

# TRADIÇÃO AÇUCAREIRA DOS DOCES, BEBIDAS E MEZINHAS NA MADEIRA, CANÁRIAS, CABO VERDE E S. TOMÉ E PRÍNCIPE

NAIDEA NUNES  
Universidade da Madeira

As regiões de produção açucareira histórica e actual são lugares por excelência onde se desenvolveu o fabrico e consumo de doces, bebidas e mezinhas, feitas com açúcar, mel e aguardente. Assim, as ilhas atlânticas – Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe – são regiões açucareiras com uma larga tradição de doces, bebidas e mezinhas associados ao desenvolvimento da produção açucareira, sendo a ilha da Madeira a primeira a desenvolver a arte da confeitaria, recebida do Mediterrâneo com grande influência árabe, e a ser conhecida pelos seus doces e conservas. Pois, como sabemos, foi a partir da Madeira que a produção açucareira e doceira/consveira se difundiu nas ilhas atlânticas, principalmente nas Canárias e em Cabo Verde.

Os materiais apresentados neste estudo comparativo resultam da consulta da documentação histórica das regiões estudadas e dos inquéritos linguístico-etnográficos realizados na Madeira (Maio a Setembro de 1998), em Cabo Verde (Setembro e Outubro de 1999), nas Canárias (Julho de 2003) e em S. Tomé e Príncipe (Março de 2004), arquipélagos onde ainda hoje há produção açucareira, recolhendo informações sobre os doces, bebidas e mezinhas tradicionais das ilhas atlânticas, e, no que diz respeito à ilha da Madeira, registámos ainda etnotextos, através de conversa orientada, sobre as tradições, ditos populares e cantigas associadas à produção açucareira.

## **A indústria de confeitos e conservas derivada da produção açucareira**

Nas regiões açucareiras do Mediterrâneo surge uma grande variedade de confeitos e conservas ou doces de frutas, conservadas em açúcar e seus subprodutos, de influência árabe. A tradição mediterrânica de origem árabe dos bolos e confeitos serem enriquecidos com especiarias europeias e orientais, nomeadamente amêndoa, erva doce ou anís, coentro seco, almíscar, rosas secas ou água

de rosas, gengibre e canela, também passa para a doçaria da ilha da Madeira e daqui para o Atlântico.

A abundância de açúcar de cana produzido na Madeira, a partir de meados do século XV, impulsiona a indústria doceira/conserveira, derivada da produção açucareira, que se desenvolve na ilha desde muito cedo, pois já Luís de Cadamosto, em *A primeira navegação*, ao referir a Madeira e as coisas que se produzem nesta região, escreve: «Aí se fazem muitos doces brancos, perfeitíssimos.»<sup>1</sup>.

Os doces brancos a que se refere o autor serão certamente os confeitos elaborados com açúcar branco ou açúcar refinado de duas cozeduras, nomeadamente o *alfenim*, termo de origem árabe que designa um doce feito de massa branca de açúcar, à qual se junta óleo de amêndoas doces, sendo considerado, pela sua pureza e brancura, um produto medicinal. Os diferentes tipos de açúcar, principalmente os açúcares branco, *candi* e refinado eram utilizados na medicina e farmacopeia pelos árabes, que também desenvolveram uma verdadeira arte de confecção de doces e conservas, sendo os doces mais requintados elaborados com os melhores açúcares, como é o caso do *alfenim*. Com a massa de açúcar branco do *alfenim* faziam-se figuras de açúcar, como o elefante da célebre embaixada do donatário Simão Gonçalves da Câmara, o Magnífico, enviada ao papa Leão X, em 1508, que marca o período áureo da confeitaria madeirense.

Na documentação madeirense, a primeira atestação do termo *alfenim* data de 1469. Em Valência registámos a forma *alfenic*, adquirindo em castelhano a forma *alfenique*, que surge nas Canárias com a grafia *alfinique* em 1540. Na Madeira, o nome *alfenim* também ocorre na expressão *alfenim de gargante* (1508), sendo que *diagargante* (1498) parece designar um xarope ou confeito medicinal com especiarias orientais, segundo informação do Tenente Coronel Sarmiento, em *As pequenas indústrias da Madeira*, onde escreve:

«A arte dos xaropes e da confeitaria aprimorou-se nos conventos. Os frades de S. Francisco possuíam nas cercas pomares de muitas árvores e toda a frescura que se pode ter de frutas e ervas cheirosas. Um tanto sabedores de propriedades das seivas e sucos, preparavam as pastilhas de funcho para a tosse e os diagargantes, à maneira da Índia, com gengibre, canela, limão, etc.»<sup>2</sup>

Segundo Ferreira de Gouveia<sup>3</sup>, o termo *diagargante* designa a goma de origem botânica com que se fabricam certos doces e produtos farmacêuticos.

---

<sup>1</sup> Cf. A. Aragão (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*. Funchal, DRAC, p.37.

<sup>2</sup> Cf. A. A. Sarmiento (1941), *As pequenas indústrias da Madeira*. Funchal, p. 3.

<sup>3</sup> Cf. David Ferreira de Gouveia (1992), «Açúcar confeitado na Madeira», *Revista Ilzenha*, nº 11, Jul-Dez., Funchal, p. 46.

Como o *alfenim* era muito utilizado com fins medicinais, é natural que surja associado ao termo *diagargante*, na elaboração de xaropes e doces aromáticos.

Gilberto Freire<sup>4</sup> refere a existência do termo *alfenim* no Nordeste do Brasil, fazendo parte da cultura açucareira da região, introduzida pelos portugueses, juntamente com a *alféola* (*alfelô* ou *felô*), indicando que são confeitos de origem árabe, tal como o cuscuz.

O termo de origem árabe *alféola* denomina a pasta de melaço em ponto forte, de maneira que fica alva depois de manipulada, fazendo-se com ela umas varetas torcidas, sendo uma espécie de caramelo actual. Na documentação histórica madeirense, registámos a primeira atestação do termo, com a forma *alfeola*, em 1496, associada ao termo derivado *alfoeleyros*, que designa os fabricantes deste confeito. Em 1814, encontrámos o termo *alféola* na enumeração dos doces do Convento da Encarnação, o que confirma a sobrevivência do doce e do termo de origem árabe, na Madeira, até ao século XIX.

Na documentação histórica da Madeira, mais precisamente nos documentos do Convento da Encarnação do Funchal, que referem a doçaria conventual muito rica e variada, associada às festas religiosas, registámos muitos termos que designam vários tipos de confeitos: *bolo doce* (bolo de farinha de cevada com açúcar e erva doce); *bolo de xavão* ou *chavão* (1762), do qual nada sabemos da sua composição; *bolinhos de mel* (1761) ou *bolo de mel* (1814); *arroz doce* (1814); *talhadas* ou *talhadas de amêndoa* (1742), bolos à base de açúcar e amêndoas; *coscorões* (1670), *sonhos* (1762) e *malassadas* (1762), bolinhos de farinha, ovos e açúcar, fritos em óleo e polvilhados com açúcar ou mel de cana e canela; *queijadas* (1682), bolo feito à base de farinha, ovos e queijo; *masapões* (1669), bolos de farinha, ovos e amêndoas; *argolinhas* (1669) ou *argolas* (1671), massa doce e seca em forma de anéis ou argolas; *rosquilhas* (1762), massa doce e seca semelhante às argolas; *pão de ló* (1670), bolo leve e fofo de farinha, ovos e açúcar; *biscoito* ou *biscoitos* (1768), massa dura e seca bem cozida como bolacha que se conserva durante muito tempo; *cavacas* (1762), pequenos bolos côncavos cobertos de açúcar; *broas* (1762), bolinhos de massa seca; *fartes* (1762) ou *farte* (1814), bolo com creme; *batatada* (1670), doce de batata e açúcar; *nogada* (1762), bolo ou doce de nozes com açúcar ou mel; *rapaduras* (1814), rebuçados feitos de mel de cana; *alféola* (1814), massa de melaço ou mel de cana em ponto forte; *caramelo* (1814), açúcar levado ao ponto de rebuçado.

As Canárias, além dos termos e das técnicas da produção açucareira, também recebem da ilha da Madeira a arte da indústria doceira/conservadora mediterrânica. Os confeitos e conservas de Canárias tornam-se tão conhecidos e

---

<sup>4</sup> Cf. Gilberto Freyre (1997), *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, S. Paulo, Companhia das Letras, pp. 77 e 80.

procurados pela sua qualidade quanto os da ilha da Madeira. De tal modo que, mesmo após a invasão do açúcar americano que arruinou os engenhos destas ilhas, elas continuam a produzir doces e conservas.

Na documentação histórica de Canárias, tal como na da ilha da Madeira, registámos uma grande diversidade de confeitos e conservas: *diacitrón* (cidra cristalizada); *calabazate* (doce de abóbora); *piñonate* (doce de pinhões); *masapanes* (bolos pequenos e redondos de farinha de trigo com açúcar, ovos e amêndoas); *alcorza* (termo de origem árabe que designa a massa muito branca de açúcar purificado, usada para fazer figuras e cobrir vários doces); *melcocha* (confeito de mel em ponto de caramelo); *nuegado de trigo* (o mesmo que *nogada*, ou seja, confeito de trigo com mel de cana e nozes). Muitos destes termos fazem parte da doçaria tradicional mediter-rânica, cujas primeiras atestações registámos na documentação histórica de Valência.

Relativamente à indústria conserveira, Gaspar Frutuoso, em *Saudades da Terra*, elogia as conserveiras madeirenses:

«(...) ricos e esquisitos manjares de toda sorte, como os sabem muito bem fazer as delicadas mulheres da ilha da Madeira, que (além de serem comumente bem assombradas, muito formosas, discretas e virtuosas) são estremadas na perfeição deles e em todas as invenções de ricas coisas, que fazem, não tão somente em pano com polidos labores, mas também em açúcar com delicadas frutas.»<sup>5</sup>.

O mesmo autor refere ainda os «delicados e doces manjares e cordeais conservas da ilha da Madeira»<sup>6</sup>.

As *conservas de frutas* da ilha da Madeira, conservadas com açúcar em calda ou cristalizadas, também denominadas *conservas de açúcar*, são muito conhecidas em toda a Europa pela sua qualidade, sendo consumidas nas casas reais portuguesa e europeias e referidas por muitos estrangeiros que visitam a ilha. A promoção da indústria conserveira madeirense deve-se à importância assumida pelo Funchal, como importante porto comercial e porto de escala no abastecimento das embarcações portuguesas, nas longas viagens atlânticas, uma vez que as conservas (sobretudo de limão e cidra) ajudavam a combater o escorbuto.

A partir da segunda metade do século XVII, quando a produção açucareira local começa a escassear, a indústria de conservas depende da importação de açúcar do Brasil, principalmente para o fabrico de *casca* (1649), *casinha*

---

<sup>5</sup> Cf. Gaspar Frutuoso (1979), *Livro segundo das Saudades da Terra*, cap. XXXVI, Ponta Delgada, p. 264.

<sup>6</sup> Cf. *Idem*, *Ibidem*, cap. II, p. 414.

(1649) ou *casquinha* (1650), pois desenvolve-se uma importante actividade comercial em torno do açúcar do Brasil e da *casca* da Madeira. Na documentação histórica madeirense registámos ainda as denominações *casqua do Brazil* (1650) ou *casca de assuquire do Brazil* (1652), termos complexos com o complemento de especificação *do Brazil* que indica a origem do açúcar usado na confecção da *casca em conserva*.

As conservas de cascas de fruta ou *casquinha* eram feitas principalmente de cidra e de limão. Com a escassez de açúcar, a Madeira abandona em parte as conservas molhadas e mesmo as secas de outros frutos para dedicar-se, quase exclusivamente, à elaboração e exportação de conserva de cidra, que fica a ser conhecida por *casquinha*, porque o doce de cidra era elaborado com a casca do fruto da cidreira, chamada *cidrão*, em fatias cristalizadas. Na documentação madeirense, registámos a primeira atestação do termo que designa esta conserva, *cidrões* (1494), com a variante *cydrões* (1494), *cascas de cidra* (1504), *diaçidram bom* (1504) e *sidra* (1649), a par do termo *casca* e *casquinha*. A indústria de conservas de fruta seca e em calda chega até ao século XIX, altura do seu declínio em virtude da escassez do açúcar necessário à sua confecção e da concorrência açoriana e algarvia.

Na documentação histórica madeirense, os termos que denominam as conservas apresentam grande variedade, especificando o tipo e a qualidade de açúcar, ou subproduto deste, utilizado na sua confecção: *fruyta dacucar* (1490); *açuquar em conservas* (1494); *açuquer em fruyta* (1514); *fruitas daçucar* (1515); *acuquer de melles em conserva* (1514); *frujta daçuquer branco* (1523) ou *conserva daçuquer bramco* (1523); *mazcabado em comserva* (1514); *mazcabado em frujta* (1514); *melles em comserva* (1514); *frujta de meles* (1523); *conserva descumas* (1517) ou *escumas em conserua* (1517); *frujta descumas* (1523) ou *escumas em frujta* (1526); *comserva de rescumas* (1523); *conservas finas* (1508) ou *caras em frujta* (1514). Além das indicações do tipo de açúcar ou subproduto deste usado na confecção das conservas, os termos especificam ainda o género de conserva (em calda ou fruta seca), por exemplo: *acuquer de melles em frujta seca* (1514), *esqumas em fruyta sequa* (1536), *resqumas em frujta sequa* (1536). Na documentação histórica de Canárias, encontrámos os termos *conserva* e *fruta* com formas e grafias portuguesas: *conservas* (1489) e *frutas* (1527), a par do termo castelhano *confituras* (1531).

Na Madeira, nas Canárias e em Cabo Verde, as *conserva(s)* também são denominadas pelo nome da fruta de que são feitas. Assim, nos registos madeirenses surgem os seguintes tipos de conservas: *abobera* (1494); *limões* (1494) ou *limões conseruados* (1494), *limão* (1649), *limãozinho* (1649); *laranjas* (1494), *frol de laranja* (1649); *peras* (1494), *peras pardas* (1504), *pera* (1649), *perada* (1650), *doce de peras* (1705); *pessegos* (1494), *comserva de pessegos* (1504); *doce de castanhas* (1705).

Em Cabo Verde, também se desenvolve a indústria conserveira, derivada da produção açucareira, como atesta Gaspar Frutuoso, em *As Saudades da Terra*, no capítulo sobre o descobrimento das ilhas de Cabo Verde: «A ilha de Santiago dá muito açúcar e fazem-se nela muito boas conservas, ainda que nada disto chega ao da ilha da Madeira.»<sup>7</sup>. Ainda hoje existe uma indústria conserveira/doceira em Cabo Verde, principalmente na ilha de Santo Antão.

Depois de termos conhecido os antecedentes históricos da doçaria contemporânea, apresentaremos os materiais recolhidos, através dos inquéritos linguístico-etnográficos, sobre o uso e confecção de doces, bebidas e mezinhas, nas ilhas açucareiras do Atlântico: Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe.

## Doces

As mulheres são as principais informantes que nos fornecem informações sobre a tradição doceira/conserveira, uma vez que são elas as principais responsáveis pelo fabrico de doces e conservas de fruta, na produção caseira ou familiar.

O *bolo de mel (de cana)*, também denominado *bolo preto* e as *broas* ou *rosquilhas de mel de cana* (foneticamente *resculhas de mel*) são os doces mais frequentes em toda a ilha da Madeira. Em S. Vicente, além do bolo de mel e das broas de mel, encontramos o *bolo de família*, muito parecido com o bolo de mel pela diversidade de ingredientes, incluindo o mel de cana, também denominado *bolo podre*. Registámos também referências às *conservas* ou *doces de frutas*, como por exemplo: a *marmelada* ou *doce de marmelos*, o *doce de pempinela*, o *doce de abóbora*, o *doce de amora*, o *doce de pêro*, o *doce de laranja*, o *doce de tomate* e o *doce de ameixa*, etc.

Na ilha da Madeira, o mel de cana é ainda utilizado para barrar o pão (*pão com mel*) e, no Carnaval, para cobrir as *malassadas com mel* (em vez de açúcar), que no continente português se chamam *filhós* e não se comem com mel, mas sim polvilhadas com açúcar, uma vez que aí não há produção de mel de cana. Encontrámos ainda o uso do açúcar torrado, derretido na panela, usado para fazer rebuçados e doces de caramelo.

Nas Canárias, nomeadamente na ilha de La Palma, encontramos um doce de figura cónica (feito num molde de barro pequeno, semelhante à antiga forma de açúcar), denominado *rapadura*, que é confeccionado com *gofio* (farinha de cereais torrada), mel de cana ou *azúcar moreno*, podendo conter também limão e amêndoas tostadas. Estes doces são conhecidos por *rapaduras palmeras de gofio* ou *de miel*, sendo feitos basicamente com mel de cana, *gofio*, açúcar,

<sup>7</sup> Cf. Gaspar Frutuoso (1939), *Saudades da terra*, Livro I, cap. XXI. Ponta Delgada. Oficina de Artes Gráficas. p. 117.

canela e limão. A *rapadura de gofio* (com mel de cana ou *azúcar moreno*), a *rapadura de miel* (com limão) e a *rapadura de almendra* (com amêndoas) são as mais típicas, mas há outras *rapaduras* menos tradicionais, que são derivações modernas com vários ingredientes: rapadura de leite, rapadura de coco, rapadura de limão, rapadura de canela, rapadura de ovo, rapadura de café e rapadura de chocolate.

Registámos, na documentação histórica madeirense, a primeira atestação do termo *rapaduras* (1523) e *rapaduras de cales* (1524), que designa o subproduto do açúcar constituído pelas crostas caramelizadas de mel ou açúcar rapadas das caldeiras e tachas. Trata-se de um termo madeirense, transplantado para Canárias, onde apresenta a forma portuguesa *rapaduras* (1531), e para o Brasil, onde o termo *rapaduras* (1711) denomina o rebuçado de melado da terceira têmpera, batido e coalhado num papel, como nos informa Antonil<sup>8</sup>.

O termo madeirense *rapadura* passa, com o seu significado primitivo, para o Brasil e para a América espanhola, onde, por influência do castelhano *raspar*, adquire a forma *raspadura*. Hoje, no Nordeste Brasileiro, o termo *rapadura* designa o açúcar bruto, não purgado, coalhado em formas de madeira, pois deixou de ser um subproduto do açúcar e passou a produto muito procurado pela indústria de doces biológicos europeia.

Como nos diz José Pérez Vidal<sup>9</sup>, o termo *rapadura* é um portuguesismo que, originariamente, designava os resíduos rapados das tachas, no fabrico do mel e do açúcar, sendo um subproduto da produção açucareira. O uso da *rapadura* como alimento conduziu à associação desta ao *gofio*, passando de *rapadura de mel* a *rapadura de gofio*. Depois, adicionam-se outros ingredientes e a *rapadura* converte-se numa espécie de *turrón* com amêndoas, tornando-se um doce popular de produção caseira ou familiar em épocas festivas. O mesmo autor informa-nos que, na América, *rapadura* apresenta a variante *raspadura*, com sentido análogo a Canárias, tendo também ainda o sentido primitivo de raspas e a aceção de açúcar moreno, ou seja, açúcar pouco elaborado, no Brasil.

Na ilha de La Palma, de maior tradição açucareira, encontrámos ainda o confeito denominado *malazán* ou *malasada*, doce de gofio com mel de cana, característico das festas do Carnaval e da Páscoa (termo certamente originário da ilha da Madeira, onde existem as *malassadas* consumidas com mel de cana); a *sopa de gofio*, doce feito de farinha de gofio amassada com água, na forma de bola, com mel de cana ou com açúcar moreno (e amêndoas); e a *sopa(s) de miel*,

---

<sup>8</sup> Cf. A. J. Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas*, Lisboa (edição fac-similada).

<sup>9</sup> Cf. J. Pérez Vidal (1981), «Canárias, el azúcar, los dulces y las conservas», *II Jornadas de Estudios Canarias – América*, Santa Cruz de Tenerife, p. 178.

doce tradicional feito com mel de cana, limão, canela e amêndoas tostadas e picadas, que se coze e serve frio com rodelas de pão, também conhecido como *dulce de Carnaval*, por ser característico desta época festiva, porque se cortava a cana nesta altura e os donos dos trapiches davam aos trabalhadores as escumas dos meles que estes consumiam com pão. Agora já não há fabrico de mel de cana nos trapiches da ilha, mas ficou a tradição e importa-se mel de cana de Motril para fazer o doce. Informaram-nos que, na ilha de Tenerife, ainda existe um confeito chamado *melcocha*, termo registado na documentação histórica de Valência e de Canárias, que designa um doce feito com mel de cana em ponto de caramelo. Além destes confeitos, nas Canárias, ainda se elaboram conservas de fruta, também denominadas doces. Assim, na ilha de La Palma, faz-se sobretudo o *dulce de platano* com canela e o *dulce de toranja* entre outros.

Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, predominam o doce de papaia e o doce de coco, feitos com mel de cana ou com açúcar queimado ou normal. Registámos também os termos *marmelada* e *goiabada* para denominar respectivamente o doce de marmelos e o doce de goiabas com mel ou com açúcar. Na ilha de Santiago, encontrámos ainda o doce de manga, o doce de tâmara e o doce de banana. Em Santo Antão, também é muito popular o (*a*)*çucrinha* (*de mel*), forma diminutiva crioula de (*a*)*çícra*. O termo (*a*)*çucrinha* denomina um doce feito de açúcar, de mel de cana ou de escumas de mel com amêndoas ou amendoim e com vários frutos, como por exemplo *çucrinha de banana* e *çucrinha de coco*, correspondendo a uma espécie de *rapadura palmera*.

Nas ilhas de Santo Antão e de Santiago, tal como na ilha da Madeira, existe um *bolo de mel* (feito de farinha de trigo, ovos, mel de cana e erva doce) e um bolo chamado *broa de mel* (feito de farinha de milho, ovos e mel de cana), e ainda *filhós com mel*<sup>10</sup> (massa de farinha batida com ovos, frita e envolvida em mel de cana), para além do *bolo de cuscuz com mel* (característico da época da Páscoa) e da *mandioca com mel* (mandioca cozida, consumida com mel de cana). Na ilha de Santiago, encontrámos ainda uma massa de farinha de milho torrado, misturado com mel de cana ou com açúcar (da terra), que é pilado no pilão e denominado *camoca*. Tal como na ilha da Madeira, também em Cabo Verde come-se *pão com mel* ou espuma de mel, durante o processo de fabrico do mel de cana. Quando falta o mel de cana, usa-se *açúcar queimado* para substituir o mel nos doces de fruta, no bolo de mel de cana e na ponche.

Em S. Tomé, houve uma grande produção açucareira, pois as condições naturais eram mais propícias à cana-de-açúcar do que em Cabo Verde, mas como o açúcar era pouco purgado e muito húmido, sendo exportado para a Europa, onde era refinado, não chegou a desenvolver-se uma indústria

<sup>10</sup> Curiosamente, ocorre o termo continental português *filhós*, em vez do termo madeirense *malassadas com mel*.

doceira/conserveira. Hoje, graças à ida dos cabo-verdianos contratados para trabalharem nas roças do cacau e do café, na época colonial, existe uma grande comunidade cabo-verdiana que conserva a tradição açucareira das ilhas de Santiago e de Santo Antão. Assim, em S. Tomé, encontrámos o *doce de papaia* ou *doce de mamão* com mel ou açúcar, também chamado *marmelada*; o *bolo de mandioca* ou *doce de mandioca com mel*, chamado *mandioca de mel* (que na Venezuela se chama *naiboa*); o (*açucrinha*, doce de coco com (espuma de) mel ou com açúcar; o *doce de banana* madura, feito na panela com açúcar; o *pão com mel de cana*; o bolo com cobertura de mel de cana; o café adoçado com mel de cana; o *cuscuz com mel*; a batata com mel; o inhame com mel e a *camoca*, farinha de milho torrada, consumida com mel de cana.

## **Bebidas**

Na documentação histórica da Madeira consultada, a primeira atestação do termo *agoardente* ocorre em meados do século XVII, juntamente com o termo derivado *aguardenteiros* (1652), que parece designar os fazedores de aguardente. Em 1836, na documentação madeirense, registámos o brasileiro *cachaça* para denominar a aguardente importada do Brasil. O maior fabrico de aguardente e de bebidas derivadas desta surge a partir da segunda metade do século XIX, com o desenvolvimento das fábricas a vapor de destilação de aguardente de cana. Hoje, na ilha da Madeira, mais precisamente no Estreito da Calheta, além do nome *aguardente*, encontrámos o termo *cachaça* para designar a aguardente de inferior qualidade, feita a partir da destilação da borra do tanque de fermentação. No Brasil e em S. Tomé e Príncipe, o termo *cachaça* é sinónimo de aguardente.

Na ilha da Madeira, as bebidas associadas à produção açucareira mais frequentes são: a *poncha*, feita de aguardente de cana, mel de abelha ou mel de cana e sumo de limão; e a *aguardente com mel (de cana)* (e chá de *ma(r)cela* ou camomila), também denominada *aguardente macia* ou *licor de mel (de cana)*; mas também o *licor de cana*, *doce de garapa* ou *doce de cana* (sumo da cana com açúcar ou *garapa tratada* ou *tratadinho*), feito de aguardente de cana com um rolo ou canudo de cana dentro da garrafa; e a *aguardente velha*, também denominada *rum*, envelhecida em pipas de madeira. Na Ribeira Brava, a par da *poncha*, encontrámos uma bebida chamada *aguardente conservada*, feita com água fervida, açúcar, aguardente, mel de cana ou de abelha e limão, que parece ser uma *poncha* mais fraca. Na Lombada da Ponta do Sol, a *poncha* mais fraca é feita de aguardente de cana, água, açúcar e casca de limão.

O fabrico de aguardente de cana, na ilha da Madeira, conduziu à proliferação de licores com as frutas locais: *licor de anis* ou de erva doce (aguardente de cana com erva doce, mel de cana, noz-moscada e baunilha); *licor de*

*maracujá* (aguardente com essência do fruto); *licor de tangerina* ou *doce de tangerina* (aguardente, essência do fruto e açúcar); *licor de cereja*; *licor de limão*; *licor de laranja*; *licor de anona*; *licor de amora*; *licor de banana*; *licor de uva* ou *doce de uva* (aguardente com bagos de uva); *licor de caramelo* (aguardente e açúcar caramelizado); *licor de vinho* (feito com vinho, açúcar, aguardente de cana e uma vagem de baunilha) e uma bebida chamada *tim-tam-tum* (feita com aguardente de cana, passas, ameixa preta ralada ou figos passados, chá preto, açúcar ou mel de cana, vinho Madeira e uma vagem de baunilha). Além dos licores, encontramos o chamado *vinho abafado* (vinho ou mosto com aguardente de cana ou álcool, com espuma do melaço, mel de cana ou calda de açúcar), também denominado *vinho surdo* ou *vinho tratado* e *vinho afogado* ou *vinho com mel* (para dar mais cor e gosto ao vinho). No Faial, em Santana, descobrimos um agricultor com uma produção caseira de mel e aguardente de cana, que faz uma bebida chamada *vinho de cana*. Trata-se do sumo da cana cozido como se fosse para fazer mel, guardado sem fermentação, resultando numa bebida doce muito agradável. No Porto da Cruz, em Machico, encontramos um informante que nos referiu a existência de uma bebida denominada *sangria de mel de cana*, feita de vinho e água com mel de cana.

Nas Canárias, o fabrico de bebidas é essencialmente industrial. Na Fábrica de Arucas, em Gran Canária, encontramos três qualidades de aguardente: *rón blanco* (aguardente branca), *rón anejo* (aguardente dourada, amarela ou velha) e *rón miel* (aguardente com mel), enquanto, na ilha de La Palma, fabrica-se o *rón Aldea*, na fábrica da família Quevedo. Também registámos referência ao fabrico caseiro de licores de ervas, de limão, de laranja e de outras frutas, feitos com maceração das frutas, açúcar derretido e aguardente de cana.

Em Cabo Verde, o termo *grogue* denomina a aguardente de cana, embora também ocorra o nome *aguardente*, nomeadamente na expressão *aguardente velha*, expressão sinónima de *grogue velho*, enquanto, na ilha da Madeira, um *grogue* ou *meio grogue de aguardente* designa um copo pequeno. Em Cabo Verde, distingue-se o *grogue de cana* do *grogue de açúcar*, tal como em S. Tomé, onde este é chamado *cacharamba*, sendo de pior qualidade para a saúde.

Nas ilhas de Santo Antão e de Santiago, tal como na Madeira, a bebida mais popular é a *pon(t)che*, feita de grogue e mel de cana (ou açúcar queimado), também chamada *ponche de mel* (ou ponche de açúcar), a par da chamada *ponche de coco* ou *ponche de leite* (com leite). Também encontramos licores feitos de grogue com açúcar e sumos de várias frutas, nomeadamente licor de tangerina, licor de laranja, licor de limão, licor de hortelã, licor de café, licor de coco, etc.

Nos trapiches de Cabo Verde bebe-se uma bebida chamada *bandaje* (bandalho), feita de uma mistura de sumo da cana ou calda fresca, grogue e calda fermentada ou *azugra* (resíduos da destilação do grogue no alambique). Esta

bebida pode também ser feita com mel de cana e calda fresca ou com calda fermentada, mel de cana, grogue e água ou ainda com calda fermentada e mel de cana. Registámos também o termo *capate* para denominar a bebida feita de calda fermentada com calda fresca e ainda uma bebida denominada *água de mel*, refresco feito de água com mel e gotas de limão. Chama-se *chá de cana* ao chá de ervas adoçado com calda de cana fervida e *café de cana* ao café adoçado da mesma forma, com ou sem leite. O *chá com mel* e o *café com mel* denominam as respectivas bebidas adoçadas com mel de cana.

Na ilha de Santiago, encontrámos uma bebida de água de coco com mel e uma bebida chamada *verdinha*, feita de grogue com açúcar e erva doce, assim como uma bebida denominada *pureza de aguardente*, feita de aguardente de cana pura, malta e leite condensado e ainda uma bebida chamada *bora* (borra), feita de calda fermentada misturada com calda fresca, que corresponde ao *bandaje* da ilha de Santo Antão. Em S. Tomé, por influência cabo-verdiana, encontrámos a *ponche*, feita de aguardente com mel de cana e sumo ou cascas de limão (e canela).

## *Mezinhas*

Como sabemos, os árabes foram os grandes responsáveis pela introdução e desenvolvimento da produção açucareira e da sua componente medicinal e farmacêutica, tal como do uso do açúcar e do mel de cana na doçaria e culinária mediterrânica, tradição que passou para o Atlântico.

Na ilha da Madeira, as mezinhas açucareiras, ou seja, os remédios da medicina popular ou empírica resultantes da produção açucareira, mais frequentes são os denominados *xaropes*, feitos de chá de ervas e aguardente com mel de cana. Encontrámos uma grande variedade de xaropes e infusões, feitos com muitos produtos e subprodutos açucareiros, para curar diversas doenças: a espuma do mel com café para a bronquite; o xarope do sumo da cana concentrado como mel para alimento dos tuberculosos; o xarope de agrião (sumo de agrião com mel de cana ou mel de abelha) para o pulmão, tosse e gripe; a *infusão de madre-louro* ou de *ma(r)cela* (camomila), mel de cana e aguardente para as parturientes; o xarope de chá de ervas com mel de cana ou de abelha e aguardente para a tosse e gripe, também denominado *poncha de ervas em conserva* para a garganta, na Ribeira Brava; a infusão de ervas com limão, mel de cana ou de abelha e aguardente de cana, como xarope para a gripe; o xarope de aguardente de cana com mel de cana ou de abelha e limão para a gripe; a espuma do mel, retirada durante a fervura, no engenho, usada para esfregar nas partes doridas; a *aguardente queimada* (com açúcar, num prato com lume), para a rouquidão; a aguardente queimada para esfregar na barriga das parturientes; o *xarope de aguardente* ou *xarope de limão* (chá de limão ou de ervas com aguardente de

cana e mel de cana ou de abelha para a gripe); *xarope de ervas* (infusão de ervas com limão, aguardente e mel para a gripe); *xarope* (infusão de erva caninha, erva cidreira, poejos, erva doce e hortelã pimenta com aguardente e mel para a gripe); xarope de açúcar em caramelo com água, mel de cana ou de abelha e aguardente de cana para a gripe; chá com casca de laranja, com limão, segurelha, aguardente e mel de cana ou de abelha, também para a gripe; chá de ervas com aguardente para a gripe; infusão de canela branca, *madre-louro*, arruda, alfazema, limão, mel e aguardente; *xarope de mogango* (foneticamente bogango, com mel de cana para a gripe); leite quente com mel de cana ou de abelha como tonificante e relaxante antes de dormir e para a tosse; *aguardente forte* ou *primeira aguardente* que sai do alambique, usada para esfregar nas partes doridas, também chamada *remédio das canas* ou *aguardente refinada*.

Nas Canárias, não encontramos mezinhas açucareiras, talvez porque não há fabrico caseiro de mel de cana e aguardente de cana como na ilha da Madeira, mas apenas fabrico industrial. Embora também sejam tradicionalmente reconhecidas características fortificantes e tonificantes ao mel de cana e à aguardente de cana.

Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, a ponche com limão, também denominada xarope de grogue com mel de cana e limão, é usada como remédio para a gripe. Também encontramos o termo *xarope* para denominar o grogue queimado com mel de cana (e limão) para a gripe. Os termos *xarope de mel* ou *xarope de café* denominam uma bebida feita de mel de cana com grãos de café torrado e grogue para a tosse. O *xarope de cebola* com mel de cana também é usado para a tosse. O leite com mel de cana é usado como tónico para a saúde. Usa-se a *calda pontçada* ou fermentada, também chamada *vinagre*, para esfregar nas partes doridas e com grãos de mostarda para a gripe. Na ilha de Santiago, encontramos um xarope de mel de cana com laranjas amargas para a gripe; o xarope de cebola com mel ou açúcar para a tosse; chá de limão com grogue para a gripe e ainda uma bebida feita de alho, cenoura, cebola e alecrim com aguardente pura, também para a gripe. Tal como na Madeira, usa-se o *primeiro grogue*, muito forte, chamado *cabeça de grogue*, como remédio para esfregar nas partes doridas. Registámos ainda, na mesma ilha, o uso de grogue com folha de eucalipto, grogue com alho, grogue com erva doce, grogue com chile, grogue com limão e grogue com sangue de draga (dragoeiro), para a gripe e para esfregar nas partes doridas, e ainda chá de ervas com grogue, para a febre e para a gripe. Curiosamente, um informante da ilha de Santiago referiu o uso do *mel de forma*, ou seja, o mel que escorria das formas no fabrico do açúcar, guardado para remédio.

Em S. Tomé, encontramos as mezinhas açucareiras cabo-verdianas, nomeadamente o xarope de mel de cana com alfavaca e agrião do mato para a tuberculose; a aguardente com cascas de madeira para beber e esfregar nas

partes doridas; a aguardente com raízes e ervas para dores de barriga (para esfregar ou beber); a aguardente com alho, cebola e arruda para dores de barriga e para a gripe; a primeira aguardente da cana, muito forte, denominada *álcool de cana* ou *cabeça de aguardente*, com ervas ou com limão, também para esfregar nas partes doridas e usada nos partos, para as mulheres e crianças.

## Ditos populares e cantigas

Alguns madeirenses que cultivam a cana-de-açúcar conhecem ditos populares ou cantigas relacionadas com a produção açucareira e o quotidiano, como a «Cantiga da cana», do Feiticeiro do Norte:

«Esta cana doce pra muita coisa há-de dar,  
há-de dar para quem a rega,  
há-de dar para o levadeiro,  
e ainda há-de ficar uma coisinha,  
para ensacar o vendeiro.»

Registámos também uma outra cantiga de cariz popular e de crítica social, com música e letra do Senhor Cró:

«A caninha d' açúcar  
dá mel e aguardente  
só que agora se esquecem  
que encheu a barriga a muita gente.

A caninha d' açúcar  
É um trabalho que ninguém ama  
Peço a Deus uma prece  
Que acabe com essa mama.»

No Porto da Cruz, tomámos conhecimento das cantigas ao despique dos borracheiros, na apanha da cana e durante o seu transporte às costas até ao engenho:

«Parecia que ia dar chuva  
que lindo dia de Verão,  
o compadre roubou-me as canas  
que eu tenho informação.

O compadre diz que sou ladrão...»

A senhora Matilde Silva Covinha, da Lombada da Ponta do Sol, lembrou-nos as cantigas das raparigas na apanha da cana, que espontaneamente associavam o dia-a-dia aos males do coração:

«Minha canina d'açúcre  
limpada de nó em nó  
as minhas falas são para todos  
o meu coração para ti só.

Ah minha canina d'açúcre  
Deixa-me pôr à sombra  
Que eu ando fugida de amores  
Não tenho aonde me esconda.

Valha-me Deus nosso senhor  
Nesta formosa apanhada  
Que o pouco com Deus é muito  
E o muito sem Deus é nada.

Solta como um vime  
Delgada como uma cana  
Sou filha de um lavrador  
Nenhum fidalgo me engana.

O Hinton manda arrancar as canas  
Porque as canas não tem grau  
Tenha o Hinton tanta sorte  
Como as pedras do calhau.

O ladrão do melre prete  
Onde foi fazer o ninhe  
Numa canina d'açúcre  
No mais alte carricinho.

Ah minha caninha verde  
Ah minha verde caninha  
Salpicadinha de amores  
De amores salpicadinha.»

## Conclusão

Concluimos que os inquéritos linguístico-etnográficos sobre os doces, bebidas e mezinhas permitem-nos conhecer as tradições açucareiras das ilhas atlânticas: Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe, e associar os usos actuais aos seus antecedentes registados na documentação histórica, no caso dos doces, uma vez que relativamente às bebidas e mezinhas as referências documentadas são raras ou nenhuma.

Verificamos que há uma grande proximidade entre as tradições e usos açucareiros da ilha da Madeira e de Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão) e também de S. Tomé e Príncipe, por influência cabo-verdiana, tanto no que se refere aos doces (bolo de mel e filhós com mel), como nas bebidas (*poncha*, com a variante *ponche*, e licores de frutas) e nas mezinhas (aguardente queimada e xaropes de ervas com mel de cana para a gripe e aguardente forte para fricção nas dores).

Nas Canárias, mais do que as bebidas e as mezinhas açucareiras (praticamente inexistentes), assume grande importância e interesse a *rapadura*, termo que, na ilha da Madeira, designava os resíduos caramelizados rapados das tachas, no fabrico do mel e do açúcar, e que, na ilha de La Palma, adquire um novo significado, nomeando um doce feito de farinha de *gofio* com mel de cana e outros ingredientes, que apresenta a forma cónica das antigas formas de açúcar. Na América Latina açucareira, o termo *rapadura* também apresenta a acepção de doce feito de açúcar mascavado com mel de cana e outros ingredientes, para além de denominar o açúcar bruto feito em formas de madeira. A ocorrência do termo *rapadura*, em 1814, na Madeira, apresentando o significado de rebuçado de mel de cana, parece indicar que o termo também adquire o significado de doce na ilha, por extensão semântica, tal como no Brasil, como podemos ver em Antonil (1711). Sublinhamos ainda a ocorrência do termo *malasada*, na ilha de La Palma, sendo um doce que também é consumido com mel de cana, no Carnaval, tal como na ilha da Madeira, sendo provavelmente um termo madeirense.

As tradições e usos dos doces, bebidas e mezinhas resultantes da produção açucareira são indissociáveis da história da cultura açucareira e das relações existentes entre as ilhas atlânticas: Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe.

## Bibliografia

- Fruituoso, Gaspar (1979), *Livro segundo das Saudades da Terra*, cap. XXXVI, Ponta Delgada.
- Fruituoso, Gaspar (1939), *Saudades da terra*, Livro I, cap. XXI, Ponta Delgada, Oficina de Artes Gráficas.
- Pérez Vidal, J. (1981), «Canárias, el azúcar, los dulces y las conservas». *II Jornadas de Estudios Canarias – América*, Santa Cruz de Tenerife, p. 173-193.