cerejas e de cerejeiras que não constam na bibliografia consultada. São termos característicos da ilha da Madeira e, especialmente, do JS. Alguns são prontamente explicados uma vez que os produtores acreditam saber da origem das designações ou, pelos menos, contam informações que lhes foram transmitidas pelos seus antepassados. Em contrapartida, outras variedades foram extraídas da bibliografia de carácter nacional. São, essencialmente, variedades de cerejas e de cerejeiras referentes ao século XIX. No entanto, pensamos que possuem interesse por pertencerem à temática em estudo e acrescentam léxico relevante ao glossário sobre a temática da cereja.

Dada a dimensão da produção de cereja no JS, esta possibilitou-nos estabelecer contacto com alguns produtores da freguesia como definimos inicialmente. Desde logo, por termos gravado homens e mulheres, percebemos a importância das mulheres no cultivo das cerejeiras e, sobretudo, na apanha da cereja. São elas que sobem às árvores

mais altas. Apesar de se verificar uma menor agitação em torno da apanha, reparamos que as mulheres continuam a ser destinadas a este fim. Os homens, também, participam na apanha, mas são mais ativos nas fases da preparação do terreno e dos cuidados a ter com as cerejeiras. Verificamos que, em termos de linguagem (falada/cantada), existem muitas conformidades e algumas particularidades no vocabulário dos produtores. Atendendo aos dados dos sete informantes e a sua faixa etária, apuramos que todos são aposentados, exceto o produtor de 55 anos. São produtores que cresceram no meio rural e que vivem da fruticultura conciliada com outras atividades profissionais. Todavia, sabemos que, em alguns casos, certos produtores se dedicam exclusivamente à produção de cereja, seja numa vertente profissional ou familiar. São poucos os jovens que investem neste tipo de produção, o que é preocupante na visão dos produtores mais velhos. A evolução dos meios de apanha, transporte e comercialização traduz-se nos novos instrumentos e materiais que foram surgindo, de modo a facilitar a vida dos trabalhadores. Observamos que do “pernil” surgiu o “fole”. Com isso, apareceram novas designações, novos usos e costumes. Julgamos que alguns processos específicos da cultura da cereja tendem a desaparecer com o tempo. Por exemplo, dos produtores gravados apenas um conseguiu montar a “molhelha” e a “moquenca”. São termos que ficam compilados no glossário. Aí, recolhemos o vocabulário proveniente dos informantes e da bibliografia a que acedemos. No entanto, sabemos que, pela riqueza lexical que apresenta, existirá mais vocabulário, a acrescentar em futuros trabalhos.

No decorrer da investigação, comprovámos que os informantes possuem, a nível linguístico, vocabulário específico relacionado com a produção de cereja. Portanto, existem peculiaridades linguísticas no seio da comunidade local. À exceção de certas terminologias, a maioria é comum em todos os pontos de inquérito. Em alguns casos, dispõem de formas singulares que identificam determinados aspetos desta produção. Entendemos que existe uma linguagem particular dos produtores e que é necessário protegê-la. É urgente tomar medidas no sentido de preservar este tipo de património e incentivar o cultivo das cerejeiras para que, futuramente, siga intacto e faça parte do nosso cenário natural e cultural. Neste sentido, julgamos ser crucial o ensaio que está a ser realizado no CDISA-QL cujo objetivo é tentar descobrir uma forma de combater a doença *Armillaria* nas cerejeiras. Cremos que se trata de um assunto que influencia o cultivo das cerejeiras. Para que a produção de cereja do JS continue a prosperar, esperamos que se encontre uma solução viável no que toca às cerejeiras afetadas com *Armillaria*. Apesar de ser um tema que, à partida, está relacionado diretamente com a área da botânica,

acreditamos que tem influência na questão do património e, por isso, é fundamental solucionar este problema.

Este estudo contempla uma visão dicotómica que contrasta o passado e o presente da cultura da cereja, sobretudo na área do Jardim da Serra, e reflete sobre o seu futuro. Através da bibliografia e das fontes consultadas, conseguimos estabelecer uma trajetória interessante do ponto de vista temporal, remetendo a temática para factos que ocorreram desde o século XVII. Por ser um assunto que remonta a vários séculos e por ser uma temática tão importante para a comunidade local, acreditamos na pertinência desta investigação. Pelo contraponto feito, percebemos a evolução da produção de cereja no Jardim da Serra em várias questões que lhes são inerentes. Em tempos mais recuados, a apanha da cereja era tida como um convívio, no qual os rapazes cortejavam as raparigas, causando momentos marcantes. Não era encarada como um trabalho. Hoje, salvo algumas exceções, são os próprios produtores de cereja que apanham o fruto. A azáfama da apanha não é tanta, comparativamente ao passado. Alguns produtores dedicam-se, simultaneamente, a outras culturas e a outras profissões. Deste modo, perde-se, por exemplo, um dos costumes mais importantes do qual resulta as canções de trabalho. Com ele, perde-se parte da tradição oral, da memória coletiva e do vasto património que a cereja concentra.

Atualmente, verificamos que o cultivo das cerejeiras não é tão moroso como outrora. As vias de comunicação facilitam o trabalho dos produtores. Os novos materiais com que se fazem os utensílios da apanha, a rapidez que os transportes trouxeram com eles, as melhores condições de comercialização da cereja ditaram uma evolução e uma adaptação nesta atividade frutícola. Notamos, por exemplo, que o “cesto” já não é tão usado. Prefere-se o “balde” pelo tipo de material que apresenta. São pequenos ajustes que, apesar de simplificarem o trabalho dos produtores, implicam alterações nos usos e costumes da cultura da cereja e, evidentemente, no que importa ao património. Deste modo, são introduzidos novos termos e outros tendem a desaparecer. Portanto, cremos que o registo do vocabulário relacionado com a cereja é fundamental para que se perceba a riqueza cultural e, sobretudo, linguística que lhe pertence. É, como dissemos, uma cultura que remonta a vários séculos, a várias gerações e é imperativo que este legado seja transmitido às gerações futuras. É fundamental pensar-se na cereja como um elemento vital para o Jardim da Serra e para a ilha da Madeira. É preciso trabalhar no sentido de dar continuidade a essa predominância e ajustar a cultura da cereja aos novos desafios. Isto é assim porque a cereja é um fruto sensível. As garantias de uma boa

produção e da recuperação da totalidade das cerejeiras afetadas por pragas e doenças não são certas. Ainda assim, julgamos que, com dedicação e trabalho, a cultura da cereja pode ser entendida como uma marca identificativa da RAM, como sucede com a banana da Madeira, valorizando, deste modo, o património rural e as práticas agrícolas do JS.

Desejamos que esta investigação consista num contributo no sentido de preservar e valorizar o trabalho dos produtores de cereja da RAM e o património relativo a esta cultura, especialmente a vertente linguística. Pela singularidade que apresenta, pensamos que é um tema meritório do nosso estudo. Almejamos ter contribuído para o enaltecimento das nossas tradições, das nossas raízes, da sabedoria popular, ligadas à cereja, e ter feito jus ao lema do Jardim da Serra: “Destá Terra faremos uma terra, desta terra havemos de fazer a nossa terra”⁷⁴. É uma terra de luta, de história, de cultura, de património e da simplicidade única das suas gentes.

⁷⁴ Trata-se do lema adotado pelos cidadãos eleitores do JS nas últimas décadas do século XX, aquando do processo de criação da freguesia. O texto é da autoria de José Carlos de Vasconcelos.

FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. FONTES

[Arquivo Regional e Biblioteca Pública da Madeira]

- GC, L. 174: fl. 52v.º; L. 522, fl. 212.
- RN, L. 1068: fls. 53v.º-55v.º; L. 1285: fls. 63-63v.º; L. 2690: fl. 102v.º.
- Registos Paroquiais, L. 1260, fls. 18-18v.º.
- Sociedade Agrícola Madeirense, L. 1016: fls. 1-3.

[Arquivo Nacional da Torre do Tombo]

- CSCF, 016/M09/029; 016/M09/054.

[Arquivo Histórico Ultramarino]

- Madeira e Porto Santo, Cx. II, Doc. n.º 289.

2. PERIÓDICOS

2.1. Jornais

2.1.1. *Archivo Rural (O): jornal de agricultura artes e ciencias correlativas*

- Faria, Miguel de (1858-06-05), «Pomologia: cereja ou ginja.», *Archivo rural, jornal de agricultura, artes, ciencias correlativas*, 1.º ano, n.º 3, Lisboa: Imprensa União Typographica [1858-1877], pp. 17-19; 40-42; 70-72.

2.1.2. *Brado d'Oeste*

- (s/a) (1910-06-25), «Cerejeiras», *Brado D'Oeste*, ano II, n.º 109, Ponta do Sol, p. 2.
- (s/a) (1912-06-01), «A cerejeira», *Brado D'Oeste*, ano IV, n.º 314, Ponta do Sol, p. 3.

2.1.3. *Desporto Madeira*

- Borges, 2002-04-19 a 25), «José Ornelas e o futuro do Grande Prémio Festa desportiva com mais cultura», *Desporto Madeira*, Funchal, [s.p.] (consultado em Viegas, Sílvio Lamim (2007), *Textos e documentos, notas de imprensa: Freguesia do Jardim da Serra: 1988-2006*, [Jardim da Serra]).

2.1.4. *Diário de Notícias – Madeira*

- (s/a) (1937-02-15), «Bolo de Cereja», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 61.º, n.º 18680, Funchal, p. 3.

- (s/a) (1954-06-16), «No Estreito de Câmara de Lobos Festa das Cerejas», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 78.º, n.º 2567, Funchal, p. 2.
- (s/a) (1954-06-20), «Festa das Cerejas» *Diário de Notícias – Madeira*, ano 78.º, n.º 25674, Funchal p. 2.
- (s/a) (1991-05-28), «Em Câmara de Lobos PS viu o trabalho do povo e ouviu as críticas ao PSD», *Diário de Notícias – Madeira*, n.º 47849, ano 115.º, Funchal, p. 10.
- (s/a) (1995-09-24), «Acontece: Sem água não há votos», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 119.º, n.º 49393, Funchal, p. 2.
- (s/a) (1997-06-07), «Jardim da Serra em comemorações: Festa da Cereja celebra o seu 50.º aniversário», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 121.º, n.º 49009, Funchal, pp. 16-17.
- Aguiar, Marsílio (1997-06-09), «Produtores denunciam prejuízos: Festa sem cerejas», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 121.º, n.º 49011, Funchal, p. 9.
- Augusto, João (1990-04-12), «Atletismo “Cross das Cerejeiras em Flor” Domingo nas Corticeiras com bons valores nacionais», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 114.º, n.º 37460, Funchal, p. 15.
- Augusto, João (2003-06-15), «Carlos Freitas vence o VI Circuito da Cereja», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 127.º, n.º 41200, Funchal, p. 7.
- Augusto, João, (1997-04-05), «400 participantes este ano “Cerejeiras em Flor” poderá terminar», *Diário de Notícias – Madeira: Desporto*, ano 121.º, n.º 48946, Funchal, p. 8.
- Faria, Tânia Caires (1998-03-30), «IX Grande Prémio das Cerejeiras em Flor: Atletas do Sporting dominaram a prova», *Diário de Notícias – Madeira: Desporto*, ano 122.º, n.º 49303, Funchal, p. 17.
- Fernandez, Juan (1995-10-02), «Legislativas 95: Apelo à abstenção no Jardim da Serra foi fiasco “Quem não votar pode perder a reforma”», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 119.º, n.º 49400, Funchal, p. 14
- Freitas, Lourenço (1999-06-21), «Festa no Jardim da Serra: Novas espécies estão a dar frutos», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 123.º, n.º 49749, Funchal, p. 10.
- Freitas, Lourenço (2000-02-06), «No Jardim da Serra: há 25 anos Cooperativa Liberdade “berço” da freguesia», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 124.º, n.º 49978, Funchal, p. 10.
- Gaspar, Patrícia (2003-06-11), «Produção de cereja supera expectativa na freguesia do Jardim da Serra», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 127.º, n.º 41196, Funchal, p. 12.

- Gaspar, Patrícia (2003-06-15), «Cortejo da cereja encanta Jardim da Serra.», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 127.º, n.º 41200, Funchal, p. 2.
- Gaspar, Patrícia (2003-06-16), «Manuel António promete ajudar vendedores de cerejas.», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 127.º, n.º 41201, Funchal, p. 6.
- Gonçalves, Sónia (2002-06-02), «Chuva dá cabo das cerejas.», *Diário de Notícias-Madeira*, ano 126.º, n.º 40823, Funchal, p. 27.
- Gonçalves, Sónia (2004-04-11), «Flores das cerejeiras espalham-se pelas serras como “confetis”, dando lugar a um cenário único que vale a pena apreciar.», *Revista do Diário de Notícias – Madeira*, ano 128.º, n.º 41506, Funchal, pp. 30-33.
- Jesus, Agostinho (1990-01-12), «Estreito de Câmara de Lobos Assembleia de Freguesia empossada», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 114.º, n.º 37371, Funchal, p. 5.
- Martins, Rosário (1989-12-18), «Caso inédito na Madeira Jardim da Serra concorreu com cidadãos para ascender à categoria de freguesia», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 114.º, n.º 37350, Funchal, p. 6.
- Moniz, Carlos (2001-03-06), «Colectividade em crescimento», *Diário de Notícias – Madeira: Desporto*, ano 125.º, n.º 40371, Funchal, p. 8.
- Oliveira, Paulo (1995-06-19), «Estreito de Câmara de Lobos: mais variedade e menos quantidade», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 119.º, n.º 49295, Funchal, p. 17.
- Oliveira, Paulo (1996-05-27), «Jardim da Serra já prepara: Festa da Cereja a 23 de Junho», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 120.º, n.º 49636, Funchal, p. 16.
- Oliveira, Paulo (1996-06-23), «Festa da Cereja», *Destacável do Diário de Notícias – Madeira*, ano 120.º, n.º 49662, Funchal, pp. 1-4.
- Oliveira, Paulo (1998-05-07), «Festa da cereja no final do mês», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 122.º, n.º 49341, Funchal, p. 10.
- Passos, Élvio (2001-06-16), «Hoje e amanhã: Festa da Cereja com espaço na Internet», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 125.º, n.º 40473, Funchal, p. 5.
- Passos, Élvio (2002-06-15) “Cereja em festa no Jardim da Serra», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 126.º, n.º 40836, Funchal, p. 10.
- Passos, Élvio (2002-06-17), «Cerejas sem mão-de-obra para a apanha», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 126.º, n.º 40838, Funchal, p. 9.
- R., L. (1993-10-16), «Além de vários independentes PSN entregou listas no Tribunal», *Diário de Notícias – Madeira*, ano 118.º, n.º 48689, Funchal, p. 4.
- Silva, Rafael (1995-04-25), «Atletismo: VI Cross das Cerejeiras realiza-se no domingo», ano 119.º, n.º 49240, Funchal, p. 21.

- Silva, Rafael (1995-05-01), «Cross das cerejeiras: Aurélio Mitty foi o grande vencedor», *Diário de Notícias – Madeira: Desporto*, ano 119.º, n.º 49246, Funchal, p. 10.
- Silva, Vitor Alberto, (1991-06-16), «Jardim da Serra: Recordar e viver a Festa das Cerejas», *Diário de Notícias – Madeira*, série II, ano LIX, n.º 18228, Funchal, p. 12.

2.1.5. Jornal da Madeira

- (s/a) (1993-08-20), «Jardim da Serra e Santa passam a freguesia», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXII, n.º 18989, Funchal, p. 6.
- (s/a) (1993-10-16), «Jardim da Serra e São Gonçalo com listas independentes», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXII, n.º 19046, Funchal, p. 8.
- (s/a) (1994-04-16), «Comissão Especializada é favorável Criação de novas freguesias só depois das europeias», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXII, n.º 19225, Funchal, p. 4.
- (s/a) (1994-06-04), «Festa da Cereja apresentada: Produção de cerejas prejudicada pelas chuvas.» *Jornal da Madeira*, série II, ano LXII, n.º 19274, Funchal, p. 11.
- (s/a) (1997-06-28), «Semana do concelho de Câmara de Lobos», *Suplemento do Jornal da Madeira*, série II, ano LXVI, n.º 20384, Funchal, pp. I-VIII.
- (s/a) (1998-05-29), «Festa da Cereja 98: Jardim da Serra», *Suplemento do Jornal da Madeira*, série II, ano LXVII, n.º 20715, Funchal, pp. I-VIII.
- (s/a) (1999-06-18), «“Juliana Koch” a vedeta do Jardim da Serra» *Jornal da Madeira*, série II, ano LXVIII, n.º 21097, Funchal, p. 16.
- (s/a) (2001-06-16), «Festa da Cereja», *Destacável do Jornal da Madeira*, série II, ano LXX, n.º 21816, Funchal, pp. I-IV.
- (s/a) (2001-10-16), «Dia do concelho de Câmara de Lobos», *Suplemento do Jornal da Madeira*, série II, ano LXX, n.º 21938, Funchal, pp. I-VIII.
- (s/a) (2002-06-15), «Amanhã: Cerejas em Festa», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXXI, n.º 22163, Funchal, p. 2.
- (s/a) (2002-06-15), «Festa da Cereja 2002», *Destacável do Jornal da Madeira*, série II, ano LXXI, n.º 22163, Funchal, p. I-IV.
- Ângelo, Miguel (2003-05-21), «Produção de 2003 promete, depois de algumas dúvidas: cerejeira será alvo de reconversão.», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXXII n.º 22496, Funchal, p. 6.
- Ângelo, Miguel (2015-03-05), «Câmara de Lobos regista marcas Terra da Cereja e Capital da Castanha», *Jornal da Madeira*, série II, ano LLXXXIII, Funchal, pp. 7-8.

- Caldeira, Ricardo (2003-06-15), «Produtores referem que a colheita da cereja foi boa este ano: Festa “rija” no Jardim da Serra», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXXII, n.º 22521, Funchal, p. 12.
- Freitas, Élia (2001-06-18), «Produção regional aguarda milhões: Certificação da Cereja está a ser estudada» *Jornal da Madeira*, série II, ano LXX, n.º 21818, Funchal, p. 14.
- Gonçalves, Luísa (1996-05-21), «No Jardim da Serra: Festa da Cereja já tem data marcada.» *Jornal da Madeira*, série II, ano LXV, n.º 19983, Funchal, p. 14.
- Gonçalves, Luísa (1997-05-25), «Grupo de Tocar e Cantares: a voz e a alma do Jardim da Serra», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXVI, n.º 20349, Funchal, p. 13.
- Gonçalves, Luísa. (2000-05-20), «No Jardim da Serra: Festa da Cereja tem lugar já neste fim de semana.» *Jornal da Madeira*, série II, ano LXIX, n.º 21431, Funchal, p. 12.
- Maia, Adriano (2003-06-11), «Cereja – Fruto saudável», *Suplemento Boletim Agrícola do Jornal da Madeira*, série II, ano LXXII, n.º 22517, Funchal, p. 3.
- Maia, Adriano (2003-06-11), «Opinião de Zita Maria Santos, presidente da Casa do Povo do Jardim da Serra: Um bom ano para a cereja.» *Suplemento Boletim Agrícola do Jornal da Madeira*, série II, ano LXXII, n.º 22517, Funchal, p. 2.
- N, D. (1990-04-10) «No Estreito: Cross das cerejeiras em flor – José Frias e outros atletas nacionais abrilhantarão este evento desportivo.» *Jornal da Madeira*, série II, ano LVIII, n.º 17824, Funchal, p. 18.
- Quintal, Artur (1993-08-27), «Cada vez mais perto a elevação do Jardim da Serra a freguesia», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXII, n.º 18996, Funchal, p. 6.
- Ribeiro, Carla (1995-06-19), «Festa da Cereja no Jardim da Serra: Bazenga apela à melhoria da qualidade.» *Jornal da Madeira*, série II, na LXIV, n.º 19651, Funchal, pp. 2-3.
- Ribeiro, Carla (2002-05-26), «População diz que está bem servida de estradas, mas... Jardim da Serra pede Centro de Saúde.» *Jornal da Madeira*, série II, ano LXXI, n.º 22144, Funchal, p. 6.
- Ribeiro, Carla (2003-04-29), «Chuva e vento provocam quebras no Jardim da Serra: Menos 50 % de cerejas», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXXI, n.º 22474, Funchal, p. 3.
- Silva, Cristina Costa e (2003-06-16), «Especificidades defendidas», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXXI, n.º 22522, Funchal, p. 10.

- Silva, Lúcia (2002-06-17), «Manuel António anunciou na Festa da Cereja: novas infra-estruturas para o Jardim da Serra.», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXXI, n.º 22164, Funchal, p. 4.
- Silva, Victor Alberto (1992-09-20), «Jardim da Serra Pouca unidade pela candidatura “eclesiástica”», *Jornal da Madeira*, série II, ano LXI, n.º 18671, Funchal, p. 7.

2.1.6. Jornalinho do Jardim da Serra

- Gonçalves, Manuel de Jesus (1988, novembro), “Jardim da Serra”, *Jornalinho do Jardim da Serra - Boletim informativo da nossa terra*, n.º 1, Jardim da Serra: Ed. do Grupo de Teatro da Paróquia de São Tiago, pp. 1-4.

2.1.7. Notícias da Madeira

- Gonçalves, Luísa (2002-05-31), «CMF concedeu 11 licenças a vendedores: chegaram com as cerejas.», *Notícias da Madeira*, ano 2, n.º 566, Funchal, p. 7.
- Gonçalves, Luísa (2005-06-13), «Manuel Abreu possui cerca de 200 cerejeiras “preço só é bom para quem compra”», *Notícias da Madeira*, ano 5, n.º 1674, Funchal, p. 9.
- Gonçalves, Luísa (2006-02-02), «Tempos de Fruticultura na freguesia do Jardim da Serra», *Notícias da Madeira*, ano 1, n.º 30, Funchal, p. 22.
- Pereira, Francisco (2002-05-20), «No Jardim da Serra Cerejas fazem a festa em Junho”, *Notícias da Madeira*, ano 2, n.º 555, Funchal, p. 11.
- Pereira, Marisa (1999-06-21), «Bazenga Marques na Festa da Cereja do Jardim da Serra: Diversidade com qualidade é a chave do sector agrícola», *Notícias da Madeira*, Funchal, pp. 2-3 (consultado em Viegas, Sílvia Lamim (2007), *Textos e documentos, notas de imprensa: Freguesia do Jardim da Serra: 1988-2006*, [Jardim da Serra]).
- Pereira, Marisa (2002-06-09), «Produção foi de 180 toneladas: menos cereja este ano.», *Notícias da Madeira*, ano 2, n.º 575, Funchal, p. 11.
- Pereira, Marisa (2002-06-17), «Produtores queixam-se da fraca produção deste ano: poucas cerejas...”, *Notícias da Madeira*, ano 2, n.º 583, Funchal, p. 10.
- Pereira, Marisa (2002-06-17), «Agricultores relembram o passado com algum saudosismo Cereja em festa noutros tempos.», *Notícias da Madeira*, ano 2, n.º 583, Funchal, p. 11.
- Sousa, Lúcia (2001-06-18), «Cerejas em Festa no Jardim da Serra: qualidade foi grande aposta.», *Notícias da Madeira*, ano I, n.º 220, Funchal, p. 5.

- Viveiros, Carla (2001-05-15), «Manuel Abreu investe em exploração agrícola: 13 mil metros para fruta.», *Notícias da Madeira*, ano I, n.º 186, Funchal, p. 5.
- Viveiros, Carla (2003-06-17), «Presidente da Câmara do Funchal deixa claro: regras são para cumprir.», *Notícias da Madeira*, ano 3, n.º 947, Funchal, p. 5.

2.1.8. Panorama (O): jornal literário e instructivo da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis

- (s/a) (1841-07-10), «Ilha da Madeira», *O Panorama: jornal literário e instructivo da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis*, vol. V, 5.º da 1.ª série, n.º 219, pp. 217-220.

2.2. Revistas e boletins

2.2.1. Girão - Revista de Temas Culturais do concelho de Câmara de Lobos

- (s/a) (1993), «Os milagres do Santo Servo de Deus, Venerável Pedro da Guarda», *Girão: Revista de Temas Culturais do concelho de Câmara de Lobos*, n.º 10, Estreito de Câmara de Lobos: Grupo Desportivo do Estreito; pp. 501-510.
- Carita, Rui (1991), «O convento de São Bernardino em Câmara de Lobos», *Girão: Revista de Temas Culturais do concelho de Câmara de Lobos*, n.º 06, Estreito de Câmara de Lobos: Grupo Desportivo do Estreito, pp. 238-239.
- Júnior, Vasco Gonçalves F. (1991), «O apelo da montanha», *Girão: Revista de Temas Culturais do concelho de Câmara de Lobos*, n.º 06, Estreito de Câmara de Lobos: Grupo Desportivo do Estreito, pp. 264-266.
- Santos, Rui (1991), «Frei Pedro da Guarda na «INSULANA» de Manuel Tomás», *Girão: Revista de Temas Culturais do concelho de Câmara de Lobos*, n.º 06, Estreito de Câmara de Lobos: Grupo Desportivo do Estreito; pp. 241-243.

2.2.2. Ilenha: Temas Culturais das Sociedades Insulares Atlânticas

- Silva, António Marques da (2018, julho-dezembro), «O Brotar do Jardim do Atlântico: Considerações de Ordem Económica, Sociológica e Antropológica acerca da Aclimação das Plantas Frutícolas e Hortícolas na Madeira (Sécs. XV-XVIII)», *Ilenha: Temas Culturais das Sociedades Insulares Atlânticas*, n.º 63, Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Direção Regional de Cultura, pp. 5-36.

2.2.3. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal (Boletim)

- Palácio da Junta Geral (1954, julho), «Reunião da Comissão Executiva de 14 de julho de 1954», *Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal*, boletim n.º 7, ano II, vol. II, Funchal: Junta Geral, pp. 15-20.

2.2.4. Revista Madeirense: propaganda e vulgarização de conhecimentos úteis para litteratura, commercio, agricultura e industria

- (s/a) (1901-01-27), «Arvores», *Revista Madeirense: propaganda e vulgarização de conhecimentos úteis para litteratura, commercio, agricultura e industria*, 1.º ano, n.º 10, Funchal, p. 79.

- (s/a) (1901-03-31), «Pomares», *Revista Madeirense: propaganda e vulgarização de conhecimentos úteis para litteratura, commercio, agricultura e industria*, 1.º ano, n.º 19, Funchal, p. 151.

- (s/a) (1902-01-12), «Clima e vegetação da Madeira por M. Buysman Middelburg (Hollanda)», *Revista Madeirense: propaganda e vulgarização de conhecimentos úteis para litteratura, commercio, agricultura e industria*, 2.º ano, n.º 60, Funchal, p. 61.

- (s/a) (1902-02-16), «Estabelecimento de Horticultura de Alfredo Moreira da Silva», *Revista Madeirense para litteratura, comércio, agricultura e indústria*, 2.º ano, n.º 64, Funchal, p. 93.

- Camara, Candido A. da (1900-11-18), «RUSTICA Quem...?», *Revista Madeirense: propaganda e vulgarização de conhecimentos úteis para litteratura, commercio, agricultura e industria*, 1.º ano, n.º 1, Funchal, p. 5.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

3.1. Botânica, Fruticultura e outros

- Bowdich, Thomas Edward (1825), *Excursions in Madeira and Porto Santo, during the autumn of 1823, while on his third voyage to Africa*, London: George B. Whittaker, printed by William Clowes.

- Câmara, Paulo Perestrello da (1841), *Breve notícia sobre a ilha da Madeira*, Lisboa: Typ. da A. das Bellas Artes.

- Corrêa, Marquez de Jacome (1927), *A Ilha da Madeira: impressões e notas archeologicas ruraes, artísticas e sociaes*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

- Direção de Serviços de Desenvolvimento da Agricultura; Junta de Freguesia do Jardim da Serra (2017), «Cultura da Cerejeira em Modo de Produção Biológico» [desdobrável], Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, Direção Regional de Agricultura, pp.1-4.
- Direção de Serviços de Desenvolvimento da Agricultura; Junta de Freguesia do Jardim da Serra (2017), «Cultura da Cerejeira: Produção Integrada» [desdobrável], Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, Direção Regional de Agricultura, pp.1-4.
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária (2016), *Catálogo Nacional de Variedades Fruteiras*, Lisboa.
- Harcourt, Edward William (1851), *A sketch of Madeira: containing information for the traveller, or invalid visitor*, London: John Murray.
- Lamas, Maria (1956), «Quinta do Jardim da Serra», *Arquipélago da Madeira: Maravilha Atlântica*, Funchal: Editorial Eco do Funchal, pp. 333-336.
- Longman, William (1875), *Impressions of Madeira*, London: Longmans, Green, and Co.
- Lowe, Richard Thomas (1868), *A manual flora of Madeira and the adjacent Islands of Porto Santo and Desertas*, London: John Van Voorst.
- Löwenmo, Runo (s.d.), *Arbres et arbustes de parcs et jardins*, Paris: Fernand Nathan.
- Mata, Lília (2016), «Palavras», in *Cadernos de Santiago I*, Sainz- Trueva, José de [et al.], Lisboa: Âncora.
- Natividade, J. Vieira (2018), *Fomento da Fruticultura na Madeira: Reimpressão do Texto da 1.ª Edição (1947)*, com prefácio de Joaquim Leça, Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Direção Regional de Cultura.
- Neto, Manuel (2018), «A cerejeira: da Botânica à Etnografia», Jardim da Serra: Centro de Desenvolvimento e Inovação Sociocultural e Agroflorestal - Quinta Leonor, pp. 1-5.
- Pereira, Eduardo Clemente Nunes (1989), *Ilhas de Zargo*, 4.ª ed., vol. 1, Funchal: Câmara Municipal.
- Pinto, Ana Fernandes (2008), «Os sentidos do jardim no Japão», in *Jardins do mundo: discursos e práticas*, com coordenação de José Eduardo Franco e Ana Cristina da Costa Gomes, 1.ª ed., [s.l]: Gradiva, pp. 505-514.
- Ribeiro, João Adriano (1998), «As cerejeiras», *Ribeira Brava: Subsídios para a História do Concelho*, Ribeira Brava: Câmara Municipal da Ribeira Brava, pp. 172-177.
- Santos, Thierry Proença dos (2005), *Comeres e beberes madeirenses em Horácio Bento de Gouveia*, com rev. de Helena Rebelo, 1ª ed., Porto: Campo das Letras.

- Sousa, António Teixeira de (1952), *Agricultura Madeirense: adubações*, Ed. Grémio dos Exportadores de Frutas e Produtos Hortícolas da Ilha da Madeira, Tipografia Alcobacense.
- Sousa, João José de Abreu de (1991), *O Convento de Santa Clara do Funchal*, Funchal: Ed. Secretaria Regional do Turismo, Cultura e Emigração, Direção Regional dos Assuntos Culturais.
- Taylor, Ellen M. (1882), *Madeira: its scenery, and how to see it*, London: E. Stanford.
- Thomas, Manoel (1635), *Insulana de Manoel Thomas a Ioam Gonçalves da Camara, conde de Villa Nova da Calheta*, Amberes: em Caza de Ioam Meversio Impressor.
- Tinoco, António da Silva (1983), *A Cultura da Cerejeira*, [s.l.]: Publicações Ciência e Vida.

3.2. Dicionários e enciclopédias

- Academia das Ciências de Lisboa, (2001), *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea I Volume: A-F*, Lisboa, Editorial Verbo.
- Academia das Ciências de Lisboa, (2001), *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea II Volume: G-Z*, Lisboa, Editorial Verbo.
- Silva, Padre Fernando Augusto da; Meneses, Carlos Azevedo de, (1998), *Elucidário Madeirense A-E*, Funchal: Secretaria Regional de Turismo e Cultura, Direção Regional dos Assuntos Culturais.
- Silva, Padre Fernando Augusto da; Meneses, Carlos Azevedo de; (1998), *Elucidário Madeirense F-Z*, Funchal, Secretaria Regional de Turismo e Cultura, Direção Regional dos Assuntos Culturais.
- Silva, Padre Fernando Augusto da (1950), *Vocabulário Madeirense. Vocabulário Popular do Arquipélago da Madeira. Alguns Subsídios para o seu Estudo*, Funchal: Edição da Junta Geral do Funchal.

3.3. Gastronomia

- Anderson, Janice (2000), *Culinária para diabéticos*, Porto: Livraria Civilização Editora.
- Camacho, Margarida Rodrigues; Figueira, Isabel (1997), *Cozinha Madeirense*, 4.ª ed., Funchal: Direção Regional de Estudos e Planeamento da Educação.
- Cardoso, Maria Zita (1993), *Segredos de Cozinha - Madeira e Porto Santo*, [s.l.]: Arguim Madeira-Editora Regional.

- Cursos de Educação e Formação de Adultos da Escola Básica dos 2.º e 3.º ciclos da Torre, Câmara de Lobos (2014), *As nossas Receitas de Câmara de Lobos*, 1.ª ed., Estremoz Editora.
- Santos, Teresinha (2007), *Sabores da Ponta do Sol*, Ponta do Sol: Câmara Municipal da Ponta do Sol.
- Schwartz, Oded (2000), *Culinária para Doentes do Coração*, Porto: Livraria Civilização Editora.
- Secretaria Regional da Cultura, Turismo e Transportes, Direção Regional dos Assuntos Culturais (2013), *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo*, Funchal: Direção Regional dos Assuntos Culturais.
- Seleções do Reader's Digest (1996), *Um mundo de sabores: Páscoa*, 1.ª ed., [Lisboa].

3.4. Imprensa, Investigação Bibliográfica, Património

- Freitas, António Aragão de; Vieira, Gilda França (1981-1984), *Madeira: investigação bibliográfica*, Funchal: Direção Regional de Assuntos Culturais, Centro de Apoio de Ciências Históricas, 3 vols.
- Freitas, Lourenço (2016), *Imprensa Periódica Madeirense e os Jornais da Autonomia (1976-2016)*, 1.ª ed., Funchal: Editora O Liberal.
- Rebelo, Helena (2012-2013) «Um Património Linguístico em Vias de Extinção ou a Sabedoria Linguística dos Idosos Analfabetos: o Arado, o Carro de Bois e o Linho», in *Confluência, Revista do Instituto de Língua Portuguesa*, nº 43 – 2º semestre de 2012, Rio de Janeiro, pp.107-137.
- Rebelo, Helena (2014) «Património Linguístico Madeirense: alguns Aspectos Lexicais, Fonéticos, Morfológicos e Sintáticos», in *Língua Portuguesa, Estudos Lingüísticos* vol. II, DIOS, Ángel Marcos (ed), Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, pp. 627-647.
- Rebelo, Helena (2016) «Os Nomes das Receitas: um Património Linguístico Regional, Nacional ou Internacional? Uma Análise Lexical», in *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, Pinheiro, Joaquim e Soares, Carmen, (ed. lit.), Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablume, pp. 283-312.
- Viegas, Sílvio Lamim (2007), *Textos e documentos, notas de imprensa: Freguesia do Jardim da Serra: 1988-2006*, [Jardim da Serra].

3.5. Dissertações, teses e relatórios

- Forte, Maria João Figueiredo (2013), *Territórios culturais e património gastronómico: da “cerdeira” à cereja do Fundão*, Tese de Doutoramento em Estudos Portugueses, Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa.
- Pinto, Lino Nóbrega (2014), *Valorização da produção local de maçã. Produção de Sidra a partir de Pero Domingos*, Relatório de estágio do Curso de Especialização Tecnológica em Agricultura Biológica, Funchal: Universidade da Madeira.
- Silva, Andreia da (2015), *A Herança das Bordadeiras Madeirenses da Ribeira Brava: contributo para o estudo de um património linguístico regional e local*, Dissertação de Mestrado em Estudos Regionais e Locais, Funchal: Universidade da Madeira.

4. RECURSOS DA INTERNET

- (s/a) (2019-06-16), «Jardim da Serra está a festejar a cereja (com vídeo)», *JM - Madeira*. [consultado pela última vez em julho 22, 2019]. Disponível em: https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/64656/Jardim_da_Serra_esta_a_festejar_a_cereja_com_video.
- ACDJS, [consultado pela última vez em abril 4, 2019]. Disponível em: <http://www.acdjardimdaserra.com>.
- CAL, [consultado pela última vez em abril 4, 2019]. Disponível em: <https://www.facebook.com/calcooperativa.liberdade>.
- Correia, Henrique (2019-06-16), «Cafôfo quer Estatuto da Agricultura Familiar adaptada à Região», *Funchal Notícias*. [consultado pela última vez em julho 22, 2019]. Disponível em: <https://funchalnoticias.net/2019/06/16/cafofo-quer-estatuto-da-agricultura-familiar-adaptado-a-regiao/>.
- CPJS, [consultado pela última vez em abril 4, 2019]. Disponível em: <https://www.facebook.com/cpjardimserra/>.
- DLR n.º 11/96/M (1996-07-04), «Criação da Freguesia do Jardim da Serra», *Diário da República n.º 153/1996, Série I-A*. [consultado pela última vez em julho 24, 2019]. Disponível em: <https://dre.pt/application/conteudo/424127>.
- Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa [em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2019. [consultado pela última vez em setembro 27, 2019]. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa>.
- Direção Regional de Estatística (2001), *Recenseamento da Agricultura 1999*. [consultado pela última vez em maio 23, 2019]. Disponível em:

<https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/agricultura-floresta-e-pesca/recenseamento-agricola-pt/recenseamento-agricola-publicacoes-pt.html>.

Direção Regional de Estatística (2003 a 2018), *Indicadores de Actividade Económica: Estatísticas da Agricultura e Pesca*. [consultado pela última vez em maio 23, 2019].

<https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/agricultura-floresta-e-pesca/prod-veg-prd-animal-pesca-pt/prod-vegetal-publicacoes-pt.html?start=20>.

- Direção Regional de Estatística (2011), *Indicadores de atividade económica: Recenseamento Agrícola 2009*. [consultado pela última vez em maio 23, 2019].

Disponível em: <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/agricultura-floresta-e-pesca/recenseamento-agricola-pt/recenseamento-agricola-publicacoes-pt.html>.

- Freitas, Manuel Pedro da Silva (s.d), *Câmara de Lobos: Dicionário Histórico e Corográfico*. [consultado pela última vez em agosto 26, 2019]. Disponível em: http://www.concelhodecamaradelobos.com/dicionario/index_dicionario.html.

- GDC, [consultado pela última vez em abril 4, 2019]. Disponível em: <https://www.facebook.com/grupodesportivo.corticeiras>.

- GDE, [consultado pela última vez em abril 4, 2019]. Disponível em: <https://www.gdestreito.com/>.

- Henriques, F. F (1731), *Ancora medicinal para conservar a vida com saúde... segunda impressam correcta, e augmentada pelo seu author*. Lisboa Occidental: Na officina de Miguel Rodrigues. [consultado pela última vez em julho 18, 2019]. Disponível em: file:///E:/008_Outros%20DocIncora%20medicinal.pdf.

- JFJS, [consultado pela última vez em abril 4, 2019]. Disponível em: <https://www.facebook.com/JFJardimdaSerra/>.

- Serviço Regional de Estatística da Madeira (1992), *Recenseamento Geral Agrícola – 1989 (Resultados Definitivos)*. [consultado pela última vez em maio 23, 2019]. Disponível em: <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/agricultura-floresta-e-pesca/recenseamento-agricola-pt/recenseamento-agricola-publicacoes-pt.html>.

- Teixeira, Miguel (2019-06-12), «A Cultura da Cerejeira», *Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar*. [consultado pela última vez em agosto 9, 2019]. Disponível em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2838-a-cultura-da-cerejeira-2>.

- Teixeira, Miguel (2019-06-19), «A Cultura da Cerejeira (conclusão)», *Divulgação de Informação do Comércio Agroalimentar*. [consultado pela última vez em agosto 9, 2019]. Disponível em: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/2845-a-cultura-da-cerejeira-conclusao>.
- UNESCO (1972-11-16), *Convenção para a protecção do património mundial, cultural e natural*. [consultado pela última vez em setembro 2, 2019]. Disponível em: <https://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf>.
- UNESCO (1989-11-15), *Recomendação para a salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore*. [consultado pela última vez em setembro 2, 2019]. Disponível em: <http://www.matrizpci.dgpc.pt/MatrizPCI.Web/File/DownloadFile?idFicheiro=3069>.
- UNESCO (2001-11-02), *Declaração Universal da sobre a Diversidade Cultural*. [consultado pela última vez em setembro 2, 2019]. Disponível em: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/diversity/pdf/declaration_cultural_diversity_pt.pdf.
- UNESCO (2003-10-17), *Convenção para a salvaguarda do património cultural e imaterial*. [consultado pela última vez em setembro 2, 2019]. Disponível em: <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf>.

5. OUTROS MATERIAIS

- Instituto Antônio Houaiss, *Dicionário eletrónico Houaiss da Língua Portuguesa*. [s.l.] Editora Objetiva. Versão 3.0.1.
- Pestana, Agostinha (2016), «Freguesia do Jardim da Serra», *Despique dos Amores – Agostinha e Silvestre*, [s.l.], Paulo Ferraz Studio, 1 CD.
- Pestana, Agostinha (2019), «A apanha da Cereja», *Agostinha Pestana – Cantigas e Recolhas Seculares*, [s.l.], Paulo Ferraz Studio, 1 CD.

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Decreto Legislativo Regional n.º 11/96/M.	156
Anexo 2. Postal da Quinta de Baixo, do Atelier Alemão “Deutsches Atelier fur Photographie” (Cedido pela D. ^{ra} Maria Helena Araújo).	157
Anexo 3. Mapa da freguesia do Jardim da Serra fornecido pela CMCL. Para facilitar a apresentação do mapa, ajustamo-lo à página.....	158
Anexo 4. Zona da Pereira na década de 80 do século XX. Nas imagens observamos vegetação ao redor das habitações, inclusive cerejeiras em flor (Fotografias da D. ^{ra} Maria Helena Araújo) (<i>cf.</i> glossário: <i>Pereira</i>	159

ÍNDICE DE APÊNDICES

Apêndice 1. Questionário preliminar realizado no âmbito do trabalho “Breve levantamento da nomenclatura da cerejeira no Jardim da Serra” na unidade curricular de Património Linguístico, abril de 2018.	150
Apêndice 2. Questionário final, novembro de 2018.	151
Apêndice 3. Fotografia de cada estado fenológico da cerejeira segundo o pensamento de Baggiolini em Tinoco (1983).	154

ÍNDICE DE FIGURAS (brasões, emblemas, logótipos)

Figura 1. Logótipo da CAL-Cooperativa de Produção e Consumo Liberdade.....	19
Figura 2. Brasão de armas da JFJS.....	19
Figura 3. Logótipo da CPJS.....	19
Figura 4. Emblema da ACDJS.....	20
Figura 5. Emblema do GDC.....	20
Figura 6. Emblema do GDE.	20

ÍNDICE DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1. Escultura, em pedra, da autoria de Jacinto Rodrigues dedicada à flor da cerejeira. Encontra-se no centro da freguesia, nas Corticeiras, precisamente na “Rotunda das Cerejeiras”.....	161
Fotografia 2. Produtos caseiros, do Jardim da Serra, confeccionados com cereja. No centro da imagem observamos bolos de cereja: um com formato redondo e outro com formato retangular. Vemos, também, frascos com doce de cereja (<i>cf.</i> glossário/receitas: <i>bolo de cereja; doce de cereja</i>).	161

Fotografia 3. Carro alegórico dedicado ao bordado da Madeira, FC-2019. O bordado está dentro de um cesto de mão (<i>cf. glossário: carro alegórico; cesto de mão</i>).....	162
Fotografia 4. Carro alegórico alusivo ao transporte e venda de cereja, FC-2019. Trata-se de uma recriação da comercialização da cereja em tempos mais recuados (<i>cf. glossário: carro alegórico; venda da cereja; vender</i>)	162
Fotografia 5. Detalhes da venda de cereja no carro alegórico. À direita observamos um cesto com uma beira de mato (<i>cf. glossário: beira de mato; carro alegórico; cereja; cesto; venda da cereja; vendedor; vender</i>).....	163
Fotografia 6. Carro alegórico com a rainha da cereja, FC-2019. É possível identificar um cesto de mão (<i>cf. glossário: carro alegórico; cesto de mão; rainha da cereja</i>).....	163
Fotografia 7. Crianças, vestidas com trajes típicos, num carro alegórico (<i>cf. glossário: carro alegórico</i>).....	164
Fotografia 8. Cereja gigante (ou charola de cerejas). À esquerda, o indivíduo segura um bordão (<i>cf. glossário: bordão; charola de cerejas; cereja gigante</i>).....	164
Fotografia 9. Variedade de cereja existente no JS. É designada por cereja branca, cereja de água ou esbranquiçada (<i>cf. glossário: branco; cereja de água; esbranquiçado; maduro; pé; pedúnculo</i>).	165
Fotografia 10. Cereja Norberto em exposição na FC-2019. Vemos as cerejas e os pés/pedúnculos (<i>cf. glossário: cereja Norberto; cesto; maduro; pé; pedúnculo</i>)	165
Fotografia 11. Cereja preta em exposição na FC-2019. Vemos as cerejas e os pés/pedúnculos (<i>cf. glossário: cereja preta; cesto; maduro; pé; pedúnculo</i>).....	166
Fotografia 12. Cereja serôdia em exposição na FC-2019. Vemos as cerejas e os pés/pedúnculos (<i>cf. glossário: cereja serôdia; cesto; maduro; pé; pedúnculo</i>).....	166
Fotografia 13. Cerejal, em pleno inverno, situado no Caminho da Ponte do Chote (<i>cf. glossário: cerejal; cerejeira; forquilha; galho; pomar; repouso de inverno</i>).....	167
Fotografia 14. Cerejeiras em flor, Pomar Novo (<i>cf. glossário: cerejal; cerejeira em flor; florir; florescer; folha; galho; ramo</i>)	167
Fotografia 15. Cerejeiras em época de produção (<i>cf. glossário: cereja; cerejeira; folha; galho; maduro; ramo</i>)	168
Fotografia 16. Cerejal, após a época da apanha da cereja, situado no Caminho da Ponte do Chote (<i>cf. glossário: cerejal; cerejeira; pomar</i>).....	168
Fotografia 17. Detalhes que antecedem a floração das cerejeiras. É possível observar alguns estados fenológicos na imagem (<i>cf. glossário: abrir; abrolhamento; estado</i>	

<i>fenológico; flor da cerejeira; floração da cereja; florescer; florir; galho; gomo; pré-abrolhamento)</i>	169
Fotografia 18. Cerejeira em flor, de cor branca, no Pomar Novo. É notório o “abrir” da flor (<i>cf. glossário: abrir; cerejeira em flor; flor da cerejeira; pegar as cerejeiras em flor; floração da cereja; florescer; florir</i>)	169
Fotografia 19. Cerejeira em flor, de cor rosa, nas Corticeiras. Esta variedade de cerejeira não produz fruto (<i>cf. glossário: cerejeira em flor; flor da cerejeira; floração da cereja; florescer; florir; pegar as cerejeiras em flor</i>)	170
Fotografia 20. Pormenor das flores das cerejeiras, de cor rosa, nas Corticeiras. Esta variedade de cerejeira não produz fruto (<i>cf. glossário: cerejeira em flor; flor da cerejeira; floração da cereja; florescer; florir; pegar as cerejeiras em flor</i>)	170
Fotografia 21. Transporte do cesto “gigante”. Observamos que o indivíduo à esquerda utiliza um bordão (<i>cf. glossário: bordão; cesto; cortejo</i>)	171
Fotografia 22. Abertura do cortejo etnográfico 2019 (<i>cf. glossário: cortejo; festa da cereja; terra das cerejas</i>).	171
Fotografia 23. Desfile do cortejo da cereja 2019. Os populares trazem cestos com cerejas. A senhora que transporta o cesto à cabeça utiliza uma moquença feita com ramos de cerejeira para proteger-se (<i>cf. glossário: cortejo; cesto; cesto de mão; moquença</i>).....	172
Fotografia 24. Doce de cereja à venda na FC-2019 (<i>cf. glossário/receitas: doce de cereja</i>).	172
Fotografia 25. Enxerto acabado de realizar. Observamos dois garfos (ou inços), no centro superior da imagem), a fita-cola (ou adesivo) e o porta-enxerto (ou cavalo) na terra (<i>cf. glossário: adesivo; cavalo; enxerto; fita-cola; garfo; inço; porta-enxerto</i>)	173
Fotografia 26. Enxerto em desenvolvimento. Observamos os garfos (ou inços) já com as folhas e flores, a fita-cola (ou adesivo) e o porta-enxerto (ou cavalo) na terra (<i>cf. glossário: adesivo; cavalo; enxerto; fita-cola; garfo; inço; porta-enxerto</i>).	173
Fotografia 27. Molhelha que suporta o peso do cesto das cerejas (<i>cf. glossário: cesto; molhelha; saca</i>)	174
Fotografia 28. Molhelha executada de outra forma (<i>cf. glossário: cesto; molhelha; saca</i>)	174
Fotografia 29. Pomar ou cerejal com cerejas maduras. Avistamos os galhos, as folhas, as cerejas, o solo e uma armadilha para ajudar a combater a mosca da fruta (<i>cf. glossário: cereja; cerejal; folha; galho; maduro; mosca dos pequenos frutos; pomar; ramo; solo</i>)	175

Fotografia 30. Terreno ou fazenda com cerejeiras e outras culturas agrícolas na Fonte Frade (cf. glossário: <i>fazenda; rebanho; solo; terreno</i>).....	175
Fotografia 31. Venda de cereja, na FC-2019 (cf. glossário: <i>banca; caixa; cereja; expositor; stand; tabuleiro; venda da cereja; vendedor; vender</i>).....	176
Fotografia 32. Venda da cereja (por quilo), na berma da estrada, em junho de 2019 (cf. glossário: <i>caixa; cereja; venda da cereja; vendedor; vender</i>).....	176
Fotografia 33. Venda da cereja (por caixa), na berma da estrada, em junho de 2019 (cf. glossário: <i>caixa; cereja; venda da cereja; vendedor; vender</i>).....	177
Fotografia 34. Venda da cereja ao balde, na FC-2019 (cf. glossário: <i>cereja; venda da cereja; venda ao balde; vender</i>).....	177
Fotografia 35. Stand da CPJS presente na FC-2019 (cf. glossário: <i>banca; cereja; expositor; stand</i>).....	178
Fotografia 36. Poncha de cereja, FC-2019 (cf. glossário: <i>poncha de cereja</i>).....	178

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Número de explorações de cerejeiras por concelho em 1989, 1999 e 2009 (Tendo por base os dados apresentados nos Recenseamentos Agrícolas de 1989, 1999 e 2009).....	24
Gráfico 2. Produção de cereja na ilha da Madeira: 2001-2018 (Segundo dados da DREM, disponíveis nas Estatísticas da Agricultura e Pesca da Região Autónoma da Madeira, 2001 a 2018).	25
Gráfico 3. Percentagem correspondente à origem das entradas (Bibliografia nacional; Bibliografia regional; Informantes).	114
Gráfico 4. Quantidade de entradas para cada letra do abecedário.	115
Gráfico 5. Nível percentual de entradas segundo as partes do questionário.	117
Gráfico 6. Nível percentual de expressões e termos inseridos no glossário.	118
Gráfico 7. Percentagens de entradas do glossário segundo a sua classificação morfológica.....	118
Gráfico 8. Percentagem de variedades e de características de cerejas, cerejeiras, ginjas e ginjeiras segundo as entradas do glossário.	119
Gráfico 9. Receitas agrupadas por categoria.	121

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa 1. Freguesia do JS (Adaptação do mapa apresentado no DLR n.º 11/96/M.16

Mapa 2. Freguesia do JS (Adaptação do mapa cedido pela CMCL).30

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1. Identificação dos informantes. 29

APÊNDICES

Apêndice 1. Questionário preliminar realizado no âmbito do trabalho “Breve levantamento da nomenclatura da cerejeira no Jardim da Serra” na unidade curricular de Património Linguístico, abril de 2018.

2.º Ciclo - Estudos Regionais e Locais

Património Linguístico

Questionário - “A cultura da cereja no Jardim da Serra”

Nome do(a) informante:

Morada:

Data de nascimento:

Naturalidade:

Escolaridade:

Profissão:

Contacto:

Naturalidade dos pais:

1. Há uma árvore de fruto que é abundante no Jardim da Serra. Qual é?
2. Como é feita a plantação da cerejeira?
3. Quais são as fases da cerejeira desde a sua plantação?
4. Como se chama o processo em que se junta um pedaço de outra árvore a uma cerejeira? Como é feito?
5. Quais são as variedades de cerejeira que conhece?
6. Que utensílios são utilizados no cultivo da cerejeira? Quais são usados na apanha da cereja?
7. Podemos prever que a produção de cereja será razoável tendo em consideração a quantidade de flores que a cerejeira apresenta?
8. Por que razão é que isto acontece?

Imagem 1

(De: <http://www.vidarural.pt/producao>)



Imagem 2

(autoria própria)



9. Que produtos podem ser feitos a partir da cereja?
10. Depois de comida, o que sobra da cereja? O que é que se pode fazer?
11. Qual é o tratamento adequado à cerejeira após a colheita do fruto?

Apêndice 2. Questionário final, novembro de 2018.

2.º Ciclo - Estudos Regionais e Locais

Questionário: “A cultura da cereja no Jardim da Serra”

Informações Pessoais
Nome da(o) informante:
Morada/ Sítio:
Data de nascimento:
Naturalidade:
Naturalidade dos pais:
Escolaridade:
Profissão:
Contacto:

Parte I - Preparação do terreno e plantação

1. Qual é a árvore de fruto que existe em abundância no Jardim da Serra? Quais são as variedades que existem?
2. Como é que a terra é preparada? É preciso enriquecer a terra, aplicar algum produto e regar? Cortam-se os ramos das cerejeiras?
3. Em média, quanto tempo pode durar uma cerejeira? É necessário renovar as árvores?
4. Que utensílios (ou ferramentas) são usados nesta fase de preparação?

Parte II - Cuidado com as árvores

5. Quais são os cuidados a ter com as árvores?
6. Como se chama o processo em que se junta um pedaço de outra árvore a uma cerejeira ou ao contrário? Como é feito?
7. O que é necessário para realizar este processo? Que instrumentos são utilizados?
8. Qual é o tratamento dado à cerejeira nas épocas em que a árvore não dá fruto?

Parte III - Das folhas e flores ao fruto

9. Quais são as partes de uma cereja e de uma cerejeira? (*Ver imagens 1, 2, 3 e 4*).
10. Como é uma cerejeira no inverno, na primavera, no verão e no outono. Como são as cores, os tamanhos e as formas? (das folhas, das flores, das árvores e dos frutos)
11. Quais são as épocas do ano mais importantes neste cultivo?
12. Podemos prever que a produção de cereja será razoável, tendo em consideração a quantidade de flores que a cerejeira apresenta?

Parte IV - Época de produção

13. Como identificamos se o fruto está bom para comer?
14. O que é que se faz quando o fruto está vermelho? Serve para comer em casa ou para venda?
15. Quanto tempo leva a apanhar/colher os frutos?
16. Como se transportavam, antigamente, as cerejas? Atualmente, como é?

Parte V - Após a época de produção

17. Como se costuma comer a cereja, depois de colhida? Segue algum processo de secagem, por exemplo? O que se faz com as que não são boas para comer?
18. Depois de comida, o que sobra do fruto? O que se pode fazer com isso?
19. Que produtos podem ser feitos a partir da cereja, da flor e das folhas? Conhece alguma receita de pratos, doces, bebidas ou para fins medicinais?
20. O que se faz com a madeira das cerejeiras?

Parte VI – Eventos, festividades, folclore e tradição oral

21. Conhece alguma festividade relacionada com a cereja realizada no Jardim da Serra durante a época das cerejeiras em flor e após o amadurecimento do fruto?
22. O que é que acontece nessas celebrações? Descreve todos os pormenores.
23. Em que sítios da freguesia se realizam?
24. Conhece cantigas, lendas, histórias ou adivinhas dedicadas à cereja?

Imagem 1 (De: <http://www.curiosoespreitaaqui.com/2017/07/envenenado-com-fruta.html>)



Imagem 2 (autoria própria)



Imagem 3 (autoria própria)

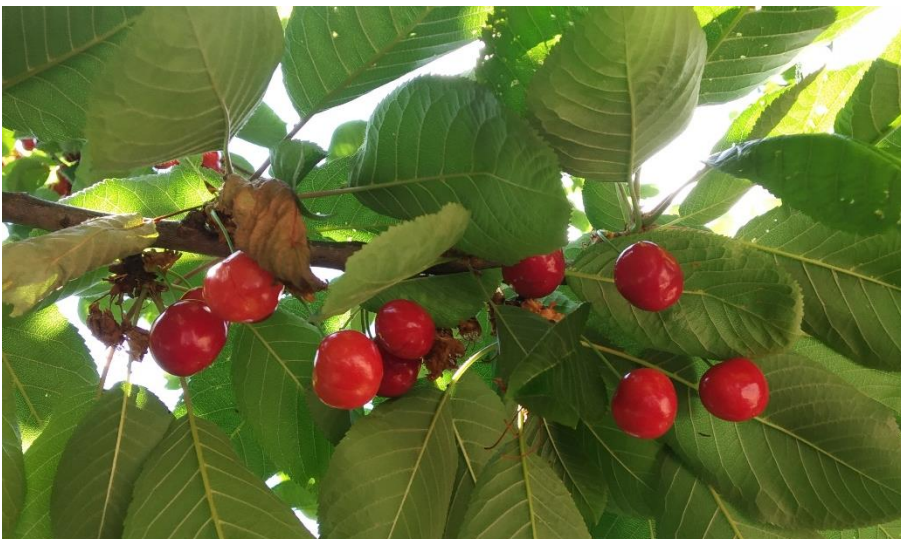
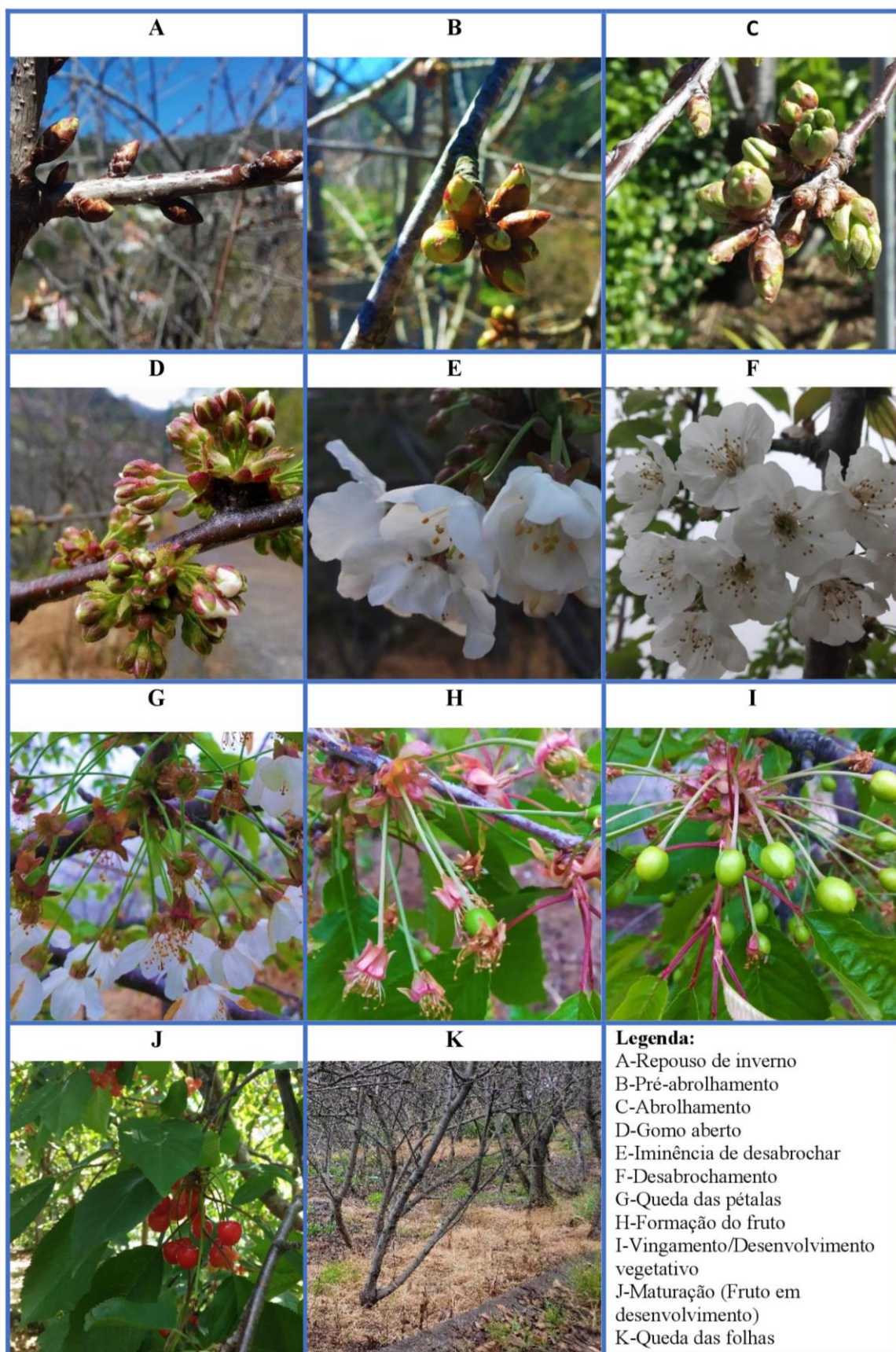


Imagem 4 (De <https://www.rustica.fr/articles-jardin/traiter-cerisier,3541.html>)



Apêndice 3. Fotografia de cada estado fenológico da cerejeira segundo o pensamento de Baggiolini em Tinoco (1983).



ANEXOS

Decreto Legislativo Regional n.º 11/96/M

Criação da freguesia do Jardim da Serra

A parte alta da freguesia do Estreito de Câmara de Lobos, onde está implantada a Paróquia de São Tiago, tem-se evidenciado pelo seu desenvolvimento e progresso, alicerçado em razões de natureza geográfica, demográfica, económica e cultural.

A sua população vem manifestando um forte desejo de alcançar o estatuto de freguesia, que lhe rasgaria novos horizontes, possibilitando o aparecimento de outras actividades produtivas e um quotidiano menos penoso para os seus residentes.

Assim:

A Assembleia Legislativa Regional da Madeira decreta, nos termos da alínea *j*) do n.º 1 do artigo 229.º e do n.º 1 do artigo 234.º da Constituição, da alínea *h*) do n.º 1 do artigo 29.º da Lei n.º 13/91, de 5 de Junho, e ainda de harmonia com os artigos 3.º e 4.º do Decreto Legislativo Regional n.º 3/94/M, de 3 de Março, o seguinte:

Artigo 1.º

É criada, no concelho de Câmara de Lobos, a freguesia do Jardim da Serra, provinda da freguesia do Estreito de Câmara de Lobos.

Artigo 2.º

Os limites da nova freguesia, conforme representação cartográfica anexa, são:

Norte — serras limite do concelho de Câmara de Lobos com o concelho de Ribeira Brava;

Sul — Ribeira das Covas, Ribeira dos Tis, Estrada das Romeiras, vereda até ao Caminho do Foro, Ribeira do Inferno, Ribeira do Cabral, Ribeira do Ratinho até ao limite com a freguesia de Câmara de Lobos;

Leste — antigo limite da freguesia do Estreito de Câmara de Lobos com a freguesia do Cural das Freiras, vereda do lado leste da antena de televisão, Ribeira das Lajes até à Volta da Panelinha;

Oeste — limite com a freguesia do Campanário e limite da freguesia do Estreito de Câmara de Lobos com a freguesia de Câmara de Lobos.

Artigo 3.º

1 — A comissão instaladora da nova freguesia será constituída nos termos e no prazo previstos no artigo 9.º da Lei n.º 8/93, de 5 de Março.

2 — Para os efeitos do disposto no número anterior, a Assembleia Municipal de Câmara de Lobos designará uma comissão constituída por:

- a) Nove eleitores da área da nova freguesia;
- b) Um membro da Junta de Freguesia do Estreito de Câmara de Lobos;

- c) Um vereador da Câmara Municipal de Câmara de Lobos;
- d) Dois membros da Assembleia de Freguesia do Estreito de Câmara de Lobos;
- e) Dois membros da Assembleia Municipal de Câmara de Lobos.

Artigo 4.º

A comissão instaladora escolhe o seu presidente e exercerá funções até à constituição da Junta de Freguesia do Jardim da Serra.

Artigo 5.º

O presente decreto legislativo regional entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

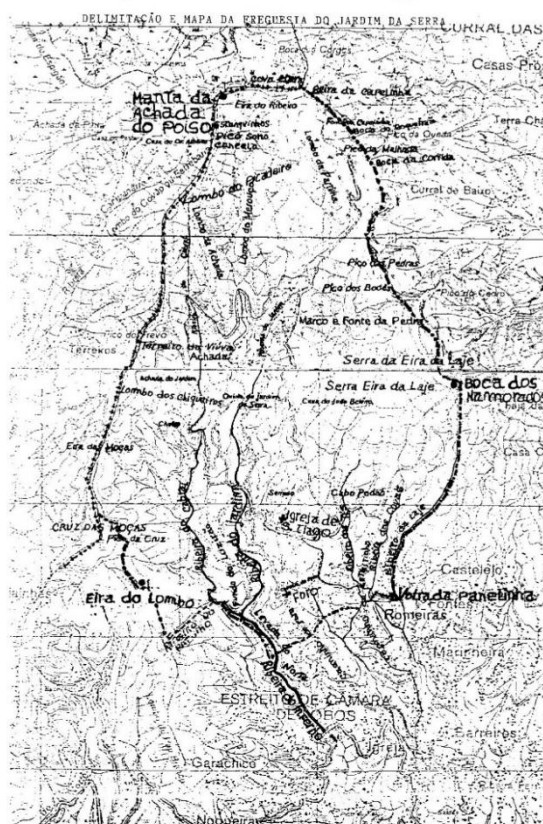
Aprovado em sessão plenária da Assembleia Legislativa Regional da Madeira em 21 de Maio de 1996.

O Presidente da Assembleia Legislativa Regional, *José Miguel Jardim d'Olival Mendonça*.

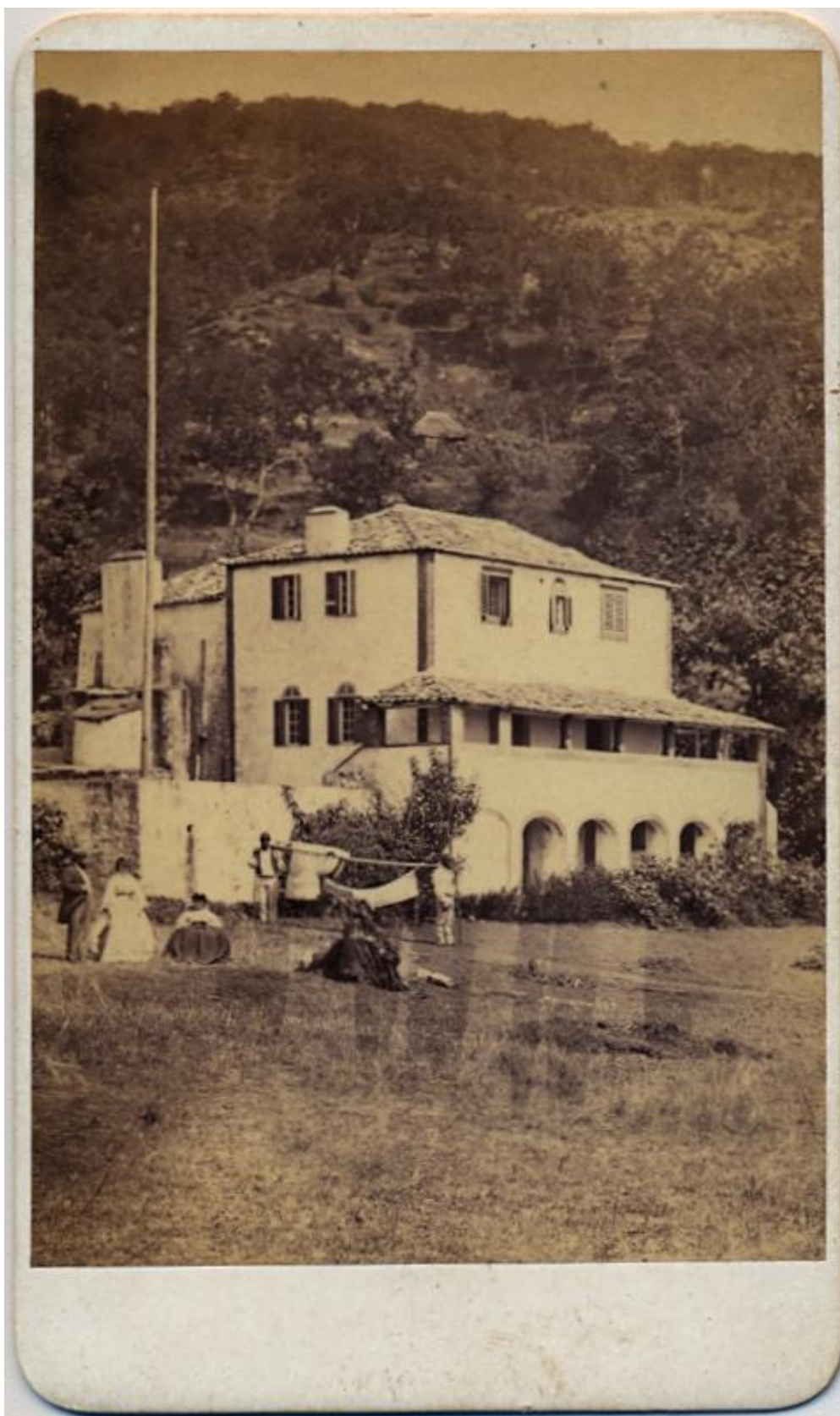
Assinado em 17 de Junho de 1996.

Publique-se.

O Ministro da República para a Região Autónoma da Madeira, *Artur Aurélio Teixeira Rodrigues Consolado*.



Anexo 2. Postal da Quinta de Baixo, do Atelier Alemão “Deutsches Atelier für Photographie” (Cedido pela D.^{ra} Maria Helena Araújo).



Anexo 4. Zona da Pereira na década de 80 do século XX. Nas imagens observamos vegetação ao redor das habitações, inclusive cerejeiras em flor (Fotografias da D.^{ra} Maria Helena Araújo) (cf. glossário: *Pereira*).



ÁLBUM FOTOGRÁFICO

As fotografias compiladas no álbum fotográfico ilustram alguns aspetos da cultura da cereja no Jardim da Serra. Em alguns casos, dispõem de mais do que um elemento retratado no glossário. A entrada remete para a(s) respetiva(s) fotografia(s) e vice-versa. Foram registadas, sensivelmente, entre setembro de 2018 e outubro de 2019. São de autoria própria.



Fotografia 1. Escultura, em pedra, da autoria de Jacinto Rodrigues dedicada à flor da cerejeira. Encontra-se no centro da freguesia, nas Corticeiras, precisamente na “Rotunda das Cerejeiras”.



Fotografia 2. Produtos caseiros, do Jardim da Serra, confeccionados com cereja. No centro da imagem observamos bolos de cereja: um com formato redondo e outro com formato retangular. Vemos, também, frascos com doce de cereja (cf. glossário/receitas: *bolo de cereja*; *doce de cereja*).



Fotografia 3. Carro alegórico dedicado ao bordado da Madeira, FC-2019. O bordado está dentro de um cesto de mão (cf. glossário: *carro alegórico*; *cesto de mão*).



Fotografia 4. Carro alegórico alusivo ao transporte e venda de cereja, FC-2019. Trata-se de uma recriação da comercialização da cereja em tempos mais recuados (cf. glossário: *carro alegórico*; *venda da cereja*; *vender*).



Fotografia 5. Detalhes da venda de cereja no carro alegórico. À direita observamos um cesto com uma beira de mato (cf. glossário: *beira de mato*; *carro alegórico*; *cereja*; *cesto*; *venda da cereja*; *vendedor*; *vender*).



Fotografia 6. Carro alegórico com a rainha da cereja, FC-2019. É possível identificar um cesto de mão (cf. glossário: *carro alegórico*; *cesto de mão*; *rainha da cereja*).



Fotografia 7. Crianças, vestidas com trajes típicos, num carro alegórico (*cf.* glossário: *carro alegórico*).



Fotografia 8. Cereja gigante (ou charola de cerejas). À esquerda, o indivíduo segura um bordão (*cf.* glossário: *bordão*; *charola de cerejas*; *cereja gigante*).



Fotografia 9. Variedade de cereja existente no JS. É designada por cereja branca, cereja de água ou esbranquiçada (cf. glossário: *branco; cereja de água; esbranquiçado; maduro; pé; pedúnculo*).



Fotografia 10. Cereja Norberto em exposição na FC-2019. Vemos as cerejas e os pés/pedúnculos (cf. glossário: *cereja Norberto; cesto; maduro; pé; pedúnculo*).



Fotografia 11. Cereja preta em exposição na FC-2019. Vemos as cerejas e os pés/pedúnculos (cf. glossário: *cereja preta*; *cesto*; *maduro*; *pé*; *pedúnculo*).



Fotografia 12. Cereja serôdia em exposição na FC-2019. Vemos as cerejas e os pés/pedúnculos (cf. glossário: *cereja serôdia*; *cesto*; *maduro*; *pé*; *pedúnculo*).



Fotografia 13. Cerejal, em pleno inverno, situado no Caminho da Ponte do Chote (cf. glossário: *cerejal; cerejeira; forquilha; galho; pomar; repouso de inverno*).



Fotografia 14. Cerejeiras em flor, Pomar Novo (cf. glossário: *cerejal; cerejeira em flor; florir; florescer; folha; galho; ramo*).



Fotografia 15. Cerejeiras em época de produção (*cf.* glossário: *cereja*; *cerejeira*; *folha*; *galho*; *maduro*; *ramo*).



Fotografia 16. Cerejal, após a época da apanha da cereja, situado no Caminho da Ponte do Chote (*cf.* glossário: *cerejal*; *cerejeira*; *pomar*).



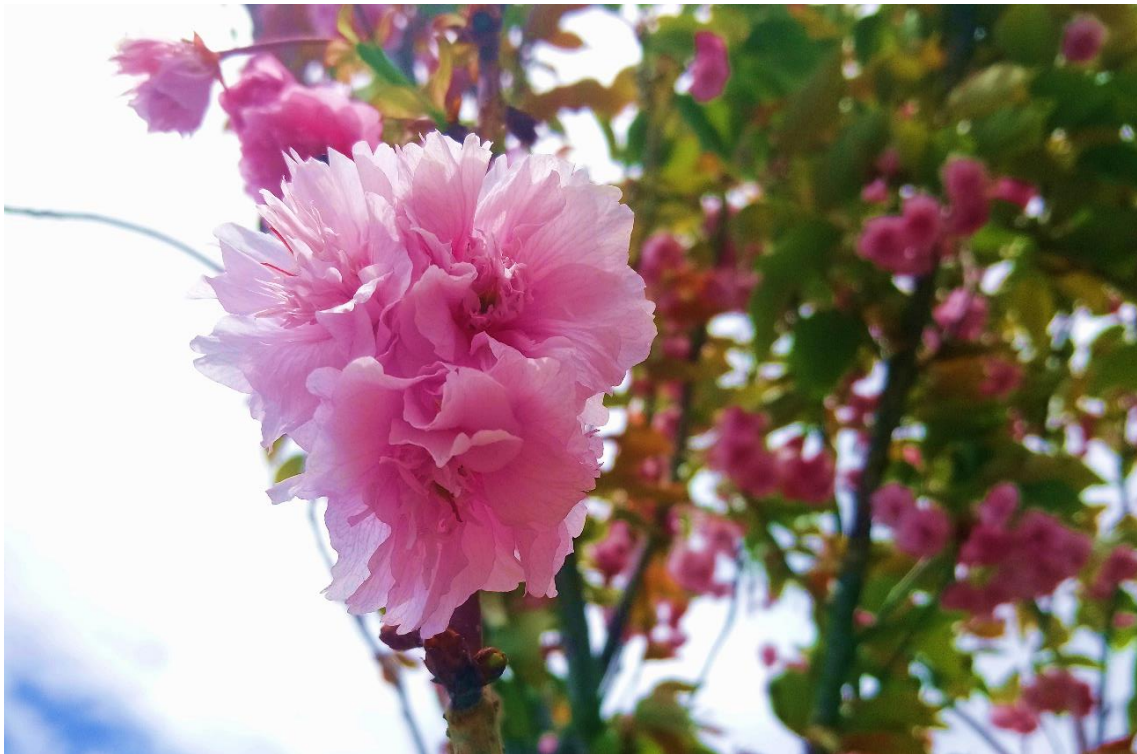
Fotografia 17. Detalhes que antecedem a floração das cerejeiras. É possível observar alguns estados fenológicos na imagem (cf. glossário: *abrir*; *abrolhamento*; *estado fenológico*; *flor da cerejeira*; *floração da cereja*; *florescer*; *florir*; *galho*; *gomo*; *pré-abrolhamento*).



Fotografia 18. Cerejeira em flor, de cor branca, no Pomar Novo. É notório o “abrir” da flor (cf. glossário: *abrir*; *cerejeira em flor*; *flor da cerejeira*; *pegar as cerejeiras em flor*; *floração da cereja*; *florescer*; *florir*).



Fotografia 19. Cerejeira em flor, de cor rosa, nas Corticeiras. Esta variedade de cerejeira não produz fruto (cf. glossário: *cerejeira em flor; flor da cerejeira; floração da cereja; florescer; florir; pegar as cerejeiras em flor*).



Fotografia 20. Pormenor das flores das cerejeiras, de cor rosa, nas Corticeiras. Esta variedade de cerejeira não produz fruto (cf. glossário: *cerejeira em flor; flor da cerejeira; floração da cereja; florescer; florir; pegar as cerejeiras em flor*).



Fotografia 21. Transporte do cesto “gigante”. Observamos que o indivíduo à esquerda utiliza um bordão (cf. glossário: *bordão*; *cesto*; *cortejo*).



Fotografia 22. Abertura do cortejo etnográfico 2019 (cf. glossário: *cortejo*; *festa da cereja*; *terra das cerejas*).



Fotografia 23. Desfile do cortejo da cereja 2019. Os populares trazem cestos com cerejas. A senhora que transporta o cesto à cabeça utiliza uma moquencia feita com ramos de cerejeira para proteger-se (cf. glossário: *cortejo*; *cesto*; *cesto de mão*; *moquencia*).



Fotografia 24. Doce de cereja à venda na FC-2019 (cf. glossário/receitas: *doce de cereja*).



Fotografia 25. Enxerto acabado de realizar. Observamos dois garfos (ou inços), no centro superior da imagem), a fita-cola (ou adesivo) e o porta-enxerto (ou cavalo) na terra (cf. glossário: *adesivo; cavalo; enxerto; fita-cola; garfo; inço; porta-enxerto*).



Fotografia 26. Enxerto em desenvolvimento. Observamos os garfos (ou inços) já com as folhas e flores, a fita-cola (ou adesivo) e o porta-enxerto (ou cavalo) na terra (cf. glossário: *adesivo; cavalo; enxerto; fita-cola; garfo; inço; porta-enxerto*).



Fotografia 27. Molhelha que suporta o peso do cesto das cerejas (*cf.* glossário: *cesto; molhelha; saca*).



Fotografia 28. Molhelha executada de outra forma (*cf.* glossário: *cesto; molhelha; saca*)



Fotografia 29. Pomar ou cerejal com cerejas maduras. Avistamos os galhos, as folhas, as cerejas, o solo e uma armadilha para ajudar a combater a mosca da fruta (*cf.* glossário: *cereja; cerejal; folha; galho; maduro; mosca dos pequenos frutos; pomar; ramo; solo*).



Fotografia 30. Terreno ou fazenda com cerejeiras e outras culturas agrícolas na Fonte Frade (*cf.* glossário: *fazenda; rebanho; solo; terreno*).



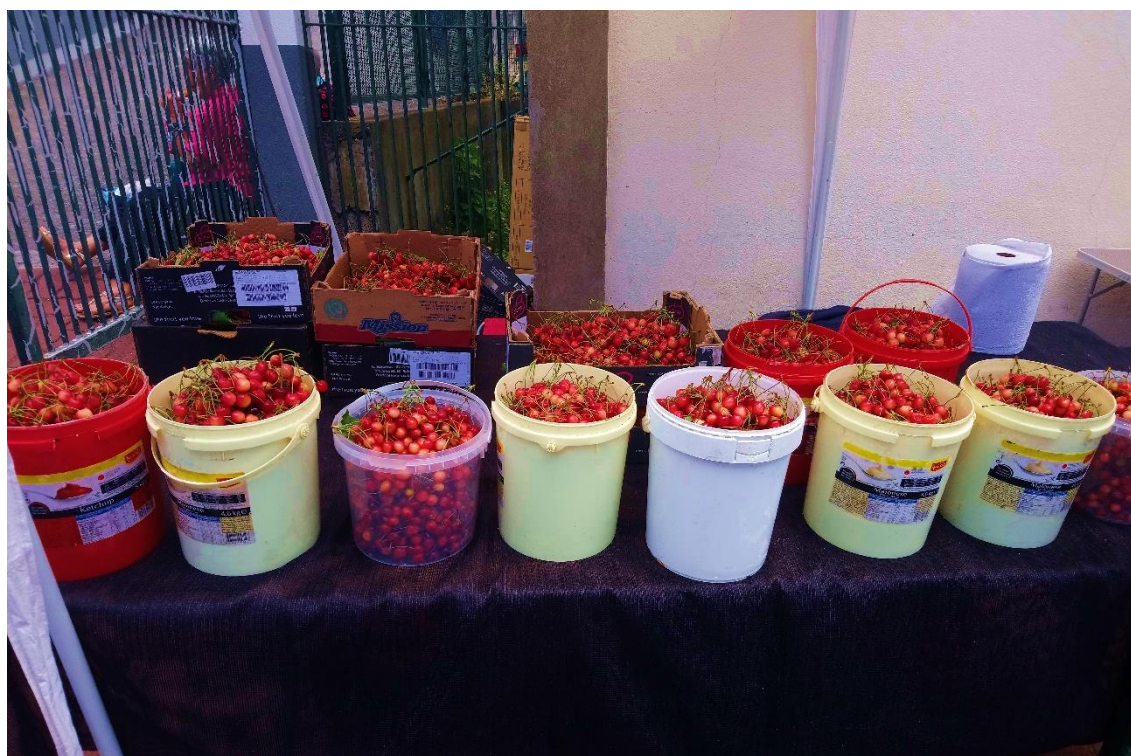
Fotografia 31. Venda de cereja, na FC-2019 (cf. glossário: *banca; caixa; cereja; expositor; stand; tabuleiro; venda da cereja; vendedor; vender*).



Fotografia 32. Venda da cereja (por quilo), na berma da estrada, em junho de 2019 (cf. glossário: *caixa; cereja; venda da cereja; vendedor; vender*).



Fotografia 33. Venda da cereja (por caixa), na berma da estrada, em junho de 2019 (cf. glossário: *caixa; cereja; venda da cereja; vendedor; vender*).



Fotografia 34. Venda da cereja ao balde, na FC-2019 (cf. glossário: *cereja; venda da cereja; venda ao balde; vender*).



Fotografia 35. Stand da CPJS presente na FC-2019 (cf. glossário: *banca; cereja; expositor; stand*).



Fotografia 36. Poncha de cereja, FC-2019 (cf. glossário: *poncha de cereja*).