

[*Outras*]
Palavras Doces

Naidea Nunes



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Outras Palavras Doces

Naidea Nunes

**Secretaria Regional de Educação e Cultura
Centro de Estudos de História do Atlântico
Funchal
2010**

TÍTULO: Outras Palavras Doces

AUTOR: Naidea Nunes

1.ª EDIÇÃO: 2010

COLECÇÃO: Estudos, n.º 1

EDIÇÃO:



Centro de Estudos de História do Atlântico
Rua das Mercês, nº 8, 9000-224 Funchal
Telef.: 291 214970 / FAX: 291 223002
Email: ceha@madeira-edu.pt
Webpage: <http://www.madeira-edu.pt/ceha>

Imagem da capa: Cana-de-açúcar, Naidea Nunes, Calheta, 2006.

TIRAGEM: 2000 exemplares

ISBN: 978-972-8263-68-3

Índice

7	Agradecimentos
8	Resumo
9	Abstract
10	Résumé
11	Resumen
12	Curriculum Vitæ da Autora
14	Redescobrir a Civilização do Açúcar
25	Glossário Comparativo da Terminologia Açucareira Actual do Atlântico: Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil (com referências à Venezuela e à Colômbia)
34	Glossário comparativo A
60	Glossário comparativo B
70	Glossário comparativo C
107	Glossário comparativo D
113	Glossário comparativo E
123	Glossário Comparativo F
137	Glossário Comparativo G
148	Glossário Comparativo H
149	Glossário comparativo L
152	Glossário comparativo M
171	Glossário comparativo N

173	Glossário comparativo O
175	Glossário comparativo P
189	Glossário comparativo Q
190	Glossário comparativo R
205	Glossário comparativo S
212	Glossário comparativo T
220	Glossário comparativo V
223	Glossário comparativo X
224	Conclusões e bibliografia
230	Índice de palavras do glossário
236	Fotos Canárias
236	Fotos S. Tomé e Príncipe
236	Fotos Brasil
238	Anexo I - Entrevistas Brasil Entrevistas Brasil (I, II e III)
372	Projecto de Pós-Doutoramento - A terminologia açucareira no Atlântico: património linguístico-cultural madeirense
379	Projecto RITerm-Jovem - Terminologia Açucareira Iberoamericana - Conclusões
384	Glossaire multilingue de la terminologie sucrière et les relations interculturelles
406	A terminologia açucareira actual no Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil)
420	Mudança e variação na terminologia açucareira actual do Brasil
433	Quadros: Mudança e variação na terminologia açucareira actual do Brasil
455	Madeirensismos e brasileirismos na terminologia açucareira (do século XV à actualidade)
484	Madeirensismos na terminologia açucareira actual das Canárias
495	Quadros - Madeirensismos na Terminologia Açucareira Actual das Canárias
507	A Terminologia da cerâmica do Açúcar de Cana
516	A Terminologia Açucareira no Português de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe: estudo comparativo
535	Quadros Comparativos: - A terminologia açucareira actual no Português de Cabo

- Verde e de S. Tomé e Príncipe: estudo comparativo
- 554** Glossário Românico do Açúcar de Cana: do Mediterrâneo ao Atlântico
- 577** A tradição açucareira dos doces, bebidas e mezinhas no quotidiano das ilhas atlânticas: Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe
- 591** A Terminologia Açucareira Iberoamericana: diálogo de línguas e culturas
- 601** O património linguístico-histórico-cultural do Engenho Hinton
- 605** Madeirensismos na Terminologia Ibero-Americana do Açúcar de Cana
- 629** Terminologia histórica agrícola e pré-industrial da produção açucareira nas línguas românicas (Português, Espanhol e Italiano)
- 649** Terminologia histórica dos produtos e subprodutos açucareiros: do Mediterrâneo ao Atlântico
- 679** A neologia na terminologia histórica e actual do açúcar de cana na ilha da Madeira
- 694** Noms de métiers de la production sucrière dans l'anthroponymie primitive de l'île de Madère (XVe et XVIe siècles)
- 713** Os caminhos da palavra garapa: Brasil, Cabo Verde e Madeira
- 725** Permanência e Errância das palavras do açúcar: a forma trapiche
- 731** Inquéritos lexicais sobre a produção açucareira actual na ilha da Madeira
- 737** Questionários terminológicos sobre a produção açucareira
- 756** A terminologia histórica do açúcar nas ilhas atlânticas: Madeira e Canárias (séculos XV e XVI)
- 777** A terminologia açucareira nos documentos históricos da ilha da Madeira (séculos XV e XVI)

Anexo (documento PDF)

PALAVRAS DOCES.

*Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira:
do Mediterrâneo ao Atlântico*

Naidea Nunes Nunes

Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico

Governo Regional da Madeira, 2003

Agradecimentos

Agradeço profundamente a todos os agricultores e trabalhadores dos engenhos que tão gentilmente colaboraram neste estudo pela sua generosa disponibilidade e por todo o seu conhecimento simples e humilde, sendo um verdadeiro exemplo de sabedoria, pois sem eles este trabalho não existiria.

Agradeço igualmente ao Centro de Investigação e Tecnologia da Madeira (CITMA) pela atribuição de uma bolsa de pós-doutoramento que nos foi concedida, permitindo a nossa deslocação às diferentes áreas geográficas estudadas para a recolha terminológica *in loco*.

Agradeço também ao Professor Doutor Ivo de Castro da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, que acompanhou os meus primeiros passos nesta área de investigação; à Professora Doutora Maria Teresa Cabré, Directora do Instituto Universitário de Linguística Aplicada (IULA) da Universidade Pompeu Fabra de Barcelona (Espanha) e à Professora Doutora Margarita Correia da Universidade de Lisboa e do Instituto de Linguística Teórica e Computacional (ILTEC) terem acolhido este meu projecto de investigação.

Agradeço ainda ao Doutor Alberto Vieira e ao Centro de Estudos de História do Atlântico (CEHA), todo o apoio e incentivo que sempre nos deu para a realização deste e de outros projectos de investigação.

A todos a minha mais profunda gratidão e amor.

Resumo

Glossário Comparativo da Terminologia Açucareira Actual no Atlântico

O glossário comparativo da terminologia açucareira actual no Atlântico, incluindo a terminologia ibero-americana, dado que apresenta materiais linguísticos das ilhas Canárias e referências à terminologia de outras áreas geográficas de língua espanhola, mostra-nos o papel central da ilha da Madeira como epicentro na difusão da cultura açucareira no Atlântico.

Os madeirenses, especialistas na produção açucareira, participaram activamente na transplantação da terminologia e da tecnologia desta actividade económica para as novas áreas açucareiras do Atlântico: Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil. E indirectamente, através das ilhas Canárias, os termos e as técnicas açucareiras chegaram aos países da América Latina de língua espanhola, como Cuba, México, Colômbia, Venezuela e Argentina.

Ao contrário da produção açucareira industrializada, cuja terminologia e tecnologia não apresentam qualquer interesse linguístico-cultural, a terminologia actual da produção açucareira tradicional, conservada nos países pobres e nas regiões mais isoladas que estudámos, apresenta muitos termos do antigo fabrico de açúcar de cana madeirense, nomeadamente *trapiche*, *rapadura*, *mestre de açúcar*, *forma de açúcar* e *açúcar mascavado*, que interessa recolher e salvar.

Daí o interesse do glossário comparativo da terminologia açucareira actual no Atlântico, o registo deste património linguístico-cultural que nos mostra o percurso e a variação dos termos e das técnicas da produção açucareira nos três continentes: Europa, África e América.

Palavras-chave: Cana-de-açúcar, Terminologia, Lexicografia, Linguística Românica.

Abstract

Comparative vocabulary of the actual sugar cane terminology in the Atlantic

The comparative vocabulary of the actual sugar cane terminology in the Atlantic, including the ibero-american terminology, once that it presents linguistic data from Canarias islands and references to the terminology of other geographical areas of Spanish language, that shows us the central paper of Madeira island as epicenter in the diffusion of the sugar cane culture in the Atlantic.

The maderian people, specialized in the sugar cane production, participated actively in the transplantation of the terminology and technology of this economic activity to the new sugar cane areas in the Atlantic: Canarias, Cap Vert, S. Tomé and Príncipe and Brazil. And indirectly, through the Canarias islands, the sugar cane terms and techniques arrived to the Latin American countries of spanish language, as Cuba, Mexico, Colombia, Venezuela and Argentina.

In opposition of the industrialized sugar cane production, which terminology and technology presents none linguistic and cultural interest, the actual terminology of the traditional sugar cane production, conserved in the poor countries and in the most isolated regions that we studied, presents a lot of terms from the old sugar cane maderian production, as *trapiche*, *rapadura*, *mestre de açúcar*, *forma de açúcar* e *açúcar mascavado*, that is very important to collect and save.

That's why the interest of this comparative vocabulary of the actual sugar cane terminology in the Atlantic, the registration of this linguistic and cultural patrimony that shows us the path and the variation of the terms and techniques of the sugar cane culture in the three continents: Europe, Africa and America.

Keywords: Sugar Cane, Terminology, Lexicography, Romance Linguistics.

Résumé

Glossaire comparatif de la terminologie sucrière actuelle dans l'Atlantique

Le glossaire comparatif de la terminologie sucrière actuelle dans l'Atlantique, inclusive la terminologie ibéro-américaine, une fois que nous présentons des matériaux linguistiques des îles Canaries et des références à la terminologie d'autres zones géographiques de langue espagnole, nous montre le rôle central de l'île de Madère comme épiscentre de la diffusion de la culture sucrière dans l'Atlantique.

Les madériens, spécialisés dans la production sucrière, ont participé activement dans la transplantation de la terminologie et de la technologie de cette activité économique dans les nouvelles zones sucrières de l'Atlantique : Canaries, Cap Vert, S. Tomé et Príncipe et Brésil. Et indirectement, à travers les îles Canaries, les termes et les techniques sucrières sont arrivés aux pays de l'Amérique Latine de langue espagnole, comme Cuba, Mexique, Colombie, Venezuela et Argentine.

Au contraire de la production sucrière industrialisée, laquelle terminologie et technologie ne présentent pas quelque intérêt linguistique et culturel, la terminologie actuelle de la production sucrière traditionnelle, conservée dans les pays pauvres et dans les régions plus isolées que nous avons étudié, présente beaucoup de termes de l'ancienne production sucrière de l'île de Madère, notamment *trapiche*, *mestre de açúcar*, *forma de açúcar* et *açúcar mascavado*, qu'il faut recueillir et sauvegarder.

C'est pourquoi l'intérêt du glossaire comparatif de la terminologie sucrière actuelle dans l'Atlantique, l'enregistrement de ce patrimoine linguistique et culturel qui nous montre le parcours et la variation des termes et des techniques sucrières dans les trois continents : Europe, Afrique et Amérique.

Mots clés: Canne à sucre, Terminologie, Lexicographie, Linguistique Romane.

Resumen

El Glosario Comparativo de la Terminología Azucarera Actual en el Atlántico

El glosario comparativo de la terminología azucarera actual en el Atlántico, inclusive la terminología ibero-americana, una vez que presenta materiales lingüísticos de las islas Canarias y hace referencias a la terminología de otras áreas geográficas de lengua española, nos muestra el papel central de la isla de Madeira como epicentro de difusión de la cultura azucarera en el Atlántico.

Las gentes de Madeira, especialistas en la producción azucarera, participaron activamente en la trasplantación de la terminología y de la tecnología de esta actividad económica a las nuevas áreas azucareras del Atlántico: Canarias, Cabo Verde, S. Tomé y Príncipe y Brasil. Y indirectamente, a través de las islas Canarias, los términos y las técnicas azucareras llegaron a los países de América Latina de lengua española, como Cuba, México, Colombia, Venezuela e Argentina.

Al contrario de la producción azucarera industrializada, cuya terminología y tecnología no presentan cualquier interés lingüístico y cultural, la terminología actual de la producción azucarera tradicional, conservada en los países pobres y en las regiones más aisladas que estudiamos, presenta gran número de términos de la antigua producción azucarera de Madeira, por ejemplo: *trapiche*, *rapadura*, *mestre de açúcar*, *forma de açúcar* e *açúcar mascavado*, que importa recoger y salvaguardar.

De ahí el interés del glosario comparativo de la terminología azucarera actual del Atlántico, el registro de este patrimonio lingüístico y cultural que nos muestra el recorrido y la variación de los términos y de las técnicas de la producción azucarera en los tres continentes: Europa, África y América.

Palabras clave: Cana-de-açúcar, Terminología, Lexicografía, Lingüística Románica.

CURRICULUM VITAE DA AUTORA

Pós-doutoramento em Ciências da Linguagem e Linguística Aplicada com o projecto de investigação intitulado *Terminologia Açucareira Actual no Atlântico: Património Linguístico-Cultural Madeirense* (2008), com a supervisão da Professora Doutora Maria Teresa Cabré do Instituto Universitário de Linguística Aplicada (IULA) da Universidade Pompeu Fabra de Barcelona (Espanha).

Cursos de pós-graduação online em «Introdução à Terminologia» e «Terminologia e Necessidades Profissionais» pelo Instituto Universitário de Linguística Aplicada (IULA) da Universidade Pompeu Fabra de Barcelona, Espanha (2003 e 2005).

Doutoramento em Linguística Românica na Universidade da Madeira (2002), com a apresentação da dissertação *O Açúcar de cana na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira*, com orientação científica do Professor Doutor Ivo Castro.

Mestrado em Linguística Portuguesa na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa (1996), com a apresentação da dissertação *Antroponímia Primitiva da Madeira*, orientada pelo Professor Doutor Ivo Castro.

Publicou, em 1999, o livro *Antroponímia primitiva da Madeira e Repertório onomástico histórico da Madeira (séculos XV e XVI)*, em co-autoria com Dieter Kremer, na colecção *Patronymica Romanica* nº 13, Tübingen, Niemeyer Editora. E, em 2003, publicou o livro *Palavras Doces. Terminologia e tecnologia histórica e actual da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, na Colecção História do Açúcar nº 2 do Centro de Estudos de História do Atlântico, Governo Regional da Madeira.

Lecciona na Universidade da Madeira desde 1994 cadeiras nas áreas da Linguística Portuguesa e Linguística Românica. É autora de vários artigos em revistas nacionais e internacionais, bem como de comunicações publicadas em actas de congressos nacionais e internacionais, nas áreas de Linguística Portuguesa e Românica.

Desde 2003 tem vindo a desenvolver estudos na área da Terminologia Açucareira Ibero-Americana, nomeadamente como coordenadora do tema no projecto RITerm-Jovem da Rede

Ibero-Americana de Terminologia e da União Latina, envolvendo jovens investigadores da Venezuela e da Colômbia. Colabora com o Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, no projecto de Dialectologia do Atlas Linguístico-Etnográfico de Portugal e da Galiza, no tratamento dos materiais para a publicação do Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e do Porto Santo.

Membro investigador do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa (CLUL), membro da Société de Linguistique Romane, da Associação Internacional de Lusitanistas (AIL), da Associação Portuguesa de Linguística (APL) e da Associação dos Professores de Português (APP).

REDESCOBRIR A CIVILIZAÇÃO DO AÇÚCAR

Alberto Vieira
CEHA-Madeira

“...Vales todos cheios de açúcar que aspergiam muito pelo mundo”.

(Gomes Eanes de Zurara, *Crónica de Guiné*, Cap. II)

*E vós todos, meus irmãos, que aqui me ouvis: dais-vos acaso ao gosto de saborear açúcar do Brasil? Tal doçura é um veneno para vossas almas, porque não só quem escraviza peca, e sem perdão de Deus, mas todos aqueles que ajudam a que esse negócio de morte seja proveitoso. Se adoçais a boca com açúcar, não é doce o que tomais, mas é fel, e verdadeiro e humano; e se o tendes posto em alguma bebida, o que bebeis é sangue. (Sermão do padre António Vieira na cidade de Angra, in Daniel de Sá, *As Duas Cruzes do Império – Memórias da Inquisição*, Lisboa, Salamandra, 1999, pp. 103-126.)*

1. AS MOTIVAÇÕES E ORIGEM DAS PALAVRAS DOCES. A publicação deste novo trabalho da doutora Naidea Nunes, que retoma outro já realizado em 2003, é o motivo para esta nossa breve reflexão sobre a civilização do açúcar no espaço atlântico, também o principal protagonista deste glossário de terminologia açucareira que agora se publica.

A cultura da cana sacarina marcou de forma clara a sociedade ocidental atlântica a partir do século XV. A descoberta desta influência faz-se através do discurso histórico, mas também da aproximação a outro tipo de abordagens realizados por distintos ramos do saber. O projecto que lançámos a partir de 2003, com a designada *Associação Internacional de História e Civilização do Açúcar*, foi pensado de acordo com uma nova postura interdisciplinar da investigação e debate sobre esta cultura. Durante quatro anos, os eventos realizados e os frutos daí resultantes, em termos da publicação de trabalhos e da aproximação de investigadores de vários espaços e especialidades para um debate comum, não foram em vão. Este trabalho que agora se apresenta certamente que não teria tido o desenvolvimento que teve sem esta situação.

A CANA-DE-AÇÚCAR-UMA CULTURA UNIVERSAL. A cana-de-açúcar é de todas as plantas domesticadas pelo Homem a que mais implicações teve na História da Humanidade. O seu percurso multissecular, desde a sua descoberta remota pelo Homem como cultura com interesse agrícola, na Papua (Nova Guiné) à 12.000 anos, até ao actual estágio da sua expansão e afirmação mundial, evidenciam esta realidade. A chegada ao Atlântico, no século XV, muito celebrada pelos europeus, provocou o maior fenómeno migratório que a História da Humanidade até hoje conheceu, isto é, a escravatura de milhões de africanos. Por outro lado teve um impacto evidente na cultura literária, musical e lúdica das regiões onde a cultura se afirmou e adquiriu importância económica e social. O espaço Atlântico foi a celebração da sua plena afirmação económica, que pela riqueza gerada, transformou as sociedades produtoras, transformadoras e consumidores, com impactos deveras catastróficos ao nível do meio ambiente dos primeiros.

A rota do açúcar, na sua transmigração do Mediterrâneo para o Atlântico, tem na Madeira a principal escala. Foi na ilha que a planta se adaptou ao novo ecossistema e deu mostra da elevada qualidade e rendibilidade. A história do açúcar na Madeira confunde-se com a conjuntura de expansão europeia e com os momentos de fulgor do arquipélago nos séculos XV e XVI. A sua presença é multissecular e deixou rastros evidentes na sociedade madeirense. Dos séculos XV e XVI ficaram os imponentes monumentos, pintura e a ourivesaria que os embelezou e que hoje jaz quase toda no Museu de Arte Sacra. Do século XIX e do primeiro quartel do seguinte perduram ainda a maioria dos engenhos desta nova vaga industrial, dominada de forma especial

pelos engenhos de aguardente. Aqui, a cana diversificou-se no uso industrial, sendo geradora do álcool, aguardente e, raras vezes, do tão celebrado açúcar.

A Europa sempre se prontificou a apelidar as suas ilhas de acordo com a oferta de produtos ao seu mercado. Deste modo, sucedem-se as designações de ilhas do pastel, do açúcar e do vinho. O açúcar ficou como epíteto da Madeira e de algumas das Canárias, onde a cultura foi a varinha de condão que transformou a economia e vivência das suas populações. Também do outro lado do oceano estas ilhas se identificam com o açúcar, uma vez que serviram de ponte à sua passagem do Mediterrâneo para o Atlântico. Por aqui devemos entender a relevância que assume o estudo do caso particular das ilhas, quando se pretende fazer a reconstituição da rota do açúcar. A Madeira é o ponto de partida, por dois tipos de razões. Primeiro, porque foi pioneira na exploração da cultura e, depois, assumiu o comando na sua expansão ao espaço exterior próximo ou longínquo, incluído as Canárias. As ilhas foram, assim, os principais viveiros da sua expansão atlântica.

A cultura dos canaviais e a produção do açúcar tiveram grande impacto nas novas sociedades criadas pelos europeus no Atlântico, moldando a mundividência quotidiana das novas sociedades e economias que, em muitos casos, se afirmaram como resultado dele. A cana sacarina, pelas especificidades do cultivo, especialização e morosidade do processo de transformação em açúcar, implicou uma vivência particular, assente num específico complexo sócio-cultural da vida e convivência humana. Neste contexto a Madeira manteve uma posição relevante, por ter sido a primeira área do espaço atlântico a receber a nova cultura. E, por isso mesmo foi aqui que se definiram os primeiros contornos desta realidade, que teve plena afirmação nas Antilhas e Brasil. Queremos insistir que foi na Madeira que a cana-de-açúcar iniciou a *Diáspora* atlântica. Aqui surgiram os primeiros contornos sociais (a escravatura), técnicos (engenho de água) e político-económicos (trilogia rural) que materializaram a civilização do açúcar. Por tudo isto torna-se imprescindível a análise da situação madeirense, caso estejamos interessados em definir, exaustivamente, a civilização do açúcar no mundo atlântico.

A cana sacarina, ao contrário do que sucedeu com os demais produtos e culturas (vinha, cereais), não se resumiu apenas à intervenção no processo económico. Ela foi marcada por especificidades capazes de moldarem a sociedade, que dela se serviu para firmar a sua dimensão económica. A importância que o sector comercial lhe atribuiu conduziu a uma posição de cultura dominadora de todo (ou quase todo) o espaço agrícola disponível, capaz também de estabelecer os contornos de uma nova realidade social. Foi precisamente esta tendência envolvente que levou a Historiografia a definir o período da afirmação como o *Ciclo do Açúcar*. Aqui não estávamos perante uma aplicação da teoria dos ciclos económicos, mas pretendia-se subordinar esta tendência para a afirmação da cultura na vida económica e social com o conceito. A omnipresença da cultura, as múltiplas implicações, nos espaços que foi cultivada, levou alguns investigadores a estabelecer um novo modelo de análise: os ciclos de produção assentes na monocultura.

O Açúcar pode muito bem ser considerado uma conquista do mundo islâmico e budista¹,

1 Sucheta Mazumbar, 1998, *Sugar and Society in China*, Londres, pp.21-27; Christian Daniels, *Agro-Industries: Sugarcane Technology*, in Joseph Needham, 1996, *Science & Civilisation in China*, vol. VI, part. III, Nova Iorque, pp.61-62, 278, 192

tal como o pão e o vinho o são do cristianismo. O factor religioso foi fundamental na afirmação e divulgação do produto, daqui resultará a cada vez maior afirmação a partir dos primeiros séculos da nossa era. A afirmação da cana-de-açúcar é fruto da afirmação e expansão do budismo e islamismo. Tenha-se em conta, na primeira situação, que Buda nasceu em terras de canaviais, sendo considerado pela tradição como o “rei do açúcar”. Foi também Buda quem recomendou aos seus discípulos a bebida do suco de cana. Por outro lado o açúcar passou a ter um papel no ritual budista, nomeadamente nas cerimónias referentes ao banho e nascimento de Buda. Desta forma a expansão do Budismo, nos séculos I-VI, propiciou ao mesmo tempo a viagem da cana sacarina pelas terras orientais.

A ROTA MILENAR DO AÇÚCAR. A cana sacarina (*saccharum officinarum*) terá sido domesticada há cerca de 12.000 anos na Papua (Nova Guiné). Entre 1500 AC e 500 DC a cultura espalhou-se pela Polinésia e Melanésia, mas foi na Índia que adquiriu maior importância, expandindo-se entre o século I e VI DC. Foi aí que os europeus tomaram contacto com o produto e cultura, começando o comércio e depois com o transplante da cultura para os vales dos rios Tigre e Eufrates. Aqui, os árabes tiveram conhecimento da cultura e levaram-na consigo para o Egipto, Chipre, Sicília, Marrocos e Valência. Foi no culminar na expansão árabe no Ocidente que a Madeira serviu de trampolim da cultura para o Atlântico, situação que foi o início da fase mais importante da História do açúcar.

As cruzadas, de acordo com a Historiografia europeia, foram o princípio da expansão da cultura açucareira e da vinculação aos escravos. Deste modo nas colónias italianas do Mediterrâneo Oriental surgem os primeiros resquícios da nova dinâmica social que passaria à Sicília e, depois à Madeira, donde se expandiram no Atlântico². Diz-se, ainda, que a ligação do escravo, negro ou não, à cultura dos canaviais foi uma invenção do ocidente cristão, não havendo lugar à sua presença no labor agrícola e dos engenhos do mundo muçulmano. Neste contexto surgiu o conceito *Plantation*, ou *plantação* para os brasileiros, a definir a organização social, económica e política da agricultura que tinha por base este produto³. Sidney Greenfield⁴ estabeleceu para o arquipélago madeirense uma função primordial na afirmação da escravatura e relações económico-sociais envolventes: A Madeira foi o elo de ligação entre “*Mediterranean Sugar Production*” e a “*Plantation Slavery*”. Sucede que a escravatura da Madeira não assumiu uma posição similar à de Cabo Verde, São Tomé, Brasil ou Antilhas, não obstante o surto evidente de produção açucareira. Aqui, ao invés daquilo que tem lugar, o escravo não dominou as relações sociais de produção: ele existiu, sob a condição de operário especializado ou não, mas a posição não era dominante, tal como sucedia nas áreas supracitadas.

2 Sobre a expansão do açúcar no Mediterrâneo veja-se: Carmelo TRASSELLI, 1957, Producción y comercio del azúcar en Sicilia del siglo XVIII al XIX, *Revista Bimestre Cubana*, 72, 138_141; José PEREZ VIDAL, 1973, *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid; J. H. GALLOWAY, 1977, The Mediterranean sugar industry in *Geographical Review*, 67, 177-194; William PHILIPS, 1986, Sugar production and trade in the Mediterranean at the end of the crusades, in *Meeting of two worlds*, ed. Vladimir P. Goss, Michigan, 383.406; 1990, *Actas del segundo Seminario internacional. La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril.

3 S. Mintz, 1970, *Sugar and society in Caribbean*, New Haven, p.XIV; Eric R. Wolf/Sidney W. Mintz, 1975, Haciendas y plantaciones en Mesoamérica y las Antillas, in Enrique Florescano(coord.), *Haciendas, latifundios y plantaciones en América latina*, Mexico; Philip D. Curtin, 1990, *The rise and fall of the plantation complex. Essays in atlantic history*, Cambridge.

4 1979, Madeira and the beginnings of sugar cultivation and plantation slaves, in *Comparative perspectives on new world plantation societies*, N. York, pp. 236_252.

A presença do açúcar na Madeira enquadra-se na tradição Mediterrânea desta cultura. Aliás, foi na Sicília que o infante D. Henrique viu o exemplo para a transformação económica da ilha, mandando vir socas de cana e mestres de engenho. Os canaviais existiam na Sicília desde o século X. Cadamosto, navegador quatrocentista e conhecedor que era desta ilha, estabelece uma comparação entre as duas ilhas quanto à riqueza e processo económico.

O açúcar é, entre todos os produtos que no Ocidente se atribuiu valor comercial, o que foi alvo de maiores inovações no seu fabrico. Note-se que no caso do fabrico do vinho a tecnologia pouco ou nada mudou desde o tempo dos Romanos. Várias condicionantes favoreceram a necessidade de permanente actualização, situação que se tornou mais clara no século XVIII com a concorrência da beterraba. Mesmo assim ainda hoje persistem em alguns recantos do Mundo, na china, Índia ou Brasil, onde a tecnologia da revolução industrial ainda não entrou.

O fabrico do açúcar está limitado pela situação e ciclo vegetativo da planta. A cana sacarina tem um período útil de vida em que a percentagem de sacarose era mais elevada. A cana estava pronta para ser colhida e a partir daqui um dia que passasse era uma perda para o produto. Acresce que a cana depois de cortada tem pouco mais de 48 horas para ser moída e cozida, pois caso contrário começa a perder sacarose e inicia o processo de fermentação. Daqui resulta a necessidade de acelerar o processo de fabrico do açúcar através de constantes inovações tecnológicas que cobrem o processo de corte esmagamento e cozedura. A isto junta-se o aumento da mão-de-obra, que se faz à custa de escravos africanos. A cana-de-açúcar não está na origem da escravidão africana mas no processo de afirmação a partir da Madeira.

Enquanto a cultura se fazia em pequenas parcelas a maior parte das questões não se colocavam, mas quando se avançou para uma produção em larga escala houve necessidade de encontrar soluções capazes de debelar a situação. A viragem aconteceu a partir de meados do século XV na Madeira e deverá ter implicado mudanças radicais na tecnologia usada e na afirmação da escravatura dos indígenas das Canárias e dos negros da Costa da Guiné. É por isso que se assinala a partir da Madeira importantes inovações tecnológicas no sistema de moenda da cana com a generalização do sistema de cilindros.

O OURO BRANCO INSULAR. O açúcar foi uma das molas propulsoras da vida económica da ilha, que a catapultou para uma posição central no mercado açucareiro europeu, nascente dos séculos XV e XVI. A riqueza chegou aos proprietários mas também a arraia-miúda, sendo um factor de progresso social. Com ele ergueram-se igrejas - a Sé do Funchal é um exemplo disso -, amplos palácios que se rechearam de obras de arte de importação, testemunhos evidentes estão no actual Museu de Arte Sacra. A arte flamenga na ilha é um dom do açúcar. O Progresso sócio-económico da ilha, o protagonismo na expansão atlântica -- nos descobrimentos e defesa das praças africanas -- só foi conseguido à custa da elevada riqueza acumulada pelos madeirenses. Todos, sem diferença de condição social, fruíram da riqueza. Até a opulência e luxúria da própria coroa, lá longe no reino, foi conseguida, por algum tempo, com o açúcar que a coroa arrecadava na ilha.

A cana-de-açúcar na primeira experiência além Europa demonstrou as possibilidades de rápido desenvolvimento fora do *habitat* mediterrânico. Gaspar Frutuoso testemunha isso mesmo ao referir que “*esta planta multiplicou de maneira na terra, que he o assucar della o melhor que agora se sabe no mundo, o qual com o beneficio que se lhe faz tem enriquecido muitos mercadores forasteiros e boa parte dos moradores da terra*”⁵. Tal evidência motivou as atenções do capital estrangeiro e nacional que apostou no seu crescimento e promoção, pois só assim se poderá compreender o rápido arranque. Esta que, nos primórdios da ocupação do solo insular, se apresentava como uma cultura subsidiária, passou de imediato a dominante, situação que manteve por pouco tempo.

O AÇÚCAR-DA MADEIRA PARA O MUNDO ATLÂNTICO. A Madeira afirmou-se no processo da expansão europeia pela singularidade do protagonismo. São vários os factores que o propiciaram, no momento de abertura do mundo atlântico, e que fizeram com que ela fosse, no século XV, uma das peças-chave para a afirmação da hegemonia portuguesa no Novo Mundo. O Funchal foi uma encruzilhada de opções e meios que iam ao encontro da Europa em expansão. Além disso a ilha é considerada a primeira pedra do projecto, que lançou Portugal para os anais da História do oceano que abraça o litoral abrupto. À função de porta-estandarte do Atlântico, a Madeira associou outras, como “farol” Atlântico, o guia orientador e apoio para as incursões oceânicas. Por isso ela foi um espaço privilegiado de comunicações, tendo a favor as vias traçadas no oceano que a circunda e as condições económicas internas, propiciadas pelas culturas da cana sacarina e vinha. Uma e outra contribuíram para que o isolamento definido pelo oceano fosse quebrado e assumisse um permanente contacto com o velho continente europeu e o Novo Mundo. Como corolário disto a Madeira firmou uma posição de relevo nas navegações e descobrimentos no Atlântico. O rápido desenvolvimento da economia de mercado, em uníssono com o empenhamento dos principais povoadores em dar continuidade à gesta de reconhecimento do Atlântico, reforçaram a sua posição e fizeram avolumar os serviços prestados pelos madeirenses. Aqui, surgiu uma nova aristocracia dos descobrimentos, cumulada de títulos e benesses pelos serviços prestados no reconhecimento da costa africana, defesa das praças marroquinas, ou nas campanhas brasileiras e indícas⁶. A par disso a ilha foi, nos alvares do século XV, como a primeira experiência de ocupação em que se ensaiaram produtos, técnicas e estruturas institucionais, que depois foi utilizado, em larga escala, noutras ilhas e no litoral africano e americano.

A tradição anota que as primeiras socas de cana enviadas para o Novo Mundo saíram de La Gomera. Todavia, a cultura encontrava-se aí em expansão, enquanto na Madeira estava já consolidada. Por outro lado estão ainda por descobrir as razões que conduziram Colombo, no decurso da terceira viagem, a fazer um desvio da rota para escalar o Funchal. Na verdade, a Madeira foi a primeira área do Atlântico onde se cultivou a cana-de-açúcar que, depois, partiu à conquista das ilhas (Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Antilhas) e continente americano. Por isso mesmo o conhecimento do caso madeirense assume primordial importância no contexto

5 1979, *Livro Segundo das Saudades da Terra*, Ponta Delgada, p.113.

6 Confronte-se João José Abreu de SOUSA, 1985, “Emigração madeirense nos séculos XV a XVII”, in *Atlântico*, nº.1, Funchal, pp. 46-52.

da História e geografia açucareira dos séculos XV a XVII.

O açúcar da Madeira ganhou fama ao nível do mercado europeu. A sua qualidade diferenciava-o dos demais e fê-lo manter-se como o preferido de muitos consumidores europeus. Deste modo o aparecimento de açúcar de outras ilhas ou do Novo Mundo veio a gerar uma concorrência desenfreada ganha por aquele que estivesse em condições de ser oferecido ao melhor preço. Um testemunho disso surge-nos com Francisco Pyrard de Laval: “*Não se fale em França senão no açúcar da Madeira e da ilha de S. Tomé, mas este é uma bagatela em comparação do Brasil, porque na ilha da Madeira não há mais de sete ou oito engenhos a fazer açúcar e quatro ou cinco na de S. Tomé*”⁷. E refere que no Brasil laboravam 400 engenhos que rendiam mais de cem mil arrobas que, segundo o mesmo, são vendidas como da Madeira.

O mais significativo da situação do novo mercado produtor de açúcar é que o madeirense encontra-se indissociavelmente ligado a ele. Na verdade, a Madeira foi o ponto de partida do açúcar para o Novo Mundo. O solo madeirense confirmou as possibilidades de rentabilização e de abertura de novo mercado para o açúcar. Também o íncola foi capaz de agarrar esta opção, tornando-se no obreiro da sua difusão no mundo Atlântico. A tradição anota que foi a partir da Madeira que o açúcar chegou aos mais diversos recantos do espaço atlântico e que os técnicos madeirenses foram responsáveis pela sua implantação. O primeiro exemplo é Rui Gonçalves da Câmara, quando em 1472 comprou a capitania da ilha de S. Miguel. Na expedição de posse da sua capitania fez-se acompanhar de canas da Lombada, que entretanto vendera a João Esmeraldo, e dos operários para a tornar produtiva. A estes seguiram-se outros que corporizaram diversas tentativas frustradas para fazer vingar a cana de açúcar nas ilhas de S. Miguel, Santa Maria e Terceira⁸.

Em sentido contrário avançou o açúcar em 1483, quando o governador D. Pedro de Vera quis tornar produtiva a terra conquistada nas Canárias⁹. De novo a Madeira surge disponibilizar as socas de cana para que aí surgissem os canaviais. Todavia, o mais significativo é a forte presença portuguesa no processo de conquista e adequação do novo espaço a economia de mercado¹⁰. Os portugueses, em especial os madeirenses, surgem com frequência nas ilhas ligando-se ao processo de arroteamento das terras, como colonos que recebiam datas de terras na condição de trabalhadores especializados a soldada¹¹, ou de operários especializados que construíam engenhos e os colocam em movimento. O avanço do açúcar para sul ao encontro do habitat que veio gerar o *boom* da produção, deu-se nos anos imediatos ao descobrimento das ilhas de Cabo Verde e S. Tomé. Todavia, só nesta última, pela disponibilidade de água e madeiras, os canaviais encontraram condições para a sua expansão. Deste modo em 1485

7 1944, *Viagem de Francisco Pyrard de Laval*, Vol. I, Porto, p. 228.

8 Gaspar FRUTUOSO, *Livro Quarto das Saudades da Terra*, Vol. II, pp. 59, 209-212; V. M. GODINHO, *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, Vol. IV, F. Carreiro da COSTA, 1949, “A cultura da cana-de-açúcar nos Açores. Algumas notas para a sua História” in *Boletim da Comissão Reguladora do Comércio de cereais dos Açores*, nº 10, 15-31.

9 1933, *Conquista de la Isla de Gran Canaria*, La Laguna, p. 40.

10 José PÉREZ VIDAL, 1991, *Los Portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Las Palmas.

11 Pedro MARTINEZ GALINDO, 1982, *Protocolos de Rodrigo Fernandez (1520-1526). Primera parte*, La Laguna, pp. 67, 84-90; Guillermo CAMACHO Y PÉREZ GALDOS, 1961, “El cultivo de la cana de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535) in *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº 7, 35-38; Maria LUISA FABRELLAS, 1952, “La producción de azúcar en Tenerife” in *Revista de História*, nº 100, 454/475.

a coroa recomendava a João de Paiva que procedesse à plantação de cana do açúcar. Para o fabrico do açúcar refere-se a presença de “*muitos mestres da ilha da Madeira*”.

A partir do século XVI a concorrência do açúcar das Canárias e S. Tomé aperta o cerco do açúcar madeirense o que provocou a natural reacção dos agricultores madeirenses. Deste modo sucedem-se as queixas junto da coroa, que ficou testemunho em 1527¹². Em vereação reuniram-se os lavradores de cana para reclamar junto da coroa contra o prejuízo que lhes causava o progressivo desenvolvimento desta cultura em S. Tomé. A resposta do rei, no ano imediato¹³, remete para uma análise dos interesses em jogo e só depois, no prazo de um ano, seria tomada uma decisão, que parece nunca ter vindo. Note-se que a exploração fazia-se directamente pela coroa e só a partir de 1529 surgem os particulares interessados nisso. Enquanto isto se passava, do outro lado do Atlântico davam-se os primeiros passos no arroteamento das terras brasileiras. E, mais uma vez, é notada a presença dos canaviais e dos madeirenses como os seus obreiros. A coroa insistiu junto dos madeirenses no sentido de criarem as infra-estruturas necessárias ao incremento da cultura. Aliás, o primeiro engenho aí erguido por iniciativa da coroa contou com a participação dos madeirenses¹⁴. Em 1515 a coroa solicitava os bons ofícios de alguém que pudesse erguer no Brasil o primeiro engenho, enquanto em 1555 foi construído pelo madeirense João Velosa um engenho a expensas da fazenda real¹⁵. Esta aposta da coroa na rentabilização do solo brasileiro através dos canaviais levou-a a condicionar a forja de mão-de-obra especializada, que então se fazia na Madeira. Assim, em 1537¹⁶ os carpinteiros de engenho da ilha estão proibidos de ir à terra dos mouros.

Com tais condicionantes e colocados perante o paulatino decréscimo da produção açucareira na ilha, muitos madeirenses são forçados a seguir ao encontro dos canaviais brasileiros¹⁷. Deste modo em Pernambuco e na Baía, entre os oficiais e proprietários de engenho, pressente-se a presença madeirense¹⁸. É de salientar que alguns destes madeirenses se tornaram em importantes proprietários de engenho como foi o caso de Mem de Sá, João Fernandes Vieira¹⁹ o libertador de Pernambuco. É a partir daqui que se estabelece um vínculo com a Madeira, continuado através do tráfico ilegal de açúcar para o Funchal ou então ao mercado europeu com a designação da Madeira. Este movimento seguiam-se as ancestrais ligações entre os que do outro lado do Atlântico via florescer a cultura e aqueles que na ilha ficavam sem os seus benefícios²⁰. Contra

12 ARM, *CMF, Vereações 1527*, fl. 23vº, 26 de Março.

13 ARM, *Documentos Avulsos*, nº 66, 8 de Fevereiro 1528.

14 Alberto LAMEGO, 1948, “onde foi iniciado no Brasil a lavoura canavieira, onde foi levantado o primeiro engenho de açúcar”, in *B. Açúcar*, nº 32, pp. 165-168.

15 Arquivo Geral da Alfândega de Lisboa, livro 54, fl. 41; 1954, *Documentos para a História do Açúcar*, ed. IAA. Vol I, Rio de Janeiro, pp. 121-123, 5 de Outubro 1555.

16 ARM, *RGCMF*, T. I, fl. 372vº.

17 Em 1579 (ARM, *Misericórdia do Funchal*, nº 711, fls. 114-115) Gonçalo Ribeiro refere ser devedor a Manuel Luís, mestre de açúcar, “*que agora está em Pernambuco*”.

18 Confronte-se David Ferreira de GOUVEIA, 1987, “A manufactura madeirense (1420-1550). Influência madeirense na expansão e transmissão da tecnologia açucareira”, in *Atlântico*, nº 10, pp. 115-131.

19 José António Gonsalves de MELLO, 1956, *João Fernandes Vieira. Mestre de Campo do terço da infantaria de Pernambuco*, Vol. II, Recife, pp. 201-267.

20 Veja-se, por exemplo, o caso de Cristóvão Roiz de Câmara de Lobos que em 1599 (ARM, *Juízo dos Resíduos e Capelas*, fls. 391-396, Testamento de 11 de Setembro de 1599) declara ter crédito em três mestres de açúcar de Pernambuco em cerca de cem mil réis de uma

isso intervieram os madeirenses e a coroa proibindo a importação deste açúcar para revenda na ilha²¹. Depois sucederam-se outras medidas do município, proibindo a compra de açúcar do Brasil²². Os canaviais foram desaparecendo paulatinamente das terras, dando lugar aos vinhedos. Apenas a conjuntura da segunda metade do²³ século dezanove permitiu o seu retorno. Mas foram efêmeras as tentativas para a produção de açúcar, só possível mediante uma política proteccionista. Os canaviais perderam a função de produtores do açúcar, o *ouro branco* dos insulares, mas em contrapartida favoreceram uma produção alternativa de mel e aguardente. Daqui resulta as actuais sobrevivências da cultura na Madeira e Canárias.

A TRADIÇÃO CULTURAL e O AÇÚCAR. À expansão da cultura da cana-de-açúcar ligam-se tradições culturais europeias e africanas. Na verdade a cana-de-açúcar propiciou o confronto da cultura europeia com a africana, sendo exemplo cabal as sociedades geradas em seu torno nas Antilhas e Brasil. No último espaço é evidente o sincretismos da cultura material, que está na origem à designação de Afro-brasileira, como provam os estudos de Gilberto Freire²⁴ e Roger Bastide²⁵. Mas aqui insiste-se nos contributos culturais resultantes do confronto com a população africana, conduzida como escrava para a safra do açúcar. Por outro lado insiste-se que a expansão da cultura da cana-de-açúcar propiciou a divulgação de determinadas tradições lúdicas: representações teatrais e festivas. Está neste caso o “*tchiloli*” nome dado a peça “*A Tragédia do Marquês de Mântua e do Imperador Carlos Magno*”, atribuída ao madeirense Baltazar Dias²⁶. É uma peça teatral do ciclo carolíngio, muito representada no século XVI, que teria sido levada para S. Tomé pelos plantadores e mestres de engenhos da Madeira. A tradição perpetuou-se e ainda hoje se apresenta o “*Tchiloli*” para celebrar um acontecimento importante ou um dia santo. Na ilha Terceira persiste na actualidade as afamadas danças do *Entrudo*, que segundo opinião de alguns estudiosos se filia na tradição do *Bumba-meu-boi* brasileiro. À volta disso estabeleceu Luís Fagundes Duarte²⁷ uma teoria que aponta para a existência de uma tradição lúdica da cana-de-açúcar, que acompanhou o percurso de expansão do açúcar no Atlântico, marcada por representações e danças de carácter dramático com “*sabor*” vicentino.

A par disso no Brasil algumas das folias que animavam os terreiros do engenho são um misto de tradições europeias e africanas. Destacam-se o *Bumba-meu-boi* e o fandango. A primeira aproxima-se da tradicional tourada, surgindo como forma de exaltação do negro e do boi, elementos fundamentais da safra açucareira. A segunda é um auto popular do ciclo natalício que descreve a luta entre o cristão e o mouro, numa clara alusão ao processo de reconquista

companhia que teve com Francisco Roiz e Francisco Gonçalves.

21 ARM, *RGCMF*, T. III, fls. 12-13.

22 ARM, CMF, Vereações de Outubro de 1603.

23 1987, *Casa Grande & Senzala*, Rio de Janeiro; idem, 1985, *Nordeste*, Rio de Janeiro, p.137.

24 O texto mais famoso é 1987, *Casa Grande e Senzala*, 25ª edição, (1ª edição em 1933) Rio de Janeiro; 1985, *Nordeste*, Rio de Janeiro, (1ª edição, 1937).

25 1974, *As Américas Negras. As Civilizações Africanas no novo Mundo*, S. Paulo; 1985, *As Religiões Africanas do Brasil. Contribuição a uma Sociologia das Interpretações de civilizações*, S. Paulo.

26 Christian Albert, 1985, *Le Tchiloli de São-Tomé un exemple de sbversion culturelle*, Paris: Fondation Calouste Gulbenkian. Sep. *Les Litteratures Africaines de Langue Portugaise: a la recherche de l'indentite... das Actas do Colóquio*, Paris, 28-30 Nov.-Dez. 1984 p. 437-444.

27 1984, Sobre as Danças de Carnaval da Ilha Terceira, in *Ethnologia*, nº.14, 49-56.

peninsular. Do lado oposto a estas tradições está a *Congada*, uma dança de senzala, definida pela coroação do rei do Congo, que tinha lugar em Maio (dia de São Benedito) e Outubro (dia de Nossa Senhora do Rosário).

Ainda no Brasil, a economia açucareira gerou uma dinâmica sócio-cultural diversa, que deixou rastros evidentes na literatura: o caso mais evidente é o de José Lins do Rego (1901-1957), que escreveu um conjunto de romances a retratar o ciclo da cana-de-açúcar: *Menino de Engenho* (1932), *Doidinho* (1933), *Banguê* (1934), o *Moleque Ricardo* (1935), *Usina* (1936), *Fogo Morto* (1943) e *Meus Verdes anos* (1956). No campo da poesia não podemos esquecer Ascenso Ferreira²⁸ e João Cabral de Mello Neto [1922-1999]²⁹. Na Madeira esta vivência não entusiasmou a veia literária. Apenas na actualidade o tema despertou o interesse de Horácio Bento de Gouveia, em *Águas Mansas* (1963), e João França em *A ilha e o Tempo* (1972).

Acontece, ainda que o quotidiano gerado pela exploração açucareira não ficou apenas reduzido à Madeira e ao Brasil. Nas Caraíbas a presença da cana-de-açúcar foi assídua, acabando por despertar a atenção de escritores, poetas e cantores. Em Cuba podemos referir o caso de Carolina Garcia Aguilera, com “*Bitter Sugar*” (NY.2001) e para a Martinica temos Raphael Confiant com “*Commandeur du Sucre*” (Paris, 1994, 1999). No mundo de língua inglesa o tema foi também constante motivo de inspiração literária, como foi o caso de Barry Unsworth com “*Sugar and Rhum*” (NY.1988).

A safra açucareira teve também implicações na política de urbanização do espaço rural, condicionando uma forma peculiar de ligação do espaço agrícola -industrial com as estruturas de mando e controlo social. A célebre trilogia rural, tão bem definida por Gilberto Freire, teve o primeiro aparecimento aqui na Madeira, sendo testemunho actual disso a célebre lombada de João Esmeraldo (Ponta do Sol). Mas outros mais exemplos poderiam ser referenciados na ilha que, lamentavelmente, se estão perdendo.

2. A IMPORTÂNCIA DE “OUTRAS PALAVRAS DOCES”: Aquando da primeira publicação do trabalho da Doutora Naidea Nunes, *Palavras Doces*, em 2003, tivemos oportunidade de referir da importância deste trabalho linguístico, complementar do discurso histórico que nos últimos anos nos acompanhou a nós e a muitos no labor de desvendar a História açucareira do Mundo Atlântico. Felizmente que a autora não terminou aqui, com a apresentação do trabalho académico o seu labor de investigação do tema e avançou com dois projectos de pós-doutoramento que permitiram alargar os horizontes já definidos no primeiro resultado. Assim, com o projecto “*Terminologia açucareira actual do Atlântico. Património Linguístico cultural madeirense*”, adicionou ao labor inicial outras regiões insulares, São Tomé e Príncipe e Canárias, bem como o Brasil, uma extensão do caso madeirense. Depois com outro projecto sobre “*A Terminologia Açucareira Ibero-Americana*”, estabeleceu a ponte entre as Canárias e o novo mundo de influência espanhola, com Cuba, Venezuela e Colômbia. É o resultado destas últimas investigações a razão da presente publicação.

28 Ascenso Carneiro Gonçalves Ferreira., 19-- *Poemas (1922-1953)*, Recife: Nery da Fonseca; Idem, 1939, *Canna caianna: versos*, Recife: Empreza Diário da Manhã.

29 1986, *Poesia completa 1940-1980*, Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

No decurso dos últimos sete anos a autora, para além deste incansável labor de recolha nos diversos espaços assinalados do mundo atlântico, teve ainda oportunidade de participar em diversos eventos e publicações com contributos diversos sobre o tema. Pela importância que atribuímos a este trabalho, no quadro da História do Açúcar em geral e da situação da Madeira, em particular, achamos por bem propor que a publicação agora em formato digital reuni-se os trabalhos anteriormente publicados, como forma de permitir ao público interessado uma maior possibilidade de acesso e avaliação dos resultados.

Com estas “*Outras Palavras Doces*” completou-se um ciclo na elucidação do património linguístico legado pela cultura açucareira ao espaço atlântico que lhe serviu de berço para o seu nascimento fulgurante nos séculos. XV e XVI. O nosso papel na construção deste património fica assim valorizado e divulgado. Fiamos à espera de novos desafios e resultados por parte da autora.

Glossário Comparativo da Terminologia Açucareira Actual do Atlântico: Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil (com referências à Venezuela e à Colômbia)

Introdução

No nosso estudo de Doutoramento sobre a terminologia e a tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico, seguimos o percurso histórico da produção açucareira desde a Sicília, Valência, Granada, Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, até o Brasil, através do estudo de documentação histórica relacionada com a produção açucareira das referidas áreas geográficas, incluindo a aplicação de questionários sobre a terminologia açucareira actual na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão)¹.

Continuámos a nossa investigação sobre o tema, com o projecto de investigação de pós-doutoramento intitulado Terminologia Açucareira Actual no Atlântico: Património Linguístico-Cultural Madeirense², alargando a realização dos inquéritos terminológicos sobre a cultura açucareira actual a Canárias (ilhas de Gran Canaria e de La Palma), S. Tomé e Príncipe e Brasil (estados da Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul). Este estudo sincrónico da terminologia açucareira atlântica baseia-se unicamente em fontes orais, as entrevistas realizadas aos cultivadores de cana e trabalhadores dos trapiches e engenhos, dada a inexistência de documentação escrita actual sobre a produção açucareira nas áreas geográficas estudadas.

Na presente publicação reunimos os materiais inéditos dos últimos inquéritos

1 Estudo publicado pelo Centro de Estudos de História do Atlântico (CEHA). Cf. Naidea Nunes Nunes, Palavras Doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo, Governo Regional da Madeira, 2003.

2 Agradecemos ao Centro de Investigação e Tecnologia da Madeira (CITMA) e ao Fundo Social Europeu a bolsa de Pós-doutoramento que nos foi atribuída, permitindo a realização deste trabalho de investigação.

terminológicos realizados nas áreas geográficas acima referidas e fazemos também referência a outros estudos sobre a terminologia actual ibero-americana, nomeadamente os resultados do projecto de investigação Terminologia Açucareira Ibero-Americana, concebido e coordenado por nós, onde se destaca o estudo comparativo entre a terminologia açucareira actual de Canárias, da Venezuela e da Colômbia. Este projecto de investigação internacional foi patrocinado pela União Latina e pela RITerm (Rede Ibero-Americana de Terminologia)³.

Enquadramento Histórico-Geográfico da Cultura Açucareira

A ilha da Madeira funcionou como ponte de transmissão de conhecimentos da terminologia e da tecnologia da cultura açucareira entre o Mediterrâneo e o Atlântico. Foi na ilha da Madeira que ocorreu a primeira experiência de cultivo da cana-do-açúcar no Atlântico, onde houve um grande desenvolvimento da produção açucareira, correspondendo ao desenvolvimento dos termos e das técnicas da manufatura do açúcar.

Da ilha da Madeira a cultura açucareira passou para as novas regiões açucareiras do Atlântico, nomeadamente Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil, Antilhas e América espanholas, onde ainda hoje encontramos muitos termos e técnicas açucareiras pré-industriais madeirenses. Juntamente com a expansão da cultura açucareira ocorreu a expansão da língua portuguesa e a par da terminologia e da tecnologia açucareira foram levadas também tradições lúdico-teatrais portuguesas que hoje fazem parte do folclore de algumas regiões açucareiras, nomeadamente o *Tchiloli* em S. Tomé e o *Bumba-meu-boi* no Nordeste brasileiro.

Assim, este tema de investigação, para além de ser um tema de interesse para a Região Autónoma da Madeira, enquadra-se no âmbito dos estudos interculturais lusófonos, ou seja, as relações linguístico-culturais entre a ilha da Madeira e as regiões açucareiras dos dois lados do Atlântico.

Áreas Geográficas Estudadas

Este trabalho de investigação implicou deslocações às áreas geográficas estudadas para a realização de entrevistas, nomeadamente deslocação a Canárias (ilhas de Gran Canaria e de La Palma), deslocação a S. Tomé e Príncipe (ilha de S. Tomé) e deslocação ao Brasil (Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), para recolha da terminologia actual da produção açucareira, depois de já termos estudado a terminologia histórica na documentação sobre a produção açucareira destas regiões atlânticas, confirmando a grande presença e influência linguística e cultural madeirense.

Na nossa deslocação a Canárias, em Março de 2005, na ilha de Gran Canaria apenas encontrámos produção açucareira no concelho de Arucas, onde se produzem várias qualidades de aguardente e rum de cana na Fábrica de Arucas. Ali tivemos a oportunidade de aplicar o questionário terminológico a um agricultor e a um trabalhador da Fábrica de Arucas. Ainda em

3 Estudo coordenado pela autora, no âmbito de uma bolsa de investigação RITerm-Jovem, integrando três jovens investigadores de três países diferentes: Portugal, Venezuela e Colômbia.

Gran Canaria, deslocamo-nos à antiga Fábrica de Telde, transformada numa pequena escola técnico-profissional, onde entrevistámos um antigo trabalhador da fábrica que nos descreveu todo o processo de produção do mel e da aguardente de cana, respondendo ao nosso inquérito terminológico. Na ilha de La Palma, encontrámos a riqueza de uma grande tradição e produção açucareira, sendo uma ilha quase gémea da Madeira, no que se refere à orografia, agricultura e terminologia açucareira. Em La Palma conserva-se ainda o termo trapiche para designar o moinho da cana-de-açúcar e a fábrica de aguardente, bem como o termo de origem madeirense rapadura para denominar um doce de gofio (farinha de cereais torrados) com mel de cana, apresentando a forma cónica da antiga forma de açúcar. Não realizámos trabalho de campo na ilha de Tenerife, com grande produção açucareira histórica, porque, actualmente, se dedica exclusivamente à produção de bananas e ao turismo.

Na deslocação a S. Tomé e Príncipe, em Agosto de 2005, para recolha da terminologia actual da produção açucareira, encontrámos produção açucareira na ilha de S. Tomé, uma vez que a ilha do Príncipe se dedica quase exclusivamente ao turismo. Na ilha de S. Tomé, realizámos inquéritos terminológicos nos seguintes concelhos: em Morro Peixe, na Roça Agostinho Neto, distrito de Lobata; em Generosa, na Roça Ponta Figo, distrito de Lembá; em Porto Alegre e Ribeira Peixe, no distrito de Caué; em Água Funda e Água Izé, no distrito de Cantagalo. Nesta área geográfica, encontrámos uma grande influência de técnicas e termos da produção açucareira caboverdiana, visto que muitos caboverdianos foram deslocados para S. Tomé para trabalharem nas roças de cacau e café, reintroduzindo na ilha a cultura açucareira. Assim, registámos, na ilha de S. Tomé, termos da primitiva produção açucareira madeirense, nomeadamente trapiche, tacho e rapadura, tal como acontece em Cabo Verde, o que se deve ao facto de se tratar de regiões isoladas e pobres, onde se conservou a primitiva produção rudimentar dos moinhos de cana-de-açúcar movidos por animais e de fabrico artesanal e familiar de mel e de aguardente de cana.

No Brasil, o trabalho de campo foi realizado em Agosto e Setembro de 2006, em seis Estados brasileiros (Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), encontrando uma grande variedade e riqueza da cultura açucareira, mas também uma grande uniformidade linguística e terminológica, num país com uma imensa extensão territorial, que percorremos de norte a sul.

Metodologia de Recolha Terminológica

O presente estudo resulta da aplicação de um questionário lexical terminológico sobre a produção açucareira: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico do mel de cana, fabrico de rapadura, fabrico de açúcar de cana e fabrico de aguardente de cana. A realização dos inquéritos terminológicos ocorreu nas regiões açucareiras atlânticas com a mais antiga e actual produção açucareira, geralmente, artesanal e familiar. Para a selecção das localidades, dentro de cada região, procedeu-se à procura dos produtos açucareiros, nos mercados de produtos regionais; à recolha de informações sobre os engenhos e as localidades em que há produção açucareira e ao estabelecimento de contactos (deslocação, transporte e

alojamento). Seguiu-se a deslocação à localidade e a visita aos engenhos para a realização de entrevista ao dono ou, sempre que possível, ao trabalhador responsável por toda a produção do engenho.

Durante a visita ao engenho, depois da nossa apresentação e explicação do nosso interesse no tema com o objectivo de estudo linguístico-terminológico, solicitamos a disponibilidade de um informante que nos possa explicar todo o processo de produção açucareira, desde o cultivo da cana (parte agrícola), até à comercialização dos produtos, resultantes da transformação da cana no engenho (parte industrial). Depois de encontrado o informante especialista sobre o tema, geralmente, como se trata de uma produção artesanal e familiar, o mesmo informante domina tanto a parte agrícola como a parte industrial, certificamo-nos de que o informante é nativo da região, tendo sempre vivido na mesma, para que seja representativo da terminologia utilizada na área geográfica em estudo. Depois dos informantes concordarem em ser entrevistados, no âmbito do nosso estudo terminológico comparativo, realizamos uma única entrevista por informante, sendo que a entrevista obedece a um questionário lexical previamente elaborado, como já referimos. As entrevistas têm a duração aproximada de 45 a 60 minutos.

Dada a especificidade do tema, as recolhas foram efectuadas em meios rurais, a indivíduos, produtores açucareiros ou trabalhadores de engenhos, especialistas da actividade açucareira. Assim, quanto ao tipo de informante, em função do grau de escolaridade, predomina a ausência de escolarização ou nível de instrução básico; da idade, predominam os informantes idosos, com mais de 55 anos, embora tenhamos entrevistado alguns jovens; e do sexo, predomina o sexo masculino, visto que se trata de uma actividade, geralmente, desenvolvida por homens, no entanto, excepcionalmente, entrevistámos algumas mulheres, que trabalham com o marido na produção açucareira ou que são viúvas, ocupando o lugar do marido na terra e no engenho. Trata-se de informantes de um nível sócio-económico e cultural baixo, uma vez que são estes que se dedicam à produção açucareira artesanal e familiar, dominando os termos e as técnicas de uma actividade tradicional em vias de extinção, que nos interessa conhecer e salvaguardar, dado que predominam, cada vez mais, as grandes fábricas de produção industrial, com trabalho mecanizado, em que todos os processos são mecânicos e todos os trabalhadores são simples operários de máquinas.

Todas as entrevistas foram realizadas pela autora, procurando controlar a influência do entrevistador no entrevistado, designadamente tendo o cuidado de não referir os termos a ser recolhidos. Procurou-se também, sempre que possível, que as entrevistas fossem realizadas na ausência de terceiros e sem interrupções, evitando interferências indesejadas e ruídos na realização da entrevista e respectiva gravação. As entrevistas foram realizadas no ambiente familiar e de trabalho do entrevistado, preferencialmente no engenho, junto da moenda, do forno ou tacho e do alambique, facilitando a identificação terminológica dos conceitos questionados.

As gravações dos dados recolhidos nas Canárias e em S. Tomé e Príncipe foram efectuadas em registo magnético (cassete áudio tradicional), num gravador analógico (Panasonic), com microfone exterior, por impossibilidade de aquisição de tecnologia digital na altura, havendo a possibilidade de transferir os materiais recolhidos para Compact Disc. As gravações realizadas no Brasil já foram feitas com tecnologia digital, em *minidisc recordable* Sony de 80 minutos,

num *portable minidisc recorder* Sony MZ-R909, com um microfone exterior Sony, permitindo acompanhar a movimentação do entrevistado durante a entrevista, nomeadamente da sala da moenda, para a sala de cozimento e sala do alambique. Posteriormente, todas as entrevistas foram transcritas, para possibilitar o estudo terminológico comparativo dos materiais linguísticos recolhidos nas diferentes áreas geográficas estudadas.

Do Método *Coisas e Palavras* à Teoria Comunicativa da Terminologia

Partimos do método *coisas e palavras* ou *palavras e coisas*, antigo método alemão associado à geografia linguística e aos estudos linguístico-etnográficos. Pois, a terminologia açucareira apresenta formas linguísticas muito antigas associadas a uma actividade técnica tradicional, que foram conservadas em áreas geográficas pobres e isoladas. Daí termos iniciado o estudo das palavras da produção açucareira dentro do método *palavras e coisas*.

Mais tarde, chegámos à Teoria Geral da Terminologia de Eugen Wuster e à Teoria Comunicativa da Terminologia de Maria Teresa Cabré. Este percurso teórico deve-se ao facto de termos constatado a especificidade técnica da actividade açucareira, desenvolvida no Mediterrâneo e depois no Atlântico, por ter sido uma das primeiras áreas de especialização tecnológica e terminológica, na nossa civilização ocidental, implicando diversos processos produtivos, profissionais especializados e produtos diversos.

A terminologia moderna como estudo da linguagem especializada ou vocabulário específico de uma determinada área de actividade técnica ou científica e como matéria sistemática e prática organizada surgiu em Viena, nos anos trinta, graças aos trabalhos de E. Wuster com o objectivo de superar os obstáculos da comunicação profissional, evitando a ambiguidade da comunicação técnico-científica. Hoje, a proposta de Wuster é objecto de revisão por parte de muitos especialistas em terminologia, nomeadamente através da Teoria Comunicativa da Terminologia de Maria Teresa Cabré. Esta autora concebe a terminologia como uma matéria autónoma de carácter interdisciplinar dentro da teoria da linguagem, que, por sua vez, se insere numa teoria da comunicação e do conhecimento, incluindo aspectos linguísticos, cognitivos e sociais.

Segundo Maria Teresa Cabré, não há uma separação taxativa entre palavras e termos, pois estes participam de muitas das propriedades das unidades lexicais da língua geral, nomeadamente a polissemia, a sinonímia, a homonímia, fenómenos reais dentro da comunicação especializada que não são admitidos por Wuster, pois este concebia a terminologia como unívoca e monorreferencial. A nova teoria comunicativa da terminologia de Maria Teresa Cabré permite descrever o carácter multidimensional do termo como unidade que pode ser monossémica ou polissémica, a banalização de termos, a terminologização ou especialização semântica de unidades gerais e a transferência de unidades especializadas de um âmbito para outro – pluriterminologização –, adquirindo traços semânticos associados à nova área de especialidade.

Maria Teresa Cabré reconhece a idiossincrasia do conhecimento e dos termos especializados e a natureza diferencial do conceito em determinadas ciências e técnicas, sendo que o conceito especializado pode expressar-se também através de unidades que não pertencem à linguagem

comum. Assim, a teoria da Professora Maria Teresa Cabré pretende dar conta dos termos como unidades singulares e ao mesmo tempo similares aos outros signos linguísticos, como unidades de significação dentro da representação da realidade, admitindo a variação conceptual e denominativa e tendo em conta a dimensão textual e discursiva dos mesmos. Deste modo, o conteúdo de um termo nunca é absoluto mas relativo, conforme o âmbito e a situação de uso, e os termos não pertencem a um âmbito mas são usados num âmbito com um valor específico, representando o conhecimento especializado e sendo utilizados na comunicação especializada.

O objectivo da terminologia teórica é descrever formal, semântica e funcionalmente as unidades que podem adquirir valor terminológico e explicar as suas relações com outros tipos de signos do mesmo ou de outro sistema conceptual, desenvolvendo o conhecimento sobre a comunicação especializada e as suas unidades terminológicas. Enquanto, o objectivo da terminologia aplicada é o de compilar as unidades de valor terminológico de uma determinada área de actividade num glossário, descrevendo as suas características. Neste caso, trata-se de reunir os materiais linguísticos recolhidos num glossário comparativo da terminologia açucareira actual do Atlântico, como testemunho de um património linguístico-cultural que importa conhecer e salvaguardar.

Estrutura do Trabalho

O corpo do trabalho é constituído pelo Glossário Comparativo da Terminologia Açucareira Actual do Atlântico. Assim, começamos por apresentar os objectivos da elaboração do glossário, a sua estruturação, os critérios de transcrição dos materiais orais, as abreviaturas utilizadas e os códigos de referência dos informantes.

Seguidamente, apresentamos as conclusões resultantes da análise da terminologia açucareira actual sistematizada no glossário comparativo, tanto a nível histórico e geográfico como a nível semântico e morfológico.

No final, em anexo, apresentamos os questionários elaborados para a realização das entrevistas, a transcrição das entrevistas realizadas no Brasil, as fotos das diferentes realidades açucareiras encontradas nas várias áreas geográficas estudadas e vários artigos sobre a cultura açucareira publicados em livros e revistas, bem como comunicações apresentadas em congressos nacionais e internacionais.

Glossário Comparativo da Terminologia Açucareira Actual do Atlântico: Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil (com referências à Venezuela e à Colômbia)

Objetivos (da Elaboração do Glossário)

Os objectivos da elaboração do glossário comparativo da terminologia açucareira actual no Atlântico são os seguintes:

- apresentar de forma sistematizada o levantamento do léxico ou vocabulário da cultura açucareira das diferentes áreas geográficas estudadas;
- verificar as semelhanças e diferenças existentes entre as diferentes terminologias açucareiras estudadas;
- conhecer os termos mais antigos conservados na terminologia açucareira actual e os neologismos existentes;
- contribuir para que o vocabulário desta área de actividade seja preservado;
- fornecer materiais para outros estudos comparativos que se venham a realizar em outras regiões do Brasil e países da América Espanhola.

Estrutura do Glossário

O glossário comparativo da terminologia açucareira actual no Atlântico está estruturado da seguinte forma:

- a. termo;
- b. categoria gramatical;
- c. definição;
- d. equivalente em espanhol (Canárias);
- e. sinónimos em português;
- f. observações (tipo de termo e conceitos relacionados);
- g. remissão (quando pertinente);
- h. contexto(s) de ocorrência do termo, com indicação das áreas geográficas e das respectivas fontes orais;

- i. nota com indicação dos dados já publicados anteriormente da Madeira e de Cabo Verde e com indicações sobre a ocorrência dos termos na Venezuela e na Colômbia, bem como em outros países ibero-americanos.

Não apresentamos a discussão da origem etimológica das palavras porque, no livro *Palavras Doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico*, já estão registadas todas as palavras antigas e actuais da cultura açucareira no Atlântico, acompanhadas dessas informações. Assim, também, para não voltar a publicar os materiais orais das entrevistas realizadas na ilha da Madeira e em Cabo Verde, já publicados no livro acima referido, e de forma a poder comparar os dados da terminologia açucareira actual no Atlântico, registámos as informações comparativas dos referidos materiais no campo nota. No mesmo campo, registámos também as informações terminológicas dos materiais orais das entrevistas realizadas na Venezuela e na Colômbia, respectivamente pelos investigadores Melva Márquez Rojas e Carlos Arturo Montoya, no âmbito do projecto «Terminologia Açucareira Ibero-Americana», com a colaboração dos investigadores acima referidos, que foi patrocinado pela Rede Ibero-Americana de Terminologia (RITerm) e pela União Latina. Registámos ainda outras informações terminológicas da produção açucareira da América Espanhola, nomeadamente de Cuba e da Argentina, sempre que pertinente.

Critérios de Transcrição dos Materiais Oraís

A transcrição dos dados recolhidos, as entrevistas realizadas aos especialistas, fontes ou documentação oral, segue as normas de transcrição básicas convencionadas:

- a) incompreensão de palavras ou segmentos ()
- b) hipótese do que se ouviu (hipótese)
- c) truncamento (havendo homografia, usa-se acento indicativo da tónica e/ou timbre) /
- d) interrogação ?
- e) qualquer pausa ...
- f) supressão de discurso irrelevante (...)

Utilizámos os sinais básicos convencionais da escrita, nomeadamente maiúsculas no início das frases, pontos e vírgulas, dois pontos, para facilitar a compreensão do texto. Sempre que possível, damos conta, através de grafia fonética, de algumas alterações, variações ou particularidades fonéticas interessantes.

Abreviaturas

No corpo do artigo, verbete ou entrada lexical, utilizámos as seguintes abreviaturas:

- n. nome
- f. feminino
- m. masculino
- N nome

P preposição
 Adj adjetivo
 v. verbo
 Eq. equivalente
 Sin. sinónimo
 Obs. observações

Códigos dos Informantes

Códigos	Identificação e localização dos informantes
FO001	Domingo Martinez de Piñal, Arucas (Gran Canaria)
FO002	Pablo de Jesus Quesada, Arucas (Gran Canaria)
FO003	Santiago Lopez, Telde (Gran Canaria)
FO004	Lúcio Afonso Lorenzo, Los Llanos de Aridane (La Palma)
FO005	José Sentis, Los Sauces (La Palma)
FO006	Francisco Rodriguez, Los Sauces (La Palma)
FO007	José Manuel Quevedo Hernandez, Los Sauces (La Palma)
FO008	Alberto Campos Carvalho, Morro Peixe (Lobata – S. Tomé)
FO009	Alcides Rocha Semedo, Agostinho Neto (Lobata – S. Tomé)
FO010	Hermínia Lopes Tavares, Ponta Figo (Lembá – S. Tomé)
FO011	Zeferino Lopes Tavares, Porto Alegre (Caué – S. Tomé)
FO012	João Monteiro, Ribeira Peixe (Caué – S. Tomé)
FO013	Augusto Matos, Água-Izé (Cantagalo – S. Tomé)
FO014	Júlia Fernandes, Areia (Paraíba – Brasil)
FO015	Sebastião Silva, Areia (Paraíba – Brasil)
FO016	Francisco Arrolido Barreto, Areia (Paraíba – Brasil)
FO017	Silvino Alexandre da Silva, Vicência (Pernambuco – Brasil)
FO018	João Costa Silva, Triunfo (Pernambuco – Brasil)
FO019	António Costa, S. Filipe (Baía – Brasil)
FO020	Sebastião Gouveia, Desterro (Minas Gerais – Brasil)
FO021	José de Freitas, Desterro (Minas Gerais – Brasil)
FO022	Nelly Pauli, António Carlos (Santa Catarina – Brasil)
FO023	Eugénio Petri, S. Pedro (Santa Catarina – Brasil)
FO024	Nery Nunes da Silva, S. António da Patrulha (Rio Grande do Sul – Brasil)
FO025	Simão Gomes Tomás, S. António da Patrulha (Rio Grande do Sul – Brasil)

A

Açucarar ver Cristalizar.**Açúcar branco**

n. m. Açúcar totalmente purgado, sem vestígios de mel. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Brasil:

O açúcar cristalizava em três partes, aqui na forma. E todas as três partes tinham nome: era o **açúcar branco**, açúcar cristal e o açúcar mascavo, chamado açúcar mascavo ou mascavado. (FO015)

Faz **açúcar branco** e açúcar vermelho, que a gente chama de mascavo. É o melado mais forte, a gente põe o ponto mais forte e bate ali, ele vira açúcar. (FO020)

Nota: Termo da antiga produção açucareira mediterrânica que passou, através da Madeira, para o Atlântico. Actualmente, não registámos este termo nas Canárias porque, tal como na Madeira, já não existe produção industrial de açúcar. Em S. Tomé e Príncipe também não ocorre este termo, tal como em Cabo Verde, porque se trata de uma produção artesanal e rudimentar. Daí o açúcar não ser branco ou purgado mas sim escuro, ou seja, o chamado *açúcar da terra*. Na Venezuela e na Colômbia, onde actualmente existe uma grande produção açucareira industrializada, encontramos o termo *azúcar blanco directo*, sinónimo de *azúcar blanco* e *azúcar directo* (sem refinar). Na Venezuela ocorrem também os termos *blanco comercio* (tipo de açúcar comercial que se caracteriza por ter uma cor ligeiramente amarela) e *blanco industria* (açúcar comercial refinado). Na Colômbia ocorrem ainda os termos: *azúcar blanco especial* ou *azúcar especial* (de cor muito branca), *azúcar blanco granulado* ou *refinado* (*azúcar refino*, na Venezuela), *azúcar centrifugado* (produto que se obtém quando se separa o mel do açúcar), *azúcar blanco*, sinónimo de *azúcar candi* (açúcar cristalizado em cristais soltos de sacarose que não foram refinados, nome da antiga produção açucareira mediterrânica, hoje obtidos mediante processamento industrial), *azúcar invertido* (obtido através do diluir da sacarose em duas partes, glucose

e frutose), *azúcar líquido* (solução de sacarose fabricada dissolvendo açúcar em água quente para não causar inversão da sacarose) e *azúcar pulverizado* (açúcar reduzido a pó fino mediante moenda).

Açúcar cristal

n. m. Açúcar purgado menos branco. Obs.: Termo complexo (N+N).

Brasil:

O açúcar cristalizava em três partes, aqui na forma. E todas as três partes tinham nome: era o açúcar branco, **açúcar cristal** e o açúcar mascavo, chamado açúcar mascavo ou mascavado. (FO015)

Nota: O informante faz um relato de memória da produção açucareira tradicional de cristalização do açúcar em formas de barro ou de madeira, no Brasil. Ele refere três tipos de açúcar, do mais claro da superfície ao mais escuro do fundo, menos purgado, com restos de mel.

Açúcar da terra

n. m. Produto resultante da concentração e cristalização do sumo da cana, sem extracção do mel. Sin.: *açúcar de panela* e *açúcar preta*, em S. Tomé; *açúcar de panela*, *açúcar bruto*, *açúcar batido*, *açúcar esfregado*, *açucão*, *açúcar embolado*, *açúcar grosso* e *açúcar mascavo*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). *Açúcar da terra* é um termo característico de S. Tomé e Príncipe e de Cabo Verde, onde a palavra *açúcar* adquire a forma popular *açúcra* e *çúcra*. No Brasil não encontramos a denominação *açúcar da terra*, mas os termos: *açúcar bruto*, *açúcar batido*, *açucão*, *açúcar grosso* e *açúcar de panela* parecem designar o mesmo conceito. Este conceito confunde-se com a denominação *açúcar mascavo* e *açúcar esfregado*, distinguindo-se do *açúcar escorrido*, parcialmente purgado do mel que escorre das formas ou balaies (cestos), e por isso mais claro. Ver *Açúcar Mascavo*.

S. Tomé

Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar ponto. Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer **açúcra** é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater, bater com soca de coco, até dar (a)**çúcra**. Se não quer fazer açúcra, quando dá ponto bom, tira isso em cima. Primera não é mel, é leve, segunda é que é mel. Mas se nós tem potassa como na Cabo Verde, a gente cozinha mel com potassa, cozinha **açúcra** com potassa. **Açúcra**, quando tá assim, a cair devagarinho, a gente começa a bater, bater com força até largar. Quando larga tá com o ponto de açúcra. Largar é quando já não tá a pegar, tá solto. Gente agora põe em forma de barro, começa a deitar dentro de água corrido, gente tapa, água fica parado. Quando arranca **açúcra** da forma, tira palha, **açúcra** fica bom, já tá seco, é **açúcra da terra**. **Açúcra** pa ficar branco tem de ser refinado. Guarda **açúcra** na palha de bananeira e marra pescoço bem marrado, marra com corda de banana mesmo, tá guardado. (FO010)

Açúcra também deixa ferver, mete um pau que a gente anda mexer, mexer, quando tá já

bom, pegado também como o mel, mas ele tem de ficar mais duro do que mel, então tira, põe em forma, bate, bate, bate com pau de coco, quando está bom tira, põe na forma de barro. (FO011)

Açúkra de panela é esse mesmo de mel que a gente faz em panela, faz em forminha, na casca de coco, faz de **açúkra**, põe a potassa nele, quando dá **çúkra**, a gente pinga na casca de coco, a gente vai vender na mercado, chama **açúkra** mesmo. Nós fala **açúkra de terra**. (FO011)

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

Brasil:

Ele bate até quando vira areia e fica açúcar escuro, é **açúcar bruto**. Bate bem batido, fica bem fininho o açúcar, é **açúcar bruto** também. Qualquer pau serve pa bater aquele açúcre. Aquela parte preta pa enxugar, fica vermelho. Ele é vermelho. O **açúcar bruto** é vermelho. (FO017)

O **açúcar batido** é o mesmo ponto da rapadura, só que ele não precisa de sol pa secar. Ele é um açúcar feito com melado e tudo, não separa o melado. **Açúcar batido** ou muita gente, antigamente, chamava de **açucão**, porque ele é mais pesado. É açúcar junto com o melado. O **açúcar batido** que a gente fala aqui é o mesmo ponto da rapadura, mais apertado um pouquinho, pa ele chegar a granar. Coloca na esfriadeira e vai batendo, até ele granar e secar. (FO020)

Açúcar de panela é o que nós entendemo que é o **açúcar mascavo** que nós chamamo aqui. Tem lugar que eles chamam de **açúcar de panela**. (FO020)

Aquele açúcar que esfrega até secar, fala **açúcar esfregado**, **açucão**. A gente tira o ponto mais forte do que a rapadura. E depois põe ele aqui e vai batendo, batendo, até ele secar aqui dentro. (FO021)

Agora, tem o **açucão**. O **açucão** é o processo da rapadura, mas o ponto dele é mais forte. Põe na esfriadeira e bate ele até ele esfarelar tudo e não tem que pôr na forma. Bateu ele, esfarelou, pode pôr no saco. (FO021)

Açúcar de panela é **açúcar batido** e rapadura. (FO021)

Açúcar grosso é o que fica mais embolado. Quando não quer que fique bola, passa na peneira. A minha mãe passava o açúcar na peneira, porque meu pai fazia pra vender em quantidade, passava na peneira. (FO025)

Nota: Actualmente, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, o termo *açúcar da terra* denomina o açúcar bruto, produzido de forma artesanal e rudimentar, também designado *açúkra preta* em Cabo Verde e *açúkra de panela* em S. Tomé. No Brasil, encontrámos diferentes denominações para designar este conceito, incluindo também o termo *açúcar de panela*. Registámos a primeira atestação deste termo na documentação histórica da ilha da Madeira, em 1452. Primitivamente, a denominação *açúcar de panela* designava um açúcar de inferior qualidade, não purgado, que podia ser refinado, elaborado num

recipiente denominado *panela* do qual recebe o nome. Este termo da Madeira passou para Canárias (*paneles* em 1508) e Brasil (*panelas* em 1618). Actualmente, este termo desapareceu da Madeira e de Canárias e é praticamente inexistente em Cabo Verde, em S. Tomé e Príncipe e no Brasil. Na Venezuela e na Colômbia, *panela* é sinónimo de *papelón*, açúcar bruto com grande quantidade de mel. Na Colômbia ocorrem ainda os termos *aguamiel* ou *aguapanela*, denominando uma bebida doce composta de água fervida e *panela*. No Brasil esta bebida é feita com *rapadura*.

Açúcar de cana

n. m. Produto feito da cana-de-açúcar. Eq.: *azúcar de caña*, nas Canárias. Sin.: *açúcar de engenho*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

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

Brasil:

Isso aí o povo fala é **açúcar de engenho**, porque aí, geralmente, é no engenho que faz. (FO021)

E o **açúcar** a gente faz o processo dele, que vai demorar um pouco mais, mais meia hora, né? Coloca fogo, vai devagar, porque pode queimar. E, aí, quando ele dá pequenas bolhas aqui dentro, bolha pequinininha, miudinha, aqui dentro do forno, do tacho, né? A gente pega um pouquinho numa caninha e põe dentro da água. Pega com a mão, tá bem sequinho, né, amarelinho, tá pronto o **açúcar**, né? Quando pega na ponta do dedo, aí tem de esperar mais um pouco, né? (FO024)

Antigamente, meu pai... todos que tinham engenho que faziam **açúcar**, todos sabiam fazer. Era açucareiro. Eu inclusive tinha 12 ano e já cuidava do forno. (FO025)

O **açúcar**, dependendo da terra e da cana, ele dá um melado mais avermelhado, dá um **açúcar** mais vermelho. (FO025)

Açúcar de mel

n. m. Açúcar feito de mel de cana. Eq.: *azúcar de miel*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

La **azúcar de miel** es esa que mieten la miel concentrada en una centrifuga, entonces el granito de la miel va saliendo. (FO007)

Açúcar de primeira

n. m. O açúcar feito directamente do sumo da cana que sai da centrifuga, no fabrico industrial. Eq.: *azúcar de primera*, nas Canárias.

Canárias:

El azúcar así obtenido es azúcar de primera calidad o **azúcar de primera**, se se repite el proceso se obtiene azúcar de menor calidad. (FO002)

Nota: O informante refere o processo industrial que conhece. O termo também ocorre na documentação contemporânea da Madeira referente ao Engenho Hinton, cuja produção industrial já deixou de existir há muitas décadas. Em Cabo Verde e em S. Tomé, o termo não existe porque a produção açucareira é muito rudimentar. No Brasil não registámos este termo dado que apenas recolhemos a terminologia açucareira tradicional e não industrial. Na Venezuela e na Colômbia, dada a grande produção açucareira industrializada, ocorre o termo *azúcar de primera*, designando o primeiro açúcar que sai das centrífugas.

Açúcar de escuma

n. m. Açúcar feito com a escuma retirada do mel. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé

Açúkra de escuma é esse escuma que gente tira nata, aquele que escuma, é de mel mesmo. (FO011)

Nota: Termo da primitiva produção açucareira mediterrânica e madeirense conservado em S. Tomé e Príncipe.

Açúcar de panela ver Açúcar da terra.

Açucareiro ver Mestre de açúcar.

Açúcar escorrido

n. m. Açúcar de cana parcialmente purgado, colocado numa forma ou balaio (cesto) para escorrer o mel, separando-o do açúcar que fica mais claro. Obs.: Termo complexo (N+Adj.).

Brasil:

Se a cana tiver madura, no ponto, com cinco dias ele tá filtradinho, no ponto de levar pra o sol. A gente fala **açúcar escorrido**, é o açúcar filtrado. (FO020)

O açúcar é que o ponto é mais brando. Põe na esfriadeira, ele grana. Logo que ele esfria, põe na forma ou no balaio. Pa escorrer o melado, põe no balaio. É **açúcar escorrido**. (FO021)

Tem que ter mexido. Aí tinha um negócio também, umas caixas onde era botado dentro, escorria o melado e ficava só o açúcar pa botar no sol. (FO022)

Tem o **açúcar escorrido** que a gente fazia. O **açúcar escorrido**, hoje, praticamente, mais ninguém sabe fazer. O **açúcar escorrido** é um ponto entre o melado e o açúcar mascavo. Ele fica no meio. A gente pega uma saca limpa, dessas sacas que vem farinha de trigo ou compra nova também essas saquinhas branca e coloca aqui. Pega uma bombona, umas bomboninha que tem, bota aqui debaixo e coloca a saquinha ali. Puxa ela, fecha em cima, e ela, quando tiver no ponto, abre esse registro aqui. Ele vai cair aqui dentro daquela

bombona. Chamava pipinha de madeira pa fazer melado escorrido. Era de cinquenta litros. Pipinha de madeira timbau pa fazer melado e **açúcar escorrido**. (FO024)

O **açúcar escorrido** escorria, ficava dois dia escorrendo, no final dos dois dia ele ficava cristalizado, que nem sal grosso. Aí, a gente pegava, secava ele ao sol, pa secar. O **açúcar escorrido** era mais craro, mais puro e ficava mais leve. O açúcar mascavo, ele agride um pouquinho a garganta no consumir ele e esse não agredia, porque era mais suave. (FO024) Tem o **açúcar escorrido**, do próprio açúcar mascavo, daquele tipo de cana que dava o açúcar assim, que dá pra fazer açúcar esfregado. Antigamente, não dizia açúcar mascavo, era açúcar esfregado, que esfregava ele no cocho, né? Aquele mesmo açúcar mascavo, a gente tirava ele no ponto pra açúcar, só que aí a gente tira o melado. O que é que acontece? Ele vai cristalizar no fundo da vasilha, lata ou cocho. Deixava assim, ele açúcarava, ele ficava cristalizado. (FO025)

Açúcar mascavo

n. m. Açúcar de cana com mel. Sin.: *açúcar mulatinho, açúcar vermelho, açúcar preto, açúcar moreno, açúcar escura, açúcar grossa e açúcar de panela*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj). Ver *Açúcar da Terra*.

Brasil:

O açúcar cristalizava em três partes, aqui na forma. E todas as três partes tinham nome, era o açúcar branco, açúcar cristal e o **açúcar mascavo**, chamado **açúcar mascavo** ou **mascavado**. Veio esse nome de **açúcar mascavo**, porque era o último que cavavam com a mão pa encontrar, por causa disso era chamado **mascavo**. (...) o **açúcar mascavo** ou **mascavado** era um açúcar mais escuro. (FO015)

O **açúcar mascavo** é o mesmo processo de lá, do ponto. Agora, só que a gente, em vez de ser batido, é quebrado. O **açúcar mascavo** chama o **açúcar mulatinho**. (FO019)

O **açúcar mascavo**, a gente só usa mesmo o caldo da cana e os tacho que é moderno, ele vai separando a sujeira e a gente vai limpando. (FO019)

Faz açúcar branco e **açúcar vermelho**, que a gente chama de **mascavo**. É o melado mais forte, a gente põe o ponto mais forte e bate ali, ele vira açúcar. (FO020)

Açúcar de panela é o que nós entendemos que é o **açúcar mascavo** que nós chamamo aqui. Tem lugar que eles chamam de **açúcar de panela**. **Açúcar mascavo**, eles vendem lá nos artesanato, como **açúcar mascavo**. (FO020)

O açúcar, a gente chamava de **açúcar preto** ou **açúcar mascavo**, o açúcar de escorrer, fazia, colocava na forma de madeira, o melado que escorre do açúcar é o melado mais próprio de fazer a cachaça. A gente chama o melado do pingo. (FO020)

O **açúcar mascavo**, normalmente, a gente usava falar **açúcar mascavo, açúcar preto, açúcar moreno**. (FO020)

Aqui já era feito, no tempo antigo, era feito **açúcra escura**. Era também feito igual a melado, era botado no cocho, daí era feito bem dourado bastante. Aí criava açúcar, aí botava açúcar no sol, secava. Daí era vendido em saco. Era **açúcar grossa** que eles dizia. Aquilo era bem avermelhado assim. (FO022)

A gente produz **açúcar mascavo** e o melado. (FO024)

O açúcar escorrido era mais craro, mais puro e ficava mais leve. O **açúcar mascavo**, ele agride um pouquinho a garganta no consumir ele e esse não agredia, porque era mais suave. (FO024)

O **açúcar mascavo** sai por essa tubulação. Esse cocho fica virado aqui, assim. E aí, ele cai num ponto que a gente deseja, cai aqui dentro. Cai aqui, aí precisa de duas pessoas com essas enxadas... diz esfregar, vamo esfregar o açúcar. Então, aqui duas pessoa, tem de ficar duas hora, aqui a esfregar o açúcar. Tá pronto, aí tá esfregado. Aí fica uma hora aqui, esfriando, resfriando. Quando ele tá resfriado aqui, aí a gente pega e peneira ele na peneira, pa ele ficar mais fininho. Não precisa secar no sol. É, porque ele já tem um ponto ideal pa secar ele aqui, já sai a humidade dele. Aí, ele tem de ficar um dia aqui e depois é embalado em saco de plástico. Aí, sobra, depois de peneirar, bolinha, chama bolinha macentinha, é bolinha de **açúcar mascavo**. (FO024)

Tem o **açúcar esfregado**, **açúcar vermelho**, **açúcar amarelinho**, **açúcar mascavo**, **açúcar embolado** ou **açúcar grosso**. O **açúcar amarelinho** é o mais fininho pa comercialização. (FO024)

Faço bolo também. Mas aí faço com **açúcar mascavo**. Eu faço cuscus, eu faço bolo, pão e ponho **açúcar mascavo**. É mais gostoso. (FO024)

O **açúcar esfregado**, o **açúcar mascavo**, até tenho ali, só que não faço aqui, porque não dá. Eu faço a rapadura só de um pedaço de terra ali que dá o ponto. Esse que tá fazendo não dá, ele não açucara nunca, por isso que ele é bom pra melado, porque o melado, quando bota nas garrafa, ele não açucara. (FO025)

O **açúcar esfregado** a gente bota num cocho e aí a gente tinha uma enxada especial e batia com a pá, quando tirava do forno, do tacho de cobre, botava naquele cocho duns 4 metro, botava tudo ali no cocho. Daí, tinha a pá que a gente dava uma batida. Dava uma batida, dava uma batida li, deixava parar li uns 10 minuto. Aí, quando ele começava em cima já tar açucarado, pegava a enxada, aquela enxada de capinar, ele já tinha uma enxada especial só pra aquilo ali. Então, ele esfregava pra lá e pra cá e começava já a esfregar o melado pra ele não empelotar, que se ele empelotasse no açucarar, ia ficar umas pedra dura. Então, não podia parar de esfregar aquele açúcar naquele cocho e tinha uma faca que rapava, uma faca de rapar, tipo uma pá. Era uma pá mesmo, e raspava na beira do cocho pa esfregar junto, senão ele ficava todo empelotado. (FO025)

Tem o açúcar escorrido, do próprio **açúcar mascavo**, daquele tipo de cana que dava o açúcar assim, que dá pra fazer **açúcar esfregado**. Antigamente, não dizia **açúcar mascavo**, era **açúcar esfregado**, que esfregava ele no cocho, né? Aquele mesmo **açúcar mascavo**, a gente tirava ele no ponto pra açúcar, só que aí a gente tira o melado. O que é que acontece? Ele vai cristalizar no fundo da vasilha, lata ou cocho. Deixava assim, ele açucarava, ele ficava cristalizado. (FO025)

Sim, secava bem e socava no pilão. Então, usava no cuscus, usava no café. Eu pegava o **açúcar mascavo** que o pai sempre tinha em sacos, né? Ele vendia em quantidade, então o açúcar sempre ficava bolotas. Eu comia as bolatinha do açúcar e tomava o café. Mas,

antigamente, tudo mudava os nome pra agora. Agora é **açúcar mascavo**, era **açúcar esfregado**. (FO025)

Nota: Este termo ocorre nos materiais orais recolhidos nos questionários realizados na ilha da Madeira como sinónimo de açúcar com mel. Na terminologia açucareira actual das Canárias não registámos o termo, provavelmente devido à ausência de produção deste tipo de açúcar. Em Cabo Verde e em S. Tomé, apenas registámos o termo *açúcar da terra*, enquanto no Brasil ocorre uma grande variedade de termos para denominar este tipo de açúcar: *açúcar de panela*, *açúcar vermelho*, *açúcar preto*, *açúcar moreno*, *açúcar mulatinho*, *açúcar amarelinho*, *açúcar grossa* e *açúcar esfregado*. Ainda no Brasil, no estudo de Otília Idalina Maia de Vasconcelos, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras*, (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), o açúcar grosso e escuro, fabricado nos engenhos, é denominado: *(açúcar) bruto*, *(açúcar) sumeno*, *(açúcar) roxo*, *(açúcar) moreno (inho)*, *(açúcar) mascavado*, *(açúcar) preto*, *(açúcar) amarelo*, *(açúcar) esfregado*, *(açúcar) mascavo* e *(açúcar) da terra*.

Na Venezuela e na Colômbia ocorrem os termos *azúcar crudo* (açúcar bruto ainda não processado), *azúcar lavado* (assim chamado pela cor escura dos seus cristais ainda não lavados na centrifuga), sinónimo de *azúcar morenilla* ou *azúcar morena*. Na Colômbia encontramos ainda os termos: *azúcar concentrado* e *azúcar en cubos* (o açúcar que se apresenta compacto em torrões para comercialização); *azúcar rosado*, como sinónimo de *azúcar moscavado*, *azúcar marrón* e *azúcar moreno*, sendo que o *azúcar moreno* apresenta as variedades: *azúcar moreno claro*, *azúcar moreno dorado* e *azúcar moreno oscuro*. Registámos ainda os termos *azúcar natural*, *azúcar orgânico* e *açúcar ecológico* como sinónimos.

Água de cana ver Garapa.

Água-pé

n. f. Última aguardente muito fraca que sai do alambique. Sin.: *caixixi*, *água fraca*, *cachaço*, *cauda* e *rabo*, no Brasil. Obs.: Termo composto (N+N).

S. Tomé

Chamamos cabeça a primeira aguardente que sai do lambique, depois vem segunda aguardente e terceira aguardente, depois tem **água-pé**, esse não dá pa beber, porque se bebe muito dá cabo da cabeça. (FO008)

A primeira aguardente é cabeça, depois tem a segunda aguardente, terceira, quarta, dependendo da quantidade que a bebida está a dar. A última aguardente é a **água-pé**. (FO009)

A primeira aguardente é cabeça ou álcool. Sai primeira, segunda, terceira, quarta aguardente e assim sucessivamente, e no fim sai a **água-pé**. (FO010)

Água-pé guarda, quando pisa outra cana mistura com ele, pa fermentar junto com a calda. Água-pé dá calda força pa dar mais aguardente, dá ajuda pa fermentar, pa dar mais

aguardente. (FO011)

A última aguardente que sai é **água-pé**. Gente (a)proveita, quando se tem groguo que é muito temperado demais, deita **água-pé** pa ficar mais brando o groguo. (FO012)

Brasil:

E a última, que eles chamam a **cauda**, também não serve, porque já é fraca demais. (FO014)

Depois do coração da cachaça, começa a vir os 30% que é o último que é chamado de **cauda**, que tem mais água e menos álcool, mas os trinta por cento últimos o senhor de engenho perde ele não. Mistura com o caldo na cuba e depois coloca dentro do alambique, destila novamente e aí transforma em cachaça boa e não perde os 30 por cento, mistura com calda fermentada. (FO015)

O **caixixi** não bota juntamente com a aguardente não, bota separado. É aguardente mais fraca. O **caixixi**, quando muito, bota dentro do alambique de novo, quando sai fraca demais. (FO017)

A primeira chama cabeça, a segunda a gente chama cachaça e a última é o **cachaço**. O **cachaço** só serve pa adubo, depois que ele esfria. (FO019)

A gente chama de **água fraca**. Quando ela volta de dezoito graus pra baixo já é **água fraca**. Coloca junto com aquela primeira que sai e coloca no alambique, junto com outra carga. (FO020)

Água fraca, essa não serve, tem de lambicar outra vez. Restilo é lambicar a pinga de novo. Eu tenho um restilo de **água fraca** lá dentro, deve estar com uns trinta grau ou mais. (FO021)

Adepois vem o coração, no meio. É o meio é coração. Aí, depois é a **cauda**, o **rabo**, como chamavam antigamente. É, antigamente, quando me criei, tira **água fraca**. É **rabo** ou **cauda**. A **cauda** é o que fica sempre para trás, como se diz, é **rabo**, **cauda** comprida, eles diz **cauda**. Mas, quando eu me criei, chamava-se **água fraca**. Dizia tá vendendo a cachaça, mas tá aproveitando a **água fraca** junto. É que tem vários resíduo de metais pesado. (FO024)

Essa **cauda** é praticamente... e a cabeça, são vinte e cinco por cento, 10% de cabeça e 15% de **cauda**. (FO024)

A primeira aguardente é cabeça. Depois, coração é a do meio. A última é o **rabo**. Aí, a gente coloca pra ela estilar de novo. A gente também tira a primeira que é a cabeça. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira também registámos a denominação *água-pé*, tal como na ilha de Santiago, em Cabo Verde, onde ocorrem os sinónimos *rapé* e *grogue brando* ou *brando*. Na ilha de Santo Antão, em Cabo Verde, encontrámos apenas as designações *rapé* e *rabo de alambique* para denominar o mesmo conceito. Na documentação oral recolhida na Venezuela, não encontrámos nenhum termo para denominar o referido conceito, enquanto na Colômbia ocorre o termo *vinaza*, tendo como sinónimo o nome *mosto*, para denominar os resíduos das destilarias de álcool que servem para fertilizante orgânico.

Aguardente com mel

n. m. Bebida de aguardente com mel de cana. Eq.: ron miel (de caña) ou ron con miel, nas Canárias. Sin.: licor de cana, no Brasil. Obs.: termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El **ron miel de caña** se prepara con una mezcla, mitad de aguardiente de caña y mitad de miel de caña. (FO002)

El blanco suave para combinar marca Banadrink, **ron miel** y vodka. (FO002)

El depósito de la miel: la miel se mandaba a la fábrica de Arehucas para el **ron miel** o **ron con miel**. (FO003)

Brasil:

No caso, o **licor de cana** leva o melaço, o álcool do nosso próprio caldo de cana e os derivados. (FO018)

Nota: Ainda hoje, na ilha da Madeira, a bebida feita de aguardente com mel de cana é muito frequente e muito apreciada.

Aguardente de cana

n. f. Bebida alcoólica resultante da fermentação e destilação do sumo da cana. Eq.: *aguardiente de caña* e *ron (de caña)*, nas Canárias. Sin.: *grogue (grogue)* e *cachaça*, em S. Tomé; *cachaça* e *pinga*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). O termo *ron*, nas Canárias, é sinónimo de *aguardente*, mas também denomina um destilado de cana com inferior graduação alcoólica.

Canárias:

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

Diminuía la producción de azúcar y había que aumentar la **aguardiente de caña**. Ahora el ron es de 40 grados lo máximo y hay **aguardiente de caña** de 45 grados. La elaboración de **aguardiente de caña**... el proceso consiste en la molturación de la caña extrayéndosele el jugo, que se deposita en las cubas de fermentación. De estas pasa al alambique, del que sale convertido en **aguardiente** de una graduación entre 58 y 80 grados, según se determine durante dicho proceso. (FO002)

El zumo, en este caso, para **ron**, va a una cuba de fermentación. (FO002)

Ahora el **ron** es de 40 grados lo máximo y hay **aguardiente de caña** de 45 grados. (FO002)

Al refinar el azúcar moreno que desde fuera llegaba, con aprovechamiento de las mieles residuales para la elaboración de **aguardientes** y **rones**. (FO002)

Hay aguardiente de la tierra (de vino) y **aguardiente de caña**. (FO004)

En este trapiche todo estaba preparado para hacer azúcar, melado y destilar **ron**. (FO005)

La **aguardiente** sale por la probeta, sale frío, porque pasa por un serpentín con agua fría, con un tubo, donde pasa el **ron**, entonces va enfriando y sale fría, pasando a tanques. (FO007)

Aquí hacemos el **ron** o **aguardiente** de concentrado de caña o guarapo depurado y

concentrado, no de melazas. (FO007)

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

S. Tomé:

Você pisa cana hoje, custa, fica oito dias, a gente faz **aguardente**. Pessoas que bebem **aguardente**, **aguardente** é uma coisa muito barato, maior parte de pessoas bebem **aguardente** porque é coisa barato. (FO008)

A **aguardente** passa nesse tubo aqui pa lá e esse aqui vai regar em cima pa refrescar. Eu faço **aguardente** e faço grogue, grogue é aquele que põe mais açúcar nele, dá cabo do estômago, é cacharamba. **Aguardente** não dá pessoas doenças. (FO008)

Prepara remédio com **aguardente**. Faz muito bem, põe com casca de madeira numa garrafa, bebe não sente dores. (FO008)

Cana é cana doce. Há três qualidades, há uma cana mais grossa que é cana projeto, cana bambu, cana carrice, racha a boca, não dá pa comer, é muito grosso e na máquina, levando à máquina, ele não pisa bem, mas **grogue** dele dá mais pese. (FO008)

Grogue e **aguardente** são mesmas coisas, mas também há cacharamba, aguardente com açúcar. (FO009)

Depois de estar cortado, amarra-se feixe a feixe mesmo com folha de cana. Depois carregam e trazem pa fábrica, que é fábrica de **aguardente de cana**. (FO009)

Aguardente pa dores de barriga, arranjando algumas folhas, alguns raízes que tem pa problemas de barriga, pode-se esfregar e também misturar pa beber. (FO009)

Usa mel pa fazer ponche, tem que destilar **aguardente de cana** e mistura com mel. (FO010)

Faz remédio com **aguardente de cana**, agente põe alho, cebola, arruda, põe dentro da **aguardente**, quando tem dor de barriga toma uma colher. Pa gripe, a gente passa na nariz, na cabeça, passa a gripe, mas tem de ser **aguardente de cana**. (FO010)

Recalda já abre e joga fora, calor puxa **grogue** e álcool que sai. (FO011)

Quando calda chega, pode ser 6 ou 7 dias, carrega, põe no lambique, põe fogo, **cachaça**, **aguardente** sai aqui. (FO012)

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

Brasil:

A procura é muito maior do que a oferta. Então, os vendedores ficam brigando por causa da **aguardente**. E para que a **aguardente** saia bem, ela tem que ter o descanso, pra ter uma ótima qualidade, então não pode sofrer pressão dos vendedores. (FO014)

Esse é o primeiro processo, a cana tem que ser crua pra ser uma **cachaça** de boa qualidade,

ela deve ser moída com menos de 24 horas, depois de ser cortada no campo. (FO014)
Aquele caldo lá vai pra aqui, pró alambique, vem vindo por uns canos. Aqui atrás tem fogo, em determinada hora ele vai subir em forma de vapor. Quando subir em forma de vapor, ele vai passar por esses caninhos aí. Aí é água fria e com o choque térmico, então vai sair a **cachaça**. (FO014)

O alambique é onde fabrica **cachaça**. A **cachaça** é uma das fonte de renda dos senhor de engenho. (FO015)

Um alambique desse tem possibilidade de produzir três litros de **cachaça** de cada vez. (FO015)

Do cano da serpentina ela vai saindo, um fio pingando, por causa disso ela chama-se **pinga**, é na hora que ela tá transformada em líquido, em **cachaça**. (FO015)

Faziam do mel, da borra do açúcar que caía no tanque e ia pa o alambique. Primeiro ia pa cuba, apodrecia e faziam a **aguardente**. (FO017)

Aguardente era no fogo. Tem a seripentina dentro do resfriador. O resfriador cheio de água e quando botava fogo no alambique inté suar, ferver a água pa suar a seripentina. Pa aquela **aguardente** vir suar naquelas volta. (FO017)

É **cachaça de caldo** memo. (FO019)

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

Já teve época da gente fazer assim, dois anos seguidos sem parar, fazendo **pinga**, fazendo pouca, mais directo. (FO020)

A **aguardente** é o vapor daquela garapa que a gente coloca aqui. Sobee através do fogo, a gente coloca fogo em baixo, na hora que ferve, que começa a ferver, começa a sair vapor aqui no alambique, onde sai a **pinga**. Aí, depois, quando começa o vapor, já está fervendo mesmo, começa a água a correr em cima do capelo, coloca água pa descondensar e aí ela vem direto pra aqui pra dentro. (FO020)

Põe fogo aqui. Na hora que começa a ferver, começa a pingar lá. A **pinga** sai por ali. Então, ela começa a ferver, põe água em cima pa esfriar, porque a pinga é a coisa mais asseada que tem, é destilada, ali só vai o vapor, ela dá aquele suor e corre. (FO021)

Cachaça, o processo da **cachaça** é, tem o melado, põe na tina, bota água, faz processo como se fosse garapa e daí deixa fermentar e depois passa pa o forno, alambique. (FO023)

Vem de bisavós, foi de quase os primeiro a produzir **cachaça** aqui em Santo António da Patrulha. Inclusive, eu quero ainda resgatar o velho alambique há 180 anos que existe aqui perto, ainda tá a forma dele, as pedra que foram colocadas no alambique, sabe? Começou com bisavós, aí foi pa os meus avós, passou pa pai, meu pai fazia açúcar e melado, né? E eu sempre voltado pa fazer **cachaça**, açúcar e melado. Eu acho que isso aí já vem de tradição. (FO024)

Essas cana foram desenvolvidas em laboratório pa **cachaça**, né? E pa ter uma coloração mais bonita no açúcar e no melado, porque a cana que tem a cinza branca ela traz uma coloração bonita no açúcar e no melado. E a cana que tem uma cinza escura, ela traz uma cor escura no açúcar e no melado e é mais baixa na fermentação. Na fermentação também

dá uma cor escura e a cana que tem a tinta branca ela dá uma coloração mais linda e mais limpa também. (FO024)

Isso aqui é um capacete, né? E aqui em cima já começa a serpentina e começa já a destilar a **cachaça** em vapor, né? Passa no pré-aquecedor e já resfria um pouco. O pré-aquecedor é pra pré-aquecer o caldo e já resfriar a **cachaça** que tá passando por aquela serpentina. Aí já é o resfriador, né? (FO024)

É, aqui tem de passar no resfriador que tem água girando aqui dentro, sempre tem água girando. Aonde ela resfria, ela tem de sair em menos de 18 graus centígrado, não pode sair mais que 18 graus centígrado, porque se ela sair a mais é uma **cachaça** condenada. (FO024)

A **cachaça** sai daqui, ela tem uma tubulação aqui. A gente faz esse registro com essa bomba, aqui. E a gente leva para um depósito que fica lá em cima, onde tem depósito de 15 mil ou de 20 mil litro e tem um tanque de inox, onde ela fica 3 a 4 ano descansando, né? Pegando aroma e sabor. (FO024)

A calda é o açúcar branco fervido. O licor da bergamota eu só deixo a casca de infusão um dia na **cachaça** e na calda já tudo prontinho. Eu faço a calda e depois boto a **cachaça** e depois boto a casca da tangerina e aí deixo de infusão até o outro dia. Aí, no outro dia, eu firtro, tá pronto o licor. Aí, o licor do figo, primeiro faço a infusão da folha do figo com a **cachaça**, deixo em infusão três dia, aí depois eu tiro a folha. (FO024)

A gente bota várias erva na **cachaça** e dá arnique e usa pra esfregar no corpo. Antigamente, nós fazia pa reumatismo no sangue, pa coluna, com casca de canela sassafrase, deixava 90 dia, depois começava todo o dia a tomar uma colherzinha, deixava noventa dia num litro de **cachaça**. Muita gente se curou com esse tipo de medicamento. E fazia com palma, com casca de limão, com pendão de copo de leite, a florzinha branca com um pavio amarelo no meio. A gente corta aquele pavio amarelo e faz como com a casca de limão, faz um arnique pra coluna ou reumatismo, arnique pra esfregar. Usa num pano e coloca na dor. (FO024)

Isto aqui é o galpão porque, antigamente, aqui, o que o meu pai fazia era **cachaça**. Aí, ele vendeu tudo. Aí, faz uns cinco ano eu comecei a fazer melado. (FO025)

A garapa pa fazer a **cachaça** ela também tem de ser cuidada. A gente bota naquela pipona grande. (FO025)

Se tá quente, ela fermenta mais rápido, por isso a época de fazer a **cachaça** é de Agosto até mês de Março, por aí. Depois, dá uma parada, que ela esfria, tem dificuldade em fermentar. Quando fermenta, ela começa a azedar, a ferver, ela começa a estalar. Aí, quando ela pára, que ela fica paradinha, aí já tá pronta pra fazer a **cachaça**. (FO025)

Nota: Em S. Tomé e Príncipe, encontramos esporadicamente o termo *cachaça* para denominar a *aguardente de cana* ou *grogue* (termo caboverdiano) e, por extensão semântica, *cachaço* denomina um bêbado. Registámos também esporadicamente o termo *cachaça* para denominar a espuma da fermentação do sumo da cana, no processo de fabrico de aguardente, antes de passar ao alambique para destilação. Encontrámos ainda o termo *cacharamba* como termo corrente para designar a aguardente de cana

feita com mistura de açúcar, sendo de inferior qualidade e prejudicial à saúde. O termo *cacharamba* parece resultar de uma truncção da palavra *cachaça* com outra palavra que não conseguimos identificar. Infelizmente, este termo ainda não se encontra registado nos dicionários de língua portuguesa, nomeadamente no *Dicionário Aurélio Século XXI* (1999), no *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* da Academia das Ciências de Lisboa (2001), nem no *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa* (2005), que já englobam outras palavras dos espaços lusófonos.

Hoje, no Brasil, *cachaça* é sinónimo de *aguardente*, enquanto, na Madeira, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, o termo *cachaça* designa a espuma da fermentação do sumo da cana no fabrico de aguardente. Na Madeira, registámos ainda a denominação *cachaça* para designar a aguardente de inferior qualidade, feita a partir da borra do tanque de fermentação do sumo da cana, sendo um termo depreciativo que designa um tipo de aguardente de baixa qualidade. Nas Canárias, encontramos, na ilha de La Palma, na descrição do processo tradicional de fabrico do mel e do açúcar, os termos *cachaza*, *descachazar*, *cachazera* e *caldera de descachazar*, para denominar respectivamente a espuma com impurezas extraída na cozedura do sumo da cana, a extracção dessa espuma, a caldeira em que se deita essa espuma e a caldeira em que se realiza essa extracção. Na Venezuela, *cachaza* é o sedimento que fica como resíduo no processo de clarificação do sumo da cana, utilizado como adubo orgânico na agricultura. E *cachazón* é o tanque em que se armazena a *cachaza*. Na Colômbia ocorrem os termos *aguardiente* e *alcoholes* para denominar a bebida que se obtém da destilação do mel de cana.

Embora na documentação histórica madeirense relativa à produção açucareira não ocorra o termo *cachaça*, registado apenas como alcunha, é provável que a associação do termo à produção açucareira tenha surgido já na ilha da Madeira, tendo-se generalizado depois no Brasil, onde passa a denominar a aguardente de cana. A não ocorrência do termo *cachaça* na documentação madeirense sobre a produção açucareira poderá ser explicada pelo facto de este termo ser coloquial, não tendo prestígio social, ou por designar um (sub)produto de inferior qualidade, não aproveitado ou de consumo interno. É provável que este termo tenha sido usado outrora na Madeira, na época florescente do açúcar e da aguardente de cana, e tenha caído em desuso, uma vez que, em meados do século XVIII, apenas existia um engenho, o da Ribeira dos Socorridos, que fabricava mel. Em 1836 aparecem alusões a aguardente de cachaça num periódico do Funchal (*Flor do Oceano*, nº 69, p.70-71). É nesta altura que encontramos o termo *cachacista*, numa carta datada de 1836, para designar o indivíduo que defende a introdução de *cachaça* (aguardente de cana do Brasil) na Madeira, ocorrendo num contexto de contestação da importação daquele produto do Brasil, por ser negativo para a economia madeirense. Assim, o termo *cachaça* passou a ser usual em vários documentos notariais da ilha da Madeira, sobretudo a partir de 1854, com as plantações de cana doce e o fabrico de aguardente de cana. Deste modo, o termo *cachaça* não seria um brasileirismo, mas um termo de torna-viagem, que teria ido para o Brasil, onde se tornou corrente, e terá voltado à ilha da Madeira com a reintrodução da produção açucareira, no século XIX.

Aguardente de cabeça

n. f. Primeira aguardente muito forte que sai do alambique. Eq.: *alcohol de cabeça e cabeça (de aguardiente)*, nas Canárias. Sin.: *cabeça (de aguardente)*, *álcool e primeira aguardente*, em S. Tomé; *cachaça de cabeça, cabeça (de cachaça), cana de cabeça, cabeceira, primeira (pinga) e restilo*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Los primeros líquidos que salen del alambique son los **alcoholes de cabeza**. En el calienta-vino del alambique los caldos se calientan, porque a través del depósito pasa un tubo que viene del alambique que trae vapor por dentro. Después, bajan por otro tubo y van a la caldera del alambique, cuando están en la caldera con leña, empezamos a subir la temperatura y lo primero que sale son **alcoholes de cabeza**. Son **alcoholes de cabeza** porque son muy altos de grado. En otros alambiques, la primera aguardiente que sale es la **cabeza**, aquí es ya y siempre ron. (FO007)

S. Tomé:

Chamamos **cabeça** a **primeira aguardente** que sai do lambique, depois vem segunda aguardente e terceira aguardente, depois tem água-pé, esse não dá pa beber, porque se bebe muito dá cabo da cabeça. (FO008)

A **primeira aguardente** é **cabeça**, depois tem a segunda aguardente, terceira, quarta, dependendo da quantidade que a bebida está a dar. A última aguardente é a água-pé. (FO009)

Preparar a aguardente, desde que já destilou, tem de misturar **primeira aguardente**, segunda, terceira, quarta, dependendo, pa ficar grau. (FO009)

A primeira aguardente é **cabeça** ou **álcool**. Sai primeira, segunda, terceira, quarta aguardente e assim sucessivamente, e no fim sai a água-pé. (FO010)

A **aguardente cabeça**, primeira, segunda, terceira, conforme tá a andar, a gente vê o grau, vê grau temperatura, conforme tá a cair, se tá a cair bem forte, a gente continua a (a) panhar, mas, se tá fraco, a gente não (a)panha. Recalda deita fora. (FO010)

Aguardente pa dor é esse **cabeça de aguardente, álcool** que tira, põe num garrafa, guarda. Quando sente dor, põe limão, faz esfregação. (FO011)

Chama lambique, é esse tamboro que ferve, leva garrafão, sai primera, **cabeça**, primero sai **álcool, cabeça**, sai primera, segunda, sai terceira e água-pé. (FO011)

Cabeça de aguardente é **álcool**, depois sai aguardente de cana, sai primeira, segunda, terceira, quarta, quinta, até é conforme força de cana. (FO012)

A **primeira aguardente** que sai chama **álcool**, depois sai segunda, terceira aguardente, brando, e a última que sai é água-pé, a recalda já não aproveita. (FO013)

Brasil:

Ele transformou essa **cachaça de cabeça** em álcool, combustível, e a gente, quer dizer, o carro do meu marido é movido a esse combustível. (FO014)

A cachaça divide-se em três partes, do mesmo jeito que o corpo comanda a gente, as três partes tem nome, chama de **cabeça**, coração e cauda. Sendo fabricado num alambique de cobre, a **cana de cabeça** não é aproveitada para o consumo não. (FO015)

A **cana de cabeça** é onde sai os ácidos ofensivo, por causa disso ela é descartada. De cada 100 litro, 10% é **cana de cabeça** e é pa sê descartada. (FO015)

É **aguardente de cabeça**. É cachaça. Quem quer chamar cachaça chama, quem não quer chama aguardente. Quando não tem ninguém que quer comprar **aguardente de cabeça**, aí bota no depósito. (FO017)

Mas é que no caso sai a cachaça. Quando ela sai, geralmente, ela sai com 60, 70, quase 80 graus. Muita gente chama **cachaça di cabeça**. Se botar no carro funciona, porque é álcool puro. Então, nós descartamos uma certa quantidade em litros e pegamos só a parte melhor que é o coração da cachaça. (FO018)

A cachaça tem três tipo: a **primeira**, segunda e terceira. A gente usa só o segundo, porque o primeiro volta pra dorna, pra esperá pa fermentá junto com a outra e fazer a cachaça. (FO019)

Chama **cabeceira** à **primeira pinga** que sai. Também chama **restilo**, porque, como é muito forte, volta de novo pro alambique pra restilar. (FO020)

Depois do **restilo** sai a cachaça mesmo. (FO020)

A **cabeça** sai mais forte. É a **cabeça de cachaça**. 10% chama-se **cabeça**, né? (FO024)

A primeira aguardente é **cabeça**. Depois, coração é a do meio. A última é o rabo. Aí, a gente coloca pra ela estilar de novo. A gente também tira a primeira, que é a **cabeça**. (FO025)

Nota: Na documentação oral da Madeira, registámos o termo *aguardente forte* com o sinónimo *primeira aguardente*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos apenas o termo *cabeça di grogue*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *cabeça de grogue*, *cabeça do garrafão* e *cabeçada*.

Aguardente do coração

n. f. A segunda e melhor aguardente que sai do alambique. Eq.: *flor de(l) ron*, nas Canárias. Sin.: *cachaça*, *cachaça de coração*, *coração (de cachaça)*, *meio* e *segunda (cachaça)*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Después de los alcoholes de cabeza, a continuación empieza a salir la **flor del ron**, que es lo que sigue, que es lo mejor ron, ay buscamos el punto de graduación del ron. (FO007)

S. Tomé:

Chamamos cabeça a primeira aguardente que sai do lambique, depois vem **segunda aguardente** e terceira aguardente, depois tem água-pé, esse não dá pa beber, porque, se bebe muito, dá cabo da cabeça. (FO008)

Brasil:

Cachaça do coração é o que a gente toma. (FO014)

Depois da cana de cabeça, começa a vir a de 60% que é o **coração da cachaça**, vai pa o barril pa fazer o engarrafamento. (FO015)

Se botar no carro funciona, porque é álcool puro. Então, nós descartamos uma certa

quantidade em litros e pegamos só a parte melhor que é o **coração da cachaça**. (FO018)
A cachaça tem três tipo: a primeira, **segunda** e terceira. A gente usa só o segundo, porque o primeiro volta pra dorna, pra esperar pa fermentar junto com a outra e fazer a cachaça. (FO019)

A primeira chama cabeça, a segunda a gente chama **cachaça** e a última é o cachaço. (FO019)

Depois do restilo sai a **cachaça** mesmo. (FO020)

Adepois da cabeça de cachaça vem o **coração**, no meio. É, o **meio é coração**. Aí, depois é a cauda, o rabo, como chamavam antigamente. É, antigamente, quando me criei, tira água fraca, é. (FO024)

A primeira aguardente é cabeça. Depois, **coração** é a do **meio**. A última é o rabo. Aí, a gente coloca pra ela estilar de novo. A gente também tira a primeira, que é a cabeça. (FO025)

Aguardente de mel

n. f. Aguardente feita a partir do mel de cana ou de melado, sendo esta última de inferior qualidade. Sin.: *cachaça de melado* ou *pinga de melado*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Esa melaza que sale del azúcar se junta agua suficiente y se fermenta. Eso se convierte después en aguardiente pero de inferior calidad, porque el principal de la caña de azúcar se ha centrifugado para hacer el azúcar. En este caso es **aguardiente de melaza**. (FO002)
El guarapo fermentado y mientras fermenta son caldos y al final también llaman vino de caña. También hay caldo de melaza, quando se hace **aguardiente de melaza** y alcohol de melaza, con el diluido de melaza. (FO007)

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

Brasil:

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

A **cachaça de melado**, na vasilha de fermentação, o fermento é o mesmo, só que a gente coloca uma parte de melado e dilui com quatro partes de água, pa ela voltar a um grau tipo garapa memo. E aí, é a mesma maneira, o mesmo prazo de fermentação, normalmente de 18 a 24 horas, fermenta e lambica. Faz **cachaça de melado**. Eu guardei aqui do ano passado, tava lambicando e não tava moendo cana. Pessoal também trouxe melado pa fazer a pinga. É **Cachaça de melado** ou **pinga de melado**. (FO020)

Quando é um açúcar que não deu um ponto muito bom, a gente pega naquele açúcar mofado, dilui ele com água pa fazer pinga e dá uma pinga gostosa, feito a **pinga de melado** mesmo. Tem pinga de cana mesmo, que é a pinga de garapa, e **pinga de melado**. Também faz com rapadura, com açúcar, mas é o mesmo processo do melado. (FO020)

Aguardente ouro

n. f. Aguardente de cor dourada, que adquire a cor da madeira dos barris em que é envelhecida, ou colorida com corante de caramelo (caramelina). Eq.: *ron oro* e *ron añejo*, nas Canárias. Sin.: *cachaça ouro* e *cachaça envelhecida*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+N).

Canárias:

El ron blanco ha salido de la barrica después de destilarlo y el otro es **ron oro**, porque hay mucha gente que lo solicita que sea de esta color. Este se lo echa un colorante pera que tenga color. (FO002)

El ron de ocho años o se deja para que llegue a doce y haga el **ron añejo** o se mezcla con otra partida igualmente idónea, es decir del mismo tipo de caña, del mismo tipo de fermentación, del mismo tipo de destilado, para que sea homogénea. (FO002)

El **ron añejo** tiene la color de la madera. Pera sacar la color tiene que estar veinte años en la barrica. Hay **ron añejo** de siete y de doce años. (FO002)

En el momento actual se elabora **ron** de 40 grados en sus variedades blanco y **añejo**. Se amplió la gama de productos iniciándose la elaboración del **ron** blanco y **añejo**. (FO002)

Brasil:

Aí, a cachaça fica dois, três ano nas pipa, né? A gente tem que padronizar ela, dar cor, que nós temo a **cachaça ouro** e a cachaça prata. A própria madeira é que vai dar cor, se é grápia, né, dá uma cor mais vermelhada, se é o carvalho vai lhe dar uma cor mais esverdeada. Então, cada uma tem uma coloração diferente. O pinho não, ele dá coloração normal, só dá aroma, dá uma cor branca, fica normal. (FO024)

Aí, a cachaça dece das pipa e é padronizada, né, no padronizador de inox, em cima. Aí, a gente bota o teor de álcool. Isso aí é o teor de álcool. É botado com água bidestilada no alambique, pa deixar o padrão de álcool, que são 40%. Antigamente, diziam 18, né? Ah, a tua cachaça tem 18, né? Agora é uma lei que é obrigada a 40%. Tem de constar aqui no rótulo, né? O grau de... o teor de álcool de 40%. Então, isso aqui é **cachaça envelhecida** em barril de grápia. Isso são as pipas pa o envelhecimento da cachaça. (FO024)

Aguardente prata

n. f. Aguardente de coloração normal ou incolor. Sin.: *cachaça prata*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+N).

Brasil:

Aí, a cachaça fica dois, três ano nas pipa, né? A gente tem que padronizar ela, dar cor, que nós temo a cachaça ouro e a **cachaça prata**. A própria madeira é que vai dar cor,

se é grápia, né, dá uma cor mais vermelhada, se é o carvalho vai lhe dar uma cor mais esverdeada. Então, cada uma tem uma coloração diferente. O pinho não, ele dá coloração normal, só dá aroma, dá uma cor branca, fica normal. (FO024)

Alambicada

n. f. Quantidade de garapa fermentada que é destilada de uma vez no alambique. Obs.: Termo derivado de *alambique* com o sufixo *-ada*. Variante *lambicada* por *alambicada*.

Brasil:

A garapa pa fazer a cachaça, ela também tem de ser cuidada. A gente bota naquela pipona grande. Cada **lambicada**, cada vez que a gente botava no alambique era uma **lambicada**, de 100 litro, 200 litro. Daí, tava na tina grande pra fermentar, a gente moeu e botou lá, né? Depois de dois dias já tá pronta pa lambicar, mas tem de ver quando tá o clima bom. (FO025)

(A)lambicar ver Destilar.

Alambique

n. m. Aparelho utilizado para destilar o sumo da cana fermentado. Eq.: *alambique*, *coluna (del alambique)*, *coluna rectificadora* e *rectificador*, nas Canárias. Sin.: *tamboro*, em S. Tomé; *destilador*, no Brasil. Obs.: Termo simples, embora possa ocorrer com um complemento determinativo, por exemplo *alambique de destilação*. Em S. Tomé e Príncipe predomina a forma fonética *lambique*, com supressão da vogal inicial *a*-.

Canárias:

Se necesitaba un **alambique** que rectificaba o destilaba mayor cantidad. (FO002)

De las cubas de fermentación, el jugo pasa al **alambique**, del que sale convertido en aguardiente. (FO002)

Cuando ya está el proceso de fermentación terminado, pasa al **alambique** o **coluna rectificadora**. (FO002)

El **alambique** y el **rectificador** es lo mismo. Aqueje bote que hay antes de entrar en el calienta-vinos, que es un tubo, es un **rectificador**, porque se lo sube unos 5 o 6 grados para la segunda marca del ron, que es más neutro, y todo lo que se condense ay, baja por el tubo aqueje al hondo de la caldera, y lo que non, que sigue en vapores, rectificado tiene menos alcohol, sigue para aya. (FO002)

La sujetad se lo quita al destilarlo en el **alambique**. El liquido pasa al calienta-vino, de aquí, cuando está destilado, va pasando a la **coluna**, al **alambique**. (FO007)

Ese vino después se coge, se pasa por un **alambique** y, al darle calor, todo lo que es alcohol se va evaporando, después se transforma y cae por un calienta-vino con agua fría y ya sale el ron por el otro lado. (FO007)

La **coluna** o **alambique** es la parte que está sobre el horno. (FO007)

La **coluna del alambique** es colocada sobre la caldera que está sobre el horno. (FO007)

S. Tomé:

Aqui é **lambique**, mete o liquido aqui, escoo aqui tudo, mete e tapa, depois dá fogo, ele já sai clarinho, bem escoado. (FO008)

Calda tá picar, ainda tá a trabalhar, não precisa pôr açúcar, quando tira, tira essa palha toda, escoo muito bem, passa **lambique** pa destilar. (FO008)

Aqui é **lambique**, coloca-se o **tambor** no fogo, no fogão. Depois de tar colocado o fogo, cria-se pressão. Esse vapor do ar que vai tem líquido, tem água e transforma-se em aguardente e sai aqui. (FO010).

Lambique é tamboro. Tamboro fica aqui e boca fica pa aqui, tem um buraco em cima que mete calda, depois quando já encheu, tapa, mete fogo em baixo, quando já ferveu, mete água pa sair aguardente. (FO011)

Quando tá bom, calda pronto já, calda já chegou, carrega pa **lambique**. (FO011)

Calda cubada já está pronto pa ir para o **lambique**. Quando já está cubada vamos estilar.

Lambique é quando calda está a estilar. **Lambique** é esse tambor com serpentina. Trapiche é pa pisar cana, **lambique** é pa estilar aguardente. (FO013)

Brasil:

Mas a cachaça não, ela é destilada, então ela vai pró fogo, pra uma panela, tipo panela de pressão que chamam de **alambique**. (FO014)

Não se faz vinho de cana, não se bebe, mas seria isso. É quando tá pronto pa passar pró **alambique** que chama vinho de cana. (FO014)

Isso é o grande teor de cobre que tem nela, porque faz a cachaça no cobre, no **alambique de cobre**, então ela deve ser jogada fora. (FO014)

Aquele caldo lá vai pra aqui, pro **alambique**, vem vindo por uns canos. Aqui atrás tem fogo, em determinada hora ele vai subir em forma de vapor. Quando subir em forma de vapor, ele vai passar por esses caninhos aí. Aí é água fria e com o choque térmico, então vai sair a cachaça. (FO014)

O **alambique** é onde fabrica cachaça. A cachaça é uma das fonte de renda dos senhor de engenho. (FO015)

Um **alambique** desse tem possibilidade de produzir três litros de cachaça de cada vez. (FO015)

É **alambique** mesmo. Aqui é a panela de cobre e colunas de aço inox. Entra no **alambique** mesmo, que chama o **tanque de cobre**. (FO018)

A aguardente é o vapor daquela garapa que a gente coloca aqui. Sobe através do fogo, a gente coloca fogo em baixo, na hora que ferve, que começa a ferver, começa a sair vapor aqui no **alambique**, onde sai a pinga. Aí, depois, quando começa o vapor, já está fervendo mesmo, começa a água a correr em cima do capelo, coloca água pa descondensar e aí ela vem direto pra aqui pra dentro. (FO020)

Aqui chama **lambique** memo. Tira um pouquinho, normalmente, uns dois litro, a gente tira pa lambicar outra vez no **lambique** junto com outra calda. (FO020)

Vem de bisavós, foi de quase os primeiro a produzir cachaça aqui em Santo António da Patrulha. Inclusive, eu quero ainda resgatar o velho **alambique** há 180 anos que existe

aqui perto. Ainda tá a forma dele, as pedra que foram colocadas no **alambique**, sabe? Começou com bisavós, aí foi pa os meus avós, passou pa pai, meu pai fazia açúcar e melado, né? E eu sempre voltado pa fazer cachaça, açúcar e melado. Eu acho que isso aí já vem de tradição. (FO024)

Aqui é a parte da moenda e o conjunto chama-se engenho, é onde tem o **alambique**, o tacho de melado... (FO024)

Uma coluna é tipo um **alambique**, só que é com bastante pratos, como a gente diz. Aqui são cheio de colunas, de pratos, onde o caldo dece, entra em cima e começa a passar de coluna em coluna, até sair em álcool, aqui. Como se fosse um **alambique**. O **alambique** pode ter uma coluna do lado e produz álcool também. (FO024)

Vai colocando 50 litro em cima daquela pasta de farinha de milho. E aí ele começa a crescer e começa a fermentar. Depois passa por aquela tubulação e aqui é o pré-aquecedor, pa aquecer até 60 grau, vai aquecendo. Aí, depois, quando ele chega perto de 60 graus, a gente traz ele pra o **destilador**. O **destilador** é o **alambique**. (FO024)

Aí, a cachaça dece das pipa e é padronizada, né? No padronizador de inox, em cima. Aí, a gente bota o teor de álcool. Isso aí é o teor de álcool. É botado com água bidestilada no **alambique**, pa deixar o padrão de álcool, que são 40%. Antigamente, diziam 18, né? Ah, a tua cachaça tem 18, né? Agora, é uma lei que é obrigada a 40%. Tem de constar aqui no rótulo, né? O grau de... o teor de álcool de 40%. (FO024)

Cada lambicada, cada vez que a gente botava no **alambique**, era uma lambicada de 100 litro, 200 litro. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos *(a) lambique*, tendo como sinónimo *caldeira*, com as variantes *caldeiro* e *caldeirão*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos o termo *(a)lambique*, com a variante *lambi(t)che*, enquanto em Santo Antão apenas registámos a forma *(a)lambique*. No Brasil, no estudo de Jane Bernadete Lambach, *Vocabulário da Cachaça* (Universidade Estadual de Londrina, 2002), o termo *alambique* apresenta os sinónimos *engenho* e *engenho de pinga*. Na documentação recolhida na Venezuela, não encontramos o registo de nenhum termo para denominar este conceito, porque se restringe ao fabrico industrial de açúcar e de mel, enquanto na Colômbia ocorre o termo *alambique (de cobre)*, aparelho de cobre que serve para destilar a cana para obter o álcool, sendo referido que este é o sistema de destilação mais utilizado e dá melhores rendimentos que a *alquitara* com qualidade superior.

Alambique de destilação contínua

n. m. Alambique constituído por vários pratos sucessivos que permitem a destilação contínua. Sin.: *coluna*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N+Adj). Ver *Alambique*.

Canárias:

El alambique este é un alambique continuo. El alambique tiene la parte del calienta-vino, se llena la columna de liquido, donde se destila. Entonces, al darle fuego, el cilindro como és de cobre, calienta rapido. Entonces, el liquido empieza a destilar, una vez que empieza

a destilar, como é vapor, lo que va subiendo entonces se calienta la parte alta hasta la mitad del calienta-vino. Todo este calor va calentando el liquido, entonces el liquido que leva entrando al calienta-vino é frio, quando llega a la mitad se calienta, entonces el aparato le va entrando liquido caliente ya, o seya, según va destilando, le va entrando liquido caliente, es continuo. Esta es la columna del **alambique de destilación continúa**. Lo que sale arriba es una mezcla del vapor alcoholico de todos los platos de la columna y después se condensa y se hace liquido. (FO007)

Brasil:

Se tiver uma **coluna** pode produzir álcool. Uma **coluna** é tipo um alambique, só que é com bastante pratos, como a gente diz, né? Aqui são cheio de colunas, né, de pratos, onde o caldo dece, entra em cima e começa a passar de coluna em coluna, até sair em álcool, aqui. Como se fosse um alambique. O alambique pode ter uma **coluna** do lado e produz álcool também. (FO024)

Alambique de destilação intermitente

n. m. Alambique de destilação não contínua com intermitências. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N+Adj). Ver *Alambique*.

Canárias:

El nuestro alambique es un **alambique de destilación intermitente** y no continua. (FO007)

Alambique de primeiro jacto

n. m. Tipo de alambique de produção mais rápida ou industrial. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+Adj.+N). Ver *Alambique*.

Canárias:

Se llama **alambique de primer jet**, porque dan ya de primera intención una parte de la aguardiente final. (FO007)

Alambiqueiro ver Cachaceiro (1).

Alcalinizar

v. Obter o grau de alcalinização necessário à cristalização do açúcar. Obs.: Termo derivado do adjectivo *alcalino* com o sufixo *-izar*.

Canárias:

Compraran un trapiche bastante grande y unas calderas para hacer azúcar, pero no sabían **alcalinizar**, levaran un maestro valenciano. (FO007)

Álcool

n. m. Bebida com elevado grau alcoólico, resultante da destilação do sumo da cana. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Habia que rectificar outra vez el **alcohol** para convertirse en aguardiente. (FO002)

Tratando la caña asy, con tanta limpieza, que no tiene bagacillo en suspensión, que no tiene broma en la cera, esto de la cáscara, que ha hecho desdoblamiento total, es el **alcohol** que existe con menos metanol y fufurol y todos estos alcoholes de cabeza. (FO002)

Alfajores

n. m. Doce feito com mel de cana nas Canárias e com mel de abelha na Península Ibérica. Obs.: Termo simples. Nome de doce de origem árabe.

Canárias:

Había la costumbre de hacer **alfajores**. Es un postre con almendra y con miel de caña. Una pasta de almendra con azúcar o miel de caña que también existe en la Península. (FO007)

Alfenim

n. m. Massa de açúcar feita do sumo da cana concentrado e puxado. Sin.: *puxa-puxa*, *rapadura puxa-puxa* e *rapadura mole*, no Brasil. Obs.: Termo de origem árabe, da antiga produção açucareira mediterrânica. No Brasil, o termo *alfenim* apenas existe no Nordeste, onde foi conservado, provavelmente por se tratar da primeira região açucareira brasileira. Nos restantes estados do Brasil, como podemos ver, apenas encontramos as denominações *rapadura mole*, *puxa* e *puxa-puxa* ou *rapadura puxa-puxa*, para denominar o mesmo conceito.

Brasil:

Alfinim não faço. Tem engenho aqui que se dedicou a isso. Então, eles só faz **alfinim**. (FO016)

Alfinim chama **puxa-puxa**. Aqui, só é produto feito e depois puxado. O melaço puxado. Tira do tacho e bota lá e depois deixa esfriar pa poder puxar. Chama **puxa-puxa**. Esfria e vira o **alfinim**. Quando ele tá mole, ele é **puxa-puxa**, depois que ele seca aí vira **alfinim**. A rapadura se transforma no **alfinim**. Quando ele faz a rapadura lá, ele bota pa fazer o **alfinim**, ao ele puxar, fica puxando, puxando, vai clarear, vai clareando, aí ele fica claro. (FO018)

Na rapadura batida, o mel é batido em porções. No caso do **alfenim**, é puxado. O **puxa-puxa** é o **alfinim**, quando ainda tá molinho. Quando seca, vira novamente rapadura, aí fica **alfinim**. (FO018)

A mais mole, quando quer fazer **rapadura mole**, é mais macia, é só deixar o ponto mais brando. A **puxa** tem de deixar um restinho na tacha e jogar água fria, aí vira **puxa-puxa**, já não precisa de fogo. A gente chama **puxa-puxa** mesmo. Quando faz **puxa-puxa** é só pra casa, porque a **puxa-puxa** dura pouco. Com pouco prazo ela (a)çucara. Aí, ela já não volta **puxa-puxa** mais não. Põe ela outra vez no fogo, até ela tornar a derreter. Eu já fiz muito aqui **puxa-puxa** e rapadura mesmo. (FO020)

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

A **puxa-puxa** também é o mesmo melado, só que é uma cana que tem que ficar colhida, no mínimo, quatro, cinco dia na lavoura, né? Pa ela perder quase toda a água já na lavoura espalhada. Aí, colhe ela, deixa lá e aí depois pega ela traz pas moenda, né? Mas elas não tem mais praticamente água, é só sacarose. Aí, traz ela esmaga, vem pra os forno, tacho, onde é fervida. (FO024)

Aí, ela, quando tá quase pronta, ela faz um fio. A gente pega nela, ela faz um fiozinho. É puxa. Tem a puxa e tem a **puxa-puxa**. A **puxa-puxa** são aquelas compridinha, que são embaladinha. A puxa é dura, só batendo com o martelo pa quebrar. É quebra-queixo, como eles dizem. A rapadura puxa é um ponto mais concentrado, a **puxa-puxa** é mais mole, mais líquido. (FO024)

A minha cana aqui não dá açúcar. Esse melado aqui, se apertar, ele dá aquela **puxa-puxa**. Ela faz **rapadura**. Eu tenho uma cana, um terreno aqui pouco diferente, aqui perto, que dá pa fazer **rapadura**. Esse aqui não dá puxento, esse aqui pode deixar dois mês, três mês, ele não çucara nada no fundo. Então, pro melado é muito bom. (FO025)

Ah, o **puxa-puxa** eu não faço, porque dá muita mão-de-obra, sabe? Porque aí, o **puxa-puxa** tem de puxar ela, enrolar, e depois tem a hora certa pa bater ela e cortar, depois embalar ela. Tem de apertar bem apertado o melado, mais do que pa rapadura. E daí, tu pega e bota numa mesa comprida, assim. Tira do fogo e já despeja ela, daí bota em cima da mesa aquele melado espalhado. Aí, deixa esperar um pouquinho pa ela esfriar, pa não pegar. Depois, é só puxar. A gente puxa, puxa, faz os rolinho com a mão, assim da grossura dum dedo, e depois enrola e embala. (FO025)

Nota: Câmara Cascudo, no seu *Dicionário do Folclore Brasileiro*, define *alfenim* como massa de açúcar seca, muito alva, vendida em forma de flores, animais, etc. Ele informa que *alfenim* é uma palavra de origem árabe, divulgada na Península Ibérica, acrescentando ser um doce tradicional muito antes do século XVI, acompanhando as festas do Espírito Santo. Por isso, este doce tradicional foi conservado nas festas do Espírito Santo, nos Açores. O mesmo autor acrescenta que, no Brasil, *alfenim* é uma «gulodice democrática em todas as festas religiosas» e muito vendido no Nordeste. Cascudo refere também que as flores e figurinhas que enfeitam os bolos de noiva são feitas em ponto de *alfenim*. O autor regista ainda o termo *alfelô* ou *alféloa* como um dos doces mais antigos e mais típicos, feito de pasta de mel ou açúcar em ponto grosso, esfriado, manipulado e puxado até embranquecer. Cascudo sublinha que se diz *felô* quando é feito de açúcar branco e *puxa-puxa* quando é feito de melaço ou mel de engenho.

No Brasil, inicialmente, o *alfenim*, como massa de açúcar seca e alva, correspondia ao doce português de origem árabe muito apreciado pela nobreza, ou seja, era um doce requintado de açúcar branco com óleo de flor de laranjeira ou de amêndoa que ao arrefecer se puxava, estendendo a massa até ficar branca, cortando-a e desenhando figuras. Mas de doce nobre em Portugal o *alfenim* passou a ser um doce popular no Brasil. Actualmente, o *alfenim* nordestino não é tão alvo como o primitivo, pois é feito de melado que se deixa no fogo até atingir o ponto, retira-se a massa e, depois de parcialmente esfriada, puxa-se com as mãos até alvejar e solidificar a massa, podendo dar-lhe as mais variadas

formas. Assim, no nordeste pernambucano, *puxa* ou *puxa-puxa* é este doce enquanto a massa ainda está mole e *alfenim* é o doce já com a massa solidificada. Ainda no Brasil, no estudo de Otilia Idalina Maia de Vasconcelos, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), encontramos as formas *alfenim* e *alfeninho* (no Estado da Paraíba). Na Colômbia ainda hoje ocorrem os termos *alfenique* (massa de açúcar cozida e estirada em barras muito delgadas e retorcidas) e *alfandoque* (massa coalhada feita com mel da cana, queijo, anis, gengibre e outros ingredientes, envolvido em folhas de milho), produtos obtidos de um dos pontos de cozedura do mel de cana.

Almanjara

n. f. Pau movimentado por dois homens ou dois animais, para accionar a moenda. Eq.: *manjaria*, nas Canárias. Sin.: *pau (do trapiche)*, em S. Tomé. Obs.: No Brasil, predomina a forma *manjarra*, com supressão da sílaba inicial, tal como nas Canárias ocorre a forma *manjaria*.

Canárias:

El metedor de caña o molinero era el trabajador que metía la caña en la molienda de boves, que se amarraban a la **manjaria**, las masas eran horizontales. (FO005)

S. Tomé:

Esse é torno que pisa cana, esse é ferro, esse é rolo fêmea, rolo macho é esse de meio, esse de lado é fêmea. Os trabalhadores do ferro são pisadores de cana, um de cada lado, rodam o **pau**. (FO012)

Brasil:

Essa **almanjarra** aqui, aqui faz girar a moenda. A **almanjarra** dos animais pa moer cana. Toda essa peça chama **almanjarra**. Esse é um braço de madeira pra movimentá a **almanjarra**. É a segurança da **almanjarra**, chama-se a segurança. (FO015)

A partir de 1920, todos os proprietários, quando virão a produção do motor diesel, todos quiseram o motor diesel, porque acharam que valia a pena investir no motor que produzia muito. Quando passou pa caldeira, muitos senhores de engenho continuaram com a **almanjarra**, porque acharam que não valia a pena investir numa coisa tão cara pa aumentar pouco a produção, muitos continuaram com a **almanjarra** mesmo, mas quando veio o motor diesel foi quando se substituiu as **almanjarras**. (...) A **almanjarra** começou com os escravos e depois passou pa os animais. A cangalha servia pa colocar nos animais. (FO015)

Almanjarra é daquele de Aurora. **Almanjarra** é tipo assim uma roda bem grande, bem alta com umas repartições assim, tem um animal, um cavalo, ali dentro, aí vão rodando, vão correndo, aquela roda vai movimentando e vai movendo os tambores da cana. Vai moendo e vai saindo o caldo e quem mói é a besta. Aí, a gente chama **manjarra de besta**. Aqui, essa **almanjarra** acabou há tempo, o dono morreu, era o engenho Aurora. É bonito viu. Engenho era de **manjarra**. Aí, então, mudou. Isso aí era de **manjarra** dos tempo antigo. Todos os engenho era de **manjarra**. Aí, então, mudou. (FO016)

A **manjarra** (a)panha velocidade, é uma peça de madeira. Você conhece aquele engenho movido a boi que tem uma peça de pau? No centro dela tem uma bolandeira ou roda da moenda e na ponta dela tem uma peça que dece, que é onde (a)marra os bois pa puxar. (FO020)

Aqui é a **manjarra**, ali é o carretão. Sentei esse engenho aqui, moía, enchia de cana. Chama **manjarra** aquela lá, aquela grande. (FO021)

Arado

n. m. Instrumento utilizado para preparar a terra no cultivo da cana-de-açúcar. Obs.: Variante *arado de boi*.

Brasil:

É, a gente tá fazendo uma tracção ali, outra lá. Então, o **arado** tá lá na lavoura. Então, a gente passa aquele **arado**, né? Passa uma vez, né? Vira toda a terra da lavoura. Depois volta de novo, passa outra vez. E, aí, na terceira vez, a gente abre as vala pa colocar as muda de cana já alinhada, né? (FO024)

Aqui é um pouco diferente. Prantemo, aqui se pranta, nós aqui é com **arado de boi**, porque tem muita pedra, é **arado de boi**, não é trator. (FO025)

Nota: O *arado* também é utilizado na Venezuela, na Colômbia e na Argentina.

B

Bagaceira

n. f. Lugar onde se deposita o bagaço. Obs.: Termo derivado de *bagaço* com o sufixo *-eira*.

Canárias:

La **bagacera** recibe el bagazo de la masa bagacera, cuando sale de la molienda. (FO005)

Brasil:

O bagaço ia pa o terreno, pa enxugar na **bagaceira**, pa ir pa fornalha. (FO017)

Bagaceiro

n. m. Trabalhador que volta a introduzir o bagaço na moenda. Sin.: *segurador (de bagaço)*, em S. Tomé; *tirador de bagaço* e *puxador do bagaço*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *bagaço* com o sufixo *-eiro*.

S. Tomé:

Plantar a cana na máquina, esse é loro, carreto, aqui é pa espremer a cana, tem um balde, bidão. Aqui tem o plantador de cana e do outro lado o **bagaceiro**. (FO008)

Homens que trabalham no trapiche: plantador de cana e **bagaceiro**. (FO009)

Prantador de cana mete a cana no trapiche. **Segurador de bagaço** segura e mete bagaço do outro lado. (FO010)

O homem que fica do outro lado do trapiche é **segurador** ou **bagaceiro**. Ele recebe e entrega ao homem que está a plantar, passa 2 ou mais vezes a cana no moedor. (FO010)

Brasil:

Tem um **tirador de bagaço**, são duas pessoas na moenda. Tem o cevador e o **puxador do bagaço** que fica do outro lado. (FO019)

Bagacinho (da cana)

n. m. Impurezas do bagaço que ficam no sumo da cana. Eq.: *bagacillo*, nas Canárias. Sin.: *bagaço*, em S. Tomé; *mato* e *bagacilho* (por *bagacinho*, provavelmente por influência da proximidade do espanhol da América do Sul ou por tendência para a palatalização lateral em vez da palatal nasal), no Brasil. Obs.: Termo derivado de *bagaço* com o sufixo diminutivo *-inho*.

Canárias:

El zumo o guarapo pasa por un filtro para retirar el **bagacillo**. (FO005)

Tratando la caña asy, con tanta limpieza, que no tiene **bagacillo** en suspensión, que no tiene broma en la cera, esto de la cáscara, que ha hecho desdoblamiento total, es el alcohol que existe con menos metanol y fufurol y todos estos alcoholes de cabeza. (FO005)

S. Tomé:

Desnata, tira essa escuma, nata dele, pa espremer. Cachaço tira ele de cima, sobe **bagaço** todo de cima, quando já chegou, **bagaço** já acabou de subir, diz-se branda, já tá bom. (FO011)

Brasil:

O **bagacinho da cana** que fica passando, ela já vai limpando um pouco, além na peneira. Então, ela vai decer aí nessa tubulação e vai chegar na sala de fermentação. (FO014)

Isso é a peneirinha, as peneirinha, onde tira os **mato**, os **bagacilho** maior. Chama-se **bagacilho** esse que tão em cima da peneirinha, né? (FO024)

Nota: Na Venezuela e na Colômbia também ocorre o termo *bagacillo*, forma derivada de *bagazo*, para denominar a sujidade dos restos de bagaço que ficam no sumo da cana. Assim, a forma *bagacilho*, registada em Santo António da Patrulha, no Rio Grande do Sul, denota a influência do espanhol americano.

Bagaço

n. m. Resíduo da cana depois de esmagada. Obs.: Termo primitivamente derivado de *bago* com o sufixo depreciativo *-aço*.

Canárias:

El **bagazo** de la moledura de la caña, eso es para los animales. (FO001)

El zumo de los canales de los rodillos se va a unas cubas y después por el otro lado, por la otra parte del rodillo, que gira en el sentido inverso, sale la caña exprimida y seca, que llaman el **bagazo**, eso va por una cinta transportadora. (FO002)

Después de moler la caña se queda el **bagazo**. (FO004)

Uno solo horno para las distintas calderas y se usa solo el **bagazo** como combustible. (FO005)

Trabajamos con fuego del horno a leña. El **bagazo** se utilizaba antes, cuando se hacía miel, pero ahora solo se hace ron de caña. (FO007)

S. Tomé:

Depois de pisar cana, fica **bagaço**, deita fora. (FO008)

É o lixo, o **bagaço**. O homem que fica do outro lado do trapiche é segurador ou bagaceiro. Ele recebe e entrega ao homem que está a plantar, passa 2 ou mais vezes a cana no moedor. (FO010)

O sumo da cana é água de cana. Nós, na Cabo Verde, chama calda. Chupa cana, chupa água de cana e deita **bagaço** fora. (FO011)

Brasil:

O **bagaço** que vocês viram, esse **bagaço** se dá pra o gado, é adubo. (FO014)

Banguê é uma peça feita com cipós, é pra pegar o **bagaço** e colocar pra secar, carrega o **bagaço** da moenda pra colocar no chão pra secar. O **bagaço** cai em cima do banguê, depois os home carrega pra o sol, pra colocar o **bagaço** no sol pra secar, porque o **bagaço** serve de combustível pra cozinhar o próprio caldo da cana. (FO015)

Aí, depois que a cana cresce, a gente bota o próprio **bagaço de cana**, no caso, que já serve de adubo orgânico. (FO018)

Se eu tirei, nessa lavoura de cana, cem tonelada, eu terei que devolver 120 quilo de adubo, de esterco orgânico, de **bagaço**, de vinhoto ou de esterco do boi, pa manter o solo equilibrado. Tudo o que a gente tira daqui, tá vendo aquilo ali? É o **bagaço** que sobra, o que não vai pa alimentação animal, vai ser jogado na lavoura de cana. Ele vai proteger o solo, né? Se tiver uma estiagem, aí de dois, três meses, né? O solo tá húmido, em baixo, com a proteção daquele **bagaço** e do vinhoto. (FO024)

Esse é o tambor que a gente coloca a cana lá, passa por aqui, e ele faz esse trabalho sem uma pessoa tar aqui atrás empurrando o **bagaço** pra lá. Ele mesmo faz o trabalho, né? (FO024)

Essa aqui é mesa. Aqui é concha, sabe? E essa aqui é mesa. E isso aqui são gastalho. Gastalho é onde que vai, põe aqui e prensa esse rolo pra lá, pra o **bagaço** sair bem espremido, bem amassado, né? (FO024)

O moedor mete a cana na moenda. Precisa um trabalhador, porque ele amontoa, cai muito **bagaço**, vai fazendo um molhe e aí acaba entupindo as moenda. Mas com o tempo a gente coloca uma esteira e essa esteira vai levar até à carroça, a carreta onde tá esperando. (FO024)

Nota: Actualmente, na Madeira, encontramos os termos: *bagaço (da cana)*, *mato (da cana)*, *farelo (da cana)* e *palha (da cana)*, enquanto em Cabo Verde apenas registámos o termo *bagaço*. Na Venezuela e na Colômbia também ocorre o termo *bagozo de caña*, que parece ser um portuguesismo.

Balde ver Parol.

Bandeja

n. f. Instrumento utilizado para fazer artesanalmente a cristalização do açúcar. Obs.: Termo simples.

Canárias:

En los trapiches en los que se combinaba fabricación de azúcares y aguardientes, se vertían las templeas en un saco, bolsa o talega, situado dentro de una barrica agujereada y sin fondo y esta a su vez en una **bandeja**, de forma que los sólidos permanecían en el saco escurriendo los líquidos a la **bandeja** de donde se devolvían al tacho o se enviaban a diluir o fermentar para su destilación. (FO005)

Barrica

n. f. Depósito de madeira em que se guarda e envelhece o rum, mas que também era utilizada no processo artesanal de fabrico do açúcar, para separar o mel do açúcar. Sin.: *bocoy*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *barril* com o sufixo *-ica*.

Canárias:

El ron con denominación de origine tiene que estar más años en **barricas**. Al salir de la **barrica**, tiene también la motobomba de succión y va a un filtro con el fin de que esa aguardiente no leve impurezas propias de alguna **barrica**. (FO002)

Un depósito de acero inoxidable y un **bocoy** de madera. (FO002)

Barrica o **bocoy** para guardar ron anejo, la propia madera daba la color al ron viejo, lo autentico ron anejo. (FO003)

Después de la templa del azúcar, había que sacarlo, no teníamos centrifugas, era tan poca la cantidad, entan lo que hacíamos era meter esa templa en una **barrica**, una barriquita pequeña, con la **barrica** sin hondo y con un saco dentro, un saco de esparto, de sarrapillera, la miel salía decorriendo. Porque estaba puesto en una caldera, la miel se iba y quedaban los cristales de azúcar dentro del saco. (FO007)

Barrica de fermentação ver Cuba de fermentação.

Bate-bate

n. m. Bebida feita com aguardente e várias frutas. Obs.: Termo composto (V+V).

Brasil:

Faz **bate-bate** de maracujá, de laranja, de qualquer coisa. É **bate-bate**. Mistura aguardente e limão numa bacia, limão, laranja e maracujá e bota aguardente e água. Aí mistura abacaxi, aí faz aquele licor e toma. É bom e bebe mesmo até cair. (FO017)

Batedor (1)

n. m. Instrumento utilizado para bater o mel, no fabrico artesanal do açúcar. Eq.: *batidera* e *pala*, nas Canárias. Sin.: *pau (de coco)*, *colher grande*, *soca de coco*, em S. Tomé; *pau*, *palheta (paleta)* e *rodo*, no Brasil. Obs.: Termo derivado do verbo *bater* com o sufixo agentivo *-dor*. Variante com a forma feminina *batedeira* e alteração da forma *batedor* em *batidor*, no Brasil.

Canárias:

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

La **batidera** se utiliza en la cuarta caldera y en el tacho, cuando se hace azúcar, para hacer melado non es necesario. (FO007)

S. Tomé:

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

Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar ponto. Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer açúcar é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater, bater com **soca de coco**, até dar (a)çúkra. Se não quer fazer açúcar, quando dá ponto bom, tira isso em cima. (FO010)

Açúkra também deixa ferver, mete um **pau** que a gente anda mexer, mexer, quando tá já bom, pegado também como o mel, mas ele tem de ficar mais duro do que mel, então tira, põe em forma, bate, bate, bate com **pau de coco**, quando está bom tira, põe na forma de barro. (FO011)

Brasil:

Depois do mel apurado, eles traz aqui pra forma, pra essa mesa, chama-se o tendal da rapadura. Aqui, chama-se o tendal da rapadura, essa mesa. Aqui são as formas da rapadura, esse é o **pau** que mexe o mel e o mestre da rapadura. Aqui, coloca o mel e fica puxando com essa cuia aqui, formando a rapadura bem feitazinha nessa forma. Coloca aqui, abaixo do tendal, e com vinte minutos tá no ponto de tirar da forma. (FO015)

Essa **palheta** aqui, era a **palheta** maior, são pra mexer o mel aqui um pouco, pra esfriar um pouco. Ele tá bem grosso. Aqui ele fica na espécie certa pra trazer pra forma, pra fabricar rapadura. Tem de ser batido aqui o mel, antes de passar pra forma de rapadura. Já começa petrificando aqui. Esta é a **palheta gande**, pra mexer o mel na resfriadeira. Existe a palheta pequena pra enformar a rapadura nas forma. (FO015)

A rapadura vai esfriando e vai endurecendo, aí ele rapa. São três resfriadeiras. Esse **pau** que usa pra mexer é **palheta**. Tem a pá de mexer e tem a palheta de cortar a rapadura. (FO016)

Quando faz aquele mel, que tá cozinhado, aí tira dali e bota no desafogador. Aí, ele bota um **rodo**, puxa o mel pra cá. Quando tava pegando que nem areia, tinha o **batidor**, botava dentro do baldo, ele pegava aquele baldo cheio com carapuça de palha de banana na cabeça e botava nas forma, dentro da casa de purgar. (FO017)

Quem puxa esse **rodo** é o batedor. O mestre de açúcar só dá o ponto. É o ponto do mel. Ele bate até quando vira areia e fica açúcar escuro, é açúcar bruto. Fica a bater meia hora, já está pronto. Ele já está virado areia. Aí, bota na foima. (FO017)

Agora, tem um **rodo** de bater o ponto. É aquele de lá. Aqui a gente vai controlando a medida. Aí, a gente espera dar o ponto e passa pra o cocho, pra bater, pra fazer rapadura. (FO019)

Aqui é cocho de madeira. Aqui é a **paleta**, é de madeira. Aqui são as formas. Daqui a uns 3 minutos, a gente já começa a colocar aqui. (FO019)

A diferença é que o melado batido tem de tirar mais água, esperar mais um pouco, fica mais concentrado. Tira daqui vai pra uma **batedeira**. E aí, na **batedeira**, bate por uma

hora. Vai batendo, batendo, batendo, ele fica cremoso. Ele não fica nem líquido nem açúcar. É melhor que o outro. O pessoal usa muito pra... como se fosse uma manteiga, com leite, aí pode passar no pão. Ele fica cremoso, bem amarelinho. (FO024)

O moleção é feito o melado, né? O melado quando tá quase no ponto de rapadura, né? Tira ele do tacho ali, leva pa **batedeira**, bate um pouco, né? Só que bate pouco, só pra dar uma esfriada, né? Bate na **batedeira**, só que não pode bater muito, senão ele fica muito claro, né? E aí pega e larga o amendoim. Só que ele fica com uma cor vermelhada, né? Não fica uma cor crara. (FO024)

Aí, a gente bota num cocho, né? E aí, a gente tinha uma **enxada** especial e batia com a **pá**, quando tirava do forno, do tacho de cobre, botava naquele cocho duns 4 metro, botava tudo ali no cocho. Daí, tinha a **pá** que a gente dava uma batida, né? Dava uma batida, dava uma batida li, deixava parar li uns 10 minuto. Aí, quando ele começava em cima já tar açúcarado, pegava a **enxada**, aquela enxada de capinar, ele já tinha uma **enxada** especial só pra aquilo ali. Então, ele esfregava pra lá e pra cá e começava já a esfregar o melado pra ele não empelotar, que se ele empelotasse, no açúcarar, ia ficar umas pedra dura. (FO025)

Batedor (2)

n. m. Trabalhador que bate o mel. Obs.: Termo derivado de *bater* com o sufixo agentivo *-dor*.

Brasil:

Quem puxa esse rodo é o **batedor**. O mestre de açúcar só dá o ponto. É o ponto do mel. Ele bate até quando vira areia e fica açúcar escuro, é açúcar bruto. Fica a bater meia hora, já está pronto. Ele já está virado areia. Aí, bota na foima. (FO017)

Aqui é que ele está batendo. Os **batedores** são esse aí. Ele tá concentrando pa chegar numa grossura pa a gente colocar na forma. (FO019)

Batedor (3) ver Esfriadeira.

Bater

v. Mexer o sumo da cana depois de concentrado, para ficar mais compacto. Sin.: *esfregar*, no Brasil. Obs.: Termo simples.

Canárias:

En la caldera, se se quisiera hacer azúcar o melado solamente, se cuela, se pasa por un trapo y la otra al hervir sobe como la leche. Entonces, se debe **batir** para que no salga, para eso sirve la espumadera y sirve la pala, pero la más dura es la que llamamos pala. Se se pide para sacar la cachaza se pide como espumadera, se se pide para **batir** se pide la pala. (FO005)

S. Tomé:

Mel também tem escuma, a gente tem de limpar em cima a escuma, quando sobe. Depois

de aquecer, tira fora, mel fica limpo. Depois mel, quando tá cozido, tem de segurar, nós **batermos** aqui com uma colher grande, um pau, uma coisa qualquer, a **bater**, a **bater**, no tambor. (FO008)

Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar ponto. Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer açúcar é **bater**. Quando fica repousada, já a gente começa a **bater**..., **bater** com soca de coco, até dar (a)çúkra. Se não quer fazer açúcar, quando dá ponto bom, tira isso em cima. Primera não é mel, é leve, segunda é que é mel. (FO010)

Brasil:

Quem puxa esse rodo é o batedor. O mestre de açúcar só dá o ponto. É o ponto do mel. Ele **bate** até quando vira areia e fica açúcar escuro, é açúcar bruto. Fica a **bater** meia hora, já está pronto. Ele já está virado areia. Aí, bota na foima. (FO017)

Agora, tem um rodo de **bater** o ponto. É aquele de lá. Aqui a gente vai controlando a medida. Aí, a gente espera dar o ponto e passa pra o cocho, pra **bater**, pra fazer rapadura. (FO019)

A diferença é que o melado batido tem de tirar mais água, esperar mais um pouco, fica mais concentrado. Tira daqui vai pra uma batedeira. E aí, na batedeira, **bate** por uma hora. Vai **batendo**, **batendo**, **batendo**, ele fica cremoso. Ele não fica nem líquido nem açúcar. É melhor que o outro. O pessoal usa muito pra... como se fosse uma manteiga, com leite, aí pode passar no pão. Ele fica cremoso, bem amarelinho. (FO024)

O moleção é feito o melado, né? O melado quando tá quase no ponto de rapadura, né? Tira ele do tacho ali, leva pa batedeira, **bate** um pouco, né? Só que **bate** pouco, só pra dar uma esfriada, né? **Bate** na batedeira, só que não pode **bater** muito, senão ele fica muito claro, né? E aí pega e larga o amendoim. Só que ele fica com uma cor vermelhada, né? Não fica uma cor crara. (FO024)

Aí, a gente bota num cocho, né? E aí, a gente tinha uma enxada especial e **batia** com a pá, quando tirava do forno, do tacho de cobre, botava naquele cocho duns 4 metro, botava tudo ali no cocho. Daí, tinha a pá que a gente dava uma **batida**, né? Dava uma **batida**, dava uma **batida** li, deixava parar li uns 10 minuto. Aí, quando ele começava em cima já tar açúcarado, pegava a enxada, aquela enxada de capinar, ele já tinha uma enxada especial só pra aquilo ali. Então, ele **esfregava** pra lá e pra cá e começava já a **esfregar** o melado pra ele não empelotar, que se ele empelotasse, no açúcarar, ia ficar umas pedra dura. Então, não podia parar de **esfregar** aquele açúcar naquele cocho e tinha uma faca que rapava, uma faca de rapar, tipo uma pá. Era uma pá mesmo, e raspava na beira do cocho pa **esfregar** junto, senão ele ficava todo empelotado. (FO025)

Bentear

v. Levantar o mel com uma colher e deixá-lo cair para ver o ponto. Obs.: Termo derivado de *vento*, com o sufixo verbal *-ear*. Em *bentear* ocorreu a alteração fonética de *v* em *b*, ou seja, *bentear* por *ventear*.

S. Tomé:

Quando tira a banana fora, é que tira espuma, tá a (a)panhar ponto, tá a ficar bom, tira

escuma. Primeiro tira a banana, depois, quando começa a juntar, começa a bater, começa a **bentear...**, **bentear...**, dá escuma. (FO010)

Nota: Termo da produção açucareira de Cabo Verde, levado pelos caboverdianos para S. Tomé e Príncipe.

Besta

n. f. Animal que servia de meio de transporte da cana para o trapiche. Obs.: Termo simples.

Canárias:

La caña se transportaba en bestia para el trapiche. Quitaban las hojas y después la iban cortando y descogollando y la tiraban en una pila y otro iba haciendo fejes para ir en la bestia pa el trapiche. (FO004)

Bica da garapa

n. f. Orifício da moenda por onde sai a garapa. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

É **bica de garapa** mesmo. Antigamente, era feito de madeira. Hoje, a gente já fez de material de ferro. (FO020)

Bica do alambique

n. f. Parte do alambique onde sai a cachaça. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

É o alambique, aí já se chama **bica do alambique**, sai a cachaça já pronta. (FO019)

Bicho da cana

n. m. Parasita que se alimenta da cana. Eq.: *tallado (a)*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

La enfermedad de la caña es un **bicho** que sale y ay que deitarle veneno para matar el **bicho de la caña**. (FO001)

La enfermedad de la caña es el **tallado**, es un bicho blanco que se mete dentro de la caña. (FO005)

Y luego ya viene la laboración de la caña, después hay que ponerle esterco, ponerle guano, rasparle la hierva y regarla y limpiarle la hoja, pa que la caña ta limpita siempre y no crie **bicho**. La enfermedad de la caña es un **bicho**, se no se limpia la caña, entonces fura la caña y la **tallada** va por dentro. (FO006)

Siempre se coge más parte del cogollo, que es más seguro, es donde mejor reventa, entonces eso se coge y se planta echada en surco, en calle, con una profundidad de 15 o 20 centímetros. Pósele ya esterco, se tapa y ya empieza a reventar. Cuando ya empieza a reventar, se echa una sulfadita con veneno, se tiene **bicho** o algo, y después se pone guano. (FO007)

La enfermedad de la caña es un **bicho**, como una labra, la **tallada**, y le quita el jugo y se cae en el cogollo la seca. (FO007)

Boca da fornalha ver Forno.

Boca do alambique

n. f. Orifício por onde se introduz a garapa fermentada no alambique. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

A parte do alambique onde mete o caldo fermentado é a **boca do alambique**, na cabeça do alambique. (FO017)

Bodega

n. f. Lugar onde são guardadas as barricas de aguardente para envelhecimento.

Canárias:

Entonces, eso sale y pasa a un depósito grande de la **bodega**, sin aportarle ni quitarle ya lo que tenía, que tirarlo y aportarlo lo ha hecho la madera de la barrica. (FO002)

Bolha (de fermentação)

n. f. Resultado da calda quando já fermentada. Obs.: Variante *esbolha*, no Brasil.

Brasil:

Aqui são **bolhas**, né? Chama-se **esbolhas**, né? Quando a fermentação tá normal tem **bolhas**. (FO024)

Bomba

n. f. Instrumento utilizado para transportar o sumo da cana. Sin.: *cazo*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

De esta pasa a la cuarta caldera, llamada caldera de colado. Se pasaba con las **bombas** o **cazos**, vertiendo el líquido sobre una cernedera en la que se colocaba un lienzo que dos operarios agitaban para tamizar el líquido. (FO005)

Borra de panela

n. f. Resíduo que fica no fundo da panela, no fabrico do açúcar. Sin.: *cocorota*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

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

Botador de rapadura

n. m. Trabalhador que coloca a rapadura nas formas. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

O homem que bota a rapadura nas formas é o **botador de rapadura**. (FO019)

Branda ver Garapa fermentada.

Brando

n. m. Aguardente mais fraca que sai do alambique antes da água-pé. Eq.: *cola* e *fleuma*, nas Canárias. Sin.: *terceira aguardente*, em S. Tomé. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Eso se llama, lo que sale ahora, a partir de ese momento, se llama **cola**, pero también se llama **fleuma**, son los nombres normales de eso. Son las colas que se han de redestilar, al final de la campaña o mezclando un poco cada día. Cada 6 horas o cada 5, se abre la llave y se tira lo que tiene dentro de la caldera, lo que sale, eso se tira, son vinazas. Y después las **colas**, esas se vuelven a pasar y da un poco de ron o de flor de ron, cada 6 horas o cada 5 o cada 4 se vacía el aparato. (FO007)

S. Tomé:

Chamamos cabeça a primeira aguardente que sai do lambique, depois vem segunda aguardente e **terceira aguardente**, depois tem água-pé, esse não dá pa beber, porque se bebe muito dá cabo da cabeça. (FO008)

Quando é aguardente fraco, mete mais cabeça pa ficar no medida certa. Quando cai faz escuma, mas tem que provar. Aguardente mais fraco é **brando**, tá muito leve. (FO011)

A primeira aguardente que sai chama álcool, depois sai segunda, terceira aguardente, **brando**, e a última que sai é água-pé, a recalda já não aproveita. (FO013)

Brique(s) ver Sacarose.

Burro

n. m. Animal que transportava a cana para o trapiche. Eq.: *bestia* e *mulo*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

La caña se transportaba en **bestia** para el trapiche. Quitaban las hojas y después la iban cortando y descogollando y la tiraban en una pila y otro iba haciendo fejes, para ir en la **bestia** para el trapiche. (FO004)

Las cañas se cargaban en los **mulos** y la carga normal de los **mulos** era tres quintales (150 quilos) y con esto se traía al trapiche, amarrando los fejes de caña, fleje en el castellano. (FO005)

C

Cabeça de cachaça ver Aguardente de cabeça.

Cabeça de cana

n. f. Parte de cima da cana que se utiliza como planta. Eq.: *cogollo* e *ragua*, nas Canárias. Sin.: *planta (de cana)*, *sementeira (da cana)*, em S. Tomé; *olho (da cana)* e *olhadura*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). O termo *olho (da cana)* é mais frequente na denominação dos rebentos da cana. Ver *Olho da cana*.

Canárias:

Una semana antes de cortar la caña, se le quita el **cogollo**. (FO001)

No había que cortar el **cogollo** rente a los canutos, porque sinon no reventaba, había que dejar un trocito. De los canutos había que dejar un trocito de **cogollo**, para que salga el helo por aya. (FO004)

Llamamos troncera la parte de abajo, la más próxima de la tierra, después tenemos los nudos, los canutos y el **cogollo**, que también se llama **ragua**. (FO005)

La caña se planta siempre cortando un pedacito de caña y un pedazo del **cogollo**, porque los ojos de los canutos que están dentro del **cogollo** siempre reventón, porque están descubiertos. Siempre se coge más parte del **cogollo** que es más seguro, es donde mejor reventa. Entonces, eso se coge y se planta echada en surco, en calle, con una profundidad de 15 o 20 centímetros. (FO007)

S. Tomé:

Cabeça de cana é a **planta da cana** que põe na terra. (FO010)

Chama cana mesmo, vista de cana, quando tem cana, então que parte de cana parte pa ir pôr no trapiche. Aquela **cabeça de cana**, abre buraco, mete aquela **cabeça de cana**, mas só no tempo de chuva. Até gravana entra, plantação já está pegado. (FO011)

A parte de cima chama **cabeça da cana**. Quando já está grande, dá flor. A **cabeça da cana** é que vai dar flor. A gente, quando corta cana, tira a cabeça, cava terreno e pranta, chama **planta de cana**. (FO012)

Cabeça da cana, quando gente corta o tronco principal, com essa cabeça que fica, a gente

torna a meter no chão outra vez, mete na terra com enxada, tem que mexer a terra pa plantar, tem que capinar tudo, ficar bem limpo, bem tratado. (FO013)

Brasil:

A parte mole da cana, de chupar, é o meio da cana, o gomo da cana, e tem o nó. A parte de cima da cana é o **olho** e tem também o olho da cana que rebenta no nó da cana. (FO017)

A parte de cima da cana nós chamamos de **olho**. A gente tem que tirar o **olho**. Tira as folhas e depois retira o **olho**. (FO018)

A palha da cana, a gente usa aqui pa os animais. A gente passa no triturador e o triturador faz a ração pa a gente botar pa os animais que carrega a cana. A parte de cima da cana, a gente chama o **olho da cana**. (FO019)

A gente chama aqui de **olhadura**. É a parte da ponta da cana que é mais usada pra plantar. (FO020)

A planta da cana é a própria cana ou **olhadura**, mas pode plantar a própria cana também. (FO021)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos os termos: *ponta da cana*, *sabugo da cana*, *ponta do sabugo*, *olho da cana*, *planta da cana* e *grelo da cana* (com a variante *grele*). Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos as denominações: *papo di cana*, *cabeça de cana* e *olho de cana* (com a variante *odjo di cana*), enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *caravela* e *tona de cana* para denominar este conceito.

Cabeça do alambique

n. f. Parte superior do alambique. Eq.: *cabeza del alambique*, *capacete*, *lenteja* e *coluna de destilación*, nas Canárias. Sin.: *capelo* e *capacete*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El **capacete** o **cabeza del alambique** es la última parte, por arriba de todo, para recoger el vapor y entonces ese vapor pasa por el serpentín y sale en la proveta. (FO007)

La parte de arriba del alambique aquí la llamamos **lenteja**. Aquí el plato que va dentro de la **lenteja** es diferente al del vino y de la tapa, lleva también otro plato por abajo, para obligar los vapores a hacer un largo recorrido. (FO007)

La columna o alambique es la parte que está sobre el horno. El conjunto se llama alambique, los platos encima son llamados **coluna de destilación**. (FO007)

Brasil:

A parte do alambique onde mete o caldo fermentado é a boca do alambique, na **cabeça do alambique**. (FO017)

Aqui chama alambique memo. Aquela parte de cima chama **capelo**. A gente... certos alambique usa... em vez de **capelo** usa serpentina. O meu é a **capelo** mesmo, ainda. Se coloca ali, coloca o **capelo** em cima. A gente passa barro, normalmente, na juntinha aqui pa vedar, sabe? É um produto natural... e bota fogo. (FO020)

A aguardente é o vapor daquela garapa que a gente coloca aqui. Sobe através do fogo, a

gente coloca fogo em baixo, na hora que ferve, que começa a ferver, começa a sair vapor aqui no alambique, onde sai a pinga. Aí, depois, quando começa o vapor, já está fervendo mesmo, começa a água a correr em cima do **capelo**, coloca água pa descondensar e aí ela vem direto pra aqui pra dentro. (FO020)

Isso aqui é um **capacete**, né? E aqui em cima já começa a serpentina e começa já a destilar a cachaça em vapor, né? Passa no pré-aquecedor e já resfria um pouco. O pré-aquecedor é pra pré-aquecer o caldo e já resfriar a cachaça que tá passando por aquela serpentina. (FO024)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos os termos *cabeça do (a)lambique* e *capacete*. Em Cabo Verde, em Santiago, encontrámos apenas o termo *capacete*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *capacete*, *cabeção* e *capitel*. Na Venezuela e na Colômbia não ocorrem termos para denominar este conceito, provavelmente por se tratar de uma produção muito industrializada.

Cachaça (1)

n. f. Escuma com impurezas do sumo da cana, que se retira da caldeira no fabrico do mel e do açúcar, e escuma da fermentação do sumo da cana para fazer aguardente. Eq.: *cachaza*, nas Canárias. Sin.: *escuma de calda* e *cachaço*, em S. Tomé. Obs.: Termo primitivamente derivado de *cacho* com o sufixo depreciativo *-aço*, na forma feminina *-aça*.

Canárias:

La segunda caldera es la caldera de claro o caldera de brillo, tiene que calentarse hasta 90 y pico grados sin que hierva y esa precipita la mayor parte de la **cachaza** que sobe arriba por decantación. Las impurezas son productos de la cáscara, eso se saca por decantación. Brillante, se llama así el liquido, y al final del día se queda en el hondo y al día siguiente, por la mañana, tiene que salir un poco claro y se mete en la cachazera. El guarapo, cuando sale de la segunda caldera, tiene que ser brillante o claro como se fuera cristal. (FO005)
Por lo pequeño y desnivelado del terreno, de la caldera de recibir a la caldera de claro discurría el guarapo por gravedad, pero también de la caldera de claro a la caldera de descachazar, que era la primera en que hervía para la extracción de espumas y **cachazas** con las palas o espumaderas. (FO005)

La **cachaza**, lo que se va colando, se va echando en uno saco, cuando esta lleno, se amarra y se pone en una prensa y se leva dando presión, pa que eso vaya corriendo. Eso se da a los cochinos, a los cerdos. El liquido prensado se echa otra vez a la caldera y de la última caldera pasa al tacho, donde se da el punto de miel al guarapo. (FO007)

Después, la **cachaza** que se quitava antes a la miel, esa **cachaza** se mantiene en el jugo de la caña, porque no se la puede quitar. Entonces, al calentarlo, eso cría dentro como una pasta y eso va entupiendo lo vaso. Cuando lo vaso esta entupido, ya no hay destilación, entonces hay que desarmarlo, limpiarlo y volver a armarlo. Eso siempre acontece con el ron directo del jugo de la caña. Al contrario, cuando se va a destilar miel, eso no acontece. (FO007)

S. Tomé:

Tamboro calda quando não chegou ainda tá a trabalhar, gente desnata, tira esse nata de cima, chama **cachaça**, espreme, joga fora. Desnata, tira essa **escuma**, nata dele, pa espremer. (FO011)

Cachaço tira ele de cima, sobe bagaço todo de cima, quando já chegou, bagaço já acabou de subir, diz-se branda, já tá bom. (FO011)

Quando tá a ferver faz **escuma de calda**, não deita nada pa fermentar, mas pode pôr fermento de pão pa fermentar mais depressa. Deixa ele ferver com natureza de cana é o melhor. (FO011)

Nota: Na ilha da Madeira, o termo *cachaça* também denomina a primeira espuma não aproveitada da fervura do sumo da cana nas caldeiras. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, encontrámos também o termo *cachaço* com a variante *cachaça*, apresentando o sinónimo *escuma preta* em Santo Antão, enquanto em Santiago registámos ainda os termos: *óleo verde*, *nata* e *escuma verde* para denominar o mesmo conceito. Actualmente, na Madeira, o termo *cachaça* também denomina a escuma da fermentação do sumo da cana para fazer aguardente, a par do nome *espuma da garapa*. Na Venezuela e na Colômbia, o termo *cachaza* denomina os resíduos do processo de purificação do sumo da cana durante a cozedura e *cachazón* é o tanque em que se deposita a *cachaza*.

Cachaça (2) ver Aguardente de cana.**Cachaçar**

v. Retirar a cachaça da caldeira. Sin.: *descachazar*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *cachaça*, por verbalização denominal.

Canárias:

La cachaza se sacaba, el maestro del azúcar tenía una equipa de mujeres, quedaba una o dos mujeres en las calderas, eran las mujeres de la caldera, hablando siempre y cachazando. (FO007)

Cachaceira

n. f. Recipiente em que se deposita a cachaça. Eq.: *cachazera*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *cachaça* com o sufixo *-eira*.

Canárias:

La segunda caldera es la caldera de claro o caldera de brillo, tiene que calentarse hasta 90 y pico grados sin que hierva y esa precipita la mayor parte de la cachaza, que sobe arriba por decantación. Las impurezas son productos de la cáscara, eso se saca por decantación. Brillante, se llama así el líquido, y al final del día se queda en el fondo y al día siguiente, por la mañana, tiene que salir un poco claro y se mete en la **cachazera**. Toda la cachaza va a la **cachazera**, una que leva el fuego en bajo, después se retrocede a la segunda caldera o en tercera, si ya esta clara. (FO005)

Cachaceiro (1)

n. m. Trabalhador responsável pelo fabrico da aguardente ou cachaça no alambique. Eq.: *conductor del alambique*, *destilador* e *turnero*, nas Canárias. Sin.: *fabricador de aguardente* e *fazedor de aguardente*, em S. Tomé; *(a)lambiqueiro* e *mestre da cachaça*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *cachaça* com o sufixo *-eiro*, tal como *alambiqueiro* é uma forma derivada de *alambique* com o mesmo sufixo. O termo *destilador* apresenta a variante *estilador*, em S. Tomé.

Canárias:

El **conductor del alambique** tiene muchas posibilidades de mayor o menor temperatura en el hogar, con la parte baja de los registros y después tiene 4 o 5 puntos de refrigeración en la parte alta. (FO007)

El trabajador del alambique es el **destilador**, el que trabaja en las calderas es el maestro del azúcar también. (FO007)

El trabajador del alambique se llama **destilador**. Aquí se llegó a llamarle **turnero**, de turno, porque hacían turnos de seis horas, porque el alambique tiene que ser continuo por la ley, porque para parar tiene que llamar el notario o alguien, sinon tiene que tener producido lo que es capaz de producir en ese tiempo. (FO007)

S. Tomé:

Fabricador de aguardente é o homem que faz aguardente. (FO009)

Fabricador de aguardente não chamam mestre. (FO010)

Fazedor de aguardente faz aguardente no lambique. (FO011)

Às vezes, costuma tar o **estilador** a ver, dá 7/8 garrafão, fazer um groguo. Aguardente só, preparar a cabeça com a aguardente, primeira, segunda e terceira mistura, vê grau que dá, pa não ficar muito baixo. (FO012)

Brasil:

Aqui o caldo tá fermentado no ponto de ir pa o alambique pa ferver e transformar em cachaça. O **mestre da cachaça** tira o caldo aqui da cuba, traz aqui pra o alambique, coloca fogo aqui no forno do alambique, coloca o caldo aqui dentro do alambique. (FO015)

O que faz a cachaça chama-se o **mestre da cachaça**. (FO015)

O homem que faz a cachaça é o **cachaceiro**, mas, muitas vezes, o povo fala aquela pessoa que bebe bastante é o cachaceiro, mas o **cachaceiro** é o que faz. (FO018)

A gente aqui, normalmente, faz uma alambicada só por dia. O homem que faz cachaça a gente chama de **lambiqueiro** mesmo. **Lambiqueiro** ou **cachaceiro**, que faz a cachaça no alambique. A gente chama **lambiqueiro** mesmo. (FO020)

Antigamente, o homem que fazia a cachaça dizia **cachaceiro**. Hoje, ainda me chama, às vezes, pessoal vem aí e fala fulano é **cachaceiro**, tudo bem. Hoje é produtor de cachaça artesanal. (FO024)

Quem faz cachaça é **lambiqueiro**, é **alambiqueiro**. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos o termo *alambiqueiro*. Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, encontrámos a forma *(a)lambicador*, enquanto na ilha de Santiago ocorrem os termos *fornalheiro*, *grogueiro* e *fabricador de grogue*. No

Brasil, mais propriamente no Paraná, no estudo de Jane Bernadete Lambach, *Vocabulário da Cachaça* (Universidade Estadual de Londrina, 2002), encontramos ainda a forma *lambicador* e o termo *engenheiro* como sinónimos de *cachaceiro*. Na Venezuela e na Colômbia não foram registados termos para denominar este conceito.

Cachaceiro (2)

n. m. Homem que bebe muita cachaça. Sin.: *cachaço*, em S. Tomé. Obs.: Termo derivado de *cachaça* com o sufixo *-eiro*.

S. Tomé:

Cachaço é home que bebe muita aguardente, é ficar bêbado. (FO012)

Brasil:

O homem que faz a cachaça é o cachaceiro, mas, muitas vezes, o povo fala aquela pessoa que bebe bastante é o **cachaceiro**, mas o cachaceiro é o que faz. (FO018)

Homem que faz cachaça é lambiqueiro, **cachaceiro** é o que bebe a cachaça. (FO021)

Cachaço (1) ver Cachaça (1).

Cachaço (2) ver Cachaceiro (2).

Cacharamba

n. f. Aguardente feita com açúcar. Sin.: *grogue*, embora este termo também ocorra como sinónimo de *aguardente*. Obs.: Este termo parece resultar da truncção da palavra *cachaça* com outra palavra que não conseguimos determinar.

S. Tomé:

Cacharamba é aguardente com açúcar. (FO008)

Eu faço aguardente e faço grogue, grogue é aquele que põe mais açúcar nele, dá cabo do estômago, é **cacharamba**. Aguardente não dá pessoas doenças. (FO008)

Grogue e aguardente são mesmas coisas, mas também há **cacharamba**, aguardente com açúcar. (FO009)

Cacharamba é a aguardente de cana feita com mistura de açúcar. (FO010)

Caixeador

n. m. Instrumento utilizado para colocar a rapadura nas formas. Obs.: Termo derivado de *caixear* com o sufixo agentivo *-dor*.

Brasil:

Pa fazer a rapadura, na gamela mexe com a pá, se chama o **caixeador**, usa pa mexer o mel até chegar o ponto de colocar na forma, tirar a massa pra colocar na forma. Aí, quando vai colocar na forma, se chama caixear. Aí, caixeia a rapadura, coloca dentro das caixinha, das forma. Aí, então, após dez minutos que ela passar na forma, ela já esfria e já está pronta pa embalar. (FO018)

Caixear

v. Colocar a rapadura nas formas. Obs.: Termo derivado de *caixa* com o sufixo verbal *-ear*.

Brasil:

Pa fazer a rapadura, na gamela, mexe com a pá, se chama o caixeador, usa pa mexer o mel até chegar o ponto de colocar na forma, tirar a massa pra colocar na forma. Aí, quando vai colocar na forma, se chama **caixear**. Aí, caixeia a rapadura, coloca dentro das caixinha, das forma. Aí, então, após dez minutos que ela passar na forma, ela já esfria e já está pronta pa embalar. (FO018)

Cal

n. f. Produto utilizado na defecação do sumo da cana, no fabrico do açúcar. Obs.: Termo simples.

Canárias:

El jugo de la caña o el guarapo pasa a los defecadores, donde se efectúa su depuración, por la acción combinada de vapor y la **cal**, considerada esta como mejor ingrediente químico para ele. (FO002)

Se puede hacer azúcar en la segunda caldera, si se pone un poco de **cal**, porque va hacer que la decantación seya más profunda y además que cristalice mejor. (FO005)

Calda (de cana) ver Garapa.**Caldeira (1)**

n. f. Recipiente em que se produz o vapor. Eq.: *caldera*, nas Canárias. Obs.: Forma derivada de *caldo* com o sufixo *-eira*.

Canárias:

La **caldera** era para produzir vapor. El bagazo se empleaba como combustible en el fogón de la caldera. (FO002)

Brasil:

A partir de 1910, veio a **caldeira** chamada a vapor. É o mesmo do trem chamado fumaça que é movido a lenha, a vapor. O vapor era com fogo, pegava a pressão e movimentava como se fosse um motor. A **caldeira** é a máquina a vapor. (FO015)

Caldeira (2)

n. f. Recipiente de cobre ou de ferro em que se coze e concentra o sumo da cana para fazer mel e açúcar. Sin.: *tacho*, *cobre* e *tambor*, em S. Tomé; *tacho* e *tacha*, no Brasil. Obs.: Forma derivada de *caldo* com o sufixo *-eira*.

Canárias:

Son tres o cuatro **calderas** juntas en seguida. Son **calderas** de hierro, la primera para calentar el jugo, la segunda va llegando la miel y la última es el tacho, donde ya se da el

punto final de la concentración de la miel. (FO007)

S. Tomé:

Caldeira é esse que a gente faz açúcar nele. É **tacho**, é de cobre. (FO011)

Esse espuma é espuma que a gente tira na **cobre**, quando mel já tá pronto pa tirar fora. Depois mulher numa lata ou panela faz açúcar. Pode pôr forma grande ou forminha pa vender na mercado. (FO011)

Mel é preciso pisar cana, mete no **cobre**, **tacho**, põe fogo, faz mel ou açúcar. Deita potassa pa sair sujidade é panovelho, deita fora. Segunda espuma a gente aproveita come. Terceira espuma é caravelha pa fazer açúcar. (FO012)

Brasil:

Esse aqui são os **tachos**. Todos tem nome: o rimeiro tacho aqui é recebedeira, o segundo chama de caldeira, o terceiro é caldeirote, o quarto é chamado de apurador. E o último, esse mais pequeno, é chamado de boca, porque ele fica na boca da fornalha, onde o fornalheiro coloca fogo pa todos os **tachos**. (FO015)

Eles mói a cana e depois que eles mói a cana a gente coloca, às vezes, no pano, pra ficar mais puro. Depois que a gente, pra coar aquele pozinho, depois que a gente coloca lá na **tacha**, a gente coloca o fogo debaixo, quando vem a ferver, vem aquela espuma grossa por cima. No caso, aquilo ali é impuridade da cana. (FO020)

A gente enche a **tacha**, bota fogo, depois espuma com a escumadeira. Aqui, essa peça aqui de vasilha furadinha. Depois de escumado, a gente dividia nas duas **tachas** pa cozinhar. (FO020)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos a ocorrência da denominação *caldeira clarificadora* e *caldeira evaporadora*, seguida da *caldeira de vácuo*, *câmara de vácuo*, *bomba de vácuo* ou *tacha*, no processo industrial de fabrico de mel de cana do Engenho do Ribeiro Seco. Enquanto no Engenho da Calheta, onde o fabrico do mel de cana é mais artesanal, encontrámos uma *cuba de pré-cozedura*, seguida de *tachas de cobre* de concentração do mel, que são denominadas *tachas de mel* no Engenho do Porto da Cruz. Na produção açucareira actual industrializada da Venezuela e da Colômbia também ocorrem os termos *clarificador* ou *caldeira clarificadora* do sumo da cana e *pailas*, vasilhas grandes de metal utilizadas para a cozedura e concentração do sumo da cana, no fabrico do açúcar.

Caldeira de concentração

n. f. Quarta caldeira em que se inicia a concentração do sumo da cana. Eq.: *caldera de colado*, nas Canárias. Sin.: cruzeta, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

En la cuarta caldera se apura la depuración, se verifica los grados baumé y ay se inicia la concentración, es la **caldera de concentración**. (FO005)

De esta pasa a la cuarta caldera, llamada **caldera de colado**. Se pasaba con las bombas o cazos, vertiendo el liquido sobre una cernedera en la que se colocaba un lienzo que dos

operarios agitaban para tamizar el liquido. (FO005)

Brasil:

O caldo vem da moenda, cai dentro do parol. Depois passa pa a tacha de caldo frio, daí vai para o caldeirote, o caldo quente, do caldeirote vai pa caldeira, tudo isso cozinhando e da caldeira volta pa o assentamento, pa **cruzeta**, da **cruzeta** cai na tacha da boca, que é pa cozinhar. (FO017)

Caldeira de descachaçar

n. f. Terceira caldeira em que o sumo da cana ferve e se retiram as impurezas com uma escumadeira. Eq.: *caldera de descachazar*, nas Canárias. Sin.: *caldeirote e terceira tacha*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+V).

Canárias:

La outra caldera es la **caldera de descachazar**, porque es una que ya puede hervir violentamente y ay con las palas, con la espumadera, se saca la cachaza. (FO005)

Por lo pequeño y desnivelado del terreno, de la caldera de recibir a la caldera de claro discurría el guarapo por gravedad, pero también de la caldera de claro a la **caldera de descachazar**, que era la primera en que hervía, para la extracción de espumas y cachazas con las palas o espumaderas. (FO005)

Brasil:

O primeiro é recebedeira, o segundo caldeira, o terceiro **caldeirote**, os mais pequenos são apurador e boca. Porque já vai diminuindo. (FO015)

São cinco tachos. O caldo cai nesse, depois naquele ele começa a ferver. Aqui a gente chama recebedor, é o que recebe o caldo. Esse é caldeira, é porque ferve e derrama, ela bota todo o sujo que tem a cana pra fora. Aquele é o **caldeirote**, que nele o caldo já começa a diminuir. (FO016)

O caldo vem da moenda, cai dentro do parol. Depois passa pa a tacha de caldo frio, daí vai para o **caldeirote**, o caldo quente, do **caldeirote** vai pa caldeira, tudo isso cozinhando e da caldeira volta pa o assentamento, pa cruzeta, da cruzeta cai na tacha da boca, que é pa cozinhar. (FO017)

Bota o caldo frio e vai espumando. O caldo vem da moenda. Aí, a gente vai tirando ele, essa é a primeira tacha. Aí, da primeira a gente vai passando pra segunda tacha e pra **terceira tacha**. (FO019)

Caldeira de escumar

n. f. Segunda caldeira de cozedura do sumo da cana em que se realiza a decantação ou limpeza das impurezas. Eq.: *caldera de brillo e caldera de claro*, nas Canárias. Sin.: *caldeira e segunda tacha*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+V).

Canárias:

Caldera de brillo, tiene que calentarse hasta 90 y pico grados, sin que hierva y esa

precipita la mayor parte de la cachaza que sobe arriba por decantación. Las impurezas son productos de la cáscara, eso se saca por decantación. Brillante, se llama así el liquido, y al final del día se queda en el hondo y al día siguiente, por la mañana, tiene que salir un poco claro y se mete en la cachazera. El guarapo, cuando sale de la segunda caldera, tiene que ser brillante o claro como se fuera cristal. (FO005)

La segunda caldera es la **caldera de claro** o del guarapo. (FO005)

Por lo pequeño y desnivelado del terreno, de la caldera de recibir a la **caldera de claro** discurría el guarapo por gravedad, pero también de la **caldera de claro** a la caldera de descachazar, que era la primera en que hervía, para la extracción de espumas y cachazas con las palas o espumaderas. (FO005)

Brasil:

O caldo vem da moenda, cai dentro do parol. Depois passa pa a tacha de caldo frio, daí vai para o caldeirote, o caldo quente, do caldeirote vai pa **caldeira**, tudo isso cozinhando e da **caldeira** volta pa o assentamento, pa cruzeta, da cruzeta cai na tacha da boca, que é pa cozinhar. (FO017)

Bota o caldo frio e vai espumando. O caldo vem da moenda. Aí, a gente vai tirando ele, essa é a primeira tacha. Aí, da primeira a gente vai passando pra **segunda tacha** e pra terceira tacha. (FO019)

Caldeira de receber

n. f. Primeira caldeira que recebe o sumo da cana da moenda. Eq.: *paila de recibo*, nas Canárias. Sin.: *primeira tacha*, *tacha de caldo frio*, *recebedeira* e *recebedor*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+V).

Canárias:

Pero queda mucho bagacillo en suspensión y se precipita a medida que va calentándose en la **caldera de recibir** o **paila de recibo**. La primera caldera es solamente para decantar el bagacillo y poco más y elevar la temperatura. (FO005)

Por lo pequeño y desnivelado del terreno, de la **caldera de recibir** a la caldera de claro discurría el guarapo por gravedad, pero también de la caldera de claro a la caldera de descachazar, que era la primera en que hervía, para la extracción de espumas y cachazas con las palas o espumaderas. (FO005)

Brasil:

O primeiro é **recebedeira**, o segundo caldeira, o terceiro caldeirote, os mais pequenos são apurador e boca. Porque já vai diminuindo. (FO015)

São cinco tachos. O caldo cai nesse, depois naquele ele começa a ferver. Aqui a gente chama **recebedor**, é o que recebe o caldo. Esse é caldeira, é porque ferve e derrama, ela bota todo o sujo que tem a cana pra fora. Aquele é o caldeirote, que nele o caldo já começa a diminuir. (FO016)

O caldo vem da moenda, cai dentro do parol. Depois passa pa a **tacha de caldo frio**, daí vai para o caldeirote, o caldo quente, do caldeirote vai pa caldeira, tudo isso cozinhando

e da caldeira volta pa o assentamento, pa cruzeta, da cruzeta cai na tacha da boca, que é pa cozinhar. (FO017)

Bota o caldo frio e vai espumando. O caldo vem da moenda. Aí, a gente vai tirando ele, essa é a **primeira tacha**. Aí, da primeira a gente vai passando pra segunda tacha e pra terceira tacha. (FO019)

A **primeira tacha** é onde vai fazer a limpeza. A segunda é que vai caldear, começa a tirá a água e as sujeiras também e o terceiro tacho que é o tacho do ponto, onde concentra até à rapadura. (FO019)

Caldeira do alambique

n. f. Parte do alambique colocada sobre o fogo. Eq.: *caldera del alambique*, nas Canárias. Sin.: *caldeira (de tamboro)* e *tamboro*, em S. Tomé; *panela (de cobre)*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

En el calienta-vino del alambique, los caldos se calientan, porque a través del depósito pasa un tubo, que viene del alambique, que trae vapor por dentro. Después bajan por otro tubo y van a la **caldera del alambique**. Cuando están en la caldera con leña, empezamos a subir la temperatura y lo primero que sale son alcoholes de cabeza. (FO007)

El alambique tiene la **caldera del alambique** que está en contacto con el fuego y tiene un horno de barro con leña. (FO007)

S. Tomé:

Esse é lambique, sobre o fogo **caldeira**. A serpentina fica na água e a aguardente já sai dentro do garrafão. (FO008)

Tamboro é caldeira, é **caldeira de tamboro** no fogo, pa fazer aguardente. (FO011)

Caldeira é essa que a gente põe calda nele pa ferver, pa fazer aguardente. (FO012)

Brasil:

Isso aqui é **panela**, **panela de cobre**. É a parte de baixo do alambique que fica sobre o fogo. (FO024)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira encontrámos o termo *caldeiro* com a variante *caldeira*, apresentando os sinónimos *panela*, *tambor* e *(a)lambique*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, ocorrem os termos *(a)lambique* e *caldeira*, enquanto em Santo Antão ocorrem as denominações *caldeira de alambique*, *caldeira* e *(a)lambique*.

Caldeireiro ver Meladeiro.

Caldo de cana ver Garapa.

Caldo de melaço

n. m. Líquido resultante do diluído de melaço com água, para fabrico de aguardente. Eq.: *caldo de melaza*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El guarapo fermentado y mientras fermenta son caldos y al final también llaman vino de caña. También hay **caldo de melaza**, cuando se hace aguardiente de melaza y alcohol de melaza, con el diluido de melaza. (FO007)

Camoca com mel

n. f. Doce feito de camoca com mel de cana. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Toda vez que marido pisa cana, eu fazer mel num lata. Come mel com pão, com mandioca, com batata. Tem cuscus com mel e **camoca com mel**, torra milho, pisa, come com mel. (FO011)

Campo de cana ver Canavial.

Cana amarela

n. f. Variedade de cana de cor amarelada. Sin.: *cana branca (mole)*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj). Variante com a forma diminutiva *amarelinha*.

Brasil:

Existe a **cana amarela** e a cana roxa também. (FO015)

Hoje a maior variedade a gente conhece aqui como **cana branca**. Ela é bem branca. É uma cana que supera qualquer outro tipo de cana na região nossa aqui. (FO019)

Tem também a **cana branca mole**, que é uma cana antiga nossa. (FO024)

É **cana amarelinha** porque ela fica amarelinha. (FO025)

Cana bambu

n. f. Variedade de cana com casca grossa. Obs.: Termo complexo (N+N).

S. Tomé:

Cana é cana doce. Há três qualidades: há uma cana mais grossa que é cana projeto, **cana bambu**, cana carrice, racha a boca não dá pa comer, é muito grosso e na máquina, levando à máquina, ele não pisa bem. (FO008)

Cana de bambu tem casca bem grossa. (FO009)

Tem três variedades de cana: cana próprio de nossa terra que é cana preta, cana de S. Tomé, cana mulhe(r), cana carrice, que é de Cabo Verde, e tem cana projeto, **cana bambu**. (FO013)

Cana branca mole

n. f. Variedade de cana de cor clara e mole, propriedades indicadas no nome da cana. Obs.: Termo complexo (N+Adj.+Adj.).

Brasil:

Tem também a **cana branca mole**, né? Que é uma cana antiga nossa. É uma cana do

briques mais baixo, né? Mas tem um bom rendimento, só que o crescimento dela é mais lento que a napa paulista. (FO024)

E tem a **cana branca mole** também que eu fiz melado dela, conforme a terra dá muito bom. Essa **branca mole** é muito boa pra dar pro gado. É mesmo branca. É uma cana branca dura, que nesse engenho aqui eu não posso moer, que é muito dura. (FO025)

Cana caiana

n. f. Variedade de cana com muito sumo. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Brasil:

A cana de..., que o pessoal chama **caiana**, essa cana tem muita água. (FO015)

As variedades de cana, nesse tempo, era flor de cuba, **caiana**, cana roxa, agora mudou... a cana de cuba era verde. A outra, a **caiana**, era a mesma cor, era mais mole, era mais fina. (FO017)

A **caiana** também tinha umas moitinha na horta pra chupar memo. A **caiana** é uma cana listada de amarelo. Amarelinho e listada de branco. Cana muito macia. Eu tenho ali na horta, na moita li. (FO020)

A **caiana** era uma cana amarela, macia, boa de chupar. (FO021)

Cana carriço

n. f. Variedade de cana grossa e dura. Sin.: *cana brava*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+N).

S. Tomé:

Cana é cana doce. Há três qualidades: há uma cana mais grossa que é cana projeto, cana bambu, **cana carrice**, racha a boca não dá pa comer, é muito grosso e na máquina, levando à máquina, ele não pisa bem. (FO008)

Tem vários tipo de cana: cana micoló, cana preta, cana mulata, **cana carrice**, que não dá mel, não é muito doce, tem espinha muito. (FO010)

Aqui tem cana de Cabo Verde, tem preta, tem mulata, tem todos cor, aqui também tem cana de S. Tomé, cana branca. Tem outra qualidade que chama **cana carriço**, é duro. (FO011)

Tem três variedades de cana: cana próprio de nossa terra que é cana preta, cana de S. Tomé, cana mulhe(r), **cana carrice**, que é de Cabo Verde, e tem cana projeto, cana bambu. (FO013)

Brasil:

A cana que usa muito aqui, a gente chama **cana brava**, outros chama 190, por causa dela ser muito dura. É resistente, muito boa. É branca mesmo, mas parecido com cinza. Branco mais cinza. Dá muito grossa, mais é muito dura também. (FO020)

Cana cristalina

n. f. Variedade de cana. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Brasil:

Tem **cana cristalina**, tem cana roxa. (FO021)

Cana da embrapa

n. f. Variedade de cana. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Tem uma cana, nós chamamo aqui de **cana da embrapa**, o meu minino é que tomou a muda dessa cana. É desenvolvida pela embrapa, a cana que acertou muito na região, é macia. Na região, ela é nova, macia e muito boa de resultado. Muito doce. Tudo o que você vai fazer dela dá bom resultado. Até memo pa tratar do gado. (FO020)

Cana-de-açúcar

n. f. Planta com a qual se faz o mel, o açúcar e a aguardente. Eq.: *caña de azúcar* e *caña dulce*, nas Canárias. Sin.: *cana* e *cana doce*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Una fanegada de **caña dulce**. (FO001)

El cultivo de la **caña de azúcar**. La **caña de azúcar** se leva para la fábrica en el camión. (FO001)

S. Tomé:

Cana é cana doce. Há três qualidades: há uma **cana** mais grossa que é cana projeto, cana bambu, cana carrice. (FO008)

Brasil:

Mas o bacana é o pessoal utilizar muito aqui uma **cana** chamada POJ. **Cana de açúcar** chamada POJ. A cana de..., que o pessoal chama caiana, essa cana tem muita água. (FO015)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos: *cana-de-açúcar*, *cana doce* e *cana sacarina*. Em Cabo Verde encontramos as denominações *cana-de-açúcar*, *cana* e *cana sacarina* (com a variante *cana caçarina*), para denominar este conceito.

Cana de Alagoa

n. f. Variedade de cana. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Antigamente, tinha **cana gravagi**, **cana de Alagoa**, variedade de cana mais macia, que o pessoal gosta muito e usa mais pra chupar. Cana muito boa mesmo, muito docinha e muito macia, mas não dá mais. (FO020)

Cana de Angola

n. f. Variedade de cana amarela. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Tem três ou quatro qualidades de cana: tem cana brasileira, mais pequena, acastanhada; cana branca, amarelo-esverdeada; cana de Cabo Verde, mais grossa e tem mais açúcar; cana preta tem a mesma coisa que a cana branca; **cana de Angola**, cana amarela. (FO012)

Cana de Cabo Verde

n. f. Variedade de cana dura e escura. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Aqui tem **cana de Cabo Verde**, tem preta, tem mulata, tem todos cor, aqui também tem cana de S. Tomé, cana branca. Tem outra qualidade que chama cana carriço, é duro. Cana branca, cana mulata, tudo é mole. Esse **cana de Cabo Verde** é rijo por fora, por dentro é mole. (FO011)

Cana de Cabo Verde é rija e escura, cana de S. Tomé é mole, melhor pa comer, é branca. Cana preta a gente chama cana Maria porque é escura, é cana mulhe(r), é mole, é cana de S. Tomé. (FO011)

Tem três ou quatro qualidades de cana: tem cana brasileira, mais pequena, acastanhada; cana branca, amarelo-esverdeada; **cana de Cabo Verde**, mais grossa e tem mais açúcar; cana preta tem a mesma coisa que a cana branca; cana de Angola, cana amarela. (FO012)

Cana de gravana

n. f. Cana cortada na época de gravana, ou seja, na estação seca. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Na altura de gravana não cortamos cana, porque **cana de gravana** não é preciso pôr nada nele, porque **cana de gravana** tá muito bom. Cana de tempo de chuva é cana nova e **cana de gravana** é uma cana que dá açúcar próprio. Aquela cana cola, começa a pisar e dá cola mesmo próprio, faz como açúcar próprio. A gente tem de meter calda pa ver se consegue fazer aguardente. Se não tiver calda, a gente tem de meter próprio água fria, porque ele pega. Tem de deitar água na calda, quando tá cubado, já na tamboro, gente vira um cântaro de água ou dois cântaros de água. E memo mel também, quando gente põe a mel na fogo tem de deitar água. Se não deita água não dá mel, tem que deitar água. Se põe 10 cântaros de calda de cana, tem de pôr dois de água. Na lambique põe a calda só quando já tá cubado, já não tá doce é que gente põe na lambique. Deita água quando tá na tambor cubado. Tá com o melado demais, a gente põe água, mas não é cana de agora, é **cana de gravana**, mais melada. (FO008)

Mês bom de cortar cana é Maio. Já de 15 de Maio pa frente é **cana de gravana**, já cana fica muito doce. (FO011)

Cana de Motril

n. f. Variedade de cana amarela e grossa. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Se chama **caña de Motril**, porque a planta que procede de Java, a trouxeram aqui desde Motril, de Granada. (FO005)

Hay outra caña que ha venido a poucos anos acá y se chama **caña Motril**, da mucho zumo, pero pouco grado. (FO006)

Aquí yo conozco a **caña Motril** que é amarela y grosa, larga, habiéndose a auga do canuto é grande, o tamaño de nudo a nudo. (FO007)

Cana de Santo Amaro

n. f. Variedade de cana escura con moitos espinhos. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Temo aquí unha cana chamada Santo Amaro, tamén que é boa, mas non compensa traballar con ela. A **cana de Santo Amaro**, ela é escura, a palha cheia de espinho e non é desenvolvida, a xente tem de esperar ela un ano. (FO019)

Cana de S. Tomé

n. f. Variedade de cana branca e mole. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Aquí tem cana de Cabo Verde, tem preta, tem mulata, tem todos cor, aquí tamén tem **cana de S. Tomé**, cana branca. Tem outra calidade que chama cana carriço, é duro. Cana branca, cana mulata, tudo é mole. (FO011)

Cana de Cabo Verde é rija e escura, **cana de S. Tomé** é mole, mellor pa comer, é branca. Cana preta a xente chama cana Maria porque é escura, é cana mulhe(r), é mole, é **cana de S. Tomé**. (FO011)

Cana Java

n. f. Variedade de cana de cor roxa. Sin.: *cana roxa* e *cana vermelha*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+N). O termo *cana Java* presenta a variante fonética *cana Jabra*.

Brasil:

Existe a cana amarela e a **cana roxa** tamén. (FO015)

As variedades de cana, nesse tempo, era flor de cuba, caiana, **cana roxa**, agora mudou... a cana de cuba era verde. A outra, a caiana, era a mesma cor, era mais mole, era mais fina. A outra era a **roxinha**, a **roxinha** agora é esa que tem agora. É unha **cana vermelha**. (FO017)

Quando tinha a **cana Jabra**, a xente fala jabra roxa, jabra branca. Hoje, a xente já non vê mais, non dá resultado mais, na nosa rexión. (FO020)

A **roxa** é a **Java**. (FO021)

Cana Maria

n. f. Variedade de cana escura e mole. Sin.: *cana preta*, *cana mulher*, *cana de S. Tomé*. Obs.: Termo complexo (N+N).

S. Tomé:

Cana de Cabo Verde é rija e escura, cana de S. Tomé é mole, melhor pa comer, é branca. **Cana preta** a gente chama **cana Maria**, porque é escura, é **cana mulhe(r)**, é mole, é **cana de S. Tomé**. (FO011)

Cana micoló

n. f. Variedade de cana. Obs.: Termo complexo (N+N).

S. Tomé:

Tem cana preta, cana carrice, **cana micoló**, cana mole, tem várias canas. (FO010)

Tem vários tipo de cana: **cana micoló**, cana preta, cana mulata, cana carrice. (FO010)

Cana mulata

n. f. Variedade de cana mole e acastanhada. Sin.: *mulata pelada* e *cana crioula*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+N).

S. Tomé:

Aqui tem cana de Cabo Verde, tem preta, tem mulata, tem todos cor, aqui também tem cana de S. Tomé, cana branca. Tem outra qualidade que chama cana carriço, é duro. Cana branca, **cana mulata**, tudo é mole. (FO011)

Brasil:

A **cana crioula** não foi do meu tempo, foi bem mais antiga. (FO017)

Tem a **mulata pelada**, é uma cana que eu trouxe de Minas Gerais. (FO024)

Cana mulher

n. f. Variedade de cana mole e muito doce. Sin.: *cana branca*, *cana mulata*, *cana de S. Tomé*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+N).

S. Tomé:

Temos outra cana, **cana mulher**, **cana branca**, que mulheres gostam mais comer, que é mais mole e tem mais açúcar. (FO008)

Tem cana preta, cana carrice, cana micoló, cana mole, tem várias canas. Essa é **cana branca**, tem **cana mulata** ou mole, mulata é mulher, é delgada e violeta. (FO010)

Tem vários tipo de cana: cana micoló, cana preta, **cana mulata**, cana carrice, que não dá mel, não é muito doce, tem espinha muito. (FO010)

Cana de Cabo Verde é rija e escura, cana de S. Tomé é mole, melhor pa comer, é branca.

Cana preta a gente chama cana Maria, porque é escura, é **cana mulhe(r)**, é mole, é **cana de S. Tomé**. (FO011)

Tem três variedades de cana: cana próprio de nossa terra que é cana preta, cana de S. Tomé, **cana mulher**, cana carrice, que é de Cabo Verde, e tem cana projeto, cana bambu. (FO013)

Cana nova

n. f. Primeira cana que se corta. Eq.: *caña planta*, nas Canárias. Sin.: *primeiro corte* (e primeira colheita), no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Canárias:

Caña planta también es la caña que se corta por primera vez. (FO005)

Brasil:

O **primeiro corte** é **cana nova**. Depois é a brota, a soca da cana. Aí, do segundo em diante é soca. Tem canavial que pode dar cana 4 ou 5 vezes, todo o ano. Aí, é soca de cana, soca nova, soca de dois anos, soca velha. (FO020)

Gema aqui dá três, quatro cana, no primeiro corte. No segundo, essa cana aqui dá até 15, 16 canas por gema, na segunda, terceira colheita. O ideal é uma **cana nova** de primeiro ano, **primeiro corte**, né? (FO024).

Cana nova é de primeiro ano, depois é soca. Depois do segundo ano já é soqueira. (FO024) Esse aqui tem um ano. Pra melado assim, pra rendimento é ano e meio, dois anos. É **primeiro corte**, depois da soca, corta dois, três anos. Depois do **primeiro corte** vem o segundo, terceiro. Dá até dez cortes, se adubar. Dez corte, depende da época de cortar, porque se corta em meio de Março, Abril, Maio... cortar nessa época agora em diante, que é na entrada do verão, ela brota melhor. Essa aqui deu um probreminha, se deixar pa dois ano, morre muita soqueira. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, encontrámos os termos: *primeiro corte da cana*, *primeira apanhada (da cana)* e *primeira colheita (da cana)*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, ocorre o termo *primeira corta*, enquanto em Santo Antão registámos o termo *quebradura* para designar o mesmo conceito. Na América espanhola também ocorre o termo *caña planta*, que encontrámos nas Canárias, para denominar o mesmo conceito.

Cana paulista

n. f. Variedade de cana de S. Paulo. Sin.: *napa paulista* e *napa*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Brasil:

Utilizamos a **cana paulista**, a três x e tem outra variedade, no caso, que vem de Recife, que eu não tou bem lembrado, mas é uma cana específica pra fazer cachaça. (FO018)

A **napa paulista** tem um briques elevado de sacarose. (FO024)

Essa cana aqui é a **napa paulista**, né? É a principal, a mais plantada. (FO024)

Final de Setembro, Outubro, Novembro, até princípio de Dezembro, leva um ano pra colher. Mas essa aqui não, essa **napa paulista** em nove, dez meses ela tá boa de colher, é. Essas canas que vem de Campinas são canas que nove meses você pode colher que o briques delas é de 20 pra cima. (FO024)

Bom, aqui tinha a **cana napa**. É quase esse modelo, só que ela é mais escurinha. É mais escura. (FO025)

Cana pitua

n. f. Variedade de cana pequena. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Brasil:

Tem a **cana pitua** também. Ela é mesclada e é mais fina. (FO015)

Cana planta (1) ver Planta de cana.**Cana planta (2) ver Cana nova.****Cana projeto**

n. f. Variedade de cana grossa. Obs.: Termo complexo (N+N).

S. Tomé:

Cana é cana doce. Há três qualidades: há uma cana mais grossa que é **cana projeto**, cana bambu, cana carrice, racha a boca não dá pa comer, é muito grosso e na máquina, levando à máquina, ele não pisa bem. (FO008)

Tem três variedades de cana: cana próprio de nossa terra que é cana preta, cana de S. Tomé, cana mulher, cana carrice, que é de Cabo Verde, e tem **cana projeto**, cana bambu. (FO013)

Cana roxa ver Cana Java.**Cana Tucuman**

n. f. Variedade de cana da Argentina. Obs.: Termo complexo (N+N).

Brasil:

Essa aqui é a **cana tucuman**. Dá um melado e um açúcar mascavo bem clarinho, bem amarelinho. É uma cana que ela vende mais pa pessoal que extrai suco pa vender nas feira, que ela tem bastante suco. Pega duas cana, dá um balde de suco. (FO024)

Essa é **cana tucuman** e veio da Argentina. (FO025)

Cana 311 e 307

n. f. Variedades de cana produzidas em laboratório.

Brasil:

É, eu tenho a **cana 311 e 307** que eu trouxe de S. Paulo, do laboratório de Campinas. É, do Instituto de Campinas. Muito boas essas variedades também. É uma variedade que ela tá concorrendo com a napa paulista e são de coloração cinza branco, grossas pa dar muito rendimento de caldo e briques também muito alto. Essas cana foram desenvolvidas em laboratório pa cachaça, né? E pa ter uma coloração mais bonita no açúcar e no melado, porque a cana que tem a cinza branca ela traz uma coloração bonita no açúcar e no melado. E a cana que tem uma cinza escura, ela traz uma cor escura no açúcar e no melado e é

mais baixa na fermentação. Na fermentação também dá uma cor escura e a cana que tem a tinta branca ela dá uma coloração mais linda e mais limpa também. (FO024)

Canal da moenda

n. m. Canal que conduz o sumo da cana da moenda para as caldeiras. Eq.: *canal de los rodillos*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El zumo de los **canales de los rodillos** se va a unas cubas y después por el otro lado, por la otra parte del rodillo, que gira en el sentido inverso, sale la caña exprimida y seca, que llaman el bagazo, eso va por una cinta transportadora. (FO002)

Nota: Na produção açucareira actual industrializada da Venezuela ocorre o termo *canal de guarapo* para denominar este conceito.

Canavial

n. m. Plantação de cana-de-açúcar. Eq.: *cercado de caña*, *huerta de caña* (*huerto*), *plantaciones de caña*, *finca de caña* e *fanegada de caña*, nas Canárias. Sin.: *campo de cana*, *horta de cana*, *lavra de cana* e *plantação de cana*, em S. Tomé; *roça de cana*, *plantação (prantação) de cana* ou *plantio*, *moita de cana* e *lavoura de cana*, no Brasil. Obs.: Forma derivada de *cana*.

Canárias:

Una **fanegada de caña** dulce. (FO001)

Una **finca de caña**. La recolección en la **finca**, cuando la caña está en su estado de maduración, entonces se corta. (FO002)

El bagazo era hecho esterco y aprovechado para la **finca**, se ponía en las **plantaciones de caña**. (FO002)

Un cercado de caña era mayor que una huerta de caña. Una **finca de caña** era mayor, tenía varios cercados de caña. (FO004)

Un **cercado de caña** era mayor que una **huerta de caña**. Una finca de caña era mayor, tenía varios **cercados de caña**. (FO004)

Huerta de caña es una plantación pequeña de caña. (FO005)

Un selenin de tierra que esta sembrado de caña, una **huerta de caña** que esta sembrada de caña, decimos nós aquí. Aquí se siembra un senzeln de tierra y se dice tengo un senzeln de tierra sembrado en tal sitio. (FO006)

Voy a cortar algún **huerto** que es de dos años. (FO007)

S. Tomé:

Campo de cana ou **horta de cana** é uma plantação com cana. (FO008)

Campo de cana é uma pequena **plantação de cana**. (FO009)

Cultivador de cana trabalha **campo de cana**. Quem trabalha **campo de cana** corta a cana. (FO010)

Lavra de cana é a terra plantada com cana. É preciso **lavra** tar limpo, quando tá limpo

fica mais melhor. Aqui uma prantação, até 6 ou 7 meses, um ano já tem cana à vontade. Se quer abrir mais **lavra**, capina e faz nova prantação. (FO011)

Plantação de cana é campo de cana. (FO013)

Brasil:

Então, geralmente, não carece nem amarrar o feixe de cana, pa poder botar nas costas, porque o burro já pega dentro do **plantio**. (FO018)

Aqui tem trabalhadores da **roça**, da **prantação**, ao produto final. Chama **roça de cana**, porque são pequenas **roças**, não são grande. (FO019)

O primeiro corte é cana nova. Depois é a brota, a soca da cana. Aí, do segundo em diante é soca. Tem **canavial** que pode dar cana 4 ou 5 vezes, todo o ano. Aí, é soca de cana, soca nova, soca de dois anos, soca velha. (FO020)

Uma plantação de cana é **canavial**. Se for pequeno é um **canavialzinho**, **canavial** pequeno, **canavial** grande, **canavial** médio. Diz-se fulano tem muito **canavial**. A gente chama **canavial**. Tem engenho perto. (FO020)

Canavial tem de ser muita cana. (FO021)

Tenho umas **moita de cana**. (FO021)

Uma grande plantação de cana é **roça**, aqui é **roça de cana**. (FO022)

O bagaço que sobra, o que não vai pa alimentação animal, vai ser jogado na **lavoura de cana**. (FO023)

Toda lavoura é que nem um ser humano, né? Tem de ser tratada, né? Nós também, como qualquer ser humano, temos de ser tratado, a nossa alimentação, até algum remédio, às vezes, pa manter o equilíbrio do ser humano. Então, nós temo um equilíbrio muito bom nas **lavoura de cana** também, né? Não queimar as **lavoura de cana**, não colocar fogo nas **lavoura de cana**. Quando eu colho ali, o ano que vem, tira as folha da cana manualmente, rapa, corta, coloca aqui. E aí, não colocar fogo no solo, nas **lavoura de cana**, devolver mais do que tirou. Se eu tirei, nessa **lavoura de cana**, cem tonelada, eu terei que devolver 120 quilo de adubo, de esterco orgânico, bagaço, vinhoto ou esterco de boi, pa manter o solo equilibrado. (FO024)

São **canaviais**. Uma grande plantação de cana, fala **canavial** bonito. Se for uma pequena plantação, aí chama-se **roças de cana**, **roças**, né? Ah, tem uma **rocinha de cana** lá. (FO024)

A **prantação de cana** aqui chamam também **canavial**. **Roça de cana** é mais pequena. É, aqui nós temo é **roça de cana**. Lá em S. Paulo é **canavial**. Antigamente, aqui tinha Açúcar Gaúcho S.A., né? Fazia açúcar aqui, mas fechou. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos: *fazenda de canas*, *horta de cana*, *cerca de canas*, *corte de canas*, *chão de canas* ou *chã de canas*, *eito de canas* e *poio de canas*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, ocorrem as denominações: *horta di cana*, *viveiro di cana*, *canteiro de cana*, *terço di cana* e *talão de cana*, enquanto em Santo Antão encontrámos os termos: *chão de cana*, *quinta e quintal de cana*, *pilar de cana* e *canteiro de cana*.

Canudo de cana

n. m. Entre nós ou pequenos talos da cana. Eq.: *canutos de la caña*, nas Canárias. Sin.: *talo de cana*, *miolo*, *casa de cana*, em S. Tomé; *meio da cana*, *gomo da cana* e *canudo da cana*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Dicimos aqui nosotros **canutos de la caña**. La caña tiene unos **canutos** más grandes y otros más pequeños. Al cortar la caña por la planta, siempre se dejaba los **canutos** más cortitos para sembrar, porque tenía más ojos para reventar. El **canuto de la caña**. No había que cortar el cogollo rente a los **canutos**, porque sinon no reventaba, había que dejar un trocito. De los **canutos** había que dejar un trocito de cogollo para que salga el helo por aya. (FO004)

Aquí yo conozco la caña Motril que es amarilla y grossa, larga, habiendo agua el **canuto** es grande, el tamaño de nudo a nudo. (FO007).

S. Tomé:

Aqui é raiz de cana. Essa aqui, planta ela assim e aqui vai sair rebento. Isto aqui é gaia; aqui chama **miolo**. Planta assim deitado, rebenta olhos. (FO008)

Cana tem **casas de cana** e nó. (FO009)

Esse aqui é o osso da cana e a parte do meio é **casa de cana**. (FO010)

Tem **casa de cana** e tem nó. Nó é o que põe no terreno pa nascer com vista de cana. (FO010)

Esta parte de aqui, na Cabo Verde, a gente chama **canudo de cana**, aqui chama **talo de cana**. (FO011)

Cana, esse é **casa de cana** e osso de cana, isso é filho de cana, isso é raiz e isso é folha. Filho é cana nova que cresce ao lado da cana que corta. (FO013)

Brasil:

A parte mole da cana, de chupar, é o **meio da cana**, o **gomo da cana**, e tem o nó. A parte de cima da cana é o olho e tem também o olho da cana que rebenta no nó da cana. (FO017)

São os **gomo da cana**, esse é o nó, tem nacedor no nó da cana. (FO019)

Isso é o **canudo da cana** e o nó. (FO023)

Isso aí é **gomo**. Isso aqui é o nó, né? Aonde vai dar raiz, né? Que vai a gema se desenvolver. (FO024)

Essa aqui é o **gomo de cana**. Isso aqui é o nozinho da cana. Aqui é onde vai nacer, chama olho, olho da cana. 2,3,4. Tem gente que bota a cana inteira, corta no meio. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos os termos: *canudo (de cana)*, *rolo (de cana)* e *carriço (de cana)*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, também encontrámos o termo *canudo (de cana)*, enquanto em Santo Antão ocorre o termo *talho (de cana)*, com a variação fonética *talhe* e *tale (de cana)*, para denominar o mesmo conceito. Na Venezuela e na Colômbia, este conceito é denominado pelo termo *entrenudo*, porque está entre dois *nudos* ou nós da cana.

Capacete ver cabeça do alambique.**Capinar ver Limpar (1).****Caramelina**

n. f. Colorante usado para dar cor amarela ao rum. Obs.: Forma derivada de *caramelo*.

Canárias:

La **caramelina** se usaba para dar color al ron amarillo. (FO003)

Caramelo do mel ver Rapadura (1).**Caravelha**

n. f. Escuma retirada do mel que se aproveita para fazer açúcar. Obs.: Termo composto de *cara* e *velha* (N+Adj).

S. Tomé:

Mel é preciso pisar cana, mete no cobre, tacho, põe fogo, faz mel ou açúcar. Deita potassa, pa sair sujidade é panovelho, deita fora. Segunda escuma a gente aproveita come. Terceira escuma é **caravelha** pa fazer açúcar. (FO012)

Açúcar no ponto, ele baixa, arr(e)ia, já mete a escumadeira, tira **caravelha**. Deixa mais um bocado, bate, na escumadeira mesmo. (FO012)

Nota: *Caravelha* é um termo da produção açucareira caboverdiana levado para S. Tomé e Príncipe. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, este conceito apresenta as denominações: *choco*, *escuma escura*, *escuma branca* e *carasvelha* (com a variante fonética *carasveja*), enquanto em Santo Antão encontrámos os termos: *escuma preta*, *escuma branca* e *escuma de mel* (com a variante *espuma de mel*). Na documentação histórica madeirense este conceito é denominado *rescumas*.

Carreta

n. f. Meio de transporte utilizado para levar a cana para o trapiche ou engenho. Obs.: Forma derivada de *carro* com o sufixo depreciativo *-eta*.

Brasil:

A cana chega aqui, é virada, vem com as **carreta**, né? Ou de caminhão, né? As **carreta** vem aqui, viram as cana e já cai aqui na moenda. Então, a gente liga a moenda. (FO024)

Carro de boi

n. m. Meio de transporte utilizado para transportar a cana para o trapiche ou engenho. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Era no **carro de boi**, no **carro de boi** que levava a cana. Antigamente, o carro de boi não

era a pneu como é hoje, né? E nem roda de ferro como essa aqui, era carro macho, como chamava, todo de madeira, era uma roda fechada, né? Essa aí tem raio, né? Era uma roda fechada. (FO024)

Casa da moenda

n. f. Compartimento onde se efectua a moenda da cana. Sin.: *casa de pisar cana*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Antigo trapiche avariado com dois ferros, dois trabalhadores, um meter cana, outro virar, dois pisadores e dois metedores de cana. Tem **casa de pisar cana** e casa de fazer aguardente, lambique. (FO011)

Brasil:

Aqui, essa sala, onde tinha a moenda, chamavam **casa da moenda**. (FO015)

Casa das caldeiras

n. f. Compartimento do engenho onde se encontram as caldeiras que produzem o vapor. Eq.: *casa de las calderas* e *sala de calderas*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Chiminé y **casa de las calderas** para producír energia o vapor para las maquinas y serpentín del alambique. (FO003)

Esto era la **sala de calderas** que producía la energia para toda la fábrica. (FO003)

La **sala de calderas** es donde están las calderas. (FO007)

Casa de calda

n. f. Compartimento onde se fermenta o sumo da cana ou calda. Sin.: *sala de fermentação*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Casa de calda é o lugar onde fermenta a calda. (FO011)

Brasil:

A **sala de fermentação** é aqui em cima, pode subir. É o cheiro da fermentação. Aquele caldo lá dece por aquele cano e vem ficar aqui e fica fermentando 24 horas. Então, no primeiro momento, eles fazem uma coisa que eles chamam de pé de cuba que é a fermentação. (FO014)

Casa de cana ver Canudo de cana.

Casa de destilar

n. f. Compartimento onde se destila a aguardente no alambique. Eq.: *sala de destilación*, nas Canárias. Sin.: *casa de fazer aguardente* e *casa de lambique*, em S. Tomé. Obs.:

Termo complexo (N+Prep.+V).

Canárias:

Yo trabajaba en la **sala de destilación**. (FO003)

S. Tomé:

Tem **casa de destilar**, lugar do lambique, lá onde vai fazer aguardente, **casa de lambique**. (FO011)

Antigo trapiche avariado com dois ferros, dois trabalhadores, um meter cana, outro virar, dois pisadores e dois metedores de cana. Tem casa de pisar cana e **casa de fazer aguardente**, lambique. (FO011)

Casa de fermentação

n. f. Compartimento onde se fermenta o sumo da cana para fazer aguardente. Eq.: *casa de fermentación* e *sala de fermentación*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Ahí se ponía la melaza que era importada en los bidones y se derretía para hacer ron. Después la melaza pasaba a la **casa de fermentación** y se fermentaba. (FO003)

Entonces, el molino va triturando y va sacando el jugo, a medida que ese jugo sale, se pasa a una **sala de fermentación**, se ve el grado que trae y pasa a fermentar. Una vez nese líquido, toda la azúcar esta transformada en alcohol, esa fermentación se muere. (FO007)

Casa de purgar

n. f. Compartimento onde se purgava o açúcar, separando-o do mel. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+V).

Canárias:

El trapiche de Argual tenía por detrás la **casa de purgar**. (FO004)

Brasil:

Quando faz aquele mel, que tá cozinhado, aí tira dali e bota no desafogador. Aí, ele bota um rodo, puxa o mel pa cá. Quando tava pegando que nem areia, tinha o batidor, botava dentro do baldo, ele pegava aquele baldo cheio com carapuça de palha de banana na cabeça e botava nas forma, dentro da **casa de purgar**. (FO017)

Nota: Termo da antiga produção açucareira mediterrânica e madeirense, conservado nos relatos de memória.

Cavar

v. Sulcar a terra para plantar a cana. Obs.: Termo simples.

S. Tomé:

Tem que **cavar** tudo para o mesmo lado, não regamos nada, não é preciso regar. (FO008)

Cavar a terra e meter lá vista de cana. Primeiro abre-se terreno, roça o campo, depois **cava-se**, mete olho de cana, depois trabalha-se até cana tá crescida. (FO010)

Aqui não fazer rego. Na Cabo Verde, fazer rego. Aqui terreno tá limpo, **acava**, mete só.

Abre buraco com a enxada e mete e não precisa regar, porque tem muita chuva. (FO011)

Centrifugadora

n. f. Máquina que separa o mel do açúcar, no processo de fabrico industrial. Eq.: *centrífuga* e *turbina*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado do verbo *centrifugar* com o sufixo *-dora*.

Canárias:

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

Una **centrifugadora** que reten el azúcar y deja pasar la miel. Son estas unas **centrifugadoras** con un tamiz de cobre, que retiene el azúcar y deja pasar la miel. (FO002)

La azúcar de miel es esa que meten la miel concentrada en una **centrífuga**, entonces el granito de la miel va saliendo. (FO007)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, o termo *centrifugadora* ou *centrífuga* surge apenas no relato de memória de descrição do processo de fabrico industrial do açúcar, feito por um antigo trabalhador do extinto Engenho Hinton. Na produção açucareira actual industrializada da Venezuela e da Colômbia, o termo *centrifugadora* designa o equipamento de separação dos cristais de sacarose do mel, no fabrico do açúcar.

Cidra de caña ver Garapa fermentada.

Cilindro ver Rolo da moenda.

Coador

n. m. Instrumento utilizado para coar o sumo da cana. Eq.: *colador*, *pañó (de muselina)*, nas Canárias. Sin.: *pano*, *saco* e *rede*, em S. Tomé; *peneira*, *pano* e *saco*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *coar* com o sufixo *-dor*.

Canárias:

La miel se hacía cuando había mucha caña. Dándole calor a la caldera, se va descachazando y se va quitando la porcaría que trae la caña, porque eso sube a flote, y se va colando con unos **coladores**. Después, se pasa de uno a otro, con un **pañó de muselina**, para quitarle más sujetad que tenga. (FO007)

S. Tomé:

Chama mestre o que faz o mel, levanta com colher, depois bate, bate, depois tira do tambor e escoar com **rede**, pa escoar bem e põe no bidão, depois põe no garrafão. (FO008)
Depois da impureza sair toda, a gente mete aquele tambor dentro de uma vala de água pa arrefecer. Depois de arrefecer, tem de arranjar-se um **saco** bem limpo que é pa escoar. Depois de coar, o mel já está pronto. (FO009)

A calda pa aguardente, quando põe pa cubação, põe um **pano** escoar. Quando sai de cuba, já é direto pa lambique, antes de ir pa cuba escoar. (FO010)

Vamos tirar de tambor, usa funil com **rede**, carrega calda, põe **rede** pa escoar, pa poeira não entrar no lambique, porque quando começa a ferver, que aguardente começa a sair, se tiver poeira já aguardente não passa em serpentina, tambor pode explodir. (FO013)

Brasil:

O bagacinho da cana que fica passando, ela já vai limpando um pouco, além na **peneira**. Então, ela vai decer aí nessa tubulação e vai chegar na sala de fermentação. (FO014)

Eles mói a cana e depois que eles mói a cana a gente coloca, às vezes, no **pano**, pra ficar mais puro. Depois que a gente, pra coar aquele pozinho, depois que a gente coloca lá na tacha, a gente coloca o fogo debaixo, quando vem a ferver, vem aquela espuma grossa por cima. No caso, aquilo ali é impureza da cana. (FO020)

Eu acho que aquele **pano** que a gente colocou não vai ficar tão bem limpo, que aquilo é o **coador**, no caso. A gente coloca lá, coloca o fogo. No momento que ele vai ferver, na fervura, aí vem aquela espuma grossa que a gente chama espuma. A gente pega um (a) panhador, que chama um tipo de uma colher furada, chama (a)panhador da impureza. (FO020)

Tem **peneira** pa coar a garapa, quando sai da moenda. Ela cai nesse caixote aqui de ferro. (FO020)

Aqui nós cõa num **saco de plástico**, é um **coador**. (FO021)

Com um **pano**, um **saco de pano**, filtra, passa no **coador**, pa guardar no tambor. (FO023)

Isso é **peneirinha**, as **peneirinha**, onde tira os mato, os bagacilho maior, chama-se bagacilho esse que tã em cima da **peneirinha**, né? (FO024)

Aqui é o processo de fermentação. Aquele caldo que nós vimos lá em cima cai aqui, né? É filtrado aqui num **pano**, uma camisa de seda, um **pano de seda**, uma camisa de seda que a gente faz, né? É, a gente coloca aqui na ponta do cano, pa tirar os último resíduo que sai. Vai passar só 500 litro aqui. Então, ela tem capacidade de tirar todo o sujo que vem de lá de cima. (FO024)

Pra tirar a sujeira é com isso aqui. Bota um **paninho** em cima da panela, é coadinho, é um **saquinho**. Ela bota aqui e vai coando. É um **saquinho de pano**. Eu faço assim pra higiene, entendeu? Porque a gente o máximo que limpa, naqueles furinho ainda sai uma coisinha. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira ocorrem os termos: *coador*, *peneiro*, *rolo da garapa*, *filtro de panos*, *filtro de sacos* e *sacos de panos*, enquanto em Cabo Verde surgem as formas: *saco (de sarapilheira)*, *pano (de flanela)*, *toalha* e *pano de mel*.

Coar

v. Filtrar o sumo da cana ou o mel. Eq.: *colar*, nas Canárias. Sin.: *filtrar* e *limpar*, no Brasil. Obs.: Termo simples. Variante *escoar* em S. Tomé e *firtrar* no Brasil.

Canárias:

La miel se hacía cuando había mucha caña. Dándole calor a la caldera, se va descachazando

y se va quitando la porcaría que trae la caña, porque eso sube a flote, y se va **colando** con unos coladores. Después, se pasa de uno a otro con un pano de muselina, para quitarle más sujetad que tenga. (FO007)

S. Tomé:

Chama mestre o que faz o mel, levanta com colher, depois bate, bate, depois tira do tambor e **escoa** com rede, pa **escoar** bem, e põe no bidão, depois põe no garrafão. (FO008)

Depois de calda estar cubado pra vir pra destilação é que **(es)coa-se** na rede. (FO009)

Depois de pisar a cana, já tem aquela calda, vai-se meter num tambor, mas é um tambor aberto com lume e então aquela calda ferve. Depois de ferver, aquela espuma sobe e então há uma rede de ferro que a gente sempre fica a **escoar** pra tirar aquela espuma, é um escumador, a gente limpa pra tirar aqueles lixo. (FO009)

Depois da impureza sair toda, a gente mete aquele tambor dentro de uma vala de água pa arrefecer. Depois de arrefecer, tem de arranjar-se um saco bem limpo que é pa **escoar**. Depois de **(es)coar**, o mel já está pronto. (FO009)

Há pessoa que **escoa**, mas há pessoa que não **escoa**, aqui não **escoa**. (FO010)

Mel, pisa cana. Depois de estar pisado, **escoa** muito bem, escalimpa, põe na panela, dá fogo antes de ferver, começa a limpar, limpa tudo, borra fora. Quando tá a ferver, corta um pinha de banana, vira dentro dele ou potassa, mas como nós não tem potassa, deita banana. Quando deita banana, tira tudo isso fora, fica limpa. (FO010)

A calda pa aguardente, quando põe pa cubação, põe um pano **escoa**. Quando sai de cuba, já é directo pa lambique, antes de ir pa cuba **escoa**. (FO010)

Mel fica limpo quando gente põe potasso, bagaço dele sobe pa cima tudo, depois limpa, já não precisa **escoar**. (FO011)

Brasil:

Eles mói a cana e depois que eles mói a cana a gente coloca, às vezes, no pano, pra ficar mais puro. Depois que a gente, pra **coar** aquele pozinho, depois que a gente coloca lá na tacha, a gente coloca o fogo debaixo, quando vem a ferver, vem aquela espuma grossa por cima. No caso, aquilo ali é impuridade da cana. (FO020)

Aqui nós **côa** num saco de plástico, é um coador. (FO021)

Com um pano, um saco de pano, **filtra**, passa no coador, pa guardar no tambor. (FO023)

Aqui é o processo de fermentação. Aquele caldo que nós vimos lá em cima cai aqui, né? É **filtrado** aqui num pano, uma camisa de seda, um pano de seda, uma camisa de seda que a gente faz, né? É, a gente coloca aqui na ponta do cano, pa tirar os último resíduo que sai. Vai passar só 500 litro aqui. Então, ela tem capacidade de tirar todo o sujo que vem de lá de cima. (FO024)

Pra tirar a sujeira é com isso aqui. Bota um paninho em cima da panela, é **coadinho**, é um saquinho. Ela bota aqui e vai **coando**. É um saquinho de pano. Eu faço assim pra higiene, entendeu? Porque a gente o máximo que **limpa**, naqueles furinho ainda sai uma coisinha. (FO025)

Quando o melado começa a apurar, já pra melado, ele começa assim a querer arrebentar, começa a rebentar fervura nele todo. Quando ele começa a rebentar, ele começa a parar

um pouco, aí tá no ponto de tirar. Tá no ponto de melado, se deixar mais um pouquinho, ele fica grosso demais, aí não dá pa **firtrar**. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos os termos *coar* e *filtrar a garapa*, enquanto em Cabo Verde encontrámos apenas a denominação *coar calda*, com a variante fonética *escoar mel*.

Cocho

n. m. Tabuleiro de madeira com rebordos onde o açúcar é batido para fazer açúcar esfregado e rapadura. Obs.: Termo simples.

Brasil:

Onde bate o açúcar é o **cocho**. A gente pega o tacho, né? Põe melado dentro, aquece ele até o ponto desejado, aí põe no **cocho** e bate. (FO024)

Aí, a gente bota num **cocho**, né? A gente tinha uma enxada especial e batia com a pá, quando tirava do forno, do tacho de cobre. Botava naquele **cocho** duns 4 metro, botava tudo ali no **cocho**. (FO024)

O rodo é pra puxar o melado pra entrar na tubulação, pra chegar aqui no **cocho**. (FO024)

A puxa-puxa, pega ela e faz um fio que nem uma corda de linho. Esfria um pouco no **cocho**. Não pode esfriar muito, senão ela seca muito rápido. Depois leva pra mesa. Aí, tem o cortador, corta ela molhada. Depois tem de lavar ela com água. (FO024)

Então, não podia parar de esfregar aquele açúcar naquele **cocho** e tinha uma faca que rapava, uma faca de rapar, tipo uma pá. Era uma pá mesmo, e raspava na beira do **cocho** pa esfregar junto, senão ele ficava todo empelotado. (FO025)

Tem o açúcar escorrido, do próprio açúcar mascavo, daquele tipo de cana que dava o açúcar assim, que dá pra fazer açúcar esfregado. Antigamente, não dizia açúcar mascavo, era açúcar esfregado, que esfregava ele no **cocho**, né? Aquele mesmo açúcar mascavo, a gente tirava ele no ponto pra açúcar, só que aí a gente tira o melado. O que é que acontece? Ele vai cristalizar no fundo da vasilha, lata ou **cocho**. Deixava assim, ele açúcarava, ele ficava cristalizado. (FO025)

Colheita da cana ver Safra da cana.

Concentração do mel ver Ponto do mel.

Condensador

n. m. Aparelho utilizado para esfriar e condensar o rum ou aguardente que sai do alambique. Eq.: *refrigerador* e *serpentín*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *condensar* com o sufixo agentivo *-dor*.

Canárias:

El depósito de la agua es el **refrigerador**, tiene 60 metros de serpentín enrolado dentro, también llamado **condensador** o **serpentín**, que sirve para enfriar y condensar el liquido

que sale del alambique. (FO007)

Coração (da cachaça) ver Aguardente do coração.

Corda

n. f. Instrumento utilizado para amarrar as canas. Eq.: *cuerda* e *hilo*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Se amarra con **hilo** la caña y se hace un puño de caña. (FO001)

La caña se va cortando y haciendo una pila y después allí hacían un feje de caña y amarraban con un **hilo** o una sogá y después se cargaba. (FO004)

Hay que amarrar la caña para transportarla en fejitos de caña o fejes de caña, se usa una **cuerda** para apretarla. (FO006)

Cortador de cana

n. m. Trabalhador que corta a cana. Obs.: A forma *cortador* é derivada do verbo *cortar* com o sufixo agentivo *-dor*. Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Los trabajadores que yo pongo a cortar caña son **cortadores**. (FO001)

Los **cortadores de caña** usan la mocha, los que cortan, los otros la limpian. (FO005)

S. Tomé:

O **cortador de cana** corta a cana. (FO009)

Brasil:

A cana tá em ponto de moer, ela tá madura. Aí, vem os **cortador**, corta, embola, pega, ajunta e bota dentro do camião e leva. (FO017)

Eles carpinam mato, eles cortam cana, **cortador de cana**, eles carrega bagaço. (FO018)

Cortadores de cana, pa cortar a cana, usa um facão. Usa só o facão mesmo. Vai cortando e já vai bandeirando elas, fazendo montinho, chama bandeira. A gente chama de bandeira. Aí, a gente coloca no carro de boi. (FO020)

O **cortador de cana** usa um facão, né? Tem um facão assim que a gente usa, né? E a gente corta sempre rente ao chão, né? Não trazendo raiz, né? (FO024)

Usa um facão pa cortar a cana. É o **cortador de cana** que corta. Aqui a gente trata corte de cana. Eu pego a carreta aqui, vou lá, eu corto eu mesmo. Esse produto aqui é todo meu feitio, a patroa só me ajuda a moer. (FO025)

Cortar (cana)

v. Acção de colher a cana. Eq.: *cortar la caña* e *recoger (la caña)*, nas Canárias. Sin.: *colher (cana)*, em S. Tomé e no Brasil. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Cortar la caña y llevarla para la fábrica. (FO001)

Recoger y pelar las cañas. (FO001)

Vamos a **cortar caña**, estamos en la safra de la caña. Para **cortar la caña** con la barreta, un hombre iba cortando la caña, otro iba cogendo la caña y tirando en la pila y después la mujer pa pelar la caña, quitar las hojas, y venía otro detrás para hacer trozos para poder hacer fejes. (FO004)

Se va limpiando la hoja hasta que llega en Marzo, Abril, el tiempo propio de **cortar la caña**. (FO006)

En Abril se **corta**. Entonces, ya cuando empezar a reventar en Mayo, esa caña se puede **cortar** en un año otra vez. (FO007)

S. Tomé:

Estamos a **cortar cana** sempre. (FO008)

Tem momento certo, depois **corta-se**, vem para o moedor, aqui mói-se, depois vai pa aguardente. (FO010)

Na mês de Maio, é mês de **cortar cana**, porque já não tem chuva, porque quando tem chuva, cana não fica muito doce. (FO011)

Cana pa **cortar**, **corta** de 6 em 6 meses. (FO012)

Chama **colher cana** ou fazer colheita, mesmo os camponeses é que **corta cana**. (FO013)

Brasil:

Aí, quando tá na época de moage, aí eles vão e **corta a cana**, tira a palha todinha. Pronto, aí vem de burro pra cá ou senão de camião, pra poder fazer a moage. (FO018)

Cortadores de cana, pa **cortar a cana**, usa um facão. Usa só o facão mesmo. Vai cortando e já vai bandeirando elas, fazendo montinho, chama bandeira. A gente chama de bandeira. Aí, a gente coloca no carro de boi. (FO020)

Aqui sempre usamos vou **cortar cana**. É a safra. Aí diz vamo começar a safra. A safra começa em Maio, se nós tiver um crima bom durante o ano, se não é chuvoso, nem tem estiagem, né? Que nesse ano, ele tá um ano bom, então a partir de Maio já a gente começa. Ela vai até Dezembro, a safra, né? É de Maio a Dezembro, até Dezembro, é. Eu tou prantando cana agora em Outubro, Setembro, Outubro, então o ano que vem, em Setembro, ela praticamente já tá boa de **cortar**. (FO024)

Prantando em final de Setembro, Outubro, Novembro, até princípio de Dezembro, leva um ano pra **colher**. Mas essa aqui não, essa napa paulista em nove, dez meses ela tá boa de **colher**, é. Essas canas que vem de campinas são canas que nove meses você pode **colher** que o briques delas é de 20 pra cima. (FO024)

Usa um facão pa **cortar** a cana. É o cortador de cana que **corta**. Aqui a gente trata corte de cana. Eu pego a carreta aqui, vou lá, eu **corto** eu mesmo. Esse produto aqui é todo meu feito, a patroa só me ajuda a moer. (FO025)

Nota: Na documentação contemporânea oral da Madeira registámos os termos: *cortar a cana*, *socar a cana*, *apanhar a cana* e *podar a cana*, enquanto em Cabo Verde apenas encontrámos a forma *cortar cana*.

Cozinhar

v. Cozer e concentrar o sumo da cana-de-açúcar nas caldeiras ou no tacho para fazer mel ou açúcar.

Brasil:

E aí o caldo vai caindo aqui dentro e vai ficando todo o restante de sujeira naqueles paninho de seda, né? Pa ser bem filtrado e bem limpo e não aparecer sujeira no produto. Aqui é o tacho, é tacho de melado. Após que ele dece, que fica aqui dentro, é duas horas. **Cozinha, cozinha** duas horas, o melado é menos, né? Porque aí tem diferença do melado, o melado ele não precisa **cozinhar** muito, ele fica líquido, né? E o açúcar não, ele tem de **cozinhar** bem, que ele tem de secar bem. Bom, então, o melado leva duas horas pa ficar pronto. (FO024)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, encontrámos os termos *cozer a garapa* e *ferver a garapa*, enquanto em Cabo Verde registámos os termos *cozer calda* e *ferver calda*, com a variante *esfervecer calda*.

Cristal de açúcar

n. m. Grão de açúcar cristalizado. Eq.: *cristal de azúcar*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Después de la templa del azúcar, había que sacarlo, no teníamos centrifugas, era tan poca la cantidad, entan lo que hacíamos era meter esa templa en una barrica, una barriquita pequeña, con la barrica sin hondo y con un saco dentro, un saco de esparto, de sarapillera, la miel salía decorriendo. Porque estaba puesto en una caldera, la miel se iba y quedaban los **cristales de azúcar** dentro del saco. (FO007)

Brasil:

Na extracção do açúcar só fica sacarose, o resto joga fora. Todos os elementos que tem na terra, que a cana tira pra transformar em sacarose, que estão no caldo, tudo sai na fervura. Sai tudo, fica só a sacarose, só fica o **cristal de açúcar** que, na usina, sai por gravidade. Ali gera a turbina, aí joga todo o produto mais pesado que é a sacarose, só os **cristais de açúcar**. (FO016)

Nota: Na produção açucareira actual industrializada da Venezuela e da Colômbia também ocorre o termo *cristales de azúcar*, para denominar o mesmo conceito.

Cristalização

n. f. Formação dos cristais de açúcar. Eq.: *cristalización*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *cristalizar* com o sufixo *-ção*.

Canárias:

Conseguida la **cristalización** en el vacío, la masa obtenida pasa a uno depósito de fundición, donde se deja reposar, antes de enviar al mezclador. (FO002)

Nota: Na Venezuela e na Colômbia, o termo *cristalización del azúcar* também denomina

o processo industrial de formação dos cristais de açúcar.

Cristalizar

v. Acção de formar cristais de açúcar. Eq.: *cristalizar*, nas Canárias. Sin.: *açucarar* e *granar*, no Brasil. Obs.: Forma derivada de *cristal* com o sufixo *-izar*. *Embolar* e *empelotar* é quando o açúcar forma bolas que é necessário desfazer.

Canárias:

Se puede hacer azúcar en la segunda caldera, si se pone un poco de cal, porque va hacer que la decantación seya más profunda y además que **cristalize** mejor. (FO005)

Brasil:

Tá querendo apurar, tá a engrossar, tá no ponto pa fabricar o açúcar, pa **cristalizar** o açúcar. Primeiro é o ponto do mel, depois é o ponto do açúcar e depois o ponto da rapadura. O açúcar batia um pouco com essas palheta. Aí, é no esfriamento, no esfriamento, ia engrossando mais o mel. Pra fazer o açúcar é colocar na forma e deixar ele **cristalizar**. Vai saindo o mel de furo, que não **cristalizava**. E, na forma, ele **cristalizava** naturalmente, por ele mesmo. (FO015)

Quando ele tirava o açúcar do desafogador, ele ia pa foima, na casa de purgar. Lá, ele ia **açucarar**. (FO017)

Tira da tacha e coloca na fria. É porque ali é o banho frio que vai colocar e ela com o choque térmico vai se adiantar. É uma forma grande, comprida e se mexe ali. Chama cama fria, que eles colocam lá pra mexer. Usa uma pá de pau que a gente mexe. Tira lá da cama quente joga na fria e mexe, porque na cama fria vai vir rápido, o açúcar vai **embolar**. (FO020)

O açúcar batido que a gente fala aqui é o mesmo ponto da rapadura, mais apertado um pouquinho, pa ele chegar a **granar**. Coloca na esfriadeira e vai batendo até ele **granar** e secar. (FO020)

O açúcar esfregado, o açúcar mascavo, até tenho ali, só que não faço aqui, porque não dá. Eu faço a rapadura só de um pedaço de terra ali que ele dá o ponto. Esse que tá fazendo não dá, ele não **açucara** nunca, por isso que ele é bom pra melado, porque o melado, quando bota nas garrafa, ele não **açucara**. (FO025)

Aí, a gente bota num cocho, né? A gente tinha uma enxada especial e batia com a pá, quando tirava do forno, do tacho de cobre, botava naquele cocho duns 4 metro, botava tudo ali no cocho. Daí, tinha a pá que a gente dava uma batida, né? Dava uma batida, dava uma batida li, deixava parar li uns 10 minuto. Aí, quando ele começava em cima já tar **açucarado**, pegava a enxada, aquela enxada de capinar, ele já tinha uma enxada especial só pra aquilo ali. Então, ele esfregava pra lá e pra cá e começava já a esfregar o melado pra ele não **empelotar**, que se ele empelotasse, no **açucarar**, ia ficar umas pedra dura. Então, não podia parar de esfregar aquele açúcar naquele cocho e tinha uma faca que rapava, uma faca de rapar, tipo uma pá. Era uma pá mesmo, e raspava na beira do cocho pa esfregar junto, senão ele ficava todo empelotado. (FO025)

Tem o açúcar escorrido, do próprio açúcar mascavo, daquele tipo de cana que dava o

açúcar assim, que dá pra fazer açúcar esfregado. Antigamente, não dizia açúcar mascavo, era açúcar esfregado, que esfregava ele no cocho, né? Aquele mesmo açúcar mascavo, a gente tirava ele no ponto pra açúcar, só que aí a gente tira o melado. O que é que acontece? Ele vai **crystalizar** no fundo da vasilha, lata ou cocho. Deixava assim, ele **açucarava**, ele ficava **crystalizado**. (FO025)

O melado do tanque, como eles dizia, sobrava pra cima, o que não **crystalizava**, ele ficava em cima. Então, o que é que a minha mãe fazia? Ela escorria aquele melado do tanque, escorria noutra vasilha e dava pra fazer outro... pra comer e fazer rapadura. E aquele que tava **açucarado**, ela botava todo numa vasilha, numa peneira. Depois, botava no sol, deixava enxugar um pouco. (FO025)

Açúcar grosso é o que fica mais **embolado**. Quando não quer que fique bola, passa na peneira. A minha mãe passava o açúcar na peneira, porque meu pai fazia pra vender em quantidade, passava na peneira. (FO025)

Cuba de fermentação

n. f. Recipiente utilizado para fermentar o sumo da cana. Eq.: *cuba (de fermentación)*, *barrica (de fermentación)* e *tanque*, nas Canárias. Sin.: *barril* e *tambor(o)*, em S. Tomé; *tambor*, *dornas* e *vasilha (de fermentação)*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El zumo de los canales de los rodillos se va a unas **cubas** y después por el otro lado, por la otra parte del rodillo, que gira en el sentido inverso, sale la caña exprimida y seca, que llaman el bagazo, eso va por una cinta transportadora. (FO002)

El molino y **cubas** de madera para la fermentación. (FO002)

Aquí se ve corriendo el jugo que viene del molino por unos canales que va a las **cubas de fermentación**. (FO002)

El proceso de fabricación del ron consiste en la molturación de la caña, extrayéndose el jugo que se deposita en la **cuba de fermentación**. (FO002)

El proceso consiste en la molturación de la caña extrayéndose el jugo, que se deposita en las **cubas de fermentación**. (FO002)

Los viejos bocoyes habían sido sustituidos por **barricas** de unos doscientos litros. Hay una sala de fermentación donde hay unos **tanques**, **barricas**, donde se deja y va fermentando. (FO007)

Del depósito de fermentación pasan a **barricas de fermentación**, para llegar al guarapo fermentado. En el guarapo crudo ponemos levadura para ayudar la fermentación. (FO007)

S. Tomé:

A calda fermenta na **cuba**. (FO009)

Calda fermentada em **cuba** ou **tambor**. A calda fermentada passa da **cuba** para a destilação. (FO010)

Daqui pa 20 de Abril, eu vou fazer colheita de cana, oito ou dez dias fica a curtir, então pisa, põe num **tamboro** pa fermentar. (FO011)

Quando curte mais, a calda chega mais depressa, às vez fica 8 dias, às vez 15, a calda é que leva 22 dia, mas depende de terreno. Quando terreno é muito forte, esse cana dele, quando pisa, põe na **barril** pa fermentar, ele leva mais dia..., vinte, vinte e dois dia pa está pronto, pa fazer aguardente. (FO011)

Barril é esse que a gente põe calda nele pa fermentar, é **cuba**. (FO012)

Onde fermenta a calda chama **tambor**, não põe nada pa fermentar calda, calda só. (FO012)

O sumo da cana é calda, cai no balde, leva pa **tambor**, deixa lá 8 a 7 dias pa cubar. (FO013)

Brasil:

No primeiro momento, vejam só todas as outras **dornas**, aquelas ali a gente está começando a safra, porque a gente passa três meses sem funcionar. Então, daqui a quinze dias todas essas **dornas** vão estar cheias. (FO014)

Essa parte aqui chama-se uma **cuba**. Uma **cuba de fermentação** de caldo, porque o caldo, se ferver ele com qualquer coisinha de doce, não vai fazer cachaça (...) Por causa disso, tem essas peças chamadas de **cuba** pa fermentação do caldo, pa acabar com todo o doce do caldo. (FO015)

A cachaça de melado, na **vasilha de fermentação**, o fermento é o mesmo, só que a gente coloca uma parte de melado e dilui com quatro partes de água. (FO020)

Depois, quando o fermento chegar, uns 15 dia, vai levando ele, cada dia põe um bocadinho de garapa, até encher o **tambor**. Aí deixa ele, vai fermentar. (FO021)

Quanto mais sacarose tiver ali, mais álcool elas vão produzir dentro das **dornas de fermentação**. (FO023)

Cubação ver Fermentação.

Cuia

n. f. Recipiente utilizado para transferir o sumo da cana entre as caldeiras. Eq.: *cazos* e *cubos*, nas Canárias. Sin.: *canecão grande*, *passadeira* e *passador*; no Brasil. Obs.: O termo *passadeira*, por vezes, confunde-se com o termo *escumadeira*, no Brasil. Ver Reminhol.

Canárias:

De esta pasa a la cuarta caldera, llamada caldera de colado. Se pasaba con las bombas o **cazos**, vertiendo el liquido sobre una cernedera, en la que se colocaba un lienzo que dos operarios agitaban para tamizar el liquido. De esta cuarta caldera se pasaba al tacho una cantidad para iniciar la templa y llegado el punto de barboteo en el que ya al hervir no tendía a subir y derramarse, se iban agregando más **cazos**, a medida que se iba evaporando, hasta en el último momento esperar un tiempo para llegar al punto de melado y un poco más para llegar al de azúcar. (FO005)

Después de la templa de la miel, hay que sacarla rápidamente y meterla en una enfriadera de hierro tratado, de ay se subía en unos **cubos** para un depósito. (FO007)

Brasil:

Esse aqui é uma cabaça cerrada, transforma ela em duas **cuias**, uma **cuia** da cuité, amarra num pedaço de madeira desse e passa a se chamar de **passadeira**. **Passadeira** porque é pa passar mel de um tacho desse pa outro. Este aqui do cozimento, fica passando mel de um tacho desse pra outro com uma peça dessa, por causa disso ela tem o nome de **passadeira**. (FO015)

A **passadeira**, antigamente era de cabaço de uma planta que a gente serrava no meio. Hoje é de ferro, porque não existe mais cabaça. Isso tem um cabo e ele vai fazendo assim, bem rasilho, pra ir tirando aquela espuma. (FO016)

Aqui é a **passadeira**. A gente chama a **passadeira**. Aí, depois de 25 minutos, mais ou menos, a gente passa daqui pra segunda tacha. (FO019)

A gente vai tirando o mel com o **passador**. É, tem os **passador**, que a gente chama hoje de balde, do balde pra peneira. (FO019)

Tem um tipo de uma **cuia** grande, mas é de cobre, encavado no pau e a gente tira, a gente chama **canecão grande**, mas é um jeito de uma cuia mesmo. Tira da tacha e coloca na fria. (FO020)

Cultivador de cana

n. m. Agricultor que cultiva cana-de-açúcar. Eq.: *cañero*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Las fincas de los **cañeros** de Arucas. Había adelantado a muchos **cañeros** el dinero necesario para sacar adelante sus cosechas. (FO002)

Curar (cana)

v. Pôr veneno para matar as ervas e o bicho da cana. Eq.: *envenenar (caña)*, nas Canárias.

Canárias:

Curar caña es **envenenar caña**. (FO001)

Enveneno y enguano la caña. (FO001)

Curtir (cana)

v. Acção de deixar a cana cortada esperar alguns dias, antes de ser moída, para potenciar a sua fermentação. Obs.: Termo simples.

S. Tomé:

Abril eu vou fazer colheita de cana, oito ou dez dias fica a **curtir**, então pisa, põe num tamboro pa fermentar. (FO011)

Va pisando, quanto mais demora no chão, depois de cortado, é mais melhor, porque já está **curtido**, já dá aguardente mais depressa. (FO011)

Quando **curte** mais, a calda chega mais depressa, às vez fica 8 dias, às vez 15, a calda é que leva 22 dia, mas depende de terreno. Quando terreno é muito forte, esse cana dele,

quando pisa, põe na barril pa fermentar, ele leva mais dia, vinte, vinte e dois dia pa está pronto, pa fazer aguardente. (FO011)

Cuscus com mel

n. m. Doce feito de cuscus com mel. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Toda vez que marido pisa cana, eu fazer mel num lata. Come mel com pão, com mandioca, com batata. Tem cuscus com mel e camoca com mel..., torra milho, pisa, come com mel. (FO011)

D

Decantação

n. f. Operação de limpar o sumo da cana, através do repouso das impurezas no fundo da caldeira. Sin.: *decantación* e *depuración*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *decantar* com o sufixo *-ção*.

Canárias:

La segunda caldera es la caldera de claro o caldera de brillo, tiene que calentarse hasta 90 y pico grados, sin que hierva y esa precipita la mayor parte de la cachaza que sobe arriba por **decantación**. Las impurezas son productos de la cáscara, eso se saca por **decantación**. Brillante, se llama así el líquido, y al final del día se queda en el hondo y al día siguiente, por la mañana, tiene que salir un poco claro y se mete en la cachazera. El guarapo, cuando sale de la segunda caldera, tiene que ser brillante o claro, como se fuera cristal. (FO005)
En la cuarta caldera se apura la **depuración**, se verifica los grados baumé y ay se inicia la concentración, es la caldera de concentración. (FO005)

Decantador

n. m. Depósito onde o sumo da cana que sai da moenda cai e repousa para ser limpo das impurezas que assentam no fundo. Obs.: Termo derivado de *decantar* com o sufixo *-dor*.

Brasil:

Aquí chama **decantador**, né? Aonde ele vai decantar pa ficar um pouco de sujo aqui em baixo. (FO024)

Decantar

v. Limpar o sumo da cana através do repouso das impurezas no fundo do depósito. Ver Decantação e Decantador.

Brasil:

Guarapa, um nome bem antigo, é guarapa, guarapa. Aquí ele **decanta**, né? Ele fica **decantando** por duas ou três horas, pode colocar aquí. Aí o restante que sobra, vai ficar ali, porque aquí essa tubulação é mais alto um pouquinho, é. Ele só vai até ali, aí vai sobrar a terra algumas folha de cana. Sai fora. A sujeira fica no fundo e essa sujeira é alimentação pa animal. (FO024)

Aquí chama decantador, né? Aonde ele vai **decantar** pa ficar um pouco de sujo aqui em baixo. (FO024)

Isso aqui chama de... é uma bombona. Bombona de plástico, né? Aonde fica acumulado o caldo, né? Pa **decantar**. (FO024)

Decoada

n. f. Preparado colocado dentro da caldeira para fazer a limpeza do sumo da cana durante

a cozedura. Obs.: Forma derivada de *coar* (de + coada).

Brasil:

O meu melado aqui dura 5, 6 meses, até mais. Tem gente que pega cinza e bota dentro do forno pra subir a sujeira, mas eu não boto produto nenhum. Chamam **decoada**. Eu aqui não uso pureza nenhuma, é tudo ao natural. (FO025)

Nota: Termo da antiga produção açucareira madeirense conservado no Brasil, mais especificamente em Santo António da Patrulha, no Estado do Rio Grande do Sul. Em Cabo Verde, nas ilhas de Santiago e de Santo Antão, registámos a forma *coada* para denominar o mesmo conceito.

Defecador

n. m. Caldeira em que se efectua a defecação do sumo da cana, no processo industrial de fabrico de mel e de açúcar de cana. Eq.: *defecador*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *defecar* com o sufixo *-dor*.

Canárias:

El jugo de la caña o el guarapo pasa a los **defecadores**, donde se efectúa su depuración, por la acción combinada de vapor y la cal, considerada esta como mejor ingrediente químico para ele. (FO002)

Depósito do mel ver Tanque do mel.

Depósito de fermentação

n. m. Recipiente onde o sumo da cana fermenta para ser transformado em álcool. Eq.: *depósito de fermentación*, nas Canárias. Sin.: *tanque de aço inox* e *dorna de fermentação*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Del **depósito de fermentación** pasan a barricas de fermentación para llegar al guarapo fermentado. En el guarapo crudo ponemos levadura para ayudar la fermentación. (FO007)

Brasil:

Aquele caldo, no caso, a gente divide pa aqueles **tanque**. Você vê tudo **tanques de aço inox**. Dali, a gente vê o teor de sacarose, o teor de açúcar. Geralmente, ela tá com 22, 23, a gente dilui pra 15 com água, água filtrada, no caso. (FO018)

Quer bastante sacarose pa fermentação, que as bactéria li começa a ingerir a sacarose e transformar em álcool. Mas, quanto mais sacarose tiver ali, mais álcool elas vão produzir dentro das **dorna de fermentação**. (FO024)

Isso aqui são **dornas de fermentação**. São **dornas** individual. Cada **dorna** dá uma destilagem de cachaça, então são individual. (FO024)

Depuração ver Decantação.

Descabeçar (a cana)

v. Cortar a parte superior da cana. Eq.: *descogollar la caña* (de *cogollo*), nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *cabeça* com o prefixo de negação *des-* e o sufixo verbal *-ar*.

Canárias:

El Machete es utilizado para **descogollar la caña**, quitando el cogollo por los animales. (FO001)

Quitavan las hojas y después la iban cortando y **descogollando** y la tiraban en una pila y otro iba haciendo fejes para ir en la bestia pa el trapiche. (FO004)

Descogollar es sacar el cogollo. (FO005)

Descachaçar

v. Acção de retirar a cachaça do sumo da cana. Eq.: *descachazar*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *cachaça* com o prefixo de negação *des-* e o sufixo verbal *-ar*. Ver *Cachaça* (1) e *Caldeira de descachaçar*.

Canárias:

La miel se hacia cuando había mucha caña. Dándole calor a la caldera, se va **descachazando** y se va quitando la porcaría que trae la caña, porque eso sube a flote, se va colando con unos coladores. Después, se pasa de uno a otro, con un paño de muselina para quitarle más sujetad que tenga. (FO007)

Desdobramento ver Fermentação.**Desfolhar (a cana)**

v. Tirar as folhas da cana. Eq.: *deshojar*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *folha*, com o prefixo de negação *des-* e o sufixo verbal *-ar*.

Canárias:

La hoja seca se iba quitando, se llama deshojar, quitar la hoja verde por los animales. (FO004)

Destilação

n. f. Processo de transformação do sumo da cana fermentado em aguardente ou rum. Obs.: Termo derivado de *destilar* com o sufixo *-ção*. Variantes *estilação* em S. Tomé e *destilage* (de *cachaça*) no Brasil.

Canárias:

La fermentación es importantísima para todo el proceso de destilado y claro el resultado final de la **destilación de la caña**. (FO002)

En los trapiches en los que se combinaba fabricación de azúcares y aguardientes, se vertían las templeas en un saco, bolsa o talega, situado dentro de una barrica agujereada y sin hondo y esta, a su vez, en una bandeja, de forma que los sólidos permanecían en el saco, escurriendo los líquidos a la bandeja de donde se devolvían al tacho o se enviaban

a diluir o fermentar para su **destilación**. (FO005)

S. Tomé:

Primeiro calda num balde, depois de balde vai pa tambor, depois leva cerca de 6 a 7 dias, dependendo da cana. No tambor tá na cubação. Cubar é fermentar, depois de fermentar, trabalhar, quando ela pára, quer dizer que já tá pronto a fogo. Então, vamos carregar de cubação pa **destilação**. (FO009)

A calda vai pa encubação num tambor, depois de encubação, de 4/5 dias até mais, conforme movimento de calda, quando tá bem parado, passa a **destilação**. (FO010)

Casa pa **estilação**, calda fresco, quando põe aqui 4, 5, 6 dias calda chegado. Quando chega, vira lá, põe no fogo e aguardente já sai. (FO012)

Brasil:

Isso são as dornas de fermentação. São dornas individual. Cada dorna dá uma **destilage de cachaça**, então são individual. (FO024)

Destilado de melaço

n. m. Melaço destilado para fazer aguardente ou rum. Eq.: *destilado de la melaza*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

De la melaza hecha sacan el **destilado de la melaza**, después de fermentada pasa por el alambique. (FO007)

Destilador (1) ver Alambique.

Destilador (2) ver Cachaceiro (1).

Destilar

v. Transformar o sumo da cana fermentado em aguardente. Eq.: *destilar e rectificar*, nas Canárias. Sin.: (*a*)*lambicar*, no Brasil. Obs.: Termo simples. O termo *destilar* apresenta a variante *estilar*, em S. Tomé e no Brasil.

Canárias:

Se necesitaba un alambique que rectificara o **destilara** mayor cantidad. (FO002)

El ron normal es rebajado y tiene algún tratamiento químico. En nuestro caso non, solo le ponemos un poco de agua, porque lo **destilamos** con un poco más de grado, para mayor calidad. Después adicionamos un poco de agua, tenemos una agua magnífica, no necesitamos tratarla. (FO002)

Se necesitaba un alambique que **rectificara** o **destilara** mayor cantidad. (FO002)

S. Tomé:

Calda tá picar, ainda tá a trabalhar, não precisa pôr açúcar, quando tira, tira essa palha toda, escoo muito bem, passa lambique pa **destilar**. (FO008)

Calda cubada já está pronto pa ir para o lambique. Quando já está cubada, vamos **estilar**.

Lambique é quando calda está a **estilar**. Lambique é esse tambor com serpentina. Trapiche é pa pisar cana, lambique é pa **estilar** aguardente. (FO013)

Brasil:

Cauda, da cuba, depois coloca dentro do alambique, **destila** novamente e aí transforma em cachaça boa. Mistura com calda fermentada, coloca dentro do alambique, aí bidestila ele, aí transforma em cachaça boa. (FO015)

Botava fermento. Quando tinha 21 graus tava bom de **estilar**. Aí, bota no alambique. É caldo fermentado mesmo. Aí, bota o grau. Tá com 21 grau, aí pode **estilar**. (FO017)

Daqui, dessas dornas, vai pra o alambique, pra fazer a cachaça, no caso pra **destilar** a cachaça. (FO018)

Nós tira a primeira, aí vai **destilando**, só o coração, **destilando, destilando**. Quando chega em certa graduação, aí juntamo, descarta, pega a primeira com a segunda e nós redestilamos. Que já é praticamente álcool puro, aí redestilamos. Nós temos a coluna que fica aqui ao lado, é pa redestilar, pa fazer o próprio álcool da gente. (FO018)

Tira um pouquinho, normalmente, uns dois litro, a gente tira pa **lambicar** outra vez no lambique, junto com outra calda, e depois começa a sair normalmente com trinta e dois graus, depois a gente tira até voltar a vinte, dezoito graus por aí. (FO020)

A gente chama carga, na hora de **lambicar**. A gente aqui, normalmente, faz uma alambicada só por dia. Normalmente, de 18 a 24 horas, fermenta e **lambica**. É **lambicar** mesmo. Agora tá a fermentar e depois tá na hora de **lambicar**. (FO020)

Restilo é **lambicar** a pinga de novo. Ela sai num grau mais alto. (FO021)

Água fraca, essa não serve, tem de **lambicar** outra vez. (FO021)

Isso aqui é um capacete, né? E aqui em cima já começa a serpentina e começa já a **destilar** a cachaça em vapor, né? (FO024)

A garapa pa fazer a cachaça, ela também tem de ser cuidada, a gente bota naquela pipona grande. Cada lambicada, cada vez que a gente botava no alambique era uma lambicada, de 100 litro, 200 litro. Daí, tava na tina grande pra fermentar, a gente moeu e botou lá, né? Depois de dois dias já tá pronta pa **lambicar**, mas tem de ver quando tá o clima bom. (FO025)

A primeira aguardente é cabeça. Depois, coração, é a do meio. A última é o rabo. Aí, a gente coloca pra ela **estilar** de novo. A gente também tira a primeira que é a cabeça. (FO025)

Doce de banana

n. m. Doce de banana feito com mel ou com açúcar de cana. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Faz doce de papaia na lara, põe açúcar ou mel na panela e põe mamão, papaia. Também faz **doce de banana** com açúcar na panela e doce de coco com açúcar. (FO011)

Doce de coco

n. m. Doce de coco feito com mel ou com açúcar de cana. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Faz doce de papaia na lara, põe açúcar ou mel na panela e põe mamão, papaia. Também faz doce de banana com açúcar na panela e **doce de coco** com açúcar. (FO011)

Doce de figo

n. m. Doce de fruta feito com mel de cana ou açúcar. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Ah, eu aqui fazia doce de laranja e **doce de figo**. Em vez de fazer com açúcar faço com melado. É os únicos dois doce que faço com melado, de goiaba eu nunca fiz. (FO024)

Eu uso melado, é com o melado que a gente faz. Aqui é mamão com melado, é chimia. Eu faço **doce de figo**, doce de laranja, chimia de laranja. (FO025)

Doce de laranja

n. m. Doce de fruta feito com mel de cana ou açúcar. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Ah, eu aqui fazia **doce de laranja** e doce de figo. Em vez de fazer com açúcar faço com melado. É os únicos dois doce que faço com melado, de goiaba eu nunca fiz. (FO024)

Eu uso melado, é com o melado que a gente faz. Aqui é mamão com melado, é chimia. Eu faço doce de figo, **doce de laranja**, chimia de laranja. (FO025)

Doce de papaia

n. f. Doce de papaia feito com mel ou com açúcar de cana. Sin.: *doce de mamão*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Faz **doce de papaia** na lara, põe açúcar ou mel na panela e põe mamão, papaia. Também faz doce de banana com açúcar na panela e doce de coco com açúcar. (FO011)

Brasil:

Eu uso melado, é com o melado que a gente faz. Aqui é **doce de mamão** com melado, é chimia. Eu faço doce de figo, doce de laranja, chimia de laranja. Esse **doce de mamão**, por exemplo, dá pa botar abóbora, batata, botar vários tipo de fruta e botar tudo junto, mas eu aqui faço diferente, não faço tudo misturado, faço separado. Tem doce de laranja melado, é feito com melado. (FO025)

Dorna de fermentação ver Depósito de fermentação.

E

Engarrafar

v. Meter a aguardente nas garrafas. Eq.: *embotellar*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *garrafa*.

Canárias:

Un tubo de ron que venía del depósito abajo para los diferentes depósitos para **embotellar** con una manguera. Las mujeres venían para el labor del embotellado. (FO003)

Enfolhar

v. Embrulhar o açúcar em folhas de cana para conservação. Obs.: Termo derivado de *folha* com o prefixo *en-* e o sufixo verbal *-ar*.

S. Tomé:

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

Enformar

v. Retirar o açúcar da forma. Obs.: Termo derivado de *forma* com o prefixo *en-* e o sufixo verbal *-ar*.

S. Tomé:

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

Engenho (1)

n. m. O conjunto produtivo de transformação da cana-de-açúcar ou local da produção açucareira, podendo denominar também toda a propriedade agro-industrial. Eq.: *fábrica* e *trapiche*, nas Canárias. Sin.: *trapiche*, em S. Tomé e Príncipe. Obs.: Termo simples. Os termos *engenho* e *trapiche* sofreram um processo de extensão semântica, da denominação da moenda ao conjunto das instalações de produção açucareira.

Canárias:

Fábrica de Arehucas (FO001)

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

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

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

S. Tomé:

Máquina a motor é **trapiche a motor**. (FO009)

Antes era roda de manual do **trapiche**, agora tem motor, é **trapiche a motor**. (FO010)

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

Brasil:

O material da dorna é fibra de vidro. O que não se deve usar e que antigamente se usava nos **engenhos** era de ferro, porque aí vai ter muito carmanato, que é uma coisa que provoca câncer. A fibra de vidro é que é o ideal pra fermentação. Daqui ela passa pra o alambique. Isso aqui é pra água pra lavar. A gente usa mesmo cobre, isso é só uma caixa de água. Se vocês chegassem há cinco anos atrás, a gente estava trabalhando desse jeito aqui, porque o **engenho** não foi herança. (FO014)

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

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

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

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

É **engenho de água**. A gente fala **engenho de água** mesmo. (FO020)

Aqui chama-se, como é que vou dizer... uma agro-indústria rústica de madeira roliça, e o conjunto é o **engenho**. Aqui é a parte da moenda e o conjunto chama-se **engenho**. É onde tem o alambique, o tacho de melado... Então, chama-se **engenho** de fulano de tal. (FO024)

Nota: Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira em 1452, com a forma *emgenho daugua*, denominando já a nova tecnologia de dois eixos horizontais para esmagar a cana, movida a água, por oposição ao *trapiche* ou *almanjara* movida por animais. Na Madeira, ainda hoje, as fábricas de fazer mel e aguardente de cana são denominadas *engenho*. Em Canárias, na ilha de Gran Canaria, apenas encontrámos o termo *fábrica*, enquanto na ilha de La Palma se conservou o termo mais antigo *trapiche*, apesar das inovações técnicas. Em Cabo Verde, o termo *trapiche (de ferro)*, com a variante

fonética *trapitche*, é comum às duas ilhas. Na ilha de Santiago registámos também o termo *fornalha* com as variantes fonéticas *fornaja* e *fornadja*, enquanto em Santo Antão encontrámos ainda a denominação *curral de trapiche* para referir o mesmo conceito. No Brasil, actualmente, as grandes centrais açucareiras chamam-se *usinas* e as instalações mais pequenas de produção de álcool chamam-se *fábricas*. No entanto, na produção açucareira tradicional, artesanal e rudimentar, a denominação corrente é *engenho*, porque conservou os termos e as técnicas mais antigas, em vias de extinção. Na Venezuela não foi registado nenhum dos termos acima referidos, enquanto na Colômbia foram registados os termos *fábrica de açúcar* e *ingenio (azucarero)*, e também relatos de memória que referem a antiga existência de *haciendas de trapiche* e de *trapiches (trapiches de hierro horizontais movidos a água)*. No entanto, sabemos que, actualmente, tanto na Colômbia como na Venezuela, nas zonas rurais mais pobres do interior do país, ainda encontramos o tradicional *trapitche* de dois *molinos de hierro* horizontais para extrair o *guarapo* e fazer *panela*.

Engenho (2) ver Moenda (1).

Enguanar

v. Pôr guano nas canas. Obs.: Termo derivado de *guano* com o prefixo *en-* e o sufixo verbal *-ar*.

Canárias:

Enveneno y **enguan**o la caña. (FO001)

Se **enguanaba**, se ponía guano dos veces en el año. (FO004)

Entre-safra

n. f. Período de tempo entre duas safras. Obs.: Termo complexo (Prep.+N).

Brasil:

Na **entre-safra**, o senhor de engenho tinha o mel como reserva do engenho pa sobreviver, era a reserva da **entre-safra**. (FO017)

Envenenar ver Curar (caña).

Enxada

n. f. Instrumento utilizado para cavar a terra e plantar a cana. Eq.: *aguataca*, *hachada* e *raspadera*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Una **raspadera** o **hachada** para surcar la tierra. (FO001)

Una **aguataca** es como una **hachada** con la forma de media luna. (FO004)

S. Tomé:

Aqui não fazer rego. Na Cabo Verde fazer rego. Aqui terreno tá limpo, acava, mete só.

Abre buraco com a **enxada** e mete e não precisa regar, porque tem muita chuva. (FO011)

Brasil:

É prantar, cavar, roçar o mato, cavar, prantar, samear e prantar. A cana é cavado e bota a cana e cobre de terra, com **enxada** ou arado. (FO017)

O mato a gente faz a carpinagem. Tem **enxada**, nós chamamos de **enxada**. (FO018)

Aí faz a irrigação, sameia e depois vem com a **enxada**, manualmente, né? As **enxada** que a gente tem puxa 15 centímetros de terra de cobertura, em cima da muda da cana. (FO024)

E tem lugares que eles prantavam assim, o tal de alvião. Eles metia o alvião, abria o buraco e depois botava a cana. Abria com o alvião pa poder a cana entrar. Também tem **enxada**. Antigamente, prantava muito na pedreira e aonde dava cana melhor, por causa do esterco. (FO025)

Aí, a gente bota num cocho, né? A gente tinha uma **enxada** especial e batia com a pá. Quando tirava do forno, do tacho de cobre, botava naquele cocho duns 4 metro, botava tudo ali no cocho. (...) Aí, quando ele começava em cima já tar açucarado, pegava a **enxada**, aquela **enxada** de capinar, ele já tinha uma **enxada** especial só pra aquilo ali. (FO025)

Escuma (1)

n. f. Primeira espuma retirada do sumo da cana que contem impurezas. Sin.: *palha* e *borra*, em S. Tomé; *sujeira*, *mel de esborre*, *tiborna*, *borra*, *pozinho*, *cisco* ou *cisquinho*, *pão de escuma* e *escuma preta*, no Brasil. Obs.: Termo simples. *Escuma* é variante de *espuma*; variante *escuminha*, forma diminutiva, no Brasil.

Canárias:

Hay una **espuma** propia de la fermentación, que en contacto con el aire va creando una especie de capa amarilla y tiene unas espumaderas que recogen la **espuma**. (FO002)

Se sacaba la **espuma** con un palo, después se tiraba hacía un estanque. (FO003)

Por lo pequeño y desnivelado del terreno, de la caldera de recibir a la caldera de claro discurría el guarapo por gravedad, pero también de la caldera de claro a la caldera de descachazar, que era la primera en que hervía para la extracción de **espumas** y cachazas con las palas o espumaderas. (FO005)

S. Tomé:

É preciso escumar, a gente tira toda **palha**, tem de limpar tudo, tira essa **escuma** tudo primeiro, antes da calda passar pa tambor, tira **palha** com rede. (FO008)

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

Escuma que se tira da calda fermentada. (FO009)

Mel, pisa cana. Depois de estar pisado, escoo muito bem, escalimpa, põe na panela, dá fogo. Antes de ferver, começa a limpar, limpa tudo **borra** fora. Quando tá a ferver, corta um pinha de banana, vira dentro dele ou potassa, mas como nós não tem potassa, deita

banana. Quando deita banana, tira tudo isso fora, fica limpa. Se não põe banana, o mel dá com **borra**, tá suja, fica sujo, só poeira, **borra**, e não sai. (FO010)

Brasil:

Toda a **sujeira** vem na cana do campo pra o engenho, vai ser tirada nesse tacho chamado de caldeira. Na hora que jogar aquele pouquinho de água de cal, vai evaporar muita **sujeira**. Toda a **sujeira** sobe, fica o mel limpo, sem **sujeira** nenhuma. Na hora que joga aquela aguinha de cal, toda a **sujeira** sobe e vão tirar toda a **sujeira** por cima com essa peça, a passadeira, e joga nesse dreno ali, que antigamente o pessoal até chamava de **mel de esborre**, ele serve de alimentação pra os animais. E vai ficar o mel limpo sem **sujeira** nenhuma aqui. Antes chamavam **mel de esborre**, a **sujeira** que esborrava. Toda a **sujeira** subia e esborrava, eles tiravam, porque era **sujeira**. (FO015)

E vai criando **escuma** em cima na cuba, enquanto existe doce no caldo ela vai crescer na cuba. Chama **pão de escuma**. Quando acabar com todo o doce que tem no caldo, com dois dias ou três, fermentando naturalmente, aí aquele **pão de escuma** arria, fica aqui no meio da cuba. (FO015)

Tá a limpar o caldo de cana, que o caldo de cana geralmente tem impurezas, então ele tá a limpar. As impurezas nós chamamos de **tiborna**, impurezas. Tira a **borra**, que é as impurezas. (FO018)

Essa aqui a gente espuma ela. Bota o caldo frio e vai espumando. O caldo vem da moenda. Aí, a gente vai tirando a **escuma**, a gente chama a **escuma** pra animal, é **espuma**. (FO019) Eles mói a cana e depois que eles mói a cana a gente coloca, às vezes, no pano, pra ficar mais puro. Depois que a gente, pra coar aquele **pozinho**, depois que a gente coloca lá na tacha, a gente coloca o fogo debaixo, quando vem a ferver, vem aquela **espuma** grossa por cima. No caso, aquilo ali é impureza da cana. (FO020)

Eu acho que aquele pano que a gente colocou não vai ficar tão bem limpo, que aquilo é o coador, no caso. A gente coloca lá, coloca o fogo. No momento que ele vai ferver, na fervura, aí vem aquela **espuma** grossa que a gente chama **espuma**. A gente pega um (a) panhador, que chama um tipo de uma colher furada, chama (a)panhador da impureza. É uma colher grandona, assim, que a gente faz furada. Aí, a gente pega aquilo, vai jogando, tira, coloca pra lá. Aí, o melado vai ficar limpinho. Aqueles **cisco**, **cisquinho** que tem na cana vai sair tudo naquela **espuma** grossa. (FO020)

A gente pega a escumadeira, né, e vai tirando toda essa **escuma**. Essa **escuma**, com a escumadeira, vou colhendo toda a **escuminha** que tem por cima. A gente deita no tambor aqui e a gente pega quando esfria ela coloca milho moído ou farelo de arroz ou farelo de soja e faz alimentação pa porco, pa gado, né? (FO024)

Tem muita variedade aí, mas eu acostumei com essa aqui. Eu faço um produto de melado muito bom aí, que eu vou mostrar pra vocês, que é bonito, é um mel... melado. Vou mostrar pra vocês. Saiu esse balde cheio de **escuma preta**, que veio pra cima. E agora, de vez em quando, tem de estar limpando até o final. (FO025)

A **escuma**, essa aqui, quando tinha porco, dava pa os porco, dá pa misturar com a comida, a ração. Esse aqui, inclusive, a primeira que bota fora é **sujeira**. Mas esse que vai vindo

agora aqui, ele é doce, já pode se fazer pa misturar com a ração. (FO025)

O meu melado aqui dura 5, 6 meses, até mais. Tem gente que pega cinza e bota dentro do forno pra subir a **sujeira**, mas eu não boto produto nenhum. Chamam decoada. Eu aqui não uso pureza nenhuma, é tudo ao natural. (FO025)

Escuma (2) ver Panovelho.

Escuma de aguardente

n. f. Escuma que indica o grau da aguardente. Sin.: *renho*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Ver Bolha (de fermentação).

S. Tomé:

Desde que isso já está um pouco forte, vê-se pela espuma, ao cair, se está a fazer **renho**. (FO009)

Escuma de aguardente é aguardente que tá sair muito forte, quando não tem muita escuma mais fraco. (FO011)

Escuma de calda ver Cachaça (1).

Escumadeira

n. f. Instrumento utilizado para retirar a escuma, durante a cozedura do mel e na fermentação do sumo da cana. Eq.: *espumadera*, *cucharón*, *pala (o)*, nas Canárias. Sin.: *concha*, *escumeira*, *escumador e rede (de ferro)*, em S. Tomé; *(a)panhador da impureza e colher furada*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *escuma* com o sufixo *-deira*.

Canárias:

El **cucharón** era usado antigamente, antes de la **espumadera**. (FO002)

Hay una espuma propia de la fermentación, que en contacto con el aire va creando una especie de capa amarilla y tiene unas **espumaderas** que recogen la espuma. (FO002)

La otra caldera es la caldera de descachazar, porque es una que ya puede hervir violentamente y ay, con las **palas**, con la **espumadera**, se saca la cachaza. Se llama pala cuando es más resistente, porque en la siguiente caldera, se se quisiera hacer azúcar o melado solamente, se cuela, se pasa por un trapo y la otra al hervir sobe como la leche. Entonces, se debe batir para que no salga, para eso sirve la **espumadera** y sirve la **pala**, pero la más dura es la que llamamos **pala**. (FO002)

Se sacaba la espuma con un **palo**, después se tiraba hacía un estanque. (FO003)

Por lo pequeño y desnivelado del terreno, de la caldera de recibir a la caldera de claro discurría el guarapo por gravedad, pero también de la caldera de claro a la caldera de descachazar, que era la primera en que hervía para la extracción de espumas y cachazas con las **palas** o **espumaderas**. (FO005)

Los maestros azucareros conocían estos puntos de varias maneras: poniendo una gota entre los dedos para ver el tamaño del hilo que se forma al separarlos, vertiendo una gota

en un vaso de agua, etc. Pero, realmente, esto eran prácticas del primer día de zafra, ya que luego bastaba, con el aspecto de la cocción y todo lo más, alzar la **espumadera** y ver la forma como escurría la masa cocida para conocer el punto. (FO005)

La otra caldera es la caldera de descachazar, porque es una que ya puede hervir violentamente y ay con las **palas**, con la **espumadera**, se saca la cachaza. Se llama **pala** cuando es más resistente, porque, en la siguiente caldera, se se quisiera hacer azúcar o melado, solamente se cuela, se pasa por un trapo y la otra al hervir sobe como la leche. Entonces, se debe batir para que no salga, para eso sirve la **espumadera** y sirve la **pala**, pero la más dura es la que llamamos **pala**. (FO005)

S. Tomé:

É preciso escumar, a gente tira toda palha, tem de limpar tudo, tira essa espuma tudo primeiro, antes da calda passar pa tambor, tira palha com **rede**. (FO008)

Depois de pisar a cana, já tem aquela calda, vai-se meter num tambor, mas é um tambor aberto com lume e então aquela calda ferve. Depois de ferver, aquela espuma sobe e então há uma **rede de ferro** que a gente sempre fica a escoar pra tirar aquela espuma, é um **escumador**, a gente limpa pra tirar aqueles lixo. (FO009)

Escuma tem que ter um **concha**, **escumadeira**, tem buraco. Quando a gente (a)panha, vem a espuma, mel fica lá na tambor. **Escumadeira** põe no bandeja, começa a ficar mel. (FO010)

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

Só faz aguardente, mel tem coisa de fazer, mas gasta muito lenha. Pa fazer mel tem um tacho grande, vira-se água de cana lá, calda na tamboro, depois põe a fogo em baixo. Tem forno, mete a lenha na forno, depois começa a ferver, tem um home que senta aqui, começa com **escumadeira** a mexer a calda até estar pronto, é mexedor de calda. (FO011) Quando o mel tá pronto, ele fica vermelho. Com essa **escumadeira**, que anda a mexer ele, senhora mete assim dentro dele, quando começa a cair pegado já tá pronto pa tirar. (FO011)

Pa ver grau de mel no tacho, põe na **escumeira**, vê está no ponto. (FO012)

Brasil:

Eu acho que aquele pano que a gente colocou não vai ficar tão bem limpo, que aquilo é o coador, no caso. A gente coloca lá, coloca o fogo. No momento que ele vai ferver, na fervura, aí vem aquela espuma grossa que a gente chama espuma. A gente pega um (a) **panhador**, que chama um tipo de uma colher furada, chama (a) **panhador da impureza**. É uma colher grandona, assim, que a gente faz furada. Aí, a gente pega aquilo, vai jogando, tira, coloca pra lá. Aí, o melado vai ficar limpinho. Aqueles cisquinho que tem na cana vai sair tudo naquela espuma grossa. (FO020)

Coloca o caldo de cana, leva ao fogo e tira limpeza com a **colher furada**, depois a gente aperta mais o ponto do melado. (FO020)

A gente enche a tacha, bota fogo, depois escuma com a **escumadeira**. Aqui, essa peça aqui de vasilha furadinha. Depois de escumado, a gente dividia nas duas tachas pa cozinhar. (FO020)

Isso aqui é **escumadeira**. Tira a escuma com essa aqui. A escuma nós joga fora. (FO021)
Coloca fogo, bota aqui, ele vai criar uma espuma, como cria na fermentação. A gente pega a **escumadeira**, né, e vai tirando toda essa escuma. Essa escuma com a **escumadeira** vou colhendo toda a escuminha que tem por cima. (FO024)

Saiu esse balde cheio de escuma preta, que veio pra cima. E agora de vez em quando, tem de estar limpando até o final. Aqui nós tratemo **espumadeira**. É a mesma que tem assim de tirar batatinha frita, **escumadeira** de cozinha. Só que essa aqui é maior, né? Vai tirando a sujeira, né? (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos as formas *escumadeira* e *espumadeira*, enquanto em Cabo Verde, além desta variação, encontrámos ainda o termo *coadeira*, na ilha de Santiago.

Escumador ver Escumadeira.

Escumar

v. Retirar as impurezas da escuma do sumo da cana. Sin.: *limpar*, em S. Tomé e no Brasil.

S. Tomé:

É preciso **escumar**, a gente tira toda palha, tem de **limpar** tudo, tira essa escuma tudo primeiro, antes da calda passar pa tambor, tira palha com rede. (FO008)

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

Mel, pisa cana. Depois de estar pisado, escoo muito bem, escalimpa, põe na panela, dá fogo. Antes de ferver, começa a **limpar**, **limpa** tudo, borra fora. Quando tá a ferver, corta um pinha de banana, vira dentro dele ou potassa, mas como nós não tem potassa, deita banana. Quando deita banana, tira tudo isso fora, fica **limpa**. (FO010)

Brasil:

Tá a **limpar** o caldo de cana, que o caldo de cana geralmente tem impurezas, então ele tá a **limpar**. As impurezas nós chamamos de tiborna, impurezas. (FO018)

Essa aqui a gente **espuma** ela. Bota o caldo frio e vai **espumando**. O caldo vem da moenda. Aí, a gente vai tirando a escuma, a gente chama a escuma pra animal, é espuma. (FO019)

A gente enche a tacha, bota fogo, depois **escuma** com a escumadeira. Aqui, essa peça aqui de vasilha furadinha. Depois de escumado, a gente dividia nas duas tachas pa cozinhar. (FO020)

Tem muita variedade aí, mas eu acostumei com essa aqui. Eu faço um produto de melado

muito bom aí, que eu vou mostrar pra vocês, que é bonito. É um mel... melado. Vou mostrar pra vocês. Saiu esse balde cheio de espuma preta, que veio pra cima. E agora, de vez em quando, tem de estar **limpando** até o final. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira apenas registámos o termo *escumar*, enquanto em Cabo Verde encontrámos os termos *escumar*, *limpar* e *tirar escuma*.

Esfolhada

n. f. Acção de retirar as folhas das canas. Eq.: *pelada*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *folha*.

Canárias:

Qualquier muchacho que venga a la **pelada**, tanto pela, como cogolla, como corta, como todo. (FO001)

Esfolhar

v. Retirar as folhas das canas. Eq.: *pelar (la caña)*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *folha*.

Canárias:

Pelar la caña, poner gente a pelarla. (FO001)

Para cortar la caña con la barreta, un hombre iba cortando la caña, otro iba cogendo la caña y tirando en la pila y después la mujer pa **pelar la caña**, quitar las hojas, y venía otro detrás para hacer trozos para poder hacer fejes. (FO004)

Esfriadeira

n. f. Recipiente em que se coloca o mel a esfriar. Eq.: *enfriadera*, nas Canárias. Sin.: *resfriadeira*, *desafogador*, *batedor*, *fria* ou *cama fria*, *gamela* e *cocho (de madeira)*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *esfriar* com o sufixo *-deira*.

Canárias:

Después de la templa de la miel, hay que sacarla rápidamente y meterla en una **enfriadera** de hierro tratado, de ay se subía en unos cubos para un depósito. La miel pasa del tacho a la **enfriadera**. (FO007)

Brasil:

O último tacho, chamado de boca, fica na boca da fornalha, e esse que tem de lado aqui é chamado de **resfriadeira**. Esse aqui não tem fogo debaixo dele não, que é pra mexer o mel, pa esfriar um pouco, pa trazer pa forma, pa fabricar a rapadura. (FO015)

Isso aí é **resfriadeira**. São três tachas que o mel vem dali no ponto. Ele não tem mais água, ele joga aqui dentro, ele pega uma pá de madeira, aí vai mexer, espalhando aqui e ela é aberta que é pra esfriar. A rapadura vai esfriando e vai endurecendo, aí ele rapa. São três **resfriadeiras**. Esse pau que usa pa mexer é palheta. Tem a pá de mexer e tem a palheta de cortar a rapadura. (FO016)

Quando faz aquele mel, que tá cozinhado, aí tira dali e bota no **desafogador**. Aí, ele bota um rodo, puxa o mel pa cá. Quando tava pegando que nem areia, tinha o batidor, botava dentro do baldo, ele pegava aquele baldo cheio com carapuça de palha de banana na cabeça e botava nas forma, dentro da casa de purgar. (FO017)

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

Depois que ele faz o cozimento aqui, aí leva pra aquela parte, chamamos de **gamela**. Aí, mexe ele e depois bota nas formazinha de madeira. (FO018)

Aí, depois dos tacho, a gente vai concentrando ela até chegar a esse ponto aqui. Assim que chega a esse ponto, a gente passa pra aqui, pra o **cocho de madeira**, e bate ela, pra poder ir pra forma. (FO019)

Aqui é **cocho de madeira**. Aqui é a paleta, é de madeira. Aqui são as formas. Daqui a uns 3 minutos, a gente já começa a colocar aqui. (FO019)

Tira da tacha e coloca na **fria**. É porque ali é o banho frio que vai colocar e ela com o choque térmico vai se adiantar. É uma forma grande, comprida e se mexe ali. Chama **cama fria**, que eles colocam lá pra mexer. Usa uma pá de pau que a gente mexe. Tira lá da cama quente joga na **fria** e mexe, porque na **cama fria** vai vir rápido, o açúcar vai embolar. (FO020)

O **batedor** é igual a uma **gamela** comprida. É uma **gamela** comprida. (FO020)

F

Fábrica açucareira

n. f. Lugar onde se fabrica o mel, o açúcar e a aguardente de cana. Eq.: *fábrica* e *trapiche*, nas Canárias. Sin.: *trapiche*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Adj.).

Canárias:

Cortar la caña y llevarla para la **fábrica**. (FO001)

En la **fábrica** está el molino. (FO002)

Fábrica de elaboración de azúcar de caña y derivados. (FO002)

La molienda en la **fábrica azucarera**. (FO002)

La **fábrica** empezó a laborar en 69 con el ron Aldea. Aquí antes ya se hacía ron, compramos el molino, barrica, motor y todo eso. Esta **fábrica** se llama Distellería Aldea. Esto está en Santo André, Los Sauces. (FO007)

S. Tomé:

Depois de estar cortado, amarra-se feixe a feixe mesmo com folha de cana. Depois, carregam e trazem pa **fábrica** que é **fábrica de aguardente de cana**. (FO009)

Fabricador de aguardente ver Destilador.**Fabricador de mel ver Meleiro.****Facão**

n. f. Instrumento usado para cortar a cana. Eq.: *barreta*, *hachuela*, *burra*, *machete*, *moza* (*o*), *calabozo*, *cuchillo* (*a*), nas Canárias. Sin.: *machim* e *machado* ou *machadinho*, em S. Tomé. Obs.: Termo derivado de *faca* com o sufixo aumentativo *-ão*.

Canárias:

Usamos una **burra** que es un hierro para recoger la caña el día de la zafra. (FO001)

Esto es una **hachuela** para cortar la caña. (FO001)

Hachuela es una especie de **machete** con corte más vertical con que se coge la caña. (FO002)

Había unos **machetes** cubanos aquí, se cortaba la caña, la caña después se hacía en haces

y se cargaban en carro o camión. (FO002)

El **machete** tenía un cabo de madera, era más práctico e menos peligroso. Era el más usual el **machete** para cortar la caña. Con **machete** un golpe seco para cortar la caña. (FO002)
Se cortaba con una **hachuela** y con una **barreta** para se cortar bien rente de la tierra. Se usaba la **barreta**, el **machete** y la **hachuela**. Para cortar la caña con la **barreta**, un hombre iba cortando la caña, otro iba cogendo la caña y tirando en la pila y después la mujer pa pelar la caña, quitar las hojas, y venia otro detrás para hacer trozos para poder hacer fejes. (FO004)

Aquí siempre se utilizó para el cogollo y todo esto los **machetes**, **calabozo** y **moza**, que son tres tipos de **machete**, **machete** normal y **mozo** que tiene la punta cortada y que es muy parecido al **calabozo** que es otro. (FO005)

Para cortar la caña aquí se usa la **moza** en forma de hachada pequeña, se llama igual que uno de los **machetes**, que también se llama **moza**, para picar las cañas, porque las cañas hacen muy largas, para llevar al trapiche, se cortan en dos o tres. (FO005)

Para cortar la caña en pedazos, utilizamos un **cuchillo**, por ejemplo para quitar el cogollo..., el **cuchillo** o un **machete**. (FO005)

La caña se va dejando en el molino, se echa en una estera, esa caña pasa por una **cuchilla** y esa caña ya entra cortada en pedazos en el molino. (FO007)

Aquí tenemos la costumbre de usar unas **mozas**, que son una raspadera o una hachada. Entonces, se va cortando a ras de la tierra, siempre a ras, porque se se corta más encima hay algún ojo que está fuera de la tierra y reventa por ay y eso no sirve. La caña tiene de salir de debajo de la tierra. (FO007)

Se corta primero y después se limpia, quitando la hoja con la mano y después con un **machete** se quita el cogollo. (FO007)

S. Tomé:

Tem de ter **machim** bem afiado, pa cortar bem, pa não estragar filhos, que ficam no chão. (FO008)

Limpa-se, pega o **machim**, corta-se bem rente ao barro. É corte de cana ou corta cana. Coloca-se feixe, amarra-se, bota no ombro. (FO010)

Na Cabo Verde, nós corta cana com **machado**, **machadinho**, aqui a gente corta com **machim**. (FO011)

Corta cana, rente raiz da cana, com **machim**. (FO013)

Brasil:

Corta a cana com um **facão**, meme beira na terra. (FO017)

Nós utilizamos o **facão**. Tem o **facão** que é apropriado justamente pra cortar a cana. É um **facão** comprido. Muita gente pensa que é uma faca, mas, no caso, é um **facão**. (FO018)

Cortadores de cana, pa cortar a cana, usa um **facão**. Usa só o **facão** mesmo. Vai cortando e já vai bandeirando elas, fazendo montinho, chama bandeira. A gente chama de bandeira. Aí, a gente coloca no carro de boi. (FO020)

O cortador de cana usa um **facão**, né? Tem um **facão** assim que a gente usa, né? E a gente corta sempre rente ao chão, né? Não trazendo raiz, né? (FO024)

Usa um **facão** pa cortar a cana. É o cortador de cana que corta. (...) Aqui a gente trata corte de cana. Eu pego a carreta aqui, vou lá, eu corto eu mesmo. (FO025)

Nota: Na Venezuela e na Colômbia ocorre o termo *machete*.

Fazedor de açúcar ver Mestre de açúcar.

Fazedor de aguardente ver Destilador.

Fazedor de mel ver Meleiro.

Feixe de cana

n. m. Molhe de cana amarrado para transporte. Eq.: *fleje* ou *feje de caña*, *puño de caña*, *manada*, *mojo de caña* e *hace de caña*, nas Canárias. Sin.: *tambor de cana*, *moio de cana* ou *molho de cana*, em S. Tomé; *molhe de cana*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Variante *feixo* por *feixe* e *molho* por *molhe*, em S. Tomé. O termo *manada* é uma forma derivada de *mano*, nas Canárias.

Canárias:

Flejes de caña es lo que amarramos, los **puños de caña**. (FO001)

Haces de caña es lo mismo que **puños** y **flejes de caña**. (FO001)

Se mete el hijo y se amarra la **manada** o **puño de caña**. (FO001)

Se amarra con hilo la caña y se hace un **puño de caña**. (FO001)

Se cortaba la caña. La caña después se hacía en **haces** y se cargaban en carro o camión y esto se traía a la fábrica. (FO002)

Feje de caña o **fleje de caña** es lo mismo que **hace de caña** y **mojo de caña**. (FO004)

La caña se va cortando y haciendo una pila y después Alí hacían un **feje de caña** y amarraban con un hilo o una sogá y después se cargaba. (FO004)

La caña cuando es muy larga se hacía trozos para poder hacer el **mojo** o **fejes**. Hay que partirla para poder cargarla. El **mojo de caña** es más pequeño que el **feje de caña**. (FO004)

Las cañas ya venían cortadas en los **flejes**. Después de cortar la caña, se limpia y se hacen **fejes de caña** y se cargaban en los mulos. La carga normal de los mulos era tres quintales (150 quilos) y con esto se traía al trapiche, amarrando los **fejes de caña**, **fleje** en el castellano. (FO005)

Depos se hacen unos **fejes**, entonces eso se mete caña por el medio y se apreta, se pone en un camión y se trae a la fábrica. (FO007)

S. Tomé:

Junta canas num monte, (a)marra, as palha de cana é que segura a cana própria. **Tambor de cana** é um **molhe de cana**, é preciso cortar, arrumar e transportar a cana. (FO008)

Depois de estar cortado, amarra-se **feixe** a **feixe** mesmo com folha de cana. Depois carregam e trazem pa fábrica que é fábrica de aguardente de cana. (FO009)

Limpa-se, pega o machim, corta-se bem rente ao barro. É corte de cana ou corta cana. Coloca-se **feixe**, amarra-se, bota no ombro. (FO010)

Corta cana, carrega cana, (a)marra o **moio de cana** com corda de bananeira. (FO011)

Faz **molho de cana**, (a)marra com corda, pa trazer pa trapiche. (FO012)

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

Brasil:

É o **feixo de cana**. É no tempo que moía. Agora acabou-se. Agora é tudo pa a usina. E esse **feixo** colocava no carro de boi. (FO017)

Feixo de cana, como aqui é muita serra, não tem acesso a camião em vários locais, então eles cortam a cana, pega **feixos** e bota nos burros. Então, geralmente, não carece nem amarrar o **feixe de cana**, pa poder botar nas costas, porque o burro já pega dentro do plantio. (FO018)

Cortadores de cana, pa cortar a cana, usa um facão. Usa só o facão mesmo. Vai cortando e já vai bandeirando elas, fazendo montinho, chama **bandeira**. A gente chama de **bandeira**. Aí, a gente coloca no carro de boi. (FO020)

Isso aqui é o **molho**, **molho de cana**. Chama **molhe de cana**. (FO022)

Antigamente, quando me criei, a gente marrava, tirava o mato, fazia a rodia de cipó e enfechava a cana. A gente chamava cana enfechada. Era enfechar cana, era tudo enfechado. Era **feixe de cana**, um **feixe de cana**, é. Aí, a gente pegava os rodio, aí passava o dia tirando cipó. (FO024)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos apenas o termo *molho de canas*. Em Cabo Verde, na ilha da Santiago, encontrámos os termos *feixo de cana* (com a variante *feixe di cana*), enquanto em Santo Antão ocorre o termo *braçado de cana*.

Fermentação

n. f. Processo de transformação da sacarose em álcool. Eq.: *desdoblamiento*, nas Canárias. Sin.: *cubação*, em S. Tomé. Obs.: Forma derivada de *fermentar* com o sufixo *-ção*. Em S. Tomé, *cubação* é uma forma derivada de *cuba*, recipiente em que se realiza a fermentação, ocorrendo também a variante *encubação*.

Canárias:

Cuando ya está el proceso de **fermentación** terminado pasa al alambique o columna rectificadora. (FO002)

El **desdoblamiento** es la **fermentación**, porque se trata de desdoblar la sacarosa, para llegar al alcohol. El trabajador que hace eso se llama fermentador. (FO007)

Tratando la caña así, con tanta limpieza, que no tiene bagacillo en suspensión, que no tiene broma en la cera, esto de la cáscara, que ha hecho **desdoblamiento** total, es el alcohol que existe con menos metanol y fufurol y todos estos alcoholes de cabeza. (FO007)

S. Tomé:

A gente tira cinco garrafão, depende **cubação** a gente faz, tem de laborar uns tempos pa cubar, quando cuba, quando é aguardente sem açúcar é que nós gosta mais. (FO008)

Primeiro calda num balde, depois de balde vai pa tambor, depois leva cerca de 6 a 7 dias, dependendo da cana. No tambor tá na **cubação**. Cubar é fermentar, depois de fermentar, trabalhar, quando ela pára, quer dizer que já tá pronto a fogo. Então, vamos carregar de **cubação** pa destilação. (FO009)

A calda pa aguardente, quando põe pa **cubação**, põe um pano escoa. Quando sai de cuba, já é directo pa lambique, antes de ir pa cuba escoa. (FO010)

A calda vai pa **encubação** num tambor, depois de **encubação**, 4/5 dias até mais, conforme movimento de calda, quando tá bem parado, pasa a destilação. (FO012)

Brasil:

A sala de fermentação é aqui em cima, pode subir. É o cheiro da **fermentação**. Aquele caldo lá dece por aquele cano e vem ficar aqui e fica fermentando 24 horas. Então, no primeiro momento, eles fazem uma coisa que eles chamam de **pé de cuba** que é a **fermentação**. A **fermentação** é natural. Faz só assim, com um pouquinho de bagaço da cana. Ele vai criar levedura. (FO014)

Na parte da **fermentação**, nós não utilizamos nenhum produto químico pa acelerar a **fermentação**. É uma **fermentação** totalmente natural. (FO018)

Essas cana foram desenvolvidas em laboratório pa cachaça, né? E pa ter uma coloração mais bonita no açúcar e no melado, porque a cana que tem a cinza branca, ela traz uma coloração bonita no açúcar e no melado. E a cana que tem uma cinza escura, ela traz uma cor escura no açúcar e no melado e é mais baixa na **fermentação**. Na **fermentação** também dá uma cor escura e a cana que tem a tinta branca ela dá uma coloração mais linda e mais limpa também. (FO024)

Aqui é o processo de **fermentação**. Aquele caldo que nós vimos lá em cima cai aqui, né? É filtrado aqui num pano, uma camisa de seda, um pano de seda, uma camisa de seda que a gente faz, né? (FO024)

Fermentador

n. m. Trabalhador responsável pela fermentação do sumo da cana. Eq.: *fermentador*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *fermentar* com o sufixo *-dor*.

Canárias:

El desdoblamiento es la fermentación, porque se trata de desdoblar la sacarosa, para llegar al alcohol. El trabajador que hace eso se llama **fermentador**. (FO007)

Fermentar

v. Acção de transformar a sacarose em álcool. Eq.: *fermentar*, nas Canárias. Sin.: *cubar*, *ferver*, *picar* e *trabalhar*, em S. Tomé.

Canárias:

Es anadido un determinado tipo de levadura, para que esse jugo **fermente** a determinado grado (4 o 5 grados). (FO002)

Esa melaza de caña se puede coger, diluirla luego, hacerla **fermentar** y hacer un ron de miel. Como el alambique era pequeño, entonces se iba depurando el zumo para **fermentarlo** y se convertía en miel aqueja cantidad que se iba destilar después. La miel era una forma de conservar el jugo de la caña concentrado. (FO007)

S. Tomé:

A gente tira cinco garrafão, depende cubação a gente faz, tem de laborar uns tempos pa **cubar**, quando cuba, quando é aguardente sem açúcar é que nós gosta mais. (FO008)

Nós chamamos aqui preparar a aguardente, faço toda a aguardente, arruma, põe num bidão grande, ver quando chega no grau, **fermenta** lá, se não tiver força, a gente pode pôr um bocadinho de açúcar pa reforçar, ferve, nós falamos tá **cubar**, depois é calda fermentada, a calda já tá pronta, já não canta mais, já tá cubá. (FO008)

Calda tá **picar**, ainda tá a **trabalhar**, não precisa pôr açúcar, quando tira, tira essa palha toda, escoo muito bem, passa lambique pa destilar. (FO008)

Primeiro calda num balde, depois de balde vai pa tambor, depois leva cerca de 6 a 7 dias, dependendo da cana. No tambor tá na cubação. **Cubar** é **fermentar**, depois de **fermentar**, **trabalhar**, quando ela pára, quer dizer que já tá pronto a fogo. Então, vamos carregar de cubação pa destilação. (FO009)

Quando está a **fermentar** dizem que está a **trabalhar**. Depois de estar parado, dizem que já chegou. Calda chegada, tá pronta para ir para o fogo. (FO010)

Quando **ferve**, quando já parou, senhora põe a cara de senhora aqui em cima de tamboro, vê cara de senhora lá todo como espelho, já tá bom pa fazer aguardente. (FO011)

Daqui pa 20 de Abril, eu vou fazer colheita de cana. Oito ou dez dias fica a curtir, então pisa, põe num tamboro pa **fermentar**. Quando **fermentou**, que está pronto, que já parou **fermentar**, então vai fazer aguardente. (FO011)

Quando tá a **ferver** faz escuma de calda, não deita nada pa **fermentar**, mas pode pôr fermento de pão pa **fermentar** mais depressa. Deixa ele **ferver** com natureza de cana é o melhor. (FO011)

Tamboro calda, quando não chegou ainda, tá a **trabalhar**, gente desnata, tira esse nata de cima, chama cachaça, espreme, joga fora. (FO011)

Quando tá a fermentar, calda tá a **trabalhar**. Quando tá pronto, gente prova calda, já não tá doce, tá chegado. (FO012)

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

O sumo da cana é calda, cai no balde, leva pa tambor, deixa lá 8 a 7 dias pa **cubar**. Quando calda já **ferver**, que calda parou, é que nós vamos dar fogo pa tirar o groguo. No tambor ele vai **fervendo** por si. Vai **fervendo** 8 a 7 dias ou até 9 dias, aqui, quando é época de gravana até 12, 13 dias fica na cuba e, quando parou, vamos tirar de tambor. (FO013)

Brasil:

O fermento, a gente faz aqui de fubá com garapa mesmo. A gente moi uma certa quantidade, um alqueire de milho por exemplo, coloca num recipiente, normalmente de madeira, que é melhor pa **fermentar** mais rápido, dentro dum pote velho ou assim, e molha com garapa bastante e deixa aquilo quase como um mingau. E de vez em quando, dois, três dias, coloca mais um pouquinho de garapa e vai misturando até aquele fubá pegar, ao ponto de criar bactérias pa **fermentar**. (FO020)

E vai pegando caldo, a gente pega o caldo a 30 graus centígrado, quando tá bemquentinho, né? E vai colocando 50 litro em cima daquela pasta de farinha de milho, né? E aí ele começa a crescer e começa a **fermentar**. (FO024)

A garapa pa fazer a cachaça, ela também tem de ser cuidada, a gente bota naquela pipona grande. Cada lambicada, cada vez que a gente botava no alambique era uma lambicada, de 100 litro, 200 litro. Daí, tava na tina grande pra **fermentar**, a gente moeu e botou lá, né? Depois de dois dias, já tá pronta pa lambicar, mas tem de ver quando tá o clima bom. (FO025)

Se tá quente, ela **fermenta** mais rápido, por isso a época de fazer a cachaça é de Agosto até Março, por aí. Depois, dá uma parada, que ela esfria, tem dificuldade em **fermentar**. Quando **fermenta**, ela começa a **azedar**, a **ferver**, ela começa a estalar. Aí, quando ela pára, que ela fica paradinha, aí já tá pronta pra fazer a cachaça. (FO025)

Fermento

n. m. Produto utilizado para ajudar a fermentação do sumo da cana. Eq.: *levadura*, nas Canárias. Ver Pé de cuba.

Canárias:

El zumo, en este caso, para ron, va a una cuba de fermentación, en esa cuba de fermentación hay un proceso que é añadido un determinado tipo de **levadura** para que ese jugo fermente a determinado grado, 4 o 5 grados. (FO002)

El guarapo pasa a una sala de fermentación y se fermenta con **levadura**, una vez que el líquido se transforma en alcohol, ya se transforma en vino. (FO007)

S. Tomé:

Quando tá a ferver faz espuma de calda, não deita nada pa fermentar, mas pode pôr **fermento** de pão, pa fermentar mais depressa. Deixa ele ferver com natureza de cana é o melhor. (FO011)

Brasil:

Botava **fermento**. Quando tinha 21 graus, tava bom de estilar. Aí bota no alambique. (FO017)

É o começo, o **fermento**. Precisa no começo, quando a gente faz o pé de cuba, né? Chama-se pé de cuba, né? O mosto, como eles diz, né? Pode ser **fermento de pão** ou **fermento orgânico**, como **fermento de milho**, é. Eu faço de milho com caldo de cana. Trinta quilo de farinha de milho, né? Só que tem de ser farinha de milho colhido aqui, né? Que não levou insecticida e o moinho que esmaga essa farinha é um moinho movido a água ainda,

não é elétrico, porque o elétrico, ele queima a farinha. Ele tira muito as bactéria positiva que tem na farinha, e o a água não, ele não tira, fica praticamente todas elas. (FO024)

Ferver

v. Final do processo de cozedura do mel no tacho ou tacha. Ver Cozinhar.

Brasil:

Ele começa a **ferver**, a **ferver** e vai baixando, né? Aí, ele vai trocando a cor, né? Vai saindo a água, vai ficando só a sacarose, né? O melado tá pronto, né? (FO024)

Tá **fervendo** a guarapa pra sair a água, aí fica só a doçura. Aqui já diminui quase a metade, de 100 litro dá vinte de melado. (FO025)

Filho de cana

n. m. Rebento da planta da cana ou planta nova que surge da raiz da cana. Eq.: *hijo (de la caña)* e *helo*, nas Canárias. Sin.: *herdeiro (da cana)* e *rabenta (de cana)*, em S. Tomé; *olho (de cana)*, *broto* e *soca de cana*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). A forma *rabenta* é uma alteração da palavra *rebento*, por assimilação vocálica e por influência do crioulo, que tende a reduzir as terminações nominais a *-a*, porque não faz distinção entre géneros. As formas *fiação*, *fio* e *fiozinho de cana* parecem ser alterações fonéticas respectivamente de *filiação*, *filho* e *filhozinho de cana*, por supressão da consoante lateral e lateral palatal. Ver *Olho de cana*.

Canárias:

Hijo de la caña que reventa. (FO001)

De la madre salen los **hijos**. La planta pequeña que nace al lado de la caña es el **hijo de la caña**. (FO001)

Eso seria la planta, el plantón que se quedaba debajo, eso se llamaba soquera y echa muchos **hijos**. Los **hijos** son las nuevas plantas que crecen al redore de la caña. (FO004)

El **helo** es la planta que reventa, cuando sale de la tierra. (FO004)

La sepa de la caña vuelve a reventar, luego cuando revienta hay que quitar una mayoría de **hijos**, porque echa muchos **hijos** y eso entonces se va limpiando y se deja ya los **hijos** que se quiera, se puede dejar ocho, diez, quince, veinte, según la posición que está en la mata. (FO006)

S. Tomé:

Tem de ter machim bem afiado, pa cortar bem, pa não estragar **filhos** que ficam no chão. (FO008)

Corte da cana, corta cana com machim pela raiz e deixa **herdeiro da cana**. (FO009)

A planta nova é o **herdeiro** e o sobro da cana é o que fica na terra, é o touco. (FO010)

Herdeiro são as plantas da cana. (FO010)

Esse que nasce lá no touco de cana, nós chama **rabenta de cana**. Aquele vai dar outra cana, levanta, cria, dá outra cana. É **herdeiro de cana**. (FO011)

Nova planta da cana é **herdeiro**. (FO012)

Cana, esse é casa de cana e osso de cana, isso é **filho de cana**, isso é raiz e isso é folha. **Filho** é a cana nova que cresce ao lado da cana que corta. (FO013)

Brasil:

A gente chama de **fiação, fio, fiozinho de cana**. Aliás o **olho**, o **olho** já tá saindo da cana, do solo. (FO018)

É a soca que nós chamamos aqui. É quando começa os **olho**... soca. É mais ou menos isso, porque a semente já está lá, começa a germinar. Aquela planta pequena é **olho**, chamamos **olho**. Aqui, a gente é **olho**. É, tá saindo um **olhinho** aqui, outro olhinho ali, é **olho de cana**. (FO018)

A gente chama aqui de **soca de cana**, que tá nascendo ali. (FO019)

A cana tem de ser colhida junto ao chão, porque se ela não for colhida junto ao chão, se ficar uma gema no chão, o que é que vai acontecer? Vai dar uns **broto** e quando der vento, aquele vento vai torcer aqueles **broto**. Então, quanto mais rente ao chão, ela vai rebentar de baixo, mais forte, da soqueira. (FO024)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos os termos *refilho da cana*, *refilhage da cana*, *cria da cana*, *criação da cana*, *filho da cana* e *herdeiro da cana*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos os termos *herdeiro di cana*, *impampo di cana* e *pé de cana*, enquanto em Santo Antão ocorre a forma *herdeira* para denominar o mesmo conceito.

Filtração

n. f. Processo de limpeza das impurezas do sumo da cana. Eq.: *filtración*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *filtrar* com o sufixo *-ção*.

Canárias:

De esto depósito pasa a los filtros saco, donde su segunda **filtración**, y una bomba impulsora lo envía al triple efecto, que es uno depósito con tres recipientes, en lo hondo de los cuales hay unos tubos por donde circula el vapor, que hace que el guarapo que ha entrado con una densidad de 12 grados baumé, salga con el de una de 25. (FO002)

Filtro

n. m. Instrumento utilizado para retirar as impurezas do sumo da cana, nas fábricas mais mecanizadas. Eq.: *filtro*, nas Canárias. Obs.: Termo simples. Ver *Coador*.

Canárias:

La cuba moderna traz un aparejo eléctrico que la limpia, después la vinaza pasa al **filtro**. (FO002)

Hay un **filtro** con el fin de que no se incorpore al alambique, al proceso de destilado, ninguna impureza. (FO002)

Al salir de la barrica, tiene también la motobomba de succión y va a un **filtro** con el fin de que esa aguardiente no leve impurezas propias de alguna barrica. El zumo o guarapo pasa por un **filtro** para retirar el bagacillo. (FO005)

Filtro prensa

n. m. Aparelho mecânico que filtra o sumo da cana, quando este sai dos defecadores. Obs.: Termo complexo (N+N).

Canárias:

Después pasa a los **filtros prensa**, con paneles de tela de algodón, que lo filtran cayendo en unos recipientes. De estos depósitos pasa a los filtros saco, donde sufre una segunda filtración y una bomba impulsora lo envía al triple efecto. (FO002)

Filtro saco

n. m. Aparelho mecânico utilizado na segunda filtração do sumo da cana, quando este sai dos defecadores. Obs.: Termo complexo (N+N).

Canárias:

Después pasa a los filtros-prensa, con paneles de tela de algodón, que lo filtran cayendo en unos recipientes. De estos depósitos pasa a los **filtros saco**, donde sufre una segunda filtración y una bomba impulsora lo envía al triple efecto. (FO002)

Flor da cana

n. f. Flor da ponta da cana. Eq.: *pinacho*, *plumero* e *espiga*, nas Canárias. Sin.: *bandeira* e *pendão (de cana)*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El **pinacho**, **plumero** o **espiga** es la flor de arriba. (FO005)

S. Tomé:

Há umas canas que tem **flor** é o caso de cana branca. (FO009)

Brasil:

Aquilo é **bandeira** e **pendão**, quando a cana pendoa. (FO017)

A ponta da cana, tem o ano que não dá inverno, que começa muito calor, de Maio até Agosto, ela dá, a gente chama **pendão de cana**, é uma **fror**. Mas não é todas as variedades, essas que foram desenvolvidas em laboratório praticamente nenhuma dá **fror**. Quando dá **fror**, aí perde 50% de sacarose, 50% praticamente já está perdido, não tem sacarose e não tem mais quase caldo, que ela fica sem doçura e fica broqueada por dentro. (FO024)

Folha de cana

n. f. Folhas que se retiram da cana. Eq.: *hoja de la caña*, nas Canárias. Sin.: *palha (de cana)*, em S. Tomé e no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Las **hojas de la caña** ay que pelarlas. (FO001)

S. Tomé:

Junta canas num monte, (a)marra, as **palha de cana** é que segura a cana própria. Tambor de cana é um molhe de cana, é preciso cortar, arrumar e transportar a cana. (FO008)

Limpeza de cana é tirar folha seca da cana, **palha de cana**. (FO009)

As folhas da cana, quando tá amarelo, a gente tira, é **palha de cana**. (FO010)

Brasil:

Aí, quando tá na época de moage, aí eles vão e corta a cana, tira a **palha** todinha. Pronto, aí vem de burro pra cá ou senão de camião, pra poder fazer a moage. (FO018)

Depois que a cana crece capina. Precisa capinar. A **folha**, a própria natureza se encarrega, fica seca e vai caindo no solo. (FO024)

A cana que levava pa Porto Alegre, pa fazer caldo de cana, então era amarrada. Era amarrada com cipó, mas com arame não dava, porque lá pa tirar tudo era difícil, então era solta, né? Alguém amarrava e fazia com a própria **palha da cana**, mas muita gente levava solta, porque lá ia pa o maquinário. Descarregavam, era um caminhão com até 15 toneladas. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos os termos *palha (da cana)*, *folhagem (da cana)*, *mato (da cana)* e *folhada da cana* (com a variante *esfolhada da cana*). Em Cabo Verde encontrámos os termos *folha de cana* em Santo Antão e *palha de cana* (com as variantes *padja di cana*, *paja di cana* e *palheta di cana*), em Santiago.

Forma de açúcar

n. f. Recipiente utilizado para a cristalização do açúcar. Sin.: *forma (de barro)* e *pedra de açúcra*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). No Brasil, as formas de barro foram substituídas por formas de folha de flandres e por formas de madeira e, actualmente, em Minas Gerais, encontrámos açúcar escorrido em cestos, chamados *balaios*.

S. Tomé:

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

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

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

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

ou **forma de açúcar**, (a)çúkra de terra. (FO012)

Brasil:

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

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

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

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

Nota: Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde registámos uma grande variedade de formas e forminhas de açúcar. Assim, na ilha de Santiago, encontrámos as seguintes denominações: *forma de açúcre* (com a variante *forma de açúcar*), *forma*, *forma de barro*, *forma de metal*, *forma de coco*, *forma de palha de bananeira*, *forma de pano*, *bandeja*, *lata* e *pote*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *forma de açúcar*, com a variante *forma*, *forma de mel*, *forma de pano* e *forma de fazenda*.

Forma de rapadura

n. f. Moldes quadrados de madeira utilizados para o fabrico da rapadura. Sin.: *caixinha*, *tabletezinha* e *grade*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Depois do mel apurado, eles traz aqui pra **forma**, pra essa mesa, chama-se o tendal da rapadura. Aqui, chama-se o tendal da rapadura, essa mesa. Aqui são as **formas da rapadura**, esse é o pau que mexe o mel e o mestre da rapadura. (FO015)

Pa fazer a rapadura, na gamela, mexe com a pá, se chama o caixeador, usa pa mexer o mel até chegar o ponto de colocar na **forma**, tirar a massa pra colocar na **forma**. Aí, quando vai colocar na **forma**, se chama caixear. Aí, caixeia a rapadura, coloca dentro das **caixinha**, das **forma**, **tabletezinhas** grandes e mais pequenas. Aí, então, após dez minutos que ela passar na **forma**, ela já esfria e já está pronta pa embalar. (FO018)

Na hora que tiver bem grosso, põe naquelas **grade** ali, que é de fazer rapadura. É **grade**, **grade da rapadura**. (FO021)

Isso são as **formas de rapadura**, **formas de rapadura**. Aí, tem as formas de paçoquinha, rapadura de quilo, de meio quilo. (FO024)

Forminha

n. f. Pequena forma de açúcar feita de casca de coco. Obs.: Termo derivado de *forma*, com o sufixo diminutivo *-inha*.

S. Tomé:

Açúkra de panela é esse mesmo de mel que a gente faz em panela, faz em **forminha**, na casca de coco. Faz de açúkra, põe a potassa nele, quando dá çúkra, a gente pinga na casca de coco, a gente vai vender na mercado, chama açúkra mesmo. Nós fala açúkra de terra. (FO011)

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

Fornalha ver Forno.

Fornalheiro

n. m. Trabalhador responsável pelo forno. Eq.: *fogonero* e *fornero*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *fornalha* com o sufixo de profissão *-eiro*.

Canárias:

Fornero era el trabajador que estaba delante del horno. (FO002)

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

Brasil:

Esse aqui são os tachos. Todos tem nome: o rimeiro tacho aqui é recebedeira, o segundo chama de caldeira, o terceiro é caldeirote, o quarto é chamado de apurador. E o último, esse mais pequeno, é chamado de boca, porque ele fica na boca da fornalha, onde o **fornalheiro** coloca fogo pa todos os tachos. Tem abertura, tem a boca da fornalha aí. Tem abertura pa o **fornalheiro** colocar fogo pa debaixo dos tacho(s). O último, chamado de boca, fica na boca da fornalha. (FO015)

Forno

n. m. Local do fogo debaixo das caldeiras e do alambique. Eq.: *horno* e *fogón*, nas Canárias. Sin.: *fogão*, em S. Tomé; *fornalha* e *boca da fornalha* ou *boca do forno*, no Brasil. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Había un **horno** grande donde se metía el bagazo dentro que servia de combustible para alimentar la caldera para vapor. (FO002)

El bagazo se empleaba como combustible en el **fogón** de la caldera. (FO002)

El fogonero, el mismo trabajador del **fogón** que hace la miel, también se llama maestro de azúcar. (FO002)

Uno solo **horno** para las distintas calderas y se usa solo el bagazo como combustible. (FO005)

Trabajamos con fuego del **horno** a leña. El bagazo se utilizaba antes, cuando se hacia miel, pero ahora solo se hace ron de caña. (FO007)

S. Tomé:

Põe lambique no **forno**, panela é onde a gente deita calda. (FO010)

Aqui é lambique, coloca-se o tambor no fogo, no **fogão**. Depois de tar colocado o fogo, cria-se pressão. Esse vapor do ar que vai tem líquido, tem água e transforma-se em aguardente e sai aqui. (FO010)

Já (a)paga **forno** com a água, adespois começa a tirar mel, põe na vasilha, mulheres carrega pa casa. (FO011)

Brasil:

Esse aqui são os tachos. Todos tem nome: o primeiro tacho aqui é recebedeira, o segundo chama de caldeira, o terceiro é caldeirote, o quarto é chamado de apurador. E o último, esse mais pequeno, é chamado de boca, porque ele fica na **boca da fornalha**, onde o fornalheiro coloca fogo pa todos os tachos. Tem abertura, tem a **boca da fornalha** aí. Tem abertura pa o fornalheiro colocar fogo pa debaixo dos tacho(s). O último, chamado de boca, fica na **boca da fornalha**. (FO015)

O **forno do alambique** é **forno**, a **fornalha** é pra os tachos. (FO015)

O bagaço ia pa o terreno, pa enxugar na bagaceira, pa ir pa **fornalha**. (FO017)

Aqui é **fornalha**, né? Chama-se **fornalha**, né? Lá chama-se **boca**, **boca do forno**, né? Tem o crivo, onde tem a respiração, né? E isso aqui chama chaminé, onde puxa toda a fumaça. (FO024)

G

Galhofa

n. f. Grupo de pessoas que se reúnem para o corte da cana. Eq.: *gallofa*, nas Canárias. Obs.: O termo *galhofa* é um nome português que significa brincadeira ou alegria em grupo. Na ilha de La Palma, nas Canárias, utiliza-se esta palavra, tal como a palavra *milho* em vez de *maíz* e *fornero* em vez de *hornero*, sendo muito frequentes os portuguesismos.

Canárias:

La época es la zafra y la forma de corte se llama la **gallofa**, es la reunión de gente para hacer el trabajo. (FO005)

Garapa

n. f. Sumo da cana-de-açúcar. Eq.: *jugo de caña*, *zumo de caña*, *guarapo (de caña)* e *mosto de caña*, nas Canárias. Sin.: *água de cana* e *calda (de cana)*, em S. Tomé; *caldo (da cana)*, no Brasil. Obs.: Termo de origem controversa. No Brasil, a par da forma portuguesa do termo *garapa*, registámos a forma *guarapa*, no Estado do Rio Grande do Sul, possivelmente por influência da forma espanhola *guarapo*.

Canárias:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

S. Tomé:

Aquilo que entra no lambique é **calda**, aquilo que sai é recalda, tem que tirar fora. (FO008)
O sumo da cana é **calda**. Depois de **calda** estar cubado pra vir pra destilação é que (es) côa-se na rede. (FO009)

O sumo da cana é a **calda**. (FO010)

Se põe 10 cântaros de **calda de cana**, tem de pôr dois de água. Mas não é cana de agora, é cana de gravana, mais melada. (FO010)

O sumo da cana é **água de cana**. Nós, na Cabo Verde, chama **calda**. Chupa cana, chupa **água de cana** e deita bagaço fora. Depois põe lata aqui e aquele **água de cana** começa a correr, cai na lata, quando está cheio vai virar. (FO011)

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

Brasil:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

É uma variedade que ela tá concorrendo com a napa paulista e são de coloração cinza branco, grossas pa dar muito rendimento de **caldo** e briques também muito alto. (FO024)

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

Isso aqui chama de... é uma bombona. Bombona de prástico, né? Aonde fica acumulado

o caldo, né, pa decantar. (FO024)

A cana que levava pa Porto Alegre, pa fazer **caldo de cana**, então era amarrada. Era amarrada com cipó, mas com arame não dava, porque lá pa tirar tudo era difícil. (FO025)

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

47, 48 litros, aí depende da doçura da cana. Dá 20% da **guarapa**, em média, né? (FO025)

A **garapa** pa fazer a cachaça, ela também tem de ser cuidada. A gente bota naquela pipona grande. (FO025)

Nota: Ainda hoje, no Brasil, a palavra *garapa* coexiste com a expressão *caldo de cana*, termo usado nas cidades onde se vende o sumo da cana, sendo aquela a designação mais popular com grande difusão. Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos o termo *garapa*, apresentando esporadicamente as variantes *garapo da cana* e *guarapo*. Trata-se da influência do termo espanhol *guarapo*, na boca de ex-emigrantes madeirenses que contactaram com o termo na Venezuela. Na documentação oral madeirense, registámos ainda formas compostas e derivadas de *garapa*, como por exemplo *garapa morta* (o sumo da cana fermentado), *garapa virgem* (o sumo da cana extraído da primeira moenda sem adição de água) e *garapeiro* (trabalhador que prepara a fermentação do sumo da cana). Nos materiais orais recolhidos na Madeira, encontrámos ainda os termos *melique das canas* e *camuga*, com a variante *camua*, para denominar o sumo da cana. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe apenas ocorre o termo *calda*, correspondendo à forma brasileira *caldo*, para denominar o mesmo conceito.

A palavra *garapa* é de origem controversa e, por isso, tem originado grandes discussões etimológicas. Depois de todos os dados etimológicos já apresentados por nós nos estudos anteriores, acrescentamos mais algumas informações importantes. A consulta sistemática dos dicionários portugueses e brasileiros mostra-nos que a palavra *garapa* é classificada, por quase todos os dicionários de língua portuguesa, como brasileirismo de origem africana (que surge na América através dos escravos africanos, adquirindo a forma *guarapa* por influência das línguas indígenas americanas) ou de origem indígena americana. No entanto, o termo *garapa* ou *guarapo* pode ser um europeísmo. Depois de excluída a hipótese da origem árabe e de levantada a hipótese da origem italiana ou inglesa da palavra, sublinhamos agora a hipótese da origem guanche do termo, dado que o nome *guarapo* é muito antigo nas Canárias, sobretudo na ilha La Gomera, denominando o mel de palma. A hipótese de se tratar de um guanchismo surgiu quando aplicámos os inquéritos terminológicos sobre a produção açucareira nas Canárias, onde registámos o termo *guarapo* para denominar o sumo da cana-de-açúcar e a informação de que, na ilha La Gomera, o mesmo termo denomina o mel de palma. Apesar do termo *guarapo*, nas Canárias, geralmente ser associado à produção açucareira cubana, tal como na Madeira o termo *garapa* é identificado com o Brasil, a hipótese deste ser um guanchismo parece provável e validada pelo facto de o termo estar associado a uma actividade muito antiga, conservada na ilha La Gomera. Nesta ilha, a tradição de extrair o sumo de palma, chamado

guarapo, para fazer mel de palma, parece ter origem na época indígena. Como o fabrico deste mel também implica um processo de extracção e de cozedura, seria natural o termo *guarapo*, por analogia, ter passado a designar o sumo da cana do qual também se faz mel. Sabemos que o mel de palma era o alimento preferido dos indígenas gomeros que o comiam com gofio e temos informação de que o mel de palma, tal como o mel de cana, se come com pão, queijo fresco e amassado com gofio e amêndoas.

Podemos mesmo colocar a hipótese deste termo ter sido levado pelos escravos guanches de Canárias para a ilha da Madeira, onde trabalhavam nos engenhos de açúcar, surgindo nesta região a associação deste termo à cultura açucareira, difundindo-se depois no Atlântico, embora não tenhamos registado nenhuma atestação deste termo na documentação histórica da produção açucareira destas regiões, talvez por ser um termo coloquial, com pouco prestígio social. Assim, este termo, tal como muitos outros termos relacionados com a produção açucareira, que foram considerados africanismos ou americanismos, pode ser um termo de origem europeia de torna-viagem, ou seja, de ida e volta. Termo que depois de levado para a América e depois de quase ter desaparecido na Europa, com a extinção da produção açucareira devido à forte concorrência do açúcar do Brasil, voltou à Europa, principalmente a partir da segunda metade do século XIX, com a reintrodução da cultura açucareira na Madeira e nas Canárias, dado que a cultura sacarina foi transplantada da Europa, nomeadamente da Madeira e das Canárias, para a América Latina.

Alguns dicionários de canarismos e estudiosos de guanchismos parecem confirmar esta hipótese. José Luís Concepción (2002) apresenta algumas palavras de origem guanche que sobrevivem hoje em Canárias, cujo principal exemplo é *gofio*, termo muito frequente que denomina cereais tostados, estando na base da alimentação canaria e da tradicional rapadura de gofio. O autor indica ainda o nome *guayota*, começado por *gu-*, tal como a própria designação indígena *guanche*, para denominar um demónio que acreditavam viver no vulcão de Teide. Estas palavras podem ser um indício de que a palavra *guarapo* também poderá ser de origem guanche. Corrales Zumbado (1994) apresenta o termo *guarapo* como sendo possivelmente de origem africana, tendo como primeira acepção sumo da cana doce e como segunda acepção, em La Gomera e La Palma, seiva que se extrai da palmeira para fazer mel de palma, indicando ainda, para La Palma, a acepção mais genérica de líquidos fermentados. O autor mostra que encontramos as mesmas acepções no espanhol da América, nomeadamente a segunda acepção de seiva de palma para fazer mel de palma, nas Antilhas, Argentina, Bolívia, Colômbia, El Salvador, Guatemala, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru e Venezuela, acrescentando que *guarapo* designa também o sumo fermentado de algumas frutas e que, no Chile, denomina certa classe de aguardente extraída da cana-de-açúcar. O mesmo autor acrescenta ainda que, no Porto Rico, *guarapo* denomina qualquer bebida muito aguada.

Dada a extensão do uso do termo, na América espanhola, para designar o sumo da palmeira fermentado ou cozido para fazer mel e a ocorrência desta acepção também em La Palma, parece-nos que o termo, provavelmente, foi difundido a partir de Canárias, onde teria já ocorrido a associação do termo à produção açucareira, por esta ser posterior à extracção

do sumo de palma, pois foram os canários que levaram a cana-de-açúcar para a América espanhola. Corrales Zumbado (1996) refere como primeira acepção do termo *guarapo*, nas Canárias, o sumo da cana doce, seguindo-se a acepção de La Gomera como seiva que se extrai da palmeira, da qual, por cozedura, se elabora o mel de palma, apresentando como sinónimo a forma *garapo*. O mesmo autor regista ainda, em La Gomera, as formas *guarapear*, para extrair o *guarapo* da palmeira, e *guarapero*, pessoa que extrai o *guarapo* e a palmeira seleccionada para extrair o mesmo. Corrales Zumbado (2001) regista ainda as formas *guarapo*, *garapo* e *garopo* como formas de Canárias para designar o sumo da cana doce, indicando que a primeira atestação deste termo, em Canárias, corresponde a um apodo, não ocorrendo inicialmente na documentação relativa à produção açucareira. O mesmo autor refere que *guarapo* é um termo generalizado em Cuba, mas não refere a existência actual dos termos *guarapo* e *garapa*, respectivamente nas Canárias e na Madeira.

Parece-nos mais provável que o termo *guarapo* tenha passado de Canárias para a Madeira, através dos escravos guanches, sendo mais fácil explicar a alteração de género e fonética de *guarapo* em *guarapa* e *garapa*, na língua portuguesa, donde teria passado para o Brasil. Corrales Zumbado apresenta como segunda acepção do termo *guarapo* seiva que se extrai da palmeira para fazer mel de palma, associando as duas acepções apresentadas do termo e considerando a segunda acepção decorrente da primeira, nascida da similitude entre o sumo da cana e o que se extrai da palmeira. O autor refere ainda que, em La Gomera, *guarapo* também denomina a aguardente feita a partir do mel de palma, tal como no México designa uma bebida muito forte que se prepara com mel de palma, remetendo para Santamaría (*Diccionario de mejicanismos*). O autor deixa, assim, em aberto se *guarapo* será um termo originário de Canárias que terá passado para a América ou se será um afro-americanismo que terá passado da América para Canárias. Lorenzo Ramos (1994) apresenta o termo *guarapo* como um canarismo, da ilha La Gomera, para denominar o sumo que se extrai da palmeira, com o qual se elabora o mel de palma, tendo como segunda acepção o sumo da cana doce. Alfonso O'Shanahan (1995) identifica *guarapo* como um termo canário, recolhido da tradição oral e escrita, com o significado de mel de palma, não indicando a segunda acepção do termo, o que parece indicar que a acepção de sumo de cana é secundária e procedente da primeira.

Câmara Cascudo, no seu *Dicionário do Folclore Brasileiro*, informa que no sertão dá-se o nome de *garapa* ao *caldo de cana* tirado das moendas das engenhocas ou usinas e também ao mesmo *caldo*, mas com certa dosagem de água, para o fabrico de aguardente. Ele refere a existência das palavras: *garapeiro*, vendedor de garapa; *garapeira*, casa que vende garapa; *garapão*, bebida picante, fermentada, em outros tempos muito apreciada pelos escravos africanos e o lugar onde se vendia a bebida. O mesmo autor acrescenta ainda que a garapa de mel de furo e água era dada aos cavalos em viagem, o que se chamaria *garapear* os cavalos. Hoje, no Brasil, o termo *garapa* é um termo genérico e não um termo específico da produção açucareira, pois, além de denominar o sumo da cana, sendo sinónimo de *caldo de cana*, designa também qualquer bebida refrigerante e/

ou qualquer líquido destinado a fermentar para destilação. A diversidade de acepções da palavra *garapa*, no Brasil, contrasta com a especificidade do termo na ilha da Madeira, onde é um termo técnico que apenas se refere ao sumo da cana extraído no engenho. Actualmente, em toda a América espanhola, tal como na Venezuela e na Colômbia, o termo *guarapo* (*de caña*) denomina o sumo que se extrai da cana-de-açúcar nos moinhos das fábricas açucareiras. Na Colômbia ocorre ainda o termo *caldo* com o sinónimo *lodo*, para denominar o mesmo conceito.

Registámos ainda o termo *garapa*, na *Classificação Nacional das Profissões* (1998), associado a nomes de profissão da indústria açucareira, provavelmente de cana e de beterraba, por exemplo: *preparador de produtos de pré-clarificação de garapa*, *operador de sulfitação de garapa* ou *de xarope* e *operador de bateria de esquentadores de garapa*.

Garapa fermentada

n. f. Sumo da cana fermentado, pronto para ser destilado. Eq.: *guarapo fermentado*, *caldo* (*de caña*), *vino de caña*, *vinaza* e *cidreta* ou *cidra de caña*, nas Canárias. Sin.: *branda*, *calda fermentada*, *calda chegada*, *calda cubada*, em S. Tomé; *vinhada*, *garapa azeda*, *caldo fermentado*, *caldo de cana azedo* e *vinho de cana*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Canárias:

Vinaza es el zumo de la caña, cuando ya está el proceso de fermentación terminado. (FO002)

El ron nuestro se fabrica haciendo un tratamiento previo. Limpiamos el jugo y resulta una fermentación muy limpia. Se puede beber el caldo cuando está fermentando, es como un **vino de caña**, **cidreta** o **cidra de caña**. (FO005)

El zumo de la caña ya fermentado se llama **vino de caña**. (FO007)

El otro sistema es una columna que lo está entrando **vino de caña** o caldo y va decorriendo por una serie de platos. (FO007)

El **guarapo fermentado** y mientras fermenta son **caldos** y al final también llaman **vino de caña**. También hay caldo de melaza, cuando se hace aguardiente de melaza y alcohol de melaza, con el diluido de melaza. (FO007)

El guarapo se llama **caldo**, mientras está fermentando en las calderas, es guarapo más depurado o menos depurado. Antes de bombear al alambique, nosotros hacemos una fermentación secundaria, unificando lotes de **caldo** de diferentes barricas en un depósito mayor. La mezcla de los **caldos** es muy sencilla, porque los **caldos** son muy nobles y la levadura muy buena. Después esos **caldos** van al caliente-vinos del alambique. (FO007)

El otro sistema es una columna que lo está entrando **vino de caña** o **caldo** y va decorriendo por una serie de platos. (FO007)

S. Tomé:

Quando já chegou, bagaço já acabou de subir, diz-se **branda**, já tá bom, já não tá a trabalha(r) mais. **Branda** é **calda chegada**. (FO011)

Brasil:

Quando tá pronto pra passar para o alambique chama **vinho de cana**, é o **caldo fermentado**. (FO014)

Caldo fermentado, tá no ponto de ir pa o alambique, pa ferver e transformar em cachaça. Aí, eles deixa um resto do **caldo fermentado** no fundo da cuba e coloca o caldo novo pa fermentar. Aí, fermenta mais rápido. (FO015)

Não usamos nenhum produto químico pra acelerar a fermentação. É uma fermentação natural. Então, o caldo vai ficar aqui... muitas vezes a gente conhece por azedo, **caldo de cana azedo**... **caldo de cana azedo**, mais a palavra certa é fermentando. (FO015)

Na terceira vez, já pode pôr mais garapa e tampar ele. Aí, ele vai fermentando, fervendo. Depois, quando o fermento chegar, uns 15 dia, vai levando ele, cada dia põe um bocadinho de garapa, até encher o tambor. Aí, deixa ele, vai fermentar. Na hora que ele fermentar, (a) cabou o doce, é limpa. É a **garapa fermentada**. (FO021)

A guarapa era azeda, a **vinhada**. É, tava **vinhada** ou **garapa azeda**. Outros dizia **vinhada**, ela ficava tipo um vinho, né? (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos: *garapa morta*, *garapa (a)fermentada*, *garapa azeda*, *vinho* e *vinhão*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos os termos: *calda armado*, *calda fermentada*, *calda morta*, *borra* e *calda chegada* (com as variantes *calda chegado* e *calda chigado*), enquanto em Santo Antão ocorrem as formas: *calda ponteada* (com as variantes *calda panteada* e *calda pontuada*) e *calda fermentada* para denominar o mesmo conceito. No estudo de Jane Bernardete Lambach, *Vocabulário da Cachaça* (Universidade Estadual de Londrina, 2002), encontramos os termos *vinho azedo* e *vinhaço* como sinónimos de *vinho de cana*, *garapa azeda* ou *garapa fermentada*.

Garrafão

n. m. Recipiente utilizado para guardar o mel e a aguardente. Eq.: *garrafón*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *garrafa* com o sufixo aumentativo *-ão*.

Canárias:

Se usaba antes llenar los **garrafones** de la barrica por mano. Una manguera y un **garrafón**, se llenaba el **garrafón**, se ponía el dedo, y otro **garrafón**. Los clásicos **garrafones** de 16 litros. (FO002)

S. Tomé:

A gente tira cinco **garrafão**, depende cubação a gente faz, tem de laborar uns tempos pa cubar, quando cuba, quando é aguardente sem açúcar é que nós gosta mais. (FO008)

Este é lambique, sobre o fogo caldeira. A serpentina fica na água e a aguardente já sai dentro do **garrafão**. (FO008)

Segunda parte, mel, a gente tira e põe em **garrafão**, tapa bem tapado, pa guardar, pa não ficar estragado. (FO010)

Aguardente põe na **garrafão**. (FO011)

Geleia

n. f. Doce de frutas feito com o caldo do fruto cozido. Sin.: *chimia*, no Brasil. Obs.: Termo simples.

Brasil:

Chimia é geleia. É doce feito com o fruto moído e fervido junto com o melado. Também faço **geleia de laranja**, **geleia de ameixa**. **Geleia** é feito só com o caldo, é que nem a uva. Eu faço **geleia da uva**, boto na panela, ferver, boto a uva na panela. Aí, a gente ferve, quando ferve que amolece a pele ali, a gente pega ela e bate ela no liquidificador. Eu passo num coador, ela sai todinha. Daí, daquele caldo é que sai a **geleia**. O caldo é feito com açúcar branco. Faço **geleia de botiá**. Botiá é uma plantinha, tipo uma palmeira. (FO025) Isso é laranja azeda, eu faço **chimia** também dessa laranja. Aqui, ela já tá pronta, descasquei, já curti, ficou de infusão na água dois dias, três. E, daí, eu vou botar o açúcar, né? No lugar do açúcar, eu boto melado aqui, oh? Se quer botar melado, a gente põe melado. A gente descasca ela, corta ela em quatro partes. Daí, tira o miolo, joga fora. E, daí, a casca, a gente vai botar em infusão na água, né? Três dias, troca a água todos os dias, duas vezes no dia, pra tirar a acidez dela. Depois, então, ela tá pronta. (FO025)

Eu faço **chimia** também. Eu boto no liquidificador e faço **chimia**. Dá pra fazer com melado também. A laranja doce não precisa curtir, eu descasco ela, preparo ela, corto no meio, tiro toda a semente, parto em quatro partes, né? Já tira a semente e coloca tudo nas panela ou numa bacia grande. E aí, cobre ela com água, no outro dia escorre aquela água e aí bota de novo na panela. Cozinha li uns 10 minutos, que ela amolece um pouco, aquela película branca. Aí, bate no liquidificador, ela fica uma massa. Então, pra ser **geleia** é uma **geleia** de cortar, fica uma delícia. É **geleia de laranja**. Então, a laranja dá pra fazer o doce da laranja azeda, eu faço a **chimia**, e da laranja doce a gente faz aquela película branca, chama **geleia**, ela fica uma delícia. Também pode fazer com melado, aí é **geleia** de melado. (FO025)

Nota: Otilia Idalina Maia de Vasconcelos, em *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), regista o termo *schmier* no Rio Grande do Sul, indicando ser originário do alemão, para denominar um doce em pasta, ou seja, uma espécie de geleia.

Gofio com mel

n. m. Doce tradicional da ilha de La Palma. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Se come el **gofio con miel**, amasado con aceite y almendras. (FO005)

Gomo da cana ver Canudo de cana.

Grau (1)

n. m. Percentagem de álcool contido no sumo da cana fermentado e na aguardente que

sai do alambique. Eq.: *grado*, *punto de graduación* e *graduación*, nas Canárias. Sin.: *temperatura*, *peso* e *ponto*, em S. Tomé; *gradação*, no Brasil. Obs.: Termo simples.

Canárias:

El vapor de la caldera acciona el jugo y todo el proceso de destilación, que normalmente con una pasada sola del jugo se obtiene 79 **grados** y medio de aguardiente. (FO002)

Desta pasa al alambique de que sale convertida en aguardiente de una **graduación** entre 50 y 80 **grados**. (FO002)

La elaboración de aguardiente de caña. El proceso consiste en la molturación de la caña extrayéndosele el jugo, que se deposita en las cubas de fermentación. De estas pasa al alambique, del que sale convertido en aguardiente de una **graduación** entre 58 y 80 grados, según se determine durante dicho proceso. (FO002)

Finalmente, cuando llega a una **graduación** al redore de 45 y pico **grados**, se corta, se cambia la llave y ya se deja que destile más rápido y eso va a un depósito para pasarlo una segunda vez. (FO007)

Después de los alcoholes de cabeza, a continuación empieza a salir la flor del ron que es lo que sigue, que es lo mejor ron, ay buscamos el **punto de graduación** del ron. (FO007)
S. Tomé:

Eu tinha nível próprio pa aguardente, mas eu faço **grau** com mesma orientação. Nós chamamos aqui preparar a aguardente, faço toda a aguardente, arruma, põe num bidão grande, ver quando chega no **grau**, fermenta lá, se não tiver força, a gente pode pôr um bocadinho de açúcar pa reforçar, ferve, nós falamos tá cubar, depois é calda fermentada, a calda já tá pronta, já não canta mais, já tá cubá. (FO008)

Cana é cana doce. Há três qualidades, há uma cana mais grossa que é cana projeto, cana bambu, cana carrice, racha a boca não dá pa comer, é muito grosso e na máquina, levando à máquina, ele não pisa bem, mas grogue dele dá mais **pese**. (FO008)

A aguardente cabeça, primeira, segunda, terceira, conforme tá a andar, a gente vê o **grau**..., vê **grau**, **temperatura**, conforme tá a cair, se tá a cair bem forte, a gente continua a (a) panhar, mas se tá fraco, a gente não (a)panha. Recalda deita fora. (FO010)

Há pessoa que bebe pa provar, há pessoa que só cheira pa ver o grau. A gente não temos temómetro pra ver. A primeira e segunda aguardente também deita pa ver a espuma, depois mistura-se até tar o **ponto** certo, preparar aguardente é misturação. (FO010)

Quando aguardente tá fraco, põe cabeça pa aguardente ficar com **grau** certo. O **grau** aqui nós temos temómetro, qui midi tanto **grau** de aguardente. Aqui uma pessoa vem a provar, se tá fraco, põe mais cabeça, se tá forte põe também aguardente mais fraco, não põe açúcar, porque aguardente com açúcar dá cabo de pulmão de pessoa. (FO011)

Grau aqui, como não tem máquina pa medir **temperatura**, então eu tomo um prato de vidro, põe em cima da mesa, depois toma um bocado de aguardente, põe no prato, toma um palito de fósforo, acende. Se acender, tá no **ponto** normal, se não acende, tem de misturar cabeça, tá muito fraco. Se acender muito forte, pa baixar, mistura água-pé. (FO013)

Brasil:

Vai destilando, destilando. Quando chega em certa **graduação**, aí juntamo, descarta, pega a primeira com a segunda e nós redestilamos, que já é praticamente álcool puro, aí redestilamos. (FO018)

Grau (2)

n. m. Instrumento utilizado para medir o grau ou a percentagem de álcool da aguardente. Sin.: *nível*, *temómetro*, em S. Tomé; *alcoholómetro*, no Brasil. Obs.: Termo simples.

S. Tomé:

Eu tinha **nível** próprio pa aguardente, mas eu faço grau com mesma orientação. (FO008)

Nós não temos **grau**, vemos a olho e mesmo a provar, e como já tamos habituados com a nossa coisa, já sabemos como tratar isso. (FO009)

Há pessoa que bebe pa provar, há pessoa que só cheira pa ver o grau. A gente não temos **temómetro** pra ver. A primeira e segunda aguardente também deita pa ver a espuma, depois mistura-se até tar o ponto certo. (FO010)

Quando aguardente tá fraco, põe cabeça pa aguardente ficar com grau certo. O grau aqui nós não temos **temómetro**, qui midi tanto grau de aguardente. (FO011)

Pa ver o grau é prática. Se não tem **temómetro**, pode provar, grau certo, porque se passa demais faz gente mal. (FO012)

Brasil:

Daí, nós temos o **alcoholómetro** pra medir o teor de álcool e daí vamos graduando. (FO018)

Nota: No estudo de Jane Bernadete Lambach, *Vocabulário da Cachaça* (Universidade Federal de Londrina, 2002), encontramos a denominação *graduador* como sinónimo de *alcoómetro*.

Grau de alcalinização

n. m. Ph do sumo da cana necessário à cristalização do açúcar. Eq.: *grado de alcalinización*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El principal es el **grado de alcalinización** en la segunda caldera y el pontito que marcaba el ph del líquido que el maestro del azúcar antiguo no necesitaba. (FO007)

Grau de fermentação

n. m. Percentagem de álcool do sumo da cana fermentado. Eq.: *grado de fermentación*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El estadio de la planta, el estadio de la caña, el proceso de levadura, tiempo de fermentación, **grado de fermentación**, tiempo de rectificación o de alambique, temperatura, basado a bodega, tiempo de estancia en bodega, eso sumado da un producto final que tiene que ser este, que es la característica propia de este producto. (FO002)

Grogue ver Aguardente.

Guano

n. m. Produto químico utilizado para fertilizar a terra. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Después de regar la caña se echaba **guano**. (FO004)

Y luego ya viene la laboración de la caña, después hay que ponerle esterco, ponerle **guano**, rasparle la hierva y regarla y limpiarle la hoja, pa que la caña ta limpita siempre y no crie bicho. (FO006)

Siempre se coge más parte del cogollo que es más seguro, es donde mejor revienta. Entonces, eso se coge y se planta echada en surco, en calle, con una profundidad de 15 o 20 centímetros. Pósele ya esterco, se tapa y ya empieza a reventar. Cuando ya empieza a reventar, se echa una sulfadita con veneno, se tiene bicho o algo, y después se pone **guano**. (FO007)

H

Homem do manual

n. m. Trabalhador que movimenta a moenda manual do trapiche. Sin.: *maquinista* e *pisador de cana*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

O **homem do manual** fica a rodar a máquina. (FO008)

A gente chama **maquinista** o homem do movimento da máquina, também pode ser trapiche, mas aqui nós chamamos máquina. (FO008)

São os **pisadores de cana**, um num ponta, outro noutra, a dar volta ferro. (FO011)

Esse é torno que pisa cana, esse é ferro, esse é rolo fêmea, rolo macho é esse de meio, esse de lado é fêmea. Os trabalhadores do ferro são **pisadores de cana**, um de cada lado, rodam o pau. (FO012)

L

Laboraço da aguardente

n. f. Controle e preparação da aguardente ou rum, depois de sair do alambique. Eq.: *laboración del ron*, nas Canárias. Sin.: *misturaço* ou *mistura*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

En lo que consiste la **laboración del ron**, sale del alambique a 60 o 70 grados. Entonces, para que eso seya ron y salga de acorde con la normativa, hay que rebajarlo a 40 grados y entonces hay que añadirle agua convenientemente tratada, convenientemente depurada, con el fin de quitarle grados sin alterar el producto. (FO002)

S. Tomé:

Há pessoa que bebe pa provar, há pessoa que só cheira pa ver o grau. A gente não temos temómetro pra ver. A primeira e segunda aguardente também deita pa ver a espuma, depois mistura-se até tar o ponto certo, preparar aguardente é **misturaço**. (FO010)

Quando é época de chuva, nós tem de pôr 5 a 10 quilos de açúcar pa ajudar a cana a fermentar. Na gravana, nós não fazemos **mistura**..., **mistura** de aguardente com cabeça e brando pa fazer aguardente a mesma temperatura. (FO013)

Lavrada

n. f. Cultivo da terra. Eq.: *labrada*, nas Canárias. Obs.: Forma derivada do verbo *lavar* (particípio passado).

Canárias:

La tierra se daba una labrada con bois. Ahora se pasa un motocultor y se hacen los surcos, se mete la caña ay y se cobre con tierra. (FO005)

Lavoura de cana ver Canavial.**Licor de acerola**

n. m. bebida alcoólica feita de cachaça com sabor a frutos. Obs.: Termo complexo

(N+Prep.+N).

Brasil:

Faço **licor de acerola**, licor de hortelã, licor de canela, licor de canela e erva doce, licor de morango, licor de figo, licor de laranja, licor sete ervas, licor de maracujá, licor de abacaxi, licor de ameixa. (FO025)

Licor de bergamota

n. m. Bebida alcoólica feita de cachaça com sabor a frutos. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Faço **licor de bergamota** ou tangerina. Uso a cachaça e açúcar. Cada licor tem um processo diferente, que nem o da bergamota. Eu tenho que fazer uma calda, caramelizar um pouquinho de açúcar pa dar cor, depois eu boto na cachaça, depois eu boto a casca da bergamota. Aí, eu deixo em infusão de um dia para o outro e tá pronto. (FO024)

Licor de figo

n. m. Bebida alcoólica feita de cachaça com sabor a frutos. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

O **licor de figo**, eu já tenho que deixar a folha dele em infusão três dia. E aí depois eu tiro a folha, faço a calda, dou o ponto na carda e aí craro é tudo por medida, por peso. (FO024)
Faço licor de acerola, licor de hortelã, licor de canela, licor de canela e erva doce, licor de morango, **licor de figo**, licor de laranja, licor sete ervas, licor de maracujá, licor de abacaxi, licor de ameixa. (FO025)

Limpar (a cana) (1)

v. Retirar as ervas daninhas e/ou as folhas das plantações de cana. Eq.: *limpiar (la caña)*, *cardar (la caña)* e *raspar*, nas Canárias. Sin.: *capinar*, em S. Tomé; *carpir* e *capinar*, no Brasil.

Canárias:

Hay que quitar alguna hierba que el veneno no mata, es **cardar** hierba. (FO001)

Cardar la caña era quitar las hierbas malas de la caña. (FO004)

Se usaba la barreta, el machete y la hachuela, iba uno cortando y otro iba amontonando para tras y después la otra gente iba **limpiando** la caña y los otros cortando el cogollo. (FO004)

Limpiar la caña es sacar la hoja y las machúquelas, los ojos excesivos. (FO005)

Limpiar la caña a la mano, quitar las hojas. (FO006)

Para preparar la tierra, se usa una aguataca, un gancho, y para **raspar** la hierba lo mismo. (FO006)

Se corta primero y después se **limpia**, quitando la hoja con la mano y después con un

machete se quita el cogollo. (FO007)

S. Tomé:

Cava um bocadinho, põe deitado, ele vai sair tudo. Quando sai, a gente **limpa** sempre. Se não estiver limpo, ele morre. (FO008)

A erva que se tira da cana é rovalho, é preciso **limpar** a cana, fazer uma limpeza, tirar as folhas secas, **capina**, **limpa** pa estrume. Fazer roça, **limpar** a erva do campo de cana. Limpeza de cana é tirar folha seca da cana, palha de cana. (FO009)

Tem de **limpar** capim, que é tirar as ervas, depois coloca barro no pé da cana, pa (a) panhar mais força. (FO010)

Limpar terreno pa ficar limpo. **Limpa** folha. Quando **limpa** folha, fica mais doce mais depressa com o sol. (FO011)

A erva que se tira da cana é rovalho, é preciso **limpar** a cana, fazer uma limpeza, tirar as folhas secas, **capina**, **limpa** pa estrume. Dá muito trabalho. A gente **capina**, dentro dum mês tem de **capinar** outra vez. **Capina** com mão ou com machim. (FO011)

Aqui, nós santomenses, quando cana já está crescida, tem de **limpar** pa ficar limpa, pa (a)panha sol, pa ficar doce. Quando tá limpa, cana (a)panha bem sol, dá mais aguardente. (FO013)

Brasil:

Eles **limpam** a cana. É **carpir** o mato. (FO018)

E depois da cana começar a crescer, aí é **capinar** e colocar, quando a gente quer que canavial desenvolve mais rápido, coloca cobertura ou adubo. É bom **limpar** e jogar cobertura. (FO020)

Depois que a cana cresce **capina**. Precisa **capinar**. A folha, a própria natureza se encarrega, fica seca e vai caindo no solo. (FO024)

Aí, a gente bota num cocho, né? E aí, a gente tinha uma enxada especial e batia com a pá. Quando tirava do forno, do tacho de cobre, botava naquele cocho duns 4 metro, botava tudo ali no cocho. (...) Aí, quando ele começava em cima já tar açúcarado, pegava a enxada, aquela enxada de **capinar**, ele já tinha uma enxada especial só pra aquilo ali. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira e de Cabo Verde registámos os termos *mondar* (a cana) e *limpar* (cana) para denominar o mesmo conceito.

Limpar (2) ver Escumar.

Limpeza de cana

n. f. Acção de retirar as folhas secas da cana. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Tirar as folhas secas da cana é **limpeza de cana**. (FO010)

M

Macho

n. m. Canal que conduz a água dentro do terreno. Eq.: *macho*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Había una acequia que portaba agua y después dentro del terreno había uno rego grande que dicemos **macho**. (FO004)

Madre

n. f. Pequenos regos do terreno. Eq.: *madre*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

La **madre** eran los pequeños riegos. (FO004)

Malassada

n. f. Doce tradicional da ilha de La Palma que se come, no Carnaval, com mel de cana. Eq.: *malasan* ou *malasada*, nas Canárias. Obs.: Termo composto de *mal* e *assada*.

Canárias:

Aquí tenemos la **malasán** o **malasada**, es una torta de gofio o harina com miel de caña, se come en dias especiales como en Carnaval. (FO004)

Nota: *Malassada* também é o doce tradicional do Carnaval, na Madeira. Assim, este termo parece ser um madeirensismo nas Canárias. Documentámos a primeira atestação do nome *malassada* na documentação histórica da Madeira, em 1762, com a forma *malasadas*. Este termo ainda hoje é corrente na ilha da Madeira para designar os bolinhos fritos de farinha, ovo e outros ingredientes, feitos sobretudo no Carnaval.

Mandioca de mel

n. f. Doce feito de mandioca com mel. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Também fervemos mandioca no mel, dentro do mel, é **mandioca de mel**. (FO009)

Faz bolo de **mandioca com mel**: bate mel com fermento, com farinha de mandioca,

cozinha bolo, fica bom bolo. (FO010)

Melaço

n. m. Último resíduo ou subproduto do açúcar que se fermenta para fazer aguardente. Eq.: *melaza*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *mel* com o sufixo depreciativo *-aço*.

Canárias:

El producto de la **melaza** es cuando se ha hecho azúcar y hay uno residuo que se fermenta para hacer aguardiente. Esta miel residual, llamada **melaza**, se destinaba a la producción del ron. (FO002)

El azúcar así obtenido es de primera calidad. Si se envía otra vez la miel al tacho, al vacío, y se repite el proceso, se obtiene de nuevo azúcar aunque de menor calidad. Esta miel residual, llamada también **melaza**, se destinaba a la elaboración de ron. (FO002)

Ay se ponía la **melaza** que era importada en los bidones y se derretía para hacer ron. Después la **melaza** pasaba a la casa de fermentación y se fermentaba. (FO003)

Melaza es un producto tipificado, es el último residuo de la producción del azúcar con que hacen el ron. (FO005)

Brasil:

O licor de cana nós fazemos na parte da fôrnlha, da rapadura, nós temos o **melaço** e temos os nossos ingredientes. No caso, o licor, ele leva o **melaço**, o álcool, do nosso próprio caldo de cana, e os derivados. (FO018)

O **melaço** é o caso, a gente chama **melaço**. Mas o **melaço** já é um produto que se tira e que não se usa. Aí chamam **melaço** e já está sem o sabor. A gente fazia o **melaço** já pa cachaça, não era o mel pa o consumo humano. (FO019)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos o termo *melaço* e a forma *mel de terceiro jacto*, designando o último mel que sai das centrífugas no fabrico do açúcar, sendo um registo de memória de um trabalhador do antigo Engenho Hinton. Este termo não foi registado em Cabo Verde nem em S. Tomé por aí não haver separação de melaço do açúcar. Na Venezuela e na Colômbia, o termo *melaza* também denominado *miel final* designa o subproduto do fabrico do açúcar que se destina às destilarias para fazer aguardente. Na Colômbia, este conceito é ainda denominado *miel tres* e *miel de purga*, ou seja, o terceiro e último mel extraído da centrífuga nas fábricas de açúcar.

Melcocha

n. f. Doce feito com mel de cana. Obs.: Termo composto pelas palavras *mel* e *cocha*.

Canárias:

La **melcocha** es un postre que se usaba mucho, curiosamente más en Tenerife. Se hacía con la miel, con un grado que haga que se quede elástica y muy dura. Es hecho de melado, no sei se lleva algo más, almendra. Aquí, en La Palma, no se ha usado nunca, nunca lo hay visto. (FO005)

Nota: Na Colômbia, ainda hoje, também ocorre o termo *melcocha*.

Melado batido

n. m. Sumo da cana concentrado em mel e batido. Obs.: Termo complexo (N+Adj.).

Brasil:

Tá no ponto de melado. Aí, tem o melado comum e o **melado batido**, tem dois ponto. A diferença é que o **melado batido** tem de tirar mais água, esperar mais um pouco, fica mais concentrado. Tira daqui vai pra uma batedeira, e aí, na batedeira, bate por uma hora. Vai batendo, batendo, batendo, ele fica cremoso. Ele não fica nem líquido nem açúcar. É melhor que o outro. O pessoal usa muito pra... como se fosse uma manteiga, com leite, aí pode passar no pão. Ele fica cremoso, bem amarelinho. (FO024)

O melado normal, quando ele tá baixando, que dá aquelas bolhinha, bem pequenina, a gente veja o ponto dele, pega uma colher e levanta ele assim. Quando ele tá pingando mais leve, mais devagar, aí ele praticamente já tá no ponto do melado. Pa fazer o **melado batido**, tem de passar ainda mais esse ponto. Ele tem de fazer espelho na ponta da caninha. É bem lento. Ele custa cair da ponta da caninha. Aí é o ponto do **melado batido**. (FO024) Pegavam os tacho de cobre e a gente fazia de uma pá de madeira e batia. Ficava até uma hora da manhã, batendo aquilo ali, sabe? Mas a gente fazia só praticamente pra nosso consumo. E aí, pegava aquele **melado batido**, pegava marmelo ou goiaba e a minha mãe fazia pra o nosso consumo. Aí aquecia, quando o melado tava quente acrescentava a goiaba junto, ficava goiabada cozida com melado e aí pegava e colocava nas caixinha de madeira, que não existia plástico nem nada, né? (FO024)

Mel de cana

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

Canárias:

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

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

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

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

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

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

S. Tomé:

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

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

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

O **mel** tem muito efeito, até para comer com pão, com cuscus. Também pode-se misturar **mel** com aguardente, que dá-se o nome de ponche e também há umas cascas que põe de limão e canela, que é para preparar um bom **mel**. (FO009)

É mesmo fabricante de mel ou fazedor de mel. O **mel** tem muita maçada. (FO009)

Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar ponto. Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer açúcar é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater, bater com soca de coco, até dar (a)çúcar. Se não quer fazer açúcar, quando dá ponto bom, tira isso em cima. Primera não é mel, é leve, segunda é que é mel. (FO010)

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

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

Brasil:

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

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

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

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

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

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

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

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

A gente produz açúcar mascavo e o **melado**. Só que, por enquanto, a gente ainda não tem o registo do **melado**. A gente produz, comercializa e dá pra outros tercerizar e colocar a marca deles, que a gente, por enquanto, não tem a nossa marca ainda. (FO024)

E aí o caldo vai caindo aqui dentro e vai ficando todo o restante de sujeira naqueles paninho de seda, né, pa ser bem filtrado e bem limpo e não aparecer sujeira no produto. Aqui é o tacho, é tacho de melado. Após que ele dece, que fica aqui dentro, é duas horas. Cozinha, cozinha duas horas, o **melado** é menos, né? Porque aí tem diferença do **melado**. O **melado** ele não precisa cozinhar muito, ele fica líquido, né? E o açúcar não, ele tem de cozinhar bem, que ele tem de secar bem. Bom, então, o **melado** leva duas horas pa ficar pronto. (FO024)

Tá no ponto de **melado**. Aí tem o melado comum e o melado batido, tem dois ponto. A diferença é que o melado batido tem de tirar mais água, esperar mais um pouco, fica mais concentrado. (FO024)

O **melado** normal, quando ele tá baixando, que dá aquelas bolhinha bem pequenina, a gente veja o ponto dele. Pega uma colher e levanta ele assim. Quando ele tá pingando mais leve, mais devagar, aí ele praticamente já tá no ponto do melado. (FO024)

Pegavam os tacho de cobre e a gente fazia de uma pá de madeira e batia. Ficava até uma hora da manhã, batendo aquilo ali, sabe? Mas a gente fazia só praticamente pra nosso consumo. E aí, pegava aquele melado batido, pegava marmelo ou goiaba e a minha mãe fazia pra o nosso consumo. Aí aquecia. Quando o **melado** tava quente, acrescentava a goiaba junto. Ficava goiabada cozida com **melado** e aí pegava e colocava nas caixinha de madeira, que não existia prástico, nem nada, né? (FO024)

Aí, coloca o melado no tacho. Ele vai aquecendo até chegar o ponto de raspa. Quando chegar o ponto, eu tiro daquele tacho e boto noutro tacho, numa batedeira, como se fosse um liquidificador, né? Eu ligo um motorzinho e ele vai batendo, vai batendo. Quando ele tá quase querendo esfriar, eu coloco amendoim ali dentro, né? Aí, eu boto o amendoim e o **melado**. Quando tá quase secando, eu tiro dali, pego uma pazinha de madeira pequena e os prasticozinho já cortado, né? E vou passando as bolinha ali em cima daquele prástico e vendendo pra o povo já ir comendo quentinho. (FO024)

O açúcar escorrido é um ponto entre o **melado** e o açúcar mascavo. Ele fica no meio. A gente pega uma saca limpa, dessas sacas que vem farinha de trigo ou compra nova também essas saquinhas branca e coloca aqui. Pega uma bombona, umas bomboninha que tem, bota aqui debaixo e coloca a saquinha ali. Puxa ela, fecha em cima, e ela, quando tiver no ponto, abre esse registro aqui. Ele vai cair aqui dentro daquela bombona. Chamava pipinha de madeira pa fazer melado escorrido. Era de cinquenta litros. Pipinha de madeira timbau pa fazer **melado** e açúcar escorrido. (FO024)

A puxa-puxa pega ela e faz um fio que nem uma corda de linho. Esfria um pouco no cocho. Não pode esfriar muito, senão ela seca muito rápido. Depois leva pra mesa. Aí, tem o cortador, corta ela molhada. Depois tem que lavar ela com água. Aí, coloca um plástico debaixo dela e ela é toda banhada com água, diretamente nela, porque se não molhar, depois de embalar, ela vai dar **melaço**. Tem de tirar aquele **melaço** dela, pa conservar sequinha. Depois de lavar, ela pode ficar no sol 15 minuto ou então vai pa um forno pa secar. É, esses tacho a vapor já tem um forno, onde ela passa por dentro e do outro lado praticamente sai sequinha. Se não lavar ela, dá **melaço**. (FO024)

Melaço é o que sai do produto, é **melaço**. **Melaço** é um suco que a cana tem. Então, tem de ser extraído da puxa-puxa. (FO024)

Ah, eu aqui fazia doce de laranja e doce de figo. Em vez de fazer com açúcar faço com **melado**. É os únicos dois doce que faço com **melado**, de goiaba eu nunca fiz. (FO024)

A raspa é colocado amendoim dentro do **melado**. (...) O moleção, é feito o **melado**, né? O **melado** quando tá quase no ponto de rapadura, né? Tira ele do tacho ali, leva pa bateadeira, bate um pouco, né? Só que bate pouco, só pra dar uma esfriada, né? (FO024)

Isto aqui é o galpão porque, antigamente, aqui, o que o meu pai fazia era cachaça. Aí, ele vendeu tudo. Aí faz uns cinco ano eu comecei a fazer **melado**. (FO025)

Tem muita variedade aí, mas eu acostumei com essa aqui. Eu faço um produto de **melado** muito bom aí, que eu vou mostrar pra vocês, que é bonito, é um mel... **melado**. Vou mostrar pra vocês. Saiu esse balde cheio de espuma preta, que veio pra cima. E agora, de vez em quando, tem de estar limpando até o final. (FO025)

A minha cana aqui não dá açúcar. Esse **melado** aqui, se apertar, ele dá aquela puxa-puxa. Ela faz rapadura. Eu tenho uma cana, um terreno aqui pouco diferente, aqui perto, que dá pa fazer rapadura. Esse aqui não dá puxento, esse aqui pode deixar dois mês, três mês, ele não çucara nada no fundo. Então, pro **melado** é muito bom. (FO025)

Esse aqui tem um ano. Pra **melado** assim, pra rendimento é ano e meio, dois anos. É primeiro corte, depois da soca, corta dois, três anos. Depois do primeiro corte vem o segundo, terceiro. Dá até dez cortes, se adubar. (FO025)

Aquela espuma até o final já está amarelinha, né? Ficou piche, o **melado** bem escuro. Piche é o asfalto, escuro que nem o piche, porque é preto. Aí, eu consegui vender aquele **melado**, mas aí eu continuo fazendo esse daí. Aquele escuro até que é bom, mas eu fiz os meus fregueses com **melado** clarinho. Eles perguntam qual é o segredo. Ah, é o segredo da casa, né? É isso aí. (FO025)

Aqui não pode suar no **melado**, porque se suar no **melado**, o **melado** com água azeda,

porque o **melado** não é que nem a cachaça, o **melado** azeda. O meu **melado** aqui dura 5, 6 meses, até mais. Tem gente que pega cinza e bota dentro do forno pra subir a sujeira, mas eu não boto produto nenhum. (FO025)

O **melado** ele sobe, ele começa a subir, né? Aí, tem que tar sempre abanando pa ele não derramar, senão derrama tudo. Daí o que acontece? Até que vai indo pra o ponto, ele rebenta a fervura nela todo. No começo ele tá só no meio, aí depois, quando o **melado** começa a apurar, já pra **melado**, ele começa, assim, a querer arrebentar, começa a rebentar fervura nele todo. (FO025)

Pa cozinhar o amendoim, porque o amendoim tem muita gordura, ele sai no **melado**. Então, como meu **melado** já é difícil de dar ponto, eu já boto ele depois de sair do forno, sair da caloria, que já está mais brando. Com o coco, também eu não gosto de botar o coco muito cedo no **melado**, senão ele sai muita gordura. Aí, é difícil de dar o ponto. Daí a gente tira. (FO025)

Eu uso **melado**, é com o **melado** que a gente faz. Aqui é mamão com **melado**, é chimia. Eu faço doce de figo, doce de laranja, chimia de laranja. (FO025)

Eu faço chimia também. Eu boto no liquidificador e faço chimia. Dá pra fazer com **melado** também. (...) Também pode fazer com **melado**, aí é geleia de **melado**. O **melado** nós fazia só pra família, mas aí os amigo comia e gostava daquele **melado**. Então, começamos a fazer. Sim, porque eu comprava **melado**, só que pra achar **melado** era uma tristeza, **melado** preto, as rapadura era uma miséria de amendoim. Daí, eu disse vamo fazer **melado**. A gente acabou fazendo e agora não dá conta de fazer **melado**. A gente tá correndo, essa semana já é dois forno que a gente faz e tem de fazer mais. (FO025)

Tem o açúcar escorrido, do próprio açúcar mascavo, daquele tipo de cana que dava o açúcar assim, que dá pra fazer açúcar esfregado. Antigamente, não dizia açúcar mascavo, era açúcar esfregado, que esfregava ele no cocho, né? Aquele mesmo açúcar mascavo, a gente tirava ele no ponto pra açúcar, só que aí a gente tira o **melado**. O que é que acontece? Ele vai cristalizar no fundo da vasilha, lata ou cocho. Deixava assim, ele açúcarava, ele ficava cristalizado. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos o termo *mel de cana* para denominar este conceito. Em Cabo Verde encontrámos o termo *mel*, apresentando o sinónimo *melaço* na ilha de Santiago. Na Madeira registámos ainda os termos *melaço do açúcar*, *melado da garapa*, *mel*, *doce da cana*, *açúcar da cana* e *garapa* para denominar o sumo que fica nas mãos ao chupar a cana. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, o mesmo conceito é denominado pelo termo *melado*. No Brasil, no glossário de Otilia Idalina Maia de Vasconcelos, em *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), o termo *mel* é característico da Paraíba, enquanto no Rio Grande do Sul a calda grossa fabricada a partir do caldo de cana é *melado*. Na Colômbia também foram registados os termos *miel* e *miel de caña*.

Mel de açúcar

n. m. Mel que escorre da forma, durante a cristalização do açúcar. Sin.: *mel de furo*, *melado* (*de açúcar*), *melado do pingo*, *melado do tanque*, *melado escorrido*, *borra do açúcar* e *melaço*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). O termo *melaço* denomina simultaneamente o mel de cana e o subproduto do açúcar.

S. Tomé:

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

Brasil:

O **mel de furo** é o mel que não cristalizava, passava todinho por esse furo. É o chamado **mel de furo**, é o mel que servia de alimento pa o pessoal e também podia voltar a ferver nos tacho pa fazer rapadura, porque aquele mel não cristaliza. (FO015)

O **mel de furo** cai dentro do tanque. O **mel de furo** ficava no tanque de mel pa fazer aguardente. (FO017)

Faziam cachaça do **mel**, da **borra do açúcar**, que caía no tanque e ia pa o alambique, primeiro ia pa cuba, apodrecia e faziam a cachaça. (FO017)

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

O que a gente usa aqui, a gente chama normalmente **melado de açúcar**. Mas, hoje, a gente não faz açúcar mais nesse engenho. O açúcar de escorrer fazia, colocava na forma de madeira, o **melado** que escorre do açúcar é o **melado** mais próprio de fazer a cachaça. A gente chama o **melado do pingo**. É **melado do pingo** que escorre da forma. Esse é o mais apropriado pra fazer cachaça e é uma maneira melhor de se aproveitar ele, porque ele é um **melado** meio forte, pa usar ele direto pa consumo humano. (FO020)

O açúcar ficava na forma e o **melado** escorria nas gretinha da forma. Aí, já tinha por baixo um cocho, aonde o **melado** se acumulava. Era **melado do pingo** que a gente usava pa fazer cachaça. (FO020)

Nós não tem forma, é no balaio. Tem gente que tem a **forma**, eu não tenho não. O balaio como é furado, ali tem o melado que sai de dentro do balaio. Aquilo ali é o tanque de melado, tem o **melado do tanque**. Depois, levo o açúcar do balaio pa secar no estaleiro ao sol. (FO021)

Pa fazer açúcar escorrido, a gente pega uma saca limpa (...) uma bombona (...) puxa ela, fecha em cima. Chamava pipinha de madeira pa fazer **melado escorrido** (...), pa fazer **melado** e açúcar escorrido. A gente pega melado quente, tira, (ar)rasta bombona, pendura ele pra cima. Aí, pendura pa escorrer, dependura aquela saquinha pra cima com uma corda. Aí, vai escorrendo, vai escorrendo, ele fica dois dia só escorrendo. (FO024)

O **melado** que escorre chama **melado do tanque**. O **melado do tanque**, eles pegava e

aproveitava ele pra fazer cachaça ou então pra fazer alimentação animal. (FO024)

O **melado do tanque**, como eles dizia, sobrava pra cima, o que não cristalizava, ele ficava em cima. Então, o que é que a minha mãe fazia? Ela escorria aquele **melado do tanque**, escorria noutra vasilha e dava pra fazer outro... pra comer e fazer rapadura. E aquele que tava açucarado, ela botava todo numa vasilha, numa peneira. Depois, botava no sol, deixava enxugar um pouco. (FO025)

Nota: Termo da antiga produção açucareira mediterrânica que passou para o Atlântico através da ilha da Madeira, conservando-se nas regiões mais pobres e isoladas, onde ainda hoje encontramos uma produção açucareira artesanal e rudimentar.

Mel de primeira

n. m. O primeiro mel extraído da purga do açúcar, no processo industrial. Eq.: *miel de primera* e *miel de purga*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

La miel se salía del azúcar, caía en una caldera, podríamos llamarlo también **miel de purga** o **miel de primera**, que se distinguía del miel de segunda o melado. (FO007)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos o termo *mel de primeiro jacto* para denominar o primeiro mel, muito rico em sacarose, separado do açúcar na centrífuga, segundo um relato de memória de um trabalhador do antigo Engenho Hinton. Na Venezuela e na Colômbia também ocorre o termo *miel primera* para denominar o subproduto da cana-de-açúcar, obtido na primeira separação do mel do açúcar, no processo industrial de fabrico do açúcar.

Mel de segunda

n. m. O segundo mel extraído da purga do açúcar, no processo industrial. Eq.: *miel de segunda* e *melado*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

La miel se salía del azúcar, caía en una caldera, podríamos llamarlo también miel de purga o miel de primera, que se distinguía del **miel de segunda** o **melado**. (FO007)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos o termo *mel de segundo jacto*, denominando o segundo mel extraído das centrífugas, no fabrico industrial do açúcar, referido no relato de memória de um antigo trabalhador do extinto Engenho Hinton.

Meladeiro

n. m. Trabalhador responsável pelo cozimento e concentração do sumo da cana nas caldeiras ou no tacho, sendo especializado no fabrico do mel. Eq.: *tachera*, nas Canárias. Sin.: *fabricador de mel*, *fazedor de mel* e *mexedor de calda*, em S. Tomé; *mestre do cozimento* e *caldeireiro*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *melado* com o sufixo de profissão *-eiro*.

Canárias:

Había una mujer que daba el punto a la miel en el tacho y que era la tachera. (FO007)

S. Tomé:

É mesmo fabricante de mel ou fazedor de mel. O mel tem muita maçada. (FO009)

Só faz aguardente, mel tem coisa de fazer, mas gasta muito lenha. Pa fazer mel tem um tacho grande, vira-se água de cana lá, calda na tamboro, depois põe a fogo em baixo. Tem forno, mete a lenha na forno, depois começa a ferver, tem um home que senta aqui, começa com escumadeira a mexer a calda até estar pronto, é **mexedor de calda**. (FO011)

Brasil:

Chamava mestre do açúcar o que fazia açúcar, o que fazia a rapadura chamava-se mestre da rapadura, os que cozinhavam o caldo pa transformar em mel, chamava-se **mestre do cozimento**, que cozinhava o caldo e transformava em mel. E existia também um mestre pa embalar a rapadura em palhas de cana mesmo. (FO015)

Ia tirando e limpando e jogando fora. Do caldo frio pa frente ia sempre limpando, tirando aquele pó. Ia passando duma tacha pa outra e ia cozinhando, tirando os bascuio até chegar no fim. Era o **caldeireiro** que fazia esse trabalho. Aí, ia cozinhar o mestre de açúcar. (FO017)

O trabalhador que faz o açúcar é o açucareiro, a rapadura é o rapadureiro e tem **meladeiro**, que faz o melado. Açucareiro faz o açúcar e o que faz a raspa chamam de raspeiro. Dizem vai comer a raspa do raspeiro. (FO024)

Nota: Na documentação histórica da Madeira, registámos a primeira atestação do termo *tacheyro* em 1509 e, nas Canárias, *tachero* em 1521. Na documentação oral contemporânea da Madeira ocorrem os termos: *homem do mel*, *cozedor do mel* e *trabalhador do mel* para denominar o mesmo conceito. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos as denominações: *fazedor de mel*, *cobreiro*, *homem de cobre* e *fornalheiro*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos: *fazedor de mel*, *ponteador de mel*, *trapicheiro* e *homem de boca de tacho*. No Brasil, no estudo de Otília Idalina Maia de Vasconcelos, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), o trabalhador encarregado de limpar o caldo de cana nas caldeiras também é denominado *limpador de garapa*, *garapeiro*, *fornalheiro* e *espumador*. Na produção açucareira actual industrializada da Venezuela e da Colômbia já não ocorre o termo *tachero*, ou seja, perdeu-se a denominação dos nomes de profissão especializados, pois todos os trabalhadores são operários.

Mesclador

n. m. Máquina que mescla a massa do açúcar, no fabrico industrial. Eq.: *mezclador*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *mesclar* com o sufixo *-dor*.

Canárias:

Conseguida la cristalización en el vacío, la masa obtenida pasa a uno depósito de fundición, donde se deja reposar, antes de enviar al **mezclador**. La función de éste es el de obtener una mezcla de la masa que cae luego en las turbinas. (FO002)

Mestre da cachaça ver Cachaceiro (1).

Mestre da rapadura

n. m. Trabalhador especializado no fabrico de rapadura. Sin.: *rapadureiro* e *cozinhador*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Depois do mel apurado, eles traz aqui pra forma, pra essa mesa, chama-se o tendal da rapadura. Aqui, chama-se o tendal da rapadura, essa mesa. Aqui são as formas da rapadura, esse é o pau que mexe o mel e o **mestre da rapadura**. (FO015)

Chamava mestre do açúcar o que fazia açúcar; o que fazia a rapadura chamava-se **mestre da rapadura**; os que cozinhavam o caldo, pa transformar em mel, chamava-se mestre do cozimento, que cozinhava o caldo e transformava em mel. E existia também um mestre pa embalar a rapadura em palhas de cana mesmo. (FO015)

O homem que dá o ponto à rapadura é o **cozinhador**. (FO019)

Até Santo António é conhecido como o **rapadureiro**. (...) O trabalhador que faz o açúcar é o açucareiro, a rapadura é o **rapadureiro** e tem meladeiro, que faz o melado. Açucareiro faz o açúcar e o que faz a raspa chamam de raspeiro. Dizem vai comer a raspa do raspeiro. (FO024)

Nota: No Brasil, no estudo de Otília Idalina Maia de Vasconcelos, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), encontramos ainda os termos *caixeador* e *fazedor de rapadura* para denominar o trabalhador encarregado de encher as formas da rapadura. Também registámos o nome *caixeador* em Triunfo (Estado de Pernambuco), para denominar a pá utilizada para mexer o *melado* até chegar ao ponto de *rapadura* e colocá-lo nas formas de rapadura, o que é denominado *caixear*.

Mestre de açúcar

n. m. Trabalhador especializado no fabrico de açúcar de cana. Eq.: *maestro de(l) azúcar*, *puntista*, *fogonero*, nas Canárias. Sin.: *fazedor de açúcar*, em S. Tomé; *engenheiro*, *tacheiro* e *açucareiro*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

A la quinta caldera, el tacho se ha puesto una cantidad para iniciar una templa. Después de la cuarta caldera, pasamos al tacho. Es el final para hacer una templa de miel o melado o una templa de azúcar. La templa de azúcar se sigue dando más punto hasta llegar al punto de hilo o pecho de donzela. Lo **maestro del azúcar** o **puntista** vía el punto en que se debía sacar el azúcar del tacho. (FO005)

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

S. Tomé:

Chama **mestre** o que faz o mel, levanta com colher, depois bate, bate, depois tira do tambor e escoar com rede, pa escoar bem e põe no bidão, depois põe no garrafão. (FO008)
Quando faz mel e aguardente é **mestre**. **Mestre de açúcar** é o fabricante. (FO009)

Fazedor de açúcar sabe ponto de açúcar. (FO011)

Potassa nós limpa mel e açúcar com ele. Mel tem seu ponto, açúcar tem seu ponto. Antes de fazer açúcar, gente (a)panha mel. Pa fazer açúcar tem de deixar mais tempo, bate ele pa apertar. **Mestre** faz açúcar, mel e aguardente. (FO012)

Brasil:

Ia tirando e limpando e jogando fora. Do caldo frio pa frente ia sempre limpando, tirando aquele pó. Ia passando duma tacha pa outra e ia cozinhando, tirando os bascuio até chegar no fim. Era o caldeireiro que fazia esse trabalho. Aí, ia cozinhar o **mestre de açúcar**. (FO017)

O homem que sabia ver o ponto de açúcar se chamava **engenheiro**. **Engenheiro** mesmo, era o que se usava aqui. Engenheiro é mais quem trabalha na moenda do engenho. A palavra certa é **tacheiro**. Quem trabalha fazendo o açúcar é **tacheiro**. (FO020)

O trabalhador que faz o açúcar é o **açucareiro**, a rapadura é o rapadureiro e tem meladeiro, que faz o melado. **Açucareiro** faz o açúcar e o que faz a raspa chamam de raspeiro. Dizem vai comer a raspa do raspeiro. (FO024)

Antigamente, meu pai... todos que tinham engenho que faziam açúcar, todos sabiam fazer. Era **açucareiro**. Eu inclusive, tinha 12 ano e já cuidava do forno. (FO025)

Nota: Termo da antiga produção açucareira mediterrânica que passou para o Atlântico através da ilha da Madeira. Actualmente, este termo já não existe na cultura açucareira madeirense. Em Cabo Verde, o termo foi conservado com o seu significado original, por isso ainda encontramos a forma *mestre de açúcar*, com a variante fonética *meste di açúcre*, e o termo sinónimo *fazedor de açúcar*. Na produção açucareira actual industrializada da Venezuela e da Colômbia já não encontramos o termo, embora na Colômbia ainda tenha ocorrido a referência à antiga forma *maestros de hacer azúcar*. No entanto, é provável que na produção artesanal e familiar dos meios rurais mais isolados ainda se conserve este termo. Curiosamente, na Venezuela, no fabrico do açúcar, ainda ocorre o termo *puntista*. Este denomina o trabalhador da fábrica de açúcar que opera no *tacho* e que determina o *ponto* para obter a cristalização do açúcar, existindo as denominações *puntista de crudo* e *puntista de refino*, correspondendo ao antigo *mestre de açúcar*.

Mestre de bodega

n. m. Trabalhador responsável pelo controle do rum e da aguardente conservados em barricas na bodega. Eq.: *maestro de bodega* e *maestre del blande*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Hay los controladores, los **maestros de bodega**, que llaman, neste caso, el blande, palabra inglesa de la bodega escocesa, el **maestre del blande**. (FO002)

Mestre do cozimento ver Caldeireiro.

Metedor de cana ver Moedor.

Meter (cana)

v. Introduzir a cana na moenda. Sin.: *plantar (cana)*, em S. Tomé.

S. Tomé:

Isto é máquina, a gente **mete cana**, **plantar cana**, movimenta com dois homes aqui, a cana vai ser pisada. (FO008)

Mexedor de calda ver Caldeireiro.

Minar (a terra)

v. Inundar o terreno com água que se infiltra na terra. Eq.: *minar la tierra*, nas Canárias.

Canárias:

Había el sistema de **minar la tierra** con agua para sembrar la caña. (FO004)

Moedor (1) ver Moenda (1).

Moedor (2)

n. m. Trabalhador que introduz a cana na moenda. Eq.: *metedor de caña*, *molinero* ou *moedor*, *peone del molino*, nas Canárias. Sin.: *metedor de cana*, *plantador (prantador) de cana* e *pisador de cana*, em S. Tomé; *engenheiro*, *moedor*, *moendeiro* e *cevador*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *moer* com o sufixo agentivo *-dor*.

Canárias:

El **peone del molino** para moler la caña. (FO003)

El **metedor de caña** o **molinero** es el trabajador que mete la caña en la molienda. (FO005)

El **molinero**, **moedor** o **metedor de caña** es el trabajador que mete la caña en el molino del trapiche. (FO007)

S. Tomé:

Plantar a cana na máquina. Esse é loro, carroto, aqui é pa espremer a cana, tem um balde, bidão. Aqui tem o **plantador de cana** e do outro lado o bagaceiro. (FO008)

Homens que trabalham no trapiche: **plantador de cana** e bagaceiro. (FO009)

Prantador de cana mete a cana no trapiche. Segurador de bagaço segura e mete bagaço do outro lado. (FO010)

O **plantador de cana** ou **moedor** mete a cana no trapiche. (FO010)

Pisador de cana mete a cana no trapiche. (FO010)

E aqui também tem dois homes, um a meter cana, um a tirar, é o **metedor de cana**. Os dois é **metedor de cana**, um a meter, outro a virar. (FO011)

Senta um de cada lado do trapiche, são **pisadores de cana**, um mete a cana, outro vira.

O sumo da cana é calda, gente põe a calda na panela, quando encher carrega trapiche, pa trapichar cana. (FO012)

Pessoa que mete a cana e o bagaço no trapiche é **metedor de cana**. (FO013)

Brasil:

O homem que metia a cana era o **moendeiro**. A cana ia inteira. Metia o feixo inteiro, quando a máquina estava com pressão enchia de cana, comia com tudo, não tirava nem o olho que não dava tempo. Aí os três tombador corria pa botar lá do lote na mesa, na entrada da moenda, na boca da moenda. (FO017)

O homem que trabalha na moenda é o **cevador**. (FO019)

O trabalhador que mete cana no engenho é o **engenheiro** ou o **moedor**. (FO020)

O **moedor** mete a cana na moenda. Precisa um trabalhador, porque ele amontoa, cai muito bagaço, vai fazendo um molhe e aí acaba entupindo as moenda. Mas com o tempo a gente coloca uma esteira e essa esteira vai levar até à carroça, a carreta onde tá esperando. (FO024)

Isso aqui é proteção, é. Chama-se proteção pa evitar de a pessoa que tá moendo, o **moedor** né, leve a mão até as moenda. Então, elas tem a proteção. Eu tou moendo aqui, mas eu tenho a minha proteção aqui. (FO024)

Nota: Termo da antiga produção açucareira madeirense, *moedor* nas Canárias. Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos o termo *metedor de cana* na moenda. Nos materiais orais recolhidos em Cabo Verde, encontrámos o termo *trapicheiro*, a par do termo *metedor de cana*, em Santo Antão, enquanto em Santiago encontrámos o termo *pilador di cana* com o sinónimo *plantador de cana*, para denominar o mesmo conceito. Assim, como podemos verificar, *plantador de cana no trapiche* é um termo da produção açucareira caboverdiana, levado para São Tomé e Príncipe.

Moenda (1)

n. f. Moinho de moer a cana-de-açúcar. Eq.: *molienda*, *máquina*, *molino* (*del trapiche*) e *trapiche*, nas Canárias. Sin.: *moedor*, *máquina* e *trapiche*, em S. Tomé; *engenho* (*de moer*), *máquina* e *cevador de cana*, no Brasil. Obs.: O termo *trapiche* não ocorre em Gran Canaria, mas é o termo corrente para denominar a fábrica açucareira, na ilha de La Palma. Ver Rolo da moenda.

Canárias:

De la **máquina** lo explican en la fábrica. (FO001)

El **molino** muele la caña. (FO001)

La **molienda** en la fábrica azucarera. (FO002)

Recolectar la caña, molerla o molturarla en el **molino**. (FO002)

El **molino** es el que moltura y exprime la caña, obteniéndose el jugo o guarapo. (FO002)

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

Las cañas premidas, después de pasar por el **trapiche**, había unas calderas enormes y

metían ay el guarapo. (FO004)

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

El metedor de caña o molinero era el trabajador que metía la caña en la **molienda** de boves, que se amarraban a la manjaria, las masas eran horizontales. (FO005)

El metedor de caña o molinero es el trabajador que mete la caña en la **molienda**. (FO005)

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

El molinero, moedor o metedor de caña es el trabajador que mete la caña en el **molino del trapiche**. (FO007)

La fábrica empezó a laborar en 69 con el ron Aldea. Aquí antes ya se hacía ron, compramos el **molino**, barrica, motor y todo eso. (FO007)

S. Tomé:

Cana é cana doce. Há três qualidades, há uma cana mais grossa que é cana projeto, cana bambu, cana carrice, racha a boca não dá pa comer, é muito grosso e na **máquina**, levando à **máquina**, ele não pisa bem, mas grogue dele dá mais pese. (FO008)

Isto é **máquina**, a gente mete cana, plantar cana, movimenta com dois homes aqui, a cana vai ser pisada. (FO008)

A gente chama maquinista o homem do movimento da **máquina**, também pode ser **trapiche**, mas aqui nós chamamos **máquina**. (FO008)

Trapiche é a máquina. (FO008)

Trapiche tem rolo macho que é debaixo e rolo fêmea que é de cima. (FO009)

O homem que fica do outro lado do **trapiche** é segurador ou bagaceiro. Ele recebe e entrega ao homem que está a plantar, passa 2 ou mais vezes a cana no moedor. (FO010)

Pisador de cana mete a cana no **trapiche**. (FO010)

Lá em Cabo Verde, **trapiche** trabalha com três loros, põe a cana uma vez. Aqui só dois, tem de passar duas vezes, até três vezes a cana. (FO010)

Tem momento certo, depois corta-se, vem para o **moedor**, aqui mói-se, depois vai pa aguardente. (FO010)

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

Brasil:

Ele tem um cano. Essa aí está acabando de encher. Aquele cano já vai colocar outra. Na realidade, esse cano aí está ligado lá com a **moenda**, que dece toda por gravidade. (...)

Então, ele vendeu a propriedade e comprou o primeiro alambique e a primeira **moenda**, que foi quinze mil reais. (FO014)

Aqui onde mete a cana é **cevador de cana**, onde mete a cana na moenda chama **cevador de cana**. Aqui coloca a cana na **moenda** pra moer, pra extrair o caldo e o bagaço. (FO015)

Aqui chamamos de **moenda**. A cana vem, a gente bota nas moendas. Os rolos da moenda são três, dois em baixo e um em cima, pa poder esmagar a cana. (FO018)

Engenho é a máquinas em conjunto. É onde tá o **engenho** pa moer a cana, tá a tacha pra

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

Com cinco anos eu já colocava cana naquela **moenda** ali que era movida a bois. Com cinco anos de idade já pegava a cana e passava naquelas **moenda** li, que era movida a boi. As **moenda** eram de madeira, né? Não era rolo de ferro. Era rolo de madeira. (FO024)

A cana chega aqui, é virada, vem com as carreta, né? Ou de caminhão, né? As carreta vem aqui, viram as cana e já cai aqui na **moenda**. Então, a gente liga a **moenda**. (FO024)

Isso aqui nós chamamos **moenda**, é bem antigo. É, isso aqui são **moenda de lateral**, e essa são **moenda do meio**, né? Que move todas as outra. (FO024)

Isso aí são polias. Essas polia aí ia correr aqui né? E aí tinha outra polia. Esse motor elétrico ficava lá em cima, aonde movia todas as **moenda**. Três meses atrás eu tava trabalhando aqui. Aquela **moenda** é novinha em folha. Então, isso aqui movia com um motor elétrico que ficava lá em cima, né? E a gente movia toda essa **moenda**. Essa **moenda** vai ser a tração animal, no final do ano. A gente vai fazer um galpão lá e vai colocar ela como museu e quando chega as pessoa a gente vai colocar um animal pra moer. (FO024)

O moedor mete a cana na **moenda**. Precisa um trabalhador, porque ele amontoa, cai muito bagaço, vai fazendo um molhe e aí acaba entupindo as **moenda**. Mas com o tempo a gente coloca uma esteira e essa esteira vai levar até à carroça, a carreta onde tá esperando. (FO024)

Isso aqui é proteção, é. Chama-se proteção pa evitar de a pessoa que tá moendo, o moedor né, leve a mão até as **moenda**. Então, elas tem a proteção. Eu tou moendo aqui, mas eu tenho a minha proteção aqui. (FO024)

Isto chama **engenho** porque antigamente era tocada com burro, né? O boi. Era **engenho** tocado a burro, era o tradicional. Depois veio o motor diesel. Agora é com a luz elétrica. (FO025)

E tem a cana branca mole também que eu fiz melado dela, conforme a terra dá muito bom. Essa branca mole é muito boa pra dar pro gado. É mesmo branca. É uma cana branca dura, que nesse **engenho** aqui eu não posso moer, que é muito dura. (FO025)

É **engenho**. Já viram moer? Coloca aqui a cana e o caldo sai aqui e lá sai o bagaço. Aqui é o **engenho de moer**. (FO025)

Antigamente, meu pai... todos que tinham **engenho** que faziam açúcar, todos sabiam fazer. Era açucareiro. Eu inclusive, tinha 12 ano e já cuidava do forno. (FO025)

Nota: *Moenda* é o termo da antiga produção açucareira mediterrânica. Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos os termos *engenho (da cana)*, com os sinónimos *moinho (da cana)* e *máquina (de moer cana)*, enquanto em Cabo Verde encontrámos o termo *trapiche*. Na produção açucareira actual da Venezuela e da Colômbia ocorre o termo *molino* para denominar o mesmo conceito.

Moenda (2)

n. f. Acção de moer a cana. Eq.: *moledura (de la caña)*, *molturación de la caña* e *pisada*,

nas Canárias. Sin.: *moagem*, no Brasil.

Canárias:

El bagazo de la **moledura de la caña**, eso es para los animales. (FO001)

El proceso consiste en la **molturación de la caña**, extrayéndosele el jugo, que se deposita en las cubas de fermentación. (FO002)

La caña pasaba al segundo molino para la segunda **pisada**. (FO003)

Brasil:

Aí, quando tá na época de **moage**, aí eles vão e corta a cana, tira a palha todinha. Pronto, aí vem de burro pra cá ou senão de camião, pra poder fazer a **moage**. (FO018)

Quando é na parte da **moagem**, que a gente vai retirar pra **moagem**, a gente retira as palhas, corta e retira as palhas. (FO018)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos *moenda* e *laboração* (com a variante *lavração*), enquanto em Cabo Verde ocorre a denominação *pila de cana* para designar o mesmo conceito.

Moer (a cana)

v. Esmagar a cana para extrair o sumo. Eq.: *moler (la caña)* e *molturar (la caña)*, nas Canárias. Sin.: *espremer (a cana)*, *trapichar (cana)*, *pisar (cana)* e *pilar (a cana)*, em S. Tomé; *espremer* e *esmagar*, no Brasil.

Canárias:

Moler o **molturar la caña** en el molino. (FO002)

Recolectar la caña, **molerla** o **molturarla** en el molino. (FO002)

El molino es el que **moltura** y exprime la caña, obteniéndose el jugo o guarapo, por un lado y el residuo sólido de esta o bagazo por otro. (FO002)

Después de **moler la caña** se queda el bagazo. (FO004)

S. Tomé:

Você **pisa cana** hoje, custa, fica oito dias, a gente faz aguardente. (FO008)

Isto é máquina, a gente mete cana, plantar cana, movimenta com dois homens aqui, a cana vai ser **pisada**. (FO008)

Plantar a cana na máquina, esse é loro, carreto, aqui é pa **espremer a cana**, tem um balde, bidão. Aqui tem o plantador de cana e do outro lado o bagaceiro. (FO008)

Pilar a cana ou **pisar a cana** é a mesma coisa. (FO008)

Tem momento certo, depois corta-se, vem para o moedor, aqui **mói-se**, depois vai pa aguardente. (FO010)

Na trapiche **pisa cana**, **pila cana**. (FO011)

Senta um de cada lado do trapiche, são pisadores de cana, um mete a cana, outro vira. O sumo da cana é calda, gente põe a calda na panela, quando encher carrega trapiche, pa **trapichar cana**. (FO012)

Brasil:

Aqui onde mete a cana é cevador de cana, onde mete a cana na moenda chama cevador

de cana. Aqui coloca a cana na moenda pra **moer**, pra extrair o caldo e o bagaço. (FO015)
A cana vem do campo, vem pra aqui, daqui isso tá rodando, esse pega a cana, joga aqui ela, **espreme** cai o caldo e sai lá o bagaço. É o eixo, o tambor que **espreme**, quando a cana entra aqui. São três tambores e ela entra aqui, bem vedado que é pa poder **espremer**, pa **esmagar**. (FO016)

Eles **mói** a cana e depois que eles **mói** a cana a gente coloca, às vezes, no pano, pra ficar mais puro. Depois que a gente, pra coar aquele pozinho, depois que a gente coloca lá na tacha, a gente coloca o fogo debaixo, quando vem a ferver, vem aquela espuma grossa por cima. No caso, aquilo ali é impuridade da cana. (FO020)

Era tracção animal, na década de 80 é que veio a luz. Era tracção animal e a gente levantava de madrugada pa **esmagar a cana** com os animais aqui, esmagando a cana, trabalhando. E a luz era candeeiro com quirozene, sabe? (FO024)

Essa moenda vai ser a tração animal, no final do ano. A gente vai fazer um galpão lá e vai colocar ela como museu e quando chega as pessoa a gente vai colocar um animal pra **moer**. (FO024)

Isso aqui é proteção, é. Chama-se proteção pa evitar de a pessoa que tá **moendo**, o moedor né, leve a mão até as moenda. Então, elas tem a proteção. Eu tou **moendo** aqui, mas eu tenho a minha proteção aqui. (FO024)

Usa um facão pa cortar a cana. É o cortador de cana que corta. Aqui a gente trata corte de cana. Eu pego a carreta aqui, vou lá, eu corto eu mesmo. Esse produto aqui é todo meu feito, a patroa só me ajuda a **moer**. (FO025)

E tem a cana branca mole também que eu fiz melado dela, conforme a terra dá muito bom. Essa branca mole é muito boa pra dar pro gado. É mesmo branca. É uma cana branca dura, que nesse engenho aqui eu não posso **moer**, que é muito dura. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos o termo *moer* com os sinónimos *espremer* e *esmagar a cana*. Nos materiais orais de Cabo Verde, encontrámos o termo *trapichar cana* com a variante fonética *atrapichar cana* (esmagar a cana no trapiche) e *pilar cana* (de pilão). Em Santo Antão, encontrámos também a denominação *moer a cana*, enquanto em Santiago ocorrem ainda os termos *triturar cana* e *mutchucar cana*. Como podemos ver, em S. Tomé e Príncipe, além dos termos caboverdianos *trapichar cana* e *pilar cana* surge também a denominação *pisar cana*.

Molecão

n. m. Guloseima feita de melado com amendoim. Obs.: Forma derivada de *moleque* com o sufixo aumentativo *-ão* e com a forma diminutiva *molequinho* para o tamanho mais pequeno.

Brasil:

O **molecão** é feito o melado, né? O melado quando tá quase no ponto de rapadura, né? Tira ele do tacho ali, leva pa batedeira, bate um pouco, né? Só que bate pouco, só pra dar uma esfriada, né? Bate na batedeira, só que não pode bater muito, senão ele fica muito claro, né? E aí pega e larga o amendoim. Só que ele fica com uma cor vermelhada, né?

Não fica uma cor crara. (FO024)

Tem **molequinho** e tem **molecão**. A forma grande é **molecão** e a pequeninha é **molequinho**. Nós faz só pa o gasto, pa o consumo familiar, né? (FO024)

N

Napa paulista ver Cana paulista.

Nó da cana

n. m. Divisão dos canudos da cana. Eq.: *nudo (de la caña)*, nas Canárias. Sin.: *gaia, osso de cana e junta de cana*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El **nudo de la caña** y el ojo del nudo. (FO004)

Llamamos tronquera la parte de abajo, la más próxima de la tierra, después tenemos los **nudos**, los canutos y el cogollo que también se llama raga. (FO005)

Los ojos de caña crecen en los **nudos** y ay se siembra la caña otra vez, los ojitos es donde reventa la planta de la caña. (FO006)

Aquí yo conozco la caña Motril, que es amarilla y grosa, larga, habiendo agua el canuto es grande, el tamaño de **nudo a nudo**. (FO007)

S. Tomé:

Aqui é raiz de cana. Essa aqui, planta ela assim, e aqui vai sair rebento. Isto aqui é **gaia**, aqui chama miolo. Planta assim deitado, rebenta olhos. (FO008)

Cana tem casas de cana e **nó**. **Nó** tem vista de cana. (FO009)

Tem casa de cana e tem **nó**. **Nó** é o que põe no terreno pa nascer com vista de cana. (FO010)

Esse aqui é o **osso da cana** e a parte do meio é casa de cana. (FO010)

Esse divisão é onde que tem **nó de cana**, lugar que tem **junta...**, **junta de cana**, isso é rebenta de cana, rabenta só sai na touco de cana. Aqui, na cana, esses rebenta se tá grande tem de tirar com ponta de faca. Tira bem tirado, abre buraco, também mete esse rabenta, também pega, mas é preciso saber fazer, não é tirar tal e qual pa meter, senão planta não pega. (FO011)

Cana..., esse é casa de cana e **osso de cana**, isso é filho de cana, isso é raiz e isso é folha. Filho é a cana nova que cresce ao lado da cana que corta. (FO013)

Brasil:

A parte mole da cana, de chupar, é o meio da cana, o gomo da cana, e tem o **nó**. A parte de

cima da cana é o olho e tem também o olho da cana que rebenta no **nó da cana**. (FO017)

Nó é a divisãozinha da cana. (FO018)

São os gomo da cana, esse é o **nó**, tem nacedor no **nó da cana**. (FO019)

Isso aí é gomo. Isso aqui é o **nó**, né? Aonde vai dar raiz, né? Que vai a gema se desenvolver. (FO024)

Essa aqui é o gomo de cana. Isso aqui é o **nozinho da cana**. Aqui é onde vai nacer, chama olho, olho da cana 2,3,4. Tem gente que bota a cana inteira, corta no meio. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos o termo *nó(s) da cana* (com a variante *nozes da cana*). Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, encontrámos também a denominação *nó(s) de cana*, enquanto em Santiago juntamente com este ocorre ainda o termo *junta di cana*. Na Venezuela e na Colômbia, o termo *nudos (de caña)* denomina o mesmo conceito.

O

Olho da cana

n. m. Rebento que surge no nó da cana. Eq.: *ojo* (*de la caña*) e *machuqueras*, nas Canárias. Sin.: *rebenito* e *vista de cana*, em S. Tomé; *gema*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Ver Filho da cana.

Canárias:

Ojo de la caña que reventa. (FO001)

Eso se llama el **ojo de la caña**, por donde reventa la caña, cuando se siembra. (FO004)

El nudo de la caña y el **ojo** del nudo. (FO004)

Al cortar la caña por la planta, siempre se dejaba los canutos más cortitos para sembrar, porque tenía más **ojos** para reventar (FO004)

Limpiar la caña es sacar la hoja y las **machuqueras**, los **ojos** excesivos. (FO005)

Los **ojos de caña** crecen en los nudos y ay se siembra la caña otra vez, los ojitos es donde reventa la planta de la caña. (FO006)

S. Tomé:

Aqui é raiz de cana. Essa aqui planta ela assim e aqui vai sair **rebenito**. Isto aqui é gaia, aqui chama miolo. Planta assim deitado, rebenta **olhos**. (FO008)

Esse aqui é **rebenito da cana**, põe na terra, vai sair, depois limpa sempre, pa estar limpo. (FO008)

Cana tem casas de cana e nó. Nó tem **vista de cana**. (FO009)

Esse é **vista de cana**, se colocar no chão essa parte é que nasce. (FO010)

Tem casa de cana e tem nó. Nó é o que põe no terreno pa nascer com **vista de cana**. (FO010)

Primeiro abre-se terreno, roça o campo, depois cava-se, mete **olho de cana**, depois trabalha-se até cana tá crescida. (FO010)

Esse divisão é onde que tem nó de cana, lugar que tem junta, junta de cana, isso é **rebenita de cana**, rabenta só sai na touco de cana. Aqui na cana, esses **rebenita** se tá grande tem de tirar com ponta de faca. Tira bem tirado, abre buraco, também mete esse **rabenta**, também pega, mas é preciso saber fazer, não é tirar tal e qual pa meter, senão planta não pega. (FO011)

Vista é essa **rabenta de cana**, aqui chama **vista de cana**. (FO011)

Corta aqui e mete na terra, parte de cana com nó e **olho de cana**, esse é que vai produzir

pé pa dar cana. (FO012)

Brasil:

A parte mole da cana, de chupar, é o meio da cana, o gomo da cana, e tem o nó. A parte de cima da cana é o olho e tem também o **olho da cana** que rebenta no nó da cana. (FO017)

São os gomo da cana, esse é o nó, tem **nacedor** no nó da cana. (FO019)

Rebento no nó da cana é **olho da cana**. (FO020)

A gente tira dois ou três **gemas**. **Gema** aqui dá três, quatro canas, no primeiro corte. (FO023)

Essa aqui é o gomo de cana. Isso aqui é o nozinho da cana. Aqui é onde vai nacer, chama **olho, olho da cana**, 2, 3, 4. Tem gente que bota a cana inteira, corta no meio. (FO025)

Eu uso, normalmente, três a quatro **olho**. Que quando se prantava aqui de pedreira, tinha de se prantar curta, aí era dois, né? Gerarmente do arado a gente se pranta com 3, 4. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos: *grelo da cana*, *grelage da cana*, *olho da cana*, *(a)rebento da cana* e *inço da cana*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos as denominações: *rebenta di cana* (com a variante *(a) rebento de cana*), *olho de cana* e *grelo de cana*, enquanto em Santo Antão ocorre o termo *olho de cana* (com a variante *olhe* e *oje de cana*).

P

Panela (1) ver Tacho.

Panela (2) ver Rapadura.

Panovelho

n. m. Escuma que se tira da cozedura e concentração do sumo da cana, no fabrico do mel e do açúcar, e que é aproveitada para comer. Sin.: *escuma*, *leve* e *nata*, em S. Tomé. Obs.: Termo composto por *pano* e *velho*.

S. Tomé:

A primeira é **leve**, é a **escuma**. **Escuma** nós chama **panovelho** pa comer. Essa **escuma** nós come e divide criança pa comer. (FO010)

Criança come **escuma**, o mel dele é leve. Come a **escuma** com o pão ou só por si mesmo, sem nada. Mel não precisa bater, deixar só pa (a)panhar ponto e já tira fogo. (FO010)

Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar ponto. Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer açúcar é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater, bater com soca de coco, até dar (a)çúkra. Se não quer fazer açúcar, quando dá ponto bom, tira isso em cima. Primeira não é mel, é **leve**, segunda é que é mel. (FO010)

Tira a **escuma**, **panovelho**, isso quando a gente tira põe numa tina, depois vai pôr no tamboro, põe resto de calda nele, faz aguardente também. (FO011)

Açúkra de escuma é esse escuma que gente tira **nata**, aquele que escuma, é de mel mesmo. (FO011)

Mel é preciso pisar cana, mete no cobre, tacho, põe fogo, faz mel ou açúcar. Deita potassa pa sair sujidade, é **panovelho**, deita fora. Segunda escuma a gente aproveita come. Terceira escuma é caravelha pa fazer açúcar. (FO012)

Nota: *Panovelho* é um termo da produção açucareira caboverdiana levado para S. Tomé e Príncipe. Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, registámos apenas o termo *escuma branca* para denominar este conceito, enquanto em Santiago ocorrem os termos: *panovelho*, *pangofa*, *escuma branca*, *nata* e *caravelha* (com as variantes *carasvelha*, *carabeja* e

escarabeja). Como podemos ver, o termo *panovelho* confunde-se com *caravelha*, que denomina a segunda espuma mais escura retirada das caldeiras na cozedura do mel. Na Madeira, no Engenho da Calheta, registámos o termo *espuma do mel*, denominando as escumas retiradas com a *escumadeira* das *tachas de cobre* de cozedura e concentração do mel.

Parol

n. m. Recipiente utilizado para receber o sumo da cana que sai da moenda. Sin.: *lata*, *panela*, *balde*, *barril*, *tambor* e *bidão*, em S. Tomé. Obs.: Termo simples.

S. Tomé:

Plantar a cana na máquina, esse é loro, carreto, aqui é pa espremer a cana, tem um **balde**, **bidão**. Aqui tem o plantador de cana e do outro lado o bagaceiro. (FO008)

O que recebe o sumo da cana é **balde**, **barril**, às vezes coloca-se **cântaro**. (FO010)

Balde, **barril** ou **tambor**, depende da gente ter. A gente tem pouco material, desenrasca. (FO010)

Depois põe **lata** aqui e aquele água de cana começa a correr, cai na **lata**, quando está cheio vai virar. (FO011)

Senta um de cada lado do trapiche, são pisadores de cana, um mete a cana, outro vira. O sumo da cana é calda, gente põe a calda na **panela**, quando encher carrega trapiche pa trapichar cana. **Panela** é pa (a)panhar calda. (FO012)

Brasil:

O caldo da cana vai aqui abaixo da moenda, num depósito de madeira, depois cai nas calha de madeira, pa ir pa o lugar do cozimento. Aí cai numa caixa chamada de **parol**, no lugar do cozimento. O **parol** é lá no lugar do cozimento, onde o pessoal cozinha o caldo pa transformar em mel. Cai num depósito, depois destila nesse dreno, na calha de madeira, pa ir pa o lugar do cozimento. A peça chamada de **parol**. Vamos ver o **parol** lá também. (FO015)

Essa é a parte do cozimento, onde aqui tá mostrando a época antiga, tá mostrando o **parol** feito de madeira. Hoje a gente chegando no engenho moderno, hoje é **parol** feito com alvenaria, cimento. Existe alguns engenho que tem **parol** já com material inox também. Justamente é o lugar onde pára o caldo da cana. É daqui, do **parol** que o caldo vai pa os tacho, pa ferver e transformar em mel. É onde pára todo o caldo de cana, é no **parol**, vindo da moenda. (FO015)

O caldo saia na bica e ia pa o **parol** e do **parol** decia pa tacha. (FO017)

O caldo vem da moenda, cai dentro do **parol**. Depois, passa pa tacha caldo frio. Quando ele caia do **parol**, ele caia no caldo frio. (FO017)

O caldo da cana vai cair num **parol**, lá. Aí, ele passa no tubo e cai no **parol**. Aí, depois dali a gente vai colocando nas tachas. (FO019)

Eu aparo a guarapa aqui. Tem gente que aparava em **cocho**. Hoje, a gente... tinha uma **tina de madeira**, meu pai fazia assim, botava uma calha de madeira e ele uns 4,5 metro e caía já dentro da **pipa de madeira**. Aqui, quando tá cheio, eu boto naquele **panelão**. Moo

três **panelão** pa encher o forno. Eu boto aqui debaixo que eu tenho um cano lá, um cano de plástico, eu passo com balde. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os nomes *tanque da garapa*, *poço da garapa* e *tina da garapa* para denominar este conceito. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontramos os termos *parola da calda* (forma crioula com a terminação da palavra em *-a*, tal como em *reminhola* de *reminhol* e *calda* de *caldo*), *parara* (*de empara calda*), *pia di trapitche*, *cocho*, *vasilha* e *pedra de cimento*, enquanto em S. Antão ocorrem apenas as formas *tanque da calda* e *celha* (*de parar a calda*), para denominar o mesmo conceito. Como indica Corominas e Pascual (1991), o termo *parol* provém do castelhano *perol* que, por sua vez, é um catalanismo. A ocorrência do termo *parola* em Cabo Verde parece confirmar que se trata de um europeísmo e não de um brasileirismo ou americanismo.

Partida

n. f. Diferente produção de aguardente que sai do alambique. Eq.: *partida*, nas Canárias.

Canárias:

El maestro de bodega va probando las **partidas** para ver la mezcla, se un ron de 7 años va bien con un ron de ocho. (FO002)

El ron de ocho años o se deja para que llegue a doce y haga el ron anejo o se mezcla con otra **partida** igualmente idónea, es decir del mismo tipo de caña, del mismo tipo de fermentación, del mismo tipo de destilado, para que sea homogénea. (FO002)

Pé da cana

n. m. Parte da cana que fica junto à terra. Eq.: *tronquera* (*de la caña*), nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Llamamos **tronquera** la parte de abajo, la más próxima de la tierra, después tenemos los nudos, los canutos y el cogollo que también se llama raga. (FO005)

S. Tomé:

Tem de limpar capim, que é tirar as ervas, depois coloca barro no **pé da cana**, pa (a) panhar mais força. (FO010)

Pé de cana é a parte de baixo da cana que fica na terra. (FO011)

Brasil:

A parte debaixo da cana é o **pé**, o **pé da cana**. (FO017)

Pé de cuba

n. m. Preparado para fermentação do sumo da cana. Sin.: *mosto*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Ver Fermento.

Brasil:

Quando a gente faz o **pé de cuba**, o **mosto**, como eles diz, é o começo, o fermento.

(FO023)

Pé de cuba é o começo, é o **fermento**. No começo, quando a gente faz o **pé de cuba**, né? Chama-se **pé de cuba**, né? O **mosto** como eles diz, né? (FO024)

Nota: No estudo de Jane Bernadete Lambach, Vocabulário da Cachaça, Universidade Federal de Londrina (2002), os termos mosto e cuba denominam a quantidade de fermento que vai assentando no fundo do tacho de fermentação.

Picar (a cana)

v. Partir a cana em pedaços. Eq.: *picar (la caña)* e *trocear la caña*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

La caña se **trocea**, no se mete la caña entera, es el proceso para que pueda entrar mejor en la maza del molino, es **troceado**. (FO002)

Para cortar la caña aquí se usa la moza en forma de hachada pequeña, se llama igual que uno de los machetes que también se llama moza, para **picar las cañas**, porque las cañas hacen muy largas, para levar al trapiche, se cortan en dos o tres. (FO005)

A no haber planta suficiente de los cogollos, la caña se **trocea** así y se siembra así. Hay una mata así y un trayecto así. (FO006)

Planta da cana

n. f. Parte da cana utilizada para plantar. Eq.: *planta (de la caña)*, *caña de postura*, *trozo (de caña)* e *caña planta*, nas Canárias. Sin.: *sementeira da cana*, em S. Tomé; *semente*, *muda de cana* e *gema*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Ver Olho da cana e Filho da cana.

Canárias:

Se mete la **planta de la caña** en la tierra. (FO001)

Para plantar la planta así de **trozo de caña**. (FO001)

La dejaban para **planta**, para sembrar después, y eso porque eran los canutitos más cortitos. (FO004)

Caña de postura es la planta para sembrar. (FO004)

Siempre se siembra un **trozo de caña** de aproximadamente 4 canutos. Se busca un **trozo de caña** con canutos cortos, que tenga ojos y que seja del más cercano al cogollo. (FO005)

Caña planta o **planta de caña** es la parte de la caña que se utiliza para sembrar. (FO005)

Los ojos de caña crecen en los nudos y ay se siembra la caña otra vez, los ojitos es donde reventa la **planta de la caña**. (FO006)

S. Tomé:

Cana que se usa pa plantar é **planta de cana**. (FO008)

A parte de cima chama cabeça da cana. Quando já está grande, dá flor. A cabeça da cana é que vai dar flor. A gente, quando corta cana, tira a cabeça de cana, cava terreno e pranta, chama **planta de cana**. (FO012)

Sementeira da cana é o que mete na terra para plantar. (FO012)

Brasil:

A gente chamamos de **semente**. A gente colhe a cana, tira a palha todinha, limpa ela e chamamos de **semente**. A gente corta ela em pedaços e só é botar no solo e chamamos de **semente** só. (FO018)

É, a gente tá fazendo uma tracção ali, outra lá. Então, o arado tá lá na lavoura. Então, a gente passa aquele arado, né? Passa uma vez, né? Vira toda a terra da lavoura. Depois volta de novo, passa outra vez. E, aí, na terceira vez, a gente abre as valas para colocar as **muda de cana** já alinhada, né? (FO024)

As **muda de cana** são cortada, né? A gente pega ela assim como essa, né? E tira dois ou três **gemas**. Isso são as **gema**, assim. Isso aí é gomo. Isso aqui é o nó, né? Aonde vai dar raiz, né? Que vai a **gema** se desenvolver. **Gema** aqui dá três, quatro canas, no primeiro corte. No segundo, essa cana aqui dá até 15, 16 canas por **gema**, né? (FO024)

Aí, faz a irrigação. Sameia e depois vem com a enxada, manualmente, né? As enxadas que a gente tem puxa 15 centímetros de terra de cobertura, em cima da **muda da cana**. A gente já prepara antes a lavoura. Praticamente o solo já tá pronto para receber a **muda da cana**. (FO024)

A cana tem de ser colhida junto ao chão, porque se ela não for colhida junto ao chão, se ficar uma **gema** no chão, o que é que vai acontecer? Vai dar uns brotos e quando der vento, aquele vento vai torcer aqueles brotos. Então, quanto mais rente ao chão, ela vai rebentar de baixo, mais forte, da soqueira. (FO024)

Depois, a gente, com o próprio arado, a gente faz o rego. E depois, a gente bota a **muda de cana** e tampa. A **muda** tem de ficar meio funda, né? Senão depois, quando nasce, o vento estraga. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, registámos os termos *planta de cana* (com a variante *pranta da cana*) e *sabugo da cana*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, ocorrem as denominações *olho de cana* (com a variante *odjo di cana*), *impampo di cana* e *planta de cana*, enquanto em Santo Antão encontrámos os termos *planta de cana* e *sementeira*.

Plantação de cana ver Canavial.

Plantar (cana)

v. Meter a planta da cana na terra. Eq.: *plantar (la caña)* e *sembrar*, nas Canárias.

Canárias:

la caña dulce se **planta** tendida. (FO001)

Se surcaba la tierra con una junta, se hacía, con un arado, unos regos grandes y después, como había mucha piedra, había que ir buscando la tierra para poder **sembrar** y después se iba sembrando por surcos. (FO004)

Brasil:

O ideal é uma cana de primeiro ano, primeiro corte, né? Eu **prantei** esse ano, no ano que vem é uma cana ideal como aquela ali para fazer muda. (FO024)

Ela vai até Dezembro, a safra, né? É de Maio a Dezembro, até Dezembro, é. Eu tou **prantando cana** agora em Outubro, Setembro, Outubro. Então, o ano que vem, em Setembro, ela praticamente já tá boa de cortar. (FO024)

Prantando cana em final de Setembro, Outubro, Novembro, até princípio de Dezembro, leva um ano pra colher. Mas essa aqui não, essa napa paulista em nove, dez meses ela tá boa de colher, é. (FO024)

Aqui é um pouco diferente. **Prantemo**, aqui se **pranta**. Nós aqui é com arado de boi, porque tem muita pedra. É arado de boi, não é trator. (FO025)

Nota: Tanto na documentação oral contemporânea da Madeira como na de Cabo Verde, apenas registámos o termo *plantar cana* (com a variante *(a)prantar cana*), para denominar este conceito.

Ponche

n. m. Bebida feita à base de aguardente com outros ingredientes. Eq.: *ponche*, nas Canárias. Obs.: Na Madeira, *poncha* é uma bebida tradicional feita com aguardente, limão e mel de abelha. Provavelmente, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, a bebida *ponche* é de influência madeirense.

Canárias:

Ponche, aquí, se llama la mezcla de ron con huevos y con leche. (FO005)

S. Tomé:

Aguardente com mel e limão é **ponche**. (FO008)

O mel tem muito efeito, até para comer com pão, com cuscus. Também pode-se misturar mel com aguardente que dá-se o nome de **ponche** e também há umas cascas que põe de limão e canela, que é para preparar um bom mel. (FO009)

Usa mel pa fazer **ponche**, tem que destilar aguardente de cana e mistura com mel. (FO010)

Aguardente faz **ponche**, põe açúcar na panela ou mel, quando (a)pura, eu vasa groguo nele, um litro de mel, um litro de grogue, põe casca de limão de terra pa dá gosto. (FO011)

Aguardente com mel é **ponche**. (FO011)

Faz **ponche**, arranja mel de abelha, limão, prepara aguardente, deixa 4 a 5 dias, aprendeu com cabo-verdianos. (FO013)

Ponto da forma

n. m. Densidade de concentração necessária para iniciar a cristalização do açúcar nas formas. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

A gente chamava assim, o açúcar já levou pra o **ponto da forma**. Então, era assim, tava pronto pra filtrar na forma. Então, a gente até tirava da tacha, chamava vamo levar pa esfriadeira, esfriadeira era o lugar que ele ficava ali um prazo de umas duas horas, a

coagular, a começar a açucarar. Aí, dava um mexidinho nele e jogava na forma. (FO020)

Ponto de açúcar

n. m. Grau de concentração do sumo da cana necessário à cristalização do açúcar. Eq.: *punto de hilo, pecho de donzela e templa de azúcar*, nas Canárias. Sin.: *arrucho*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

En los trapiches en los que se combinaba fabricación de azúcares y aguardientes, se vertían las **templas** en un saco, bolsa o talega, situado dentro de una barrica agujereada y sin fondo y esta a su vez en una bandeja, de forma que los sólidos permanecían en el saco escurriendo los líquidos a la bandeja de donde se devolvían al tacho o se enviaban a diluir o fermentar para su destilación. (FO005)

A la quinta caldera, el tacho, se ha puesto una cantidad para iniciar una templa. Después de la cuarta caldera, pasamos al tacho. Es el final para hacer una templa de miel o melado o una **templa de azúcar**. La **templa de azúcar** se sigue dando más punto hasta llegar al **punto de hilo** o **pecho de donzela**. Lo maestro del azúcar o puntista vía el punto en que se debía sacar el azúcar del tacho. (FO005)

Después de la **templa del azúcar**, había que sacarlo. No teníamos centrifugas, era tan poca la cantidad, entan lo que hacíamos era meter esa templa en una barrica, una barriquita pequeña, con la barrica sin fondo y con un saco dentro, un saco de esparto, de sarrapillera, la miel salía decorriendo. Porque estaba puesto en una caldera, la miel se iba y quedaban los cristales de azúcar dentro del saco. (FO007)

S. Tomé:

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

Açúcra, quando tá assim, a cair devagarinho, a gente começa a bater, bater com força até largar. Quando larga, tá com o **ponto de açúcra**. Largar é quando já não tá a pegar, tá solto. Gente agora põe em forma de barro, começa a deitar dentro de água corrido, gente tapa água fica parado. (FO010)

Pa ver **ponto de açúcra**, mete pau, levanta pa cima. Quando ele não tá cair, já tá bom pa tirar fora, a gente tem de bater, bater com pau de coco, fica pegado, bem pegado, depois tira fora, mete na forma. (FO011)

Brasil:

Usava a cal e a semente de mamona pa dar o **arrucho** no açúcar. O **arrucho** é o **ponto**. Pa dar o **ponto do açúcar**. (FO017)

Primeiro é o ponto do melado, depois vem o **ponto do açúcar** e depois o ponto da rapadura ou do açúcar mascavo. O ponto do açúcar mascavo é o mesmo ponto da rapadura. (FO020)

Quando chegava no **ponto de açúcar**, a gente tirava. Tira os **ponto de açúcar**, que é um ponto mais brando. (...) A gente sabia que tava na hora do **ponto de açúcar**. (FO020)

Depois, quando tiver no ponto, nós tira ponto aqui é com um prato e água. Tira pra lá e pinga no prato, na hora que tá no **ponto de açúcar**, que ela puxa, ela sai. Tá no **ponto de açúcar**. Agora, rapadura tem que (a)pertar mais. Joga ela na água e quando cai no prato que não dá aquela pula pra cima, tá no ponto de rapadura. (FO021)

A gente pega o tacho, né? Põe melado dentro, aquece ele até o ponto desejado, aí bate. O **ponto do açúcar** é 112 grau e o ponto do melado é 98 grau, né? O ponto da rapadura é 120 grau. (FO024)

Tem o açúcar escorrido, do próprio açúcar mascavo, daquele tipo de cana que dava o açúcar assim, que dá pra fazer açúcar esfregado. Antigamente, não dizia açúcar mascavo, era açúcar esfregado, que esfregava ele no cocho, né? Aquele mesmo açúcar mascavo, a gente tirava ele no **ponto** pra açúcar, só que aí a gente tira o melado. O que é que acontece? Ele vai cristalizar no fundo da vasilha, lata ou cocho. (FO025)

Nota: Tanto na documentação oral contemporânea da Madeira como na de Cabo Verde, apenas encontramos o termo *ponto do* ou *de açúcar* para denominar este conceito.

Ponto de alfenim

n. m. Densidade de concentração do mel necessária à feitura do alfenim. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

É o ponto do mel, o ponto da rapadura, eles é que dá o ponto. Cada um tem um ponto mais forte que o outro. O primeiro ponto é o ponto do mel, o **ponto do alfinim** já é mais forte que o mel, já engrossa mais que o mel. (FO018)

Ponto de barboteio

n. m. Momento da cozedura do sumo da cana, anterior ao ponto de mel. Eq.: *punto de barboteo*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

De esta cuarta caldera se pasaba al tacho una cantidad para iniciar la templea y llegado el **punto de barboteo** en el que ya al hervir no tendía a subir y derramarse, se iban agregando más cazos, a medida que se iba evaporando, hasta en el último momento esperar un tiempo para llegar al punto de melado y un poco más para llegar al de azúcar. (FO005)

Ponto de calda

n. m. Grau de fermentação do sumo da cana necessário à destilação. Sin.: *ponto de lambicar*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

S. Tomé:

Há ponto de açúca, ponto de mel, **ponto de calda**. **Ponto de calda** é de aguardente, quando está já bem chegado, pa pôr no fogo, pa destilação na lambique. (FO010)

Brasil:

É a garapa fermentada. Agora, a hora que o fermento chegou na garapa, por exemplo,

esse aqui é de 200 litro, vai graduando, graduando, enche ele e deixa ele fermentar, até chegar ao **ponto de lambicar**. Porque a hora que ele chega no **ponto de lambicar** não ferve mais. (FO021)

Ponto de mel

n. m. Densidade necessária para obter o grau de concentração do mel. Eq.: *punto de (la) miel, punto de melado, templa de miel e concentraci3n de la miel*, nas Canárias. Sin.: *ponto do melado*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

De esta cuarta caldera se pasaba al tacho una cantidad para iniciar la templa y llegado el punto de barboteo en el que ya al hervir no tendía a subir y derramarse, se iban agregando más cazos, a medida que se iba evaporando, hasta en el último momento esperar un tiempo para llegar al **punto de melado** y un poco más para llegar al de azúcar. (FO005)

A la quinta caldera, el tacho, se ha puesto una cantidad para iniciar una **templa**. Después de la cuarta caldera pasamos al tacho. Es el final para hacer una **templa de miel** o melado o una templa de azúcar. (FO005)

Después de la **templa de la miel**, hay que sacarla rápidamente y meterla en una enfriadera de hierro tratado, de ay se subía en unos cubos para un depósito. (FO007)

Después se pasa a una cuarta caldera, donde se da el **punto de la miel**. Eso se levanta con una pala y cuando se ve que la gota cae espesa ya se tiene el **punto de la miel**. El líquido prensado se echa otra vez a la caldera y de la última caldera pasa al tacho, donde se da el **punto de miel** al guarapo. (FO007)

Son tres o cuatro calderas juntas en seguida. Son calderas de hierro, la primera para calentar el jugo, la segunda va llegando la miel y la última es el tacho, donde ya se da el punto final de la **concentraci3n de la miel**. (FO007)

S. Tomé:

Depois de apanhar o **ponto de mel**, a gente vê-se mesmo na caída do mel, porque já torna um pouco pesado, já o mel faz tipo do caramelo, a puxar as linhas. Então, a gente vê o **ponto**, depois de ver o **ponto**, põe-se na mão, prova-se para ver se já tá pronto. Depois que já está pronto, é só tirar. Depois de pôr no chão, vira-se um bocado de água dentro, isso é para aquela impureza subir mais para cima. Então, a gente tira toda aquela impureza com aquele escumador. (FO009)

Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar **ponto**. Quando (a)panha **ponto**, se a gente quer fazer açúcar é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater, bater com soca de coco, até dar (a)çúkra. Se não quer fazer açúcar, quando dá **ponto** bom, tira isso em cima. Primera não é mel, é leve, segunda é que é mel. (FO010)

Ver **ponto de mel**, quando tá pegado, grosso, então já sabe que mel tá pronto, tem de tirar fora. (FO011)

Brasil:

O mestre de açúcar só dá o ponto. É o **ponto do mel**. O mestre de açúcar dá o **ponto do mel**. (FO016)

Eu pegava o mel de rapa pa levar pa casa. O açúcar era feito do **ponto de mel**. (FO017)
Tira a borra que é as impurezas. Aí, ele vai apurando. Quando chega o **ponto do mel**, tira ele. (FO018)

Com a colher furada, depois a gente aperta mais o **ponto do melado**. (FO020)

Primeiro é o **ponto do melado**, depois vem o ponto do açúcar e depois o ponto da rapadura ou do açúcar mascavo. O ponto do açúcar mascavo é o mesmo ponto da rapadura. (FO020)

Ponto do melado é mais brando ainda do que o do açúcar, porque se o melado pegar o ponto do açúcar, vai, no outro dia, já é açúcar, ele (a)çucara. (FO020)

Tá no **ponto de melado**. Aí, tem o melado comum e o melado batido, tem dois ponto. A diferença é que o melado batido tem de tirar mais água, esperar mais um pouco, fica mais concentrado. Tira daqui vai pra uma batedeira, e aí, na batedeira, bate por uma hora. Vai batendo, batendo, batendo, ele fica cremoso. Ele não fica nem líquido nem açúcar. É melhor que o outro. O pessoal usa muito pra... como se fosse uma manteiga, com leite, aí pode passar no pão, ele fica cremoso, bem amarelinho. (FO024)

O melado normal, quando ele tá baixando, que dá aquelas bolhinha, bem pequenina, a gente veja o ponto dele, pega uma colher e levanta ele assim. Quando ele tá pingando mais leve, mais devagar, aí ele praticamente já tá no **ponto do melado**. Pa fazer o melado batido, tem de passar ainda mais esse ponto. Ele tem de fazer espelho na ponta da caninha. É bem lento. Ele custa cair da ponta da caninha. Aí é o **ponto do melado batido**. (FO024)

A gente pega o tacho, né? Põe melado dentro, aquece ele até o ponto desejado, aí bate. O ponto do açúcar é 112 grau e o **ponto do melado** é 98 grau, né? O ponto da rapadura é 120 grau. (FO024)

Bom, o **ponto do melado**, a gente que tá a fazer, a gente... ele tá sempre fervendo, quando ele tá pronto, ele arrebenta a fervura, ele não sobe mais. Ele só sortia umas bolha. (FO025)
Quando ele começa a rebentar, ele começa a parar um pouco, aí tá no ponto de tirar. Tá no **ponto de melado**. Se deixar mais um pouquinho, ele fica grosso demais, aí não dá pa firtrar. (FO025)

Pa cozinhar o amendoim, porque o amendoim tem muita gordura, ele sai no melado. Então, como meu melado já é difícil de dar **ponto**, eu já boto ele depois de sair do forno, sair da caloria, que já está mais brando. Com o coco, também eu não gosto de botar o coco muito cedo no melado, senão ele sai muita gordura. Aí, é difícil de dar o **ponto**. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos: *ponto do mel*, *gradação do mel*, *grau do mel* e *peso do mel*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos as formas *ponto di mel*, *pesa da mel* e *mel pisado*, enquanto em Santo Antão apenas ocorre o termo *ponto de mel*.

Ponto da rapadura

n. m. Grau de concentração do mel necessário para a feitura de rapadura. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Ponto do mel, **ponto da rapadura**, tanto faz, é o mesmo. (FO018)

Primeiro é o ponto do melado, depois vem o ponto do açúcar e depois o **ponto da rapadura** ou do açúcar mascavo. O ponto do açúcar mascavo é o mesmo **ponto da rapadura**. **Ponto da rapadura**, a gente chama o ponto mais apertado, chega mais o fogo. (FO020) O açúcar batido que a gente fala aqui é o mesmo **ponto da rapadura**, mais apertado um pouquinho, pa ele chegar a granar. (...) Se for rapadura vai pa forma. Quando chega no **ponto de rapadura**, vai pa forma de rapadura. Na hora que tá no **ponto de rapadura**, coloca na forma, ele (a)çucara na forma. (FO020)

A gente pega o tacho, né? Põe melado dentro, aquece ele até o ponto desejado, aí bate. O ponto do açúcar é 112 grau e o ponto do melado é 98 grau, né? O **ponto da rapadura** é 120 grau. (FO024)

Rapadura tem que apertar mais. Ela tem que deixar ele ficar bem grosso. Aí, a gente bota... faço o **ponto** na água. Quando ele começa a ficar bem grosso, a gente bota uma colher dentro de uma vasilha com água, ele fica durinho. Quando ele fica durinho, tá pronto. (FO025)

Ponto de raspa

n. m. Grau de cozedura e concentração do sumo da cana necessário para fazer a raspa. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Aí, coloca o melado no tacho. Ele vai aquecendo até chegar o **ponto de raspa**. Quando chegar o ponto, eu tiro daquele tacho e boto noutro tacho, numa batedeira, como se fosse um liquidificador, né? Eu ligo um motorzinho e ele vai batendo, vai batendo. Quando ele tá quase querendo esfriar, eu coloco amendoim ali dentro, né? Aí, eu boto o amendoim e o melado. Quando tá quase secando, eu tiro dali, pego uma pazinha de madeira pequena e os prasticozinho já cortado, né? E vou passando as bolinha ali em cima daquele plástico e vendendo pra o povo já ir comendo quentinho. (FO024)

Ponto de refrigeração

n. m. Temperatura necessária à destilação da aguardente no alambique. Eq.: *punto de refrigeración*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El conductor del alambique tiene muchas posibilidades de mayor o menor temperatura en el hogar, con la parte baja de los registros y después tiene 4 o 5 **puntos de refrigeración** en la parte alta. Entonces, refrigerando más o menos en cada punto, consigue que se mantenga la composición del producto durante un rato. Lo que va saliendo, durante ese rato, con ese **punto de refrigeración**, se hace retroceder a la caldera del alambique y, finalmente, cuando llega a una graduación al redore de 45 y pico grados, se corta, se cambia la llave y ya se deja que destile más rápido y eso va a un depósito, para pasarlo una segunda vez. (FO007)

Potássio

n. m. Produto utilizado para limpar as impurezas do sumo da cana durante a cozedura. Obs.: Termo simples. Registámos a alteração fonética de *potássio* em *potassa* e *potasso*, em S. Tomé.

S. Tomé:

Mel, pisa cana. Depois de estar pisado, escoo muito bem, escalimpa, põe na panela, dá fogo. Antes de ferver, começa a limpar, limpa tudo, borra fora. Quando tá a ferver, corta um pinha de banana, vira dentro dele ou **potassa**, mas como nós não tem **potassa**, deita banana. Quando deita banana, tira tudo isso fora, fica limpa. Mas, se nós tem **potassa**, como na Cabo Verde, a gente cozinha mel com **potassa**, cozinha açúcar com **potassa**. (FO010)

Quando tá a fazer açúcar põe a **potassa** nele. O mel põe a **potassa** também pa tirar a espuma de cima, mas gente come ele, é a segunda espuma, é espuma só. (FO011)

Mel fica limpo, quando gente põe **potasso**, bagaço dele sobe pa cima tudo, depois limpa, já não precisa escoar. (FO011)

Prato do alambique

n. m. Divisão do alambique em partes, por onde o liquido vai subindo no processo de destilação. Eq.: *plato del alambique*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El otro sistema es una columna que lo está entrando vino de caña o caldo y va recorriendo por una serie de **platos del alambique**. Entonces, el vapor va subiendo y cada punto de dentro del alambique da un vapor de unas características, pero la mezcla de todos ellos en la disposición del aparato, la forma se encarga de que tenga un determinado grado. Un aparato de esas condiciones nadie sabe el sabor que va dar, sabe los litros que va sacar, de los grados que va sacar y los litros de materia prima que va absorber, pero nada más, la calidad ya es una cosa del azar, del destino, ay el conductor tiene muy poco que hacer. (FO007)

Pré-aquecedor

n. m. Aparelho que serve para aquecer o sumo da cana fermentado, antes deste entrar no alambique, para ser destilado. Eq.: *calienta-vino*, nas Canárias. Ver Resfriador.

Canárias:

Ese vino después se coge, se pasa por un alambique y, al darle calor, todo lo que es alcohol se va evaporando, después se transforma y cae por un **calienta-vino** con agua fría y ya sale el ron por el otro lado. (FO007)

El alambique tiene la parte del **calienta-vino**, se llena la columna de liquido, donde se destila. Entonces, al darle fuego, el cilindro como es de cobre, calienta rapido. Entonces, el liquido empieza a destilar, una vez que empieza a destilar, como é vapor, lo que va subiendo entonces se calienta la parte alta hasta la mitad del **calienta-vino**. Todo este

calor va calentando el liquido, entonces el liquido que leva entrando al **calienta-vino** es frío, cuando llega a la mitad se calienta, entonces el aparato le va entrando liquido caliente ya, o seya, según va destilando, le va entrando liquido caliente. (FO007)

Después esos caldos van al **calienta-vinos** del alambique. **Calienta-vino** es una parte del alambique, donde se deposita lo que se va a destilar después, llegando a una temperatura de 60 y pico grados. (FO007)

En el **calienta-vino** del alambique los caldos se calientan, porque atraves del depósito pasa un tubo, que viene del alambique, que trae vapor por dentro. (FO007)

Brasil:

Aquela dorna de cinco mil litros, mil litros vem, o resto fica esperando. Então, aí, o outro já fica esperando nessa caixa aí, que se chama **pré-aquecedor**, porque fica esquentando. Então, quando sair essa cachaça, aquela outra já está morna. Então, é mais rápido que destila. Não tá fervendo, mas tá morna. (FO014)

Depois o caldo passa por aquela tubulação, né? E aqui é o **pré-aquecedor**, né? Aqui ele fica até 60 grau centigrado aquecendo, né? Aí, depois, quando ele chega perto de 60 graus, a gente traz ele pra o destilador. (FO024)

E começa já a destilar a cachaça em vapor, né? Depois, passa no **pré-aquecedor** e já resfria um pouco. O **pré-aquecedor** é pra pré-aquecer o caldo e já resfriar a cachaça que tá passando por aquela serpentina. Aí já é o resfriador, né? (FO024)

Prensa da cachaça

n. f. Aparelho que serve para prensar a cachaça (escuma do sumo da cana com impurezas). Eq.: *prensa de la cachaza*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

El resto de la cachaza se mete dentro de un saco y entonces se prensa el saco, en la **prensa de la cachaza**. (FO005)

La cachaza, lo que se va colando, se va echando en uno saco. Cuando está lleno, se amarra y se pone en una **prensa** y se leva dando presión, pa que eso vaya corriendo. Eso se da a los cochinos, a los cerdos. El líquido prensado se echa otra vez a la caldera y de la última caldera pasa al tacho, donde se da el punto de miel al guarapo. (FO007)

Primeiro corte ver Cana nova.

Proveta

n. f. Parte do alambique onde sai a aguardente. Eq.: *probeta*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado de *prova* com o sufixo *-eta*.

Canárias:

El líquido en el calienta-vino ya es ron, después pasa a un refrigerador para enfriarlo y después ya cae en una **probeta**. (FO007)

La aguardiente sale por la **probeta**, sale frío, porque pasa por un serpentín con agua fría,

con un tubo, donde pasa el ron. Entonces, va enfriando y sale fría, pasando a tanques. (FO007)

La **probeta** de salida marca el grado y la cantidad de la aguardiente que va saliendo del alambique y pasa a los depósitos. (FO007)

Nota: Na documentação contemporânea da Madeira registámos o termo *bica da serpentina* para denominar o mesmo conceito. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos o termo *boca de serpentina*, enquanto em Santo Antão ocorre a denominação *boca de cano*.

Q

Quebrador do açúcar

n. m. Trabalhador que quebra e peneira o açúcar. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Termo da antiga produção açucareira.

Brasil:

O cozinheiro fica antes do **quebrador do açúcar**. O **quebrador do açúcar** é que trabalha o tempo de fazer o açúcar, quebrar e peneirar. Quebra o açúcar com o batedor mesmo. É a mesma massa que usa pa bater, só que a gente fica fazendo isso aqui até desconcentrar. Chama quebrar açúcar. A gente faz o açúcar mascavo memo. No caso, a gente só tira memo, só espera mais do ponto mais visgento. Demora mais no fogo. Já vai pa peneira, peneirar e vai diretamente pesar. Não precisa mais nada. (FO019)

Quintal

n. m. Medida de peso da cana. Eq.: *quintal*, nas Canárias.

Canárias:

Ali venían los señores del trapiche con una pesa y pesaban la caña por **quintales** (46 quilos). (FO004)

Nota: Termo da antiga produção açucareira referido em relato de memória.

Quinto

n. m. Quinta parte da produção açucareira paga ao município. Eq.: *quinto*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

El quinto de la producción había que darlo al ayuntamiento. Una quinta parte. (FO004)

Nota: Termo da antiga produção açucareira referido em relato de memória.

R

Rabo ver Água-pé.

Recalda ver Vinhaça (1).

Raiz de cana

n. f. Parte da cana que fica na terra, depois do corte. Eq.: *sepa de la caña, plantón, soquera* e *tocón*, nas Canárias. Sin.: *sobro da cana, touco (da cana)*, em S. Tomé; *raiz soca*, no Brasil. Ver Soca de cana.

Canárias:

Eso seria la planta, el **plantón** que se quedaba debajo, eso se llamaba **soquera** y echa muchos hijos. Los hijos son las nuevas plantas que crecen al redore de la caña. (FO004)
Se llama **tocón** a la parte de la caña que se queda en la tierra, cuando se corta la caña. (FO005)

La **sepa de la caña** vuelve a reventar. Luego cuando revienta, hay que quitar una mayoría de hijos, porque echa muchos hijos y eso entonces se va limpiando y se deja ya los hijos que se quiera, se puede dejar ocho, diez, quince, veinte, según la posición que está en la mata. (FO006)

S. Tomé:

Aqui é **raiz de cana**. Essa aqui, planta ela assim e aqui vai sair rebento, isto aqui é gaia, aqui chama miolo. Planta assim deitado, rebenta olhos. (FO008)

A planta nova é o herdeiro e o **sobro da cana** é o que fica na terra, é o **touco**. (FO010)
Esse divisão é onde que tem nó de cana, lugar que tem junta, junta de cana, isso é rebenta de cana, rabenta só sai na **touco de cana**. Aqui na cana esses rebenta se tá grande tem de tirar com ponta de faca. (FO011)

Esse que nasce lá no **touco de cana**, nós chama rabenta de cana. (FO011)

Aqui é **raiz de cana**, essa que fica no terreno. (FO012)

Brasil:

A raiz fica na terra, chama **raiz soca**. (FO020)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, a raiz da cana é denominada

soca de cana, soqueira de cana, toiceira de cana, raiz de cana e troça da cana. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos os termos *soca de cana* e *raiz de cana*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *raiz de cana* e *toco de cana*.

Rapadura (1)

n. f. Restos de mel caramelizados que se rapam do fundo do tacho, depois de retirar o mel concentrado no ponto de açúcar. Sin.: *caramele (do mel)*, *cocorota (cacarota)* e *borra de panela*, em S. Tomé; *rapa e mel de rapa*, no Brasil. Obs.: Forma derivada do verbo *rapar*.

S. Tomé:

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

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

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

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

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

Brasil:

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

Nota: Termo da antiga produção açucareira madeirense. A primeira atestação do termo *rapadura* ocorre na documentação histórica da Madeira e das Canárias, na primeira metade do século XVI, com a acepção primitiva de raspas caramelizadas retiradas do fundo do tacho de cozedura do açúcar. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, na ilha de Santiago, registámos as denominações: *raspadura de cobre*, *raspa*, *caramelos de mel*, *açúcar di cobre*, *cocorota di mel*, *cocorota di açúcar* e *caravelha* (com a variante *carasveja*), enquanto em Santo Antão ocorrem as formas *raspadura do tacho*, *raspa* e *çucrinha*.

Rapadura (2)

n. f. Açúcar com mel cristalizado em moldes quadrados de madeira, simples ou com amendoim, coco, gengibre, limão e outras frutas. Obs.: Termo derivado do verbo *rapar*. O termo *rapadura* no Brasil, com a variante *raspadura*, equivale ao termo *panela* na América espanhola. *Panela* é a forma reduzida do antigo termo da produção açucareira madeirense *açúcar de panela*, açúcar não purgado, cristalizado numa panela.

Canárias:

Cuando queda poco azúcar, se calienta, se pone en unos moldes y vay saliendo en una **panela**. Al enformar la miel, como tiene mucho grado, se forma como se fuera **rapadura**, como se fuera barras de torón, pero no se hace aquí, viene de Venezuela y Brasil. (FO007)
En una ocasión, hemos traído **panela**, que es lo mismo pero concentrado, de Venezuela y de Brasil. El problema es que siempre la gente te quiere meter por el medio melaza, mesclar con melaza. (FO007)

Brasil:

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

Ali trabalham dois que é quem mexe o mel, até transformar na **rapadura** e enche as peças de **rapadura** que são essas forma. Quando, às vezes, a **rapadura** não está boa de açúcar, ela mela e pega aqui. Então, ele tem que bater pa cair a **rapadura** das forma. Assim que ele bate a **rapadura** cai. (FO016)

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

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

A gente faz a **rapadura** misturada: mamão com coco, coco com leite, pa vender. Aqui tem a **rapadura**, batida, com amendoim, coco com leite e mamão com coco. Isso é a **rapadura** pura e a **rapadurinha**. **Rapadura** pura é pura mesmo do caldo de cana sem ingredientes. **Rapadurinha** é a mesma **rapadura** pura com forminhas mais pequenas. Isso é rapadura batida e aqui tá o alfenim e isso é o mel de engenho. (FO018)

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

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

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

Fazia **rapadura** de amendoim, fazia **rapadura** de mamão, fazia **rapadura** de abóbora, goiaba, cenoura, beterraba. **Rapadura** ou então geleia, chamavam geleia de marmelo, geleia de goiaba. Em ponto é igual à **rapadura**. O ponto da rapadura é 120 grau. A **rapadura** corta em quadrinho e faz de amendoim, de várias coisa. Eu faço **rapadura**. **Rapadura** de amendoim é pé de moleque. Tem molequinho e tem molecão. E tem paçoca de amendoim. Paçoca é com amendoim moído, com o grão torrado. (FO024)

A **rapadura** é quebrada em pedaços e comida como sobremesa, com chimarrão. O pessoal

usa assim bastante em degustação, em reuniões, com o cafezinho, e também no festival nosso aqui do sonho e da **rapadura** é feita a raspa quente, come ela quentinha ali num prático. (FO024)

Com o calor não se consome muita **rapadura** que dá muita sede. Agora, no inverno, eu tendo **rapadura** como direto, né? E na tradição das festas juninas também come bastante. (FO024)

Rapadura tem que apertar mais. Ela tem que deixar ele ficar bem grosso. Aí, a gente bota... faço o ponto na água. Quando ele começa a ficar bem grosso, a gente bota uma colher dentro de uma vasilha com água, ele fica durinho. Quando ele fica durinho, tá pronto. (FO025)

Eu faço a **rapadura** só de um pedaço de terra ali que ele dá o ponto. Esse que tá fazendo não dá, ele não açucara nunca, por isso que ele é bom pra melado, porque o melado, quando bota nas garrafa, ele não açucara. (FO025)

Na **rapadura**, eles usa maior, mas não é muito grande, que ele fica difícil de manusear ele. Então, tira do fogo. E o que é que acontece? Na Colônia, eles fazem... o amendoim, eles já botam dentro. Já eu faço diferente. Eu tiro o melado, por isso que ele fica o amendoim não cozido, ele fica mais crocante, sabe? Aí, eu tiro do fogo, deixo esfriar um pouco, dou uma batida. Depois, eu pego, coloco o amendoim torrado, ele dá o ponto mais rápido, pa cozinhar o amendoim, porque o amendoim tem muita gordura, ele sai no melado. Então, como meu melado já é difícil de dar ponto, eu já boto ele depois de sair do forno, sair da caloria, que já está mais brando. Com o coco também, eu não gosto de botar o coco muito cedo no melado, senão ele sai muita gordura. Aí, é difícil de dar o ponto. Daí, a gente tira. (FO025)

É **rapadura de amendoim** que é o **pé de moleque** também. Só que é um pouquinho diferente. O **pé de moleque** leva um pouco mais de amendoim e a **rapadura** um pouco menos, mas eu boto bastante. A **rapadura de coco**, o processo dela é igual, só que daí põe o coco, também assim como tou dizendo. A **cocada** tem mais coco. A **rapadura** da Colônia tem pouco amendoim. Eu comprava, antes de fazer melado, só tinha amendoim em baixo e dentro da **rapadura** não tinha amendoim. Eles diz que o que tou fazendo é **pé de moleque**, porque a minha **rapadura** tem bastante amendoim. (FO025)

Tem **rapadura de coco**. Isso é laranja azeda, eu faço chimia também dessa laranja. (FO025)

O melado nós fazia só pra família, mas aí os amigo comia e gostava daquele melado. Então, começamos a fazer. Sim, porque eu comprava melado, só que pra achar melado era uma tristeza, melado preto, as **rapadura** era uma miséria de amendoim. (FO025)

O melado do tanque, como eles dizia, sobrava pra cima, o que não cristalizava, ele ficava em cima. Então, o que é que a minha mãe fazia? Ela escorria aquele melado do tanque, escorria noutra vasilha e dava pra fazer outro... pra comer e fazer **rapadura**. (FO025)

Nota: Câmara Cascudo, no seu *Dicionário do Folclore Brasileiro*, registra a forma *rapadura* ou *raspadura*, definindo-a como tijolos de açúcar mascavado. O autor afirma ser uma gulodice tradicional no norte do Brasil, havendo rapadura de açúcar branco,

rapaduras de laranja, confeitadas com cravos, amendoins e castanhas, etc. Cascudo acrescenta ainda que na América espanhola também ocorre o termo *rapadura*, que é o *açúcar panela* ou *panela*.

Actualmente, o termo *rapadura* já não ocorre na ilha da Madeira e, nas Canárias, apenas ocorre na ilha de La Palma, denominando um doce típico desta ilha. Daí o informante referir o termo *panela* remetendo para a Venezuela e para o Brasil. No Brasil, no estudo de Otilia Idalina Maia de Vasconcelos, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), encontramos duas ocorrências da forma *raspadura* em Catolé da Rocha (Paraíba), sendo a forma dominante *rapadura*. Enquanto no Brasil é corrente o termo *rapadura*, na América espanhola o mesmo conceito é denominado pelo termo *panela*. No entanto, na Colômbia ocorre o termo *raspadura* e *raspadura de panela* que parece denominar o mesmo conceito. Ainda relacionado com o termo *panela* existem as formas *aguapanela* e *aguamiel*, denominando a bebida doce feita de água fervida com *panela*.

Rapadura (3)

n. f. Doce típico da ilha de La Palma, Canárias, feito com mel de cana e diferentes ingredientes, num molde pequeno de forma cónica. Eq.: *rapadura*, nas Canárias. Obs.: Termo derivado do verbo *rapar*.

Canárias:

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

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

Nota: Curiosamente, o doce da ilha de La Palma apresenta a forma cónica das antigas formas de açúcar. A *rapadura de gofio*, feita de uma mistura de *gofio* de trigo e de mel cozidos, é a mais típica, rústica e original. A esta pode juntar-se uma porção de amêndoas tostadas. Já existem outras *rapaduras* confeccionadas com diferentes ingredientes: açúcar e leite; açúcar, leite e ovo; açúcar e mel e açúcar e chocolate. (Ver fotografias em anexo)

Rapadura batida

n. f. Tipo de rapadura menos consistente e de cor mais clara por ser batida. É temperada com ervas aromáticas (erva doce ou cravo-da-índia). Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Brasil:

A **rapadura batida**, a pessoa chega aqui, se for um comerciante e me pedir ou encomendar, eu mando fazer, aquilo é só botar o tempero e bater. (FO016)

Já pra fazer a **rapadura batida**, já engrossa mais, o ponto já é mais avançado. A **batida** é colocado... é igual ao alfenim. Quando chega o ponto na trempe, o ponto um pouco forte,

aí a gente coloca na pia de aço inox, aquela pia lá, aonde a gente vai colocar cravo, canela, erva doce e a gente vai bater o mel. Quando bate o mel, aí coloca na forma, rapidamente, ali, dentro de um minuto, ela já coalha, já pode retirar da forma, por isso chama **batida**. Na **batida**, o mel é batido em porções... a **rapadura batida** é batida em porções. (FO018) Essa é **rapadura batida** mesmo. É bater até o ponto de açúcar. A **rapadura batida**, na tacha, tira no ponto do açúcar, pa ficar mais macia. (FO021)

Nota: No Brasil, no estudo de Otilia Idalina Maia de Vasconcelos, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), a *rapadura batida* para além de *batida* é denominada com a forma diminutiva *batidazinha*, em Catolé da Rocha (Paraíba).

Rapadura dura

n. f. Tipo de rapadura muito dura. Sin.: *puxa*, *rapadura puxa* e *quebra-queixo*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Brasil:

Rapadura dura pra conservar, pra não haver mofo, porque se você colocar ela em ponto mais brando, como a gente chama, ela vai mofar, ela vai perder, vai azedar. Se você tirar o ponto mais forte, ela fica um ano sem problema nenhum. (FO020)

A **rapadura dura** é um ponto mais apertado. A mais mole, quando quer fazer rapadura mole, é mais macia, é só deixar o ponto mais brando. (FO020)

Ela, quando tá quase pronta, ela faz um fio. A gente pega nela, ela faz um fiozinho. É **puxa**. Tem a **puxa** e tem a puxa-puxa. A puxa-puxa são aquelas compridinha, que são embaladinha. A **puxa** é dura, só batendo com o martelo pa quebrar. É **quebra-queixo**, como eles dizem. A **rapadura puxa** é um ponto mais concentrado, a puxa-puxa é mais mole, mais líquido. (FO024)

Essa **rapadura** aqui deu mais **puxa**, ela é macenta, mas não é tanto que nem essa aqui. Mas essa **rapadura** aqui é gostosa. Tem gente que gosta mais dessa **puxa**, já tem gente que não gosta muito, que gosta dessa aqui mais macenta, mais enxuta. Se apertar mais um pouquinho, aí ele dá mais **puxa**. É, aquele que é açucarado, ele açucara mais, mas se é puxento é esperar mais um pouquinho. (FO025)

Rapadura serenta

n. f. Tipo de rapadura mole. Sin.: *puxa*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Brasil:

Essa **rapadura** nossa aqui se chama **rapadura tradicional**, que é a **rapadura** de setenta, oitenta anos atrás. Tem rapadura puxa. Ela fica nesse tempore. Ela não é aquela **rapadura** seca que precisa raspar com uma faca. A gente pode usar ela pa chupar. Toda a **rapadura** que faço é **rapadura serenta**. Aqui, a gente chama **rapadura tradicional serenta**, pra não chamar puxa, porque a rapadura puxa, o pessoal estava exigindo muito da gente, e a gente não teve condições de suprir a freguesia com rapadura puxa. Ela, depois de feita, ela derretia. (FO019)

Rapadura serenta, a gente fala aqui, quando o ponto não é bom e quando a cana não é bem doce. Dá uma **rapadura serenta**, a gente fala **rapadura serenta**. É mais mole, mas é gostosa. (FO020)

Rapadura serenta, ela fica grudando na mão da gente. A **rapadura serenta** com a humidade ela fica derretendo. **Puxa** pa mim é a **rapadura serenta**, que ela fica mais puxenta. (FO021)

Serenta é a cana ruim que dá **rapadura serenta**. Não dá ponto, fica queimada. (FO021)

Rapadureiro ver Mestre da rapadura.

Raspa do tacho

n. f. Melado batido com amendoim. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Eu trabalho na feira, fazendo **raspa** e vendendo pra o público que vem de Porto Alegre. Faço **raspinha do tacho**, como se diz. A gente pega o tacho, põe melado dentro, aquece ele até o ponto desejado, aí bate. (FO024)

Coloca o melado no tacho. Ele vai aquecendo, até chegar o ponto de **raspa**. Quando chegar o ponto, eu tiro daquele tacho e boto noutra tacho, numa batedeira. Eu ligo um motorzinho e ele vai batendo, vai batendo. Quando ele tá quase querendo esfriar, eu coloco amendoim ali dentro. Aí, eu boto o amendoim e o melado. Quando tá quase secando, eu tiro dali, pego uma pazinha de madeira pequena e os prasticozinho já cortado e vou passando as bolinha ali em cima daquele plástico e vendendo pra o povo já ir comendo quentinho. É **raspa do tacho**, como falavam antigamente, que eu me criei. Vende assim quente na feira. (FO024)

Até Santo Antônio é conhecido como o rapadureiro. E o que faz a **raspa** chamam de raspeiro. Dizem vai comer a **raspa** do raspeiro. (FO024)

Raspa é o melado quente com amendoim, mas também pode ser com coco, goiaba, qualquer tipo de fruta, mas aqui o tradicional é com amendoim. A **raspa** é colocado amendoim dentro do melado. (FO024)

No festival nosso aqui do sonho e da rapadura é feita a **raspa** quente, come ela quentinha ali num plástico. **Raspa** é o melado quente com amendoim. Mas também pode ser com coco, goiaba, qualquer tipo de fruta. Mas aqui o tradicional é com amendoim. Não é paçoca. Paçoca é com amendoim moído, com o grão torrado, e depois mistura o açúcar e faz a paçoca de amendoim. A **raspa** é colocado amendoim dentro do melado. (FO024)

Raspeiro

n. m. Trabalhador que faz a raspa do tacho. Obs.: Termo derivado de *raspa* com o sufixo *-eiro*.

Brasil:

O trabalhador que faz o açúcar é o açucareiro, a rapadura é o rapadureiro e tem meladeiro,

que faz o melado. Açucareiro faz o açúcar e o que faz a raspa chamam de **raspeiro**. Dizem vai comer a raspa do **raspeiro**. (FO024)

Rebentar

v. Brotar os olhos ou rebentos da cana. Eq.: *reventar*, nas Canárias. Sin.: *brotar*, no Brasil.

Canárias:

De aquí sale la semilla, estos ojos es lo que **revienta**, que sale de la caña. (FO001)

Al cortar la caña por la planta, siempre se dejaba los canutos más cortitos para sembrar, porque tenía más ojos para **reventar**. Eso se llama el ojo de la caña, por donde reventa la caña, cuando se siembra para **reventar**. (FO004)

Se corta la caña y la sepa de esta caña es la que vuelve a **reventar**, a producir la nueva caña otra vez. (FO006)

Siempre se coge más parte del cogollo, que es más seguro, es donde mejor **revienta**. Entonces, eso se coge y se planta echada en surco, en calle, con una profundidad de 15 o 20 centímetros. Pósele ya esterco, se tapa y ya empieza a **reventar**. Cuando ya empieza a **reventar**, se echa una sulfadita con veneno, se tiene bicho o algo, y después se pone guano. (FO007)

S. Tomé:

Aqui é raiz de cana. Essa aqui, planta ela assim e aqui vai sair rebento. Isto aqui é gaia, aqui chama miolo. Planta assim deitado, **rebenta** olhos. (FO008)

Aquelas vista vão **rebentando**. (FO009)

Brasil:

Dá até dez cortes, se adubar. Dez corte, depende da época de cortar, porque se corta em meio de Março, Abril, Maio... Cortar nessa época agora em diante, que é na entrada do Verão, ela **brot**a melhor. Essa aqui deu um probreminha, se deixar pa dois ano, morre muita soqueira. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira e de Cabo Verde registámos o termo *rebentar*.

Rebento de cana ver Olho da cana.

Redestilar

v. Voltar a destilar a aguardente no alambique. Eq.: *redestilar*, nas Canárias. Sin.: *bidestilar*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *destilar* com o prefixo *re-*.

Canárias:

Eso se llama lo que sale ahora, a partir de ese momento, se llama cola, pero también se llama fleuma, son los nombres normales de eso. Son las colas que se han de **redestilar**, al final de la campaña o mezclando un poco cada día. Cada 6 horas o cada 5, se abre la llave y se tira lo que tiene dentro de la caldera, lo que sale, eso se tira, son vinazas. Y después las colas esas se vuelven a pasar y da un poco de ron o de flor de ron, cada 6 horas o cada

4 se vacía el aparato. (FO007)

Brasil:

Cauda, da cuba, depois coloca dentro do alambique, destila novamente e aí transforma em cachaça boa. Mistura com calda fermentada, coloca dentro do alambique, aí **bidestila** ele, aí transforma em cachaça boa. (FO015)

Nós tira a primeira, aí vai destilando, só o coração, destilando, destilando. Quando chega em certa graduação, aí juntamo, descarta, pega a primeira com a segunda e nós **redestilamos**. Que já é praticamente álcool puro, aí **redestilamos**. Nós temos a coluna que fica aqui ao lado, é pa **redestilar**, pa fazer o próprio álcool da gente. (FO018)

Refrigerador

n. m. Aparelho utilizado para esfriar e condensar a aguardente que sai do alambique. Eq.: *refrigerador, condensador, serpentín, estanque con serpentín*, nas Canárias. Sin.: *tanque (de água)*, em S. Tomé; *tanque de água e resfriador*, no Brasil. Obs.: Termo derivado do verbo *refrigerar* com o sufixo nominal *-dor*. Ver Pré-aquecedor.

Canárias:

Un **estanque con serpentín** para enfriar el ron que sale caliente del alambique. (FO003)

El líquido en el calienta-vino ya es ron, después pasa a un **refrigerador** para enfriarlo y después ya cae en una probeta. (FO007)

El depósito de la agua es el **refrigerador**, tiene 60 metros de serpentín enrolado dentro, también llamado **condensador** o **serpentín**, que sirve para enfriar y condensar el líquido que sale del alambique. Después de salir del **refrigerador**, el líquido pasa a un grande depósito. (FO007)

S. Tomé:

Tem **tanque de água** com serpentina e lambique. (FO009)

Serpentina fica dentro do **tanque**. A aguardente sai da evaporação da serpentina. (FO010)

Brasil:

A aguardente era no fogo. Tem a seripentina dentro do **resfriador**. O **resfriador** cheio de água e quando botava fogo no alambique inté suar, ferver a água pa suar a serpentina, pa aquela aguardente vir suar naquelas volta. É uma mangueira cheia de volta assim, o **resfriador** cheio de água dentro, o suor saia pelo cano. (FO017)

É **tanque de água**. Dentro tem uma serpentina de aço inox. (FO018)

Isso aqui é um capacete, né? E aqui em cima já começa a serpentina e começa já a destilar a cachaça em vapor, né? Passa no pré-aquecedor e já resfria um pouco. O pré-aquecedor é pra pré-aquecer o caldo e já resfriar a cachaça que tá passando por aquela serpentina. Aí já é o **resfriador**, né? (FO024)

É, aqui tem de passar no **resfriador** que tem água girando aqui dentro, sempre tem água girando. Aonde ela resfria, ela tem de sair em menos de 18 graus centígrado, não pode sair mais que 18 graus centígrado, porque se ela sair a mais é uma cachaça condenada. (FO024)

Regada da cana

n. f. Acção de regar a cana. Eq.: *regada (de la caña)*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

La **regada de la caña** es regar a mata. (FO001)

Regar

v. Irrigar a plantação de cana com água. Eq.: *regar*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

Planto y **rego** la caña. (FO001)

Se **regaba** la caña cada veinte días. (FO004)

S. Tomé:

Tem que cavar tudo para o mesmo lado, não **regamos** nada, não é preciso **regar**. (FO008)

Aqui não fazer rego. Na Cabo Verde, fazer rego. Aqui terreno tá limpo, acava, mete só.

Abre buraco com a enxada e mete e não precisa **regar**, porque tem muita chuva. (FO011)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira e de Cabo Verde registámos o termo *regar*.

Rego de cana

n. m. Sulco de terra onde se planta a cana. Eq.: *rego, surco e mata (de caña)*. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). O termo *mata de caña* parece corresponder à forma madeirense *manta (de cana)*.

Canárias:

Se surcaba la tierra con una junta, se hacía, con un arado, unos **regos** grandes y después, como había mucha piedra, había que ir buscando la tierra para poder sembrar y después se iba sembrando por **surcos**. (FO004)

Nosotros aquí se se va a plantar quince o veinte **matas de caña**, utilizamos el cogollo, le dejamos un trocito de caña así. Se se va sembrar mucha cantidad, hay que trocear la caña en trocitos así de veinte o treinta centímetros no más y ya eso se pone en la tierra, luego se tapa y ya reventa la caña. (FO006)

Siempre se coge más parte del cogollo que es más seguro, es donde mejor revienta, entonces eso se coge y se planta echada en **surco**, en calle, con una profundidad de 15 a 20 centímetros. (FO007)

S. Tomé:

Aqui não fazer **rego**. Na Cabo Verde, fazer **rego**. Aqui terreno tá limpo, acava, mete só. Abre buraco com a enxada e mete e não precisa regar, porque tem muita chuva. (FO011)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira e de Cabo Verde registámos o termo *rego de cana*.

Reminhol

n. f. Colher grande utilizada para bater o mel e para retirá-lo do tacho de cobre. Obs.: *Reminhola*, forma crioula, em S. Tomé e Príncipe, e variação *reminhol*, *rominhol*, no Brasil.

S. Tomé:

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

Brasil:

Através da bica, a gente pegava a bica nesse cocho grande que é uma esfriadeira, despejava. Pa gente despejar com um **rominhol**, que é essa peça, a gente despeja um pouquinho na madeira, ela corria na frente algumas gotinhas, tipo parecendo uma esfera. Ali, a gente sabia que tava na hora do ponto de açúcar. (FO020)

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

Nota: Termo muito antigo da primitiva produção açucareira mediterrânica, cujas primeiras atestações ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols* (do latim *rame*, cobre). Na primeira metade do século XVI, registámos a forma *raminhois* na Madeira e as formas *remillones* e *reminol de cobre* nas Canárias. Este termo muito antigo já desapareceu da Madeira e das Canárias. Na documentação oral contemporânea da Madeira apenas registámos o termo *vasilha*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos os termos *reminhola*, *balde*, *carmã*, *lata*, *panela* e *vasilha*, enquanto em Santo Antão ocorrem as denominações *tiofe*, *calamar*, *balde* e *vasilha*. Como podemos verificar, o termo *reminhol* foi conservado em Cabo Verde, tendo sido levado pelos caboverdianos para S. Tomé e Príncipe. Daí a forma crioula *reminhola* ocorrer em Cabo Verde e em S. Tomé, onde é sinónimo de *colher* de cobre ou de cabaça. No Brasil, apenas registámos o termo *rominhol* com a variante *reminhol* em Minas Gerais, região mais conservadora, onde ainda hoje encontramos engenhos de cana movidos a roda de água e movidos por animais. Santamaria (1942 III: 11) e Malaret (1946:701 e 712) referem a existência do termo *ramillón*, com a variante *remillón*, na Colômbia e na Venezuela, denominando uma vasilha ou espécie de colher grande de madeira. No entanto, nas entrevistas realizadas na Venezuela e na Colômbia, no projecto «Terminologia açucareira ibero-americana», este termo não aparece, uma vez que se trata de uma produção açucareira industrializada. Ainda no Brasil, no estudo de Otilia Idalina Maia de Vasconcelos, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1981), o instrumento utilizado para retirar o mel do tacho é denominado *palheta*, *pá(zinha)*, *passadeira*, *concha*, *vasilha*, *caneco*, *jarra*, *cua*, *porongo*, *espumadeira* e *colher grande*.

Renovar (a cana)

v. Fazer nova plantação de cana. Eq.: *renovar*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

La caña dura 10 años plantada, a los 10 años ay que **renovarla**. (FO001)

Ressoca da cana

n. f. Cana a partir do terceiro corte. Sin.: *brota*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Tem a soca e tem a **ressoca**, porque primeiro corte é pranta, quando corta, que vai nacer, já é soca. Aí, ela nace e cortou de novo, já é **ressoca**. (FO017)

Aí, depois da safra, a gente capina, limpa a **ressoca** de novo, a **brota**. Não precisa plantar, a gente corta ele três, quatro vezes, daí acabou. Aí toda vez a gente tem de fazer roça nova, pra ter cana nova. É porque senão se acaba. É quando a cana fica velha. Quando é primeira vez cortada, é cana nova, e depois já é **ressoca**. **Ressoca é brota**. (FO022)

Roça de cana ver Canavial.**Roda da moenda**

n. f. Roda movimentada pelos animais que acciona a moenda. Sin.: *bolandeira*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

A manjarra (a)panha velocidade, é uma peça de madeira: você conhece aquele engenho movido a boi que tem uma peça de pau, no centro dela tem uma **bolandeira** ou **roda da moenda** e na ponta dela tem uma peça que dece, que é onde (a)marra os bois pa puxar. (FO020)

Roda de água

n. f. Roda de madeira movida pela água que acciona a moenda. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Quando era movido a água, chamava-se **roda de água**, porque a água é que fazia o movimento da roda, pa moer a cana. (FO015)

Chama **roda de água**, **roda de madeira** ou **roda de água**. Isso chama eixo, roda. A roda tem um processo de cubos que recebe a água pa fazer girar. (FO020)

Roda de manual

n. f. Manivela de movimentar o trapiche. Sin.: *ferro* e *manivela*, em S. Tomé. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+Adj).

S. Tomé:

Antes era **roda de manual** do trapiche, agora tem motor, trapiche a motor. (FO010)

Trapiche tem **ferro**, uma pessoa pega num ponta, outra pega noutra ponta e começa a dar

volta. (FO011)

Trapiche tem dois rolos com **manivela**, uma pessoa de cada lado a rodar, vira(r) máquina. (FO013)

Rolo da moenda

n. m. Um dos três cilindros de ferro do moinho que esmaga a cana. Eq.: *cilindro*, *rodillo (del molino)*, *maza (del molino)*, *molino*, nas Canárias. Sin.: *carreto*, *loro (rolo)*, *ferro*, em S. Tomé; *carreta*, *moenda (de engenho)*, *eixo*, *rolo de ferro* e *tambor*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Ver Moenda (1)

Canárias:

Los **molinos** son unas **mazas** que giran, son tres **cilindros** que giran en sentido contrario, con el fin de que entre y triture la caña. (FO002)

La caña se trocea, no se mete la caña entera, es el proceso para que pueda entrar mejor en la **maza del molino**, es troceado. (FO002)

Moler o molturar la caña en el molino, normalmente son unos **rodillos** que primen la caña. (FO002)

La caña entraba entera en los **rodillos del molino**. (FO003)

El metedor de caña o molinero era el trabajador que metía la caña en la molienda de boves, que se amarraban a la manjaria, las **mazas del molino** eran horizontales. (FO005)

Las tres **mazas** o **rodillos del molino** son la maza principal o alta, la maza cañera, donde entra la caña, y la maza bagacera, donde sale el bagazo. (FO007)

S. Tomé:

Plantar a cana na máquina, esse é **loro**, **carreto**, aqui é pa espremer a cana, tem um balde, bidão. Aqui tem o plantador de cana e do outro lado o bagaceiro. (FO008)

Lá em Cabo Verde, trapiche trabalha com três **loros**, põe a cana uma vez. Aqui só dois, tem de passar duas vezes, até três vezes a cana. (FO010)

Antigo trapiche avariado com dois **ferros**, dois trabalhadores: um meter cana, outro virar, dois pisadores e dois metedores de cana. Tem casa de pisar cana e casa de fazer aguardente, lambique. (FO011)

Trapiche tem dois **rolos**, com manivela, uma pessoa de cada lado a rodar, vira(r) máquina. (FO013)

Brasil:

Isso é a moenda pra moer a cana e isso aqui é as **carretas** do terno de moenda, faz ela funcionar. (FO015)

A cana vem do campo, vem pra aqui, daqui isso tá rodando, esse pega a cana, joga aqui ela, espreme cai o caldo e sai lá o bagaço. É o **eixo**, o **tambor** que espreme, quando a cana entra aqui. São três **tambores** e ela entra aqui, bem vedado que é pa poder espremer, pa esmagar. (FO016)

Aqui chamamos de moenda. A cana vem, a gente bota nas **moendas**. Os **rolo da moenda** são três, dois em baixo e um em cima, pa poder esmagar a cana. (FO018)

São três **moenda**. É um cilindro com três **moendas**. Aqui chama **moenda**. (FO019)

Com cinco anos eu já colocava cana naquela **moenda** ali que era movida a bois. Com cinco anos de idade já pegava a cana e passava naquelas **moenda** li, que era movida a boi. As **moenda** eram de madeira, né? Não era **rolo de ferro**, era de madeira. (FO024)

Chama **moenda**, é. Hoje chama de **rolos**, né? São **rolos**, são **moenda**... moenda lateral, né? E moenda sublateral, aonde essa aqui, ela move as outra de baixo, né? (FO024)

Isto aqui chama **moenda de engenho**. Esse modelo aí não sei, mas no engenho antigo a gente tratava por **moenda**. São **moendas**. Aqui, hoje, são diferenciada, tem de ferro frisada, primeiro era tudo lisa. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos *cilindros* (com a variante fonética *celindres*) e *rolos*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos as denominações: *cilindro(s) di trapiche*, *moenda* e *ferro(s)*, enquanto em Santo Antão ocorrem as formas *cilindro(s)* e *ferro(s) de trapiche*.

Rolo bagaceiro

n. m. Cilindro da moenda por onde sai o bagaço. Eq.: *maza bagacera*, nas Canárias. Sin.: *moenda espremedeira*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Canárias:

La bagacera recibe el bagazo de la **maza bagacera**, cuando sale de la molienda. (FO005)
Las tres mazas o rodillos del molino son la maza principal o alta, la maza cañera, donde entra la caña, y la **maza bagacera**, donde sale el bagazo. (FO007)

Brasil:

Aqui é o engenho, é a entrada da moenda. É a moenda da cana. Tem a **moenda espremedeira**, a segunda moenda, que espreme, faz sair o resto do bagaço. A primeira quebra só a cana, até aliás ela chama mais é moenda quebradeira. É a primeira e a segunda é a **espremedeira**. A moenda mestre é a de cima, que movimenta as outras. (FO020)

Rolo caneiro

n. m. Cilindro da moenda por onde entra a cana para ser espremida. Eq.: *maza cañera*, nas Canárias. Sin.: *moenda capitadeira* ou *quebradeira*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Adj).

Canárias:

Las tres mazas o rodillos del molino son la maza principal o alta, la **maza cañera**, donde entra la caña, y la maza bagacera, donde sale el bagazo. (FO007)

Brasil:

Tem três moenda mesmo. A moenda de cima, a mais alta, é que toca as outras. A de cima é ligada direto no eixo e, através da engrenagem, ela movimenta as duas de baixo. Tem a **moenda capitadeira** da cana, que é a da frente, é a que capita a cana. (FO020)

A primeira quebra só a cana, até aliás ela chama mais é **moenda quebradeira**. É a primeira e a segunda é a espremedeira. A moenda mestre é a de cima, que movimenta as outras. (FO020)

Rolo fêmea

n. f. Rolos de ferros laterais da moenda que recebem o movimento do rolo central. Obs.: Termo complexo (N+N).

S. Tomé:

Trapiche tem rolo macho que é debaixo e **rolo fêmea** que é de cima. (FO009)

Trapiche tem rolo macho e **rolo fêmea**. (FO010)

Isso é ferro mesmo. Isso aqui, na Cabo Verde, é macho. Esses dois aqui é mulher, é **fêmea**. (FO011)

Nota: Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, registámos a denominação *fêmea(s) de trapiche* (com a variante *fema di trapitche*). Mais uma vez, S. Tomé apresenta a terminologia açucareira caboverdiana.

Rolo macho

n. f. Rolo de ferro ou cilindro central da moenda que põe os outros dois em movimento. Eq.: *maza principal* ou *alta*, nas Canárias. Sin.: *moenda mestre*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+N).

Canárias:

Las tres mazas o rodillos del molino son la **maza principal** o **alta**, la maza cañera, donde entra la caña, y la maza bagacera, donde sale el bagazo. (FO007)

S. Tomé:

Trapiche tem **rolo macho** que é debaixo e rolo fêmea que é de cima. (FO009)

Trapiche tem **rolo macho** e rolo fêmea. (FO010)

Isso é ferro mesmo. Isso aqui, na Cabo Verde, é **macho**. Esses dois aqui é mulher, é fêmea. (FO011)

Brasil:

A primeira quebra só a cana, até aliás ela chama mais é moenda quebradeira. É a primeira e a segunda é a espremedeira. A **moenda mestre** é a de cima, que movimenta as outras. (FO020)

Nota: Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde registámos a denominação *macho* (com a variante fonética *matche*). Mais uma vez, S. Tomé apresenta a terminologia açucareira caboverdiana.

S

Sacarose

n. f. Açúcar contido no sumo da cana. Eq.: *sacarosa*, nas Canárias. Sin.: *açúcar*, *brique(s)* e *doçura (da cana)*, no Brasil. Obs.: Termo simples.

Canárias:

El desdoblamiento es la fermentación, porque se trata de desdoblar la **sacarosa**, para llegar al alcohol. El trabajador que hace eso se llama fermentador. (FO005)

Brasil:

Aquele caldo, no caso, a gente divide pa aqueles tanque. Você vê tudo tanques de aço inox. Dali, a gente vê o teor de **sacarose**, o teor de **açúcar**. Geralmente, ela tá com 22, 23, a gente dilui pra 15 com água, água filtrada, no caso. (FO018)

É uma cana do **brique** de **doçura da cana** muito alto. É a **sacarose**, a **doçura**. Quanto mais **sacarose** tiver ali, mais álcool elas vão produzir dentro das dornas de fermentação. (FO023)

É uma cana do **brique**, de **doçura**, muito alto, né? Que ela tem uma **sacarose** alta. **Briques** é a **sacarose**, a **doçura**. **Briques** ou **sacarose** é a mesma coisa. É, esse ano passado, ela deu 25 **briques** em Novembro. É a época que a cana tá madura, mas a média dela é de 22 **briques**. (FO024)

É uma variedade que ela tá concorrendo com a napa paulista e são de coloração cinza branco, grossas pa dar muito rendimento de caldo e **briques** também muito alto. (FO024) Quando dá fror, aí perde 50% de **sacarose**, 50% praticamente já está perdido, não tem **sacarose** e não tem mais quase caldo, que ela fica sem **doçura** e fica broqueada por dentro. (FO024)

Quando a cana tá quase pronta de colher, a gente olha pra ela, quem tem conhecimento não precisa medir o **briques**, né? Quem não tem conhecimento, vai lá pega duas ou três cana, passa nas moenda. Esmaga pa ver se a cana tá madura. (FO024)

Prantando cana em final de Setembro, Outubro, Novembro, até princípio de Dezembro, leva um ano pra colher. Mas essa aqui não, essa napa paulista em nove, dez meses ela tá boa de colher, é. Essas cana que vem de campinas são canas que nove meses você pode colher que o **briques** delas é de 20 pra cima. (FO024)

O caldo fermentado tá em zero **briques**, né? Aí, não tem mais **doçura**, já virou álcool. (FO024)

47, 48 litros, aí depende da **doçura** da cana. Dá 20% da guarapa, em média, né? (FO025)

Saco

n. m. Instrumento utilizado para conter ou reter as escumas do sumo da cana e para a cristalização do açúcar, na antiga produção artesanal. Eq.: *saco*, nas Canárias. Obs.: Termo simples.

Canárias:

En los trapiches en los que se combinaba fabricación de azúcares y aguardientes, se vertían las templeas en un **saco**, bolsa o talega, situado dentro de una barrica agujereada y sin fondo y esta a su vez en una bandeja, de forma que los sólidos permanecían en el **saco**, escurriendo los líquidos a la bandeja, de donde se devolvían al tacho o se enviaban a diluir o fermentar para su destilación. (FO005)

La cachaza, lo que se va colando, se va echando en uno **saco**, cuando esta lleno, se amarra y se pone en una prensa y se leva dando presión, pa que eso vaya corriendo. Eso se da a los cochinos, a los cerdos. El líquido prensado se echa otra vez a la caldera y de la última caldera pasa al tacho, donde se da el punto de miel al guarapo. (FO007)

Después de la templea del azúcar, había que sacarlo, no teníamos centrífugas, era tan poca la cantidad, entan lo que hacíamos era meter esa templea en una barrica, una barriquita pequeña, con la barrica sin fondo y con un **saco** dentro, un saco de esparto, de sarrapillera, la miel salía decorriendo. Porque estaba puesto en una caldera, la miel se iba y quedaban los cristales de azúcar dentro del **saco**. (FO007)

Safra da cana

n. f. Tempo de colheita e actividade de cortar a cana. Eq.: *zafra de la caña*, *corte de caña* e *recogida*, nas Canárias. Sin.: *colheita da cana* e *corte da cana* (com a variante *corta cana*), em S. Tomé; *colheita e roça*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Usamos una burra que es un hierro para recoger la caña el día de la **zafra**. (FO001)

La **zafra** es la recogida, es en el tiempo de abril, mayo y junio. (FO001)

Vamos a cortar caña, estamos en la **zafra de la caña**. (FO004)

La época es la **zafra** y la forma de corte se llama gallofa, es la reunión de gente para hacer el trabajo. (FO005)

La época de **zafra** es abril y mayo. (FO006)

Terminada la zafra de moler y el **corte de caña**, se paraba todo y en Octubre se rebajaban esas mieles para una segunda fermentación y destilación, que se hacía en Octubre y Noviembre. (FO007)

S. Tomé:

Época de **corta cana**, vamos ao **corte da cana**. (FO008)

Limpa-se, pega o machim, corta-se bem rente ao barro. É **corte de cana** ou **corta cana**. Coloca-se feixe, amarra-se, bota no ombro. (FO010)

Terra tem que tar limpo. Daqui pa 20 de Abril, eu vou fazer **colheita de cana**, oito ou dez dias fica a curtir, então pisa, põe num tamboro pa fermentar. (FO011)

Brasil:

Tá na época da **colheita**. Tá cana madura, tá na época da **colheita**. A **safra**, normalmente, é desde quando tá cortando, até a produção pronta, no caso do açúcar ou da cachaça. (FO020)

Aqui, a gente só trabalha no engenho é só nesse tempo mesmo da **roça**. (FO021)

Aqui sempre usamos vou cortar cana. É a **safra**. Aí diz vamo começar a **safra**. A **safra** começa em Maio, se nós tiver um crima bom durante o ano, se não é chuvoso, nem tem estiagem, né? Que nesse ano, ele tá um ano bom, então a partir de Maio já a gente começa. Ela vai até Dezembro, a **safra**, né? É de Maio a Dezembro, até Dezembro, é. Eu tou prantando cana agora em Outubro, Setembro, Outubro, então o ano que vem, em Setembro, ela praticamente já tá boa de cortar. (FO024)

Usa um facão pa cortar a cana. É o cortador de cana que corta. Aqui a gente trata **corte de cana**. Eu pego a carreta aqui, vou lá, eu corto eu mesmo. Esse produto aqui é todo meu feito, a patroa só me ajuda a moer. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos: *corte da cana*, *soca da cana*, *poda da cana* e *apanha da cana* (com a variante *apanhada da cana*). Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos as formas *corta (de) cana* e *corte de cana*, enquanto em Santo Antão surgem os termos *corte de cana* e *colheita de cana* (com a variante *coleta de cana*).

Safra (de moer)

n. f. Período de laboração do engenho. Eq.: *zafra de moler*, nas Canárias.

Canárias:

La **zafra** de la fábrica en 1987 fue de excelente producción. (FO002)

En la época de la **zafra**, cuando se terminaba de moler, el jugo pasaba para aquí. (FO003)

La molienda se llama **zafra**, es el conjunto de la recolección y de la molienda, hacer una **zafra** es moler caña. (FO005)

Los maestros azucareros conocían estos puntos de varias maneras: poniendo una gota entre los dedos para ver el tamaño del hilo que se forma al separarlos, vertiendo una gota en un vaso de agua, etc. Pero, realmente, esto eran prácticas del primer día de **zafra**, ya que luego bastaba con el aspecto de la cocción y todo lo más alzar la espumadera y ver la forma como escurría la masa cocida para conocer el punto. (FO005)

Terminada la **zafra de moler** y el corte de caña, se paraba todo y en octubre se rebajaban esas mieles para una segunda fermentación y destilación que se hacía en octubre y noviembre. (FO007)

Brasil:

No primeiro momento, vejam só todas as outras dornas, aquelas ali a gente está começando a **safra**, porque a gente passa três meses sem funcionar. Então, daqui a quinze dias todas essas dornas vão estar cheias. (FO014)

Tá no tempo da moagem. É a **safra**, pa cortar e pa moer a cana. (FO017)

Sala de elaboração

n. f. Lugar onde se faz o tratamento do rum nas barricas. Eq.: *sala de elaboración*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

Sala de elaboración es donde se realiza la laboración del ron, la mezcla de la aguardiente de caña con el agua tratada para que llegue al grado que permite el mercado. Depósito de acero inoxidable son los depósitos de la **sala de elaboración**. (FO002)

Serpentina

n. f. Aparelho necessário à condensação da aguardente que sai do alambique e tubo que conduz o vapor às caldeiras de cozedura do mel. Eq.: *serpentín (del alambique)*, nas Canárias.

Canárias:

La columna rectificadora es una columna donde el **serpentín** en el mismo tubo sobe y baja y vuelve otra vez a subir y bajar. Tiene un **serpentín** dentro del cilindro con una entrada por un lado y una salida por otro. El **serpentín** esta dentro de la columna rectificadora del alambique. (FO002)

Chiminé y casa de las calderas para producir vapor para las máquinas y **serpentín del alambique**. (FO003)

La aguardiente sale por la probeta, sale frío, porque pasa por un **serpentín** con agua fría, con un tubo, donde pasa el ron, entonces va enfriando y sale fría, pasando a tanques. (FO007)

El depósito del agua es el refrigerador, tiene 60 metros de **serpentín** enrolado dentro, también llamado condensador o serpentín, que sirve para enfriar y condensar el líquido que sale del alambique. (FO007)

De nuevo es enviado al filtro-saco y de él aspirado por el tacho al vacío. Este aparato consiste en un gran recipiente de fundición, con varios **serpentes** de cobre en el fondo, por los cuales circula el vapor a alta temperatura. (FO007)

S. Tomé:

Este é lambique, sobre o fogo caldeira. A **serpentina** fica na água e a aguardente já sai dentro do garrafão. (FO008)

Tem tanque de água com **serpentina** e lambique. (FO009)

Serpentina fica dentro do tanque. A aguardente sai da evaporação da **serpentina**. (FO010)

Põe água em cima de cano, não tem **serpentina** é cano só. (FO011)

Tubo de **serpentina** dentro e água, ligado de lá, tambor no forno, ao tanque de água.

(FO012)

Brasil:

A gente chegando no engenho que tá fabricando cachaça, a gente não vê essa peça chamada de **serpentina**, não. Essa peça aqui é o alambique e essa peça aqui é a **serpentina**. A gente não vê ela, porque ela trabalha coberta com água. É uma peça de resfriadeira, porque na hora que o caldo da cana fermentar e ferver, aqui dentro do alambique, vinha nesse cano pra chegar na **serpentina**, não vê líquido nem cachaça não, só vapor. Quando chegar nessa peça chamada de **serpentina** é que o vapor vai condensar e transformar em líquido, em cachaça. Na hora que a cachaça começa a sair esse cano na **serpentina**, sai o fio pingando, por causa disso a cachaça é chamada de pinga. Do cano da **serpentina** ela vai saindo, na hora que ela tá transformada em líquido, em cachaça. (FO015)

A aguardente era no fogo. Tem a **serpentina** dentro do resfriador. O resfriador cheio de água e quando botava fogo no alambique até suar, ferver a água pra suar a **serpentina**, pra aquela aguardente vir suar naquelas volta. É uma mangueira cheia de volta assim, o resfriador cheio de água dentro, o suor saía pelo cano da **serpentina**. (FO017)

Isso aqui é um capacete, né? E aqui em cima já começa a **serpentina** e começa já a destilar a cachaça em vapor, né? Passa no pré-aquecedor e já resfria um pouco. O pré-aquecedor é pra pré-aquecer o caldo e já resfriar a cachaça que tá passando por aquela **serpentina**. (FO024)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos *serpentina* e *bichinha*. Em Cabo Verde, em Santiago e em Santo Antão, também encontrámos o termo *serpentina* e, em Santo Antão, ocorrem ainda as denominações *bicha* e *cano*.

Soca da cana

n. f. A cana a partir do segundo corte. Eq.: *zoca*, nas Canárias. Sin.: *brota*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Ver Raiz de cana.

Canárias:

La primera es caña planta, la segunda o caña del segundo corte es **zoca** y después sigue siendo **zoca**. (FO005)

Brasil:

Depois é a **soca da cana** que nasce. Tem a **soca** e tem a resoca, porque primeiro corte é pranta, quando corta, que vai nacer, já é **soca**. Aí, ela nasce e cortou de novo, já é resoca. (FO017)

O primeiro corte é cana nova. Depois é a **brota**, a **soca da cana**. Aí, do segundo em diante é **soca**. Tem canavial que pode dar cana 4 ou 5 vezes, todo o ano. Aí, é **soca de cana**: soca nova, soca de dois anos, soca velha. (FO020)

Cana nova é de primeiro ano, depois é **soca**. Depois do segundo ano já é soqueira. (FO024) Esse aqui tem um ano. Pra melado assim, pra rendimento é ano e meio, dois anos. É primeiro corte, depois da **soca**, corta dois, três anos. Depois do primeiro corte vem o segundo, terceiro. Dá até dez cortes, se adubar. Dez corte, depende da época de cortar,

porque se corta em meio de Março, Abril, Maio... Cortar nessa época agora em diante, que é na entrada do Verão, ela brota melhor. Essa aqui deu um probreminha, se deixar pa dois ano, morre muita soqueira. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira, a raiz ou parte da cana que fica na terra, depois do primeiro corte, é denominada *soca de cana*, *soqueira de cana*, *toiceira de cana*, *raiz de cana* e *troça da cana*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontramos os termos *soca de cana* e *raiz de cana*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *raiz de cana* e *toco de cana*.

Sopa de mel

n. m. Doce tradicional do Carnaval da ilha de La Palma. Eq.: *sopa de miel*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

En Carnaval se hace la sopa de miel, hecha de miel de caña, almendra, pan, limón y canela. (FO004)

Otra cosa que es muy de aquí, de la miel, en el Carnaval, es la sopa de miel: pan con miel, con limón y con almendras. (FO007)

Soqueira

n. f. Cana cortada depois do segundo ano. Obs.: Termo derivado de *soca*, com o sufixo *-eira*.

Brasil:

Cana nova é de primeiro ano, depois é soca. Depois do segundo ano já é **soqueira**. Aí chama **soqueira** de terceiro ano, **soqueira** de quarto ano. (FO024)

A cana tem de ser colhida junto ao chão, porque se ela não for colhida junto ao chão, se ficar uma gema no chão, o que é que vai acontecer? Vai dar uns broto e quando der vento, aquele vento vai torcer aqueles broto. Então, quanto mais rente ao chão, ela vai rebentar de baixo, mais forte, da **soqueira**. (FO024)

Esse aqui tem um ano. Pra melado assim, pra rendimento é ano e meio, dois anos. É primeiro corte, depois da soca, corta dois, três anos. Depois do primeiro corte vem o segundo, terceiro. Dá até dez cortes, se adubar. Dez corte, depende da época de cortar, porque se corta em meio de Março, Abril, Maio... Cortar nessa época agora em diante, que é na entrada do Verão, ela brota melhor. Essa aqui deu um probreminha, se deixar pa dois ano, morre muita **soqueira**. (FO025)

Soro

n. m. Líquido que sai do alambique antes da primeira aguardente. Obs.: Termo simples.

S. Tomé:

Soro sai antes de cabeça de aguardente, pode beber um pouco pa dor. (FO011)

Primeira aguardente que sai é cabeça de aguardente, antes sai **soro** que é pa doença, pa

esfregar no corpo e não dá pa beber. (FO012)

A cabeça é álcool, antes da cabeça sai o **soro**, não aproveita que é água-pé, usa pa dores o álcool ou cabeça. (FO013)

Sulcar

v. Fazer sulcos ou regos na terra para plantar a cana.

S. Tomé:

Eso se llama **(a)surcar** la tierra. (FO001)

Se **surcaba** la tierra con una junta, se hacía, con un arado, unos regos grandes y después, como había mucha piedra, había que ir buscando la tierra para poder sembrar y después se iba sembrando por surcos. (FO004)

T

Tábua mescladora

n. f. Tábua em que se apontavam as quantidades de sumo da cana e de melaço misturadas. Eq.: *tabla mezcladora*, nas Canárias.

Canárias:

La **tabla mezcladora** estaba en la sala donde se mezclaban el guarapo y la melaza para fermentación. (FO003)

Tacheiro ver Caldeireiro.**Tacho de cobre**

n. m. O último recipiente, mais pequeno do que as caldeiras, utilizado para concentrar o sumo da cana. Eq.: *tacho*, nas Canárias. Sin.: *cobre*, *tambor* e *panela*, em S. Tomé; *tacha da boca*, *tacho do ponto*, *tacho de melado*, *fornalha*, *forno* e *apurador*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N). Os termos *fornalha* e *forno* denominam simultaneamente o *forno* e o *tacho*, no Brasil, através de um processo de extensão semântica, por contiguidade.

Canárias:

A la quinta caldera, el **tacho**, se ha puesto una cantidad para iniciar una templa. Después de la cuarta caldera, pasamos al **tacho**. Es el final para hacer una templa de miel o melado o una templa de azúcar. La templa de azúcar se sigue, dando más punto hasta llegar al punto de hilo o pecho de donzela. Lo maestro del azúcar o puntista vía el punto en que se debía sacar el azúcar del **tacho**. (FO005)

En los trapiches en los que se combinaba fabricación de azúcares y aguardientes, se vertían las templeas en un saco, bolsa o talega, situado dentro de una barrica agujerada y sin hondo y esta a su vez en una bandeja, de forma que los sólidos permanecían en el saco escurriendo los líquidos a la bandeja de donde se devolvían al **tacho** o se enviaban a diluir o fermentar para su destilación. (FO007)

Son tres o cuatro calderas juntas en seguida. Son calderas de hierro, la primera para calentar el jugo, la segunda va llegando la miel y la última es el **tacho**, donde ya se da el

punto final de la concentración de la miel. (FO007)

El líquido prensado se echa otra vez a la caldera y de la última caldera pasa al **tacho**, donde se da el punto de miel al guarapo. (FO007)

S. Tomé:

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

Mel, pisa cana. Depois de estar pisado, escoar muito bem, escalimpa, põe na **panela**, dá fogo. Antes de ferver, começa a limpar, limpa tudo, borra fora. Quando tá a ferver, corta um pinha de banana, vira dentro dele ou potassa, mas como nós não tem potassa, deita banana. Quando deita banana, tira tudo isso fora, fica limpa. (FO010)

Na Cabo Verde fazia açúcar, mas aqui só faz mel. Faz mel todo o ano, pa vender, dar criança. Aqui não tem material, nem **panela** de cozinhar mel, nós tem de fazer na **tambor**, não tem **tacho**. (FO010)

Tacho é pa fazer mel e açúcar. Mel não dá pa escoar, o que escoar é calda. Tem que estar limpa, quando tirar já de **tacho** tem de estar limpa. Quando põe a banana toda a sujidade sai. (FO010)

Só faz aguardente, mel tem coisa de fazer, mas gasta muito lenha. Pa fazer mel, tem um **tacho** grande, vira-se água de cana lá, calda na **tamboro**, depois põe a fogo em baixo. Tem forno, mete a lenha na forno, depois começa a ferver, tem um home que senta aqui, começa com escumadeira a mexer a calda até estar pronto, é mexedor de calda. (FO011)

Mel é preciso pisar cana, mete no **cobre**, **tacho**, põe fogo, faz mel ou açúcar. Deita potassa pa sair sujidade, é panovelho, deita fora. Segunda escuma a gente aproveita come. Terceira escuma é caravelha pa fazer açúcar. (FO012)

Tacho é panela grande pa fazer mel. (FO013)

Brasil:

O caldo vem da moenda, cai dentro do parol. Depois passa pa a tacha de caldo frio, daí vai para o caldeirote, o caldo quente, do caldeirote vai pa caldeira, tudo isso cozinhando e da caldeira volta pa o assentamento, pa cruzeta, da cruzeta cai na **tacha da boca**, que é pa cozinhar. (FO017)

A gente bota o fogo lá fora, mas aqui se chama de **fornalha** que é o **tacho**. (FO018)

A primeira tacha é onde vai fazer a limpeza. A segunda é que vai caldear, começa a tirá a água e as sujeiras também e o terceiro tacho, que é o **tacho do ponto**, onde concentra até à rapadura. (FO019)

Aqui é a parte da moenda e o conjunto chama-se engenho, é onde tem o alambique, o **tacho de melado**... (FO024)

Tem gente que pega cinza e bota dentro do **forno** pra subir a sujeira, mas eu não boto produto nenhum. Chamam decoada. Eu aqui não uso pureza nenhuma. (FO024)

E aí o caldo vai caindo aqui dentro e vai ficando todo o restante de sujeira naqueles paninho de seda, né, pa ser bem filtrado e bem limpo e não aparecer sujeira no produto. Aqui é o **tacho**, é **tacho de melado**. Após que ele dece, que fica aqui dentro, é duas horas.

Cozinha, cozinha duas horas, o melado é menos, né? Porque aí tem diferença do melado, o melado ele não precisa cozinhar muito, ele fica líquido, né? E o açúcar não, ele tem de cozinhar bem, que ele tem de secar bem. Bom, então, o melado leva duas horas pa ficar pronto. (FO024)

A gente tinha uma enxada especial e batia com a pá, quando tirava do **forno**, do **tacho de cobre**. Botava naquele cocho duns 4 metro, botava tudo ali no cocho. (FO024)

E o açúcar a gente faz o processo dele, que vai demorar um pouco mais, mais meia hora, né? Coloca fogo, vai devagar, porque pode queimar. E, aí, quando ele dá pequenas bolhas aqui dentro, bolha pequenininha, miudinha, aqui dentro do **forno**, do **tacho**, né? A gente pega um pouquinho numa caninha e põe dentro da água. Pega com a mão, tá bem sequinho, né, amarelinho, tá pronto o açúcar, né? Quando pega na ponta do dedo, aí tem de esperar mais um pouco, né? (FO024)

Pegavam os **tacho de cobre** e a gente fazia de uma pá de madeira e batia. Ficava até uma hora da manhã, batendo aquilo ali, sabe? Mas a gente fazia só praticamente pra nosso consumo. E aí, pegava aquele melado batido, pegava marmelo ou goiaba e a minha mãe fazia pra o nosso consumo. Aí aquecia. Quando o melado tava quente, acrescentava a goiaba junto, ficava goiabada cozida com melado e aí pegava e colocava nas caixinha de madeira, que não existia plástico nem nada, né? (FO024)

Aí, coloca o melado no **tacho**. Ele vai aquecendo até chegar o ponto de raspa. Quando chegar o ponto, eu tiro daquele **tacho** e boto numa batedeira, como se fosse um liquidificador, né? Eu ligo um motorzinho e ele vai batendo, vai batendo. Quando ele tá quase querendo esfriar, eu coloco amendoim ali dentro, né? Aí, eu boto o amendoim e o melado. Quando tá quase secando, eu tiro dali, pego uma pazinha de madeira pequena e os praticozinho já cortado, né? E vou passando as bolinha ali em cima daquele plástico e vendendo pra o povo já ir comendo quentinho. (FO024)

A puxa-puxa também é o mesmo melado, só que é uma cana que tem que ficar colhida, no mínimo, quatro, cinco dia na lavoura, né? Pa ela perder quase toda a água, já na lavoura espalhada. Aí, colhe ela, deixa lá e aí depois pega ela traz pas moenda, né? Mas elas não tem mais praticamente água, é só sacarose. Aí, traz ela esmaga, vem pra os **forno**, **tacho**, onde é fervida. (FO024)

O molecão é feito o melado, né? O melado quando tá quase no ponto de rapadura, né? Tira ele do **tacho** ali, leva pa batedeira, bate um pouco, né? Só que bate pouco, só pra dar uma esfriada, né? (FO024)

Aqui, quando tá cheio, eu boto naquele panelão. Moo três panelão pa encher o **forno**. Eu boto aqui debaixo que eu tenho um cano lá, um cano de plástico, eu passo com balde. Onde coze a guarapa, nós tratemo aqui **forno**. Aqui é o **forno**, lá leva o fogo. Aqui se trata é **forno de melado**. O tacho é pequeno pa fazer rapadura, onde nós derretia banha é o tacho. Esse aqui se trata **forno**. Aqui é **forno** que nem alambique é alambique. (...) Trato **forno** mesmo. Não tem outro nome, sempre foi tratado por **forno**. O tacho é menor, mas o tacho já tem alça pra gente tirar, é. E esse aqui trata é **forno**, é fixo. (FO025)

Leva mais ou menos 7 horas aqui, porque é o seguinte: se eu tivesse o **forno** bem rasilho,

mas esse aqui é muito fundo, leva muitas lata e aonde pega o fogo é pouca quantia, né? Cada lata dá 4 litros. É, doze latas vai dar 48 litros. (FO025)

O meu melado aqui dura 5, 6 meses, até mais. Tem gente que pega cinza e bota dentro do **forno** pra subir a sujeira, mas eu não boto produto nenhum. Chamam decoada. Eu aqui não uso pureza nenhuma, é tudo ao natural. (FO025)

Aí, a gente bota num cocho, né? E aí, a gente tinha uma enxada especial e batia com a pá, quando tirava do **forno**, do **tacho de cobre**, botava naquele cocho duns 4 metro, botava tudo ali no cocho. Daí, tinha a pá que a gente dava uma batida, né? (FO025)

Antigamente, meu pai... todos que tinham engenho que faziam açúcar, todos sabiam fazer. Era açucareiro. Eu inclusive, tinha 12 ano e já cuidava do **forno**, porque geralmente... eu não faço panelões, faço em panela pequena... Vou ver se consigo fazer agora li, em Santo António, um tachinho de cobre, porque faço doce também é útil. Então, eu faço nas panela de alumínio, né? O tacho ele é um pouco maior, mas também não é muito grande. Na rapadura, eles usa maior, mas não é muito grande, que ele fica difícil de manusear ele. Então, tira do fogo. (FO025)

Então, como meu melado já é difícil de dar ponto, eu já boto ele depois de sair do **forno**, sair da caloria, que já está mais brando. (FO025)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos os termos *tacha de cobre*, *tacha do mel* e *tina do mel*. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos as denominações *cobre (di mel)*, *tacho*, *tacha*, *caldeira de mel* e *panela*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *tacho* (com as variantes *tatche*, *tachinho* e *tatchinhe*), *tacho de fazer mel*, *tacho de cobre*, *caldeira* e *panela*. Como podemos verificar, na Madeira, apenas encontrámos a forma feminina *tacha*, em Santiago ocorre a variação *tacho* e *tacha*, enquanto em Santo Antão, em S. Tomé e no Brasil apenas registámos a forma masculina *tacho*. Na produção açucareira actual industrializada da Venezuela e da Colômbia, o termo *tacho* denomina o evaporador a vácuo, no qual se realiza a cristalização do açúcar.

Tambor

n. m. instrumento colocado na moenda do engenho para ajudar a passar a cana entre os rolos da moenda.

Brasil:

Esse é o **tambor** que a gente coloca a cana lá, passa por aqui, e ele faz esse trabalho sem uma pessoa tar aqui atrás empurrando o bagaço pra lá. Ele mesmo faz o trabalho, né? (FO024)

Tanque da aguardente

n. m. Depósito onde a aguardente que sai do alambique é armazenada. Eq.: *Depósito de acero inoxidable*, nas Canárias. Sin.: *Depósito*, no Brasil. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N)

Canárias:

Depósito de acero inoxidable son los depósitos de la sala de elaboración. Un **depósito de acero inoxidable** y un bocoy de madera. (FO002)

La aguardiente sale por la probeta, sale frío porque pasa por un serpentín con agua fría, con un tubo, donde pasa el ron. Entonces, va enfriando y sale fría, pasando a **tanques**. (FO007)

Brasil:

A cachaça sai daqui, ela tem uma tubulação, aqui. A gente faz esse registro com essa bomba, aqui, e a gente leva para um **depósito** que fica lá em cima, onde tem **depósito** de 15 mil ou de 20 mil litro e tem um **tanque de inox**, onde ela fica 3 a 4 ano descansando, né? Pegando aroma e sabor. (FO024)

Tanque do mel

n. m. Recipiente em que se deposita o mel. Eq.: *estanque de miel e depósito de miel*, nas Canárias. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Canárias:

La fábrica tenía un grande **depósito de miel** y vendía la miel. (FO003)

Del **depósito de la miel**, la miel se mandaba a la fábrica de Arehucas para el ron miel o ron con miel. (FO003)

El **depósito de miel** era un estanque de cemento grande, donde estaba la miel..., había un **estanque de miel** aquí. (FO003)

Brasil:

O mel de furo ficava no **tanque de mel**, pa fazer aguardente. (FO017)

Nós não tem forma, é no balaio. Tem gente que tem a forma, eu não tenho não. O balaio como é furado, ali tem o melado que sai de dentro do balaio. Aquilo ali é o **tanque de melado**, tem o melado do tanque. Depois, levo o açúcar do balaio pa secar no estaleiro ao sol. (FO021)

Temperar

v. Equilibrar o grau da aguardente. Eq.: *rebajar el grado*, nas Canárias.

Canárias:

Después, del depósito se mete en barricas. Se puede meter en barricas directamente con toda la graduación, o seya, se puede envejecer con la graduación alta, 62 o 70 grados, o **rebajar** y envejecerlo ya rebajado. Siempre se **rebaja** con agua. Tanto se puede envejecer al grado final como en fuerte y **rebajarlo** después. Pero, se se **rebaja** después, requiere otro tiempo más de barrica para que se estabilice. (FO007)

S. Tomé:

Temperar é preparar a aguardente. (FO009)

Temperar é misturar aguardente mais forte e mais fraca até ter grau certo. (FO012)

Templar (o mel)

v. Dar a densidade de concentração necessária ao mel. Eq.: *templar la miel*, nas Canárias.

Canárias:

Templar la miel es dar la templa a la miel. (FO007)

Tendal da rapadura

n. m. Mesa em que se colocam as formas da rapadura. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Depois do mel apurado, eles traz aqui pra forma, pra essa mesa, chama-se o **tendal da rapadura**. Aqui, chama-se o **tendal da rapadura**, essa mesa. Aqui são as formas da rapadura, esse é o pau que mexe o mel e o mestre da rapadura. (FO015)

Tendal do açúcar

n. m. Mesa ou bancada em que se colocavam as formas de açúcar. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Chama-se o **tendal do açúcar**, existe a mesinha que é o tendal da rapadura e existe essa bancada que é o **tendal do açúcar**. Justamente abaixo do **tendal do açúcar**, existia um depósito de madeira que recebia o mel de furo. (FO015)

Terno de moenda

n. m. Conjunto de três cilindros da moenda. Obs.: Termo complexo (N+Prep.+N).

Brasil:

Essa almanjarra aqui. Aqui faz girar a moenda. Inicialmente era com escravos. A dos escravos era em tamanho menor e o **terno de moenda** não era de ferro, era de madeira, era um modelo horizontal, depois vertical. O **terno de moenda** inicialmente era de madeira, não era de ferro. (FO015)

Tirador de bagaço ver Bagaceiro.

Trapichar ver Moer.

Trapiche (1) ver Moenda.

Trapiche (2) ver Engenho.

Trapicheiro

n. m. Dono do trapiche ou trabalhador responsável pela transformação ou moenda da cana no trapiche. Eq.: *trapichero*, nas Canárias. Sin.: *Senhor de engenho*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *trapiche* com o sufixo *-eiro*.

Canárias:

Eran dos familias **trapicheras**, tenían un trapiche cada una, la familia de mi madre y la de mi padre. Toda la vida fueran **trapicheros** aquí. (FO005)

Brasil:

Quando tá a sair os 60%, que é o coração da cachaça, vai pa o barril, pa fazer o engarrafamento. Começa a vir os 30%, que é o último que é chamado de cauda, que tem mais água e menos álcool. Mas, os 30 por cento últimos, o **senhor de engenho** perde ele não, mistura com o caldo na cuba. (FO015)

Nota: Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, registámos o termo *trapicheiro*, com o sinónimo *encarregado de trapiche*, enquanto em Santiago encontrámos os termos *fornalheiro* e *encarregado de fornalha* para denominar o mesmo conceito. No Brasil, hoje, *trapicheiro* é o trabalhador dos armazéns (trapiches), por exemplo de café. Nas entrevistas realizadas na Venezuela, centradas na produção industrializada, não foram registados os termos *trapiche* nem *trapichero*. No entanto, na Colômbia, a par dos termos *trapiche* e *trapiches de hierro*, foi registado o termo *trapichero* para denominar a pessoa que trabalha nos *trapiches*.

Triplo efeito

n. m. Depósito com três recipientes onde o sumo da cana é depurado e concentrado, no fabrico industrial. Eq.: *triple efecto*, nas Canárias.

Canárias:

Después pasa a los filtros-prensa, con paneles de tela de algodón, que lo filtran cayendo en unos recipientes. De estos depósitos pasa a los filtros-saco, donde sufre una segunda filtración y una bomba impulsora lo envía al **triple efecto**, que es un depósito con tres recipientes, en el fondo de los cuales hay unos tubos por donde circula el vapor, que hace que el guarapo, que ha entrado con una densidad de 12 grados Baumé, salga con una de 25. (FO002)

Turbina

n. f. Máquina que separa o açúcar do mel, no processo industrial. Eq.: *turbina* e *centrifugadora*, nas Canárias.

Canárias:

Conseguida la cristalización en el vacío, la masa obtenida pasa a uno depósito de fundición, donde se deja reposar, antes de enviar al mezclador. La función de éste es de obtener una mezcla de la masa que cae luego en las **turbinas**. Son estas unas **centrifugadoras** con un tamiz de cobre, que retiene el azúcar y deja pasar la miel. (FO002)

Brasil:

Na extracção do açúcar só fica sacarose, o resto joga fora. Todos os elementos que tem na terra, que a cana tira pra transformar em sacarose, que estão no caldo, tudo sai na fervura. Sai tudo, fica só a sacarose, só fica o cristal de açúcar que, na usina, sai por gravidade.

Ali gera a **turbina**, aí joga todo o produto mais pesado que é a sacarose, só os cristais de açúcar. (FO016)

V

Vácuo

n. m. Processo industrial de cristalização do açúcar. Eq.: *vacío*, nas Canárias.

Canárias:

De nuevo es enviado al filtro-saco y de él aspirado por el tacho al **vacío**. Este aparato consiste en un gran recipiente de fundición, con varios serpentines de cobre en el fondo por los cuales circula el vapor a alta temperatura. (FO002)

El calor así aportado es lo que produce la confección del azúcar. Conseguida la cristalización en el **vacío**, la masa obtenida pasa a unos depósitos de fundición, donde se deja reposar, antes de enviarla al mezclador. El azúcar así obtenido es de primera calidad. Si se envía otra vez la miel al tacho al **vacío** y se repite el proceso, se obtiene de nuevo azúcar, aunque de menor calidad. (FO002)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos o termo *vácuo*, no processo industrial de fabrico do mel no Engenho do Ribeiro Seco.

Vapor

n. m. Energia produzida para movimentar as máquinas e cozer o sumo da cana. Eq.: *vapor*, nas Canárias.

Canárias:

La caldera era para producir vapor. El jugo pasa luego a los defecadores, donde se efectúa su depuración por la acción combinada del **vapor** y la cal. (FO002)

Brasil:

A partir de 1910, veio a caldeira chamada a **vapor**. É o mesmo do trem chamado fumaça que é movido a lenha, a **vapor**. O **vapor** era com fogo, pegava a pressão e movimentava como se fosse um motor. A caldeira é a máquina a **vapor**. (FO015)

Vinhaça (1)

n. f. Resíduo do fabrico de aguardente que fica no fundo do alambique. Eq.: *viñaza*, nas Canárias. Sin.: *recalda*, em S. Tomé; *vinhoto* (*vinhodo*) ou *vinhada* e *guarapa azeda*, no Brasil. Obs.: Termo derivado de *vinho* com o sufixo depreciativo *-aça*. O termo *viñaza*,

nas Canárias, denomina simultaneamente o sumo da cana fermentado (provavelmente por confusão com o termo *viño de caña*) e o resíduo do fabrico de aguardente, embora este último seja mais frequente.

Canárias:

Eso se llama lo que sale ahora, a partir de ese momento, se llama cola, pero también se llama fleuma, son los nombres normales de eso. Son las colas que se han de redestilar, al final de la campaña o mezclando un poco cada día. Cada 6 horas o cada 5, se abre la llave y se tira lo que tiene dentro de la caldera, lo que sale, eso se tira, son **viñazas**. Y después las colas esas se vuelven a pasar y da un poco de ron o de flor de ron, cada 6 horas o cada 4 se vacía el aparato. (FO007)

La **viñaza** es lo que va saliendo al mar, después de la destilación, o seja, lo que ya no tiene alcohol. Esta es la salida de las **viñazas** que se tira fuera. **Viñaza** es el residuo de la aguardiente que sale del alambique, cuando ya esta destilado, que lo echan en el bañadero. Una **viñaza** que es clarita, lo que pasa es que ha sido desproveído de alcohol, se utiliza como abono bastante diluido. (FO007)

S. Tomé:

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

Recalda pode misturar com calda e dá outra vez aguardente, mas não é uma coisa perfeita, cana é que dá bom aguardente. (FO008)

No fundo do tambor fica a **recalda**, aproveita para preparar uma outra calda. (FO009)

Do fundo do tambor sai a **recalda**. (FO010)

A aguardente cabeça, primeira, segunda, terceira, conforme tá a andar, a gente vê o grau, vê grau, temperatura, conforme tá a cair, se tá a cair bem forte, a gente continua a (a) panhar, mas se tá fraco, a gente não (a)panha. **Recalda** deita fora. (FO010)

Brasil:

Eles aguoar com o resto do **vinhoto** que sobra da cachaça. Eles utiliza pa aguoar a cana. Porque aí já serve de alimento para a cana. (FO018)

O resto que sobra do alambique, que bota fora, chamamos **vinhodo**. (FO018)

O que fica no fundo do alambique, que é a sobra, a gente chama de **vinhoto**, a gente dá descarga. (FO020)

Se eu tirei, nessa lavoura de cana, cem tonelada, eu terei que devolver 120 quilo de adubo, de esterco orgânico, de bagaço, de **vinhoto** ou de esterco do boi, pa manter o solo equilibrado. Tudo o que a gente tira daqui, tá vendo aquilo ali, é o bagaço que sobra, o que não vai pa alimentação animal, vai ser jogado na lavoura de cana, ele vai proteger o solo, né? Se tiver uma estiagem aí de dois, três meses, né? O solo tá húmido, em baixo, com a proteção daquele bagaço e do **vinhoto**. (FO024)

Chama **vinhoto**. É um adubo orgânico pra prantação, qualquer tipo de cultura. Só que tem que ficar 90 dia decantando num tanque. Após 90 dia, é levado pra lavoura. (FO024)

Nota: Na documentação oral da Madeira, os resíduos que ficam no fundo do alambique são denominados *borra*, *vinhão* e *restilo*, enquanto em Cabo Verde, na ilha de Santiago, ocorre o termo *recalda* e, em Santo Antão, o termo *azugre* ou *azugra*, para denominar o

referido conceito. Em S. Tomé e Príncipe, como podemos verificar, apenas encontramos o termo caboverdiano *recalda*. No Brasil, tal como na Madeira, registámos um termo derivado de *vinho*, respectivamente *vinhoto* e *vinhão*, para denominar o mesmo conceito. Nas Canárias, tal como actualmente na Venezuela e na Colômbia, ocorre o termo *viñaza*, com o sinónimo *mosto* na Colômbia.

Viñaza (2) ver Garapa fermentada.

Viño de caña ver Garapa fermentada.

X

Xarope

n. m. Sumo da cana concentrado. Eq.: *jarape*, nas Canárias. Obs.: Termo simples. Canárias:

El **jarape** es el zumo concentrado, antes de llegar a ser miel. El que está en la cuarta caldera, antes de la templa de miel. (FO007)

Nota: Na documentação oral contemporânea da Madeira registámos também o termo *xarope* com o mesmo significado, no processo industrial de fabrico do mel, no Engenho do Ribeiro Seco.

Conclusões

A sistematização dos termos da cultura açucareira, reunidos no glossário comparativo da terminologia açucareira actual do Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil), permite-nos concluir que, morfologicamente, predominam os termos complexos constituídos por N+Prep+N (*forma de açúcar, casa da moenda, mel de engenho, mel de açúcar, cachaça de melado*, etc.), seguidos dos termos compostos por N+N (*aguardente ouro, aguardente prata, cana bambu, cana mulher*, etc.) e N+Adj (*cana roxa, cana cristalina*, etc.).

A nível semântico, encontrámos uma grande riqueza e variedade sinonímica, por exemplo: *cuba de fermentação, dorna, tambor, vasilha*. Esta variação denominativa pode ser explicada pela existência de diferentes graus de especialização da comunicação técnica dos entrevistados e pelo facto de muitos dos termos antigos, mais técnicos, estarem a ser substituídos por termos menos especializados, ou seja, da língua corrente ou do quotidiano, por exemplo: *cuia* por *passadeira, grade* ou *caixinha* por *forma de rapadura*, etc.

Ainda a nível semântico, a polissemia também é muito frequente, nomeadamente na unidade terminológica *melaço*, que denomina simultaneamente o mel de cana e o subproduto do açúcar sem sacarose; os termos *trapiche* e *engenho* que designam ao mesmo tempo o moinho de moer a cana e as instalações de produção açucareira; o termo *moenda* que denomina a máquina de moer a cana e os rolos da máquina; o termo *forno* que designa a fornalha e o tacho colocado sobre ela, entre muitos outros termos. É interessante verificar como os termos polissémicos resultam de um processo de extensão semântica, geralmente por contiguidade, originando variação terminológica, em que o termo perde o seu valor distintivo, podendo conduzir à mudança linguística. Assim, muitas vezes, a variação terminológica (sinónimos e termos polissémicos) são indicação de que está a ocorrer uma mudança linguística, tendendo a desaparecer o termo mais antigo e mais especializado ou técnico, como por exemplo: *parol* tende a ser substituído por *depósito de madeira, tanque, cocho, decantador* e *tina de madeira*, e o termo *escumadeira* tende a ser substituído por *passadeira, passador, peneira de arame, balde, cuia de cobre, canecão grande, colher furada, (a)panhador da impureza*, com tendência para o desenvolvimento de formas perifrásticas.

Do ponto de vista cognitivo, é interessante constatar a predominância da concepção metafórica, animista e antropomórfica, da cana-de-açúcar, do engenho e das máquinas de transformação da cana, presente nos termos: *cabeça da cana, cabeça do alambique, pé da*

cana, olho da cana ou vista de cana, filho da cana, boca do alambique, cabeça da aguardente, coração da aguardente, rabo ou cauda (da aguardente), etc.

No que se refere à variação histórica, encontrámos muitos termos da antiga produção açucareira madeirense, já desaparecidos da Madeira, ainda conservados nas regiões açucareiras estudadas, confirmando a existência de um património linguístico-cultural do Atlântico, irradiado a partir da ilha da Madeira, através dos madeirenses que participaram na transplantação da cultura açucareira para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil. Assim sendo, os termos antigos, comuns às diferentes regiões açucareiras do Atlântico, podem ser considerados madeirensismos, uma vez que as primeiras atestações atlânticas dos mesmos se encontram na documentação histórica da Madeira, como é o caso dos termos: *trapiche, engenho, açúcar de panela, rapadura, parol, reminhol(a), decoada, etc.*

Quanto à variação geográfica, encontrámos unidades terminológicas comuns a Canárias (ilha de La Palma) e a Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe, nomeadamente a conservação do termo antigo *trapiche*, que denomina a máquina de moer a cana e as instalações de transformação da mesma, apesar da produção açucareira caboverdiana e santomense ser muito mais rudimentar. Entre outros, o termo *rapadura* é comum a Canárias e ao Brasil, denominando um produto açucareiro tradicional, à base de açúcar ou mel de cana, com diferentes ingredientes. Destacamos ainda a ocorrência do termo *reminhol* ou *rominhol* no Brasil, *reminhola* em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, designando um instrumento muito antigo utilizado para retirar o mel ou o açúcar do tacho. Como podemos constatar, esta unicidade terminológica deve-se ao facto de se tratar de termos da antiga produção açucareira madeirense, difundidos desde muito cedo no Atlântico.

No Brasil, encontrámos uma grande variação denominativa nas designações das caldeiras utilizadas no processo de cozimento do sumo da cana, apresentando variação geográfica, por exemplo: *tacha, cruzeta, tacha da boca* e *desafogador* em Pernambuco e *tacho recebedor* ou *tacha recebedeira, caldeira, caldeirote, apurador* e *resfriadeira* na Baía. No que se refere à variação histórica e geográfica, verificamos a existência de regiões mais conservadoras, que conservam termos antigos, por exemplo: *mestre* na Paraíba, *alfenim* em Pernambuco, *parol* na Baía, *reminhol* ou *rominhol* em Minas Gerais. Por oposição às regiões mais inovadoras, por exemplo Santa Catarina e Rio Grande do Sul, com ausência dos termos mais antigos. No entanto, nas regiões mais conservadoras, a par dos termos mais antigos, como *roçar* para limpar, ocorrem inovações lexicais como *capinar* (com a variante *carpinar*), em Pernambuco e em Minas Gerais. Tal como em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, regiões onde apenas ocorre o termo mais recente *capinar* (de *capim*). Em Minas Gerais encontrámos o termo *capitar a cana* para moer e ainda, em Minas Gerais e em Pernambuco, registámos as denominações: *açucarar, coagular, embolar* e *granar*, para cristalizar o açúcar, tal como no Rio Grande do Sul.

No que diz respeito à variação social, embora não tenhamos realizado um estudo sociolinguístico ou sócio-terminológico, os materiais recolhidos, nas entrevistas aos especialistas da actividade açucareira, permitem-nos observar alguns aspectos interessantes, nomeadamente da variação terminológica, ou seja, o nível sócio-económico dos informantes determina, muitas vezes, o uso de termos mais ou menos especializados. Assim, no Brasil, registámos alguma

variação terminológica devido a factores sociais, por exemplo o uso do termo *caldo de cana* (mais popular) ou do termo *garapa* (mais técnico) para denominar o sumo da cana-de-açúcar e do termo *melaço* (mais popular) e *melado* (mais técnico) para denominar o mel de cana. Relativamente à variação entre os sexos, dado o menor número de mulheres entrevistadas (apenas duas), por se tratar de uma área de actividade geralmente masculina, não é possível apurar a existência de diferenças significativas, tal como entre os informantes idosos e jovens (apenas um). No entanto, o facto de se tratar de uma actividade especializada, com terminologia técnica, pode explicar a menor variação social.

Como o objecto do nosso estudo foi a terminologia da cultura açucareira tradicional, artesanal e rudimentar, conservada nas regiões rurais, mais pobres e mais isoladas do Brasil, excluindo a produção industrializada das grandes usinas, os materiais linguísticos recolhidos são comparáveis aos das restantes regiões atlânticas estudadas. Assim, há uma grande proximidade entre a produção açucareira actual da Madeira, das Canárias, de Cabo Verde, de S. Tomé e Príncipe e do Brasil.

Para alargar o âmbito ibero-americano deste estudo, decidimos também incluir neste trabalho referências à produção açucareira actual industrializada da Venezuela e da Colômbia, utilizando os dados recolhidos nestes países para o Projecto de Investigação «Terminologia Açucareira Ibero-Americana», nomeadamente a «Terminologia actual del azúcar de caña en el occidente de Venezuela», recolhida por Melva Márquez Rojas, e a «Terminologia açucareira colombiana», recolhida por Carlos Arturo Montoya. Estas terminologias, quando comparadas com a terminologia açucareira actual das Canárias, apresentam muitos termos semelhantes, nomeadamente: *azúcar morena*, *bagacera*, *bagacillo*, *bagazo*, *cachaza*, *caldera*, *caldo*, *caña de azúcar*, *centrífuga*, *clarificación*, *clarificar*, *cristales (de azúcar)*, *cristalización*, *evaporación*, *guarapo*, *jugo*, *machete*, *melaza*, *primera miel*, *molino*, *sacarosa*, *soca*, *tacho* e *zafra*. No entanto, salientamos o carácter mais conservador da terminologia açucareira recolhida na Colômbia. Pois, como podemos verificar, registámos alguns termos que não ocorrem na terminologia do açúcar de cana do ocidente da Venezuela e que são comuns às Canárias e à Colômbia, nomeadamente *descachazar*, *horno*, *maestro de azúcar*, *melado*, *melcocha*, *trapiche*, *trapichero* e *viñaza*. Embora também tenhamos encontrado alguns termos não registados na Colômbia que são comuns às Canárias e à Venezuela, designadamente *maza bagacera*, *puntista*, *surco* e *caña tendida*.

Entre a produção açucareira tradicional da Madeira, das Canárias, de Cabo Verde, de S. Tomé e Príncipe e do Brasil e as produções açucareiras mais industrializadas da Venezuela e da Colômbia, há um grande fosso tecnológico, o que explica as grandes diferenças terminológicas encontradas. Contudo, registámos alguns termos comuns a todas as regiões açucareiras do Atlântico, por exemplo *tacho*. Embora, na Venezuela e na Colômbia, denomine uma realidade industrial, enquanto nas restantes regiões designa o recipiente de cobre colocado sobre o fogo, para concentração do sumo da cana. Outro exemplo é o termo *mestre de açúcar*, nome da antiga produção açucareira que denominava o trabalhador especializado no fabrico de açúcar, conservado em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, e também com a forma *maestro de azúcar* nas Canárias (ilha de La Palma) e na Colômbia, apesar das inovações técnicas.

Assim, apesar da grande industrialização das centrais açucareiras venezuelanas e colombianas, é curioso notar a conservação de termos muito antigos, como por exemplo: *purgar* na Venezuela, para denominar o processo de separação dos cristais de açúcar do mel nas centrifugas, correspondendo ao processo primitivo de extracção do mel para tornar o açúcar branco, purgando-o com barro nas formas de açúcar; *miel de purga* na Colômbia, designando o mel final ou melaço que sai das centrifugas, sendo um subproduto do açúcar que já não permite cristalização; *tacho* para denominar o evaporador de vácuo, onde ocorre a cristalização do açúcar, tal como na Madeira designa a câmara de vácuo de concentração do mel no Engenho do Mel do Ribeiro Seco, correspondendo, no processo de fabrico pré-industrial, ao último recipiente de cobre, colocado sobre o fogo, onde ocorria a concentração do sumo da cana até ao ponto de mel ou até ao ponto de cristalização do açúcar, na antiga produção açucareira; e *templa*, na Venezuela, termo que denomina o conteúdo do tacho que se descarrega através de uma válvula, correspondendo primitivamente à massa de açúcar em ponto de cristalização que era retirada do tacho e colocada nas formas.

Curiosamente, na Colômbia, ocorre uma série de termos antigos, que encontrámos na documentação histórica sobre a produção açucareira mediterrânica (Sicília, Valência e Granada) e na documentação histórica da ilha da Madeira. Os mais curiosos destes termos são os nomes de doces de origem árabe, que se conservaram na Colômbia, designadamente *alfandoque* (“pasta cuajada hecha con la melaza y otros ingredientes”) e *alfenique* (“pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retrocidas”), termo que também foi conservado no Estado de Pernambuco, no Brasil, nomeadamente em Triunfo, com a forma *alfenim*, designando a massa de açúcar que é estirada até ficar mais clara do que a *rapadura*, sendo conhecida como *rapadura puxa* ou *puxa-puxa* nos restantes estados brasileiros.

Outros termos históricos da produção açucareira europeia conservados na Colômbia são: *azúcar rosado*, como sinónimo de *azúcar moreno*, que primitivamente denominava um tipo de açúcar utilizado na farmacopeia árabe, feito com água de rosas; *azúcar candi*, termo que conserva o seu significado primitivo, denominando o açúcar artesanal com cristais grandes, obtido por evaporação lenta; *azúcar mascavo* ou *azúcar moscovado*, termo que também ocorre no Brasil para denominar o açúcar cristalizado com mel, conservando o seu significado primitivo; *panela*, termo da primitiva produção açucareira madeirense, que denominava o açúcar cristalizado num recipiente denominado panela, designando actualmente, na Colômbia, o produto obtido por evaporação directa do sumo da cana-de-açúcar, que é denominado *papelón* (“panela de jugo de caña”) na Venezuela; *pan de azúcar* (“bloco de azúcar en forma de obus”), termo que ocorre apenas num relato de memória na Colômbia e que denominava o açúcar depois de retirado das formas de barro cónicas, nas quais cristalizava e era purgado; *raspadura* e *raspadura de panela*, na Colômbia, correspondendo à forma *rapadura* no Brasil. Trata-se de um termo da antiga produção açucareira madeirense que denominava as crostas caramelizadas rapadas do fundo da tacha, no fabrico do açúcar. Este termo foi conservado em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe com o significado original e nas Canárias com alteração semântica, designando um doce típico da ilha de La Palma.

Na Venezuela e na Colômbia ocorrem também muitas unidades terminológicas inovadoras,

devido à actual produção açucareira industrializada, tal como acontece actualmente na ilha da Madeira e na ilha de Gran Canaria (nas Canárias). Contudo, enquanto na Madeira os engenhos produzem aguardente e mel de cana e nas Canárias (Gran Canaria e La Palma) apenas existem pequenas fábricas de produção de aguardente de cana, na Venezuela e na Colômbia temos grandes centrais açucareiras produtoras de muitas variedades de açúcar de cana. Os processos industriais de fabrico das diferentes variedades de açúcar branco da Venezuela e da Colômbia são idênticos, por isso apresentam muitos termos comuns que não encontramos na Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde, em S. Tomé e Príncipe nem no Brasil, nomeadamente *azúcar crudo*, *azúcar lavado*, *meladura*, *miel final*, *secado del azúcar* e *tablón*.

Concluimos que a grande unicidade da terminologia açucareira actual do Atlântico e ibero-americana, existente entre a Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil, Venezuela e Colômbia, e que podemos alargar igualmente de Cuba à Argentina, se deve sobretudo à conservação da terminologia açucareira histórica da antiga produção açucareira mediterrânica e madeirense, como era previsível, uma vez que a terminologia e a tecnologia, açucareiras foram transplantadas, já a partir do início do século XVI, da ilha da Madeira para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, e de Canárias para a América espanhola.

Em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe encontramos a tecnologia mais tradicional, artesanal e rudimentar, tal como na ilha de La Palma, nas Canárias, e em Minas Gerais, no Brasil, onde foram conservados alguns dos termos mais antigos da cultura açucareira. Curiosamente, apesar das grandes evoluções tecnológicas que implicaram o surgimento de novas realidades e novos referentes, muitos termos antigos foram conservados, como já referimos, nomeadamente na produção açucareira actual industrializada da Venezuela e da Colômbia, embora apresentando algumas alterações semânticas, nomeadamente os termos *trapiche*, *panela*, *ra(s)padura*, *tacho* e *mestre de açúcar*. No entanto, as palavras e as coisas da cultura açucareira tradicional estão a desaparecer com as pessoas idosas que conservaram o conhecimento do cultivo da cana-de-açúcar e das técnicas artesanais da produção açucareira. Por isso, é necessário valorizar a produção açucareira tradicional como património linguístico e cultural atlântico, que nos enriquece enquanto seres humanos, na nossa ligação à terra e uns com os outros.

Assim, o glossário comparativo da terminologia açucareira actual do Atlântico é apenas uma pequena contribuição para o estudo da lusofonia e também do mundo ibero-americano. Pois, a cultura açucareira tradicional constitui um importante património atlântico que importa conhecer e salvaguardar, mostrando a unidade e a diversidade linguística e cultural das regiões açucareiras de língua portuguesa e espanhola, e sublinhando o importante papel da ilha da Madeira no diálogo entre línguas e culturas dos dois lados do Atlântico.

Bibliografia

- CABRÉ, Maria Teresa, 1993, *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/Empúries.
- CABRÉ, Maria Teresa, 1999, *La Terminología – Representación y comunicación – Elementos*

- para una teoría de base comunicativa y otros artículos*, Barcelona, IULA.
- CABRÉ, Maria Teresa e FELIU, J., 2001, *La Terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción de información formal y semántica*, Barcelona, IULA.
- CASCUDO, Luiz da Câmara, 1985, *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Coleção Terra Brasilis, Rio de Janeiro, Ediouro (10ª edição).
- CORREIA, Margarita (org.), 2002, *Terminologia, Desenvolvimento e Identidade Nacional. IV Simpósio Ibero-Americano de Terminologia*, Lisboa, Edições Colibri.
- LAMBACH, Jane Bernadete, 2002, *Vocabulário da cachaça: resgate e memória* (Dissertação de Mestrado), Londrina, Universidade Estadual de Londrina.
- NUNES, Naidea Nunes, 2003, *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, Governo Regional da Madeira.
- OLIVEIRA, Alzir, 1978, *O léxico da rapadura*, Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro, Pontifícia Universidade Católica.
- PALADINI, Maria Delia, 1969, *La terminologia de la zafra tucumana*, Tucuman, Universidad Nacional de Tucuman, Facultad de Filosofía y Letras.
- PÉREZ VIDAL, J., 1973, *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.
- PÉREZ VIDAL, J., 1991, *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- VASCONCELOS, Otília Idalina Maia de, 1981, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras* (Dissertação de Mestrado), Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Índice de palavras do glossário

A		B	
Açúcar branco	12	Bagaceira	35
Açúcar cristal	12	Bagaceiro	35
Açúcar da terra	13	Bagacinho (da cana)	35
Açúcar de cana	14	Bagaço	36
Açúcar de mel	15	Bandeja	37
Açúcar de primeira	15	Barrica	37
Açúcar de espuma	15	Bate-bate	38
Açúcar de panela	15	Batedor (1)	38
Açucareiro	15	Batedor (2)	38
Açúcar mascavo	15	Bater	39
Água-pé	18	Bentear	40
Aguardente com mel	19	Besta	40
Aguardente de cana	20	Bica da garapa	40
Aguardente de cabeça	24	Bica do alambique	40
Aguardente de coração	25	Bicho da cana	41
Aguardente de mel	26	Boca da fornalha	41
Aguardente ouro	27	Boca do alambique	41
Aguardente prata	28	Bodega	41
Alambicada	28	Bolha (de fermentação)	41
Alambicar	28	Bomba	41
Alambique	28	Borra de panela	42
Alambique de destilação contínua	30	Botador de rapadura	42
Alambique de destilação intermitente	31	Branda	42
Alambique de primeiro jato	31	Brando	42
Alambiqueiro	31	Brique	43
Alcalinizar	31	Burro	43
Álcool	31		
Alfajores	32		
Alfenim	32		
Almanjara	33		
Arado	34		
		C	
		Cabeça de cachaça	44
		Cabeça de cana	44
		Cabeça do alambique	45
		Cachaça (1)	45

Cachaça (2)	46	Cana micoló	56
Cachaçar	46	Cana mulata	56
Cachaceira	47	Cana mulher	56
Cachaceiro (1)	47	Cana nova	57
Cachaceiro (2)	48	Cana paulista	57
Cachaço (1)	48	Cana pitua	58
Cachaço (2)	48	Cana planta (1)	58
Cacharamba	48	Cana planta (2)	58
Caixeador	49	Cana projeto	58
Caixear	49	Cana roxa	58
Cal	49	Cana Tucuman	58
Calda (de cana)	49	Cana 311 e 307	58
Caldeira (1)	49	Canal da moenda	59
Caldeira (2)	50	Canavial	59
Caldeira de concentração	50	Canudo de cana	60
Caldeira de descachaçar	51	Capacete	61
Caldeira de escumar	51	Capinar	61
Caldeira de receber	51	Caramelina	61
Caldeira do alambique	51	Caravelha	61
Caldeireiro	52	Carreta	61
Caldo de cana	52	Carro de boi	62
Caldo de melaço	52	Casa da moenda	62
Camoca com mel	52	Casa das caldeiras	62
Campo de cana	52	Casa de calda	62
Cana amarela	53	Casa de cana	63
Cana bambu	53	Casa de destilar	63
Cana branca mole	53	Casa de fermentação	63
Cana caiana	53	Casa de purgar	63
Cana carriço	54	Cavar	63
Cana cristalina	54	Centrifugadora	64
Cana da embrapa	54	Cidra de caña	64
Cana-de-açúcar	54	Cilindro	64
Cana de Alagoa	55	Coador	64
Cana de Angola	55	Coar	65
Cana de Cabo Verde	55	Cocho	66
Cana de gravana	55	Colheita da cana	67
Cana de Motril	56	Concentração do mel	67
Cana de Santo Amaro	56	Condensador	67
Cana de S. Tomé	56	Coração da cachaça	67
Cana Java	56	Corda	67
Cana Maria	56	Cortador de cana	67

Cortar cana	68	Enformar	81
Cozinhar	69	Engenho (1)	81
Cristal de açúcar	69	Engenho (2)	83
Cristalização	70	Enguanar	83
Cristalizar	70	Entre-safra	83
Cuba de fermentação	71	Envenenar	83
Cubação	72	Enxada	83
Cuia	72	Escuma (1)	83
Cultivador de cana	73	Escuma (2)	85
Curar (cana)	73	Escuma de aguardente	85
Curtir cana	73	Escuma de calda	85
Cuscus com mel	74	Escumadeira	86
		Escumar	87
D		Esfolhada	87
Decantação	75	Esfolhar	87
Decantador	75	Esfriadeira	88
Decantar	75		
Decoadá	75	F	
Defecador	76	Fábrica açucareira	89
Depósito do mel	76	Fabricador de aguardente	89
Depósito de fermentação	76	Fabricador de mel	89
Depuração	76	Facção	89
Descabeçar (a cana)	76	Fazedor de açúcar	89
Descachaçar	77	Fazedor de aguardente	89
Desdobramento	77	Fazedor de mel	89
Desfolhar (a cana)	77	Feixe de cana	90
Destilação	77	Fermentação	91
Destilado do melaço	78	Fermentador	92
Destilador (1)	78	Fermentar	92
Destilador (2)	78	Fermento	93
Destilar	78	Ferver	93
Doce de banana	79	Filho de cana	93
Doce de coco	79	Filtração	94
Doce de figo	79	Filtro	95
Doce de laranja	80	Filtro prensa	95
Doce de papaia	80	Filtro saco	95
Dorna de fermentação	80	Flor da cana	95
		Folha de cana	96
E		Forma de açúcar	96
Engarrafar	81	Forma de rapadura	97
Enfolhar	81	Forminha	97

Fornalha	97	Mel de cana	114
Fornalheiro	97	Mel de açúcar	118
Forno	98	Mel de primeira	119
		Mel de segunda	120
G		Meladeiro	120
Galhofa	99	Mesclador	121
Garapa	99	Mestre da cachaça	121
Garapa fermentada	103	Mestre da rapadura	121
Garrafão	104	Mestre de açúcar	121
Geleia	105	Mestre de bodega	123
Gofio com mel	105	Mestre do cozimento	123
Gomo da cana	106	Metedor de cana	123
Grau (1)	106	Meter (cana)	123
Grau (2)	107	Mexedor de calda	123
Grau de alcalinização	107	Minar (a terra)	123
Grau de fermentação	107	Moedor (1)	123
Grogue	108	Moedor (2)	123
Guano	108	Moenda (1)	124
		Moenda (2)	127
H		Moer (a cana)	127
Homem do manual	108	Moleção	128
L		N	
Laboração da aguardente	109	Napa paulista	129
Lavrada	109	Nó da cana	129
Lavoura de cana	109		
Licor de acerola	109	O	
Licor de bergamota	109	Olho da cana	130
Licor de figo	110		
Limpar (a cana) (1)	110	P	
Limpar (2)	111	Panela (1)	132
Limpeza de cana	111	Panela (2)	132
		Panovelho	132
M		Parol	132
Macho	112	Partida	134
Madre	112	Pé da cana	134
Malassada	112	Pé de cuba	134
Mandioca de mel	112	Picar (a cana)	134
Melaço	112	Planta da cana	135
Melcocha	113	Plantação de cana	136
Melado batido	113	Plantar (cana)	136

Ponche	136	Rego de cana	154
Ponto da forma	137	Reminhol	154
Ponto de açúcar	137	Renovar (a cana)	155
Ponto de alfenim	138	Ressoca da cana	155
Ponto de barboto	138	Roça de cana	155
Ponto de calda	139	Roda da moenda	155
Ponto de mel	139	Roda de água	156
Ponto da rapadura	131	Roda de manual	156
Ponto de raspa	141	Rolo da moenda	156
Ponto de refrigeração	141	Rolo bagaceiro	157
Potássio	142	Rolo caneiro	158
Prato do alambique	142	Rolo fêmea	158
Pré-aquecedor	142	Rolo macho	158
Prensa da cachaça	143		
Primeiro corte	143		
Proveta	143		
		S	
		Sacarose	160
		Saco	160
		Safra da cana	161
		Safra de moer	162
		Sala de elaboração	162
		Serpentina	163
		Soca da cana	164
		Sopa de mel	164
		Soqueira	164
		Soro	165
		Sulcar	165
		T	
		Tábua mescladora	166
		Tacheiro	166
		Tacho de cobre	166
		Tambor	169
		Tanque da aguardente	169
		Tanque do mel	169
		Temperar	170
		Templar (o mel)	170
		Tendal da rapadura	170
		Tendal do açúcar	170
		Terno de moenda	171
		Tirador de bagaço	171
		Trapichar	171

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Trapiche (1)	171
Trapiche (2)	171
Trapicheiro	171
Triplo efeito	171
Turbina	172

V

Vácuo	172
Vapor	172
Vinhaça (1)	173
Vinhaça (2)	174
Vinho de cana	174

X

Xarope	174

Fotos Canárias

Fotos S. Tomé e Príncipe

Fotos Brasil

As fotografias aqui reunidas testemunham as deslocações e o contacto com as diferentes realidades açucareiras das áreas geográficas estudadas, nomeadamente Canárias, S. Tomé e Príncipe e Brasil, que percorremos para recolher e salvaguardar a terminologia açucareira actual do Atlântico.

Nas Canárias, destacamos as fotografias da fábrica de aguardente de Arehucas, na ilha de Gran Canaria, e sobretudo a documentação da moenda da cana e fabrico artesanal de aguardente num trapiche da ilha de La Palma. Ainda desta ilha, são os doces típicos denominados rapadura, cujos utensílios de fabrico, nomeadamente as forminhas de rapadura, estão representados no Museu Etnográfico, em Santa Cruz de La Palma.

Em S. Tomé e Príncipe, o nosso percurso pela ilha iniciou-se em Morro Peixe e na Roça Agostinho Neto, onde tivemos a oportunidade de encontrar um trapiche manual, movido a manivela, e um trapiche de três cilindros verticais em plena actividade de moenda da cana e fabrico de aguardente. Seguidamente, fomos até Ponta Figo onde entrevistámos um casal de informantes cabo-verdianos idosos que nos fez um relato de memória sobre a moenda da cana e o fabrico de mel, açúcar e aguardente, tal como se fazia em Cabo Verde. O nosso percurso continuou até Porto Alegre, onde encontrámos outro casal cabo-verdiano de idosos a fazer doce de papaia com mel de cana, tal como fazem em Cabo Verde. No regresso à cidade de S. Tomé, parámos em Ribeira Peixe, onde documentámos a moenda da cana num trapiche de almanjara movido a força humana. Mais uma vez, são os cabo-verdianos idosos, que emigraram para S. Tomé na época colonial, que ensinam e dominam os termos e as técnicas da produção açucareira, para fabrico sobretudo de aguardente.

No Brasil, percorremos o país de norte a sul durante dois meses. Começámos o nosso

percurso no Estado da Paraíba, na fábrica de cachaça Triunfo, na cidade de Areia. Visitámos o Museu da Rapadura e da Cachaça, na mesma cidade, e entrevistámos um fabricante de rapadura dum engenho local, como documentam as fotografias. Depois, já no Estado de Pernambuco, deslocámo-nos ao interior nordestino, mais concretamente à cidade de Triunfo, onde visitámos o Engenho S. Pedro, tendo a oportunidade de presenciar o fabrico de rapadura e alfenim. Posteriormente, partimos para o Estado da Baía, onde, no interior, em S. Filipe, depois de percorrer grandes distâncias, chegámos a um engenho que estava a fabricar melado, açúcar mascavo e rapadura de gengibre, tangerina, goiaba, etc. A nossa próxima paragem foi no Estado de Minas Gerais, mais precisamente na localidade de Desterro de Entre Rios, onde encontrámos ainda um engenho movido a roda de água, fabricando aguardente e melado. Encontrámos também uma moenda de almanjara movida a bois e a cristalização do chamado açúcar grosso em cestos ou balaios. Continuámos a nossa viagem para sul, chegando ao Estado de Santa Catarina, onde, nas localidades do interior, entrevistámos três produtores tradicionais de rapadura, melado e cachaça. Terminámos o nosso percurso no Estado do Rio Grande do Sul, mais precisamente em Santo António da Patrulha, onde ficámos a conhecer a Rota da Rapadura e da Cachaça, implementada na localidade, para os visitantes poderem conhecer os vários produtores locais de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça.

Estas fotografias são sobretudo o testemunho documental da relação humana vivida nas diferentes áreas geográficas estudadas, através das entrevistas realizadas aos informantes locais, agricultores e fabricantes de açúcar, alfenim, mel de cana ou melado, rapadura e aguardente ou cachaça, ilustrando a realidade linguística e cultural da produção açucareira tradicional remanescente no Atlântico.

Anexo I

Entrevistas Brasil

**Areia (Estado da Paraíba),
Engenho Triunfo (Cachaça Triunfo),
Sr^a Júlia, Proprietária, 45 anos, escolaridade média.**

A procura é muito maior do que a oferta. Então os vendedores ficam brigando por causa da **aguardente**. E para que a aguardente saia bem, ela tem que ter o descanso, pra ter uma ótima qualidade, então não pode sofrer pressão dos vendedores.

Esse é o primeiro processo, a cana tem que ser crua pra ser uma **cachaça** de boa qualidade, ela deve ser moída com menos de 24 horas, depois de ser cortada no campo. Ela dece e aqui já por decantação ela tem uma certa limpeza já. O **bagacinho da cana** que fica passando, ela já vai limpando um pouco, além da **peneira**, então ela vai decer aí nessa **tubulação** e vai chegar na **sala de fermentação**, que a gente vai lá agora.

Isso daí é o **caldo** mesmo da cana, porque eles pararam pra gente poder falar. ali tem o **caldo**. ele vai direto agora. Ele parou pa gente conseguir falar. O nome não sei, os outros **engenho** não tem isso. Isso é uma forma já que ele coloca. Nessa tubulação aí o **caldo** vai lá pra **sala de fermentação**. A **dorna** é de fibra. Vamo decer pra **sala de fermentação**. Vai chegar lá pra **fermentar**. Aquela **borra** é como se fosse **espuma** não vai tirar não. O que você está achando estranho é que a **cachaça** inicialmente era da **borra da rapadura**, porque era uma bebida de escravos que inventaram porque a **cachaça** naquele tempo não era uma bebida de qualidade, então hoje nos **engenhos** que fazem **rapadura**, ainda você consegue ver alguma **cachaça**. eu que gosto muito de **cachaça**, se eu provar essa **cachaça** eu sinto os **borra da rapadura**, porque é uma coisa que não é de qualidade é um subproduto que está aproveitando. então ali é só **caldo** a **borra** é uma **espuma**, não precisa retirar. triunfo é por ser um sucesso, não tem nenhuma ligação à cidade de Triunfo.

É aqui direto gente, o **engenho** é aqui direto. aqui gente, a **sala de fermentação** é aqui em cima, pode subir. é o cheiro da **fermentação**. pode subir. aquele **caldo** que a senhora viu lá dece por aquele **cano** e vem ficar aqui, que vai ficar **fermentando** 24 horas, no primeiro momento vejam só todas as outras **dornas**, aquelas ali a gente está começando a **safra**, porque a gente passa três meses sem funcionar. Então, daqui a quinze dias todas essas **dornas** vão estar cheias. então no primeiro momento eles fazem uma coisa que eles chamam de **pé de cuba** que é a **fermentação**. No caso da triunfo que é a nossa **cachaça**, a **fermentação** é natural. Faz só assim com um pouquinho de **bagago da cana** ele vai criar **levedura**. Então, esse momento do **pé de cuba** é um momento assim chato que passa de dois a três dias, mas depois é um processo

bem rápido de 20 a 24 horas, ou seja, quando a gente coloca. Funciona mais ou menos, não sei se vocês já fizeram coalhada. Coloca um copo, então no primeiro dia demora uma ou duas horas pra poder fazer a coalhada. Depois que a gente tira não fica um sujinho no copo, e coloca outro, então com 24 horas é bem rápido que coalha, então é o mesmo processo. Então, ela fica aqui **fermentando**. Essa daqui foi cheia há pouco tempo, então ela ainda vai fazer aquela **espuma**. Aquela dali já tá bem **paradinha**, bem perto de ser **destilada**. Aquela outra também, as outras seguintes também. Essa é que é nova. Se fosse o caso de um **vinho da cana de açúcar**, isso aqui já estaria pronta. Aquela já estaria pronta. Essa já estaria pronta. Mas a **cachaça** não, ela é **destilada**, então ela vai pro fogo, pra uma **panela**, tipo panela de pressão que chamam de **alambique**.

E o que é o vinho de cana, faz vinho de cana?

Não, não se faz **vinho de cana**, não se bebe, mas seria isso.

É quando está pronto pra passar para o **alambique** que chamam vinho de cana?

É chama **vinho de cana**, tá certo?

Portanto é o caldo fermentado?

É, é o **caldo fermentado**.

Ele tem um **cano**, tá vendo, essa aí está acabando de encher, aquele **cano** já vai colocar outra. na realidade, esse **cano** aí está ligado lá com a **moenda**, que dece toda por gravidade. Aí daqui também tem um **tubo** pra ela ir lá pros **alambiques**. Agora ela vai pro fogo. Aqui ela não tem temperatura nenhuma ela está **fermentando** completamente natural. Não tem fogo em baixo, no **alambique** é que tem fogo. O material da **dorna** é fibra de vidro, o que não se deve usar e que antigamente se usava nos **engenhos** era de ferro, porque aí vai ter muito carmanato que é uma coisa que provoca cancer. A fibra de vidro é que é o ideal pra **fermentação**. É uma caixa de água pintada, tem uma fábrica aqui perto. Tem uma fábrica na cidade de Esperança. Daqui ela passa pra o **alambique**. Isso aqui é pra água pra lavar. A gente usa mesmo cobre, isso é só uma caixa de água, se vocês chegassem há cinco anos atrás a gente estava trabalhando desse jeito aqui, porque o **engenho** não foi herança. A gente era namorado e ele dizia um dia eu vou ter um **engenho** pra fazer a melhor **cachaça** de areia e eu disse é com esse que eu quero casar. Que eu já tomava **cachaça** e eu já gostava de **cachaça** e não tinha nada a ver com **engenho** e ele também não, porque o pai dele não gostava de **engenho**. Era um avô que morreu quando ele tinha 4 anos de idade, então isso ficou na cabeça dele. Bom, então casamo, mas não tinha **engenho**. Infelizmente, o pai dele morreu e ele recebeu uma herança de uma propriedade. Então, ele vendeu a propriedade e comprou o primeiro **alambique** e a primeira **moenda** que foi quinze mil reais que era igual a quinze mil dólares, mas aí acabou o dinheiro. E ele também não sabia fazer cachaça, porque o pai dele não tinha tradição de fazer **cachaça**. Então, ele pensou que todos os vizinhos iam ensinar, não ensinaram. Então, eu disse até que ele teve muita sorte, porque eu tomei muita **cachaça** ruim, porque ele não sabia fazer **cachaça**. Então, foram anos e anos, assim só com sete anos é que ele conseguiu fazer a triunfo que eu tomo. Mas aí quando conseguiu estar no grau bom, que a gente já podia engarrafar, mas cadê o dinheiro. Pra comprar as máquinas pra colocar pra frente não tinha. Mas como ele tinha a terra, o gerente de banco queria emprestar dinheiro pra ele. Mas ele não queria, porque ele dizia que só queria trabalhar

pra mim e pra os 4 filhos.

Nós temos 4 filhos. e eu até pensava diferente, porque não é fácil, gente. Essa história é bonitinha pra contar agora, mas não era bonitinha, eu trabalhava dez horas por dia fora, ele trabalhava muito mais, porque acordava mais cedo e o trabalho dele no sítio é muito pesado. Então, você tem que trabalhar com trator, tem que botar cerca, sabe, é uma coisa muito difícil. Mais quatro filhos pequenos estudando. Mas acontece que o sonho da gente, o sonho dele era maior e o meu amor por ele era muito grande também. Então, o que é que ele fez. Inventou essa **máquina** aqui pra não pegar dinheiro no banco, porque ele dizia que só queria trabalhar pra gente, não queria trabalhar pra nenhuma agência financeira. Então, isso aqui, se alguém conhece uma pocilga, os porcos bebem água assim. Então, ele encaixou isso aqui e a gente fazia isso, entendeu, eu, ele e os quatro minino à noite. A primeira garrafa que a gente teve, não tinha dinheiro pra comprar a de vidro, então era de plástico, que foi quando a gente conseguiu fazer estoque, porque o mercado não aceitou. O mercado não gosta de isso aqui. E a gente também precisava de uma máquina pra tampar. E aí ele carregou o moinho de moer carne da mãe dele. Adaptou isso daqui e a gente conseguiu fazer isso. O engenho, esse nesse caso foi ele que inventou. Aí, veja só, eu fui escrivão eleitoral durante dois anos, que é um cargo que hoje em dia não existe mais. Ela não deve ser tomada. Pra vocês terem ideia, isso é o grande teor de cobre que tem nela, porque faz a **cachaça** no cobre, no **alambique de cobre**, então ela deve ser jogada fora. No caso da Triunfo, a gente não joga fora. Porque o meu filho mais velho faz engenharia química industrial, então ele é brilhante como o pai e ele transformou essa **cachaça de cabeça** em **álcool** combustível e a gente, quer dizer o carro do meu marido é movido a Triunfo, combustível. A gente não pode vender nem dar, porque é muito pouco. Então, é só dez por cento do que se produz. Mais a **cana** não se joga nada fora. Então, o **bagajo** que vocês viram, esse **bagajo** se dá pra o gado, é adubo, tá certo? E também o meu marido tá desenvolvendo uma máquina pra, ou seja, são madeiras pra se colocar na padaria, falta só ajustes, porque eu não posso ficar sem Triunfo, não pode tirá a atenção dele. Então, a gente tem diversas fotos da cidade de Areia, que a gente gostava de homenagear a cidade. Entretanto, o ministério da agricultura proibiu isso. A gente só pode ter uma única foto que realmente também é da cidade de Areia. O nosso rótulo, isso é uma foto da cidade de Areia, certo? Essa é a nossa marca Triunfo e aqui é a cidade de Areia. Continua sendo desse tamanho as garrafa e tem uma menorzinha também. A gente vende por pacote, são cinco mil pacotes semanais. E cada pacote tem seis, mas a gente não consegue dar conta ainda do mercado. Porquê? Porque vocês não viram que meu marido é brilhante, ele inventa todas essas máquinas. Então, ele também é muito brilhante e descobriu que **cachaça** é igual a mulher, quanto vais velha mais interessante, mais suave, tira acidez, tá certo? Então, essa diferença é muito importante. No mínimo seis meses pra ela ficar boa. Mas a gente tem uma que vocês vão experimentá que passou um ano e meio. Tem outra **de canela** que vocês vão experimentar que passou nove meses, sabe? Então, é assim, só tem uma coisa, no mínimo são seis meses. Essa maturidade é muito importante. Então, veja, aquele **caldo** lá vai pra aqui, pro **alambique**, vem vindo por uns canos. Aqui atrás tem fogo, em determinada hora ele vai subir em forma de vapor. Quando subir em forma de vapor, ele vai passar por esses caninhos aí. Aí é água fria e com o choque térmico, então vai sair a **cachaça**. A gente pode ver melhor nos

outros **alambiques**. Bora ver! São oito **alambiques**, sendo que um é pro **álcool**. O meu filho fez assim. É aquele ali, esses outros são da **cachaça**. Esse aqui foi aquele funcionário lá. Olhe aqui a história da Triunfo é a história de Liseu, de não ter dinheiro. Quando a gente colocou aqui, faltou um pedaço de cerâmica, então faltou um bocado de cerâmica, então meu marido falou: Ah não bota aí tudo colorido que eu não vou gastar dinheiro mais com cerâmica. Aí, o funcionário disse assim: Ah quer que eu faça um desenho? Tá pode fazer que ninguém vai ver mesmo. Oh que bonito! A gente não sabia que ele sabia fazer essa arte. É aí ele foi tá fazendo aquele da frente: **Engenho** Triunfo. É chamam **fornalha**. A **moenda da usina** é diferente. É bem maior, da **rapadura** é igual. A mesma **moenda** e o mesmo **alambique do engenho**. Acho que vocês não vão ter um **engenho** maior não.

Como é que chama a cachaça que sai depois da cachaça de cabeça?

Ah, **cachaça do coração** que é o que a gente toma, né? E a última que eles chamam a **cauda (calda)**, também não serve, porque já é fraca demais. Já é muito fraca, né? Olhe aqui não tinha nada de **engenho**. Pra você ter uma ideia, isso aqui era completamente dagave e na frente tem a oficina do meu cunhado. Então, o que é que o meu marido fez? Sabe, foi construindo, aproveitando o que o pai tinha feito do abatimento do agave, porque já é bastante economia, você já pegar um galpão desse. E a gente foi crescendo, crescendo. Tá resfriando aqui pra mostrar pra vocês, essa é saída, mas ela agiliza na produção. Então, a primeira que sai vai direto pro **alambique**, certo? Porque aquela **dorna** de cinco mil litros, então é mais ou menos assim, mil litros vem, o resto fica esperando. Então, aí, o outro já fica esperando nessa **caixa** aí, que se chama **pré-aquecedor**, porque fica esquentando. Então, quando sair essa **cachaça**, aquela outra já está morna. Então, é mais rápido que **destila**. Não tá **fervendo** mas tá morna. A **cachaça**, ela vai sair aqui. Oh, tá vendo que ela já vai **pingar** aí, ela sai aí já no processo final. A gente quer distribuir alegria, mas não quer que ninguém fique embriagado. Eu bebo pouco. Eu gosto, mas é mais ou menos como quem gosta de macarronada, mas deve comer pouco. Então, eu não gosto de macarronada, eu gosto de beber.

Quando a gente completou assim um ano de Triunfo, então a gente já tinha três funcionários. Aí, já não dava mais conta de **engarrafar** e tal. Tinha que ser uma coisa maior. Então, a gente foi pra Recife, e viu a **máquina de engarrafar** mais barata que a gente encontrou, trinta mil reais. A gente voltou arrasado. Isso era Julho de 2002, a gente voltou arrasado, porque não tinha dinheiro pra isso. Então, ele foi e inventou essa maquinazinha aqui. Então, é assim, é semiautomática e até hoje a gente ainda engarrafa nela a **de canela** e a **bidestilada** que é menor. Hoje, a gente já tem uma máquina que tem dezoito bicos, não é? Essa máquina aqui. A história da Triunfo sempre foi uma história de farra e de opinião de todo o mundo. Isso aqui foi de amigos que falaram, de irmãos, de todo o mundo que gosta de beber. E eu tenho o meu irmão mais velho, ele é catorze anos mais velho que eu. Eu sou apaixonada por ele e ele é assim uma pessoa que conhece o mundo inteiro. E pra gente ele foi muito importante. Então, ele deu um conselho. Ele disse assim pra gente: Um dia quando vocês forem **engarrafar**, vocês nunca engarrafem numa garrafa grande, porque é assim, é feio se dizer eu tomei um litro de **cachaça**. Mas eu posso tomar cinco garrafinhas de Triunfo e não noto. Qualquer lugar, qualquer restaurante, se você for em Campina Grande, você pode pedir: Quero uma Triunfo

e você já não precisa dizer o senhor tem uma **cachaça** Triunfo? Não, você diz assim: Quero uma Triunfo. O melhor restaurante de Campina Grande, Campina Grill, então você chega lá: Você tem Triunfo? O cara te oferece Triunfo. Você não precisa nem dizer **cachaça**. Todo o mundo sabe. A gente tem essa embalagem de 200 ml e a padrão que é 300 ml. O nosso maior cliente é estudante universitário. Então, estudante universitário vai tomar aquela 300 ml que é mais barata, entendeu? Proporcionalmente, é mais barata. Essa tem uma tampinha de uísqui, é sofisticada e tal. Então, eles vão tomar aquela. Então veja, essa máquina aqui é que vale mais ao menos ao **moinho** lá. Então, essa tampinha era parecida com aquela outra. Então, quando ele foi comprar uma máquina completa. Essa seria dez mil reais. Então, ele ficou lá, me manda o bico. E a mulher você não vai conseguir montar essa máquina aí. Mas eu quero só o bico. Então, o bico custou 3 mil reais. Vocês percebem, é uma furadeira. É, então ele adaptou o bico à furadeira, só sete reais. Mais o mais brilhante é ele descobrir que nós mulheres somos igual à **cachaça**.

Areia (Estado da Paraíba),

Museu da Rapadura e da Cachaça,

Sr. Sebastião, Funcionário do Museu, 60 anos, escolaridade básica.

Essa **almanjarra** aqui. Aqui faz girar a **moenda**. Inicialmente era com escravos. Há diferença da **almanjarra** dos escravos pa dos animais, porquê? A dos escravos era em tamanho menor, e o **terno de moenda** não era de ferro era de madeira. Era em modelo horizontal, era em modelo vertical. A pequena **moenda** em modelo vertical, naquela base de alvenaria era o modelo da **moenda dos escravos**. Depois, como passou pa os animais, os **senhores de engenho** aumentaram o tamanho da **almanjarra**, foi quando era uma descoberta também que a **almanjarra dos animais** tornou-se mais leve, mais maneira, tornou-se maior, mais leve pa **moer cana**. Se soubesse que pa os escravos também podia ser mais leve, mais maneira, tinha aumentado pa os escravos. Houve diferença por causa disso, porque há uma dos escravos em tamanho menor e o **terno de moenda** de madeira, não era de ferro.

Então, tudo isso chama...

Almanjarra, almanjarra. Toda essa peça chama **almanjarra**.

E só esse pau aqui, tem algum nome?

Um braço de madeira pra movimentá a **almanjarra**. É a **segurança da almanjarra**, chama-se a segurança.

E esta roda, é simplesmente roda?

Justamente, é.

E o pau do meio?

É o **eixo de madeira**.

E isso aqui que esmaga a cana?

É a **moenda**, pra **moer a cana**, justamente.

E isto, como chama?

Chama-se o **terno de moenda**. **Terno de moenda**, justamente.

Quantos tem?

Três, por isso tem o nome de terno.

E isto aqui?

Isso aqui é as **carretas do terno de moenda**, faz ela funcionar, né?

E aqui, onde mete a cana?

Aqui, onde mete a cana é **cevador de cana**. Onde mete a cana na **moenda** chama **cevador de cana**. Aqui coloca a **cana** na **moenda** pra **moer**, pra extrair o **caldo** e o **bagaço**.

E do outro lado tem algum homem trabalhador?

Do outro lado tem um **banguê**. Esse **banguê** é pra...

O que é um banguê?

É uma peça feita com cipós, é pra pegar o **bagaço** e colocar pra secar, carrega o **bagaço** da **moenda** pra colocar no chão pra secar. O **bagaço** cai em cima do **banguê**, depois os home carrega pro só(l), pra colocar o **bagaço** no só(l) pra secar, porque o **bagaço** serve de combustível pra cozinhar o próprio **caldo da cana**.

E onde é que cai o caldo, quando sai da moenda?

vai aqui a baixo da **moenda**, num **depósito de madeira**, depois cai nas **calha de madeira**, pa ir pa o lugar do **cozimento**. Aí, cai numa **caixa** chamada de **paró(l)**, no lugar do **cozimento**. O **paró(l)** é lá no lugar do **cozimento**, onde o pessoal **cozinha** o **caldo** pa transformar em **mel**, depois de **mel**, transformar em **rapadura** e **açúcar**. Cai num **depósito**, depois **destila** nesse **dreno**, na **calha de madeira**, pa ir pa o lugar do **cozimento**. A peça chamada de **paró(l)**. Vamos vê o **paró(l)** lá também. Aqui olhamos a **máquina**, porque esse **engenho** aqui ele mostra a evolução de como evoluíram os **engenho**. Inicialmente, começou com escravos, em 1843, esse **engenho** ainda funcionava aqui, no mesmo local, com escravos, com a **almanjarra de escravos**. A partir de 1888, começou o funcionamento com animais. A partir de 1910, veio a **caldeira** chamada a **vapor**. É o mesmo do trem chamado fumaça que é movido a lenha, a vapor. O vapor era com fogo, pegava a pressão e movimentava como se fosse um motor. Pegava o vagão do trem e nos **engenhos** serviu pra **moenda** pra **moer cana**, né? Depois, a partir de 1920, veio o motor a óleo diesel. Esse **engenho** aqui mostra a **almanjarra**, a **caldeira**, que é a **máquina a vapor**, que também algumas pessoas chama de locomotiva, e o motor a óleo diesel. Nesse mesmo local aqui, funcionou a **almanjarra dos escravos**, depois veio essa dos animais, nesse mesmo local. Depois tiraram a **almanjarra dos animais** e colocaram a **caldeira** nesse mesmo local, aqui. Depois, quando veio o motor a óleo diesel, tiraram a **caldeira** e colocaram o motor a óleo diesel, nesse mesmo local. A **caldeira** é a **máquina a vapor**. É o mesmo motor que puxa o trem Maria fumaça. Foi utilizado em **engenhos** pra puxar a **moenda**, pra **moer cana** também.

E aqui, essa sala, onde tinha a **moenda**, chamavam...

Casa da moenda e depois **sala das máquinas**. O **engenho** é o local das **moendas**. Agora, vamos ver o lugar do **cozimento**, onde **cozinha** o **caldo da cana**. Aqui era o local das **moendas**, justamente.

E este canal que conduzia o caldo pro parol, tem algum nome?

Chama-se um **dreno**, onde desce o **caldo da cana** pra ir pro lugar do **cozimento**.

Como é que chama?

Um **dreno**. Um **dreno**, é.

Esse lugarzinho aqui, é onde o **senhor de engenho** rumava uma rede e daí ficava comandando todo o movimento do **engenho**, né? Era o lugarzinho certo pra ter a rede, ficar observando e comandando todo o movimento do **engenho**.

Essa é a parte do **cozimento**, onde aqui tá mostrando a época antiga. Tá mostrando o **paró(l)** feito de madeira. Hoje, a gente chegando no **engenho** moderno, hoje é **parol** feito com alvenaria, cimento. Existe alguns **engenho** que tem um **parol** já com material inox também. Justamente é o lugar onde pára o **caldo da cana**. É daqui do **paró(l)** que o **caldo** vai pa os **tacho**, pa **ferver** e transformar em **mel**. Esse **parol** recebia do **dreno**, justamente. Aí, aqui, é onde pára todo o **caldo de cana**, é no **parol**, né? Vindo da **moenda**. Esse aqui são os **tachos**. Todos tem nome, o primeiro **tacho** aqui é **recebedeira**, o segundo chama de **caldeira**, o terceiro é **caldeirote**, o quarto é chamado de **apurador**. E o último, esse mais pequeno, é chamado de **boca**, porque ele fica na **boca da fornalha**, onde o **fornalheiro** coloca fogo pa todos os **tachos**. Tem abertura, tem a **boca da fornalha** aí. Tem abertura pa o **fornalheiro** colocá fogo pa debaixo dos **tacho(s)**. O último chamado de **boca** fica na **boca da fornalha** e esse que tem de lado aqui é chamado de **resfriadeira**. Esse aqui não tem fogo debaixo dele não, que é pra **mexer o mel**, pa **esfriar** um pouco, pa trazer pa **forma**, pa **fabricá a rapadura**.

E aquele instrumento, como chama?

Esse aqui é uma **cabaça cerrada**, transforma ela em duas **cuias**, uma **cuia da cuité**, amarra num pedaço de madeira desse e passa a se chamá de **passadeira**, **passadeira** porque é pa **passar mel** de um **tacho** desse pa outro. Este aqui do **cozimento**, fica passando **mel** de um **tacho** desse pra outro com uma peça dessa, por causa disso ela tem o nome de **passadeira**. Depois do **mel apurado**, eles traz aqui pra a **forma**, pra essa **mesa**, chama-se o **tendal da rapadura**, aqui chama-se o **tendal da rapadura**, essa mesa, né? Aí, aqui são as **formas da rapadura**, esse é o **pau** que **mexe o mé(l)** e o **mestre da rapadura**. Aqui, coloca o **mé(l)** e fica **puxando** com essa **cuia** aqui, formando a **rapadura** bem feitazinha nessa **forma**. Coloca aqui, abaixo do **tendal**, e com vinte minutos tá no **ponto** de tirá da **forma**.

Como é o nome da forma?

Forma de rapadura. É só pegá a **forma**, colocar em cima do **tendal** e emborca ela, dá uma pancadinha e solta toda a **rapadura**. Aí, vão lavar essa **forma** bem lavadinha, porque se não lavá bem lavadinha e preencher com água, quando usar novamente, pela segunda vez não vai soltá, gruda na madeira, quebra todinha e não solta, por causa disso tem de ser bem lavada, por causa desse trem de alvenaria aí. Pra fazer a **rapadura**, passa por todo esse processo aí. Pa fabricá o **açúcar mascavo** era diferente, quando chega-se no **caldeirote**, na hora de começar a **apurá**, no **terceiro tacho**, o **méw** ... O primeiro é **recebedeira**, o segundo **caldeira**, o terceiro **caldeirote**, os mais pequenos são **apurador** e **boca**, porque já vai diminuindo. E aqui **resfriadeira**, que não tem fogo debaixo dele. Esse aqui é uma **tina**, onde coloca uma **aguinha de cal**, pa tirá as **impurezas** que vem da **cana** do campo pra o **engenho**. Toda a sujeira vem na **cana** do campo pra o **engenho**, vai ser tirada nesse **tacho** chamado de **caldeira**. Na hora que

jogá aquele pouquinho de **água de cal**, vai evaporá muita **sujeira**. Toda a **sujeira** sobe. Fica o **mel limpo**, sem sujeira nenhuma. Na hora que joga aquela **aguinha de cal**, toda a **sujeira** sobe e vão tirá toda a sujeira por cima com essa peça, a **passadeira**, e joga nesse **dreno** ali, que antigamente o pessoal até chamava de **mel de esborre**, ele serve de alimentação pra os animais. E vai ficá o **mew limpo** sem **sujeira** nenhuma aqui.

Como é que se chama aquele canal?

Dreno, outro **dreno**.

Como é que chamavam antes?

Antes chamavam **mel de esborre**, a **sujeira** que **esborrava**. Toda a **sujeira** subia e **esborrava**. Eles tiravam porque era **sujeira**. O **mel de furo** tem também, vamos agora pra o **mel de furo**. Essa **palheta** aqui era a **palheta** maior, são pra **mexer o mel** aqui um pouco, pa **esfriar** um pouco. Ele tá bem grosso, aqui ele fica na espécie certa pra trazer pa **forma** pa **fabricá rapadura**. Tem de ser **batido** aqui o **mel** antes de passar pa **forma de rapadura**. Já começa **petrificando** aqui, **petrificando** não é engrossando.

E como é que chama isso?

Palheta. Esta é a **palheta grande**, pa **mexer o mel** na **resfriadeira**. Existe a **palheta pequena** pra **enformar** a **rapadura** nas **forma**. Eu trabalhei muito aqui com um homem aqui que sabia tudo. Ele era o administrador aqui do Museu. Senhor José Bernardo Dias que era o administrador aqui do Museu e eu aprendi muito com ele.

Como é que se chama este Museu?

Este Museu aqui começou com o nome de Museu da **Rapadura**, mas toda essa região do Brejo aqui é região da cultura da **cana-de-açúcar** e devido a existir um Museu de toda a região do Brejo, ele agora, em 97, passou por uma reforma e passou a ser chamado por Museu do Brejo, porque toda a região do Brejo é a região da cultura da **cana-de-açúcar**, onde tem solos apropriados pa a **cana-de-açúcar** e também a região mais criativa de muitos **engenhos**. Por causa disso, ele é chamado de Museu do Brejo que é pa toda a região do Brejo, né?

Pa fabricá a **rapadura**, passa por todo esse processo que eu falei. Pa a **fabricação do açúcar**, quando chega no **caldeirote**, quando o **mel** começa a **apurá**, tá no **ponto** de trazer pa **forma** pa **fabricá o açúcar**. Essas **formas** são **formas** de **fabricá o açúcar mascavo**. Todas essas **formas** tem um **furo** nelas. Eles colocavam uma **tampinha de madeira** nesse **furo** e enchia de **mel** pa alisar, pa colocar encima do **tendal**, bancada, chama o **tendal do açúcar** e colocar nos depósito abaixo, porque mesmo com a tampinha de madeira no fundo da **forma**, o **mel** que não **cristalizava**, passava todinho por esse **furo**. É o chamado **mel de furo**, é o **mel** que servia de alimento pa o pessoal. E também podia voltar a **fervor** nos **tacho** pa fazer **rapadura**, porque aquele **mel** não **cristaliza**. E o **açúcar cristalizava** em três partes aqui na **forma**, olhamos aqui o desenho do açúcar, e todas as três partes tinham nome, era o **açúcar branco**, **açúcar cristal** e o **açúcar mascavo**, chamado **açúcar mascavo** ou **mascavado**. Veio esse nome de **acúcar mascavo**, porque era o último que cavavam com a mão pa encontrar, por causa disso era chamado **mascavo**. Inicialmente, os **senhores de engenho**, o pessoal dizem que os senhores exportavam esse **açúcar** chamado de **branco**, porque passava menos **mel** por ele, o **mel de furo** passava menos por ele, ele clareava mais, é que os **senhores de engenho** exportava

pa a Europa pa receber dinheiro. O **açúcar cristal** ficava pa o consumo dos proprietários. O **açúcar mascavo** ou **mascavado** era um açúcar mais escuro, não valia nada inicialmente, dava pa alimentação dos escravos. Os escravos se deram muito bem nos **engenhos**, foi com a alimentação. Eles comia bacalhau naquela época, comia charte, comia carne de boi, comia **mel**, **rapadura**, e o **açúcar mascavo**, porque o **açúcar** que tinha mais proteínas e vitaminas era esse o **mascavo**. Os escravos se deram muito bem, adquiriram muita força, muita energia, muita resistência pa trabalhar e resistir ao trabalho pesado nos **engenhos** com a alimentação. Esse **açúcar** aqui, o último é o **mascavo**. Era dividido em três partes aqui: o **açúcar branco**, o **açúcar cristal** e o **açúcar mascavo** e tem o **mel de furo**. Inicialmente, não colocava nada na **forma**, mas o pessoal mais velho dizem que os **engenho** fez uma descoberta um dia, porque diz que passou uma galinha em cima das **formas do açúcar** e diz que ela estava com os pés cheios de barro. Aí, o **mestre do açúcar** falou pa o **senhor de engenho**, e um dia o **senhor de engenho** foi verificar e tirá o rasto das galinha pa ver se não ficava terra no **açúcar**. Aí, acharam que o **açúcar cristalizou** melhor do que as outras **formas**, onde a galinha passou com os pés cheio de barro, diz que o **açúcar** clareou mais. Por causa disso, ficaram utilizando o **barro** acima do **mel**. Dizem que dá um choque térmico, o **barro** com o **mel** e o **açúcar cristalizava** melhor.

Isto aqui como chama?

Forma de fabricá açúcar mascavo, é.

E é de madeira?

É de madeira, é.

Como é que faz, é preciso pôr isto aqui à volta da madeira, como é que chama isto?

Isso aqui é uma **aspa di ferro** pa segurá a madeira. Chama-se uma **aspa de ferro** que sustenta toda a madeira na **forma**.

Então chama forma de açúcar?

Forma de fabricá açúcar.

Aqui não utilizavam de estanho?

Usou também de **flandres**, tem de **flandres** também. É de **flandres**, é **forma** também. Existiu a **de madeira** e a **de flandres**, frandi, zinco.

E depois de tirarem o açúcar da forma, como é que chama o açúcar depois de sair de dentro da forma?

O açúcar era chamado de **açúcar mascavo**, era.

Mas quando retira?

Pão de açúcar, **pão de açúcar mascavo**, justamente. Foi quando acabou a escravidão. Aí, os **senhores de engenho** construíram umas casinha na propriedade pra colocá pessoas pobres pa morar pra fazer o trabalho dos **engenho**, né? Aí arrumaram um meio mais fácil de beneficiar o **açúcar**, emborcando a **forma** e tirando o **pão de açúcar** compreto.

E depois partiam o pão de açúcar em três partes?

Tirando o **pão de açúcar** compreto da **forma**, depois separava as três partes, o **branco**, o **cristal** e o **mascavo**, cortando com um **facão**. Depois quebravam as **pedra de açúcar** com um pedaço de madeira pa transformar em pó pa fazer exportação. Cortava com um **facão** e separavam as três partes, né? O **branco**, o **cristal** e o **mascavo**.

E aquelas coisas ali, tem alguma coisa a ver?

São plantazinhas de colocar em **moendas** pra o motor puxar as **moendas**, é.

E como é que chama esta tábua aqui, onde ponha as formas, nos buracos?

Chama-se o **tendal do açúcar**. Existe a mesinha que é o **tendal da rapadura** e existe essa bancada que é o **tendal do açúcar**.

E, em baixo, onde é que caía o mel de furo?

Num **depósito de madeira** chamado de **gamela**.

Mas tinha uma corrente de madeira pa conduzir o mel de furo para o tanque?

Justamente, abaixo do **tendal do açúcar**, existia um **depósito de madeira** que recebia o **mel de furo**, justamente.

E como é que chama aquelas partes de madeira, onde ponha a rapadura?

Chama-se **forma de fabricá rapadura**. É, **forma de rapadura**.

E aquele tanque ali, servia pa alguma coisa?

Aquele tanque ali é pa lavá as **formas de rapadura**. É um tanque de alvenaria pa lavá as **formas**, que se preenchesse as forma com **rapadura** e tirasse a **rapadura** da **forma** e não lavasse bem lavadinha, pela segunda vez, não soltava a **rapadura**, quebrava todinha ao tirá da **forma**. Tinha que ser bem lavado, na hora que tirasse a **rapadura** da **forma**, lavá a **forma** bem lavadzinha pa, quando fosse da segunda vez, soltá a **rapadura** facilmente da **forma**.

E o trabalhador que fazia este trabalho como é que se chamava? O trabalhador que ponha o açúcar nas formas e tirava o açúcar das formas?

Chamava **mestre do açúcar**, o que fazia a **rapadura** chamava-se **mestre da rapadura**, os que **cozinhavam** o **caldo** pa transformar em **mel**, chamava-se **mestre do cozimento**, que **cozinha** o **caldo** e transformava em **mel**. E existia também um **mestre** pa **embalar** a **rapadura** em **palhas de cana** mesmo, nos garajás, chamava-se **costais de garajás**, formava uma **carga de rapadura**.

Como é que se chama o mel quando já está pronto para começar a cristalizar?

Pela **passadeira** que eles vão passando o **mel** já vai, já dá pa sentir quando o **mel** já está grosso.

E como é que se chama quando o mel já está pronto pa cristalizar?

Sim, tá querendo **apurá**, tá a **engrossá**, tá no **ponto** pa **fabricá o açúcar**, pa **cristalizá o açúcar**.

Diz que tá no ponto?

Justamente, tá no **ponto**. Quando ele começa a **apurá**, que é pa fazer **rapadura**, ele tá já no **ponto** pa ir pa **forma** pa **fabricá o açúcar**. Pa a **rapadura**, tem que **apurá** e **engrossá** mais o **mel** pa poder fazê a **rapadura**.

Há um **ponto de mel**, um **ponto de açúcar** e um **ponto de rapadura**?

Justamente, era um **ponto** pra o **açúcar** e outro pra a **rapadura**.

E o ponto da rapadura é mais concentrado do que o do mel?

Justamente, é mais **apurado**, mais grosso, uma espécie mais grossa pa poder fazê a **rapadura**. Se quisesse fazer mel de engenho... antes de **apurá** o **mel** pra **rapadura**, eles tiravam logo pa colocar na **forma** pa fazê o **açúcar**.

A rapadura passa o ponto do açúcar, então?

Passa o **ponto do açúcar**, justamente.

Primeiro é o ponto do mel, depois é o ponto do açúcar?

Justamente, e depois o **ponto da rapadura**.

E chama ponto de rapadura?

Ponto de rapadura, justamente, é.

E também era preciso bater a rapadura? Tanto o açúcar como a rapadura vai pa a esfriadeira pa bater?

Justamente, o açúcar não batia **mexia** um pouco com essas **palheta**. Aí, é no **esfriamento**, no **esfriamento** ia **engrossando** mais o **mel**, e pra o açúcar não, pra o açúcar é só colocá na **forma** e deixá ele **cristalizá** naturalmente, por ele mesmo, só saindo o **mel de furo** que não **cristalizava** e na **forma** ele **cristalizava** naturalmente, por ele mesmo, em três partes, a de **branco**, **crystal** e **mascavo**. Todos os **tachos** tem fogo, só não tem o do **resfriamento**, mas os outros todos eles tem abertura, e existe fogo debaixo de todos eles pa o **cozimento**, pa **cozinhá**. Os **tacho** é de ferro fundido.

E o homem, o trabalhador, que batia o mel tinha algum nome?

O **mel** pra **rapadura** era o mesmo **mestre da rapadura**, é. Os **mestre do cozimento** é dois **mestre** pa **cozinhar** o **caldo** pa transformá em **mel** e o **mestre da rapadura** é outro e o **mestre de açúcar** é outro.

E o mestre do mel?

O que fazia o **mel** só faz o **mel**, **ferve** só o **caldo** e transforma em **mel**. E o **mestre da rapadura**, enfia o **mel** um pouco na **resfriadeira** e traz pra colocá nas **formas** pra fazê **rapadura**. E o do açúcar pegava o **mel** nos **tachos** e colocava nas **formas** pa fabricá o açúcar. Existe o **mestre** pra o açúcar e o **mestre** pra a rapadura.

Agora, vamos pro lugar do **alambique**, aqui, onde **fabricava cachaça**. Essa parte aqui, chama-se a parte do **alambique**, né? A parte do **alambique** é onde **fabrica cachaça**. A **cachaça** é uma das fonte de renda dos **senhor de engenho**. O **senhor de engenho** começou fabricando **rapadura**, depois o açúcar, depois ele decidiu aumentar a fonte de rendimento dos **engenho**, e fez o lugar do **alambique** também pra **fabricá cachaça**, né? Porque essa parte aqui chama-se uma **cuba**, né? Uma **cuba de fermentação de caldo**, porque o **caldo**, se **ferver** ele com qualquer coisinha de doce, não vai fazer **cachaça** de jeito nenhum. Vai transformar em **mel**, em **garapa fervida**, e não transforma em **cachaça** de jeito nenhum. Por causa disso, tem essas peças chamadas de **cuba** pa **fermentação do caldo**, pa acabar com todo o doce do **caldo**. Aqui o **caldo** vai cuidar das batérias pa acabar com a **sujeira** que tem nele. Ele aqui vai criar o **azedume**, a **fermentação** que vai comê todo aquele doce. Não pode colocá uma peça dessas cheia de **caldo**, não, porque o **caldo** também crece. Ele crece, a pessoa coloca aqui a mão tá quente, parece que foi fervido, mas não, ele aquece aqui naturalmente, por ele mesmo. E vai criando **espuma** em cima na **cuba**, enquanto existe doce no **caldo**. Ela vai só crescê na **cuba**.

E tem algum nome?

Chama **pão de escuma**. Quando acabar com todo o doce que tem no **caldo** com dois dias ou com três, **fermentando** naturalmente. Aí, aquele **pão de escuma** arria, fica aqui no meio da

cuba. Aqui, o **caldo** tá **fermentado** no **ponto** de ir pa o **alambique** pa **ferv** e transformar em **cachaça**. O **mestre da cachaça** tira o **caldo** aqui da **cuba**, traz aqui pra o **alambique**, coloca fogo aqui no **forno do alambique**, coloca o **caldo** aqui dentro do **alambique**. A gente chegando no **engenho**, que tá fabricando **cachaça**, a gente não vê essa peça chamada de **serpentina**, não. Essa peça aqui é o **alambique** e essa peça aqui é a **serpentina**. A gente não vê ela, porque ela trabalha coberta com água. É uma peça de **resfriada**, porque na hora que o **caldo da cana fermentar** e **ferv** aqui dentro do **alambique** vinha nesse **cano** pra chegar na **serpentina** não vê líquido nem **cachaça** não, só **vapor**. Quando chegar nessa peça chamada de **serpentina**, é que o vapor vai condensar e transformar em líquido, em **cachaça**. Na hora que a **cachaça** começa a sair esse cano na **serpentina**, sai o fio pingando. Por causa disso, a **cachaça** tem a origem de ser chamada de **pinga**, é uma origem da fabricação dela.

E como é que chama esse lugar onde sai a cachaça?

Do **cano da serpentina** ela vai saindo, um fio pingando, por causa disso ela chama-se **pinga**, é na hora que ela tá transformada em líquido, em **cachaça**. Um **alambique** desse tem possibilidade de produzir três litros de **cachaça** de cada vez. A **cachaça** divide-se em três partes: do mesmo jeito que o corpo comanda a gente, as três partes, as três tem nome, chama a **de cabeça**, **coração** e **cauda**. Sendo fabricado num **alambique de cobre**, a **cana de cabeça** não é aproveitada para o consumo não, porque aqui, na hora que o **mestre da cachaça** tá fazendo a **cachaça** aqui, que ela começa a sair, eles tem um método pa marcar o ácido de cobre, o **grau de álcool**, que vem muito alto também, né? Vem todos na **cana de cabeça**. Aí, se o material do cobre é ofensivo, a **cana de cabeça** é onde sai os ácidos ofensivo, por causa disso ela é descartada. Eles tão descartando ela. Eles não mistura com a outra **cachaça**, e não utiliza pa consumo não, descarta. A **de cabeça**, de cada 100 litro, 10% é **cana de cabeça** e é pa sê descartada. Depois da **cana de cabeça**, começa a vir a de 60% que é o **coração da cachaça**, o **coração** já sai no grau certo, apropriado pra o consumo. Na hora que começa a sair já pode começá a beber, né? Quando tá a sair os 60% que é o **coração da cachaça**, vai pa o **barril** pa fazer o **engarrafamento**, começa a vir os 30% que é o último que é chamado de **cauda**, que tem mais água e menos álcool, mas os 30 por cento últimos o **senhor de engenho** perde ele não. Mistura com o **caldo** na **cuba** e depois coloca dentro do **alambique**, **destila** novamente e aí transforma em **cachaça** boa e não perde os 30 por cento. Mistura com **calda fermentada**, coloca dentro do **alambique**. Aí, **bidestila** ele, aí transforma em **cachaça** boa. Agora, aqui na região, já tem muitos **engenho** que tá aproveitando a **cana de cabeça**. Eles adquiriram **alambique** com material inox, aí tão aproveitando a **cana de cabeça**, mas é uma cana muito forte, quando uma pessoa toma uma dose dela, a pessoa tá se queimando, é forte demais. Só tá aproveitando quem tem um **alambique** com material inox. Sendo material de cobre, a **cana de cabeça** é descartada. Só aproveita a **cana de cabeça** se for fabricada num alambique de material inox.

E não fica como álcool, não serve para combustível?

Se sai de um **alambique de cobre** serve pa combustível de carro, é. Eles vão colocando num **barril grande** e vai acumulando, acumulando.

Como é que se chama o caldo da cana, quando já está fermentado?

Chama **caldo fermentado**.

Põem alguma coisa pa fermentar?

Alguns **senhores de engenho** dizem que teve uma época que utilizavam um produto químico pa **fermentação** mais rápida, pa **fabricar cachaça** em quantidade, mas foi, não tiveram muita vantagem com isso não, que a **cachaça** ficou de péssima qualidade. Tava acabando com o negócio da **cachaça**. Eles começaram, pa **fermentar** o **caldo** mais rápido, eles utilizam um **pé de cuba**. Na hora que tá pa colocá dentro do **alambique** pa **bidestilar**, aí eles deixa um resto do **caldo fermentado** no fundo da **cuba** e coloca o **caldo novo** pa **fermentar**. Aí, **fermenta** mais rápido. Fermenta mais rápido e não utiliza produto químico nenhum. A **cachaça** fica de pura natureza, é boa de especial qualidade, né?

Sabe quais são as variedades de cana que existem aqui?

Aquí, na região? Existe muitas cana aquí. Existe as **cana triunfo**.

Não é as variedades de cachaças é as variedades de cana de açúcar?

No momento, não tou sabendo não. Eu nunca trabalho com a **cana-de-açúcar**. Sempre tenho ido nos **engenho**.

O senhor já trabalhou dentro desse processo de produzir cachaça e rapadura?

Eu não trabalhei ainda não, mas eu tenho visitado muitos **engenhos** funcionando. O pessoal fica passando informações, mas o bacana é o pessoal utilizar muito aqui uma **cana** chamada **POJ**, **cana-de-açúcar** chamada **POJ**. A **cana** de que o pessoal chama **caiana**, essa cana tem muita água.

De que cor é? É amarela, grossa?

É, ela é grossa. Tem a **cana pitua** também.

Como é a cana pitua?

Ela é mesclada e é mais fina. Existe a **cana amarela** e a **cana roxa** também. O pessoal sempre utiliza outra espécie de **cana** pra ter mais açúcar, porque a **cana** se for pa fabricar **cachaça**, na **fermentação na cuba**, se ela tiver mais, se pegar um solo, mais água e menos açúcar, vai ter uma **fermentação** mais rápida e se tem mais **açúcar** e menos água a **fermentação** é mais demorada, porque tem de acabar com todo o doce do **caldo** na **fermentação**, pa poder **fabricar cachaça**. No solo, se a cana tem mais **açúcar** e menos água, pra o mel ela é melhor. Produzia 4 a 5 litros de cada vez. Dizem que naquela época não havia comércio de **cachaça**. Eles guardava **cachacinha** em casa e ficava consumindo com a família, né?

Como é que se chama?

Alambique de barro. É o mais antigo. Daí eles descobriram a comercialização da **cachaça**, porque devido à **cachaça** de especial qualidade, causava admiração, quando chegavam amigos de longe. O **dono do engenho** dava uma dose da **cachaça** pa eles tomar. Todos queriam comprar dois, três litros pa levar. Os **senhores de engenho** muito activos viram que dava pa aumentar a fonte de rendimento deles nos **engenho**, por causa disso adquiriram o **alambique de cobre** pa **fabricar a cachaça**, pa comercializar, pa vender. Mas, esse **alambique de barro**, foi o primeiro **alambique**.

E esse tinha o forno?

O **forno do alambique**, é. É **forno** é. A **fornalha** é pra os **tachos**.

E a parte de cima do **alambique**, como é que chama?

Essa parte... chama por compreto o **alambique**. Só conheço por **alambique** compreto.

E o trabalhador que faz a cachaça, como é que chama?

Mestre da cachaça. O que faz a cachaça chama-se o **mestre da cachaça**, é. Isso aqui era uma **prensa de madeira** de **prensar a cana-de-açúcar** na época dos escravos. Tá montada não. Era uma **prensa**, porque inicialmente antes da **almanjarra** a **cana-de-açúcar** era **prensada**. Ali tem um desenho, ali na parede, vamos olhar o desenho lá. Tem um **boi** arrochando uma **prensa**, um **parafuso** desse pa **prensar a cana-de-açúcar**. Foi a primeira de todas. Tinha um **cocho de madeira** que fazia parte da **prensa de prensar a cana-de-açúcar** pa extrair o **caldo**. A **prensa** que **prensava a cana-de-açúcar**. Existiu o **parafuso de prensar**. Existiu o **terno de moenda**. Esse aqui é o **boi prensando a cana-de-açúcar**, foi na época antes da **almanjarra**. Existiu a **roda de água** conjugada com a **moenda** que a água é que puxava a **roda de água**, justamente. Depois veio as **prensa**. Essa **prensa** aqui de madeira e colocava os animais pa **prensar**, antes da **almanjarra**. Depois veio essa **almanjarra**. Antes foi as **prensa**, né?

E aqui este carro de bois?

O primeiro **carro de bois**. O primeiro carro que existiu no mundo foi o carro de boi, transportava **cana** do campo pa o **engenho**, transportava lenha dos mato, pa alimentar as **caldeira a vapor** e também transportava o homem pa feira. Também as máquina, quando vinham de Inglaterra eram transportadas em **carro de boi**.

Também havia o **engenho Banguê**?

Banguê é essa peça aqui pa transportar o **bagaco** pa secar. **Engenho banguê** não conheço não.

E os animais, quais eram os animais?

Era **bois** e **cavalos**. O cavalo era mais rápido do que o boi. Primeiro foram os escravos. Na época dos escravos a produção era menos, passou pa os animais aumentou mais a produção. Quando veio a **caldeira**, começou a aumentar novamente, foi a evolução dos **engenho**. Como na época chegou o motor Diesel, a partir de 1920, todos os proprietários quando virão a produção do motor Diesel, todos quiseram o motor Diesel, porque acharam que valia a pena investir no motor que produzia muito. Quando passou pa **caldeira**, muitos **senhores de engenho** continuaram com a **almanjarra** porque acharam que não valia a pena investir numa coisa tão cara pa aumentar pouco a produção. Muitos continuaram com a **almanjarra** mesmo, mas quando veio o motor Diesel foi quando se substituiu as **almanjarras**.

Quando era movido a água também se chamava almanjarra?

Quando era movido a água chamava-se **roda de água**, porque a água é que fazia o movimento da **roda** pa **moer a cana**. Logo depois veio as **prensas**. Aí nas **prensas** foi que começou os escravos e os animais. Aí, depois veio a **almanjarra** que começou com os escravos e depois passou pa os animais. A **cangalha** servia pa colocar nos animais pra carregar **cana** do campo pra o **engenho**, transportava o homem também pra feira, na cidade.

**Areia (Estado da Paraíba),
dono do Engenho Mineiro de Rapadura,**

Sr. Francisco Arrolido Barreto, 82 anos, escolaridade média.

A produção de **rapadura** já foi um meio de vida que sustentou essa região. Agora, hoje, não. O poder aquisitivo do povo melhorou e então com isso houve uma queda no consumo da **rapadura**. A **rapadura** substitui a carne. O sertanejo comendo **rapadura** com feijão, macaxá e farinha, ele está alimentado pa trabalhar, porque a **rapadura** substitui a carne. Hoje, o poder aquisitivo melhorou, esse povo compra açúcar e compra carne. E a **rapadura** passou a ser um produto pa comer uma vez perdida. Então, caiu o consumo. Caindo o consumo, nós não temos aonde colocar o produto. Então, todo o mundo foi diminuindo. Eu não tinha a quem vender, eu fui diminuindo. Aí passei pa gado. Tive muito tempo com agave e com sisal. Mas também o sisal caiu, com a era do plástico. Então, o sisal... a queda do sisal teve dois factores o plástico e a modernização das máquinas, que o sisal era usado pa fazer uma cordinha fina chamado o baile. Eu vendo aqui e vendo em campina grande. ainda tenho mercado. Agora, há um fator que o brasileiro é esperto nisso, que ele hoje compra o **açúcar** bota o **mel da usina** e faz a **rapadura**, dentro da cidade, sem **plantar cana**, sem coisa nenhuma. Aí, bota cor, bota **rapadura amarela**, **rapadura verde**, da cor de **rapadura** mesmo. Então, ele bota cor e a pessoa come **açúcar**, não come **rapadura**, porque a **rapadura** é um alimento, porque na extracção do **açúcar** só fica **sacarose**, o resto joga fora. Todos os elementos que tem na terra, que a cana tira pra transformar em **sacarose**, que estão no **caldo**, tudo sai na **fervura**, sai tudo. Fica só a **sacarose**, só fica o **crystal de açúcar** que, na **usina**, sai por gravidade, ali gera a **turbina**. Aí, joga todo o produto mais pesado que é a **sacarose**, só os **cristais de açúcar** e o outro cai em baixo, que é o cálcio, o ferro, o magnésio, que no nosso caso tá na **rapadura**. Que a **rapadura** tira só a **sujeira**, em cima, o resto **cozinha** e faz a **rapadura** que é doce e alimenta, serve de adoçante e de alimento. Hoje, é um mercado que ninguém come mais **rapadura**, que se comia com feijão. O operário conzinhava feijão de noite, botava farinha e um bocado de **rapadura**, no outro dia ia trabalhar um cabaço de água. Ele comia aquilo, bebia água e tava alimentado o dia todo. Não sabia o que era cansaço, porque tava alimentado. O que a própria carne sozinha não faz. Há alimento que a **rapadura** tem que a carne não tem. A **cana** vem do campo, vem pra aqui, daqui isso tá rodando esse pega a **cana** joga aqui ela **espreme** cai o **caldo** e sai lá o **bagaço**. É o **eixo**, o **tambor** que **espreme**, quando a **cana** entra aqui, são três **tambores** e ela entra aqui. Bem vedado que é pa poder **espremer**, pa **esmagar**. Com a **usina**, o princípio é o mesmo. Sendo que a **usina** é bem grande. Então, tem uma produção grande, porque é **usina**, mas é a mesma coisa. Lá eles tem três conjuntos desse. Passa num, molha, passa no outro, molha e passa no outro, sai quente o **bagaço**, bem fininho e quente, tira tudo. Porque pra fazer o **açúcar** pode molhar, mas pa gente fazer **rapadura** não pode molhar. Aí, leva fogo de mais pa tirar toda essa água. Esse **caldo** dece, dece aqui por dentro dessa **calha**, daqui cai no **depósito**. Esse **depósito** pode ser de madeira, de ferro ou de cimento, como é esse aí.

Tem algum nome?

Chama **parol**, porque chama **parol**, porque recebe esse **caldo**, armazena pa alimentar aqui, pa não faltar aqui. Então, depois dele cheio é que se bota fogo aqui. Aqui o fogo é feito com o próprio **bagaço da cana**. A gente seca ele e ele é o combustível pra **cozinhar** o **caldo**,

até se transformar em **mel** e depois em **rapadura**.

E onde é que mete o **bagão**?

O **bagão** é quem alimenta o **forno**.

São cinco **tachos**, o **caldo** cai nesse, depois naquele ele começa a **ferver**.

E tem um nome o primeiro?

Aqui a gente chama **recebedor**, é o que recebe o **caldo**.

Esse é **caldeira**, é porque **ferve** e derrama, ela bota todo o **sujo** que tem na **cana** pra fora. Aquele é o **caldeirote**, que nele o **caldo** já começa a diminuir. Você vê que ele vai diminuindo no tamanho. Ele vai diminuindo porque vai **evaporando**. Então, ele vai diminuindo. Quando sai o **sujo** aqui, esse **sujo** é jogado ali. Dali, ele vai pra um **tanque**. Nesse **tanque**, a gente cozinha com o próprio calor daqui, que é a alimentação animal.

Com o que é que tira o sujo?

Tira com uma **cuia**, com um cabo.

Como é que chama isso?

Passadeira. Era, antigamente, era de cabaço de uma planta que a gente serrava no meio. Hoje, é de ferro porque não existe mais cabaço. Isso tem um cabo e ele vai fazendo assim, bem rasinho, pra ir tirando aquela **escuma**.

Como chama o trabalhador que faz isso?

Ele é quem **limpa o caldo**. Aqui são três. Ali tem um, aqui tem outro que é o **mestre**, é quem passa o **caldo** e dá o **ponto**. Ali trabalham dois que é quem **mexe o mel** até transformar na **rapadura** e enche as peças de **rapadura** que são essas, essas **forma**, ele enche elas, vem pra aqui pra **esfriar**. Quando **esfria**, ele derrama aqui. Aí é empacotado. Aqui é o **tendal**, porquê eu não sei. Aqui só tem que ser de madeira, porque leva muita pancada. Quando, às vezes, a **rapadura** não está boa de **açúcar**, ela **mela** e pega aqui. Então, ele tem que **bater** pa cair a **rapadura**. Assim que ele bate, a rapadura cai.

E aqui, como é que chama este tacho?

Isso aí é **resfriadeira**. São três **tachas** que o **mel** vem dali no **ponto**, ele não tem mais água, ele joga aqui dentro. Ele pega uma **pá de madeira**, aí vai **mexer**, espalhando aqui, e ela é aberta que é pra **esfriar**. A **rapadura** vai **esfriando** e vai endurecendo. Aí, ele rapa, é uma trincha de ferro, ele rapa, mexe. Aí, bota ali dentro. São três **resfriadeiras**. Esse **pau** que usa pa **mexer** é **palheta**. Tem a **pá de mexer** e tem a **palheta de cortar a rapadura**. Ele corta pa ela ficar toda igualzinha. Aqui é um **tanque** e essa peça sai ali vem pra aqui a lavar com água corrente. Aqui lava, fica em pé, escorre a água. A gente tem de ter muita pra sempre tem lavada, porque ali sai direto. Sempre que começa a sair só pára quando termina.

Faz rapadura puxa e rapadura com mistura de amendoim?

Pode fazer com mistura de **amendoim**, com **coco**, com **goiaba**. Isso aí bota o que quiser.

Faz com mistura ou faz só pura?

Eu só faço **pura**. Quando eu faço com mistura é por encomenda.

E não faz alfenim?

Alfinim não faço. Tem **engenho** aqui que se dedicou a isso. Então, eles só faz **alfinim**.

E batida?

É a **batida**. A pessoa chega aqui, se for um comerciante e me pedir ou encomendar eu mando fazer. Aquilo é só botar o tempero e **bater**.

Como é que se chama o seu engenho?

O nome dele é **Engenho** Mineiro, desde que eu comprei que tem esse nome.

E este lugar, como é que se chama?

Areia, Município de Areia.

E o seu nome?

Francisco Arrolido Barreto.

Que idade tem?

Oitenta e dois anos.

**Vicência (Estado de Pernambuco),
antigo trabalhador do Engenho Poço Comprido (Muro Pé),
Sr. Silvino Alexandre da Silva, 71 anos, escolaridade básica.**

Como é o seu nome?

Silvino Alexandre da Silva.

Vive aqui, como se chama este sítio?

Isto aqui é Bairro Novo, mas fui de Poço Comprido.

Pertence à Povoação de Muro Pé?

Muro Pé.

Ao distrito...?

de Vicência.

Que idade tem o senhor?

Setenta e um.

E trabalhou no Engenho Poço Comprido?

Quarenta e seis anos.

E o que é que fazia no engenho?

Carreava.

O que é carrear?

É com o gado, **carregando cana**, lenha, tudo.

E sabe o trabalho de plantar a cana, como é que se faz?

É **prantar**, é **cavar**, **roçar o mato**, **cavar**, **prantar**, **samear** e **prantar**.

Como é que prepara a terra para plantar?

Eu **enroço** e depois **embola**, **embolar o mato**.

O que é que usa pra meter a cana na terra? Como é que planta a cana?

A **cana** é **cavado** e bota a **cana** e cobre de terra.

E cava com o quê?

Com **enxada** ou **arado**.

Como é que chama a parte da cana que mete na terra?

É a **semente**.

E é a parte de cima da cana ou é a parte do meio?

A **cana** ela é partida no meio.

Como é que se chama a parte de baixo da cana?

É o **pé**.

E aquelas divisões da cana que tem a parte mais mole de chupar?

É o **meio da cana**.

E aquelas divisões entre os meios da cana?

É o **gomo da cana**.

Gomo não é o mesmo que meio?

Gomo é a parte mole, no meio, e aqui e aqui é a parte dura é o **nó**.

E a parte de cima da cana, as folhas da parte de cima?

É o **olho**.

E o que rebenta no nó, como é que chama?

É o **olho da cana**.

Também é o olho da cana?

É.

E a flor da cana?

Aquilo é **bandeira** e **pendão**, quando ela **pendoa**.

Como é que chama uma plantação com cana?

O terreno com cana?

Sim.

É **roçado pa embolar**.

Mas quando diz tenho ali uma plantação de cana...?

É um **plantio**.

É um plantio de cana?

É.

E depois da cana estar plantada, a semente estar na terra, como é que chama a planta que nasce?

O **plantio** nasceu, aí cuida e limpa.

E como é que limpa?

Limpa de enxada.

Pa tirar as ervas?

É.

E depois tira as folhas?

Não tira mais não, deixa com **palha** e com tudo.

E depois, quando já está pronta pa cortar?

Tá em **ponto de moer**. Ela tá madura, aí vem os **cortador corta**, **embola**, pega, ajunta e bota dentro do camião e leva.

Com o que é que corta?

Com um **facão**.

Corta rente ao pé?
 Meme beira na terra.
 E quando começa a crescer uma cana pequenina ao lado da cana grande, como é que chama?
 Ali é **soca**.
 E depois a nova cana como é que chama?
 É **soca** também.
 E quando corta segunda vez chama ressoca?
 É. Quando ela corta a **cana** todinha, que ela nasce, ela nasce a **soca, soca da cana**.
 Tem alguma coisa que chama ressoca?
 Tem é a **soca da cana** que nasce. Tem a **soca** e tem a **ressoca**, porque **primeiro corte é pranta**, quando **corta** que vai nacer já é **soca**. Aí, ela nasce e cortou de novo, já é **ressoca**.
 É preciso deitar alguma coisa na terra para a cana crescer?
 Se for na época do verão e se tiver água, eles agoue e se não tiver bota só quando Deus manda.
 Aguar é regar?
 É.
 E depois de cortar a cana, como é que amarram?
 Amarra não.
 Como é que faz pa transportar a cana?
 Aí, não marra não. Aí corta solta, ajunta e pega e bota dentro do camião.
 Não amarra um feixe de canas?
 Não senhora. Antes não tinha camião, era cortando e **marrando**. Nesse tempo, **cortava e marrava com o olho da cana**.
 O olho é as folhas de cana verdes?
 É.
 E como é que chamava ao conjunto de canas que amarrava?
 É o **olho da cana marrava o feixo**.
 É o feixo?
 É o **feixo de cana**. É no tempo que **moía**. Agora, acabou-se. Agora é tudo pa a **usina**. E esse **feixo** colocava no **carro de boi**.
 E o que era o banguê?
 O **banguê** era de cipó pa carregar o **bagaço** pa levar pa **fornalha**, pa queimar.
 Quais as variedades de cana que tinha aqui?
 As variedades de cana, nesse tempo, era **flor de cuba, caiana, cana roxa**, agora mudou...
 Como era a cana de Cuba?
 Era uma cana grossa assim, recia muito, era braba.
 De que cor?
 Era verde.
 E a outra?
 A outra, a **caiana**, era a mesma cor, era mais mole, era mais fina.

E a outra?

A outra era a **roxinha**. A **roxinha** agora é essa que tem agora. É uma **cana vermelha**.

E a crioula?

A **crioula** não foi do meu tempo não. Foi bem mais antiga ainda.

E como é que chama a época em que a cana está pronta pa cortar?

Tá no **tempo da moagem**. É a **safra**, pa **cortar**, pa **moer**.

Então, depois de chegar ao **engenho**, chamava engenho?

Engenho.

Conhece a palavra trapiche?

Eu conheci **engenho**. Desde que tenho entendimento que só conheci o nome de **engenho**.

E almanjarra? O que é uma almanjarra?

Eu ouvi falar, agora eu não vi ela não. Esse daí viu.

O senhor pode explicar o que é?

Almanjarra é daquele de Aurora. **Almanjarra** é tipo assim uma roda bem grande. Bem alta, com umas repartições assim, tem um animal, um cavalo, ali dentro, aí vão rodando, vão correndo, aquela roda vai movimentando e vai movendo os **tambores da cana**, **moendo** e vai saindo o **caldo** e quem moi é a **besta**. Aí, a gente chama **manjarra de besta**. Tem a **moenda** e bota as **cana** e faz o **açúcar**, tem **tambores de moer caldo de cana**. Tem três **tambores** grandes deitado assim. A **cana** entrou aqui e sai aqui por cima. Essa **almanjarra** acabou há tempo. O dono morreu. Era o **Engenho** Aurora. É bonito viu. Isso aí era de **manjarra** dos tempo antigo. Todos os **engenho** era de **manjarra**. Aí, então mudou.

O tempo que o senhor chegou já foi a vapor?

É.

Como era a moagem a vapor no Engenho Poço Comprido?

Olhe, botava fogo na **caldeira**. E a pressão subia pa máquina, no tubo e subia pa **máquina**.

Era o vapor?

Era o **vapor**.

E como era a máquina?

A **máquina** era de ferro. A **roda volante**, a **roda de fora**, o **intermédio**, o **carreto**, tudinho aquilo que fazia correr. A **roda de fora** corria muito.

E a parte que esmagava a cana, como é que chamava?

É o **tambor**, eram três. A **moenda** era uma só. A **cana** só passava uma vez.

E o homem que metia a cana na moenda?

Moendeiro.

E partiam a cana ou a cana ia inteira?

Ia inteira. Metia o **feixo** inteiro. Quando a **máquina** estava com pressão, enchia de **cana**, comia com tudo, não tirava nem o **olho**, que não dava tempo. Aí, os três **tombador** corria.

Quem é o tombador?

É o **tombador** que corria pa botar lá do lote na **mesa**.

E a mesa era onde ponham a cana antes de meter na moenda?

É, na **entrada da moenda**, na **boca da moenda**.

E como se chama o sumo da cana depois de moída?

O **caldo**. Saia na **bica** e ia pa o **parol**. E do **parol** descia pa **tacha**.

E a cana moída, depois de esmagada, como chamavam essa cana?

É o **bagaço**.

Para onde é que ia?

Pa o terreno, pa enxugar na **bagaceira**, pa ir pa **fornalha**.

E o que é que acontecia ao caldo da cana?

O **caldo da cana**? fazia **açúcar**.

E como é que faziam o açúcar? Lembra-se?

A **usina** agora tem muito preparo. E no tempo que fazia **açúcar bruto**, não tinha preparo. O preparo era **cá(l)** e **semente de carapateira, mamona**. O **caldo** vem da **moenda**, cai dentro do **parol**. Depois passa pa a **tacha caldo frio**, daí vai para o **caldeirote**, o **caldo quente**, do **caldeirote** vai pa **caldeira**, tudo isso cozinhando, e da **caldeira** volta pa o assentamento, pa **cruzeta**, da **cruzeta** cai na **tacha da boca** que é pa **cozinhar**. Quando faz aquele **mé(l)** que tá a **cozinhado**, aí tira dali e bota no **desafogador**. Aí, ele bota um **rodo**, puxa o **mé(l)** pa cá. Quando tava pegando que nem areia, tinha o **batidor**, botava dentro do **baldo**. Ele pegava aquele **baldo** cheio com carapuça de palha de banana na cabeça e botava nas **forma** dentro da **casa de purgar**, é.

Para que é que usavam a **cá(l)** e a semente de mamona?

Pa dar o **arrucho no açúcar**. O **arrucho** é o **ponto**, pa dar o **ponto** no **açúcar**.

Então, no primeiro **tacho**, chamava tacho ou **tacha**?

Era **tacha**. Na primeira **tacha de caldo frio**... Quando ele caia do **paró(l)**, ele caia no **caldo frio**. Aí, tinha somente a quentura que vinha por debaixo das outras **tachas**. Aí, depois entrava pa **caldeira**.

Na caldeira é que começava a cozer?

É, da **caldeira** ia pa **cruzeta**.

Pa o **caldeirote**?

É ia pa o **caldeirote**. E do **caldeirote** ia pa **cruzeta** e da **cruzeta** ia pa **tacha da boca** já pa **cozinhar**.

O que é que acontecia no **caldeirote**?

Ia tirando e limpando e jogando fora. Do **caldo frio** pa frente ia sempre **limpando**, tirando aquele pó. Ia passando duma **tacha** pa outra e ia **cozinhando**, tirando os **bascuio** até chegar no fim.

E qual era o instrumento que utilizava pa **limpar**?

Era o negócio de uma **peneira de arame**.

Chamava peneira?

É.

Ou chamava escumadeira?

É escumadeira, é.

E o homem que fazia esse trabalho tinha algum nome?

Esse daí do Poço Comprido era o Zé Laurentino.

Mas tinha nome de profissão?
 Ele não.
 O nome da função dele?
 Era **caldeireiro**.
 E depois da cruzeta, o que é que acontecia?
 Aí, ia **cozinhar o mestre de açúcar**.
 Aí é que ganhava o ponto?
 É.
 Era na cruzeta que ganhava o ponto?
 Era na **boca da caldeira**, passava pa **cruzeta**, da **cruzeta** passava pa **boca**. Aí, ele **cozinhar**, daí ia pa o **desafogador**.
 Na **cruzeta** já ganhava o **ponto**. Chamava ponto de açúcar ou ponto do mel?
Ponto do mel.
 O que é que acontecia no desafogador?
 Era que nem eu disse, **mexer**. Quando ele virava areia, aí botava pa **forma**.
 E é aí que usa o rodo?
 Era um **pau** com uma tauba.
 E como é que chamava esse pau com uma tabua?
 Essa tauba, eu chamava um **rodo**.
 Então, o mestre de açúcar é que dá o ponto?
 É.
 O que é que o mestre de açúcar faz com o rodo?
 O rodo? Quem puxa esse **rodo** é o **batedor**. O **mestre de açúcar** só dá o **ponto**. É o **ponto do mel**.
 E depois o **batedor**...?
 Ele bate até quando vira **areia** e fica **açúcar escuro**, é **açúcar bruto**.
 É também açúcar mascavo?
 É. Agora quando bota lá, com dois dias ou três ele tá **açúcar**.
 Então, o **batedor** quanto tempo fica a bater?
 Ah, é uma hora, meia hora já está pronto. Ele já está virado **areia**, aí bota na **foima**.
 É a mesma coisa ponto de mel e ponto de açúcar?
 É, o **mestre de açúcar** dá o **ponto do méw**.
 Depois passa para o **desafogador**, onde o **batedor**...?
 Tira pa **foima**.
 E como é que são as formas?
 As **foimas** é de **tauba**. Em baixo estreita e em cima largo, assim. Tem de estanho e tem de tauba.
 E tem um buraco no fundo?
 É, o **buraco** é pa enxugar o **açúcar**. O **mel** que tá no **açúcar** dece por aquele **buraco**.
 Depois de **escorrer o mel**, fica o **açúcar enxuto**.
 E não põem nada por cima pa separar o mel do açúcar?

Não. Ele chupa pa baixo. Ele dece e cai em baixo dentro do **tanque**.

Como é que chama o buraco do fundo da forma?

É **furo**.

E o mel que sai por aí, como é que chama?

É o **mel de furo**. Cai dentro do **tanque**.

Para que é que usam esse mel?

Pa **aguardente**.

E o açúcar, depois de separar do mel, quando tiram o açúcar da forma, que nome é que dão ao açúcar?

Açúcar bruto.

E a forma dele, não chamam pão de açúcar?

É, é **pão de açúcar**. Quando quer fazer estoque de açúcar sem o **pão**, bota no chão e **esmaga** todinho com um **pau** desse tamanho. Tira da **forma**, bota no **cepe**, quebra todinho pa **enxugar o açúcar**. Aí, **ensaca** todinho pa vender.

Como é que se chama esse açúcar?

Açúcar pilado.

O que é que usam pa pilar?

Um **pau**. **Bate** bem **batido**, fica bem fininho o **açúcar**, bem fino. É **açúcar bruto** também. Qualquer **pau** serve pa **bater** aquele **açúcre**, porque tem **açúcre** que é meio mole. Aí é pa enxugar no sol. Depois de tar enxuto, bota no **saco**. É **açúcre em pó**. Tem o **pão** e tem o **pó**. Esse é o **pó de açúcar**.

E o pão de açúcar, a parte de cima fica mais branca e a do fundo fica mais escura?

Não é um só. O escuro dece, o **mel** sai todinho, **alimpa** todinho. Se tem uma parte escura, vai por nos **mestre**, que não sabe fazer bem. Ai quebra ele e bota no sol aquela parte preta pa enxugar. Fica **vermelho**. Ele é vermelho. O **açúcar bruto** é **vermelho**.

E para que é que usam esse açúcar vermelho?

Nessa época era pa tudo. Inté pa tinta, pa roupa.

E no fundo da tacha ficava alguma coisa?

Não ficava nadinha, saia todinho pa açúcar.

Faziam rapadura?

Rapadura não. **Engenho de rapadura** só pa arriba. Aqui não tem nenhum.

E mel de engenho também não faziam?

Chamava **rapa**, o que rapavam pa comer. **Rapadura** é hoje. Metia a faca nas paredes do **batedor**.

Batedor era o desafoador?

É. É a mesma coisa. Aí nas paredes criava o **mel**, passava a faca assim. Aí, caia aqueles pedaço assim, fino, enxugava e ficava duro como a **rapadura**. Chamavam **rapa** e tiravam do **batedor**. Tirava muito pedaço pa comer e levava pa casa pa fazer café, é.

E aguardente, cachaça, também faziam?

Faziam do **mel**, da **borra do açúcar** que caia no **tanque** e ia pa o **alambique**. Primeiro ia pa **cuba**, apodrecia e faziam a **aguardente**.

Como é que faziam?

A **aguardente** era no fogo. Tem a **seripentina** dentro do **resfriador**. O **resfriador** cheio de água e quando botava fogo no **alambique** inté **suar**, **frever** a água pa **suar** a **serpentina**, pa aquela **aguardente** vir **suar** naquelas volta. É uma mangueira cheia de volta assim, o **resfriador** cheio de água dentro, o **suor** saia pelo **cano**.

O **mel fermentava** na **cuba** e botavam alguma coisa pa fermentar?

Botava **fermento**. Quando tinha 21 **graus** tava bom de **estilar**.

E quando estava fermentado, como chamavam?

Aí bota no **alambique**.

E como é que chama quando o caldo está fermentado?

É **caldo fermentado** mesmo. Aí, bota o **grau**. Tá com 21 grau, aí pode **estilar**.

E como é que chamam o lugar onde estila?

É **alambique**, é.

E a parte do alambique onde metem o caldo fermentado?

É a **boca do alambique**, na **cabeça**.

E em baixo, a parte que está sobre o fogo, chamam caldeira do alambique?

É a **caldeira**. Tem fogo por debaixo. Agora, quando ela **freve**, que ela tá quente, começa a **serpentina** a **suar** e começa a sair o **suor**.

E o refrigerador é pra quê?

O **resfriador** é pa botar água. Quando a água está quente, eles tiram uma parte daquela água quente e botam água fria dentro, que é pa **aguardente** sair fria.

E a primeira aguardente que sai, como é que chama?

É **aguardente de cabeça**.

Chamam mais aguardente ou cachaça?

É **cachaça**. Quem quer chamar **cachaça** chama, quem não quer chama **aguardente**.

E depois da cabeça, o que é que sai?

Adepois da cabeça sai o **caixixi**.

Caixixi?

É, o **caixixi**. Dali tira e bota no **depósito**.

O caixixi ainda é muito forte?

Não é forte não. É o resto que fica, sai quase água.

Então, entre a cabeça e o caixixi não sai a aguardente?

Só sai **aguardente**.

Então, a primeira é a cabeça?

É muito forte.

O que é que fazem com a cabeça?

É pa curar. Quando não tem ninguém que quer comprar **aguardente de cabeça**, aí bota no **depósito**.

Depois sai a aguardente normal e só depois sai caixixi?

O **caixixi** não bota juntamente com a **aguardente** não, bota separado.

E o caixixi serve pa alguma coisa?

É **aguardente** mais fraca. O **caixixi**, quando muito, bota dentro do **alambique** de novo, quando sai fraca demais.

Então, caixixi é a última aguardente que sai do alambique?

É.

Depois o que é que fazem com a aguardente?

Bebemos, é somente pa beber mesmo.

Mas fazem alguma bebida com ela ou bebem assim pura?

Pura. Faz **bate-bate**, qualquer coisa faz.

O que é bate-bate?

De maracujá, de laranja, de qualquer coisa.

É licor?

É **bate-bate**. Mistura **aguardente** e limão numa bacia, limão, laranja e maracujá e bota **aguardente** e água. Aí, mistura abacaxi, aí faz aquele licor e toma. É bom e bebe mesmo até cair.

E fazem muitos bolos aqui? com mel? Aqui não faziam mel de engenho?

Não. Eu pegava o **mel de rapa** pa levar pa casa. O **açúcar** era feito do **ponto de mel**. Quando ele tirava o **açúcar** do **desafogador**, ele ia pa **foima**, na **casa de purgar**. Lá, ele ia **açucarar**. Não vendia o **mel** não, só vendia o **açúcar**.

A **casa de purgar** era onde ponham as **formas** a escorrer o mel de furo?

Isso. O **mel de furo** ficava no **tanque de méw**, pa fazê **aguardente**.

[Eram três casas: a **moenda** pa **moer a cana**, a **casa de caldeiras** pa **cozinhar o mel** e a **casa de purgar** que ia **apurar o açúcar** e também para enbranquecer o açúcar. A gente sabe que eles davam um pouco de massapê, barro, que ajudava a clarear o açúcar. Faziam isso aí, no **Engenho** do Poço Comprido, pa fazer **açúcar branco**. Na **entre-safra**, o **senhor de engenho** tinha o **mel** como reserva do **engenho** pa sobreviver. Era a reserva da **entre-safra** dele. Hoje, o pessoal come **mel** com pão, em cima do queijo frito e com farinha de mandioca. O queijo coalho ou queijo de manteiga assado com **mel de cana** é uma sobremesa nordestina. O Engenho Poço Comprido, moita do engenho. A moita é o conjunto do engenho. Hoje, o pessoal chama engenho tudo com capela, casa grande, senzala, tudo. Na época, engenho era só as casas da moenda, de caldeiras e de purgar, que hoje chamamos moita do engenho. Aqui era a casa de purgar, onde eram colocados os tachos com méw e esses tachos tem um furo. Depois que cristalizava o açúcar, eles tiravam esse furo, por isso que chamava mel de furo e aqui é que ficava o tanque de méw. Fotografia da almanjarra massangana da Fundação Joaquim Nabuco com três cilindros de ferro verticais, também chamada bolandeira, moenda de madeira accionada por animais. A cana era colocada na almanjarra pa ser moída. Aqui era o local da casa de caldeira, aqui era onde o caldo era cozinhado. Boeiro do engenho é a chaminé. Foto da moita em funcionamento. Formas ou pães de açúcar, também chamam pães de açúcar às formas. Fotografias da década de 50. O banguê servia pa locomover, transportava feixo de cana e o bagaço, pa bagaceira. Banguê é feito de cipó, é uma esteira pa ser transportada por dois homens. Essa cachaça é feita aqui no Engenho Água Doce, agora só faz engarrafar, porque eles moi na época da safra. Esse aqui é

licor de banana que é feito aqui em Vicência. Cachaça água doce e cachaça com frutas, Engenho Água Doce, cachaça branco e cachaça descansada em barris de carvalho. Cachaça artesanal e frutas seleccionadas, Vicência, Pernambuco.]

**Triunfo (Estado de Pernambuco),
Engenho S. Pedro,
Sr. Silvério da Silva Santos, 27 anos, escolaridade média.**

Como é que se chama?

Silvério da Silva Santos.

Quantos anos tem?

Eu tem vinte e sete anos. Eu trabalho dentro da parte de **fermentação** e também nas **máquinas**.

E há quantos anos trabalha aqui, nesse engenho?

Desde o início que eu trabalho aqui no **engenho**.

Quantos anos faz?

O **engenho** já é bastante antigo. Agora funcionando tá com seis anos que tá funcionando, é. Que o **engenho** ele está cada vez mais modernizando, tem coisas novas, né? Então, há seis anos que tá funcionando.

Você é daqui, nasceu aqui e vive aqui?

Eu trabalho aqui e sou daqui de Triunfo.

Nunca saiu de Triunfo, sempre viveu aqui?

Não, graças a Deus, só às vezes, pa fazer viagens, né? Mais eu permaneço sempre aqui.

Como é que se chama esta localidade, este sítio?

É sítio Bela Vista, é.

E pertence ao concelho de Triunfo?

É uma área particular, dentro de Triunfo, no caso.

E como é que chama esta zona?

Aqui é zona rural.

Mas pertence ao sertão, dentro de Pernambuco?

É um oásis do sertão. Só que é um sertão verde. É um sertão verde.

Então, a região é Sertão, dentro de Pernambuco?

É.

Então, agora vamos começar. Eu vou lhe pedir para me falar do cultivo da cana. Como é que se cultiva a cana?

O nosso produto é um produto totalmente orgânico. Então, a gente **limpa a roça**, no caso. Depois faz o **arado**. Depois **planta a cana**, é. Nós não usamos nem um adubo químico. O nosso produto é um produto assim que não leva adubo químico, não usamos queimar a **palha da cana**, não usamos agrotóxico, nada. É um produto totalmente orgânico. Então, depois do **plantio** que tem que pegar a **safr**a, então a gente faz a parte da **moage**, mas a gente faz todo o processo

manual. É assim nosso processo, é mais ecológico. Digamos assim, é mais ecológico. Então, é todo esse processo, nós fazemos tudo manual. Limpamos também manual, que geralmente nessas indústrias por aí, nessas fábricas, eles fazem com máquinas, então aqui é tudo manual, aqui é tudo serras, então não tem como a máquina trabalhar. A gente faz é tudo manual.

Quem são os trabalhadores que cultivam a cana? Estas são plantações do engenho?

Como o nosso produto é um produto orgânico, então nós temos uma parceria com os pequenos fornecedores. Então, os fornecedores também que estão dentro do produto orgânico que tem o mesmo sistema, não usa adubo químico, não usa agrotóxico. Então, nós temos pequenos fornecedores, que faz o mesmo sistema, que são agricultores.

E há trabalhadores que trabalham aqui no cultivo da cana para o engenho?

Trabalham também.

Como é que chamam esses trabalhadores?

É trabalhadores mesmo. A gente dá o nome de trabalhadores.

E o que é que eles fazem?

Eles **limpam a cana**, eles...

O que é limpar a cana?

O mato, **carpir**, carpir o mato, é... eles também aguoja com o resto do **vinhoto** que sobra da **cachaça**. Eles também utiliza pra **aguoar a cana**.

Serve de guane?

Justamente, é.

Então, aguar é pôr um produto para...

Justamente, agora no caso um produto orgânico que sobra da **cachaça**.

O que sai do fundo do alambique?

Justamente.

Resíduo que não se aproveita?

Justamente. A gente esbota no **tanques** a deixar esfriar e depois dilui com água e já bota na parte da cana.

E chama vinhoto?

Vinhoto, é.

E isso é feito quando a cana está pequenina?

É, porque aí já serve de alimento, digamos assim, de alimento para a cana.

E como é que se cultiva a cana, quando se faz uma plantação de cana, o que é que se mete na terra?

Aí, quando tá na época de **moage**, aí eles vão e **corta a cana**, tira a **palha** todinha. Pronto, aí vem de burro pra cá ou senão de caminhão, pra poder fazer a **moage**, é.

E que variedades de cana é que existem cá?

Pela variedade eu não estou bem em mente, mas utilizamos a **paulista**, a **três x** e tem outra variedade, no caso, que vem de Recife, que eu não tou bem lembrado, mas é uma cana específica pra fazer **cachaça**, é.

Essa utilizam só pra fazer cachaça?

Só pra fazê **cachaça**, é.

E fazem também rapadura?

Rapadura.

E fazem mel de engenho?

Mel de engenho também.

E pra rapadura e pro mel de engenho é a mesma cana?

É, porque, é o seguinte, aqui, na zona rural, tem vários **engenhos**. Pra aqueles **engenhos** que fazem em grande quantidade **rapadura**, esse nosso, a produção dele é mais a parte da **cachaça**. A gente trabalha mais praticamente o ano todinho mais na produção da **cachaça**. Agora, como esse período é um período muito chuvoso, então a gente pára de produzir, porque a gente utiliza, no caso, o próprio **bagaço de cana** e o teor no caso de **sacarose** é baixa, então a gente pára por conta disso. Porquê? A produção da **fermentação** é muito pouco, né? Então, a gente pára por causa disso, né?

E não dá pa fazê cachaça?

Porque, na parte da **fermentação**, nós não utilizamos nenhum produto químico pa acelerar a **fermentação**. Então, é uma **fermentação** totalmente natural. Então, a gente pára por causa disso também. Aí, a gente aproveita pa fazer manutenção, pintura, essas coisas, nas máquinas.

Mas, voltando ainda ao cultivo da cana, sabe como é que chama a parte da cana que se mete na terra para plantar cana?

A gente chamamos de **semente**. A gente **colhe a cana**, tira a **palha** todinha, **limpa** ela e chamamos de **semente**. A gente corta ela em pedaços e só é botar no solo e chamamos de **semente** só.

E como é que chama a parte da cana onde rebenta a cana, donde sai a cana que vai nascer?

Sim, a gente chama de **fiação, fio**, né? **Fiozinho de cana**. Aliás, o **olho**, o **olho** já tá saindo da **cana**, do solo. Nós chamamos assim, é.

E depois, quando a cana começa a crescer, é preciso regar?

Crece, é. Justamente aí, depois que ela crece, a gente bota o próprio **bagaço de cana**, no caso, que já serve de adubo orgânico e pronto. Daí, ela começa a crescer, crescer, e a gente começa a **regar** justamente com a parte do **vinhoto**. Daí, ela crece até chegar o tempo da **colheita**.

Mas é preciso carpir, limpar o mato?

Justamente, o mato a gente faz a **carpinagem**, né?

Com quê? usam um instrumento?

Tem **enxada**, nós chamamos de **enxada**, justamente.

E depois, é preciso tirar as folhas pa a cana apanhar sol?

Não, aí as folha fica. Agora, quando é na parte da **moagem** que vai retirar pra **moagem**, a gente retira as **palhas**, corta e retira as palhas.

Como é que chama a parte de cima da cana?

Nós chamamos de **olho**. A gente tem que **tirar o olho**. Tira as **folhas** e depois retira o **olho**.

Aqui a cana tem flor?

Não, porque aqui a gente chama o **pendão**. Justamente, tem um **pendãozinho**, porque não tem a flor é pendão.

E as divisões da cana, como é que chama?
 Isso aí eu não estou bem atualizado. Eu acho que a gente não chama nada não.
 Não chama canudo, nó?
 É **nó**, **nó**. É a divisãozinha, é.
 E cada uma das partes entre as divisões?
 Só chama **nó**, é.
 E não chama canudo, rolo?
 Não, não.
 A parte do meio?
 Só o **nó**, né?
 A parte que se come, que se pode chupar?
 É assim, não tem um nome específico. A gente não tem um nome específico. Só tem mesmo a **cana** e o **nó**, é.
 Como é que corta a cana, o que é que usa para cortar a cana?
 Nós utilizamos o **facão**, que é a parte principal. Tem o **facão** que é apropriado justamente pra **cortar a cana**.
 É uma espécie de catana africana?
 É. é um **facão** comprido, né? Muita gente pensa que é uma faca, mas no caso é um **facão**.
 E os trabalhadores que cortam a cana tem algum nome?
 Não, não. Só trabalhadores mesmo.
 Não chamam cortador de cana?
 Não, trabalhador mesmo, é. Porque, no caso, nosso aqui eles fazem todas as actividades. Eles **carpinam** mato, eles **cortam cana**, eles fazem carga **bagajo**. Eles não tem um nome específico, porque eles fazem todo o tipo de serviço. Agora, no caso, se ele trabalhasse só na produção da cana, aí nós dizíamos **cortador de cana**, mas como nossos trabalhadores aqui, eles fazem vários tipos de coisa, então não tem... é trabalhador, é. É trabalhador.
 Depois, como é que juntam as canas, depois de cortadas, pa trazer pra o engenho?
 É, eles **cortam a cana** e daí botam os animais, geralmente, aqui, é uma parte... eles cortam aí faz os **feixos**.
 Chamam feixo de cana?
 Justamente, **feixo de cana**. Como aqui é muita serra, não tem acesso a camião em vários locais, então eles cortam a cana, aí pega os burros, né? Então, bota nos burros. Daí, leva até o local onde o camião possa pegar. Aí do burro bota no chão e daí os trabalhadores, os próprios trabalhadores que tavam cortando a cana, então eles botam no chão novamente e botam em cima do camião, pa trazer pra cá.
 E como é que chamam esse transporte de lá pra cá, tem algum nome?
 Não, a gente, é isso que eu estou dizendo mesmo, a gente é só do burro até o...
 Dizem carregar a cana? Um frete de cana, não?
 É assim, porque o próprio camião é da gente. Então, a gente não freta nem o camião. Se a gente pegasse o camião fretado, pa pagar, então a gente chamava eu vou fretar um camião pa fretar a cana, mas nós temos o próprio camião, no caso.

Mas ainda não me disse com o que é que amarram a cana pa fazer o feixo?

A gente amarra com o próprio **olho de cana**, com a própria **palha**, ela verdinha. Aí, a gente **amarra** e faz os **feixos**, mas, geralmente, nem precisa, porque quando eles terminam de cortar eles bota no burro, no burro eles bota a corda no burro, aí amarra no burro e já leva logo para o local. Então, geralmente não carece nem amarrar o **feixe de cana**, né? Pa poder botar nas costas, né, aquele tipo de coisa, porque o burro já pega dentro do **plantio**.

E depois de cortar a cana, como é que se chama a parte da cana que fica na terra e que depois vai dar outra cana?

É, a gente não chamamos nada não.

Chama soca, ressoca?

É a **soca** que nós chamamos aqui, é quando começa... os **olho**, **soca**, é mais ou menos isso, porque a **semente** já está lá. Começa a germinar...

Chama raízes, quando corta junto à terra?

É, raízes, rente à terra.

Como é que chama aquela planta pequena que surge ao pé da cana grande?

Ao lado, né? **Olho**, chamamos **olho**, é.

Não chama herdeiro, nem filho?

Não, não, porque é o seguinte: vareia de local... muita gente conhece os palavreado diferente, palavras diferentes. E aqui, a gente é **olho**, é. Tá saindo um **olhinho** aqui, outro **olhinho** ali, é.

Olho de cana ou só olho?

Olho de cana.

Mas, geralmente, diz só olho?

É, já sabe que é de cana mesmo.

E quando é o primeiro corte da cana distingue da cana antiga?

É, porque é já vai fracando. Aí, quando ela... primeiro ela já sai muito bonita. O solo tá bem fértil, então a gente já sabe que ela vai sair uma cana muito boa. No segundo corte ela sai bem...

Quantos cortes podemos fazer?

Aqui, no nosso solo, dá três **cortes**, porque a gente não utilizamos o adubo químico. Porque, geralmente, os agricultores, quando eles fazem os plantios, aí o adubo químico ajuda a fazer três, quatro cortes com a força do adubo químico. Então, arranca novamente e faz nova **plantação**, que nem nós aqui fazemos.

E aqui cortam a cana em que altura?

Aqui, depende do solo. Geralmente ela dá dois metros e meio, três metros... é vareia de solo.

Mas cortam em que altura do ano?

Aqui, geralmente, nós começamos Agosto, final de Agosto pa Setembro é que nós começamos a produzir.

Essa aqui vai ser cortada em Setembro?

Essa aqui não, essa é nova. Ela tá, no caso, começando a **pendoar**, nós chamamos

pendoar, tá começando a **pendoar** agora. Então, lá pa Setembro, final de Setembro, é que nós começamos. Corta esse ano ainda.

Então, agora, vamos começar aqui, na parte da **moagem**.

Na parte da **moagem**, nossa cana chega aqui, porque é o seguinte, esse **engenhzinho** aqui é um **engenho artesanal** não é industrial. A gente trabalha mais dentro da qualidade não da quantidade. Então, a cana chega aqui, a gente tira a **palha** todinha, lava primeiro, esse é o nosso processo, **lava a cana**, pra poder botar nas **moendas**. Daí, a gente **moi o caldo**, aliás a **cana**, daí vai pra área de **filtragem** e área de **decantação**, onde ...

onde é que sai o caldo?

O caldo sai por aqui, né? Pela **tubulação**, toda de aço inox, pra não ter contacto com nenhuma ferrugem, né? Ah, já vai no tubo?

Tubulação de aço inox, temos a área de **filtragem**, a de **decantação**, onde daqui vem com o **caldo**, vem tira as **impurezas**, daqui dece pra **fornalha**, pra fazer a **rapadura**, o nosso **caldo** e vai pra área de **fermentação**, pra fazer a **cachaça**.

Então, como é que chama a primeira moenda?

Nós chamamos só de **moendas**, duas moendas aqui, é uma, só que essa é mais pequena e aquela é outra que é o dobro, no caso, produz mais.

Então, o que é que acontece na primeira moenda? Como é que chama o sítio onde mete a cana, tem um nome?

Aqui chamamos de **moenda**. A **cana** vem, a gente bota nas **moendas**, pronto. daí quando começa extrai o **caldo**, só isso.

Como é que chama a parte da moenda que esmaga a cana?

É, a gente usa de aço inox, pa não ter contacto com a ferrugem.

Como é que chamam a parte que esmaga a cana?

Nós chamamos de **rolo**. É **rolo**...

E são quantos rolos, são três?

São três, dois em baixo e um em cima pa poder **esmagar a cana**...

E esta roda tem algum nome?

Não, essa parte mecânica assim, no caso, né? Eu não trabalho com essa aí, eu não estou bem...

Então, na segunda moenda, o que é que acontece?

Não, essa aqui já está desativado. É uma pequena, porque é o seguinte: como a gente trabalhou só na parte da **rapadura**, logo no início e depois teve, depois partiu para a **cachaça**, então ele comprou outra **moenda** maior, então essa é pequenininha. Essa aqui é uma **máquina** digamos assim um **engenho** pequeno e aquela nós tamos utilizando aquela ali.

Ali chama tubo?

Tubo de aço inox.

Aqui chama tanque?

É os **tanque** de ... onde **filtra a garapa** e faz a **decantação**.

Chama garapa, garapa é o mesmo que caldo?

É, é o **caldo de cana**, justamente, é. São palavras, muita gente conhece por **garapa**, **caldo**

de cana...

Mas usam mais garapa ou caldo de cana?

A gente chama só **caldo de cana** ou **garapa** é a mesma coisa. Que muita gente chega aqui e diz eu quero **caldo de cana** ou **garapa**, muita gente já sabe o que é **garapa**, muita gente não sabe, então **caldo de cana**...

Mas usam as duas palavras?

É.

Daqui desce?

É, aí daqui ela (a **garapa**) vai pra **fornalha**, pra fazer a **rapadura** e vai pra área de **fermentação**, pra fazer a **cachaça**.

Este quarto tem algum nome?

É **filtragem**.

Dizem casa de filtragem?

É, **casa de filtragem**, é.

Então, vamos descer. Essa máquina aqui o que é?

Essa máquina aí é pra fazer, pra **emprensar o bagaço**, pra fazer os tarugos, os rolozinhos.

E esta parte aqui onde sai o bagaço, tem algum nome?

É, aqui é onde sai o **bagaço**, pra escoar o bagaço, é.

E isto aqui chama mesa?

Nós chama **picadeiro**, é aonde bota a cana.

E cortam a cana em pedaços?

Não, geralmente, ela é inteira mesmo. Agora, sim, no campo, se a cana for grande de dois metros, três metros, aí pode cortar até no meio, mas geralmente a cana é de um metro, metro e pouco, então, no caso, não carece cortar no meio não.

Então, podemos ir para baixo?

Podemos.

Isso aqui era pra quê? O senhor já disse, mas já esqueci.

Isso aqui é uma máquina pra **emprensar o bagaço**, pra fazer aqueles **tabletezinho**, né? Porque o **bagaço**, dessa forma aqui, ele fica muito difícil de manusear, de transportar, digamos assim. Então, nós montamos essa máquina aqui pra triturar o **bagaço** e já vem pra fazer os **tabletezinho**, né?

E pra que é os **tabletezinho**?

No caso, vai pra **fornalha** pra fazer a **rapadura** e vai pra **caldeira** pra trabalhar com o vapor.

E essa casa aqui, como é que chama?

Nós chamamos o **engenho** todo. Agora, ela se divide parte de **fermentação**, **fornalha**, parte de envelhecimento, parte de maturação, onde nós vamos ver agora, né? Pronto, posso começar, né? Aquele **caldo**, no caso, que é moído, a gente já divide pra aqueles **tanque**. Você vê que é tudo **tanques de aço inox**, dali a gente vê o teor de **sacarose**, o teor de açúcar, né? Geralmente, ela tá com 22, 23. A gente dilui pra 15 com água, **água filtrada**, no caso. Daqui, a gente deixamos nessas **dornas**. Nós chamamos **dornas**, onde o **caldo de cana** vai fazer o quê?

Vai passar de 2 a 3 dias, transformando todo o **açúcar** que existe em **álcool**. Porquê dois a três dias? Porque nós não usamos nenhum produto químico pra acelerar a **fermentação**. É uma **fermentação natural**, né? Então, o **caldo** vai ficar aqui... muitas vezes, a gente conhece por **azedo**, **caldo de cana azedo**...

Quando já está fermentado, chama caldo de cana azedo?

Justamente. **caldo de cana azedo**, mais a palavra certa é **fermentado**. Daqui, dessas **dornas**, vai pra o **alambique**, pra fazer a **cachaça**, no caso pra **destilar a cachaça**. Esse é todo o nosso processo de **fermentação**.

E aquela **espuma** que fica por cima do **caldo**, durante a fermentação, tem algum nome?

Não, não tem nome não. É porque ela só fica fermentando.

E como é que tiram os resíduos, se tiver resíduos, já passou pela **filtragem**, já não há resíduos?

Passou na área de filtragem, ela já vem só o **caldo**, já pronto. Pra fazer a **rapadura**, o **caldo** já dece diretamente, moi vai diretamente pra **fornalha** pra fazer a **rapadura**. Agora, pra fazer **cachaça**, o **caldo** fica aqui fazendo todo o processo de **fermentação**.

E onde é que está o alambique?

Agora é o seguinte, já que nós estamos aqui, você quer ver logo a parte dos barris.

Isso é cachaça que está a envelhecer?

Aqui é o seguinte, como nós temos dois tipos de **cachaça**, a **normal** e a **envelhecida**, então a envelhecida são os **barris de carvalho**, pa pessoa não ter que esperar no mínimo dois anos, então nós vamos comercializando a nossa normal que são essas aqui nesses baris de freijó e louro rosa. Aqui, depois que vem lá do **alambique**, ela passa aqui no mínimo noventa dias, ela passa até mais, mas o mínimo é 90 dias. Então, depois de 90 dias, nós começamos a comercializar essa aqui que é a nossa **cachaça normal**. E a outra parte vai pra os barris de carvalho, onde vai ficar no mínimo dois anos. Lá, vai pegar o sabor e a coloração da madeira. É o mesmo sistema do vinho, quanto mais velha melhor, dois anos, 3 anos, 4 anos, certo? Esse é nosso processo.

E o alambique, fica onde?

Vamos agora lá.

Esta é a certificação?

É, foi a primeira cachaça do Brasil a ser certificada.

Agora à esquerda, nós temos a parte da **fornalha**. É aqui.

Está a fazer rapadura?

É, eles aí são a parte da fornalha, onde fazemos a rapadura, né? Aqui, no caso, já está mexendo no tacho pra fazer a rapadura.

Podemos ver o alambique e depois então explica-me como se faz a rapadura?

Tá. Essa parte aqui é a parte do nosso **alambique**. Pronto, aquela **garapa**, no caso, que eu expliquei lá, depois de passar de 2 a 3 dias, ela vem pro **alambique**. Então, daqui ela recebe uma certa temperatura, digamos 80 graus de temperatura, onde vai começar a evaporar, né? Aqui, nós temos uma serpentina, pra condensar, aqui dá o choque térmico, passa de vapor para líquido e já sai.

Isso chama tanque de água?

É **tanque de água**, é. Dentro tem uma **serpentina de aço** inox e temos reservatório com água fria que sai a água quente e entra fria, no caso. Quando ela dá o choque térmico, aí passa de vapor para líquido e já sai a **cachacinha** aqui.

Porque é que chama cachacinha?

É assim, é o nome de eu falar, mas é que, no caso, sai a **cachaça**. Quando ela sai, geralmente, ela sai com 60, 70, quase 80 **graus**. Muita gente chama **cachaça di cabeça**.

É a primeira que sai?

É, é a primeira que sai.

É muito forte?

Justamente, se botar no carro funciona, porque é **álcool** puro. Então, nós descartamos uma certa quantidade em litros e pegamos só a parte melhor que é o **coração da cachaça**.

É a cachaça que sai a seguir à cabeça?

Justamente, sai a **cabeça**, então nós pega a parte melhor que é o **coração da cachaça**. Daí, nós temos o **alcolómetro** pra medir o teor de álcool e daí vamos graduando, certo?

Como é que fazem a mistura? Misturam a mais forte com a mais fraca?

Não, é assim, nosso sistema é esse, nós tira a primeira, aí vai **destilando**, só o **coração**, **destilando**, destilando, pronto. Quando chega em certa **graduação**, aí juntamo, descarta, pega a primeira com a segunda e nós **redestilamos**, que já é praticamente **álcool puro**, aí **redestilamos**.

Passa outra vez pelo alambique?

Não, nós temos a **coluna** que fica aqui ao lado, é pa **redestilar**, pa fazer o próprio **álcool** da gente. Serve pa lavar as garrafas, esterilizar, né?

Então, a **cabeça** é pra isso, **redestila** e faz álcool?

Justamente, só pega a parte melhor que é o **coração da cachaça**.

Como é que chama esse alambique?

É **alambique** mesmo. Aqui é a **panela de cobre** e **colunas de aço inox**.

A parte de cima tem algum nome?

Não, não.

Por onde entra o caldo fermentado?

Não, não. Aqui só entra no **alambique** mesmo que chama o **tanque de cobre**. O resto que sobra que chamamos **vinhodo**, aí vai pra os **tanques** lá pra fazer ...

Por onde é que sai o vinhodo?

Pela parte de baixo. Ela sai aqui e já vai pra os **tanque** e a seguir fica do lado de fora.

E não aproveitam, só pra deitar na cana?

Justamente, é.

E isso aqui é o quê?

Isso aqui nós chamamos de **pré-aquecedor**. porque a **garapa** vem, aí fica aqui, aí a gente aquece a 40 **graus** pa ir pa o **alambique**. Aí, daqui a gente bota a **bombazinha**, aí vai pra aqueles **barril grande** lá que nós vimos. Aí uma parte vai pra aquela área de **maturação** e outra parte vai pra área de **envelhecimento**.

Chama barril?

É **barril**, é. E aquele é o **pré-aquecedor**.
Podemos ver a coluna rectificadora?
Pode, essa é a nossa **coluna**.
Como é que chama?
Nós damos só o nome de **coluna** mesmo, onde **destila, redestila a cachaça**.
Depois pra onde é que vai a cabeça?
Aqui a gente bota nos **tonéis**.
E chama álcool?
Álcool, é. Essa parte aqui é a parte de envelhecimento, onde nós armazenamos a **cachaça**.
Aqui quanto mais velha melhor, porque vai pegar o sabor e a coloração da madeira. Pronto, esse é todo o nosso processo.
E se chama barril?
Barril.
E se for maior, como é que chama?
Não, dá o nome tudo de **barril**.
Não tem tonel, pipa?
Não, não. Muita gente chega aqui, aí, que é como eu falei, varia de palavreado. Muita gente diz eta, que é essas pipas? Às vezes, eta, que é esses tonéis? Mas nós aqui damos só o nome de **barris**, é.
Chama casa de envelhecimento?
É, área de envelhecimento, é. Aqui nós temos a nossa área de embalagem. É tudo manual, tudo artesanal, trabalhador que embala e envasa todos os nossos produtos.
E que produtos de cachaça é que tem?
Nós temos **cachaça envelhecida, cachaça normal** e o **licor de cana** e temos a parte da **rapadura**.
O que é o licor de cana?
O **licor de cana** nós fazemos na parte da **fornalha, da rapadura**, nós temos o **melaço** e temos os nossos ingredientes.
E o licor de cana é uma espécie de mel de cana?
Mel de engenho, só que com os ingredientes, né?
E não pode dizer quais são os ingredientes?
Não, porque aí é um segredo, né?
O que é que distingue o licor de cana do mel de engenho?
Porque, no caso, o **licor** ele leva o **melaço**, o **álcool**, do nosso próprio **caldo de cana** e os derivados.
Então, é basicamente cachaça com mel de engenho e dá licor de cana?
É, dá **licor de cana**. Agora, nós vamos pa parte da fornalha.
Isso é uma espécie de laboratório?
É, nós temos o nosso laboratorizinho também. quer dar uma olhadinha.
O que é que controlam no laboratório, o grau de sacarose?
É, justamente. É um laboratório pa a gente saber o básico: ver PH, acidez, ter um controle

de qualidade do nosso produto. Nós pegamos agora na parte da **fornalha**. Pronto, essa aqui, então, é a nossa parte de **fornalha**, no caso, como eu expliquei, só funciona mais no final de semana, porque nós fazemos em pequena quantidade. Como faltou alguma **rapadura**, ou seja, algum **méw**, então, nós tamos aproveitando e fazendo hoje, no caso vocês tiveram sorte de ver o **tacho** funcionando.

Como é que começa?

Pronto, aquele **caldo** que é moído lá em cima, na **moenda**, a gente **moi a cana**, o **caldo** já dece direto. E já vem pra aqui, onde ele está **limpando**. Ele está tirando todas as **impurezas** que existem no **caldo**, que ele botou o **vapor**. Aí, tira as **impurezas**, e dali divide por **tacho**, onde ele vai fazer o processo, né? O **melaço**, o **méw**. Pronto, dali, ele mexe...

A fornalha está debaixo?

É, fica ao lado.

Estão a meter a lenha lá fora?

É, a gente bota o fogo lá fora, mas aqui se chama de **fornalha** que é o **tacho**. Aí, ele mexe todinha...

Esta é a primeira fase?

Justamente. Depois que ele faz o **cozimento** aqui, aí leva pra aquela parte, lá na frente...

Como é que chama aquela parte?

Chamamos de **gamela**. É, aí mexe. Aí, bota nas **formazinha**, que são isso aqui. Chama isso aqui as formazinhas.

São de madeira?

De madeira. Aí, bota aqui. Daqui passa de vinte a quinze minutos e já está pronto pra bater e ir pra a área de **embalagem**.

Isso chama como?

Formas.

Aquela parte ali de retirar os resíduos é antes da cozedura?

É antes porque aquece um pouco primeiro pra adiantar, né? Aí...

Então, quando chega da moenda, cai aí?

É.

E como chama aquilo ali?

Nós chamamos um **tanque**, é um reservatório que recebe a **garapa**. E ali nós temos uma **tina** onde ele bota o **vapor** e começa a subir as **impurezas**, começa a **limpar** pa depois vir pa os **tachos**.

O que o senhor está a fazer é a limpar?

É, tá a **limpar o caldo de cana**, que o **caldo de cana** geralmente tem **impurezas**, então ele tá a **limpar**.

Como chama aquele instrumento que ele está a utilizar?

Chama **passadeira**. As impurezas nós chamamos de **tiborna**. Pronto, esse é todo o nosso processo artesanal.

E ali, o que é que acontece ao que tira fora?

Nós chamamos de **tiborna**, **impurezas**, desce pa os **tanques** também.

E o que fazem com isso?

Serve pa o gado beber também, é pequena quantidade.

Aqui já é o **tacho**?

Aí já é o **tacho**.

Chama **tacho**?

Tacho.

É muito o que deita fora!

Mas, nesse caso aí, também não se perde nada, porque vai pra esses **tanques** aqui, já desce pa esses **tanques**, ali ela vai **esfriar** e depois a gente dilui com água pa poder **aguar as canas** ou se não a gente bota uma porção pra...

Na **fornalha** utiliza lenha e bagaço?

É, agora, a lenha que a gente utiliza, a gente utiliza seca de um cajueiro, da nossa região, pa não ter que desmatar.

E isso aqui o que é?

É **alfinim**.

O que é **alfinim**?

É, chama **puxa-puxa**.

É o mesmo que **alfinim**?

É.

Leva algum ingrediente?

Não, aqui só é produto feito e depois puxado. O **melaço puxado**. Tira do **tacho**... E bota lá e depois deixa **esfriar** pa poder **puxar**. Chama **puxa-puxa**.

Como é que chama quando está pronto pa tirar do **tacho**?

O **ponto**. É, tá no **ponto** pa poder...

E chama ponto de rapadura ou ponto de mel?

Ponto do méw, ponto da rapadura, tanto faz, é o mesmo.

E na gamela mexe?

Mexe pa fazer a **rapadura**, no caso pa fazer a **rapadura** leva pa **gamela**. Aí, **mexe**, **mexe**...

Mexe com o quê?

É a **pá** e se chama o **caixeador**, usa pa **mexer o méw** até chegar o **ponto** de colocar na **forma**, tirar a massa pra colocar na **forma**. Aí, quando vai colocar na **forma**, se chama **caixear**. Aí **caixeia a rapadura**, coloca dentro das **caixinha**, das **forma**. Aí, então, após dez minutos que ela paasar na **forma**, ela já **esfria** e já está pronta pa **embalar**.

E aquele ali, como é que chama aquele instrumento pa retirar o mel do **tacho** pa **gamela**?

A **passadeira**.

É preciso mexer o mel no **tacho**?

É de vez em quando precisa **mexer** pa não queimar.

E o trabalhador que faz esse trabalho, que sabe ver o ponto do mel, como é que chama?

É o **mestre**.

Só **mestre**?

Mestre da rapadura, digamos assim.

O senhor é o mestre da rapadura?

É.

E o que faz a cachaça é o...?

Cachaceiro.

O senhor é cachaceiro?

É, muitas vezes, o povo fala aquela pessoa que bebe bastante é o **cachaceiro**, mas o **cachaceiro** é o que faz, quem bebe é o consumidor.

Aqui é só isso, não mistura outros ingredientes?

Não, aqui é só isso mesmo. É puro, só o **caldo de cana**, não mistura **coco**, **amendoim**, **mamão**...

Quanto tempo fica aqui na caixinha?

Aí, é, fica só o tempo que a pessoa for consumir ele. É, ele não tem ... **esfria** e vira o **alfinim**, quando ele tá mole ele é **puxa-puxa**. Depois que ele seca, aí vira **alfinim**.

Então, alfinim é o mesmo que rapadura?

É. A **rapadura** se transforma no **alfinim**.

Alfinim é claro e a rapadura é escura?

Mas é que quando ele faz a **rapadura** lá e ele bota pa fazer o **alfinim**, ao ele **puxar**, fica **puxando**, puxando, vai **clarear**, vai clareando, aí ele fica claro.

Como é que se chama esse puxar?

São pontos diferentes.

Chama ponto de puxa-puxa?

É, justamente.

Existe o ponto de alfinim também?

É, o **ponto do méw**, o **ponto da rapadura**, eles é que dá o **ponto**. cada um tem um **ponto** mais forte que o outro. O primeiro ponto é o **ponto do méw**, o **ponto do alfinim** já é mais forte que o **méw**, já engrossa mais que o **méw**. Já pra fazer a **batida** já engrossa mais, o **ponto** já é mais avançado.

Como é que faz a batida?

A **batida** é colocado... é igual ao **alfinim**. Quando chega o **ponto na trempe**, o **ponto** um pouco forte, aí a gente coloca na **pia de aço inox**, aquela pia lá, aonde a gente vai colocar **cravo**, **canela**, **erva doce** e a gente vai **bater o méw**. Quando **bate o méw**, aí coloca na **forma**, rapidamente, ali, dentro de um minuto, ela já coalha, já pode retirar da **forma**, por isso chama **batida**.

Leva especiarias?

Cravo, **canela** e **erva-doce**. É gostoso. Na **batida**, o **mel** é **batido** em porções. No caso do **alfinim**, é **puxado**. A **batida** é **batida** em porções. É por isso que existe esses nomes.

E a rapadura é tirar no ponto e fica como está, por isso é mais escura?

Justamente. é.

Aqui estas forminhas é pa rapadura?

É. ele tá **limpando o caldo** pa tirar as **impurezas** do jeito que ele fez aqui. É, porque são

dois **tanques**, esse aqui e aquele lá. O que ele estava fazendo aqui está fazendo lá.

Mas é o mesmo?

É a mesma coisa, é o **méw**. Então, tá tirando as **impurezas** aqui e lá. É porque o que ele está fazendo aqui é totalmente diferente do que ele está fazendo lá, porque aqui ele está fazendo para o **alfinim** e lá ele está fazendo com o **mel**.

Então, agora, quero que me explique como é que faz o mel de engenho?

Pronto, no **méw** é o mesmo processo. O **caldo** mói, a gente aquece, bota o **vapor**, começa a **evaporar**. Aí, as **impurezas** também começam a subir, vai tirando as impurezas. Pronto, aí vai dar o **ponto do mel**.

Como é que passa o mel, depois de retirar as impurezas, para o tacho?

Não, porque esse aqui é diferente. Lá é no vapor e aqui é no **bagajo de cana**.

E ali é pa fazer um produto diferente, é para o mel?

É, ali é pra o **mel** e aqui é pa **rapadura**.

Mas também podia fazer o mel no tacho?

Podia. Tem **engenhos** que tem vários **tachos** pa fazer grande quantidade. Como aqui é mais artesanal, então nós temos só esse aqui que é pra fazer a **rapadura**. E, no **vapor**, temos esse lá e aquele lá pra o **méw**, onde ele tá **limpando** as **impurezas**. Esse é um **tanque** e aquele lá é outro. Se quiser passa pra esse aqui.

Pode passar do primeiro pra o segundo, que é o tacho?

É.

E coze durante quanto tempo aqui?

Vareia, mas é o tempo pra **dar o ponto**, duas hora, três hora, quatro hora.

E ali pra o mel é só naquele tanque de vapor?

É, na **centrífuga**, digamos assim.

Só coze ali?

É, vai **apurar** ali. A gente trabalha no **vapor**, ele vai **apurando**, fica o **mel** mais **limpo**, é um mel orgânico.

E chama centrífuga?

É. Aí, quando a gente tira vai colocando aqui e vai apurando, ele vai engrossando.

Limpa o mel com a passadeira?

É, e tira a **borra** que é as **impurezas**. Aí, ele vai **apurando**. Quando chega o **ponto do mel**, tira ele.

E pra onde é que vai o mel?

Aí, vai pa **embalagem**, vai pra área de embalagem.

Como é que chama o produto final?

Mel da cana de açúcar.

Chama mel de cana ou mel de engenho?

Mel de engenho, mel de cana-de-açúcar, é.

Chamam os dois nomes?

É.

A gamela é só pra bater o puxa-puxa?

É.

A rapadura vem diretamente pras formas. Chama forma ou forminhas?

Formas.

Então, não estão a fazer rapadura, só alfinim e mel?

É.

Porquê?

Porque hoje não é o dia de fazer **rapadura**, no caso.

E para que é que as pessoas usam a rapadura aqui?

A gente faz a **rapadura** misturada: **mamão com côco**, **côco com leite**, pa vender. Vamos lá agora ver os produtos. Pronto, aqui é a parte da nossa bodega do **engenho**, onde nós vendemos todos os produtos aqui. Aqui é pa degustação. Aqui tem a **rapadura**, **batida**, **com amendoim**, **coco com leite** e **mamão com coco**.

Isso aqui é a cachaça?

É. Essa é a nossa **cachaça normal**, a nossa **cachaça envelhecida**. Essa é a embalagem mais pra presente. Isso é a **rapadura pura** e a **rapadurinha**.

Qual é a diferença?

Rapadura pura é pura mesmo do **caldo de cana** sem ingredientes. **Rapadurinha** é a mesma **rapadura pura** com **forminhas** mais pequenas. Isso é **rapadura batida** e aqui tá o **alfinim** e isso é o **mel de engenho**.

Qual é a rapadura que vende mais?

É a **com amendoim**.

E a rapadura batida?

É a que leva **cravo**, **canela** e **erva-doce**.

E o puxa-puxa?

É diferente. O **puxa-puxa** é o **alfinim**, quando ainda tá molinho. Quando seca, vira novamente **rapadura**, aí fica **alfinim**.

Quanto custa o licor de cana?

O licor custa 18 reais.

Como é que chama quando a rapadura já está dura nas formas?

Diz que já tá duro, já tá bom de **bater**.

Bater?

Bater é levar pa **embalage**, bater pa área de embalage.

Como é que comem o alfinim?

Aqui, no caso, eles gostam mais de molinho, do **puxa-puxa**, é mais gostoso.

Aqui, as pessoas comem muita rapadura? Consomem naturalmente.

Como é que chamam a rapadura depois de retirar da forma?

É **rapadura**.

Fazem alguma bebida de rapadura?

Não, rapadura a gente quebra ela pa comer somente. Pode derreter no fogo com água e pode fazer doce com **rapadura**, pra fazer biscoito, no café... a **rapadura** simples, só com o **méw** mesmo.

Como é que chama o conjunto das forminhas?

Tabletezinhas grandes e mais pequenas.

Tabletes é a rapadura dura, pronta, depois de retirada das formas?

É.

Sabe qual a razão do nome do Engenho S. Pedro?

Porque o patrão se chama Pedro Júnior.

Exportam rapadura pra Alemanha?

Não, apenas cachaça, mas por enquanto pequenas amostras.

Conhece estas palavras: Trapiche?

Sei não.

Açúcar de mel?

Não, o açúcar vem da cana.

Aqui não fazem açúcar?

Não.

Açúcar de panela?

Não, também não.

Açúcar de escumas?

Também não.

Açúcar candi?

Não.

Alçaprema?

Não.

Açúcar mascavado?

Açúcar mascavo, já ouvi falar, mas nós não fazemos aqui, porque é um processo diferente.

Alfenim?

É esse que nós fazemos.

Alfeloeiro?

Não.

Alféloa?

Não.

Caldeira?

Caldeira nós temos, pra mandar vapor, pra aquecer o caldo de cana.

Forma de açúcar?

Forma de rapadura.

Melado?

Não sei.

Melaço?

Melaço é a rapadura, o mel.

Mestre de engenho?

O mestre do tacho.

Mestre de açúcar?

Faz açúcar.
 Purga?
 Não
 Rapadura?
 Tem.
 Pão de açúcar?
 Pão doce.
 Refinar?
 Não.
 Remel?
 Não.
 Tacha?
 Tachos.
 Temperar?
 O produto.
 Retame?
 Não.

**S. Filipe, Recôncavo bahiano (Estado da Bahia),
 Engenho de António Costa,
 Sr. António Costa, 34 anos, escolaridade média.**

Que variedades de cana-de-açúcar é que tem cá?

Ele depois lhe explica.

Então, pode me explicar aqui o que está a fazer?

A **rapadura**. Primeiro mói a cana, aí pega o **caldo** passa pra aqui, pra os **tacho**. Aí, depois dos tacho, a gente vai concentrando ela até chegar a esse **ponto** aqui. Assim que chega a esse ponto, a gente passa pra aqui, pra o **cocho de madeira**, e **bate** ela pra poder ir pra **forma**. Depois, na forma, é o processo de 10 a 15 minutos pra poder secar.

Como é que chama aqui o primeiro tacho?

No caso, é uma **tacha**, é **segunda tacha**.

E ali aquela do meio?

É a **terceira tacha**.

E a do fundo?

Lá, é a **quarta tacha**.

E o que é que faz na primeira tacha?

Essa aqui, a gente espuma ela, né? Bota o **caldo frio** e vai **espumando**. O caldo vem da **moenda**, aí a gente vai tirando ele, essa é a **primeira tacha**. Aí, da primeira a gente vai passando pra a segunda e pa terceira.

E como é que chama este instrumento de espumar?

É aqui a **passadeira**. É a gente chama a **passadeira**. Aí, depois de 25 minutos, mais ou

menos, a gente passa daqui pra a segunda. Aqui é o caldo.

Como é que chama a espuma?

A gente chama aqui, no caso, a **escuma** pra animal. É **espuma** e aqui é o caldo. Já quando passa pra aqui, aí já chama-se **ponto**.

Tá no ponto? Ponto de quê?

Tá no **ponto** de passar pa **rapadura**.

E aí já é rapadura? Então aqui coze até concentrar?

É, concentrado ele já está aqui no terceiro.

Como é que chama este instrumento?

Também é **passadeira**. Agora, tem um **rodo de bater o ponto**. É aquele de lá. Aqui a gente vai controlando a medida, né? Aí a gente espera dar o **ponto** e passa pra o **cocho** pra **bater**, pra fazer **rapadura**.

Como é que chama aquele instrumento ali?

Ali é o **rodo**.

Não chama batedor?

Não, aí o batedor já é lá.

Pra que é que serve o rodo?

O **rodo** a gente usa assim: aqui, licença, vou pegar aqui. O **rodo** a gente usa pra concentrar ela. Aqui, ó, vai concentrando. Aí, a gente dá um espaço aí, quando ele estiver com mais dez minuto, a gente torna a vir aqui. Aí, é passá. Aí logo seguinte, aqui, quando a gente vê que ele está precisando de colocar o azeite de dendê...

Ah? Coloca azeite de dendê?

É, que agora a gente pega o azeite de dendê e coloca. É que não tá na hora ainda, mas a gente coloca essa quantidade aí.

Uma colher de chá de azeite de dendê?

É, uma colher de chá.

E esta é a segunda ou a terceira tacha?

Aqui é a terceira. É a **terceira tacha**.

E depois, daqui passamos pra ali?

É, pra ali. Aqui é que ele está batendo. Os **batedores** são esse aí. Ele tá concentrando pa chegá numa grossura pa a gente colocá na **forma**. Daqui a 3 minutos...

E como é que chama isto onde bate?

Aqui é **cocho**, **cocho de madeira**. Aqui é a **paleta**, é de madeira. Aqui são as **formas**. Daqui a uns 3 minutos, a gente já começa a colocá aqui.

Nas formas?

É.

É preciso lavar as formas?

É, precisa lavá. Aqui, a gente precisa lavar o doce pra poder não pegar, que se ficar seco aqui, o açúcar, o doce não sai da forma. Aí, toda a vez que a gente tira lá, a gente tem de trazer aqui na água pa lavá. Daqui, a gente passa pra aqui, em seguida que seca, a gente faz isso aqui oh, pega ele aqui. Aqui, oh. Aí, a gente **bate** e sai da **forma**, entendeu?

Como é que chama esse instrumento de bater?

Aqui é o **macete**. Chama o **macete**. Aí, dá essa pancada. E aqui se chama... essa **rapadura** nossa aqui se chama **rapadura** tradicional, que é a **rapadura** de setenta, oitenta anos atrás, no caso, do meu avô pa o meu pai.

Esta rapadura mole como chama?

É a **rapadura puxa**.

Porque é que chama puxa?

Ela fica nesse tempore, oh. Ela não é aquela **rapadura** seca que precisa raspar com uma faca. A gente pode usar ela pa chupar e essa não, essa aqui é uma massa.

E como é que chama toda a rapadura que faz?

Rapadura serenta.

Que é a rapadura puxa também?

É.

Que é a tradicional?

É. Mas, no caso, aqui, a gente chama **rapadura tradicional serenta**. Pra não chamar **puxa**, porque a **rapadura puxa**, o pessoal estava exigindo muito da gente, e a gente não teve condições de suprir a freguesia com **rapadura puxa**. Ela depois de feita, ela derretia, tá entendendo?

Com o calor?

Com o calor, com até resfriagem. A gente voltou à normal, a gente faz essa aqui e tá saindo bem.

Tem formas grandes e pequenas?

É, tem todo o tamanho, tem a de quinhentas e de dezasseis gramas também.

Leva pa vender na feira de Nazaré das Farinhas, na quarta-feira?

É. Nazaré realmente dei uma parada lá. Não tou vendendo esses tempo, mas eu trabalho em S. António, Feira de Santana, as outras pessoas que pede de Salvador. Tem uns pedido já, normalmente toda semana.

E tem algum nome pa distinguir a grande da pequena?

Essa aqui é a oitocentas, oitocentas gramas, e essa trezentas grama, e essa aqui é cinquenta gramas e também a gente tem aqui no depósito, aqui... aqui é o **açúcar mascavo**.

Também fazem açúcar mascavo?

A gente faz.

E como é que faz?

O **açúcar mascavo** é o mesmo processo de lá do **ponto**. Agora, só que a gente, em vez de ser batido, é quebrado.

Mas é exactamente o mesmo processo?

O mesmo é sim.

Da rapadura?

Da **rapadura**. Agora, só que em vez de ser **batido** é **quebrado**. É o **açúcar mascavo**, chama o **açúcar mulatinho**.

E isso aqui?

É o **melaço**.

E qual é a diferença do melaço?

É que tira o **ponto** antes. Tá entendendo? Ele aqui tá com 42 grau. Aqui ele tá com 160 grau pa poder quebrar. E aqui a gente tem **rapadurinha** aqui. É porque tá tudo bagunçado, a gente tá a trabalhá, tá pegando no final da produção. Aqui, oh?

Qual é a diferença da rapadurinha?

É que a **rapadurinha** a gente coloca aí o sabor. Essa aí é **gengibre**.

E tem mais algum sabor?

Tem **abacaxi**, **coco**, tem **goiaba**, tem **tangerina**, e aqui é com **amendoim**. Vou pegá a **cachaça**.

Também faz cachaça?

É do **caldo da cana**. Só que, nesse período, a gente não fabrica **cachaça**. Tá entendendo? A gente começa a fabricá agora de Setembro pa Outubro, aí começa.

Qué colocá a rapadura tradicional também?

A rapadura tradicional aqui.

E sabe explicar como é que faz a cachaça?

Sei explicar. A gente moi o **caldo**, aí coloca nas **dorna**. 36 horas depois, a gente passa no **alambique** e tira a **cachaça**. A **cachaça** tem três tipo: a primeira, segunda e terceira. A gente usa só o segundo, porque o primeiro volta pra dorna, pra esperá pa **fermentá** junto com a outra e fazer a cachaça, porque aí, no caso da cachaça nossa, hoje, a gente não fabrica cachaça com química. A gente só fabrica memo com **melaço** ou com **caldo da cana**. Mas, como aqui, hoje, o caldo da cana é o mais fácil, a gente tá trabalhando com o **caldo da cana**.

E como é que chama, depois do caldo tar fermentado?

Chama-se **vinho**.

E onde é que destila, como é que chama o lugar onde destila?

Pa **destilá**, hoje eu não posso mostrá, porque tá fechado, e a gente não pode ter acesso, quando ele tá...

Não faz mal, o que me interessa são os nomes, as palavras. Então, como é que chama o aparelho onde destila o caldo fermentado?

Chama-se o **alambique**.

E a parte de baixo deste, que põe sobre a caldeira, tem algum nome?

Não, lá é só memo a **caldeira**, fica separada do alambique.

A parte de cima chama cabeça do alambique, onde entra o caldo fermentado?

É, realmente hoje a gente só conhece memo é o **alambique** memo. Tem uma **serpentina**, tá entendendo? É pa fazê a cachaça.

E onde sai a cachaça já pronta tem algum nome?

É o alambique. Aí já se chama **bica do alambique**.

E a primeira aguardente que sai, mais forte, como é que chama?

Chama-se **cabeça**.

E a segunda?

A segunda a gente chama **cachaça**.

E a última, mais fraca?

É o **cachaço**.

E aproveitam o cachaço?

Não, o **cachaço** só serve pa adubo, depois que ele esfria.

Esse sai do fundo do alambique, são os resíduos que ficam no fundo?

É, a gente já tem o cocho na terra, no chão, pra a gente esperar ele esfriar e jogar na cana, pa servir de adubo, porque se jogar ele quente, fermentando, aí mata a **roça**.

E deitam algum produto pra fermentar o caldo da cana?

Não, a gente não usa nada.

E quando está a escumar, a fermentar, tem algum nome, aquela espuma que fica por cima?

Aquela espuma, hoje, a gente se chama ela, no caso, **sujeira**, porque a gente limpa e joga fora. No tempo de trabalhar com a higiênica nossa, a gente já separa eles.

E só tem essa cachaça, não tem envelhecida?

Não, envelhecida a gente não tem. Só essa **cachaça de caldo** memo.

Agora, podemos ver a moenda, por favor?

Podemo.

Isto aqui é pa concentrar o mel?

Isso aqui é pa gente mexer o mel, no caso.

É pa fazer o mel?

Vou pegá a vasilha pa você vê. Aqui oh? A gente trabalha... Aqui é o **depósito** pa embalar. O processo do **melado** é o mesmo da **rapadura**. Ali tem o processo de... tem o **tacho do ponto**. A **primeira tacha** é onde vai fazer a **limpeza**. A segunda é que vai **caldear**, começa a tirá a água e as **sujeiras** também e o **terceiro tacho** que é o **tacho do ponto**, onde concentra até à **rapadura**. Agora vamos vê a moenda lá.

Já parou a moenda?

Já, já parou.

É nesta máquina pequenina que moem?

É. Essa máquina aqui, hoje, que é a moderna da gente. A gente já tá fabricando aqui, no caso, mil litros de **caldo** por hora. Tá entendendo? Aí, a gente **mói** aqui de 5 a 8 mil quilos de **cana** por dia. Antes, a gente tinha uma máquina que moia só 500, 200, 300, bem pouco pa o que a gente já faz hoje com a **caldeira**.

Que variedades de cana é que tem aqui?

Hoje, a maior variedade a gente conhece aqui como **cana branca**, tá entendendo?

Como é ela, é grossa?

Ela tem uma grossura média.

E é amarela?

Não, ela é bem branca. É uma cana que supera qualquer outro tipo de cana na região nossa aqui.

E que outros tipos de cana é que têm?

Temo aqui uma cana chamada **Santo Amaro**, também que é boa, mas não compensa trabalhá com ela.

Como é a de Santo Amaro?

A de **Santo Amaro**, ela é escura, a palha cheia de espinho e não é desenvolvida igual a ela, que com 10 meses tá madura, que a de **Santo Amaro** a gente tem de esperá ela um ano. Essa **cana branca** com dez meses ela já tá boa.

Aqui a produção de cana também é vossa?

É a produção são poucas. A gente compra mais dos vizinho, a gente sempre vem trazendo das pessoas vizinho, que eles prante pa a gente comprá, porque se a gente hoje for só pra **prantar** a gente não consegue fazer a **rapadura** e **prantá** a **cana-de-açúcar**.

Pra onde é que vai o caldo da cana?

Vai cair num **paró(l)** lá. Aí, ele passa no tubo e cai no **paró(l)** aí. Depois dali a gente vai colocando nas **tachas**.

Quando está na época de cortar a cana, como é que chama?

Aqui época de **cortar cana** é de Setembro até o final.

E diz período de safra?

É.

E quando está fazendo rapadura, também diz que está na safra?

Quando está fazendo **rapadura**, a gente aqui não temos nem tempo determinado de parar. A gente se programa antes. Até se, no caso, que a gente guarda cana, a gente chama guardar pelo seguinte, deixa sem cortar, a gente compreta com outra que tá chegando...

Quantas vezes cortam por ano?

Uma vez, é uma vez só. Este tipo de cana nossa hoje, que a gente tá conseguindo, que tem pouca variedade ainda, poucas canas, a gente tá conseguindo cortar duas vezes, no caso de a um ano, um ano e seis meses, tá entendendo? Mais o certo memo é um ano.

E o que é que usa pa cortar a cana?

A gente usa o **facão**.

E depois, pa juntar as canas pa trazer pa aqui?

A gente traz no burro.

E como é que chama o molhe de cana?

Chama **carga**. A gente bota num panacum.

O que é o panacum?

É um cesto no burro.

Mas como é que amarram um molhe de cana?

O burro já tem um jeito de trabalhar. A gente enche a **carga**, ele já sabe o que vai fazer. Ele vem até aqui ao **engenho**.

E as pessoas que cortam a cana, como chama?

Cortador de cana.

E a parte da cana que se mete na terra pa plantar?

A gente chama **semente**.

E a parte de cima, as folhas da cana?

Olho, a gente usa aqui pa os animal, a gente passa no triturador e o triturador faz a ração pa a gente botar pa os animais que carrega a cana. A gente chama o **olho da cana**, é.

E a parte do meio da cana que se chupa?
 É o **gomo**, são os **gomo da cana**.
 E o que divide os gomos?
 É o **nó**, é.
 E o rebento que nasce no nó da cana?
 É o **nacedor**, é.
 E quando surge uma planta ao lado da cana?
 A gente chama aqui de **soca de cana**, que tá nascendo ali, oh?
 E depois, quando fazem o mel, chamam melado ou melaço de cana?
 A gente chama **méw de cana**.
 E o melaço e o melado é a mesma coisa?
 O **melaço** é o caso, a gente chama **melaço**, mas o **melaço** já é um produto que se tira e que não se usa.
 Quando faz o açúcar?
 É, quando faz o **açúcar**.
 Mas, como é mascavo, não separa o mel do açúcar?
 É, não separa. .Aí, chamam **melaço** e já está sem o sabor.
 Chama mel de cana ou mel de engenho?
 A gente chama **mel de engenho**.
 Aqui, isto tudo é um engenho?
 É, aqui isso tudo é o **engenho**.
 Não chamam à fazenda engenho?
 Não. Os vizinho aqui, querendo vir aqui, dizem eu vou no **engenho**.
 E este engenho como é que se chama?
 É, hoje, aqui, a gente já chama, pessoal já chama **engenho**. No caso, é mini-fábrica, tá entendendo? Porque os **engenho** antigamente não era, no caso, há 4 anos atrás o **engenho** era todo diferente desse. A gente fazia o **melaço** já pa **cachaça**, não era o **méw** pa consumo humano. Então, hoje, aqui, a gente já tem tudo registrado, o negócio já está mais organizado.
 Este engenho chama-se Engenho do António Costa?
 É **Engenho** António Costa.
 E o seu nome?
 O meu nome é Aloíso. Tenho um irmão que chama António Filho. Ele tá em Salvador.
 É mais velho?
 Não, é mais moderno que eu. Aí, o meu nome é Aloíso Barreto Costa.
 E quantos anos tem?
 Eu tenho 34 anos.
 E este sítio como é que se chama?
 Aqui é fazenda Cupió Almerim.
 E o município é S. Filipe?
 É S. Filipe.
 Distrito?

Nazaré e Moniz Ferreira.
 E isto pertence a Nazaré ou Moniz Ferreira?
 Aqui é S. Filipe. Tá dividido entre os dois.
 Para fazer a rapadura dura, o que é preciso para além da rapadura mole, é preciso concentrar mais?
 É preciso concentrar mais o doce.
 E qual é o ponto, no tacho do ponto?
 Tem de deixar a demorar mais.
 Por isso fica mais escura e mais dura?
 Não, ela, no caso, só vai secar mais rápido e ficar dura.
 Dá mais ponto?
 É isso aí.
 E é preciso bater igual no cocho e tudo?
 Precisa bater igual.
 E como é que chama o trabalhador que faz e dá o ponto à rapadura?
 É o **cozinhador**.
 Não chama mestre?
 Não, a gente aqui chama o **cozinhador**.
 E o que trabalha aqui na moenda?
 Aí, é o **cevador**.
 É o que mete a cana?
 É.
 E não precisa de ninguém atrás pa voltar a meter a cana?
 Não, tem um **tirador de bagaço**, são duas pessoas.
 Quantos cilindros tem na moenda? São três? Como chama?
 São três **moenda**. É um **cilindro** com três **moendas**.
 As moendas são os rolos? também chama tambor?
 Aqui chama **moenda**.
 Então tem o cevador e...?
 E o **puxador do bagaço** que fica do outro lado.
 E o bagaço não volta a passar na moenda?
 Não, sai lá pronto.
 E o trabalhador que põe a rapadura nas formas?
 Lá, é o **botador de rapadura**.
 E chama forma de madeira ou forma de rapadura?
Forma de rapadura.
 E o trabalhador que tira a rapadura da forma?
 Lá é o mesmo. É o mesmo **botador** que trabalha no mesmo processo. tá entendendo?
 E quanto tempo a rapadura fica na forma?
 É de 5 minuto até 10 minuto.
 Porque é a rapadura mole?

É a mole, a **rapadura mole**.

E se for a dura?

Pode ser igual, a gente pode esperar o mesmo tempo, porque os **tacho** que se fala não tem capacidade de avançar antes do tacho, antes da **forma**, aí tem um tempo que a gente controla.

E porque é que distingue a tacha do tacho, é porque este é mais pequeno?

É. Então, tem as **tachas**: a primeira, a segunda e a terceira. São duas **tachas** e um **tacho**. Tá entendendo? Tudo a vapor, que hoje são coisa moderna.

E o bagaço serve de combustível?

É o **bagaço da cana** serve de combustível pa **caldeira**. Ela vai e faz a **serpentina** lá.

Vai na serpentina pa cozer o caldo nas tachas?

Isso aí.

E quando faz o mel, quando já está concentrado como chama?

A gente chama o **méw** mesmo, o **melaço é méw de cana**.

O ponto do mel também é dado no último tacho?

É o mesmo processo.

Não tem uma câmara de vácuo?

Não é o mesmo **tacho**.

É concentrado no último tacho?

É só que a gente tira com trinta a 42 grau, antes de ele ir pa 60 a 70 grau, no caso de **rapadura** pra **méw**, mas é o mesmo processo.

E aqui chama casa de moenda?

Aqui é só **engenho**.

Não distingue a parte da moenda da parte da caldeira?

Não. É o **engenho**. A gente usa a parte do **engenho** e a parte do lugar da **rapadura**, que a gente chama os **tacho**.

Não diz casa de tachos?

É só mesmo uma divisão da gente trabalhá.

Chama moenda ao conjunto da máquina de moer a cana?

Não, a gente chama **engenho**, aí.

E onde põe o bagaço?

É a **bagaceira**.

E quando faz o açúcar também chama cozinhador ao trabalhador que dá o ponto?

É **cozinhador**, é o mesmo.

E deita alguma coisa pa ajudar a concentrar o açúcar?

Não, a gente só tira memo, só espera mais do ponto mais visgento, tá entendendo? Demora mais no fogo, mas são o mesmo processo.

E depois, onde é que põe o açúcar pa cristalizar?

A gente não faz o cristalizado, a gente faz o **açúcar mascavo** memo.

Quando tira do último tacho, que já está no ponto viscoso, onde é que põe?

Aí, a gente, no caso, já vai pa **peneira**, peneirar e vai diretamente pesá. não precisa mais nada.

Como é que chama o trabalhador que faz isso?
 Não tem nome.
 Com que instrumento é que tira o açúcar do tacho para a peneira?
 A gente vai tirando com o **passador**. É, tem os **passador**, que a gente chama hoje de... é o **balde**, do **balde** pra **peneira**.
 Como é que chama o trabalhador que faz isso, tem algum nome?
 Não, são o mesmo que faz o **açúcar**.
 É o cozinhador?
 Não, o **cozinhador** fica antes do **quebrador do açúcar**.
 Ah? chama quebrador do açúcar?
 É.
 Não chama mestre de açúcar?
 Não, não chama não.
 E o que é que faz o quebrador do açúcar?
 O **quebrador do açúcar** é que trabalha o tempo de fazer o **açúcar**, **quebrar** e **peneirar**.
 Como é que ele quebra? O que é quebrar o açúcar?
 Ah, isso só chegando lá no **cocho**, é melhor pa explicar.
 Então, vamos lá. Não estão a fazer açúcar nesta altura?
 Fizemos de manhã.
 Não fazem o açúcar e a rapadura ao mesmo tempo?
 Não, não faz ao mesmo tempo, ou faz um ou faz o outro.
 É aqui que quebra o açúcar?
 É aqui mesmo.
 Tira do tacho para aqui com um balde?
 É.
 E aqui como é que quebra é com um batedor?
 É com o **batedor** aqui, oh?
 É o mesmo que usa pa bater?
 É a mesma massa, só que a gente fica fazendo isso aqui até **desconcentrar**.
 Então, é o mesmo que para a rapadura, só que como está num ponto diferente chama quebrar açúcar?
 É chama **quebrar açúcar**.
 E o trabalhador é o quebrador de açúcar?
 É o **quebrador de açúcar**.
 E o instrumento usado, como é que chama?
 É o **batedor**. É nesse **tempre** aqui. Aí, ele vai se concentrando aí, oh? Só que o **ponto** aqui não tá suficiente pa **quebrar o açúcar**, mas são o mesmo processo.
 Bate no cocho de madeira?
 É.
 E depois pra onde é que vai pra secar?
 Depois, daqui a gente usa ele aqui. A gente vem com ele pra aqui.

Como é que chama este lugar onde ele vai secar?

Aqui, a gente chama o **depósito do açúcar**.

E a aguardente, onde é que guarda? Este depósito é de cachaça?

Aí é o **melado**.

Então chama melado ao mel?

É o **mel**.

E a cachaça chama cachaça ou aguardente?

Aqui, a gente chama **cachaça**.

Tem muitos trabalhadores?

Aqui tem trabalhadores da **roça**, da **prantação**, ao produto final.

Chama roça a uma plantação de cana?

É, chama **roça de cana**.

Não chama canavial?

Canavial, mas é mais **roça de cana**, porque são pequenas **roças**, não são grande, né? Aqui, na nossa região, existe três formas da gente tratar o produto da cana. Tem o **méw de cana**, **melado**, que é o certo, e **melaço** que virou muito popular. Quando, na usina, o **melaço** é subproduto da cana, serve pra ração animal, mas, como se tornou tão popular, **melaço**, **melaço**, **melaço**, foi obrigado a gente a adoptar também **melaço** no rótulo, porque ficou muito conhecido como **melaço**. Quando, na verdade, seria **melado de cana**, não é nem **méw** nem **melaço** e sim **melado**. Isto é trabalho de **engenho** de fazer **rapadura**. Este trabalho já é tradição na família, há muitos anos, foi de meu bisavô, passou pra meu avô, hoje é de meu pai, somos nós que tamos aqui, trabalhamos em família. São nove irmão, 4 homens e 5 mulheres. Hoje, trabalhando com ele, é só eu, os outros tão em Salvador.

Você mesmo é que vai vender à feira?

É quem vai pa feira sou eu que vendo lá na segunda-feira. Sábado em S. António e Nazaré foi aquela programação que não deu certo, porque lá tem muito representante que a gente chama-se atacadista. Ele quer comprar com um preço baixo pa tar distribuindo de tal maneira de ser fiado.

Tem muita gente que faz rapadura em Nazaré?

É, lá tem muita gente que faz. Agora não é como a nossa aqui. Eles lá usa a **rapadura** na palha.

Embrulham na palha?

É, é um negócio que não tem higiénica nenhuma, não tem organização, nenhuma de se comparar com nós aqui hoje.

E é uma rapadura mais dura?

É mais dura.

É chamada rapadura seca?

Isso, rapadura seca.

E aqui perto, há outro engenho?

Aqui, não. Às vezes, tem de botar fogo na **caldeira** e esperar começar a aquecer pra produzir. É o próprio **bagajo da cana**. A gente não desmata mais o mato, não corta madeira

não. Trabalha mesmo. A única coisa que a gente usa pra ajudar é o bambu, que o bambu torna a renovar, porque o governo tá a fazer um serviço aí pra não desmatar. Então, a gente gasta um pouquinho trabalhando mais, mas a gente não desmata mais a madeira pra **cozinhar o caldo**.

E há muita procura de rapadura?

A gente não conseguiu ainda exportar, agora o pessoal procura, já procuraram, mas aqui a produção nossa, nós não conseguimos. Até a gente conseguiu fundar uma associação dos produtores de **cana**, pra ver se a gente conseguia fazer isso, mas os outro vizinho não quis, teve dificuldade. Aí, a gente sozinho ficou com a produção da gente.

E há muitos produtores de cana?

Aqui há, são 32 **engenho** que faz o **mel** pra **alambique**, entendeu? Agora pra fazer esse processo só nós mesmo que faz.

O mel pra alambique é pra fazer cachaça?

É pra fazer **cachaça**.

Guardam e depois vão fazendo cachaça todo o ano?

É, todo o ano.

Há muitos a fazer cachaça, mais do que rapadura?

São menos, é. Mas a gente tem uma produção boa aqui. Hoje, a gente já está evoluindo, em S. Paulo, Belo Horizonte, muitos lugares que a gente... tem gente que pede pelo telefone aí.

Mesmo o açúcar mascavo?

É, o **açúcar mascavo**. A gente só usa mesmo o **caldo da cana** e os **tacho** que é moderno, ele vai separando a **sujeira** e a gente vai **limpando**.

Conhece a palavra trapiche?

O **trapiche** é, no caso, o que a gente vai fazendo, o processo de **limpar**, pra poder fazer o **caldo da cana**.

E o que é que chama trapiche?

Não tou entendendo, como assim?

Se conhece a palavra trapiche?

Não.

E a palavra alfenim?

Também não.

Alferes?

Não.

Alféloa?

Também não.

Porque é que os produtos têm o nome Fonte Dourada?

Fonte Dourada, é que a gente conseguiu um registro, que, no nosso caso, aqui, hoje, somos todos Costa: meu pai é António Costa, eu sou Aloíso Costa. A gente botou Fonte Dourada, mas era Costa Dourada, quando a gente foi registrar lá já tinha uma Costa Dourada. Então, a gente tirou e botou Fonte, ficou Fonte Dourada. **Açúcar mascavo**, a delícia da Bahia, Fonte Dourada. Explica tudo aqui, é o cálcio que tem.

Desterro de Entre Rios (Estado de Minas Gerais),**Sr^a. Rosangela Rocha Gouveia, 52 anos,****e Sr. Sebastião Gouveia, 57 anos, Proprietários de um engenho movido a água.**

O **melado**, a gente, eles **mói** a **cana**, e depois que eles **mói** a **cana**, a gente coloca, às vezes, no **pano** pra ficar mais puro. Depois que a gente, pra **coar** aquele pozinho, depois que a gente coloca lá na **tacha**, a gente coloca o fogo debaixo, quando vem a **ferver**, que vem aquela **espuma grossa** por cima, no caso, aquilo ali é **impureza da cana**, aquele pozinho que tem de fora da cana, no caso.

Como é que chama aquele pozinho?

Aquele **pozinho** eu não sei. Mas aquele pozinho é um tipo de uma fibrazinha que tem no pelo da natureza da cana mesmo. Aí, eu acho que aquele **pano** que a gente colocou não vai ficar tão bem limpo, que aquilo é o **coador**, no caso. A gente coloca lá, coloca o fogo. No momento que ela vai ferver, na fervura, aí vem aquela **espuma grossa** que a gente chama **espuma**. A gente pega um **panhador** que chama um tipo de uma **colher furada**, chama **panhador da impureza**. É uma colher grandona, assim que a gente faz furada. Aí, a gente pega aquilo, vai jogando, tira, coloca pra lá, isso até usa jogar no fermento ou traz o gado bebe, adora aquilo, que é docinho, né? Aí, o **melado** vai ficar limpinho, aqueles **cisquinho** que tem na cana vai sair tudo naquela **espuma grossa**. Depois, a gente coloca no fogo ali e vira o **melado**, entendeu? Agora, o **melado**, depois que ele esfriar, você vai colocar no **fermento**. Só que, se você colocar o **melado** quente no **fermento**, vai atrasar o **fermento** e estragar ele. Então, vai ter de esperá ele esfriá. E vem pra mesa, por exemplo pra comer, vai pra **cachaça**, que o produto, a **cachaça de melado**, ela é mais cara, porque, no caso, ela é uma cachaça diferente, né? Mas é mais trabalhosa, pra produção, no caso, ela não vai te dar prejuízo, né?

Então, fermentam o melado pra fazer cachaça?

O próprio **melado**.

Não misturam com o sumo da cana, é só o melado?

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

E o que é que põe para ajudar a fermentar?

Aí, no caso, vai colocar, se é uma parte de **melado** por duas de água pra **fermentar**, senão não dá.

E quando guarda o melado, pra que é que usa o melado?

É como sobremesa, com queijo, com angu, com fubá, outra hora com mandioca, eles gosta como sobremesa mesmo, entendeu?

Com pão também?

Com pão também eles usam muito, que eles fala que o **melado** até é um produto muito bom, assim pra o pulmão, é uma coisa natural, né?

E também misturam a cachaça com mel?

Também, mas já o **mel**, por exemplo, já é outro, já não é o **melado**. Aí, já no caso, isso

aí já é um consumo diferente, que tem gente que gosta, né? Uns fala **mel**, a **cachaça** coloca ali tira leite por cima, aí já é um produto que é gosto de cada um. Cada um tem o seu gosto, né?

E tem algum nome, essa cachaça com melado?

Não. Aí, você tem de saber do Tião, ele é que fabrica a **cachaça**, o **melado**. Eu faço e veja lá misturar o **melado** fazer, mas já não é parte minha, entendeu?

E como é que chama o tacho onde faz o melado?

A gente, é **tacha** que a gente chama. **Tacha** mesmo.

E é só numa tacha?

Tinha duas, o Tião tirou uma, pôs uma só, porque fica mais fácil pra gente. Até no lugar da gente fazer um **doce de coco**, **goiaba**, tudo tem mais espaço lá, sabe, porque aqui, tem os **tacho**, mas os **tacho** são de 50 litro, é pequeno.

E o doce de goiaba faz com açúcar ou com melado?

Faz com **açúcar branco** e com **açúcar vermelho**, que a gente chama de **mascavo**, né? É o **melado** mais forte, a gente põe o **ponto** mais forte e **bate** ali, ele vira **açúcar**. Sempre eu faço também. Aqui, a minha vizinha, aqui, ela tá fazendo o **açúcar**.

E a senhora já não faz açúcar?

Faço pa o meu gasto, entendeu? Não gosto de fazer pra vender. Hoje quem faz pra vender é meu vizinho aqui.

E era a senhora que fazia o açúcar?

Era eu que fazia, porque o Tião mexia mais com a **cachaça**. Aí, ele dizia esse negócio de doce é pra ocê. Aí eu fazia, entendeu?

Então, depois do ponto de melado, como faz pa ficar açúcar?

É porque se aperta mais, coloca mais fogo, quando a **puxa**, é **puxa** que a gente chama, a gente coloca água e coloca **melado** ali. Se ela juntou, faz uma bolinha dura. Aí, jogou fez barulho, cê pode tirar o fogo e **bater** que aí ela **granula** tudo.

Isso é pa ver o ponto?

É.

O ponto do açúcar?

Do **açúcar**.

E chama puxa?

É **puxa** que a gente chama. O outro dia mesmo eu fiz, mandei pra os minino e fiz pouco e já acabou, mais sempre eu compro à minha vizinha aqui, ela faz direto pa vender.

E quando chega ao ponto, faz a bolinha?

Aí, mexe. Aí, a gente vai bater, tira.

Faz com a mão?

É, depois tira da **tacha** pa **fria**.

E com o que é que tira da tacha?

Ah? Tem um negocinho, um tipo de uma **cuia grande**, mas é de cobre, encavado no pau e a gente tira, a gente chama **canecão grande**, mas é um jeito de uma **cuia** mesmo, sabe? Tira da **tacha** e coloca na **fria**.

Chama fria?

É, porque ali é o banho frio que vai colocar e ela com o choque térmico vai se adiantar.

Mas a fria é o quê?

É um jeito de um madeirite, sabe? Uma **forma grande**, comprida e se mexe ali. Chama **cama fria**, que eles colocam lá pra mexer.

E aí com o que é que mexe, qual é o instrumento que utiliza?

O instrumento é uma **pá**, uma **pá de pau**, entendeu? Que a gente mexe. Em pequeno, é assim esse produto que a gente faz, porque no caso ali igual à minha vizinha também é. Coloca, tira lá da **cama quente** joga na **fria** e mexe, porque na **cama fria** vai vir rápido. O **açúcar** vai **embolar**. Aí, ele vai ficar... ali. Na vizinha, se vocês quiserem vocês pegam lá pra vocês ver, é muito gostoso o **açúcar** dela.

E depois de mexido, como é que fica?

Fica já no jeito de você chupar, de fazer o café, fazer o doce...

Mas fica como?

Granuladinho, no caso, se for pa guardar um ano não vai perder, porque secou, né? Fica sequinho. E eu já fiz muito.

E depois guardam em quê?

Guardam nos pacotinho de plástico e ela veda ali, amarra bem, fica o ano inteirinho sem problema, não mofa, não azeda...

Não é preciso pôr ao sol pa secar?

Não precisa, porque aí, no caso, ela apertou o **ponto** no fogo mesmo e já meu marido fazia um de **filtrar** e levar lá pra o sów, entendeu? Mais existe de vários jeito.

E como é o seu nome?

Rosangela Rocha Gouveia.

E que idade tem?

52 anos.

E sempre viveu aqui, neste sítio?

Vivo no sítio Boavista 2, Resende Costa.

Pertence ao Município de Resende Costa?

É, município Resende Costa.

E sempre viveu aqui?

É sempre vivi aqui e criei meus seis filho aqui. Então, hoje, tem 32 anos que moro nessa propriedade que a gente construiu, né?

Os seus familiares já tinham engenho?

É família do meu marido. Meu marido, pai dele faleceu com 85 anos e criou dez filho, vivendo esse tipo de vida que a gente vive aqui, entendeu? Com o porco, a vaca, a **garapa**, a **pinga**, **açúcar**, a **rapadura**, né? Aí, a gente faz a mesma coisa.

Também faz rapadura?

Faço.

É a senhora que faz?

Sempre eu. Sabe, eu faço de **mendoim**, faço, às vezes, de **limão**, sabe? Faço de vários jeito, faço com **leite**. Ontem mesmo eu ia fazer.

E como é que faz?

Rapadura de encomenda, sabe? Mais, a **rapadura** a gente já faz assim. Esse mesmo processo aqui, coloca o **caldo de cana**, leva ao fogo, e tira **limpeza** igual eu te falei, né? Com a **colher furada**, depois a gente aperta mais o **ponto do melado** e aí, no caso, você vai **bater** pouquinho e colocar no fogo e quando está pronto coloca nas **formas**. As **formas** você coloca li, vai despejando...

São formas de madeira?

Formas de madeira. A gente fora ela com plástico, pra aí depois ficar mais higiênico. No caso, você despejou ali, tampa, cobre ali com o plástico. Ela já tá embalada, pronta pa selar ela e, se for pra vender, assim pra colocar em feira a gente coloca o selozinho, mais então a etiqueta que a gente se chama, né? No município e aí é assim, desse jeito. Agora, tem a vizinha também que é mais indicada pa fazer a **rapadura**, faz direto e nós mais é a **cachaça**.

E faz a rapadura dura ou mole?

Dura, dura pra conservar, pra não haver mofo, porque se você colocar ela em **ponto** mais brando, como a gente chama, ela vai mofar, ela vai perder, vai azedar, né? Se você tirar o **ponto** mais forte, ela fica um ano, sem problema nenhum e data de validade assim venceu, tem de jogar fora. Alguns casos aí, às vezes, o pessoal tira o **ponto** mais brando, traz pra o Tião aproveitar e fazer **pinga**, porque ela quis mofar, ela quis azedar, entendeu? Aí, joga no **fermento**, aproveita pa fazer **pinga**.

E quando faz rapadura de limão, como faz?

A **casquinha do limão**, a gente lava o limão bem lavadinho, dá um raladinho na casca e joga, na hora que ela tá fazendo, no fogo. Aí, no caso, a gente chama de **rapadura de limão**. Aí, no caso, não é o caldo do limão, porque o caldo vai enralecer, é a **casquinha**, pa ser outro sabor.

E como é que vê o ponto da rapadura?

O **ponto** é a **puxa** mesmo. É a **puxa** mesmo. Tem de ficar durinha, fazendo barulho, porque se você deixa ela molinha, aí, no caso, a **rapadura** vai vir mofar. Aí, se você jogar ela e fizer aquele barulho, você pode tirar naquele **ponto**.

Vê no prato o ponto?

Vê no prato, é, com a água. Você coloca a água fria, é do jeito que a gente faz doce.

E quando tinha dois tachos, os tachos tinham algum nome?

Não, **tacho** mesmo. Aí, a gente chama **tacha**, **tacho**. Às vezes, a **tacha**, a gente geralmente chama quando ela é maior e ele menor a gente chama de **tacho**.

Então, passava da tacha que era maior pra o tacho que era mais pequeno?

É, e hoje a gente usa aí **tacho** de alumínio também. Tem o de cobre e o de alumínio.

E a forma onde põe a rapadura, como chama?

Forma de rapadura, de madeira. Diz-se a **forma do açúcar** que é o **açúcar**, é o trato que a gente chama. Aí, já coloca ele na **forma**, coloca ali uns pauzinho pa ele **filtrar**. Ela vai decendo, sai o **melado** e fica o **açúcar** igual ao cristal.

Como é a forma do açúcar?

É de madeira também.

Mas é cilíndrica, como um sino?

É tipo um **sinozinho**, é. Ela já é folhada assim, a boca larga e espessura em baixo estreita. Aí, fura os buraquinho, assim, pa ela **filtrar** e vai saindo o **melaço**.

Então é de madeira e tem vários furinhos?

É de madeira. Tem vários furinho pa **filtrar**, cair, é. Aquele **melado**, gente não joga, faz **pinga** dele. E esse **açúcar** vai ao sol. Esse que coloca na **forma**, por exemplo. Ele não vai ser batido.

Há quanto tempo a senhora não faz esse açúcar?

Esse **açúcar**, olha, tem um ano, dois anos. Mais ou meno, depois que minhas minina casaram, achei difícil.

Mas ainda tem as formas do açúcar?

Tem, tá lá no **engenho**.

E onde é que põe as formas pa escorrer o melado?

Era dentro de duas forquilha, **forquilha de pau**. Colocava a **forma** assim, sabe, pra ela ficar direitinha assim pra **filtrar**.

E o que é que ponha em baixo pra receber o melado?

Era, aí, no caso, tinha o..., coloca as **latas**, coloca a **bica**, uma **bica de bambu**, pa pegar os buraquinhos ali. **Bica de madeira**, **bica de bambu**.

E pra onde é que escorria o melado?

Escorria já pra cair no **fermento**. Aí, no caso, já nas **latas**, já jogava no **fermento**. E por aqui tem muitas, várias pessoas, que faz esse **açúcar** assim, filtrado.

Quantos dias o açúcar fica na forma?

Dependendo da **cana**. Se a cana for uma cana boa que tiver madura, não for cana verde, no caso, vai levar 5 dias a colocar no sol. O de cima já vai ficar branquinho, filtrado, a gente colocava nos **pano**, nas lona pra secar. Agora, se a **cana** for uma cana verde, aí, no caso, vai demorar. Aquele **açúcar** vai ficar meio vermelho demais, e se a cana tiver madura, no **ponto**, com cinco dias ele tá filtradinho, no **ponto** de levar pra o sol.

E depois de tirar da forma, o açúcar tem algum nome?

Depois de tirar da forma, a gente fala **açúcar escorrido**. É o **açúcar filtrado** já, que ele já filtrou pela natureza.

E põe alguma coisa por cima para filtrar?

Não, nada. Só a gente cobria, por exemplo, dum prástico. Aí, se cair algum cisco, né, fica protegido, mais nada.

E o pôr o açúcar a filtrar na forma tinha algum nome?

Não. A gente chamava assim, o **açúcar** já levou pra o **ponto da forma**. Então, era assim, não tinha nome não.

Não diziam purgar, pôr na casa de purgar?

Não, era filtrando, **filtrar** na **forma**. Então, a gente até tirava da **tacha**, chamava vamo levar pa **esfriadeira**. **Esfriadeira** era o lugar que ele ficava ali, um prazo de umas duas horas, a **coagular**, a começar a **açucarar**.

E era aí que mexia?

É, aí dava um mexidinho nele e jogava na **forma**.

E com o que é que tira da esfriadeira pa forma?

É com esse **canecão**. A gente chama de **cuia**, é uma **cuia** assim cavada. Na tenda, eles fazem de cobre. Você vai ver lá no **engenho**, cavado assim, no pau comprido, porque é quente tem que levar, né? Então, é assim.

E sabe se o trabalhador que faz o açúcar tem algum nome de profissão?

Não, aí é... chama-se dono de um **engenho**. Aí, nesse **engenho** geralmente ele fabrica **rapadura**, o **açúcar mascavo**, que é esse de natureza de **rapadura**, e o que **filtrava** também falava: Ah, fulano tá no **engenho**, trabalhando no **engenho**, entendeu?

Não era mestre de açúcar?

Não.

Nem cozinhador?

Não, trabalhando no **engenho**, fazendo **açúcar**, **rapadura**, **pinga**...

A senhora já ouviu falar, chamar dono de engenho de engenheiro?

Engenheiro? Não. Já o engenheiro que a gente conhece aqui, por exemplo, é o engenheiro de estrada, engenheiro de construção, entendeu?

E o que é que chama engenho?

É a máquinas em conjunto.

O conjunto das máquinas?

É, onde tá o **engenho** pa **moer a cana**, tá a **tacha** pra fazer o **melado**, o **açúcar**. Aí, a gente fala: Ah, lá vou lá pra o **engenho**. O que é que fulano tá fazendo? Tá trabalhando no **engenho**. E é assim, entendeu?

E a propriedade, a fazenda onde tem o engenho, como chama?

É **engenho**, é. Fulano tem **engenho de açúcar**? Tem. Fazenda tem que, aí, no caso, eles vão aproveitar o **bagajo** que tira o **caldo**, trazer, vai pra o gado comer, entendeu? Tem vários aproveitito.

Mas pode-se chamar a toda a fazenda com o gado e tudo engenho?

É **engenho**, mas também é onde que tá a **máquina** de **moer a cana** que chama **engenho**. E tá lá a **tacha**, é aí.

E uma plantação de cana, como é que chama?

Canavial. Fulano tem muito **canavial**. Tem. Porquê? Ah, ele tem **engenho** perto, aí, faz isso, faz aquilo. A gente chama **canavial**.

E conhece as variedades de cana que tem cá?

O Tião, o meu marido, vai te informar. Tem várias qualidades, entendeu? Mais várias mesmo. Canas muita mesma qualidade, umas que pode cortar dentro de seis meses, tem já cana que leva dois anos ela amadurecer, tem a que leva um ano. Aí, ele é que te vai falar as qualidades.

Como é que faz a broa de melado?

A **broa de melado**, a gente coloca, por exemplo, coloca o leite pra coalhar, né? E engrossa com fubá, coloca o **melado** como adoçante, em vez de colocar o **açúcar**, vai colocar o **melado**. E põe pra assar, a gente chama **broa de melado**. Faz a massa mais dura, enrolano coité, como se fala, ou então coloca espaçoso no tambuleiro mesmo e vai pro forno. E aí, no lugar do **açúcar**

a gente vai colocar o **melado**.

E faz em qualquer altura do ano ou é mais no Natal?

Não, qualquer época. Se tiver o **melado**, a gente faz.

Vou lhe pedir pra repetir outra vez os pontos.

Primeiro é o **ponto do melado**, depois vem o **ponto do açúcar** e depois o **ponto da rapadura** ou do **açúcar mascavo**. O **ponto do açúcar mascavo** é o mesmo **ponto da rapadura**. Só que a **rapadura** vai ser **batida** menos e o **açúcar mascavo** mais, pra ela virar **açúcar mascavo**. É o mesmo **ponto da rapadura** e aí bate até o **ponto** dele ficar todo espalhadinho, entendeu? Ele vai ficar todo **granuladinho**, como se fosse um fubá mesmo, entendeu?

Chama bater ou mexer?

Bater.

E chama batedor?

Batedor, igual a uma gamela comprida. É uma gamela comprida o **batedor**. Aí vai ficar... ele vai soltar e guardar o ano inteirinho. Ele não vai mofar, ele não vai azedar, entendeu? Em **ponto de granuladinho, batido**.

E chama ponto da rapadura?

Ponto da rapadura. A gente chama o **ponto** mais apertado, chega mais o fogo, entendeu?

E o ponto do açúcar é mais brando?

É mais brando.

E o ponto do melado?

É mais brando ainda do que o do **açúcar**, porque se o **melado** pegar o **ponto do açúcar**, vai, no outro dia, já é **açúcar**, ele **çucara**.

Conhece a palavra alfenim?

Não entendi.

Não conhece a palavra?

Não.

E trapiche?

Também não.

E açúcar de panela?

Açúcar de panela é o que nós entendemos que é o **açúcar mascavo**, que nós chamamos aqui. Tem lugar que eles chamam de **açúcar de panela**.

Sabe porque é que chamam açúcar de panela?

Não, sei não.

E onde é que chamam açúcar de panela, é aqui perto?

É, aqui pertinho, na propriedade aqui atrás.

A sua vizinha chama açúcar de panela?

É **açúcar mascavo**. Eles vendem lá nos artesanato como **açúcar mascavo**.

E onde é que ouviu, então, o nome de açúcar de panela?

É, eu já vi isso, é... como é que chama gente, naquele lugar... como que chama Renata, a gente foi lá no Oraxá. Nós encontramos com pessoal lá, então eles falaram. Me parece que é no Mato Grosso, lá é **açúcar de panela**. É o mesmo processo que o **açúcar mascavo**, entendeu?

E como é que eles vendem, vendem em pedra?
 Em pedra também, é.
 E chamam pedra de açúcar, quando retiram o açúcar da forma?
 Vende a pedrona grande, assim, e, às vezes, cortam assim, seca no sol. Ela fica como cristalizada, é.
 E a parte de cima do açúcar que é mais branca, distingue da parte de baixo?
 Não. Ela é mais branca e a outra, que fica mais próxima ao fundo, ela fica mais vermelho, por causa do **melado**, **filtra** menos, entendeu? Demora mais.
 Mas tem algum nome a parte mais branca e a mais vermelha?
 Não. É só assim, o açúcar mais vermelho e o açúcar mais cristalizado, que é o de cima.
 Separam a parte mais branca da outra?
 É. Eles aproveitam mais pa fazer quitandas, porque a outra tem mais **melado**, ela humedece mais. Então, essa mais cristalizada, que é de cima, eles aproveitam mais pa fazer as quitandas.
 O que são as quitandas?
 São biscoitos. Então, é assim, biscoitos, bolos. Eles chamam de quitandas, é biscoitos, é.
 E o açúcar branco usam mais pra quê?
 Também pra café, pa fazer chá, esses produtos.
 E conhece a palavra pão de açúcar?
 Pão de açúcar? Não.
 Muito obrigada.
 De nada.

Pelo jeito, tem o ano inteiro. Já teve época da gente fazer assim, dois anos seguidos sem parar, fazendo **pinga**, fazendo pouca, mais direto. Agora, a gente tá numa fase é... que tá fazendo pouca memo, sabe? Tá quase terminando. Mais, mexer com **pinga** tem um problema. Nessa época do ano, quando começa a fazer frio, que tando o tempo quente, o **fermento** é... como que fala, é mais rápido, as batérias são mais espertas, sabe? **Fermenta** rapidinho. Com frio já começa a parar, parece que já fica mais devagar, sabe? Parece que morre um pouco as batéria.

Que variedades de cana é que existem cá?
 Olha, aqui tem umas 4 ou 5 variedades, sabe? Só que o nome específico a gente não sabe, de cada uma, sabe?
 Mas conhece o nome comum, o nome popular?
 É, sempre usa a **cana** que usa muito aqui, a gente chama **cana brava**, outros chama 190, por causa dela ser muito dura, sabe? É resistente, muito boa.
 E de que cor é?
 É branca.
 Amarela?
 É branca mesmo, mas parecido com cinza. Branco mais cinza.
 E é grossa ou delgada?
 Grossa, dá muito grossa. Mais é muito dura também, sabe? Então, ela é a cana mais difícil

de moer.

E essa é melhor pra cachaça ou pra melado?

Tanto faz. Essa não tem problema não. A **cana** pra **cachaça**, desde que ela seja doce, sabe? Dependendo da terra que dá uma cana mais doce, então rende mais.

E outra variedade sem ser essa?

Tem uma cana, nós chamamo aqui de **cana da embrapa**, o meu minino é que tomou a **muda** dessa cana, sabe? É desenvolvida pela embrapa, a **cana** que acertou muito na região, é macia. Na região, ela é nova, macia e muito boa de resultado. Sim, muito doce. Tudo o que você vai fazer dela dá bom resultado, sabe? Até memo pa tratar do gado.

E a cana antiga?

Não, as antiga foram ficando, parece que ficando fraca pela região, sabe? Quando tinha a **cana jabra**, a gente fala **jabra roxa**, **jabra branca**. Hoje, a gente já não vê mais, não dá resultado mais na nossa região.

Deixou de ser cultivada?

É. Antigamente tinha **cana gravagi**, **cana de Alagoa**, variedade de cana mais macia que o pessoal gosta muito e usa mais pra chupar, sabe? Cana muito boa mesmo, muito docinha e muito macia, mas não dá mais. Não tem como fazer produção dela alta mais. A **caiana** também, tinha umas moitinha na horta pra chupar memo.

Como é a cana caiana?

A **caiana** é uma cana listada de amarelo, sabe? Amarelinho e listada de branco, cana muito macia. Eu tenho ali na horta, na moita li.

E como é que cultiva a cana?

É uma maneira natural memo, sabe? Só faz a cova. Normalmente, hoje, a gente faz a cova feita com **arado** ou com trator e **planta**, normalmente duas a duas. E puxa um pouquinho a terra pa crescer mais rápido.

Como é que chama a parte da cana que mete na terra pa plantar?

Pode ser a cana inteira memo, sabe? Ou a parte mais dura ou a cana inteira, só partir, um pedacinho menor.

Como chama a parte mole da cana que pode chupar?

O **gomo** que a gente fala, é a parte de chupar.

E a parte que divide os gomos, como chama?

É **nó**. A gente chama de **nó**.

E quando vai plantar a cana, a parte que usa pa plantar, como chama?

Ah, é, normalmente, a gente chama aqui de **olhadura**. É a parte da ponta da cana que é mais usada pra plantar, sabe? Que é melhor pa nacer.

E os rebentos nos nós da cana, como chama?

Olha, aqui a gente não tem nenhum nome específico. A gente chama só de **nó** memo, sabe?

Mas quando tem um rebento no nó da cana?

É **olho da cana**.

Não usa isso pra plantar a cana?

Usa não.

E a parte da cana que fica na terra, depois do corte?

A gente chama de **raiz** memo, sabe? **Raiz soca**.

E a parte de cima da cana, das folhas?

A parte de cima é... **palmito**. A gente chama de **palmito**.

E a cana dá flor?

Difícilmente dá, isso depende do ano. Esse ano tá bastante achacado alguns **canavial** dá flor. Aqui, nos meus **canaviais**, não pareceu não.

Não é bom dar flor?

Não é não, porque ela morre, aquela que deu flor, tem que usar ela senão ela vai morrer. Mas algumas região aqui vizinho, é... eu tava vendo bastante **cana** com **flor** esse ano.

E depois da cana começar a crescer, o que é preciso fazer?

Aí, é **capinar** e colocar, normalmente, quando a gente quer que **canavial** desenvolve mais rápido, coloca cobertura ou adubo vinte e cinco vinte.

E é preciso tirar as folhas da cana?

É bom **limpar** e jogar cobertura.

E é preciso regar?

Não. ninguém se usa não, sabe? Bom seria se tivesse de **regar** seria muito bom.

Mas também dava mais trabalho.

Dava mais trabalho com certeza.

E quando tá pronta pa colher, como é que diz, tá na época de...?

Da **colheita** memo. Tá madura, tá na época da **colheita**. Tem algumas variedades que, às vezes, dá pa **colher** até de ano, mais normalmente, na nossa região, a gente usa a **cana** por dois anos.

E diz que vai cortar a cana?

Isso, é **cortar a cana** memo.

E os trabalhadores que cortam, como chama?

Cortadores de cana.

E como é que cortam, o que é que usam pa cortar?

Um **facão**. Usa só o **facão** mesmo.

E depois de cortar, como é que fazem pa juntar a cana, pa transportar?

Já vai **cortando**, normalmente os **cortador** já vai cortando e já vai **bandeirando** elas, fazendo **montinho**.

Como é que chama esses montinhos?

Bandeira, a gente chama de **bandeira**, sabe?

E com o que é que amarra?

Aí, a gente coloca no **carro de boi**.

Não precisa amarrar?

Aí, amarra dentro do carro de boi. Precisa amarrar os **feixo** não, já coloca todo no carro de boi e amarra e transporta pa o **engenho**.

E chama safra?

Safra.

É época da safra?

É.

A safra também é quando tá moendo cana?

A **safra**, normalmente, é desde quando tá **cortando**, até a produção pronta, no caso do **açúcar** ou da **cachaça**. Que, hoje, aqui, a gente já não mexe mais com **açúcar**. Toda a vida mexeu com pouquinho, mais, normalmente, no tempo dos meus pais, a gente fazia **açúcre**, **açúcre mascavo**, né? Fazia pro gasto. Hoje, a gente não mexe mais com **açúcar**, faz, às vezes, um **melado e rapadura** só pro gasto memo.

E como é que chama o segundo corte da cana?

Aí, é, no caso, a **brota**, né? A **soca da cana**.

Chama soca?

É. O **primeiro corte** é **cana nova**, aí do segundo em diante é **soca**. Tem **canavial** que pode dar cana 4 ou 5 vezes, todo o ano. Aí, é **soca de cana**, **soca nova**, **soca** de dois anos, **soca velha**.

Não chama ressoca?

Não, a gente chama de **soca** mesmo. Tem **canavial** que pode ir até seis anos, dependendo da terra. Quando ela é bem nacida, pode ir até seis anos. Dá até seis **cortes**.

Depois transporta em carro de boi?

É. Quando é mais longe, transporta de caminhão pra o **engenho**.

Como é que chama uma plantação de cana?

Canavial.

E se for pequena?

Se for pequeno é um **canavialzinho**, **canavial pequeno**, **canavial grande**, **canavial médio**.

Vou lhe pedir que me diga o seu nome?

Meu nome é Sebastião Gouveia, mas sou conhecido na região por Tião Gouveia.

E que idade é que tem?

57 anos.

E há quanto tempo trabalha no engenho?

Ah, desde pequeno. Meus pais já fazia.

E sempre viveu aqui, neste sítio?

Sempre vivi neste sítio.

Como chama o sítio?

Boavista. Aqui é distrito de Jacarandira, sabe? Agora, a comunidade que a gente mora aqui é Cajuru, município de Resende Costa, faz parte do distrito de Jacarandira.

O seu engenho tem algum nome?

Engenho de Tião Gouveia ou **engenho** do sítio Boavista 2.

Como é que diz, engenho movido a água ou engenho de água?

É **engenho de água**. A gente fala **engenho de água** mesmo.

E usa o carro de bois pra levar a cana pro engenho?

É, a gente usa isso pa levar a **cana** pro **engenho**, usa pra puxar lenha pra cozinhar a carvão.

Pra trazer o bagaço?

Pra trazer o **bagaço**.

O que é que faz ao bagaço?

É, o **bagaço** a gente dá pro gado. Fica pra vaca ou joga no pasto. Quando tá sobrando, a gente joga no pasto. O gado come um bocado, o resto fica lá pa esterco. É usado também pa fazer **colheita**, pa puxar milho, pa puxar lenha pa gastar em casa no fogão. Puxar moirão pa fazer cerca. Aqui tem vários utilidade o carro de boi.

Uma coisa que a gente modificou hoje, que antigamente a gente usava o **cocho de madeira** pra fazer a **fermentação**, e hoje a gente usa a **caixa de fibra** porque o **cocho** dá problema de vazamento, sabe? Na época de **entre-safra**, que fica parado, quando a gente vai começar de novo, dá desperdício, vasa muito, sabe? Então, a gente usa a **caixa de fibra**, que é uma **vasilha** que não tem vazamento.

Então, é onde faz a fermentação?

É, na **caixa de fibra**. A gente, hoje, usa a **caixa de fibra**.

E quando vem dali o caldo da cana, como chama o recipiente que recebe o caldo que vem da moenda?

É **fermento**.

Não, aqui, este recipiente que recebe o caldo da cana?

É uma **lata**. Mas, normalmente, isso aqui, hoje eu vou usar a **lata**, porque vou amornar um pouco, mas a gente já usa direto no **fermento**, já cai dentro da caixa pa **fermentação**. Só que o **cocho de madeira** tinha uma vantagem muito grande, ele era melhor pa conservar as batérias do **fermento**. É mais quente e ajuda mais a segurar as batérias. E a caixa, se a gente deixar por exemplo uma semana sem trabalhar, o **fermento**, a bateria morre e tem de fazer outra. Ela perde que a caixa é mais frio.

Qual é o fermento que usa?

O **fermento**, a gente faz aqui de fubá com **garapa** mesmo. A gente mói uma certa quantidade, um alqueire de milho por exemplo, coloca num recipiente, normalmente de madeira, que é melhor pa **fermentar** mais rápido, dentro dum pote velho ou assim e molha com **garapa** bastante e deixa aquilo quase como um mingau, sabe? E de vez em quando, dois, três dias, coloca mais um pouquinho de **garapa** e vai misturando até aquele fubá pegar, ao ponto de criar batérias pa **fermentar**.

Garapa é o mesmo que caldo?

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

Quando está a fermentar, tira a espuma fora?

Não, não precisa não.

Não tem sujidade pa tirar?

Tem não.

E depois não passa por um filtro?

Depois? Não, não precisa filtrar não. Vai direto. A impuridade já fica, normalmente, na beira da caixa ou, às vezes, sai na espuma, sabe?

E como é que passa o caldo daqui para ali?

Passa através de um cano.

Como é que chama aquilo?

É **alambique**.

Entra por onde?

Entra por aqui.

E como é que chama esta parte?

Parte de baixo do **alambique**. Aqui chama **alambique** mesmo. Aquela parte chama **capelo**. A gente... certos **alambique** usa... em vez de **capelo** usa **serpentina**. O meu é a **capelo** mesmo ainda, sabe? É, se coloca ali, coloca o **capelo** em cima. A gente passa barro, normalmente na juntinha aqui pa vedar, sabe? É um produto natural... e bota fogo.

Como é que chama aqui onde mete o fogo?

Fornalha.

E chama caldeira à parte do alambique que fica em cima do fogo?

Pois é, aqui chama **lambique** mesmo.

Não chama caldeira do alambique?

Não chama **alambique** mesmo.

Depois, por onde é que sai a aguardente?

Aí, sai por aqui, oh?

Então, não tem serpentina?

Não tem **serpentina** não, esse é direto.

E como é que a aguardente sobe?

É o vapor. A **aguardente** é o vapor daquela **garapa** que a gente coloca aqui. Sobe através do fogo, a gente coloca fogo em baixo, na hora que ferve, que começa a ferver, começa a sair vapor aqui no **alambique**, onde sai a **pinga**. Aí, depois, quando começa o vapor já está fervendo mesmo, começa a água a correr em cima do **capelo**, coloca água pa descondensar e aí ela vem direto pra aqui pra dentro.

Como chama a primeira aguardente que sai?

A gente, normalmente, chama de **restilo**. É muito forte, é o **restilo**.

E o que é que faz ao restilo?

Tira um pouquinho, normalmente, uns dois litro. A gente tira pa **lambicar** outra vez no **lambique** junto com outra **calda**. E depois começa a sair normalmente com trinta e dois graus. Depois a gente tira até voltar a vinte, dezoito graus por aí.

E como é que chama a aguardente que sai depois do restilo?

A gente chama de **água fraca**. Essa já não serve mais. Ah, depois do **restilo** sai a **cachaça** mesmo.

E a última é que é chamada água fraca?

Isso. Quando ela volta de dezoito graus pra baixo já é **água fraca**. É isso aqui, essa **calda**

aqui.

E o que é que faz à água fraca?

Coloca junto com aquela primeira que sai e coloca no **alambique** junto com outra carga.

E tem alguma sujidade que sai do fundo do alambique?

Tem, o que fica no fundo do **alambique**, que é a sobra, a gente chama de **vinhoto**, a gente dá descarga. Normalmente, lava e joga fora, vai pro terreno lá pra... serve pra fertilizante também, sabe?

Como é que chama a garapa fermentada, quando está pronta pra passar pro alambique?

A gente chama **carga**, na hora de **lambicar**, por exemplo.

Não chama garapa fermentada?

Não, a gente chama de **carga** mesmo.

Uma carga enche um alambique?

Exatamente. A gente aqui, normalmente, faz uma **alambicada** só por dia. Então, quando a gente faz duas **alambicadas**, que a gente usa duas caixas, cada caixa dá uma **alambicada**.

E o trabalhador que sabe fazer cachaça, como chama?

Ah, a gente chama de **lambiqueiro** mesmo. **Lambiqueiro** ou **cachaceiro**, que faz a **cachaça** no **alambique**.

Diz lambique ou alambique?

Alambique. Aqui a gente chama de **alambique**.

E diz lambiqueiro ou alambiqueiro?

A gente chama **lambiqueiro**.

E depois onde guarda a cachaça?

Nos **galão**. Aqui, a gente usa, normalmente, o galão de plástico. Depois a gente engarrafa, passa pa uma garrafa de vidro ou garrafão.

Não põe a envelhecer? Não tem cachaça envelhecida em barris de madeira?

Não, não, de madeira, aqui, a gente não usa não. Aqui, a gente vende a **cachaça** com o gosto puro dela mesmo.

Quando faz cachaça de melado, como é que faz?

Também é quase o mesmo processo, a **cachaça de melado**. Só que na **vasilha de fermentação**, o **fermento** é o mesmo, só que a gente coloca uma parte de **melado** e dilui com quatro partes de água, pa ela voltar a um grau tipo **garapa** memo. E aí é a mesma maneira, o mesmo prazo de **fermentação**, normalmente de 18 a 24 horas, **fermenta** e **lambica**.

Quando não pode fazer a cachaça toda duma vez, faz melado pa depois fazer cachaça?

É faz **cachaça de melado**. Eu guardei aqui do ano passado, tava **lambicando** e não tava **moendo cana**. Pessoal também trouxe **melado** pa fazer a **pinga**. Como não pude fazer, eu guardei ele na caixa de fibra, tampei, ficou guardado dum ano pro outro. No ano seguinte, eu fui olhar, tava normal.

E diz cachaça de melado ou pinga de melado?

Cachaça de melado ou **pinga de melado**.

Diz mais pinga do que cachaça?

Mais **pinga** do que **cachaça**. Normalmente, a gente usa mais **pinga** mesmo.

E sabe explicar como faz o melado?

O processo do **melado** é... tem dois processos. O que a gente usa aqui, a gente chama normalmente **melado de açúcar**, mais hoje a gente não faz **açúcar** mais nesse **engenho**. É, o **açúcar**, a gente chamava de **açúcar preto** ou **açúcar mascavo**, o **açúcar de escorrer**, fazia, colocava na **forma de madeira**, o **melado** que escorre do **açúcar**, é o **melado** mais próprio de fazer a **cachaça**. A gente chama o **melado do pingo**, sabe?

É o que escorre da forma de açúcar?

É, **melado do pingo**. Esse é o mais apropriado pra fazer **cachaça** e é uma maneira melhor de se aproveitar ele, porque ele é um **melado** meio forte, pa usar ele direto pa consumo humano.

E como é que concentra o caldo pa fazer o melado?

É na **tacha**.

É só uma?

Duas, a gente usava duas. Hoje, a gente só tem uma **tacha**.

E como era o nome da primeira tacha?

Era uma **tacha** grande e uma pequena.

Chamava tacha grande e tacha pequena?

É, **tacha grande** e **tacha pequena**. Normalmente, moía na **tacha grande**, colocava fogo.

Como chama o lugar do fogo?

Fornalha também. A **fornalha** tá por baixo da **tacha**. Então, a gente enche a **tacha**, bota fogo, depois **escuma**...

Com o que é que escuma?

Com a **escumadeira**, aqui, oh! Essa peça aqui, de vasilha furadinha.

E depois de escumar?

Depois de **escumado**, a gente dividia nas duas **tachas** pa **cozinhar**, ia secando...

E o que fazia com a escuma que tirava?

Pa **fermentar** também, pa fazer **pinga**, e aproveita pa gado, pa porco...

E depois o que é que faz?

Depois, passa pra uma **tacha** só, é menor a quantidade, **moía** outra quantidade aqui, continuava com o fogo. Quando chegava no **ponto de açúcar**, a gente tirava. Tira o **ponto**, normalmente os **macete**, tira os **ponto de açúcar**, que é um ponto mais brando.

Como é que via que estava no ponto?

Através da **bica**. A gente pegava a **bica** nesse **cocho grande** que é uma **esfriadeira**, despejava. Pa gente despejar com um **rominhol**, que é essa peça, a gente despeja um pouquinho na madeira, ela corria na frente algumas gotinhas, sabe? Tipo, parecendo uma esfera. Ali, a gente sabia que tava na hora do **ponto de açúcar**.

E o trabalhador que fazia o açúcar, como chamava?

Normalmente, é **engenheiro** mesmo, sabe?

Engenheiro?

Engenheiro, era o que se usava aqui.

Depois de estar no cocho, o que é que fazia?

Aí, começava a esfriar, aí ele **grana**. O **açúcar**, por si, ele **grana**, fica tipo areia, sabe.

Não é preciso mexer, bater?

Não. Na **tacha**, é preciso **mexer** pra não queimar.

E com o que é que mexe?

Com a **pá**. Tinha uma **pá**. Hoje, aqui, não tem mais pá não. A **pá** era de madeira, só pa esfriar. Hora que ele **granava**, a gente colocava na **forma**, nas **formas** própria de madeira.

E no que é que levava do cocho pra forma?

Aí, usava uma **lata**, um **balde**, pa despejar na **forma**.

E como é que chamava a forma?

Forma de açúcar mesmo. E dali, pela natureza, o **açúcar** ficava na **forma** e o **melado** escorria nas gretinha da **forma**. Aí, já tinha por baixo um **cocho**, aliás uma parte cimentada, sabe? Aonde o **melado** se acumulava aí.

E como chamava esse melado?

Melado do pingo que a gente usava pa fazer **cachaça**.

E quando tira o açúcar da forma?

Aí, quando fica limpo, depois de alguns dias escorrendo, ele escorre, fica todo **granuladinho**. A gente levava pro sol, secava e guardava.

Como é que chama o açúcar, depois de retirar da forma?

Açúcar mascavo.

Não chama pão de açúcar?

Não. É o **açúcar mascavo**. Normalmente, a gente usava falar **açúcar mascavo**, **açúcar preto**, **açúcar moreno**.

E separava a parte de cima mais branca da de baixo?

Não, normalmente secava misturado. Se quiser separar, poderia até separar. O de cima fica tipo **açúcar cristal**, mas o do fundo ficava mais escuro um pouco. Mas, normalmente, secava tudo misturado mesmo.

E quebrava o açúcar pa ficar em pó?

Quebrava. O processo é esse, só que a gente não usa mais hoje. Tá aí a **esfriadeira**, o **cocho**, só por lembrança mesmo. Se um dia quiser fazer, com uma **tacha** só até que dá pa fazer.

Como chamava o trabalhador da tacha?

A palavra certa é **tacheiro**. Quem trabalha fazendo o **açúcar** é **tacheiro**.

Então, não é engenheiro?

Engenheiro é mais quem trabalha na **moenda**.

Mas também é moedor?

É, é **moedor** também.

E o trabalhador do alambique?

É **lambiqueiro**.

Então, tem o moedor que é o engenheiro?

Isso.

O tacheiro e o lambiqueiro?

Isso.

Faz cachaça de cana e cachaça de melado?

É.

Como chama destilar a garapa no alambique?

É **lambicar** mesmo.

Como chama a cachaça destilada duas vezes?

É **restilo**. Chama **cabeceira** à primeira **pinga** que sai. Também chama **restilo**, porque, como é muito forte, volta de novo pro **alambique** pra **restilar**. Agora tá a **fermentar** e depois já tá na hora de **lambicar**.

Como chama a roda movida pela água?

Chama **roda de água**, **roda de madeira** ou **roda de água**.

E isso aqui é a casa do engenho?

É a **moenda do engenho**.

Como chama esta parte que liga a roda ao engenho?

Chama **eixo**, **roda**, a **roda** tem um processo de **cubos** que recebe a água pa fazer girar.

E aqui onde mete a cana?

Aqui é o **engenho**, é a entrada da **moenda**.

E como é que chama os três cilindros de moer a cana?

No caso, **moenda**, **espremedeira**, é a **moenda da cana**.

Não chama tambor?

Não, é **moenda** mesmo.

Então, diz que tem três moendas?

É, tem três **moenda** mesmo. A **moenda** de cima, a mais alta é que toca as outras. A de cima é ligada direto no **eixo** e, através da engrenagem, ela movimenta as duas de baixo. Tem a **capitadeira da cana** que é a da frente.

O que é a capitadeira?

É a que **capita a cana**.

Capitar é moer?

Isso, é **moer**. E aqui **espreme**, é a **espremedeira**, a segunda **moenda** é que faz sair o resto do **bagaço**. A primeira quebra só a **cana**. Até, aliás, ela chama mais é **moenda quebradeira**, é a primeira, e a segunda é a **espremedeira**, a **mestre** é a de cima, que movimenta as outras.

E a parte de baixo, onde cai o caldo?

Aquilo lá é um **caixote** mesmo.

Mas antigamente qual era o nome?

Bica de garapa.

Não era parol?

Não, **bica de garapa** mesmo. Antigamente, era feito de madeira. Hoje, a gente já fez de material de ferro, sabe?

E isto como é que chama?

Peneira, **peneira** pa **coar a garapa**. Ela cai nesse **caixote** aqui de ferro.

E aqui, onde sai o bagaço, tem algum nome?

Aqui é a saída do **bagaço**.

E isto aqui?

Isto é a armação da tenda do **engenho**.
 E o trabalhador que mete a cana no engenho ou na moenda?
 Ali, é o **engenhheiro** ou o **moedor**.
 E deste lado, pra tirar o bagaço?
 É o mesmo. O mesmo faz os dois serviços.
 Não é preciso partir a cana, mete mesmo inteira?
Mói a **cana** inteira. Do jeito que ela vem ela passa.
 E ali, onde tem o alambique, como chama?
 É a **casinha do engenho**. Normalmente, é a **casinha do engenho**.
 E a queda da água, que conduz a água pra roda?
 Chama **bica**. **Bica de água**. Onde a **roda** gira, ali, chama **inferno**. É, o buraco, ali, chama inferno.
 E estes paus aqui?
 Isso aí faz parte da armação do assento do **engenho**.
 Então, não conhece a palavra parol?
 Não.
 E a palavra trapiche?
 Também não.
 Açúcar de panela?
 Também não.
 Pão de açúcar?
 Já ouvi falar, mas não sei não, por aqui não se usa.
 Rapadura?
Rapadura sim. É palavra usada na região.
 Mestre de açúcar?
 Não, também não ouvi falar não.
 E a rapadura, como faz?
Rapadura se faz de **garapa** mesmo. Ali o que a gente faz é o seguinte, **açúcar preto** ou **açúcar moreno**, **rapadura** ou **açúcar batido**.
 Como é o açúcar batido?
 O **açúcar batido** é o mesmo **ponto da rapadura**. Só que ele não precisa de sol pa secar.
 Ele é um **açúcar** feito com **melado** e tudo, não separa o **melado**.
 Então, é o mesmo processo da rapadura?
 É. **Açúcar batido** ou muita gente, antigamente, chamava de **açucão**.
 Açucão?
 Isso.
 Porque é que chamavam açucão?
 Porque ele é mais pesado, né? É **açúcar** junto com o **melado**.
 E como fazia o açucão?
 É o mesmo **ponto da rapadura**, só que, às vezes, pa colocar na **forma bate** até secar.
 Passa o ponto do açúcar pa fazer rapadura?

Isso. O **açúcar batido** que a gente fala aqui é o mesmo **ponto da rapadura**, mais apertado um pouquinho, pa ele chegar a **granar**. Coloca na **esfriadeira** e vai **batendo** até ele **granar** e secar.

E depois põe na forma?

Não precisa pôr na **forma**. Já pode até armazenar no saco, já sai seco da **esfriadeira**. Se quiser ir batendo mais, ele vai ficando mais fino. Os carroço maior que a gente fala, se quiser pode deixar maior.

Se for pa rapadura, vai pa forma?

Se for **rapadura** vai pa **forma**. Quando chega no **ponto**, vai pa **forma**.

Bate no cocho?

Isso, o mesmo processo e, na hora que tá no **ponto de rapadura**, coloca na **forma**. Ele **çucara** na **forma**.

Existem dois tipos de rapadura, uma mais dura e uma mais mole?

Também.

Como chama a mais dura e a mais mole?

A mais dura é um **ponto** mais apertado e chama **rapadura dura**. A mais mole, quando quer fazer **rapadura mole**, é mais macia, é só deixar o **ponto** mais brando.

Chama rapadura puxa?

A **puxa** já é outra. A **puxa** já tem de deixar um restinho na **tacha** e jogar água fria, aí vira **puxa-puxa**. Já não precisa de fogo.

E chama puxa-puxa?

A gente chama **puxa-puxa** mesmo.

E conhece a rapadura serenta?

Não. **Rapadura serenta**, a gente fala aqui, quando o **ponto** não é bom e quando a **cana** não é bem doce, dá uma **rapadura serenta**, a gente fala **rapadura serenta**. É mais mole, mas é gostosa.

E alfenim?

Não, não conheço.

Então, a rapadura, depois de dar o ponto na tacha...?

Passa pa **esfriadeira**, **bate**...

Bate com quê?

Com uma **pá de madeira**, até o **ponto de calda grossa** pra passar pa **forma**.

Como é que passa da esfriadeira pa forma?

É com um **balde**.

Chama forma de rapadura?

Forma de rapadura mesmo.

E as formas são pequenas ou grandes?

É, isso aí. Tem vários tamanhos. Normalmente, quem faz pa comércio faz **rapadura** de um quilo, um quilo e meio, meio quilo ou, às vezes, até na **forminha** pequenininha.

Tem algum nome a forma pequena?

Não, é **forma grande** e **forma menor**. A **rapadura** normal é a de um quilo.

Fica clara ou escura?

Depende também da cana. Se for uma cana boa, ela pode ficar clarinha. Se for uma cana que dependa de apertar mais o **ponto**, aí ela fica mais escura. Pode-se fazer **rapadura** clara, dura ou mole, a escura também, dura ou mole.

Quando faz puxa-puxa é só pra casa, não vende?

É só pra casa, porque a **puxa-puxa** dura pouco, né? Com pouco prazo ela **çucara**. Aí, ela já não volta **puxa-puxa** mais não. Põe ela outra vez no fogo, até ela tornar a derreter.

Pa ficar puxa-puxa o ponto é mais apertado?

É mais apertado mesmo.

E vende também essa rapadura?

Vende. Hoje, tá bastante vendável. Mas a gente não vende aqui.

E faz com amendoim, com coco...?

Faz com **amendoim**, com **coco**, com **limão**. Eu já fiz muito aqui **puxa-puxa** e **rapadura** mesmo. A gente fazia só pro gasto, de **limão** é muito gostoso, ou com **coco**, ou com **amendoim** ou com **leite**. Mas tem gente que usa fazer ainda. Alguns **engenho** que ainda tá funcionando.

Qual é a qualidade da madeira usada no engenho?

Isso aqui é jacarandá, o **eixo** é de ipê, a **roda**, o melhor... Essa aí é feita de jacarandá e hoje ela já tá reformada. O melhor é camará, mas essa aí é de jacarandá.

A moenda foi refrisada?

É, eu já mandei refrisar por duas vezes. Nós mesmos já refrisamos aqui uma vez, eu e o meu irmão. Agora, tem pouco tempo que eu mandei refrisar outra vez.

Esse assentamento do engenho é de 65?

É. Esse é bem mais novo. Mesmo assim, a **garapa** é mesmo muito forte pa corroer. Isso aqui já tá tudo cortado por baixo, foi preciso colocar chapa de ferro.

Isto aqui pra que serve?

Isso serve pa **bater** a **cana**, quando a cana é muito grossa, que a moenda não pega ela, não **capita** ela, a gente bate ela.

Como é que chama isso?

Isso é **touco de bater cana** mesmo.

Com o que é que bate?

Bate com um **macete**, pa cana afinar, pa **moenda** pegar. Quando o **engenho** tá frizado, novo igual esse aqui, não tem necessidade não. Ele **capita** bem a **cana**. Agora, quando ele tá muito liso, começa a escorregar e não **esmaga** a **cana**. Aí, a gente tem de **bater**, quando é **cana** mais grossa.

Quando é um **açúcar** que não deu um **ponto** muito bom, a gente pega naquele **açúcar** mofado, dilui ele com água pa fazer **pinga** e dá uma **pinga** gostosa, feito a **pinga de melado** mesmo. Tem **pinga de cana** mesmo, que é a **pinga de garapa**, e **pinga de melado**. Também faz com **rapadura**, com **açúcar**, mas é o mesmo processo do **melado**.

Chama pinga e cachaça, aguardente não é comum não?

Não, muito raro. Apelido é **timbuca**, tem um punhado de nome que eles fala, **birita**, diz tar biritado, cada um inventa uma gíria diferente pa fazer graça. O rótulo é **Cachaça** Gouveia.

Fabrica **pinga** seco e verde, na época da seca e da chuva.

O que é que chama almanjarra?

A **manjarra** panha velocidade, é uma peça de madeira: você conhece aquele **engenho** movido a boi que tem uma peça de pau, no centro dela tem uma **bolandeira** ou **roda da moenda** e na ponta dela tem uma peça que dece que é onde marra os bois pa puxar.

O engenho de pau é chamado arrebenta-peito ou engenhoca?

A **engenhoca** chama **arrebenta-peito**.

Muito obrigada por tudo.

Eu é que agradeço.

Desterro de Entre Rios (Estado de Minas Gerais),

Sr. Mário Coelho, 68 anos, proprietário de engenho movido a bois.

O senhor sabe a história desse engenho?

É muito antigo.

Quantos bois precisa pra tocar esse engenho?

Quatro.

É muito pesado?

Muito pesado não. Dois home toca.

Pra tocar esse engenho um cavalo não roda não?

Roda. Penso que dois cavalo roda ele igual a boi.

Ainda mói aqui a cana pa fazer o açúcar?

Mói, essa semana ainda vou **moer** mais, esperando enxugar o **bagajo**.

Como é que chama essa roda grande aqui, oh, horizontal?

Essa roda é **bolandeira**, é.

E essa roda pequena?

Ah, essa aqui não sei. Eu entendo que as duas é **bolandeira**.

Já ouviu falar que essa aqui chama rodete?

Não. Agora aquele em pé ali, aquele é **moetão**.

Moetão?

É.

E esse pau de cima?

isso aqui é a **manjarra**.

E os paus da armação?

É engradamento.

E aqui?

Isso é cocão.

Cocão? Não chama de dente não?

Não.

E aqui?

Esse aqui, a gente nem sabe o nome. Isso é as **moenda**.

As moenda?

É.

Tá pa frisar, não tá?

É.

E aqui, a entrada onde mete a cana?

É. Aqui põe a **cana** e aqui sai o **bagajo**.

Tem nome esse suporte aqui?

Não, isso aí é a **bica**, né?

E onde sai o caldo?

Ali, oh, debaixo...

Como é que chama?

Nós fala que é **garapa**, né? Mas o povo fala **caldo de cana**.

E o tanque, como chama o recipiente que recebe o caldo?

É o **tanquinho** de correr **garapa**. Desce no cano e caí no outro, lá em baixo.

Não chama paró(l)?

Não. Lá em baixo, tem o **tanque** grande da **garapa** cair.

Vocês chamam de mão de Judas isso aí?

É mão de Judas.

A peça que segura a almanjarra?

É.

E que tipo de cana é que tem aqui?

Ah, aqui tem canas de muitas qualidade.

Como é o nome delas?

Ah, tem umas **cana de álcool**, que eles fala **cana de fazer álcool**.

Chama cana de álcool?

É. Tem a **cana roxa**.

Como é a cana de álcool? de que cor é?

Ela é meio cinzenta.

É delgada ou grossa?

Dá muito grossa não.

E a cana roxa?

É, ela é meia cinzenta.

E é grossa ou delgada?

Não é muito grossa.

Qual é a melhor para o açúcar?

A melhor é uma branquinha que tem aí.

Chama cana branca?

É.

Como é que faz pra plantar a cana?

Tem que preparar a terra e depois **corta a cana**.

Como é que prepara a terra?

Tem de ser com o **arado de boi**.

Faz uma cova, um rego?

É. Pode ser com o **arado**, senão com a **enxada**.

E a parte da cana que mete na terra pa plantar, como é que chama?

Pode plantar ela toda.

E como é que chama a cana que põe na terra?

Põe ele dentro do risco assim.

Mas que nome dá a essa cana que usa pa plantar?

É a própria **cana** ou **olhadura**, mas pode plantar a própria cana também.

Olhadura é a parte de cima da cana?

É a parte da ponta.

E a parte do meio da cana, que se chupa, como chama?

É a cana mesmo.

Não tem um nome, não chama gomo?

É **gomo** mesmo e tem os **nó**, que é duro, não pode chupar.

E no nó da cana, quando dá um rebento, como chama?

Aquilo ali, falam o **olho da cana**, né?

E depois é preciso limpar a cana?

Limpar ela, na hora que a gente vai **cortar** pra **moer**, né?

E não tem de capinar?

É **capinar**. Tem de **capinar**.

E quando corta a cana, como diz, tá na altura de colher, cortar?

É, nós **corta** ela aqui de dois em dois ano. Mas tem **cana** que pode **cortar** de ano em ano.

E diz que vai cortar a cana, tá na época da safra?

Como é que é?

Chama safra?

É.

O que é a safra?

A **safra** é a **colheita** dela, né? Da **cana**.

E quando está a moer, também diz que está na safra?

É.

E o que é que usa pra cortar a cana?

Ah, usa é **facão**.

E depois de cortar a cana, como é que transporta pra o engenho?

É com **carro de boi**, carro com quatro boi puxando.

E a isto chama engenho?

É.

E quando vai moer a cana, diz que vai fazer o quê?

O que é que vai fazer da **cana**, é o **açúcar**, né?

Mas diz que vai capitar a cana, vai moer?

É **moer a cana**, é.
 E o sumo da cana, chama caldo de cana?
 É **caldo de cana** ou **garapa** mesmo.
 E o que é que faz depois de extrair o sumo da cana?
 É, ele dece ali no cano e vai lá pra baixo.
 Como é que chama aquele lugar lá em baixo?
 Olha, ali eles fala é **varanda da garapa**. Se quiser ir lá...
 Vamos lá, pa me explicar como é que faz o açúcar.
 Tá sujo...
 Não faz mal, não se preocupe que quem trabalha é assim.
 A **garapa** cai aqui no **tanque**.
 Chama tanque?
 É, **tanque**, tanque de cimento, e ela já sai ali, cai dentro da **tacha**.
 E como é que chama esta primeira tacha?
 É **tacha** mesmo. É duas **tacha**.
 E aqui, o que é que acontece aqui?
 Aqui, enche as duas e põe fogo lá em baixo.
 E aqui vai cozendo?
 É. Elas de lá sempre chega primeiro, que elas tá mais perto do fogo. Aí, tira o **ponto do doce**, põe aqui.
 Passa desta pra esta ou coze ao mesmo tempo as duas?
 Não, primeiro tira aqui a de lá e põe aqui na **esfriadeira**, aqui, oh! E depois, tira essa daqui, passa pra lá e põe aqui dentro.
 E aqui, quando está a cozer, que faz aquela espuma com sujidade por cima?
 Ela sobiu até cá em cima.
 Como é que chama essa espuma?
 Ah, isso é **escuma do caldo** mesmo.
 E tira essa espuma?
 É.
 Como é que chama isto?
 Isso aqui é **escumadeira**. É tira a **escuma** com essa aqui.
 E onde é que deita a espuma?
 A **escuma** nós joga fora.
 E depois de tar cozido passa pra aqui?
 É.
 E aqui, o que é que acontece?
 Aqui, tira daqui, já tá atrasada, tira de lá primeiro, depois tira daqui e põe aí e tira do **tanque** e vai passando dum pra outro até acabar.
 Como é que passa de uma tacha pra outra?
 Com uma **cuia grande**.
 Daqui pra aqui, também é com a cuia?

É com a **cuia**, essa **bica** aqui, oh!
 E depois isso aqui como é que chama?
 Isso aqui é **esfriadeira**.
 E como é que vê quando é que está boa, pra passar da tacha pra esfriadeira?
 É um **prato** com água aqui, tira lá e põe aqui, na hora que a **puxa** tá dura, que a gente joga, essa hora é hora de fazer **rapadura**.
 Diz que está no ponto?
 É, é hora de fazer **rapadura**.
 É o ponto de rapadura?
 É. Agora, pra fazer o **açúcar** é mais brando, não é forte igual ao da **rapadura**, não.
 E como é que vê o ponto do açúcar?
 Com a água no **prato**. E aqui, depois, vai **batendo** com essa **pá** aqui.
 Chama pá?
 É. Na hora que tiver bem grosso, põe naquelas **grade** ali que é de fazer **rapadura**.
 Chama grades?
 É, quando vai fazer **rapadura**. Agora, o **açúcar** deixa ele aqui de um dia pra o outro e depois põe no **balaio**.
 Não é preciso mexer?
 Não, mexe só na hora que tá a fazer.
 Quantos dias fica no balaio?
 Quantos dia que ele fica aqui pra secar? Faz uns quinze dia.
 O senhor põe alguma coisa sobre o açúcar?
 Não, não ponho não. Põe com o **bagaço da cana** mesmo pa secar.
 Então, esta bica é pra quê?
 Essa bica é na hora de tirar lá. Põe ela aqui, oh! quer ver? Põe ela aqui, oh!
 Pa passar da tacha pra esfriadeira?
 É.
 E como é que retira o açúcar da esfriadeira?
 Vai cavacando ele com aquela **escumadeira** e vai pondo com a **cuia** no **balaio**.
 A forma é o balaio?
 É, nós não tem **forma**, é no **balaio**. Tem gente que tem a **forma**, eu não tenho não. Na casa de meu sogro tinha.
 Então, como faz com o balaio, põe folhas de bananeira?
 É, folhas de bananeira.
 E deita o açúcar dentro?
 É.
 O balaio como é furado sai alguma coisa do açúcar?
 É, ali tem o **melado**, que sai de dentro do **balaio**.
 Como chama o recipiente que põe debaixo pra receber o melado?
 Aquilo ali é o **tanque de melado**.
 E chama só melado?

Fala **melado do tanque**.
 Não chama melado de pingo?
 É de **pingo** também que faz a **pinga** dele. Aquele Marco António é que busca o **melado** pra fazer **cachaça**.
 E isto pra que serve?
 Isso é pra tirar daqui de dentro e pra passar pra dentro da **grade**. Aquelas são as grande e essas as pequena.
 São três travessas grandes e depois as travessinhas?
 Normalmente, elas são desarmadas e armadas por encaixe.
 Então, tem de ser montado em cima de uma mesa?
 É.
 É uma rapadura pequena a do senhor?
 É, dá quase um quilo.
 Quantos quilo pega um balaio desse?
 Três quilo.
 Ele é todo forrado com palha?
 É, palha de bananeira.
 Tem muito melado ali?
 Tem uns duzentos litro. Pa fazer a **pinga** com **melado** tem de misturar com água, quase meia meia. Mas é uma **pinga** boa demais.
 O que é que o senhor faz com esse açúcar?
 Eu faço pra mim e pra minha despesa mesmo.
 O senhor costuma vender?
 Não. Também faço pa os vizinho que tem **cana**. Aí, faço nos **balaio** deles.
 E pra fazer a rapadura é o mesmo processo?
 É o mesmo.
 E bate aqui na esfriadeira?
 É, a **rapadura** tem de **bater**.
 E depois põe na grade? Chama grade?
 É, **grade, grade da rapadura**.
 Depois de tirar o açúcar do balaio, o que é que faz ao açúcar?
 Levo ele pra secar.
 Como chama o lugar onde põe o açúcar a secar?
 Aquilo é **estaleiro**, é. Pra nós aqui é **estaleiro**.
 E como chama este açúcar?
 Ah, isso aí o povo fala é **açúcar de engenho**, porque aí geralmente é no **engenho** que faz. Agora, aquele outro que **esfrega** até secar, fala **açúcar esfregado, açucão**.
 Açucão? Açúcar esfregado?
 É, a gente tira o **ponto** mais forte do que a **rapadura**. E depois põe ele aqui e vai **batendo, batendo**, até ele secar aqui dentro.
 Esse do cesto sempre ficou a secar 15 dias?

É, sempre fica 15 dia.
 Como é que chama o açúcar depois de retirado do balaio?
 É o mesmo **açúcar**.
 Mas quebra, é preciso quebrar?
 É, pega o **macete** e vai **macetar** ele.
 Usa um macete?
 É.
 Chama açúcar amarelo ou açúcar de engenho?
Açúcar de engenho.
 E o que é que faz ao melado?
 Aquilo faz **cachaça**.
 O senhor também faz cachaça?
 Não, não faço não.
 Com quem é que o senhor aprendeu a fazer açúcar?
 Ah, isso foi no tempo do meu sogro. Ele **moía cana** na casa dele.
 O senhor aprendeu com o seu sogro?
 Foi.
 E ele aprendeu com quem?
 Aí, acho que foi com o pai dele. O pai dele mexia com isso. O sogro mexia.
 E que tipos de rapadura é que conhece?
 É, faz mais mole, mais dura. Agora, sobre a cor dela depende da cana ou do terreno.
 Tem dois pontos diferentes de rapadura?
 É.
 Como é que chama a rapadura mais dura?
 É a mesma coisa.
 Não chama serenta?
Serenta é daquela que tá secando lá, porque depende muito do terreno que pranta.
 Mas o que é que chama serento?
 Fica garrando, não é sequinho. Pra secar dá trabalho.
 O que é que chama rapadura serenta?
 É **rapadura serenta** mesmo.
 É que fica mais mole, a pegar?
 É. Ela fica grudando na mão da gente.
 Qual é a que aguenta mais tempo, a serenta ou a rapadura sequinha?
 A que fica bem sequinha, se souber guardar, ela guenta um ano. A **serenta** com a humidade ela fica derretendo.
 E a rapadura que não é serenta, como é que chama?
 É **rapadura**, né? Só que é melhor que a serenta, pode conservar mais, até pa fazer um doce é melhor.
 Na sua casa, usa só o açúcar que faz aqui ou compra também?
 Não, a gente compra um bocado.

E o açúcar serento vale menos que o outro?
 É pra nós.
 E este é serento?
 Aqui é. Agora, esse aqui não é não.
 Como é que se vê a diferença?
 Esse tá quase seco. Aquele lá demora a secar.
 E este também é preciso pôr lá fora a secar?
 Sim.
 Quantos dias fica aqui?
 Uns 15 dia.
 E a rapadura puxa? O que é o puxa?
Puxa pa mim é a **rapadura serenta** que ela fica mais puxenta.
 É a mesma coisa puxa e rapadura serenta?
 É.
 E alfenim, conhece?
 Não.
 E rapadura batida?
 Essa é **rapadura batida** mesmo. É **bater** até o **ponto de açúcar**.
 É diferente da rapadura normal?
 A **rapadura**, na **tacha**, tira no **ponto do açúcar** pa ficar mais macia.
 E conhece a palavra trapiche?
 Não.
 E açúcar de panela?
 Não.
 Açúcar mascavo?
 É **açúcar preto**.
 E o trabalhador que sabe fazer açúcar, como chama?
 Nós tudo aqui faz.
 Não chama mestre de açúcar?
 Não. Aqui é o fio meu Geraldo que chama.
 Mas não diz que é o cozinhador do açúcar, o fazedor?
 Não.
 Quem trabalha em engenho, como é que chama? Chama de engenheiro?
 Não. Aqui, a gente só trabalha no **engenho** é só nesse tempo mesmo da **roça**.
 Em que mês é que faz o açúcar?
 Sempre faz no mês de Agosto a Outubro.
 Quantos hectares o senhor tem de cana?
 Umas **moita**.
 O senhor faz quantos quilos de açúcar?
 Ah, isso eu não sei, porque eu faço pra mim mesmo, e mesmo pra mim mesmo não sei quanto. A gente faz esses **balaio de açúcar** aí e não sabe quantos quilo dá.

Quantos balaaios o senhor faz por ano?
 Pra mim eu fiz dois e um pequeno.
 E o dono do engenho chama engenheiro?
 Não. é eu mesmo.
 E o que mete a cana na moenda?
 É qualquer um de nós.
 E o que faz cachaça?
 É o **lambiqueiro**.
 Não é cacaheiro também?
 Não, **cachaceiro** é o que bebe a **cachaça**.
 Onde é que é feita a cachaça?
 É no **lambique**.
 Aqui onde mete o fogo, chama fornalha?
Fornalha.
 A rapadura que faz é pura ou mistura ingredientes?
 Não, não mistura nada.
 Não mistura amendoim, limão?
 Não. Se a gente quiser fazer, faz. Aqui já fiz de **leite**, de **amendoim**.
 Como é que faz?
 É ali na **tacha**. Mistura o leite no doce, quando está quase na hora de tirar o doce, aí põe o leite naquela e traz pa ele ferver e já tar quente na de cá.
 Então, isto aqui chama varanda do engenho?
 É, varanda.
 E lá em cima, chama moenda?
 É.
 E o que é que chama engenho?
 É tudo, se tirar a **moenda** não é **engenho** mais.
 Como é que chama uma plantação de cana?
 Isso aí, sei lá.
 Chama canavial?
 É, **canavial** tem de ser muita **cana**.
 E se for pouca?
 É uma **moita de cana**.
 O senhor já viu um engenho de pau?
 Antigamente, meu sogro tinha. É, três **moenda de pau**, passava a **cana** e depois passava o **bagaço** de novo. Aquele **engenho** era ruim de mais, né? Dá muito trabalho passar a **cana** e passar o **bagaço**. Esse passa uma vez só.
 O que fez com ele?
 Ah, ele acabou com ele.
 Você trabalha com engenho desde minino?
 Não. Eu trabalho com **engenho** mesmo depois que eu casei. Quando eu casei, na casa de

meu sogro tinha **engenho**.

Isso foi há quantos anos atrás?

Ah, tem uns 45 anos. Aqui tinha muitos **engenho de pau**.

E engenhoca, arrebenta peito, tinha alguma?

Engenhoca tinha, mas há muito tempo que eu não vejo **engenhoca**. Tem gente que tem um **engenho de pau** pra **moer cana** pra café.

Qual a expressão que vocês usam?

Eles fala **engenhoca**.

E como é a engenhoca?

É duas **moenda** deitada, tem um buraco e mete um pau pa puxar elas à mão.

Como é que chama a moenda de cima?

É as três **moenda**, né?

Não têm nomes particulares?

Não.

Não chama moenda mestre, espremedeira?

Não. Tem **moenda mestre** é no **engenho de pau**, quando tem três, a do meio é **mestre**. Agora, aqui, nenhuma pode ser **mestre**. A **mestre** pode ser essa aqui mesmo, que é a que pega aqui.

Como é o seu nome?

Mário Coelho.

Quantos anos tem?

68 ano.

E este sítio, como se chama?

Barro Branco.

E o município a que pertence?

Desterro de Entre Rios.

Desterro de Entre Rios (Estado de Minas Gerais),

Sr. Francisco José de Lima, 80 anos, dono de engenho movido a bois.

Queria perguntar sobre a cana de açúcar. Como é que chama a cana?

É **cana**. Tem de muitas qualidade, muitos nome.

Quais são os nomes que conhece?

Tem uma **branca**, não sei como que é o nome dela não.

E de que cor é?

É branca. Tem **crystalina**, tem **roxa**.

As antigas?

As antiga acabou. Tinha **bagavia**, **sergipe**, **caiana**.

Como era a caiana?

A **caiana** era uma **cana amarela**, macia, boa de chupar.

E a roxa?

A **roxa** é a **java**, né? E tinha uma outra amarela de seda.

E como é que chama as divisões da cana, a parte da cana que se pode chupar?

Chama **gomo**, né?

E as divisões dos gomos?

Nó.

E quando tem rebentos nos nós, como chama?

É o **olho da cana**.

E a parte de cima da cana, das folhas?

Palmito, né?

E para plantar, que parte da cana usa?

Qualquer parte pode **plantar**. Pode **plantar a olhadura** que é da ponta e também pode plantar a **cana**, pega ela um pedaço assim, uns quatro a seis **gomo** e planta.

E como faz para preparar a terra pa plantar a cana?

A terra deve tar preparada ou **capinada** ou **arada** com **arado**, faz as cova e pranta. Põe a cana e depois tampa de terra.

E depois o que é que é preciso fazer?

Tem de **capinar** ela, tratar, né?

Em que altura do ano é que planta?

Aquí, nós planta é Outubro.

Que terra que é melhor pa plantar cana?

A terra melhor é a terra melhor pa cultivo, que é uma terra roxa, né?

Várzea é bom?

É o melhor.

E quando a cana está pronta pa cortar, diz que vai cortar a cana?

Cortar aqui é... **corta de faca** no **pé**.

Chama faca ou facão?

Facão tá usando, né?

E em que mês é que corta?

A **cana** pode **cortar** todo o tempo, né? Depende dela tar madura, porque muitas vezes a **cana** dessa terra nossa aqui ela leva dois ano pa **cortar**. Mas, às vezes, se **moer** já ela tá madura. Aí pode **cortar** em qualquer tempo. Só depois dela enverdecer, já ela não rende mais igual no tempo, né?

Como é que chama a cana do primeiro corte?

É **cana** de dois ano.

E depois, quando corta essa e nasce outra?

Essa que corta ela, ela **brota** pela **soca**, né?

Chama soca, a cana do segundo corte?

É, ela **brota** de novo, trata dela e às vezes demora muitos anos uma **soca**, conforme a terra, se for uma terra de qualidade, ela conserva muito tempo.

Chama soca dum ano, de dois anos?

De dois ano.

Uma cana de várzea dura quantos anos?

Isso eu não sei direito. Pode durar até uns 10 ano, né? Depois tem que rancar e **prantar** outra, mas prantar também no lugar que já teve **cana** não é bom não. Deve prantar num lugar que tem descanso, uma terra que nunca prantou cana, ela dá mais.

E como chama os trabalhadores que cortam a cana?

Cortador de cana.

E depois de cortar a cana, como leva pra o engenho?

Aqui, nós leva no carro de boi. Agora onde tem largura maior, eles puxa de caminhão, né?

O senhor tem um engenho?

Tenho.

O que é o engenho?

O **engenho** são as três **moenda de ferro**. Ali, uma de pegar a **cana**, outra de passar o **bagão**. Eu vou mostrar a vocês lá como que é.

Podemos ir lá agora?

Pode.

Com quem é que o senhor aprendeu a fazer rapadura?

Rapadura aprendi lá com o meu pai. Eu era minino já tinha **engenho**. Depois, eu é que passei a tomar conta das **tacha**, fazia **rapadura**.

O engenho do seu pai era engenho de pau?

É, aquele de três **moenda** em pé, é. Antigamente, só tinha daquilo.

E seu avô mexia com isso também?

Meu avô também tinha **engenho**. Mas eu não conheci ele. Naquele tempo, quase todo o mundo tinha **engenho**. Meu pai tinha, meus tio, todos tinha.

Que idade o senhor tem?

Eu tou com oitenta ano.

E como é o seu nome?

Francisco José de Lima.

E sempre viveu aqui, neste sítio?

Depois que eu casei. Eu morava lá do outro lado.

E aqui, como chama este lugarejo?

Aqui passou a ser Mundo Velho.

E pertence a que município?

Desterro.

Então, podemos ir ver o engenho?

Aqui é a **manjarra**, ali é o **carretão**. Sentei esse **engenho** aqui, **moía**, enchia de **cana**.

Como chama a parte onde mete a cana na moenda?

É **bica**, né?

E aqui, isto que esmaga a cana?

A **moenda**.

São três moendas?

Três **moenda**.
 Tem algum nome essa moenda de cima?
 Essa é a **moenda do meio**, né?
 E as outras têm algum nome?
 As outra é **moenda** também.
 E daquele lado, onde sai o bagaço?
 É **bica** também.
 Bica do bagaço?
 É.
 E onde sai o caldo?
 O **caldo** cai pra baixo, ali, oh!
 E como chama o recipiente que recebe o caldo?
 Ah, esse aí não sei.
 Não é paró(l)?
 Não. Deve ser um nome qualquer, mas eu não sei não.
 Chama caldo ou garapa?
 Nós aqui fala é **garapa**, mas todo o mundo, lá pra o comércio, fala **caldo de cana**.
 Isto aqui, como chama?
 Chama **bolandeira**.
 E a parte que liga aos animais?
 Isso aí é o **eixo da moenda**, o **eixo central**.
 E a parte que liga aos animais?
 Ali, tem a **mão de Juda**.
 E a peça quando tem os animais?
 Chama **manjarra** aquela lá, aquela grande.
 Tem alguma data nesse engenho?
 Não sei não.
 Você acha que é de quando esse engenho?
 Talvez que eu não era nascido ainda.
 E aquela moenda era mais antiga?
 Agora é esse aqui elétrico que tá a funcionar.
 Também chama engenho?
 É **engenho** e tem **moenda** também.
 E para onde é que vai o caldo da cana?
 O **caldo da cana** cai lá em baixo.
 Podemos ir lá ver? Então, o caldo da cana vem num tubo e cai no tanque. Chama tanque?
 Chama **tanque**.
 E depois, o que acontece?
 Depois, ou é pa fazer **rapadura** ou... tem de passar na **tacha**, porque memo pa pôr lá no **cocho**...
 E passa por algum filtro? Filtra o caldo da cana?

Aqui, nós **coa** num **saco**.
 Num saco de pano?
 De plástico, é um **coador**.
 Então, já cai limpo no tanque?
 É, já cai limpo.
 O que é que acontece na tacha?
 Aqui, se for pa fazer **açúcar** ou **rapadura**, deixa a **tacha** botar fogo. Aí, vai **fervendo**,
fervendo, primeiro tem que **escumar**...
 E com o que é que escuma?
 Com a **escumadeira** aí.
 E depois?
 Aí, ela vai secando.
 Deita alguma coisa no caldo pa sujidade subir?
 Não, aqui não põe nada não. É só a **garapa** pura.
 E depois?
 Deixa as dua duma vez. Aí, vai secando, secando, vira **melado**.
 E depois?
 Depois, quando tiver no **ponto**, nós tira **ponto** aqui é com um **prato** e água, tira pra lá e pinga no prato. Na hora que tá no **ponto de açúcar**, que ela puxa, ela sai. Tá no **ponto de açúcar**. Agora, **rapadura** tem que pertar mais, joga ela na água e quando cai no prato, que não dá aquela pula pra cima, tá no **ponto de rapadura**. A gente, depois que chegou no ponto, olha, aqui, oh! Na **esfriadeira**, passa a massa...
 Com o que é que tira a massa pa esfriadeira?
 Tira com o **reminhol** aqui.
 Como chama?
Reminhol. Põe a **bica**, é o **cano**, depois tem de **bater**.
 Na esfriadeira?
 É.
 E com o que é que bate?
 Bate com uma **pá**. Agora **rapadura**, quer ver aqui, oh!
 Como chama a pessoa que sabe fazer açúcar e rapadura?
 É **tacheiro**.
 Tanto o que faz o açúcar como a rapadura?
 É.
 E o que faz o melado também?
 É.
 Como é que chama isto?
 Isso aí é **grade** ou **forma**.
 De rapadura?
 É. Agora, aqui, põe na tábua lá.
 Como é que tira da esfriadeira pa grade?

Aí, tira com uma **pazinha**.
 E fica muito tempo na grade?
 Não, só até esfriar. Isso aqui é de tirar da **esfriadeira** pa levar lá pa **grade**.
 Como é que chama isso?
 Isso é **cuia**.
 E depois, como retira a rapadura da grade?
 Aqui, desmancha aqui. Isso aqui toda a vez lava as **grade**, a **rapadura** não garra na tábua.
 Puxou, ela sai tudo.
 E que tipo de rapadura faz?
Rapadura dura.
 Conhece a rapadura serenta?
Serenta é a **cana** ruim que dá **rapadura serenta**. Não dá **ponto**, fica queimada.
 E o açúcar, também há açúcar serento?
 O **açúcar**, é que o **ponto** é mais brando. Põe na **esfriadeira**, ele **grana**. Logo que ele esfria, põe na **forma** ou no **balaio**.
 Tem formas ou usa o balaio?
 Pa **escorrer** o **melado**, põe no **balaio**.
 Não tinha formas?
 Não.
 E o melado que escorre do balaio, como chama?
 É **melado do tanque**.
 E usa esse melado pa fazer cachaça?
 Pa fazer **cachaça**. Também usa pa o café, fica mais forte.
 E como chama esse açúcar?
Açúcar escorrido, né? Agora, tem o **açucão**. O **açucão** é o processo da **rapadura**, mas o **ponto** dele é mais forte. Põe na **esfriadeira** e **bate** ele até ele esfarelar tudo e não tem que pôr na **forma**. Bateu ele, esfarelou, pode pôr no saco. Aqui é o **fermento**.
 Isso é pa fazer cachaça?
 É pa **cachaça**, pa **fermentar**.
 Põe casca de laranja?
 É. Quando não tem laranja, põe limão, mas limão não é tão bom.
 Como é que faz o fermento?
 O **fermento** é feito com milho, é um fubá grosso, e põe **garapa**. A primeira vez, humedece, ele sobe, aí tampa. Passa uns três dia, começa a esquentar, aí põe mais um bocadinho de **garapa**, não sobe, pa humedecer outra vez. Deixa aí. Ele torna a esquentar outra vez. Na terceira vez, já pode pôr mais **garapa** e tampar ele. Aí, ele vai **fermentando**, **fervendo**. Depois, quando o **fermento** chegar uns 15 dia, vai levando ele, cada dia põe um bocadinho de **garapa**, até encher o **tambor**. Aí, deixa ele, vai **fermentar**. Na hora que ele **fermentar**, cabou o doce, é limpa.
 Como é que chama a garapa fermentada?
 É a **garapa fermentada**. Agora, a hora que o **fermento** chegou na **garapa**, por exemplo, esse aqui é de 200 litro, vai **graduando**, graduando, enche ele e deixa ele **fermentar**, até chegar

ao **ponto de lambicar**. Porque a hora que ele chega no **ponto de lambicar** não ferve mais.

Diz que tá no ponto de lambicar?

Põe ela no **cocho** e aí pode encher o **cocho** de **garapa** e deixa **fermentar**. Olha, aqui, oh!

Isto é o quê?

Aquele lá daquele **tambor** pequeno foi desse aqui.

Este cocho é pa cachaça?

É, aqui é pa **fermentar** a **garapa**.

E fica destapado?

Não precisa tampar não. **Ferve** como se tivesse fogo debaixo. É a mesma coisa da **tacha**, quando tem **melado** subindo, aqui também sobe, **ferve**. A hora que chegar a hora de **lambicar** aí ele pára, não **ferve** mais.

E a espuma da fermentação tem algum nome?

A espuma, aqui não dá espuma.

Não dá, quando tá a ferver?

A primeira vez, aquele farelo do milho sobe pra cima, mas aquilo não precisa tirar. Agora, ele chegou na hora de **lambicar**, põe aqui, oh! Na **caldeira**.

Chama caldeira?

É, e agora tem o **capelo**.

Mete a garapa aqui dentro e depois põe o capelo?

É. Põe fogo aqui. Na hora que começa a **ferver**, começa a pingar lá. A **pinga** sai por ali. Então, ela começa a **ferver**, põe água em cima pa esfriar. Porque a **pinga** é a coisa mais asseada que tem, é **destilada**, ali só vai o vapor, ela dá aquele suor e corre.

Como chama a primeira cachaça que sai?

Fala **cabeça**.

E depois da de cabeça?

É a **pinga**.

E a última, que é mais fraca?

Água fraca. Essa não serve, tem de **lambicar** outra vez.

E a de cabeça, também volta a lambicar?

Não. Aí, vai correndo, ela vai enfraquecendo. A primeira que sai, sai forte, oitenta grau, oitenta e dois mais ou meno, mas ali ela vai baixando, fica com a base de 17 grau. De 17 grau pra baixo é **água fraca**. Aí, nós pára ela. Aí, na hora de **lambicar**, põe ela a **lambicar** de novo.

E no fundo da caldeira, como chama os resíduos que ficam no fim?

Ali, cabou de **lambicar**, se for pa pôr mais, olha ali o **fermento**.

Costuma fazer restilo aqui?

Fazia, mas agora o meu filho não faz mais.

O que é o restilo?

Restilo é **lambicar** a **pinga** de novo, né? Mas ela sai num **grau** mais alto.

Vai pa o alambique ela inteira ou só a pinga de cabeça?

Pode **lambicar** tudo. Eu tenho um **restilo** de **água fraca** lá dentro, deve estar com uns trinta **grau** ou mais.

Usa a escumadeira aqui?

Aqui usa, quando a gente quer **limpar** lá o **fermento**.

Então, tira a espuma do cocho de fermentação?

É.

O senhor toma cachaça ainda?

Eu não, nunca fui viciado.

Nem prova da que faz?

Não, porque tou a tomar remédios pa tensão e depressão.

Conhece a palavra alfenim?

Não.

E a palavra trapiche?

Também não sei o que é.

E açúcar de panela?

Açúcar de panela é açúcar batido e rapadura.

Vamo pa dentro, tomar um café?

Não, precisa não, obrigada. Muito obrigada por tudo, gostei muito de o conhecer.

Não tem que agradecer, foi um prazer muito grande.

Muito obrigada.

Portugal nossa pátria. Porque é que nós somo uma nação só e a língua é diferente?

A língua é que é a mesma. Somos duas nações. Hoje é o dia da independência do Brasil.

António Carlos (Estado de Santa Catarina),

Sr^a Nelly Pauli, 53 anos, trabalhadora de engenho eléctrico de três moendas de ferro verticais.

O seu nome, por favor?

Nelly Pauli.

E quantos anos tem?

53.

Sempre morou aqui, neste sítio?

Toda a vida. Eu vivo aqui, eu sou filha adoptiva. Eles não tem família, os velhinho. Aí, eu me criei aqui e fiquei morando aqui. Casei e fiquei morando aqui. Esse senhor é o irmão do dono desse lugar aqui mesmo.

Como é que se chama este sítio?

Este sítio aqui é Morro da Glória.

E pertence a António Carlos?

É, pertence a António Carlos.

Há quantos anos é que a senhora já planta cana e faz este trabalho?

Desde pequena, oito, dez ano, é? Eu já ia pa **roça**.

Como é que chama uma plantação de cana?

A **cana-de-açúcar** que é plantada, né?

Quando tem uma grande plantação, como chama?

É **roça**, aqui é **roça de cana**.

Como é que faz pa plantar a cana?

Abre uma cova, agora toda a gente **pranta** com adubo, antes não era. Daí, a gente bota uma colher de adubo. Aí, bota a **planta**, tampa, aí espera ela nacer, né? Depois, quando ela nace, a gente tem que **capinar**, duas três vezes, até que ela fica grande. Aí, depois de dois ano, é que a gente começa a **cortar**, tem de ficar dois ano pa **cortar**. Aí **corta** e passa na **moenda** e bota ali, pa **ferver**, pa dá o **melado**.

Com o que é que abre o buraco na terra?

Com a **enxada**.

E depois, limpam as folhas da cana?

É limpado as folha, **capinado**, é limpado as folha, pa deixar a **cana** limpinha.

Capinar é tirar as folhas ou tirar a erva do chão?

É tirar a erva, daí tira as folha.

É tudo capinar?

É tudo com a **enxada**. Aqui ainda é.

Como é que chama a parte da cana que tem aquelas divisões, que tem a parte mole que se chupa?

Como é que eu vou chamar isso agora?

Que nome é que dá à parte da cana que chupa, diz que vai chupar o quê?

O sumo da cana.

Mas é um gomo da cana, um canudo?

É um **gomo**. Essa **cana** aí é uma **soca velha**, aquela cana já é ruim.

Vamos ver ali. Isto aqui chama o quê?

É o **gomo da cana**.

E esta divisão aqui?

Como é que eu vou chamar isso ali agora? Isso ali é duro.

É nó, chama nó?

É um **nó**, é.

E quando tem assim rebentos?

Ah, isso é barba que se cria na **roça** assim, quando não chove muito, dá muita seca. Aí dá essa barbinha. Essa barbinha tem de ser raspado, quando a gente **corta**, pa passá na **moenda**.

Como é que chama a parte da cana que mete na terra para plantar?

Muda. É **muda**, é.

E a parte de cima da cana?

Em cima, na ponta, é cortada a **olha**, daí o primeiro pedaço é a **muda**. Aí, aquela **muda** a gente **planta** e tem época. A melhor época é de Setembro em diante. No inverno, nem presta **plantá**, porque não nace.

E com que é que cortam a cana?

Com um **facão**.

E as pessoas que cortam a cana são chamadas cortadores de cana?

É, **cortador de cana**.

E quando está na época de cortar a cana, como chamam?

Época de **cortada** e começa mês de Junho, Julho, já começa a **cortá**. É **época de cortá** e daí até fim do ano a gente **corta cana**.

Não chama safra?

Aí, depois da **safra**, a gente **capina**, limpa a **resoca** de novo, a **brota**, não precisa **plantá**. A gente corta ele três, quatro vezes, daí acabou. Aí, toda vez a gente tem de fazê **roça** nova, pra tê **cana nova**. É porque senão se acaba.

E quando cortam e fica a raiz na terra, como chamam?

É **soca**, é.

E ressoca?

É quando a **cana** fica **velha**. Quando é primeira vez cortada, e depois já é **ressoca**.

A primeira cana é cana nova?

É **cana nova**, é.

Depois cortam a cana e a segunda cana chamam?

Já é **ressoca**.

Não chamam soca?

Ressoca é brota.

Depois de cortar a cana, como é que fazem para transportá-la? Como é que chama este conjunto de cana?

É uma **argola**. A cana tem de ser amarrada pra levar pra casa.

E como é que chamam isto que pegam às costas?

Isso aqui é o **molho**, **molho de cana**.

E isso aqui é feito de quê?

A **argola** é feito de ferro. É engachado, é o ferro feito, daí gancha. Daí, dá pa fazer o **molho**.

Depois trazem às costas?

É levado nas costa pa o **carro de boi**, daí é trazido em casa. Daí é passado na **moenda** e feito o **melado**.

É preciso regar a cana?

Não, não precisa. Ela fica limpinha assim. A gente **cortando** e raspe ela, tira as folha.

Então, esta época é época de moenda?

É esta época agora.

Então, a cana chega aqui, onde é que metem a cana?

Pelo outro lado, daí ela sai a **garapa** aqui.

Tem quatro cilindros verticais? Três mais um atrás?

É, o **bagaço** sai pelo outro lado. É botado a **cana** no meio, o **bagaço** sai do outro lado. Ela torce aqui por dentro, pa espremer ela.

E isto funciona como?

À luz.

Ah? É elétrico?

É, é elétrico, é.

Como é que chama o conjunto de esmagar a cana?

Isso é, o conjunto é a **moenda**. Tudo é **moenda**.

E o que é que chamam o engenho?

O **engenho** é isso aqui. É onde está a **moenda**.

A pessoa que mete a cana ali daquele lado, como é que chama?

Moedor de cana.

E é preciso uma pessoa aqui deste lado pa passar a cana?

Não. A **cana** é botada aqui pra dentro e ela entra por aqui. O **bagaço** sai aqui. Ela torce toda ali por dentro, aqui sai o **bagaço**, vai cair no chão e a **garapa** sai em baixo e vai pa os **cocho** e de lá ela vai com a mangueira pa fazer o **melado**. É botado o fogo.

Como é que chama isto?

É a **moenda de ferro**.

Quantas moendas de ferro tem a moenda?

Essa aqui tem três só.

E a de trás, então não moi?

Não, aquilo não moi.

E isto como é que chama?

É **roldana** só.

E esta parte de cima da moenda como chama?

Como é que eu vou dizer isso agora, ali em brasileiro, não sei? É uma **roda** grande que aquilo tem que rodar ali dentro pa rodar isso aqui, senão não funciona.

A senhora trabalha aqui na moenda?

Eu faço também. Eu posso **moer** também. O velhinho lá ele trabalha aqui.

Então, pra onde é que vai o sumo da cana?

Vai na mangueira e a **garapa** cai aqui, oh!

Isso é garapa?

É **garapa**.

E isso é para fazer melado?

É pa fazê **melado**.

Como é que chama este depósito onde está a garapa?

Tachado. Daí é botado fogo, aqui debaixo. Aí, começa a **ferver**, daí ferve, ferve, ferve, até que dá o **meladinho**.

Como é que chama isto?

É um **forno, fornalha**.

Usa o bagaço para...?

Para acender o fogo. Ali tá lenha pa queimar.

Depois ele vai cozendo e o que é que faz quando ele está a cozer?

Tira a **escuma** por cima.

Como é que chama o instrumento que usa?

Escumadeira.

E o que é que faz à espuma que tira?

A gente bota fora, quando tem um porquinho a gente dá ao porquinho, mas não tem a gente bota fora.

E depois de estar escumada?

Aí fica **fervendo**, fervendo. Depois começa a crescer. Daí, tem que ir com a **escumadeira**, **bater**, joga pra cima. Depois, é quando dá o **ponto** que dá o **meladinho**.

Como é que vê que tá no ponto?

A gente vê, porque daí fica mais durinho.

Vê com a própria escumadeira, ao bater?

É.

E chama ponto de...?

Ponto do melado.

Depois como é que passa o melado daqui para ali?

Com isso aqui.

Como é que chama?

Como é que eu vou chamar isso ali agora?

Como é que passa o melado daqui pra aqui?

Bota com isso aqui, ali. Daí, ele bota aqui dentro do **tambor**.

Então, tem uma calha que passa dali pra aqui?

É uma calha e o **melado** já está pronto pa vender pa fazer **cachaça**.

E pra que é que serve isso aqui?

Isso ali é pra pegar quando está quente, né?

Como é que chama?

É uma **cuia**, pra pegar o **melado** e botar aqui dentro da **calha** que vai dentro do **tambor**.

E o funil é pra quê?

O funil é pra encher depois os **barril** que leva embora pra fazer a **cachaça**.

As pessoas comprem o melado pra fazer cachaça?

É.

Por isso não tem engarrafamento?

Não, aqui não tem. Agora, o Eugénio tem engarrafamento.

Ele faz só melado ou também rapadura?

Faz só **melado**, **rapadura** não.

E a cachaça não sabe explicar como é que se faz?

Não, não sei não. **Cachaça** é o pessoal lá de cima.

É só o melado que faz aqui?

É só o **melado**, é.

Conhece a palavra trapiche?

Não.

Açúcar de panela?

Não.

Açúcar mascavo?

Também não. Só conheço **açúcar** que nós usamos que é **açúcar branco**.

Aqui não usam açúcar escuro?

Aqui já era feito, no tempo antigo, era feito. Eu era pequenina era feito **açúcrã escura**. Era também feito igual ao **melado**, depois era botado no sol.

Então sabe como se fazia?

Eu sabia. Era feito igual a **melado**, era botado no **cocho**, daí era feito bem dourado bastante. Aí criava **açúcar**, aí botava **açúcar** no sol, secava. Quando vinha uma chuva, tinha que levar pa dentro. Depois tinha que botar pa rua de novo, daí era vendido em saco.

E como é que chamava esse açúcar?

Açúcar grossa que eles dizia. Aquilo era bem avermelhado assim.

Era cozido aqui neste tachado?

Também, também.

Não era preciso bater depois aqui?

Era, tem que ter mexido. Aí tinha um negócio também umas caixas, onde era botado dentro, escorria o **melado** e ficava só o **açúcar** pa botar no sol.

Como é que chamava o melado que escorria?

Era direito **melado**. Depois era vendido pa entrar outro dinheirinho.

Como é que chama esta parte da cana?

Goma.

E isto?

É o **nó**.

Depois a parte que mete na terra pra semear?

É a **planta** ou **muda**.

E como é que chama isto?

Molhe de cana.

E como é que faz pa plantar a cana?

É aberto um buraco, feito com uma **enxada**. Aí é botado adubo, uma colher de adubo e daí é plantada a **muda**. Depois ela nace, depois tem de **capinar** umas 4, 5 vezes, até que ela tá grande. Depois é tirada a folha e aí depois de 2 ano a gente **colhe**, a gente **corta** ela.

Diz que tá na época da safra ou da cortada?

Na época da **safra**. Daí, depois ela vira **ressoca**.

E aqui como é que chama isto?

Moenda.

É o conjunto onde moi a cana?

É o conjunto onde **moi** a **cana**.

E o engenho?

O **engenho** tem a **moenda**.

Que variedades de cana tem aqui?

Esta **cana** é **paulista**, né?

É amarela, grossa?

É, primeiro ela é grossa, depois fica assim.
Só tem cana paulista?
Só tem **paulista**. Diz que é **paulista mole**.
Como é que chama uma plantação de cana?
Roça de cana.
E aqui onde mete a cana, tem algum nome?
Ali, é **moenda** que se enfia a **cana**. Depois, o **bagaço** passa por dentro e sai e vai pa o chão.
Como é que chama estes cilindros verticais?
É **moenda**, né?
E pra onde é que vai o sumo da cana?
A **garapa** vai pa o **cocho**.
E a partir do cocho?
Ela vai pa o **tachado**, né? Pa ferver o **melado**. Passa numa mangueira, ela vai aqui dentro, passa pa o fogo, aí **ferve**.
Depois, quando está a ferver?
Tira a **escuma** com a **escumadeira**. Aí, se tem porquinho dá ao porquinho, senão bota fora.
Usam o bagaço no forno?
Usa o **bagaço** pa acender o fogo.
E como é que vê o ponto?
Aí, a gente conhece que tá no **ponto**, que ele fica mais durinho. Depois, é botado pra cá no **tambor**.
E dizem ponto do melado?
É, tá no **ponto do melado**, é.
E o que é que usam depois para tirar para o tambor?
Usamo a **calha** e a **cuia**.
E como é que faziam o açúcar antigamente?
Antigamente, daí ele era **fervido** mais duro e era **mexido** pa ele virar **açúcar**.
Onde é que era mexido?
Era **mexido** nos **cocho**. Daí tinha uns **cocho** grande. Era **mexido**.
E com o que é que mexiam?
Com um **pau**.
Chamavam pau?
É, era um **pau** feito assim de madeira.
Depois quando é que tava pronto?
Daí, era botado numa **caixa**, escorria o **melado**.
Era uma caixa de madeira?
De madeira era.
Tinha um furo no fundo?
Tinha **furo**. Aí, escorria o **meladinho**. Depois, o **açúcar** era botado no sol, pa secar.

Como é que chamavam esse melado que escorria do açúcar?
Era mesmo **melado** que a gente **fervia**, né? Era **melado**, o que saía era **melado** e o **açúcar** ficava na **caixa**.
Depois o que faziam ao açúcar?
Açúcar botava no sol e vendia, depois quando tava bom, tava no **ponto**.
O açúcar, quando saía da caixa, era duro, era preciso partir?
Era duro, era.
Era preciso partir pa ficar em pó?
É, pa ficar em pó, até com a mão ainda.
Como é que chamava esse açúcar?
Açúcar grossa.

**Antônio Carlos (Estado de Santa Catarina),
Sr. Eugénio Petri, 45 anos, engenho eléctrico de três moendas verticais.**

Este engenho antigamente trabalhava com boi. Por isso, ainda tem a marca do trilho no chão.
E como é que chamava o engenho?
Era **engenho** tocado a boi.
E agora é eléctrico?
Depois foi o motor a óleo, agora é eléctrico. Agora, ele é a eletricidade, sim.
É preciso pôr isso na moenda?
Isso aqui agora eu fecho a **moenda**.
Portanto, chama moenda a isto tudo?
Isso aqui é a **moenda**.
E o engenho, o que é que chama engenho?
É a instalação. A instalação é o **engenho**. Isso aqui é o **engenho** do meu avô ainda, do meu avô, do meu pai e eu tou continuando aí. É **engenho** de colono, né?
Porque é que chama engenho de colono?
Porque a gente faz a produção da gente.
É quando é produção familiar?
Isso, a gente produz, planta, colhe e vende.
Isso é preciso para a moenda funcionar?
É isso aqui que joga o **bagaço** pra lá.
Como é que chama essa peça da moenda?
É o **macaco**.
Então, é preciso dois macacos?
Isso aqui é o empregado.
Pra que é que serve o empregado?
O empregado é pra botar o **bagaço** pra lá. Agora, eu fecho isso aqui. Tem um **engenho**

aqui perto que faz **rapadura puxa-puxa**. Lá também tem um **engenho** equipado.

Como é que se chama este sítio aqui?

Esse é sítio Petri, né? Era um sítio do meu pai, a gente continuou pa não cair na mão de estranho. A nossa produção hoje tá voltando mais pra isso aqui, xuxu.

Nós tamo partindo pra isso aí. Nós faz um pouquinho ainda pa fornecer alguns fregueses. **Melado** é uma coisa muito trabalhosa, nós já tamo cansado disso. O xuxu você colhe toda a semana. Você planta, você aduba. É uma cultura que dá bem e tem uma aceitação boa no mercado. Vamo **moer** até na quinta-feira.

Vou lhe pedir pa me explicar a parte do cultivo da cana?

A **colheita** é o seguinte, você **planta**, espera dois anos.

Como é que chama esta parte da cana aqui?

Isso é o **canudo**.

E aqui?

É o **nó**.

E quando tem estes rebentos, como chama?

É o **broto**. Você **planta**, você faz o seguinte, uma **plantinha de cana**. Isso é a **planta de cana** que bota dentro da terra.

E como é que faz pa meter na terra?

Faz uma covinha.

Com a enxada?

Com a **enxada**.

E como é que chama isto quando mete na terra pa plantar?

É a **planta da cana**.

E que variedades de cana é que existem cá?

Essa aqui é a **toiçada**, a **paulista**.

Toiçada?

É porque ela dá mais toíço e aguenta mais tempo. É **paulista** ou **toiçada**. Mas tem diversas qualidades, só que eu uso é só essa aqui.

Depois da cana estar plantada, é preciso regar?

Não, espera dois anos. Deixa livre.

Só colhe depois de dois anos?

Depois de dois anos.

A primeira vez que corta, como chama?

Se chama de **cana de Agosto**. A **primeira corta**, depois é **ressoca**.

E com o que é que corta a cana?

Com isso, é a **espada**.

E quando está na época de cortar, como chama?

Tá na **época da safra**.

E as pessoas que cortam, chamam cortadores de cana?

Somo noi memo que **corta**.

E depois da cana estar cortada, faz molhes?

Amarra com cipó e faz um **feixo de cana**. Depois transporta pa o **engenho** e **mói**. O **plantio de cana** funciona o seguinte: você **corta** hoje, mês de Agosto, até Dezembro. Você **planta**, aí espera dois anos pa **colher**. Aí, traz pa o **engenho**. Como a gente tem **engenho** de colono, a gente **mói**. Ele **ferve** de 5 a 6 hora, daí ele se torna **melado**.

Então, aqui na moenda, onde é que mete a cana?

Tem que montar a **moenda**, tem que montar tudo, senão não dá pa nós ligar amanhã. Esta é a **moenda** dos colono, que desde antigamente usa esse tipo de **moenda**. Hoje tem aquela **moenda** pequenina.

Como é que chama aqui o lugar onde mete a cana?

Esse aqui também é o **macaco**. Esse aqui, a parte de trás, chama tudo **macaco**. Esse aqui é **peão de moenda**.

O do meio tem um nome diferente dos outros?

É a mesma coisa.

Peão, peão de moenda?

É tudo **peão**.

E isto é a moenda?

Isso é a **moenda**. Só vou jogar um **feixo de cana** aqui, de 7 litros de **garapa** você tira um de **melado**. Esse monteiro de cana aqui, você imagina quantos litros de **melado** eu tiro desse monteiro? Uns 85 a 90 litros de **melado de cana**. Meu pai nasceu fazendo **melado**. Eu desde novo faço, meu avô fazia e a gente tá fazendo.

Vendem mesmo o melado ou é pa fazer cachaça?

Nós vendemo um pouco em **cachaça** e um pouca assim, porque aqueles pedido que a gente recebe a gente tem de fornecer.

Como é que diz quando está a pôr a cana na moenda?

A gente tá **moendo**.

Não diz meter cana?

Não. **moendo**.

Do outro lado não é preciso passar a cana, ela passa sozinha?

Não, não. Eu já vou ligar. Tem que botar **cana** e o outro tem que tirar o **bagaço**. Se botar demais, aí estora a **moenda**.

Como é que chama esta parte de cima da moenda?

Bandoleira.

E estas traves?

Isso são **esteio de moenda** e isso aqui é o **banco**.

E esta parte daqui?

Isso são as tábuas de fechar.

Aqui é o macaco?

É.

E esta parte de cima?

Essa parte é o ajudante.

É de madeira?

É, esse aqui é totalmente de madeira.
 E os peões são de...?
 De ferro.
 E isto aqui onde recebe o bagaço?
 Isso é o **cocho**. A **garapa**, né? Só que isso aqui vai ser processado, ela fica a descansar, essa **garapa**, 12 hora nesse **cocho**.
 Depois como é que passa pra aí?
 Aqui tem uma mangueira. Passa pra aqui, depois pa aquela **fornalha** pa ser **melado de cana**.
 Quanto tempo fica aqui?
 12 hora.
 Pra quê?
 Pa descansar. Aí, separa o cisco, dece e o outro sobe.
 O cisco fica no fundo do cocho?
 Fica no fundo e fica em cima. A gente tem um negócio aqui pa tirar. É a **escumadeira** com que se tira a **escuma** e depois quando o **melado** começa a **ferver** daí dá uma **escuma** que a gente tem que tirar o **cisco** e aí o **melado** fica limpo. Depois que você tirar o **cisco**, ele passa em três ou quatro **coador**.
 E ali como chama aquilo?
 Chama **tacho**, outros chama **fornalha**, **tacho** ou **fornalha**.
 Fornalha é a parte debaixo onde faz o fogo?
 Isso.
 E com o que é que faz o fogo?
 Com lenha.
 E usa o bagaço também?
 Também.
 Como é que passa a garapa deste cocho para ali?
 Tem um caninho.
 Quando está a cozer, diz que está a fazer o quê?
 Tá **fervendo**.
 E depois também retira dali a escuma? Como é que chama?
 A **escuma**, a **escuma**. Quando ele começa a **ferver** tem de **escumar**.
 E o que é que faz à escuma?
 A gente deita pa o gado, boi e pa os porco.
 E como é que vê que o melado está pronto?
 O **melado** tem o **ponto**, o **ponto do melado**. Ele sobe. quando ele fica quase bom, ele vai subindo toda a vida. E quando chega na altura que tava a **garapa**, aí ele tá bom.
 Não precisa ver com a escumadeira?
 No meu **forno** não. Se mexer ele pára, mas tem que **mexer**.
 Com o que é que mexe?
 Com isso aqui, com a **escumadeira**.

E depois, com o que é que tira o melado dali?

Daí, apago o fogo com **bagaço** e tiro o **melado** com uma **cuia**.

E onde é que põe?

No **tambor**.

Precisa filtrar?

Filtrar precisa.

Com quê?

Com um **pano**.

Ao pôr no tambor, põe um pano?

Isso.

Filtra no pano, quando deita no tambor, é?

Isso.

Ou filtra antes de passar para o tacho?

Filtra antes de passar para o **tacho** e quando sai do **tacho**.

E com o que é que filtra antes de passar para o tacho?

Com um **pano** também, um **saco de pano**.

E depois de estar no ponto, filtra de novo?

Passa no **coador** pa guardar no **tambor**.

E depois é só pôr nas garrafas pa vender?

Isso.

E sabe como é que se faz rapadura?

Não.

E cachaça?

Cachaça, o processo da **cachaça**, é. Tem o **melado**, põe na **tina**, bota água, faz processo como se fosse **garapa** e daí deixa **fermentar** e depois passa pa o **forno**.

Como é que chama o aparelho onde faz a cachaça?

Alambique.

Santo António da Patrulha (Estado do Rio Grande do Sul),

Rota da cachaça e da rapadura:

Alambique Santo António, Cachaça Fonte Imperial,

Sr. Nery Nunes da Silva, 51 anos,

engenho eléctrico de três rolos de ferro horizontais.

O senhor como se chama?

Nery Nunes da Silva.

Que idade o senhor tem?

Eu tenho 51 anos.

Como é que se chama este lugar?

Palmeira do Sertão e pertence a Santo António da Patrulha. Aqui é o Alambique Santo

António, **Cachaça** Fonte Imperial, é uma agro-indústria familiar.

É esse o nome do produto?

É, **Cachaça** Fonte Imperial.

Mas também produz melado?

Sim, a gente produz **açúcar mascavo** e o **melado**. Só que, por enquanto, a gente ainda não tem o registo do **melado**. A gente produz, comercializa e dá pra outros tercerizar e colocar a marca deles, que a gente, por enquanto, não tem a nossa marca ainda.

Então, agora, vamos começar com o cultivo da cana. Há quantos anos trabalha com a cana?

Vem de bisavós, foi de quase os primeiro a produzir **cachaça** aqui, em Santo António da Patrulha. Inclusive, eu quero ainda resgatar o velho **alambique** há 180 anos que existe aqui perto, ainda tá a forma dele, as pedra que foram colocadas no **alambique**, sabe? Começou com bisavós, aí foi pa os meus avós, passou pa pai. Meu pai fazia **açúcar** e **melado**, né? E eu sempre voltado pa fazer **cachaça**, **açúcar** e **melado**. Eu acho que isso aí já vem de tradição.

E começou a trabalhar com que idade?

Com cinco anos eu já colocava **cana** naquela **moenda** ali que era movida a bois. Com cinco anos de idade já pegava a **cana** e passava naquelas **moenda** li que era movida a boi.

Como é que chamavam a moenda movida a boi?

Naquela época chamavam de... como é que era... o **engenho**... as **moenda** eram de madeira, né? Não era **rolo de ferro**.

Chamava moenda?

Moenda, é. **Moenda** era **rolo de madeira**.

E aquela parte de cima que ligava a moenda ao animal?

Bandoleira, a **bandoleira**.

A roda? Isso era a roda? E o pau que ligava a roda aos animais?

A **bandoleira**.

Chamava bandoleira?

É, e depois vem a **cangueira** que colocava no pescoço do boi.

E não tinha nada que chamasse manjarra?

Manjarra, **manjarra**... Eu ouvi essa palavra há muitos anos, no tempo que eu era bem piá, mas aí a gente não pegou aquilo, não gravou, não ficou, mas eu ouvia falar, meu pai falava que existia essa palavra.

As moenda faziam artesanal de madeira?

Sim, aqueles **rolo** li era tudo de madeira, aqueles **dente**, que as **engrenage** era de madeira.

E as moenda era como estas, assim, três na vertical?

Sim, sim, sim. Todo praticamente não tinha nada de ferro. Aquela **roda** como coroa também é de madeira, era todo artesanal de madeira, né? Aí, depois que começou a dar pobrema com aquelas madeira, aí começou de ferro.

Quando é que veio a luz eléctrica?

A luz eléctrica foi... que eu comecei no trabalho eléctrico aqui foi... vai fazer 34 anos. Não menos, menos... meu filho tá com 24... 20... ele tinha 5 anos... 19 anos.

E antes como fazia, era na moenda antiga?

Era tracção animal, na década de 80 é que veio a luz. Era tracção animal e agente levantava de madrugada pa **esmagar a cana** com os animais aqui, esmagando a cana, trabalhando, e a luz era candeeiro com quirozene, sabe? Com aqueles lampião, dava um vento apagava, a gente ficava no escuro, entornava de novo. Aí, depois veio o ziquinho a gás, com buzãozinho e tal. Aí já melhorou um pouco mais e aí, na década de oitenta, veio a luz eléctrica. E aí a gente ampliou mais e aí produz mais com menos pessoas com menos funcionários e dá pa produzir mais. Porque, naquela época, era 4, 5, 6 pessoas pa produzir 120 quilo de **açúcar**, né? Praticamente, hoje, a gente produz 200, 300 quilo de **açúcar** com duas pessoas.

Que variedades de cana é que existem aqui?

Oh, essa aqui é a **napa paulista**, né? É a principal, a mais plantada.

É delgada e escura, roxa?

Sim. É uma **cana do briques** de **doçura** muito alto, né? Que ela tem uma **sacarose** alta.

O que é Briques?

É a **sacarose**, a **doçura**. **Briques** ou **sacarose** é a mesma coisa, é. Esse ano passado, ela deu 25 **briques** em Novembro. É a época que a **cana** tá madura, mas a média dela é de 22 **briques**.

Grau de sacarose?

É, **grau de sacarose**. Tem também a **cana branca mole**, né? Que é uma **cana** antiga nossa.

É mais grossa e amarelo-esverdeada?

Isso. É uma **cana** do **briques** mais baixo, né? Mas tem um bom rendimento, só que o crescimento dela é mais lento que a **napa paulista**.

Qual é a melhor pa melado e a melhor pa cachaça?

Todas elas dá pa **açúcar**, **melado** e **cachaça**. Aqui, quanto mais **sacarose** tem, porque a **sacarose** proveita tanto no **melado**, no **açúcar** como na **cachaça**. A **cachaça** também adquire... quer bastante **sacarose** pa **fermentação**, que as bateria li começa a ingerir a **sacarose** e transformar em **álcool**. Mas, quanto mais **sacarose** tiver ali, mais **álcool** elas vão produzir dentro das **dorna de fermentação**.

E aquela ali é a mesma cana ou é outra?

Essa aqui é a **Tucuman**.

É da argentina?

É da Argentina, exactamente. Foi vindo da Argentina...

É mais grossa ainda e amarelo-esverdeada?

Sim, sim. A **sacarose**, o **briques** dela é um pouco baixo também, não é um **briques** assim bem elevado como a **napa paulista**. Mas essa dá um **melado** e um **açúcar mascavo** bem clarinho, bem amarelinho. É uma **cana** que ela vende mais pa pessoal que extrai suco pa vender nas feira, que ela tem bastante suco. Pega duas **cana**, dá um balde de suco. Então, essa aqui é uma **cana** que o suco dela é bom, só que é pouco suco. E tem a **mulata pelada**, é uma **cana** que eu trouxe de Minas Gerais.

Porque é que chamam mulata pelada?

Ela é bem escura, é bem roxa, assim, avermelhada, assim, é. E com o tempo ela perde a folha, então tem o nome de **mulata pelada**.

E é um pouco mais grossa que essa?

Bem mais grossa.

Existem ainda outras variedades?

É. Eu tenho a **cana 311** e a **307** que eu trouxe de S. Paulo, do laboratório de Campinas.

Essas já só têm nomes técnicos?

É, do Instituto de Campinas. Muito boas essas variedades também. É uma variedade que ela tá concorrendo com a **napa paulista** e são de coloração cinza branco, grossas pa dar muito rendimento de **caldo** e **briques** também muito alto. Essas **cana** foram desenvolvidas em laboratório pa **cachaça**, né? E pa ter uma coloração mais bonita no **açúcar** e no **melado**, porque a **cana** que tem a cinza branca ela traz uma coloração bonita no **açúcar** e no **melado**, e a **cana** que tem uma cinza escura, ela traz uma cor escura no **açúcar** e no **melado** e é mais baixa na **fermentação**. Na **fermentação** também dá uma cor escura e a **cana** que tem a tinta branca ela dá uma coloração mais linda e mais limpa também.

Agora vamos falar do cultivo. Como é que se planta a cana?

Aqui, é, praticamente ainda é tracção animal. Eu trabalho aqui com tracção animal, uso bois.

E como chama o instrumento que usa pa preparar a terra?

O **arado**, é. E a gente tá fazendo uma tracção ali, outra lá. Então, o **arado** tá lá na lavoura.

Como chama o que abre na terra pa meter a cana?

Chamam de pá. É uma pá de aço do arado.

Mas a abertura na terra como chama?

Sulco, é. A gente chama aqui de **vala**, **sulco**. Então, a gente passa aquele **arado**, né? Passa uma vez, né? Vira toda a terra da lavoura. Depois volta de novo, passa outa vez. E aí, na terceira vez, a gente abre as **vala** pa colocar as **muda de cana** já alinhada, né?

Chama muda de cana?

É. As **muda de cana** são cortada, né?

Como é a muda de cana?

A gente pega ela assim como essa, né? E tira dois ou três **gemas**.

Isto são as gemas?

É, isso são as **gema**, assim.

Gema é Isto?

É.

E como é que chama esta parte?

Isso aí é **gomo**.

E esta parte onde está a gema?

Isso aqui é o **nó**, né? Aonde vai dar **raiz**, né? Que vai a **gema** se desenvolver.

Então, uma muda tem 2, 3 gomos?

Três **gomos**. Corta aqui, né? E vai espalhando na **vala**.

Cada gema dá uma cana?

Sim, sim. **Gema** aqui dá três, quatro **cana**, no **primeiro corte**. No segundo, essa **cana** aqui dá até 15, 16 **canas** por **gema**, né? Na segunda, terceira **colheita**. O ideal é uma **cana** de primeiro ano, **primeiro corte**, né? Eu **prantei** esse ano, no ano que vem é uma **cana** ideal como aquela ali pra fazer **muda**.

Chama cana nova?

Cana nova, é.

E depois de cortar, a segunda vez que a cana cresce, como chama?

Aí chama **soca**.

E a terceira vez?

Aí chama **soqueira** de terceiro ano, **soqueira** de quarto ano.

Não chama ressoca?

Não, aí passa pa **soqueira**, terceiro corte já é **soqueira**. **Cana nova** é de primeiro ano, é **soca**. Depois, no segundo ano, já é **soqueira**.

Quantos anos fica um plantio de cana?

É uma lavoura, né? E toda lavoura é que nem um ser humano, né? Tem de ser tratada, né? Nós também, como qualquer ser humano, temos de ser tratado, a nossa alimentação, até algum remédio, às vezes, pa manter o equilíbrio do ser humano. Então, nós temo um equilíbrio muito bom nas **lavoura de cana** também, né? Não queimar as **lavoura de cana**, não colocar fogo nas **lavoura de cana**. Quando eu colho ali, oh! Ali, o ano que vem, tira as **folha da cana** manualmente, rapa, corta, coloca aqui. E aí, não colocar fogo no solo, nas **lavoura de cana**, devolver mais do que tirou. Se eu tirei, nessa **lavoura de cana**, cem tonelada, eu terei que devolver 120 quilo de adubo, de esterco orgânico, é **bagajo**, **vinhoto**, esterco do boi, pa manter o solo equilibrado. Porque se eu só tirar, só tirar, o que é que vai acontecer? Né? Porque essa propriedade aqui era do meu pai, quando o meu pai comprou, praticamente não dava nada, hoje a gente colhe **cana**, milho, feijão, praticamente sem adubo químico, só adubo orgânico, né? Mas tudo o que a gente tira daqui, tá vendo aquilo ali, oh! É o **bagajo** que sobra, o que não vai pa alimentação animal, vai ser jogado na **lavoura de cana**, ele vai proteger o solo, né? E uma estiagem, se tiver uma estiagem aí de dois, três meses, né? O solo tá húmido, em baixo, com a protecção daquele **bagajo** e do **vinhoto**.

Quantos anos fica a lavoura até plantar cana nova?

Catorze ano aquele que nós tamo arrancando agora pa colocar outra lá, onde tá o **arado**. Catorze ano a média, aqui. Claro, aí vai muito da variedade da **cana**. Essa **cana** aqui é uma **cana** bem resistente, tem doze, catorze ano, né? Tem variedade de **cana** que ela não se adapta bem ao solo, né? Aí tem a **napa** comum, que é uma **cana** que aguenta 12, 13, 14 ano. Essa aí não, a média dela é 6 ano. A média é entre 6 a 8 anos, entre a variedade **napa paulista** e a **branca mole**.

Depois de meter a cana na terra, é preciso regar?

Não. Aí, faz a irrigação, sameia e depois vem com a **enxada**, manualmente, né? As **enxada** que a gente tem, puxa 15 centímetros de terra de cobertura, em cima da **muda da cana**.

E depois, quando ela começa a crescer, é preciso pôr esterco?

Não, a gente já prepara antes a lavoura. Praticamente, o solo já tá pronto pra receber a

muda da cana.

Então, depois da cana crescer o que é que faz?

Capina.

Capinar é tirar as ervas do solo?

Isso. Exactamente.

E tirar a folha, não limpa a cana?

Não, a folha, a própria natureza se encarrega, fica seca e vai caindo no solo.

E a parte de cima da cana, como chama?

Ponta, a **ponta da cana.**

E aqui, a cana dá flor?

Sim. Tem o ano que não dá inverno, que começa muito calor, de Maio até Agosto. Ela dá, a gente chama **pendão de cana**, é uma **fror**. Mas não é todas as variedades, essas que foram desenvolvidas em laboratório praticamente nenhuma dá **fror**. Quando dá **fror**, aí perde 50% de **sacarose**, 50% praticamente já está perdido, não tem **sacarose** e não tem mais quase **caldo**, que ela fica sem **doçura** e fica broqueada por dentro.

Pragas não tem aqui na lavoura da cana?

Não, não. Aqui, não tem pragas pa atacar **lavoura de cana**, nem de milho, nem outras cultura.

Como trata bem a terra, ela também responde...

Responde, porque, quando tá queimando uma propriedade, tá matando muitos insecto que vão destruir aqueles outro, os predadores, porque se eu tratar com adubo orgânico eu vou trazer mais predadores bons do que ruins. Quando eu tratar com adubo químico, o que é que eu estou fazendo? Destruindo os bom e trazendo os ruim. Esse é o equilibrio da natureza, né? É uma propriedade que já vem praticamente há 45 ano que meu pai adquiriu essa propriedade, né? Então, ela vem sempre equilibrada com essa natureza de adubo orgânico.

E quando chega a altura de colher, quando a cana já está pronta pra colher, como é que diz?

Quando ela está quase pronta de colher, a gente olha pra ela, quem tem conhecimento não precisa medir o **briques**, né? Quem não tem conhecimento, vai lá pega duas ou três **cana**, passa nas **moenda**, **esmaga**...

Mas diz que tá na época da safra, na época do corte?

A **cana** tá madura.

E vai fazer o quê?

Colher.

Diz colher, não diz cortar?

É, **colher**, **cortar**. Aqui sempre usamos vou **cortar cana**.

E diz que é a safra?

É a **safra**. Aí, diz vamo começar a **safra**.

Quando é que começa?

A **safra** começa em Maio, se nós tiver um crima bom durante o ano. Se não é chuvoso, nem tem estiagem, né? Que nesse ano, ele tá um ano bom, então a partir de Maio já a gente

começa.

E corta até esta altura, até Setembro?

Sim. Não, ela vai até Dezembro, a **safra**, né? É de Maio a Dezembro, até Dezembro, é. Eu tou **prantando cana** agora em Setembro, Outubro. Então, o ano que vem, em Setembro, ela praticamente já tá boa de **cortar**.

Então, começa a plantar em Outubro?

Sim, final de Setembro, Outubro, Novembro, até princípio de Dezembro. Leva um ano pra **colher**. Mas essa aqui não, essa **napa paulista** em nove, dez meses ela tá boa de **colher**, é. Essas **canas** que vem de Campinas são **canas** que nove meses você pode **colher**, que o **briques** delas é de 20 pra cima.

E o trabalhador que corta a cana, como chama?

Cortador de cana.

E o que usa pra cortar a cana?

É um **facão**, né? Tem um **facão** assim que a gente usa, né? E a gente **corta** sempre rente ao chão, né? Não trazendo **raiz**, né? A **cana** tem de ser colhida junto ao chão, porque se ela não for colhida junto ao chão, se ficar uma **gema** no chão, o que é que vai acontecer? Vai dar uns **broto** e quando der vento, aquele vento vai torcer aqueles **broto**. Então, quanto mais rente ao chão, ela vai **rebentar** de baixo, mais forte, da **soqueira**.

Como é que fazem pra trazer a cana pra aqui?

Antigamente, quando me criei, a gente marrava, tirava o **mato**, fazia a rodia de cipó e **enfechava a cana**.

Como chamava a cana amarrada?

Cana enfechada.

Dizia cana enfechada, não dizia feixe de cana?

Não, não. Era **enfechar cana**, era tudo enfechado.

Mas como chamava um molhe de cana enfechada?

Era **feixe de cana**, um **feixe de cana**, é. Aí, a gente pegava os rodio, aí passava o dia tirando cipó.

Como transportava a cana pra aqui?

Era no **carro de boi**, no **carro de boi**, é. Porque, antigamente, o **carro de boi** não era a pneu como é hoje, né? E nem roda de ferro como essa aqui, era carro macho, como chamava, todo de madeira, era uma roda fechada, né? Essa aí tem raio, né? Era uma roda fechada.

Agora, vou lhe pedir pra me explicar aqui como funciona a moenda?

A **cana** chega aqui, oh! É virada, vem com as **carreta**, né? Ou de caminhão, né? As **carreta** vem aqui, viram as **cana** e já cai aqui na **moenda**. Então, a gente liga a **moenda**.

Essa aqui já não funciona?

Esse aqui agora é museu, já funcionou, mas agora a gente tá desativado com ele, porque a produção dele é muito baixa.

Pode me explicar aqui os nomes disto. Como chama isto?

Isso aqui nós chamamos **moenda**, é bem antigo.

A do meio tem um nome diferente das outras duas?

É, isso aqui são **moenda de lateral**, e essa são **moenda do meio**, né? Que move todas as outra.

E isso aqui que fecha pra passar a cana?

Tambor. Esse é o **tambor** que a gente coloca a **cana** lá, passa por aqui, e ele faz esse trabalho sem uma pessoa tar aqui atrás empurrando o **bagajo** pra lá, ele mesmo faz o trabalho, né?

E esta parte de cima?

Isso aqui, chama-se **coroa**, **coroa**.

E essa parte aqui?

Essa aqui é **mesa**, **mesa**. Aqui é **concha**, sabe? E essa aqui é **mesa**. E isso aqui são gashalho. Gashalho é onde que vai, põe aqui e **prensa** esse **rolo** pra lá, pra o **bagajo** sair bem espremido, bem amassado, né?

E onde cai o caldo?

O **caldo** cai aqui dentro.

Chama caldo ou chama garapa?

Garapa, **garapa**. Chama de **guarapa**, né? E aqui...

Garapa ou guarapa?

Guarapa, **guarapa**, um nome bem antigo é **guarapa**, **guarapa**. Aqui ele decanta, né? Ele fica decantando por duas ou três horas, pode colocar aqui. Aí, o restante que sobra, vai ficar ali, porque aqui essa tubulação é mais alto um pouquinho, é. Ele só vai até ali, aí vai sobrar a terra algumas **folha de cana**.

E sai fora?

Sai fora. A **sujeira** fica no fundo e essa **sujeira** é alimentação pa animal, pa porcos, pa galinha e pa boi.

E isso aqui era o quê, essa roda?

Isso aí são polias, polias.

Pra que é que servia?

Essas polia aí ia correr aqui, né? E aí tinha outra polia. Esse motor elétrico ficava lá em cima, aonde movia todas as **moenda**. Três meses atrás eu tava trabalhando aqui. Aquela **moenda** é novinha em folha. Então, isso aqui movia com um motor elétrico que ficava lá em cima, né? E a gente movia toda essa **moenda**. Essa **moenda** vai ser a tracção animal no final do ano, a gente vai fazer um galpão lá e vai colocar ela como museu e quando chega as pessoa a gente vai colocar um animal pra **moer**.

Como é que chama o trabalhador que mete a cana na moenda?

Moedor, **moedor**.

E é preciso um trabalhador atrás pra tirar o bagajo?

Sim, sim. É, por enquanto, precisa, porque ele amontoa, cai muito **bagajo**. Vai fazendo um molhe e aí acaba entupindo as **moenda**, mas com o tempo a gente coloca uma **esteira** e essa **esteira** vai levar até à carroça, a carreta onde tá esperando.

E chama moenda?

Chama **moenda**.

Só que agora já não é na vertical, são duas em baixo e uma por cima?
 Isto, é. Essa aqui é um pouco maior, né?
 Tem algum nome esta aqui?
 É hoje chama de **rolos**, né? São **rolos**, são **rolos**.
 Mas este que fica por cima tem algum nome?
 São **moenda**... **moenda lateral**, né?
 E as debaixo?
 É **moenda sublateral**, aonde essa aqui, ela move as outra de baixo, né?
 E esta entrada aqui, tem algum nome?
 Isso aqui é protecção, é. Chama-se protecção pa evitar de a pessoa que tá **moendo**, o **moedor**, né, leve a mão até as **moenda**. Então, elas tem a protecção. Eu tou **moendo** aqui, oh, mas eu tenho a minha protecção aqui.
 E esta roda tem algum nome?
 É, não. Essa aqui não tem nome. É uma roda, como é que vou dizer... se fosse que nem aquela lá, chamava de coroa, também, aonde move toda a engrenage, né? Então chama de engrenage maior, a gente chama **engrenage** maior, onde move toda a **engrenage** pequena.
 E aqui onde cai o caldo como chama?
 Chama-se **decantador**, né? Aonde ele vai **decantar** pa ficar um pouco de sujo aqui em baixo.
 E esta parte aqui?
Peneirinha, as **peneirinha**, onde tira os **mato**, os **bagacilho** maior. Chama-se **bagacilho** esse que tão em cima da **peneirinha**, né?
 E o que está por baixo?
Caldo.
 E isto chama?
 Isso aqui chama de... é uma **bombona**. **Bombona de prástico**, né? Aonde fica acumulado o **caldo**, né? Pa **decantar**.
 E depois passa pra aqui?
 Isto.
 Como é que chama isto?
 Isso aqui chama-se **dornas**, né? São **dornas**.
 Daqui pra onde vai?
 Daqui, ela é bombeada e vai pra essa aqui, oh!
 E depois?
 Aí vai lá pra baixo. Nós vamo falar depois da **fermentação**.
 Como chama o conjunto do edifício?
 Aqui chama-se, como é que vou dizer... uma agro-indústria rústica de madeira roliça e o conjunto é o **engenho**.
 O engenho é tudo?
 É, isso, é.
 E isto aqui é a parte da moenda?

Sim, sim. Aqui é a parte da **moenda** e o conjunto chama-se **engenho**. É onde tem o **alambique**, o **tacho de melado**... Então, chama-se **engenho** de fulano de tal.

E uma grande plantação de cana, como chama?

Canaviais. Uma grande plantação de cana, fala **canavial** bonito.

E se for uma pequena plantação?

Aí chama-se **roças de cana**, **roças**, né? Ah, tem uma **rocinha de cana** lá.

Então, aqui é a parte da fermentação. Como chama a isto?

São **dornas de fermentação**. Isso aqui são **dornas** individual. Cada **dorna** dá uma **destilagem de cachaça**, então são individual.

Então, o que está a acontecer aqui?

Aqui é o processo de **fermentação**. Aquele **caldo** que nós vimos lá em cima cai aqui, né? É **filtrado** aqui num **pano**, uma camisa de seda, um pano de seda, uma camisa de seda que a gente faz, né?

É mesmo de seda?

É. A gente coloca aqui na ponta do cano, pa tirar os último resíduo que sai. Vai passar só 500 litro aqui. Então, ela tem capacidade de absorver todo o sujo que vem de lá de cima.

E é preciso pôr alguma coisa pa ajudar a fermentar?

No começo é. Quando a gente faz o **pé de cuba**, né? Chama-se **pé de cuba**, né? O **mosto** como eles diz, né?

O que é o pé de cuba?

É o começo, o **fermento**.

É fermento feito de quê?

Pode ser **fermento de pão** ou **fermento orgânico**, **fermento de milho**, é?

Qual é o que usa aqui?

Eu faço de milho com **caldo de cana**. Trinta quilo de farinha de milho, né? Só que tem de ser farinha de milho colhido aqui, né? Que não levou inseticida e o moinho que esmaga essa farinha é um moinho movido a água ainda, não é elétrico, porque o elétrico ele queima a farinha, ele tira muito as batéria positiva que tem na farinha, e o a água não, ele não tira, fica praticamente todas elas. Eu vi, lá em Minas, o cara falando sobre isso aqui, e até a gente viu um video lá, fazendo a demonstração de **fermentação**. Daqui a uma hora, duas hora, vai decer...

Já tá fermentado?

Já tá **fermentado**.

Como é que chama o caldo quando já tá fermentado?

Tá em zero **briques**, né? Aí não tem mais **doçura**, já virou **álcool**.

Mas antigamente como dizia?

Antigamente, quando não tinha os instrumento pa medir, lá nos aparelho, né? Aí, eles pegava com a ponta do dedo e colocavam na boca, né? Se já não tinha **doçura**, é **álcool**.

E como é que chamavam?

Aí, eles dizia... agora não lembro, eu esqueci o nome que eles falavam. Eles dizia... agora esqueci esse nome.

Vinhão?

Não. É, tinha outro nome antes, mas depois passou pa **vinhão**. Eu tenho até escrito isso aí. Eu ainda quero escrever um livro sobre isso aí, sabe? Ainda me lembra que meu avô dizia, quando tava pronto, ele levava o dedo, chamava aquele nome que hoje é **vinhão**, né?

Não era caldo fermentado ou garapa fermentada?

Não, não. Eles não falava em caldo fermentado, nem garapa fermentada. Não era vinhão, não, era outro nome. Mudou tudo de uns anos pra cá. Bom, aí, aqui a gente bota 30 quilo de farinha de milho, né? E vai pegando **caldo**, a gente pega o caldo a 30 graus centígrado, quando tá bem quentinho, né? E vai colocando 50 litro em cima daquela pasta de farinha de milho, né? E aí ele começa a crescer e começa a **fermentar**.

E depois?

Depois, passa por aquela tubulação, né? E aqui é o **pré-aquecedor**, né?

Vem para o pré-aquecedor?

É, pa aquecer até...

É conduzido por uma bomba?

É.

E o que é que acontece no pré-aquecedor?

Ele fica até 60 grau centigrado aquecendo, né?

E depois?

Aí, depois, quando ele chega perto de 60 graus, a gente traz ele pra o **destilador**.

Chama destilador?

Destilador, é.

Mas também chama alambique?

Alambique, é.

É a mesma coisa?

É. Então, ele dece pa o **alambique**.

Como chama a parte de baixo do alambique colocada directamente sobre o fogo?

Isso aqui é **panela**, **panela de cobre**.

E a parte de cima?

Isso aqui é um **capacete**, né? E aqui em cima já começa a **serpentina** e começa já a **destilar a cachaça** em vapor, né?

Passa no tanque de água?

É, passa no **pré-aquecedor** e já resfria um pouco.

Passa no pré-aquecedor ao entrar e ao sair?

Sim, é. Pra pré-aquecer o **caldo** e já resfriar a **cachaça** que tá passando por aquela **serpentina**.

Quando passa na serpentina, já é pa resfriar?

É, aí já é o **resfriador**, né?

Passa no resfriador?

É, aqui tem de passar no **resfriador** que tem água girando aqui dentro, sempre tem água girando. Aonde ela resfia, ela tem de sair em menos de 18 graus centígrado, não pode sair mais que 18 graus centígrado, porque se ela sair a mais é uma **cachaça** condenada.

Como chama a primeira cachaça que sai? Sai tudo com o mesmo grau ou a primeira sai mais forte?

Não, a **cabeça** sai mais forte.

Chama cabeça?

Cabeça de cachaça. 10% chama-se **cabeça**, né?

E depois?

Adepois vem o **coração**, no meio. É, o **meio é coração**. Aí, depois é a **cauda**, o **rabo**, como chamavam antigamente. É, antigamente, quando me criei, tira **água fraca**, é.

Mas também chamam rabo?

É, **rabo** ou **cauda**. A **cauda** é o que fica sempre para trás como se diz, é **rabo**, **cauda** comprida, eles diz **cauda**. Mas, quando eu me criei, chamava-se **água fraca**. Dizia tá vendendo a **cachaça**, mas tá aproveitando a **água fraca** junto. É que tem vários resíduo de metais pesado.

E o que é que faz à cauda?

Essa **cauda** é praticamente... e a **cabeça**, são vinte e cinco por cento, 10% de **cabeça** e 15% de **cauda**, se tiver uma **coluna** pode produzir **álcool**.

O que é uma coluna?

Uma **coluna** é tipo um **alambique**, só que é com bastante **pratos**, como a gente diz, né? Aqui são cheio de **colunas**, né, de **pratos**, onde o **caldo** dece, entra em cima e começa a passar de **coluna** em **coluna**, até sair em **álcool**, aqui. Como se fosse um **alambique**. O **alambique** pode ter uma **coluna** do lado e produz **álcool** também.

Como chama onde tem o fogo?

Aqui é **fornalha**, né? Chama-se **fornalha**, né? Lá chama-se **boca**, **boca do forno**, né? Tem o crivo, onde tem a respiração, né? E isso aqui chama **chaminé**, onde puxa toda a fumaça.

E como chama a pessoa que sabe fazer a cachaça?

Bom, antigamente dizia **cachaceiro**, né? Hoje, ainda me chama, às vezes, pessoal vem aí e fala fulano é **cachaceiro**, tudo bem. Hoje é **produtor de cachaça artesanal**, né?

Depois, daqui pra onde é que vai?

Sai daqui, ela tem uma tubulação, aqui, oh! A gente faz esse registro com essa bomba, aqui, e a gente leva pra um **depósito** que fica lá em cima, onde tem **depósito** de 15 mil ou de 20 mil litro e tem um **tanque de inox**, onde ela fica 3 a 4 ano descansando, né? Pegando aroma e sabor.

E põe em madeira de carvalho?

É, é grápia, né?

Como é que chama isto?

Pipa de grápia.

Grápia é o quê?

Grápia é uma madeira amarela, hoje, praticamente, não existe mais, até é proibido, isso é madeira que vem até do norte.

E os mais pequenos, como chama?

Aquele lá chama **barril de carvalho**. Até 250 litro é **barril**. Passou de 250 litro, aí já passa pa ser chamado **pipas**.

E aquela espuma que fica por cima da garapa tem algum nome?

Aqui são **bolhas**, né? Chama-se **esbolhas**, né? Quando a **fermentação** tá normal tem **bolhas**.

Isto é o quê?

Foi pa festa da **cachaça**, desde a parte da **muda** da lavoura, até o produto final, a **cachaça**. Depois, como faz pa vender a cachaça?

Sim. Aí, a **cachaça** fica dois, três ano nas **pipa**, né? A gente tem que padronizar ela, dar cor, que nós temo a **cachaça ouro** e a **cachaça prata**.

Como é a cachaça ouro?

A própria madeira é que vai dar cor, se é grápia, né, dá uma cor mais vermelhada, se é o carvalho vai lhe dar uma cor mais esverdeada. Então, cada uma tem uma coloração diferente. O pinho não, ele dá coloração normal, só dá aroma, dá uma cor branca, fica normal.

Então, a cachaça prata é a branca?

Sim. Aí, ela dece das **pipa** e é padronizada, né, no **padronizador de inox**, em cima. Aí, a gente bota o teor de **álcool**, isso aí é o teor de álcool é botado com **água bidestilada** no **alambique**, pa deixar o padrão de álcool, que são 40%. Antigamente, diziam 18, né? Ah, a tua **cachaça** tem 18, né? Agora, é uma lei que é obrigada a 40%. Tem de constar aqui no rótulo, né, o **grau** de..., o teor de **álcool** de 40%. Então, isso aqui é **cachaça envelhecida em barril de grápia**.

Isso aqui o que é?

Isso é pimentinha que a gente fazia. Não tem nada a ver com a **cana** nem com a **cachaça**.

E o melado? Agora, vou lhe pedir pa me explicar como faz o melado e o açúcar mascavo. Podemos ir lá ver?

Isso são as **pipas** pa o **envelhecimento da cachaça**. Fazer o **melado** e o **açúcar mascavo** é praticamente a mesma coisa. As tubulação vem pra aqui também.

Tubulação é...?

As mangueira. Aí, a gente coloca aqui, na ponta da tubulação, o mesmo processo que a gente faz na **fermentação**. Coloca aqueles **paninho de seda**, e aí o **caldo** vai caindo aqui dentro e vai ficando todo o restante de **sujeira** naqueles paninho de seda, né, pa ser bem **filtrado** e bem limpo e não aparecer **sujeira** no produto.

E como chama isto?

Isso aqui é **forno**.

E isto aqui?

Tacho, é **tacho de melado**.

Quantas horas coze o caldo aqui?

Após que ele dece, que fica aqui dentro, é duas horas. **Cozinha**, **cozinha** duas horas. O **melado** é menos, né? Porque aí tem diferença do **melado**, o **melado** ele não precisa **cozinhar** muito, ele fica líquido, né? E o **açúcar** não, ele tem de **cozinhar** bem, que ele tem de secar bem. Bom, então o **melado** leva duas horas pa ficar pronto.

E o que é que faz durante o processo de cozimento?

Coloca fogo, bota aqui, ele vai criar uma **espuma**, como cria na **fermentação**.

E o que é que faz?

A gente pega a **escumadeira**, né, e vai tirando toda essa **escuma**.

E depois onde é que deita essa espuma?

Essa **espuma** com a **escumadeira** vou colhendo toda a **escuminha** que tem por cima.

E o que é que faz à escuma?

A gente deita no **tambor** aqui e a gente pega quando esfria ela coloca milho moído ou farelo de arroz ou farelo de soja e faz alimentação pa porco, pa gado, né?

E depois, como é que vê quando o melado está pronto?

Ele começa a **ferver**, a **ferver** e vai baixando, né? Aí, ele vai trocando a cor, né? Vai saindo a água, vai ficando só a **sacarose**, né?

E depois, como é que vê quando ele tá pronto? Como é que diz quando ele tá pronto?

O **melado** tá pronto, né?

Como é que vê que ele tá pronto?

Tá no **ponto de melado**. Aí, tem o **melado** comum e o **melado batido**, tem dois **ponto**.

E qual é a diferença?

A diferença é que o **melado batido** tem de tirar mais água, esperar mais um pouco, fica mais concentrado.

E é preciso bater?

Não. Tira daqui vai pra uma **batedeira**, e aí, na **batedeira**, **bate** por uma hora. Vai **batendo**, batendo, batendo, ele fica cremoso. Ele não fica nem líquido nem **açúcar**.

E porque é que fazem esse melado batido?

É melhor que o outro. O pessoal usa muito pra... como se fosse uma manteiga, com leite, aí pode passar no pão, ele fica cremosinho, bem amarelinho.

E o melado normal como é?

O **melado** normal, quando ele tá baixando, que dá aquelas bolhinha, bem pequeninha, a gente veja o **ponto** dele, pega uma colher e levanta ele assim.

Com uma colher?

Também usa fazer com uma caninha, corta uma caninha e passa aqui dentro e vê. Se ele tá pingando bem rápido, ele não tá no **ponto**. Quando ele tá pingando mais leve, mais devagar, aí ele praticamente já tá no **ponto do melado**.

E pa fazer o melado batido?

Tem de passar ainda mais esse **ponto**. Ele tem de fazer espelho na ponta da caninha.

O que é fazer espelho?

É bem lento, né? Ele custa cair da ponta da caninha. Aí é o **ponto do melado batido**. E o **açúcar** não. O **açúcar**, a gente faz o processo dele, que vai demorar um pouco mais, mais meia hora, né? Coloca fogo, vai devagar, porque pode queimar. E, aí, quando ele dá pequenas bolhas aqui dentro, bolha pequeninha, miudinha, aqui dentro do **forno**, do **tacho**, né? A gente pega um pouquinho numa caninha e põe dentro da água. Pega com a mão, tá bem sequinho, né, amarelinho, tá pronto o **açúcar**, né? Quando pega na ponta do dedo, aí tem de esperar mais um pouco, né?

E não põe nenhum produto pra ajudar a fazer o açúcar?

Não. Se eu trabalho com produto orgânico, como a **cachaça** e o **melado**, eu não uso, mas tem produtor que usa, né? É um processo dum produto praticamente artesanal.

Não usa o bagaço pra o forno, só lenha?

É. praticamente não é aconselhado queimar o **bagaço** porque perde na lavoura.

Depois, como é que tira daqui pra ali?

Ele sai por uma tubulação, aqui, oh!

Como chama isto?

É o **cocho**.

Onde bate o melado?

Onde bate o **açúcar**.

E o melado batido não é aqui?

Não, o **melado batido** é numa máquina. Mandeí consertar, porque deu um problema na minha máquina, sabe?

É tipo liquidificador?

É. Tem motorzinho elétrico, igual liquidificador.

Então, antigamente não faziam melado?

Faziam batido à mão.

Aqui, no cocho?

Não, pegavam os **tacho de cobre** e a gente fazia de uma **pá de madeira** e **batia**. Ficava até uma hora da manhã, **batendo** aquilo ali, sabe? Mas a gente fazia só praticamente pra nosso consumo. E aí pegava aquele **melado batido**, pegava **marmelo** ou **goiaba** e a minha mãe fazia pra o nosso consumo. Aí aquecia quando o **melado** tava quente acrescentava a **goiaba** junto, ficava **goiabada** cozida com **melado**. E aí pegava e colocava nas caixinha de madeira, que não existia plástico nem nada, né?

Era como rapadura?

Era **rapadura** e ficava um ano.

Então, melado batido era o que fazia rapadura?

Fazia **rapadura de amendoim**, fazia **rapadura de mamão**, fazia **rapadura de abóbora**, **goiaba**, **cenoura**, **beterraba**.

E o processo era o do melado batido?

Sim, sim.

E depois ponha a fruta?

A fruta cozida, né?

E depois, como chamava as caixinhas onde ponha?

Caixinhas de madeira. E aí fechava bem ela, deixava 3 meses ali. Depois abria, cortava em fatia e aí colocava dentro dos vidro.

E como chamava isso, chamava rapadura?

Rapadura, **rapadura** ou então **geleia**. Chamavam **geleia de marmelo**, **geleia de goiaba**, **goiabada**, **marmelada**.

Então, isso não era o mesmo que a rapadura?

Não, não, era **geleia**. Em **ponto** é igual à **rapadura**, só que o nome dele era outro. E a

rapadura não, a **rapadura** corta em quadrinho e fazia de **amendoim**, de várias coisa.

Hoje, não faz rapadura?

Não, eu faço **rapadura**. Eu trabalho na feira fazendo **raspa** e vendendo pra o público, que vem de Porto Alegre.

Chama raspa?

Raspinha do tacho como se diz.

O que é isso?

A gente pega o **tacho**, né? Põe **melado** dentro, aquece ele até o **ponto** desejado, aí **bate**.

E como chama esse ponto?

Hoje é um **grau**, né? O **ponto do açúcar** é 112 **grau** e o **melado** é 98 **grau**, né?

E o ponto da rapadura?

A **rapadura** é 120 **grau**.

Mas é antes do ponto do açúcar?

Exactamente, fica naquele meio.

E então, como faz a raspa do tacho?

Aí, coloca o **melado** no **tacho**. Ele vai aquecendo até chegar o **ponto de raspa**. Quando chegar o **ponto**, eu tiro daquele **tacho** e boto noutro **tacho**, numa **batedeira**, como se fosse um liquidificador, né? Eu ligo um motorzinho e ele vai **batendo**, vai batendo. Quando ele tá quase querendo esfriar, eu coloco **amendoim** ali dentro, né? Aí, eu boto o **amendoim** e o **melado**. Quando tá quase secando, eu tiro dali, pego uma **pazinha de madeira** pequena e os praticozinho já cortado, né, e vou passando as bolinha ali em cima daquele plástico e vendendo pra o povo já ir comendo quentinho.

E como é que chama isso?

Raspa do tacho, como falavam antigamente, que eu me criei. Vende assim quente na feira. Aí eles paga um e cinquenta. coloca o praticozinho, ali eles vão comendo com chimarrão, que a tradição do gaúcho aqui é chimarrão e churrasco e **rapadura**, né? É a nossa tradição. Então, aí, depois, tem o **açúcar escorrido** que a gente fazia.

Então, só usa o cocho quando faz açúcar mascavo?

É.

Então, como é que faz o açúcar mascavo e o açúcar escorrido?

O **açúcar escorrido**, hoje, praticamente, mais ninguém sabe fazer. A nossa geração não sabe mais.

E como é que se faz?

O **açúcar escorrido** é um **ponto** entre o **melado** e o **açúcar mascavo**. Ele fica no meio.

É diferente do da rapadura?

É diferente sim. Aí, a gente pega uma saca limpa, nova, né, dessas sacas que vem farinha de trigo ou compra nova também essas saquinhas branca e coloca aqui, oh! Pega uma bombona, umas bomboninha que tem, bota aqui debaixo e coloca a **saquinha** ali. Puxa ela, fecha em cima, e ela quando tiver no **ponto** abre esse registro aqui. Ele vai cair aqui dentro daquela bombona. Então, deixa aí umas duas hora, pa sair o bafo quente.

Bombona é um bidão, um tambor?

É.

De plástico?

Ou inox. Antigamente era madeira. Chamava **pipinha de madeira** pa fazer **melado escorrido**. Era de cinquenta litros. **Pipinha de madeira** timbau pa fazer **melado** e **açúcar escorrido**.

E depois?

Aqui, ele fica duas ou três horas aqui dentro.

Aí ainda é melado?

É **melado**, **melado** quente. Aí, a gente pega ele, tira, rasta bombona pra cá, né? Pendura ele pra cima, né?

Quando tira diz que tá no ponto do açúcar escorrido?

Exactamente. Aí, pendura pa escorrer, dependura aquela **saquinha** pra cima com uma corda. Aí, vai escorrendo, vai **escorrendo**, ele fica dois dia só **escorrendo**.

E como chama o melado que escorre?

Melado do tanque.

Porque cai num tanque que tá debaixo da pipinha?

Isso.

O açúcar escorrido é feito na pipinha, tem um buraco no fundo pra escorrer o melado?

Não. a própria... ela dissolve... essa **saquinha**... esse **pano**, ele não é todo fechado...

Ponha o saco dentro da pipinha?

É. Aí **escorria**, ficava dois dia escorrendo, no final dos dois dia ele ficava **cristalizado**, né, que nem sal grosso, né, igual sal grosso, né?

E tava pronto?

Aí, a gente pegava, secava ele ao sol, pa secar, e aí se quisesse ficar com ele assim **granitado** ou quisesse pegar ela **moer** não, socado em **pilão**, botava num **pilão de madeira** e aí colocava uma toalha em cima e **batia** com uma mão de **pilão** em cima, vai **batendo**, vai batendo...

Porque é que batia em cima da toalha?

Era um **pano**, antigamente quase não existia toalha. Usava um **pano** porque senão ele salta fora.

E o que fazia ao melado do tanque?

O **melado do tanque**, eles pegava e aproveitava ele pra fazer **cachaça** ou então pa fazer alimentação animal.

O açúcar escorrido era melhor do que o açúcar mascavo?

Era melhor, era mais craro, mais puro e ficava mais leve, né? O **açúcar mascavo**, ele agride um pouquinho a garganta no consumir ele e esse não agredia, porque era mais suave.

E o açúcar mascavo, como é que faz?

O **açúcar mascavo**, sai por essa tubulação, né? Costa esse **cocho** aqui, assim. Esse **cocho** fica virado aqui, assim, né? E aí ele cai num **ponto** que a gente deseja, cai aqui dentro, né? Cai aqui, aí precisa de duas pessoas com essas **enxadas**...

Chama enxada ao instrumento de mexer o açúcar no cocho?

É.
 Não chama rodo?
 Não. Rodo é o outro que tá ali no **forno**.
 Pra que é que usa o rodo?
 O **rodo** é pra puxar o **melado** pra entrar na tubulação, pra chegar aqui no **cocho**.
 E este instrumento é mesmo uma enxada?
 É mesmo uma **enxada**. Que antigamente era de madeira.
 Então, é o cocho e a enxada?
 É.
 Aqui também podia usar um rodo?
 Podia.
 Chama rodo quando é todo de madeira?
 É. Depende do tipo de **açúcar**, porque tem um **açúcar** mais cremoso e aquele que é mais fino.
 Este é pra ficar mais fino?
 Mais fino, mais fino.
 E com o rodo?
 Fica mais **emboladinho** e mais **granulado**.
 Como é que diz quando o açúcar está a começar a ficar em grão?
 Aí, ele tá secando, né?
 Quanto tempo é preciso mexer? Diz mexer ou bater?
 Duas hora. Diz **esfregar**, vamo **esfregar o açúcar**. Então, aqui duas pessoa, tem de ficar duas hora, aqui a **esfregar o açúcar**.
 E quando ele fica pronto?
 Tá pronto, aí tá esfregado. Aí fica uma hora aqui, esfriando, resfriando. Quando ele tá resfriado aqui, aí a gente pega e **peneira** ele na **peneira**, pa ele ficar mais fininho.
 E depois vai ao sol pa secar?
 Não. Não precisa secar no sol. É, porque ele já tem um **ponto** ideal pa secar ele aqui, já sai a humidade dele. Aí, ele tem de ficar um dia aqui e depois é embalado em saco de plástico.
 Passa na peneira e depois é embalado?
 É. Ele é colocado em saco de plástico. Aí, sobra, depois de **peneirar**, bolinha. Chama **bolinha macentinha**, a gente diz. A gente empacota ela, embala ela, e o público compra todas, pa adoçar café, pa chupar e tomar chimarrão.
 Como chama?
 Bolinha de **açúcar mascavo**.
 Como é que chama o trabalhador que sabe ver o ponto e fazer melado, açúcar?
 Tem um nome, mas esse nome também me fugiu... **açucareiro**.
 Não diz mestre de açúcar?
 Não. Mestre já é de outra coisa. **Açucareiro**.
 Então, açucareiro faz o melado, o açúcar e a rapadura?
 Não, a **rapadura** é o **rapadureiro**. E tem **meladeiro** que faz o **melado** e **açucareiro** que

faz o **açúcar**.

Chama rapadureiro?

Até Santo António é conhecido como o **rapadureiro**. E o que faz a **raspa** chamam de **raspeiro**. Dizem vai comer a **raspa** do **raspeiro**.

O senhor é raspeiro?

É.

E porque é que não faz rapadura?

É porque aqui eu não tenho a estrutura, sabe? E eu não tenho registro ainda do ministério. Tem de ter um pavilhão de alvenaria pa conseguir o registro pra fazer **melado** e **rapadura**. O meu principal produto é a **cachaça** artesanal com registo de qualidade.

O açúcar antigamente não era feito em formas?

Não, o que eu conheço sempre foi assim. Sempre foi no **cocho**. Antigamente, não tinha embalagem, então chamava-se tuia.

O que era uma tuia?

Tuia de madeira era um galpão de madeira, com uma peça dividida, assim, oh! Fechava bem, só deixava uma entrada, uma janela alta, como aquela li, jogava o açúcar de pá pra dentro daquela tuia, né? Saia daqui já jogava lá pra dentro, ia jogando, ia jogando. Ele ficava ali dois ano.

E sabe como é que se chamam aquelas formas de madeira onde se faz a rapadura?

Chama-se **formas de rapadura**, **formas de rapadura**. Aí, tem as **formas de paçoquinha**, **rapadura** de quilo, de meio quilo.

As de paçoquinha são redondas?

São redondas e quadradas.

E as de rapadura são todas quadradas?

Não, tem o **molecão** que é redondo.

Essa é com amendoim?

Isso.

E a puxa-puxa, como é que se faz?

Também é o mesmo **melado**, só que é uma **cana** que tem que ficar colhida, no mínimo, quatro, cinco dia na lavoura, né? Pa ela perder quase toda a água já, na lavoura, espalhada. Aí, colhe ela, deixa lá e aí depois pega ela traz pas **moenda**, né? Mas elas não tem mais praticamente água, é só **sacarose**. Aí, traz ela **esmaga**, vem pra os **forno**, **tacho**, onde é fervida. Mas aí ela, quando tá quase pronta, ela faz um fio. A gente pega nela, ela faz um fiozinho.

Isso é pa ver se tá no ponto?

É.

E chama ponto de puxa?

É, **puxa**.

Puxa ou puxa-puxa?

Tem a **puxa** e tem a **puxa-puxa**. A **puxa-puxa** são aquelas compridinha, né? Que são embaladinha, né? E a **puxa** é dura. Bota assim, só batendo com o martelo pa quebrar. É **quebra-queixo** como eles dizem.

Também chama quebra-queixo?

Quebra-queixo.

Então, têm pontos diferentes?

A **rapadura puxa** é um **ponto** mais concentrado. A **puxa-puxa** é mais mole, mais líquido.

E depois como é que faz?

Traz pra aqui, coloca aqui. Aí, teria que ter uma mesa de inox aqui, né? Com plástico em cima. Aí coloco ela em cima da mesa, né? Espalha toda em cima, né? Aí tem uma forma que vem de cima com umas faca e já corta. É os **cortador de puxa-puxa**.

Como é que vê o ponto?

Pega ela e faz um fio que nem uma corda de linho. Esfria um pouco no **cocho**. Não pode esfriar muito, senão ela seca muito rápido. Depois leva pra mesa. Aí, tem o **cortador**, corta ela molhada. Depois tem que lavar ela com água. Aí, coloca um plástico debaixo dela e ela é toda banhada com água, directamente nela, porque se não molhar, depois de embalar, ela vai dar **melaço**. Tem de tirar aquele **melaço** dela, pa conservar sequinha. Depois de lavar, ela pode ficar no sol 15 minuto ou então vai pa um **forno** pa secar. É, esses **tacho** a vapor já tem um **forno**, onde ela passa por dentro e do outro lado praticamente sai sequinha. Se não lavar ela, dá **melaço**.

Melaço ou melado?

Melaço, que é o que sai do produto, é **melaço**. **Melado** é esse aqui. **Melaço** é um suco que a **cana** tem. Então, tem de ser extraído da **puxa-puxa**.

Esqueci-me de perguntar, o resíduo que fica no fundo do alambique, como chama?

Chama **vinhoto**. É um adubo orgânico pra prantação, qualquer tipo de cultura. Só que tem que ficar 90 dia decantando num tanque. Após 90 dia, é levado pra lavoura.

E o açúcar esfregado chama açúcar mascavo ou tem outro nome?

Açúcar esfregado, açúcar vermelho, açúcar amarelinho, açúcar mascavo.

Que outros nomes dá ao açúcar?

Tem o **açúcar embolado** ou **açúcar grosso**. O **açúcar amarelinho** é o mais fininho, pa comercialização.

Conhece a palavra trapiche?

Não. Já ouvi falar, mas agora não me lembro.

E açúcar de panela?

Também não.

Também fazem licores?

Faço **licor de figo, de bergamota** ou **tangerina**.

E usa a cachaça?

Uso a **cachaça e açúcar**.

Como é que faz?

Cada um tem um processo diferente, que nem o da bergamota, eu tenho que fazer uma calda, caramelizar um pouquinho de açúcar pa dar cor, depois eu boto na **cachaça**, depois eu boto a **casca da bergamota**. Aí eu deixo em infusão de um dia pra o outro e tá pronto.

E o licor de figo?

O figo, eu já tenho que deixar a folha dele em infusão três dia, e aí depois eu tiro a folha, faço a calda, dou o ponto na carda e aí craro é tudo por medida, por peso.

O que é a calda?

A calda é o açúcar branco fervido. O da bergamota eu só deixo a casca de infusão um dia na **cachaça** e na calda já tudo prontinho. Eu faço a calda e depois boto a **cachaça** e depois boto a **casca da tangerina** e aí deixo de infusão até o outro dia. Aí, no outro dia, eu **firtro**, tá pronto o **licor**. Aí, o do figo, primeiro faço a infusão da folha do figo com a **cachaça**, deixo em infusão três dia, aí depois eu tiro a folha.

E o melado usa pa fazer doces?

Ah, eu aqui fazia **doce de laranja**, **doce de figo**, em vez de fazer com **açúcar** faço com **melado**. É os únicos dois doce que faço com **melado**. De **goiaba** eu nunca fiz.

E faz algum bolo com melado?

Faço também, mas aí faço com **açúcar mascavo**. Eu faço cuscus, eu faço bolo, pão, e ponho **açúcar mascavo**. É mais gostoso.

E usa a cachaça como remédio, como mezinha?

A gente bota várias erva na **cachaça** e dá arnique e usa pra esfregar no corpo. Antigamente, nós fazia pa reumatismo no sangue, pa coluna, com casca de canela sasafrase, deixava 90 dia. Depois começava todo o dia a tomar uma colherzinha, deixava noventa dia num litro de **cachaça**. Muita gente se curou com esse tipo de medicamento. E fazia com palma, com casca de limão, com pendão de copo de leite, arnique pra esfregar.

O que é pendão do copo de leite?

Aquele amarelinho, ela é verde, a florzinha, ela é branca, dá uma flor branca com um pavio amarelo no meio.

E pra que é que serve a flor?

A gente corta aquele pavio amarelo e faz como com a casca de limão, faz um arnique pra coluna ou reumatismo.

Arnique é um remédio?

É, usa num pano e coloca na dor.

E com o que é que comem a rapadura?

A **rapadura** é quebrada em pedaços e comida como sobremesa, com chimarrão. O pessoal usa assim bastante em degustação, em reuniões, com o cafezinho, e também no festival nosso aqui do sonho e da rapadura é feita a **raspa** quente, come ela quentinha ali num prástico.

Chama raspa?

É o **melado** quente com **amendoim**. Mas também pode ser com **coco**, **goiaba**, qualquer tipo de fruta. Mas aqui o tradicional é com amendoim.

Não é o mesmo que paçoca?

Não, **paçoca** é com **amendoim** moído, com o grão torrado. A **raspa** é colocado **amendoim** dentro do **melado**, ali.

Mas a paçoca também é feita com melado?

É também, só que o amendoim é moído, né? E tem outro tipo de **paçoca** que é só **amendoim** e **açúcar**. Torra o amendoim, moi ou esmaga ele ou soca, né? E depois mistura o

açúcar e faz a **paçoca de amendoim**. Aí, come de colher.

Como é que faz o moleção?

O **moleção**, é feito o **melado**, né? O **melado** quando tá quase no **ponto de rapadura**, né? Tira ele do **tacho** ali, leva pa **batedeira**, **bate** um pouco, né? Só que bate pouco, só pra dar uma esfriada, né? Bate na **batedeira**, só que não pode **bater** muito, senão ele fica muito claro, né? E aí pega e larga o **amendoim**, só que ele fica com uma cor vermelhada, né? Não fica uma cor crara.

Chamam também pé de moleque?

É. Tem **molequinho** e tem **moleção**. A forma grande é **moleção** e a pequenininha é **molequinho**. Nós faz só pa o gasto, pa o consumo familiar, né?

E quando é que comem mais?

No inverno, com o calor não se consome muita **rapadura** que dá muita sede. Agora, no inverno, eu tendo **rapadura** como direto, né? E na tradição das festas juninas também come bastante.

Então, também chama rapadura ao pé de moleque?

Também, é.

Rapadura de amendoim é pé de moleque?

Sim, é **pé de moleque**.

Agradeço muito a sua disponibilidade.

Não tem de quê.

Santo António da Patrulha (Estado do Rio Grande do Sul),

Rota da cachaça e da rapadura,

Sr. Simão Gomes Tomás, 72 anos, dono de engenho eléctrico.

Vou começar por perguntar o seu nome?

Simão Gomes Tomás.

Que idade tem?

72 anos.

E esta localidade aqui como se chama?

Bom, esta localidade aqui é Monte Negro, e também é o nome da minha propriedade.

Como é que chama isto aqui, o conjunto do processo de produção?

Isto aqui é o galpão, porque antigamente, aqui, o que o meu pai fazia era **cachaça**. Aí, ele vendeu tudo. Aí faz uns cinco ano eu comecei a fazer **melado**.

E chama engenho?

Chama.

A construção toda chama engenho?

Chama **engenho**. Porque antigamente era tocada com burro, né? O boi.

Como é que chamava, quando era tocada com burro?

Era **engenho** tocado a burro, era o tradicional. Depois veio o motor diesel. Agora é com

a luz elétrica.

E que variedades de cana é que tem cá?

Essa é **Tucuman** e veio da Argentina.

Mas estava a dizer que também tem outro nome?

É **cana amarelinha**, porque ela fica amarelinha.

É grossa e amarela-esverdeada?

É. E tem mais variedades.

Que outras é que conhece?

Vou te mostrar ali. Tem muita variedade aí, mas eu acostumei com essa aqui. Eu faço um produto de **melado** muito bom aí, que eu vou mostrar pra vocês, que é bonto, é um mel...

Chama mel?

Melado. Vou mostrar pra vocês.

Ah, fica tão clarinho? Como é que fica tão clarinho? É por causa da cana?

A cana, o terreno ajuda também.

E porque o sumo da cana é clarinho?

É, mas saiu esse balde cheio de **escuma preta**, que veio pra cima, e agora, de vez em quando, tem de estar **limpando** até o final.

Como é que chama o instrumento que utiliza para limpar?

Aqui nós tratemo **espumadeira**. É a mesma que tem assim de tirar batatinha frita, **escumadeira** de cozinha. Só que essa aqui é maior, né?

E vai pondo a espuma preta aqui?

Vai tirando a **sujeira**, né?

Como é que chama uma grande plantação de cana?

É **prantação de cana**.

Não chama canavial?

Aqui chamam também **canavial**, também.

E uma plantação pequena?

Roça de cana. É, aqui nós temo é **roça de cana**. Lá em S. Paulo é **canavial**. Antigamente, aqui tinha Açúcar Gaúcho S.A., né? Fazia **açúcar** aqui, mas fechou.

Era uma fábrica de açúcar branco?

Era de **açúcar branco**.

O senhor faz açúcar mascavo?

Não faço, mas eu tenho aqui, mas não faço. A minha **cana** aqui não dá **açúcar**. Esse **melado** aqui, se apertar, ele dá aquela **puxa-puxa**.

Faz Puxa-puxa?

Ela faz **rapadura**, mas eu tenho uma **cana**, um terreno aqui pouco diferente, aqui perto que dá pa fazer **rapadura**. Esse aqui não dá puxento, esse aqui pode deixar dois mês, três mês, ele não **çucara** nada no fundo. Então, pro **melado** é muito bom.

Pode me explicar como é que planta a cana?

Aqui é um pouco diferente, **prantemo**, aqui se **pranta**. Nós aqui é com **arado de boi**, porque tem muita pedra, é arado de boi, não é trator.

E depois?
 Depois, a gente, com o próprio arado, a gente faz o rego.
 Chama rego?
 É. E depois, a gente bota a **muda** e tampa.
 E depois é preciso regar?
 É, que a **muda** tem de ficar meio funda, né? Senão depois, quando nasce, o vento estraga.
 Como é que chama a parte da cana que chupa?
 Bom, a gente aqui trata só com a **cana**, né?
 Mas esta parte aqui, isto?
 Essa aqui é o **gomo de cana**.
 E aqui, esta parte aqui?
 Isso aqui é o **nozinho da cana**.
 E esta coisinha aqui no nó?
 Aqui é onde vai nacer, chama **olho, olho da cana**.
 Quantos olhos assim o senhor deixa pra plantar aí?
 Olha, 2, 3, 4. Tem gente que bota a **cana** inteira, **corta** no meio.
 Como é que faz aqui?
 Eu uso, normalmente, três a quatro **olho**. Que quando se **prantava** aqui de pedreira, tinha de se **prantar** curta, aí era dois, né? Geramente do **arado** a gente se **pranta** com 3, 4. E tem lugares que eles **prantavam** assim, o tal de alvião, eles metia o alvião, abria o buraco e depois botava a **cana**. Abria com o alvião pa poder a **cana** entrar.
 Como era o nome?
 Alvião, é uma picareta, mas hoje é só na base do **arado**. Também tem **enxada**. Antigamente, **prantava** muito na pedreira e aonde dava **cana** melhor, por causa do esterco.
 E quando a cana está madura, como chama a época de cortar a cana?
 Esse aqui tem um ano. pra **melado** assim, pra rendimento é ano e meio, dois anos.
 Como chama a primeira cana que corta?
 É **primeiro corte**, depois da **soca**, **corta** dois, três anos.
 A Soca é depois do primeiro corte?
 É. Depois vem o segundo, terceiro. Dá até dez **cortes**, se adubar.
 A média aqui tem sido de quantos anos com uma lavoura?
 Dez **corte**. Depende da época de **cortar**, porque se **corta** em meio de Março, Abril, Maio... **cortar** nessa época agora em diante, que é na entrada do Verão, ela **brota** melhor. Essa aqui deu um probreminha, se deixar pa dois ano, morre muita **soqueira**. Não sei se não se deu aqui. É bom **cortar** de ano.
 O senhor não plantou a napa paulista?
Prantei, mas não faço mais. Eles até chegaram aqui... aquela **escuma** até o final já está amarelinha, né? Ficou piche, o **melado** bem escuro.
 O que é piche?
 É o asfalto. Escuro que nem o piche, porque é preto. Aí, eu consegui vender aquele **melado**, mas aí eu continuo fazendo esse daí. Aquele escuro até que é bom, mas eu fiz os meus

fregueses com **melado** clarinho. Eles perguntam qual é o segredo. Ah, é o segredo da casa, né?. É isso aí.

E quando vai cortar a cana, usa o quê?

Usa um **facão**.

E como chama os trabalhadores que cortam a cana?

É **cortador de cana**.

Diz que vai cortar a cana?

Aqui a gente trata **corte de cana**. Eu pego a carreta aqui, vou lá, eu **corto** eu mesmo. Esse produto aqui é todo meu feitio, a patroa só me ajuda a **moer**. Eu vou duas vezes buscar.

Traz a cana amarrada ou solta?

Solta.

Antigamente, faziam um molhe de cana?

Ah, aquela que levava pa Porto Alegre, pa fazer **caldo de cana**, então era amarrada.

Como chamava os molhes de cana?

Era amarrada com cipó, mas com arame não dava, porque lá pa tirar tudo era difícil, então era solta, né? Alguém amarrava e fazia com a própria **palha da cana**, mas muita gente levava solta, porque lá ia pa o maquinário. Descarregavam, era um caminhão com até 15 toneladas levava o caminhão, ultimamente.

E que outras variedades de cana conhece?

Bom, aqui tinha a **cana napa**.

Como era a napa?

É quase esse modelo, só que ela é mais escurinha. É mais escura. E tem a **cana branca mole** também que eu fiz **melado** dela, conforme a terra dá muito bom. Essa **branca mole** é muito boa pra dar pro gado.

É de cor branca?

É, é mesmo branca. É uma **cana branca** dura, que nesse **engenho** aqui eu não posso **moer**, que é muito dura.

Então, também chama engenho à moenda?

É, **engenho**.

Então, quando a cana chega aqui, o que faz?

Já viram **moer**? Coloca aqui a **cana** e o **caldo** sai aqui e lá sai o **bagajo**.

Como chama a parte onde mete a cana?

Aqui é o **engenho de moer**.

Mas chama boca do engenho?

É **boca**, porque lá é saída.

E os rolos de moer, como chama?

Isso aqui se chama **bagajo**.

Isto aqui?

Chama **moenda de engenho**. Esse modelo aí não sei, mas no **engenho** antigo a gente tratava por **moenda**.

A moenda do meio tinha um nome diferente das outras?

Não, são **moendas**. Aqui, hoje, são diferenciada, tem de ferro frisada, primeiro era tudo lisa.

E têm nomes diferentes?

Não, não tem.

E onde sai o caldo, como chama? Chama caldo?

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

Qual era o nome antigo?

Guarapa.

E aqui, o recipiente que recebe a guarapa, tem algum nome?

Eu aparo aqui. Tem gente que aparava em **cocho**. Hoje, a gente... Tinha uma **tina de madeira**. Meu pai fazia assim, botava uma **calha de madeira** e ele uns 4, 5 metro e caía já dentro da **pipa de madeira**.

Nunca chamou parol?

Não. Aqui, quando tá cheio, eu boto naquele **panelão**. **Moo** três **panelão** pa encher o **forno**. Eu boto aqui debaixo que eu tenho um cano lá, um cano de plástico, eu passo com balde.

Como chama aquele recipiente ali onde coze a guarapa?

Nós tratemo aqui **forno**.

Forno é onde faz o fogo e onde coze?

Aqui é o **forno**, lá leva o fogo.

Chama forno ao recipiente de cobre onde coze a guarapa?

Aqui se trata é **forno de melado**, o **tacho** é pequeno, pa fazer **rapadura**, onde nós derretia banha é o **tacho**. Esse aqui se trata **forno**. Aqui é **forno** que nem **alambique** é **alambique**. Trato **forno** mesmo. Não tem outro nome, sempre foi tratado por **forno**. O **tacho** é menor, mas o **tacho** já tem alça pra gente tirar, é? E esse aqui trata é **forno**, é fixo.

O que faz à espuma que tira fora?

A espuma? Essa aqui, quando tinha porco, dava pa os porco, dá pa misturar com a comida, a ração. Esse aqui, inclusive, a primeira que bota fora é **sujeira**, mas esse que vai vindo agora aqui, ele é doce, já pode se fazer pa misturar com a ração.

E pra tirar isso aí, como é que o senhor faz?

Pra tirar? É com isso aqui, bota um **paninho** em cima da **panela**, é **coadinho**, é um **saquinho**. Ela bota aqui e vai **coando**.

É um saco de quê?

É de **pano**. Eu faço assim pra higiene, entendeu? Porque a gente o máximo que **limpa**, naqueles furinho ainda sai uma coisinha.

Como é que vê quando o melado tá pronto?

O **ponto do melado**. Bom, a gente que tá a fazer, a gente... ele tá sempre **fervendo**, quando ele tá pronto ele arrebenta a fervura, ele não sobe mais. Ele só sortia umas **bolha**.

Quanto tempo leva da guarapa até ficar pronto?

Mais ou menos 7 horas aqui, porque é o seguinte, se eu tivesse o **forno** bem rasinho, mas esse aqui é muito fundo, leva muitas lata, e aonde pega o fogo é pouca quantia, né?

Leva quantas latas?

Cada lata dá 4 litros. É, doze latas vai dar 48 litros.

De melado?

47, 48 litros, aí depende da **doçura** da **cana**. Dá 20% da **guarapa**, em média, né?

Diz que tá a cozer ou tá a ferver?

Tá **fervendo** pra sair a água, aí fica só a **doçura**. Aqui já diminuiu quase a metade. De 100 litro dá vinte.

E depois, deixa arrefecer ou guarda?

Esse aqui tem de deixar de um dia pra o outro. Tem 106 grau, não sei se de **doçura** se de calor. Eles **gradua** aqui, tem 106 **grau**. Aí, eu deixo aqui, bem tampadinho, dentro da **panela**. Depois, eu boto um **pano** em cima, de noite, pa não entrar bicho, eu boto um pano dobrado em cima. Aqui não pode suar no **melado**, porque se suar no **melado**, o **melado** com água azeda. Porque o **melado** não é que nem a **cachaça**, o melado azeda. O meu **melado** aqui dura 5, 6 meses, até mais. Tem gente que pega **cinza** e bota dentro do **forno** pra subir a **sujeira**, mas eu não boto produto nenhum. Eu comprei **rapadura** de ter o carvão, o carvão a gente diz é da lenha.

Como chamam o produto que põe no caldo pa subir a sujeira?

Chamam **decoada**. Eu aqui não uso pureza nenhuma, é tudo ao natural.

E como vê o ponto do melado e o ponto da rapadura?

O **melado** ele sobe, ele começa a subir, né? Aí, tem que tar sempre abanando pa ele não derramar, senão derrama tudo. Daí o que acontece? Até que vai indo pra o **ponto**, ele rebenta a fervura nela todo. No começo ele tá só no meio, aí, depois, quando o **melado** começa a apurar, já pra **melado**, ele começa assim, a querer arrebentar, começa a rebentar fervura nele todo. Quando ele começa a rebentar, ele começa a parar um pouco, aí tá no **ponto** de tirar. Tá no **ponto de melado**, se deixar mais um pouquinho, ele fica grosso demais, aí não dá pa **firtrar**.

Aí, já é ponto de rapadura?

Não. **Rapadura** tem que apertar mais. Ela tem que deixar ele ficar bem grosso. Aí, a gente bota... faço o **ponto** na água. Quando ele começa a ficar bem grosso, a gente bota uma colher dentro de uma vasilha com água, ele fica durinho. Quando ele fica durinho, tá pronto.

É como o ponto do açúcar?

Sim, é do **açúcar**. Por exemplo, o **açúcar esfregado**, o **açúcar mascavo**, até tenho ali, só que não faço aqui, porque não dá. Eu faço a **rapadura** só de um pedaço de terra ali que ele dá o **ponto**. Esse que tá fazendo não dá, ele não **açucara** nunca, por isso que ele é bom pra **melado**, porque o **melado**, quando bota nas garrafa, ele não **açucara**.

O ponto da rapadura é quase o do açúcar esfregado?

É quase o do **açúcar**, pouca coisa mais. Aí, a gente bota num **cocho**, né? E aí, a gente tinha uma **enxada** especial e **batia** com a **pá**, quando tirava do **forno**, do **tacho de cobre**, botava naquele **cocho** duns 4 metro, botava tudo ali no **cocho**. Daí, tinha a **pá** que a gente dava uma **batida**, né? Dava uma **batida**, dava uma **batida** li, deixava parar li uns 10 minuto. Aí, quando ele começava em cima já tar **açucarado**, pegava a **enxada**, aquela **enxada** de **capinar**, ele já tinha uma **enxada** especial só pra aquilo ali. Então, ele **esfregava** pra lá e pra cá e começava já a **esfregar** o **melado** pra ele não empelotar, que se ele empelotasse no **açucarar**, ia ficar umas

pedra dura. Então, não podia parar de **esfregar** aquele **açúcar** naquele **cocho** e tinha uma faca que rapava, uma faca de rapar, tipo uma pá. Era uma **pá** mesmo, e raspava na beira do **cocho** pa esfregar junto, senão ele ficava todo empelotado.

Como é que chama a pessoa que sabe fazer açúcar, melado e rapadura?

Antigamente, meu pai... todos que tinham **engenho** que faziam **açúcar**, todos sabiam fazer.

Mas chamavam açucareiro?

É, **açucareiro**. Eu inclusive, tinha 12 ano e já cuidava do **forno**.

Depois de tar no ponto de rapadura, como faz a rapadura?

Depois de dar o **ponto**, tira do **forno**, porque geralmente... eu não faço panelões, faço em panela pequena... vou ver se consigo fazer agora li, em S. António, um **tachinho de cobre**, porque faço **doce** também é útil. Então, eu faço nas **panela de alumínio**, né? O **tacho** ele é um pouco maior, mas também não é muito grande. Na **rapadura**, eles usa maior, mas não é muito grande, que ele fica difícil de manusear ele. Então, tira do fogo. E o que é que acontece? Na Colónia, eles fazem... o amendoim, eles já botam dentro. Já eu faço diferente. Eu tiro o **melado**, por isso que ele fica o **amendoim** não cozido, ele fica mais crocante, sabe? Aí, eu tiro do fogo, deixo esfriar um pouco, dou uma **batida**. Depois, eu pego, coloco o **amendoim** torrado, ele dá o **ponto** mais rápido, pa **cozinhar** o **amendoim**, porque o amendoim tem muita gordura, ele sai no **melado**. Então, como meu **melado** já é difícil de dar **ponto**, eu já boto ele depois de sair do **forno**, sair da caloria, que já está mais brando. Com o **coco** também. Eu não gosto de botar o **coco** muito cedo no **melado**, senão ele sai muita gordura. Aí, é difícil de dar o **ponto**. Daí, a gente tira.

É a rapadura de amendoim e de coco?

É **rapadura de amendoim** que é o **pé de moleque** também. Só que é um pouquinho diferente. O **pé de moleque** leva um pouco mais de **amendoim** e a **rapadura** um pouco menos, mas eu boto bastante.

E a rapadura de coco?

O processo dela é igual, só que daí põe o coco, também assim como tou dizendo.

E a diferença entre a rapadura de coco e a cocada?

A **cocada** tem mais **coco**. A **rapadura** da Colónia tem pouco **amendoim**. Eu comprava, antes de fazer **melado**, só tinha amendoim em baixo, e dentro da **rapadura** não tinha **amendoim**. Eles diz que o que tou fazendo é **pé de moleque**, porque a minha **rapadura** tem bastante amendoim.

E nos doces que faz usa o melado?

Eu uso **melado**, é com o **melado** que a gente faz. Aqui é **mamão** com **melado**, é **chimia**. Eu faço **doce de figo**, **doce de laranja**, **chimia de laranja**. Esse de mamão, por exemplo, dá pa botar abóbora, batata, botar vários tipo de fruta e botar tudo junto, mas eu aqui faço diferente, não faço tudo misturado, faço separado. Tem **doce de laranja melado**, é feito com **melado**.

O que é chimia?

É doce feito com o fruto moído e fervido junto com o **melado**. Também faço **geleia de laranja**, **geleia de ameixa**.

O que é que distingue geleia e doce?

Porque geleia é feito só com o caldo, é que nem a uva, eu faço geleia da uva, boto na panela, ferve, boto a uva na panela. Aí, a gente ferve, quando ferve que amolece a pele ali, a gente pega ela e bate ela no liquidificador. Eu passo num coador, ela sai todinha. Daí, daquele caldo é que sai a geleia.

Faz o caldo com açúcar?

É, o caldo é feito com **açúcar branco**. Faço **geleia de botiá**.

O que é botiá?

Botiá é uma plantinha, tipo uma palmeira.

Que licores faz?

Faço **licor de acerola**, **licor de hortelã**, **licor de canela**, **licor de canela e erva doce**, **licor de morango**, **licor de figo**, **licor de laranja**, **licor sete ervas**, **licor de maracujá**, **licor de abacaxi**, **licor de ameixa**.

Qual é a diferença entre estas duas rapaduras de amendoim?

Essa aqui deu mais **puxa**, ela é macenta, mas não é tanto que nem essa aqui. Mas essa **rapadura** aqui é gostosa. Tem gente que gosta mais dessa **puxa**, já tem gente que não gosta muito, que gosta dessa aqui mais macenta, mais enxuta.

E como faz pa ficar mais puxa?

Se apertar mais um pouquinho, aí ele dá.

O ponto é diferente?

É. Aquele que é **açucarado**, ele **açucara** mais, mas se é puxento é esperar mais um pouquinho.

Então, faz rapadura de amendoim e rapadura puxa de amendoim?

É.

Como é que vê que tá no ponto de puxa?

É a mesma coisa do outro. Tem **rapadura de coco**. Isso é laranja azeda, eu faço chimia também dessa laranja.

É da casca?

Aqui, ela já tá pronta, descasquei, já curti, ficou de infusão na água dois dias, três. E, daí, eu vou botar o **açúcar**, né? No lugar do **açúcar**, eu boto **melado** aqui, oh! Se quer botar **melado**, a gente põe **melado**.

Como faz?

A gente descasca ela, corta ela em quatro partes, daí tira o miolo, joga fora. E, daí, a casca, a gente vai botar em infusão na água, né? Três dias, troca a água todos os dias, duas vezes no dia, pra tirar a acidez dela. Depois, então, ela tá pronta. Essa aqui já tá pronta.

Depois vai a cozer?

Sim, já tá lá no fogo uma parte. Eu não boto muito, porque não pode tar mexendo, aí se botar muito ela griuda no fundo. Não pode tar mexendo, senão ela desmancha. E daí, eu faço **chimia** também. Eu boto no liquidificador e faço **chimia**, dá pra fazer com **melado** também. A laranja doce não precisa curtir, eu descasco ela, preparo ela, corto no meio, tiro toda a semente, parto em quatro partes, né? Pra tirar a semente, a gente corta ela e aí tira só aquele talinho de

dentro, já tira a semente e coloca tudo nas panela ou numa bacia grande. E aí, cobre ela com água, no outro dia escorre aquela água e aí bota de novo na panela. Aí, divide a quantia pra ser mais rápido. Cozinha li uns 10 minutos, que ela amolece um pouco, aquela película branca. Aí, bate no liquidificador, ela fica uma massa. Então, pra ser geleia é uma geleia de cortar, fica uma delícia.

E como é que chama?

É **geleia de laranja**. Então, a laranja dá pra fazer o **doce da laranja azeda**. Eu faço a **chimia**, e da laranja doce a gente faz aquela película branca, chama **geleia**, ela fica uma delícia. Também pode fazer com **melado**, aí é **geleia de melado**.

Fazem cachaça?

Nós fazia. Depois a gente parou e daí a gente não fez mais. Também a gente ficou muito só, os filhos saíram todos. Daí, também ter empregado é uma responsabilidade, tem que ter todos direito. Então, não quis ficar com o **alambique**. O **melado** nós fazia só pra família, mas aí, os amigo comia e gostava daquele **melado**. Então, começamos a fazer. Sim, porque eu comprava **melado**, só que pra achar **melado** era uma tristeza, **melado** preto, as **rapadura** era uma miséria de **amendoim**. Daí, eu disse vamo fazer **melado**. A gente acabou fazendo e agora não dá conta de fazer. **Melado**, a gente tá correndo, essa semana já é dois **forno** que a gente faz e tem de fazer mais.

Lembra-se qual o nome que se dava à guarapa fermentada pra fazer cachaça?

Era **azeda**, a **vinhada**, é tava **vinhada** ou **guarapa azeda**. Outros dizia **vinhada**, ela ficava tipo um vinho, né? A **garapa** pra fazer a **cachaça** ela também tem de ser cuidada, a gente bota naquela pipona grande. Cada **lambicada**, cada vez que a gente botava no **alambique** era uma **lambicada**, de 100 litro, 200 litro. Daí, tava na **tina grande** pra **fermentar**, a gente **moeu** e botou lá, né? Depois de dois dias, já tá pronta pra **lambicar**, mas tem de ver quando tá o clima bom. Se tá quente, ela **fermenta** mais rápido, por isso a época de fazer a **cachaça** é de Agosto até mês de Março, por aí. Depois, dá uma parada, que ela esfria, tem dificuldade em **fermentar**. Quando fermenta ela começa a azedar, a **ferver**, ela começa a estalar. Aí, quando ela pára, que ela fica paradinha, aí já tá pronta pra fazer a **cachaça**.

E depois, quando sai a cachaça, a primeira como chama?

Cabeça.

E a que sai a seguir?

Coração, é a do **meio**.

E a última?

A última é o **rabo**. Aí, a gente coloca pra ela **estilar** de novo. A gente também tira a primeira que é a **cabeça**.

E como chama a pessoa que faz cachaça?

É **lambiqueiro**, é **alambiqueiro**.

Como é o seu nome?

Eva de Borba Gomes.

Que idade tem?

66.

Há quanto tempo é que faz melado, doces, licores e rapadura?

Faço desde criança.

Faz puxa-puxa?

Ah, o **puxa-puxa** eu não faço, porque dá muita mão de obra, sabe? Porque aí o **puxa-puxa** tem de puxar ela, enrolar. E depois tem a hora certa pa **bater** ela e **cortar**, depois embalar ela.

Pode explicar como é que se faz?

Como é que faz a **puxa-puxa**? Tem de apertar bem apertado o **melado**, mais do que pa **rapadura**.

E depois?

E daí, tu pega e bota numa mesa comprida, assim. Tira do fogo e já despeja ela, daí bota em cima da mesa aquele **melado** espalhado. Aí, deixa esperar um pouquinho pa ela esfriar, pa não pegar. Depois, é só puxar. A gente puxa, puxa, faz os rolinho com a mão, assim da grossura dum dedo, e depois enrola e embala.

Não precisa passar por água?

Não.

Conhece a palavra alfinm?

Não.

E a palavra trapiche?

Também não sei.

E açúcar de panela?

Açúcar de panela? Também não. Tem o **açúcar escorrido**, do próprio **açúcar mascavo**, daquele tipo de **cana** que dava o **açúcar** assim, que dá pra fazer **açúcar esfregado**. Antigamente, não dizia **açúcar mascavo**, era **açúcar esfregado**, que **esfregava** ele no **cocho**, né? Aquele mesmo **açúcar mascavo**, a gente tirava ele no **ponto** pra **açúcar**, só que aí a gente tira o **melado**. O que é que acontece? Ele vai **cristalizar** no fundo da **vasilha**.

Como era a vasilha?

Vasilha, lata ou **cocho**. Deixava assim, ele **açucarava**, ele ficava **cristalizado**.

Não tinha nenhum buraco pra escorrer o melado?

Não. Mas deixa eu explicar agora, quer ver? Aí, ficava aquele **tanque** de mais **açúcar cristalizado**. Ele ficava parece bolinhas de vidro, ele ficava brilhante, transparente, aquele açúcar no fundo daquela vasilha. O **melado do tanque**, como eles dizia, sobrava pra cima, o que não **cristalizava**, ele ficava em cima. Então, o que é que a minha mãe fazia? Ela escorria aquele **melado do tanque**, escorria noutra vasilha e dava pra fazer outro... pra comer e fazer **rapadura**. E aquele que tava **açucarado**, ela botava todo numa vasilha, numa **peneira**. Depois, botava no sol, deixava enxugar um pouco. Aí, levava num **forno** de pão que tava bem fraquinho a caloria, botava ali nas **forma**, secava aí. Depois, botava naquele **pilão** lá, **socava**, ele ficava branquinho.

Esse era o açúcar escorrido?

O **açúcar escorrido**.

Como eram as formas?

Forma grande de pão, de pão sovado, que nem aquelas que tenho amendoim ali.

E ia ao forno pra secar?

Sim, **secava** bem e **socava** no **pilão**. Então, usava no cuscus, usava no café. Eu pegava o **açúcar mascavo** que o pai sempre tinha em sacos, né? Ele vendia em quantidade, então o **açúcar** sempre ficava bolotas. Eu comia as bolatinha do açúcar e tomava o café. Mas, antigamente, tudo mudava os nome pra agora. Agora é **açúcar mascavo**, era **açúcar esfregado**. Esse que você falou aí deve ser o **açúcar escorrido**.

E no açúcar mascavo não separa o melado?

É.

E chamam outros nomes ao açúcar?

O **açúcar**, dependendo da terra e da **cana**, ele dá um **melado** mais avermelhado, dá um **açúcar** mais **vermelho**.

Também chamam açúcar grosso?

É o que fica mais embolado. Quando não quer que fique bola, passa na **peneira**. A minha mãe passava o **açúcar** na **peneira**, porque meu pai fazia pra vender em quantidade, passava na **peneira**.

Muito obrigada por toda a sua paciência.

De nada.

**Santo António da Patrulha (Estado do Rio Grande do Sul),
Sr. Simares Alex Simares, 31 anos,
dono da Fábrica de Rapaduras Rio Grande.**

Pode me dizer o seu nome e o nome da sua fábrica?

O meu nome é Simares Alex Simares e o nome da empresa é Rapaduras Rio Grande.

Que idade tem?

31.

Há quantos anos trabalha aqui?

Faz 11 anos.

A fábrica já era da família?

Não. Eu interessei-me e fui aprendendo aos poucos e conseguindo receitas.

E pode me enumerar todos os produtos que tem?

Tem 64 itens.

O que é que tem feito com melado?

Feito com **melado**, a gente tem 6 itens.

Quais são?

Eu tenho a **rapadura puxa** que é enrolada, **rapadura especial** que é **melado com amendoim**, **melado com coco**, **amendoim moído com melado**, são esses aí.

E os outros produtos?

Nós temos mandolarte, **puxa-puxa**, o **puxa-puxa** também é com **melado**, só **melado**

puro. Temos cocada com leite condensado, né? Temos doce de leite e paçoca. Tenho cocada com abacaxi, cocada com maracujá e com morango. Tenho coco queimado também, só com **açúcar cristal**. São mais ou menos esses itens aí. Tem tabletão com leite condensado, que é um **rapadurão** grande e tem tabletinho de leite condensado também.

Leva melado?

É, ele vai **melado** com leite condensado, amendoim e glicose.

Pode explicar, por exemplo, como faz o melado com coco?

Melado com coco? Vai o **melado** ao **tacho**, vai juntamente o **coco**, vai glicose de milho. Depois **ferve** e leva à **batedeira**, **bate** até dar o **ponto** na **batedeira**. Depois vai à mesa nas **formas**, deixa secar e corta.

E o trabalhador que faz a rapadura tem alguma denominação?

Esses funcionários que trabalham só com o **melado**, que já tem todo o conhecimento do **melado**, porque pra te ensinar, qualquer outra pessoa, eles não conseguem fazer, não conseguem dar o **ponto**, é muito difícil.

E como chamam esse trabalhador?

A gente chama de **batedor de rapadura**.

Chamam tacho onde coze?

Tacho ou **bacia** mesmo que tá no **forno**.

E o pau de mexer?

É uma **pá**.

Como é que faz a rapadura?

A **rapadura de melado**? É também a mesma coisa. Bota no fogo, ali, no **tacho**, dois baldes de **melado**, tipo assim. Bota a **ferver**, a hora que der o **ponto**, leva à **batedeira**, só que ele, o **melado**, ele muda, pelo menos na nossa região. Tem **melado** que ele dá uma **puxa**, fica puxento, mais duro, outro **melado**, ou é a qualidade da **cana** também, né? Outro **melado** dá mais macio, mais **açucarado**, vira... fica mais em **açúcar**, né? Aí, conforme o cliente gosta, a gente aperta mais um pouco o **ponto**, dá o **ponto** um pouquinho mais fraco, ou **bate** mais ou **bate** menos.

Chamam ponto de rapadura?

É.

E depois põe nas formas?

Na **forma**. Depois, tira da **batedeira**, na hora que tiver no **ponto** de secagem, né? Se **bater** menos, ela não seca, a **forma** vai ficar mole, não seca. Se **bater** de mais, ela também passa do **ponto**.

Chama forma de rapadura?

Chama **forma de rapadura**.

E como é que faz a puxa?

Aí, depende do **melado** também, mas a **puxa**, pa ficar uma **puxa** bem boa, tem de deixá-la passar do **ponto** e **bater** bem, ela fica boa.

E a puxa-puxa?

A **puxa-puxa** é aquela dos palitinho pequeno, não tem.

Não faz aqui?

É, não é feito aqui na minha fábrica. Vou tercerizando **puxa-puxa**.

Muito obrigada pela sua simpatia e disponibilidade.

Não tem de quê.

PROJECTO DE PÓS-DOCTORAMENTO

A terminologia açucareira no Atlântico: património linguístico-cultural madeirense

O projecto de investigação de pós-doutoramento intitulado «A terminologia açucareira no Atlântico: património linguístico-cultural madeirense», tendo como objectivo a elaboração de um glossário da terminologia açucareira no Atlântico, surgiu na sequência da investigação realizada na nossa tese de doutoramento sobre a terminologia açucareira histórica do Mediterrâneo ao Atlântico, incluindo a terminologia actual da Madeira e de Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão).

Assim, o presente projecto incluiu uma deslocação a Canárias (ilhas de Gran Canaria e de La Palma), deslocação a S. Tomé e Príncipe (ilha de S. Tomé) e deslocação ao Brasil (Estados da Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), para recolha da terminologia actual da produção açucareira. Depois de já termos estudado a terminologia histórica na documentação sobre a produção açucareira destas regiões atlânticas, confirmámos a grande presença e influência madeirense nesta actividade.

Na nossa deslocação a Canárias, em Março de 2005, na ilha de Gran Canaria apenas encontrámos produção açucareira no concelho de Arucas, onde se produzem várias qualidades de aguardente e rum de cana na Fábrica de Arucas. Ali tivemos a oportunidade de aplicar o questionário terminológico a um agricultor e a um trabalhador da Fábrica de Arucas. Ainda em Gran Canaria, deslocamo-nos à antiga Fábrica de Telde, transformada numa pequena escola técnico-profissional, onde entrevistámos um antigo trabalhador da fábrica que nos descreveu todo o processo de produção do mel e da aguardente de cana, respondendo ao nosso inquérito terminológico. Na ilha de La Palma, encontrámos a riqueza de uma grande tradição e produção açucareira, sendo uma ilha quase gémea da Madeira, no que se refere à orografia, agricultura e terminologia açucareira. Em La Palma conserva-se ainda o termo trapiche para designar o moinho da cana-de-açúcar e a fábrica de aguardente, bem como o termo de origem madeirense rapadura para denominar um doce de gofio (farinha de cereais torrados) com mel de cana, apresentando a forma cónica da antiga forma de açúcar. Não realizámos trabalho de campo na ilha de Tenerife, com grande produção açucareira histórica, porque, actualmente, se dedica exclusivamente à produção de bananas e ao turismo.

Na deslocação a S. Tomé e Príncipe, em Agosto de 2005, para recolha da terminologia

actual da produção açucareira, encontrámos produção açucareira na ilha de S. Tomé, uma vez que a ilha do Príncipe se dedica quase exclusivamente ao turismo. Na ilha de S. Tomé, realizámos inquéritos linguístico-terminológicos nos seguintes concelhos: em Morro Peixe, na Roça Agostinho Neto, distrito de Lobata; em Generosa, na Roça Ponta Figo, distrito de Lembá; em Porto Alegre e Ribeira Peixe, no distrito de Caué; em Água Funda e Água Izé, no distrito de Cantagalo. Nesta área geográfica, encontrámos uma grande influência de técnicas e termos da produção açucareira caboverdiana, visto que muitos caboverdianos foram deslocados para S. Tomé para trabalharem nas roças de cacau e café, reintroduzindo na ilha a cultura açucareira. Assim, registámos, na ilha de S. Tomé, termos da primitiva produção açucareira madeirense, nomeadamente trapiche, tacho e rapadura, tal como acontece em Cabo Verde, o que se deve ao facto de se tratar de regiões isoladas e pobres, onde se conservou a primitiva produção rudimentar dos moinhos de cana-de-açúcar movidos por animais e de fabrico artesanal e familiar de mel e de aguardente de cana.

No Brasil, o trabalho de campo foi realizado em Agosto e Setembro de 2006, em seis Estados brasileiros (Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), encontrando uma grande variedade e riqueza da cultura açucareira, mas também uma grande uniformidade linguística e terminológica, num país com uma imensa extensão territorial, que percorremos de norte a sul.

Metodologia

O presente estudo resulta da aplicação de um questionário lexical terminológico sobre a produção açucareira: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico do mel de cana, fabrico de rapadura, fabrico de açúcar de cana e fabrico de aguardente de cana. A realização dos inquéritos terminológicos ocorreu nas regiões açucareiras atlânticas com a mais antiga e actual produção açucareira, geralmente, artesanal e familiar. Para a selecção das localidades, dentro de cada região, procedeu-se à procura dos produtos açucareiros, nos mercados de produtos regionais; à recolha de informações sobre os engenhos e as localidades em que há produção açucareira e ao estabelecimento de contactos (deslocação, transporte e alojamento). Seguiu-se a deslocação à localidade e a visita aos engenhos para a realização de entrevista ao dono ou, sempre que possível, ao trabalhador responsável por toda a produção do engenho.

Durante a visita ao engenho, depois da nossa apresentação e explicação do nosso interesse no tema com o objectivo de estudo linguístico-terminológico, solicitamos a disponibilidade de um informante que nos possa explicar todo o processo de produção açucareira, desde o cultivo da cana (parte agrícola), até à comercialização dos produtos, resultantes da transformação da cana no engenho (parte industrial). Depois de encontrado o informante especialista sobre o tema, geralmente, como se trata de uma produção artesanal e familiar, o mesmo informante domina tanto a parte agrícola como a parte industrial, certificamo-nos de que o informante é nativo da região, tendo sempre vivido na mesma, para que seja representativo da terminologia utilizada

na área geográfica em estudo. Depois dos informantes concordarem em ser entrevistados, no âmbito do nosso estudo terminológico comparativo, realizamos uma única entrevista por informante, sendo que a entrevista obedece a um questionário lexical previamente elaborado, como já referimos. As entrevistas têm a duração aproximada de 45 a 60 minutos.

Dada a especificidade do tema, as recolhas foram efectuadas em meios rurais, a indivíduos, produtores açucareiros ou trabalhadores de engenhos, especialistas da actividade açucareira. Assim, quanto ao tipo de informante, em função do grau de escolaridade, predomina a ausência de escolarização ou nível de instrução básico; da idade, predominam os informantes idosos, com mais de 55 anos, embora tenhamos entrevistado alguns jovens; e do sexo, predomina o sexo masculino, visto que se trata de uma actividade, geralmente, desenvolvida por homens, no entanto, excepcionalmente, entrevistámos algumas mulheres, que trabalham com o marido na produção açucareira ou que são viúvas, ocupando o lugar do marido na terra e no engenho. Trata-se de informantes de um nível sócio-económico e cultural baixo, uma vez que são estes que se dedicam à produção açucareira artesanal e familiar, dominando os termos e as técnicas de uma actividade tradicional em vias de extinção, que nos interessa conhecer e salvaguardar, dado que predominam, cada vez mais, as grandes fábricas de produção industrial, com trabalho mecanizado, em que todos os processos são mecânicos e todos os trabalhadores são simples operários de máquinas.

Todas as entrevistas foram realizadas pela autora, procurando controlar a influência do entrevistador no entrevistado, designadamente tendo o cuidado de não referir os termos a ser recolhidos. Procurou-se também, sempre que possível, que as entrevistas fossem realizadas na ausência de terceiros e sem interrupções, evitando interferências indesejadas e ruídos na realização da entrevista e respectiva gravação. As entrevistas foram realizadas no ambiente familiar e de trabalho do entrevistado, preferencialmente no engenho, junto da moenda, do forno ou tacho e do alambique, facilitando a identificação terminológica dos conceitos questionados.

As gravações dos dados recolhidos em Canárias e em S. Tomé e Príncipe foram efectuadas em registo magnético (cassete áudio tradicional), num gravador analógico (Panasonic), com microfone exterior, por impossibilidade de aquisição de tecnologia digital na altura, havendo a possibilidade de transferir os materiais recolhidos para Compact Disc. As gravações realizadas no Brasil já foram feitas com tecnologia digital, em minidisc recordable Sony de 80 minutos, num portable minidisc recorder Sony MZ-R909, com um microfone exterior Sony, colocado junto do entrevistado, permitindo acompanhar a movimentação do entrevistado durante a entrevista, nomeadamente da sala da moenda, para a sala de cozimento e sala do alambique. Posteriormente, todas as entrevistas foram transcritas, para possibilitar o estudo terminológico comparativo dos materiais linguísticos recolhidos nas diferentes áreas geográficas estudadas.

Enquadramento histórico-geográfico da cultura açucareira

A ilha da Madeira funcionou como ponte de transmissão de conhecimentos da terminologia e da tecnologia da cultura açucareira entre o Mediterrâneo e o Atlântico. Foi na ilha da Madeira

que ocorreu a primeira experiência de cultivo da cana-do-açúcar no Atlântico, onde houve um grande desenvolvimento da produção açucareira, correspondendo ao desenvolvimento dos termos e das técnicas da manufatura do açúcar. Da ilha da Madeira a cultura açucareira passou para as novas regiões açucareiras do Atlântico, nomeadamente Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil, Antilhas e América espanholas, onde ainda hoje encontramos muitos termos e técnicas açucareiras pré-industriais madeirenses. Juntamente com a expansão da cultura açucareira ocorreu a expansão da língua portuguesa e a par da terminologia e da tecnologia açucareira foram levadas também tradições lúdico-teatrais portuguesas que hoje fazem parte do folclore de algumas regiões açucareiras, nomeadamente o *Tchiloli* em S. Tomé e o *Bumba-meu-boi* no Nordeste brasileiro. Assim, este tema de investigação, para além de ser um tema de interesse para a Região Autónoma da Madeira, enquadra-se no âmbito dos estudos interculturais lusófonos, ou seja, as relações linguístico-culturais entre a ilha da Madeira e as regiões açucareiras dos dois lados do Atlântico.

Enquadramento teórico: Teoria Comunicativa da Terminologia

A actividade açucareira, desenvolvida no Mediterrâneo e depois no Atlântico, foi uma das primeiras áreas de especialização terminológica, na nossa civilização ocidental, devido ao facto de ser uma actividade técnica, implicando diversos processos e produtos especializados. É esta terminologia que temos vindo a estudar ultimamente, por se tratar de formas linguísticas muito antigas, associadas a uma actividade técnica muito antiga, que foi e ainda é um elemento de união entre os três continentes atlânticos (Europa, África e América). O presente estudo enquadra-se na recente Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), proposta pela Professora Doutora Maria Teresa Cabré da Universidade Pompeu Fabra de Barcelona (Espanha), complementada, mais recentemente, pelo seu «modelo das portas» (1993).

A terminologia moderna como estudo da linguagem especializada ou vocabulário específico de uma determinada área de actividade técnica ou científica e como matéria sistemática e prática organizada surgiu em Viena, nos anos trinta, graças aos trabalhos de E. Wuster com o objectivo de superar os obstáculos da comunicação profissional, evitando a ambiguidade da comunicação técnico-científica. Hoje, a proposta de Wuster é objecto de revisão por parte de muitos especialistas em terminologia, nomeadamente através da Teoria Comunicativa da Terminologia de Maria Teresa Cabré. Esta autora concebe a terminologia como uma matéria autónoma de carácter interdisciplinar dentro da teoria da linguagem, que, por sua vez, se insere numa teoria da comunicação e do conhecimento, incluindo aspectos linguísticos, cognitivos e sociais.

Segundo Maria Teresa Cabré, não há uma separação taxativa entre palavras e termos, pois estes participam de muitas das propriedades das unidades lexicais da língua geral, nomeadamente a polissemia, a sinonímia, a homonímia, fenómenos reais dentro da comunicação especializada que não são admitidos por Wuster, pois este concebia a terminologia como unívoca e monorreferencial. A nova teoria comunicativa da terminologia de Maria Teresa Cabré permite

descrever o carácter multidimensional do termo como unidade que pode ser monossémica ou polissémica, a banalização de termos, a terminologização ou especialização semântica de unidades gerais e a transferência de unidades especializadas de um âmbito para outro – pluriterminologização –, adquirindo traços semânticos associados à nova área de especialidade.

Maria Teresa Cabré reconhece a idiosincrasia do conhecimento e dos termos especializados e a natureza diferencial do conceito em determinadas ciências e técnicas, sendo que o conceito especializado pode expressar-se também através de unidades que não pertencem à linguagem comum. A teoria da Professora Maria Teresa Cabré pretende dar conta dos termos como unidades singulares e ao mesmo tempo similares aos outros signos linguísticos, como unidades de significação dentro da representação da realidade, admitindo a variação conceptual e denominativa e tendo em conta a dimensão textual e discursiva dos termos. Assim, o conteúdo de um termo nunca é absoluto mas relativo, conforme o âmbito e a situação de uso e os termos não pertencem a um âmbito mas são usados num âmbito com um valor específico, representando o conhecimento especializado e sendo utilizado na comunicação especializada.

O objectivo da terminologia teórica é descrever formal, semântica e funcionalmente as unidades que podem adquirir valor terminológico e explicar as suas relações com outros tipos de signos do mesmo ou de outro sistema conceptual, desenvolvendo o conhecimento sobre a comunicação especializada e as suas unidades terminológicas. Enquanto, o objectivo da terminologia aplicada é o de compilar as unidades de valor terminológico de uma determinada área de actividade num glossário, descrevendo as suas características. Neste caso, trata-se de reunir os materiais linguísticos recolhidos num glossário comparativo da terminologia açucareira actual no Atlântico, como testemunho de um património linguístico-cultural madeirense, que importa conhecer e salvaguardar.

Agradecemos muito ao CITMA, que apoiou este projecto de investigação com uma bolsa de pós-doutoramento, à Professora Doutora Maria Teresa Cabré e à Professora Doutora Margarita Correia, que muito gentilmente aceitaram supervisionar este trabalho, e por último, mas não menos importante, a todos os agricultores e trabalhadores de engenho que entrevistámos, porque sem eles este trabalho não poderia ser realizado. A todos a nossa muito sincera gratidão.

Conclusões do projecto

A partir da sistematização dos termos e dos materiais reunidos no glossário comparativo da terminologia açucareira no Atlântico (Canárias, S. Tomé e Príncipe e Brasil), podemos concluir que:

- a)** morfologicamente, predominam os termos constituídos por N+Prep+N (forma de açúcar, casa da moenda, etc.), seguidos dos termos compostos por N+N (mel de engenho, mel de açúcar, cachaça de melado) e N+Adj (cana roxa, cana cristalina, etc.);
- b)** a nível semântico, encontrámos uma imensa riqueza e variedade sinonímica, por exemplo cuba de fermentação, dorna, tambor, vasilha. Esta variação denominativa pode ser explicada pela existência de diferentes graus de densidade da comunicação

especializada dos entrevistados e pelo facto de muitos dos termos antigos, mais técnicos, estarem a ser substituídos por termos menos técnicos, da língua corrente do quotidiano, por exemplo cuia por passadeira, grade ou caixinha por forma de rapadura, etc.;

- c)** ainda a nível semântico, a polissemia também é frequente, nomeadamente na unidade terminológica melaço, que denomina simultaneamente o mel de cana e o subproduto do açúcar sem sacarose, os termos trapiche e engenho que designam ao mesmo tempo o moinho de moer a cana e as instalações de fabrico, o termo moenda que nomeia a máquina de moer a cana e os rolos da máquina, o forno que por contiguidade também denomina o tacho colocado sobre ele, entre muitos outros;
- d)** do ponto de vista cognitivo, é interessante constatar a predominância da concepção metafórica, animista e antropomórfica, da cana-de-açúcar e do engenho, das máquinas de transformação da cana, presente nos termos: cabeça da cana, cabeça do alambique, pé da cana, olho da cana ou vista de cana, filho da cana, boca do alambique, cabeça da aguardente, coração da aguardente, rabo ou cauda (da aguardente), etc.;
- e)** relativamente à variação histórica, encontrámos muitos termos da antiga produção açucareira madeirense, já desaparecidos da ilha da Madeira, ainda conservados nas três regiões açucareiras estudadas, confirmando a existência de um património linguístico-cultural comum no Atlântico, irradiado a partir da Madeira e dos madeirenses, que participaram na transplantação, para Canárias, S. Tomé e Príncipe e Brasil, dos termos e das técnicas da cultura açucareira. Assim sendo, os termos antigos, comuns às diferentes regiões açucareiras do Atlântico, podem ser considerados madeirensismos, uma vez que muitas das primeiras atestações dos mesmos se encontram na documentação histórica madeirense, como é o caso dos termos: trapiche, engenho, açúcar de panela, rapadura, parol, reminhol(a), decoada, etc.;
- f)** quanto à variação geográfica, encontrámos unidades terminológicas comuns a Canárias e a S. Tomé, nomeadamente a ocorrência do termo antigo trapiche, que denomina a máquina da moenda e as instalações de fabrico açucareiro, apesar da produção santomense ser muito mais rudimentar. Entre outros, o termo rapadura, comum a Canárias e ao Brasil, denominando um produto açucareiro tradicional, à base de açúcar ou mel de cana, com diferentes ingredientes. E o termo reminhol(a), comum a S. Tomé e Príncipe e ao Brasil, designando um instrumento muito antigo utilizado para retirar o mel ou o açúcar do tacho. Como podemos constatar, esta unidade terminológica deve-se ao facto de se tratar de termos da antiga produção açucareira madeirense, difundidos desde muito cedo no Atlântico.
- g)** no que diz respeito à variação social, embora não tenhamos realizado um estudo sociolinguístico ou sócio-terminológico, os materiais recolhidos, nas entrevistas aos especialistas da actividade açucareira, permitem-nos observar alguns aspectos interessantes, nomeadamente da variação terminológica, ou seja, o nível sócio-económico dos informantes determina, muitas vezes, o uso de termos mais ou menos especializados, por exemplo, no Brasil, o uso de caldo de cana ou de garapa, para

denominar o sumo da cana-de-açúcar.

A terminologia açucareira constitui um elemento chave de transmissão de conhecimentos especializados, mostrando a unidade e a diversidade linguística e cultural das regiões açucareiras atlânticas e sublinhando o importante papel da ilha da Madeira no diálogo entre culturas dos dois lados do Atlântico.

Projecto RITerm-Jovem

Terminologia Açucareira Iberoamericana

Conclusões

Depois de termos estudado a terminologia açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico, através da documentação histórica da Sicília, Valência, Granada, Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe e depois de termos recolhido a terminologia açucareira actual da Madeira e de Cabo Verde, através da aplicação de um questionário terminológico, faltava-nos aplicar este nas Canárias e em S. Tomé e Príncipe e alargar a recolha da terminologia actual da produção açucareira ao espaço latino-americano, o que foi possível graças à colaboração dos investigadores Melva Marquez Rojas e Carlos Arturo Montoya, respectivamente da Venezuela e da Colômbia.

O Projecto Terminologia Açucareira Iberoamericana, como o próprio nome indica, pretende salvaguardar a actual terminologia açucareira (cultivo e corte da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico de mel, açúcar e aguardente), recolhida através de documentação escrita, de inquéritos terminológicos e de conversa orientada para a produção açucareira, junto dos agricultores, cultivadores de cana-de-açúcar, nas plantações, e junto dos trabalhadores das fábricas, trapiches e alambiques, nas Canárias, em S. Tomé e Príncipe, no ocidente da Venezuela e na Colômbia.

O estudo da terminologia açucareira actual de Canárias e de S. Tomé e Príncipe baseou-se unicamente em fontes orais, dada a inexistência de documentação escrita actual sobre a produção açucareira nestas áreas geográficas, enquanto a secção venezuelana utilizou fontes orais e escritas e a secção colombiana textos escritos, mas também entrevistas. Relativamente às fontes orais, transcrevemos as gravações para processar os dados e extrair as unidades terminológicas, com os respectivos contextos (exemplos de uso) e elementos constitutivos de definições. Todos os dados terminológicos recolhidos das gravações foram introduzidos numa base de dados, registados em fichas terminológicas com campos definidos em conjunto pelos três investigadores.

Para a transcrição das entrevistas não se tomou em conta nenhum formato previsto para explicitar pausas, repetições, silêncios prolongados e elementos próprios da prosódia, porque

não tinha interesse para o nosso estudo. Também não se consideraram convenções próprias de estudos de análise do discurso, pois o nosso interesse era destacar a terminologia açucareira, juntamente com a informação enciclopédica própria desta área de actividade.

Como resultado do projecto, apresentamos um pequeno esboço comparativo dos termos registados nos glossários de cada área geográfica, constatando as semelhanças e diferenças terminológicas da produção açucareira existentes entre os dois lados do Atlântico, sendo previsível encontrar muitas semelhanças, uma vez que a terminologia e a tecnologia açucareiras foram transplantadas a partir da Madeira e de Canárias para a América açucareira.

Comparação dos dados das diferentes áreas geográficas

A “terminologia actual del azúcar de caña en el occidente de Venezuela”, recolhida por Melva Márquez Rojas, e a terminologia açucareira colombiana, recolhida por Carlos Arturo Montoya, quando comparadas com a terminologia açucareira actual de Canárias, apresentam muitos termos comuns ou semelhantes:

Canárias	Venezuela	Colombia
Azúcar morena	azúcar morenilla	azúcar morena
Bagacera		bagacera
Bagacillo	bagacillo	bagacillo
Bagazo	bagazo	bagazo
Cachaza	cachaza	cachaza
Caldera	caldera	caldero
Caldo		caldo
Caña de azúcar	caña de azúcar	caña de azúcar
Centrífuga	centrífuga	centrífuga
Clarificación	clarificación	clarificación
Clarificar	clarificar	clarificar
Cristales (de azúcar)	cristales de azúcar	cristales de azúcar
Cristalización	cristalización	cristalización
Descachazar		descachazar
Evaporación	evaporación	evaporación
Guarapo	guarapo	guarapo
Horno		horno
Jugo	jugo	jugo
Machete	machete	machete
Maestro de azúcar		maestro de azúcar
Maza bagacera	maza bagacera	
Melado		melado
Melaza	melaza	melaza

Melcocha		melcocha
Primera miel	miel primera	miel primera
Molino	molino	molino
Puntista	puntista	
Sacarosa	sacarosa	sacarosa
Soca	soca	soca
Surco	surco	
Tacho	tacho	tacho
Tendido de caña	caña tendida	
Trapiche		trapiche
Trapichero		trapichero
Vinaza		vinaza
Zafra	zafra	zafra

Como podemos verificar, registámos alguns termos que são comuns a Canárias e à Colômbia e que não ocorrem na terminologia do açúcar de cana do ocidente da Venezuela, o que se poderá explicar pelo carácter mais conservador da terminologia açucareira recolhida na Colômbia. Também ocorrem unidades terminológicas muito diferentes, o que se explica pelo facto de estarmos perante realidades industriais diferentes, uma vez que, actualmente, na Venezuela e na Colômbia, temos grandes centrais açucareiras produtoras de muitas variedades de açúcar de cana, enquanto nas Canárias (Gran Canaria e La Palma) apenas existem pequenas fábricas de produção de aguardente de cana.

Entre a produção açucareira actual de S. Tomé e Príncipe e as produções açucareiras venezuelana e colombiana, há um grande fosso tecnológico, o que explica as grandes diferenças terminológicas encontradas. No entanto, registámos alguns termos comuns, por exemplo: *tacho*, que também ocorre na ilha de La Palma, embora na Venezuela e na Colômbia denomine uma realidade industrial, enquanto em S. Tomé designa o recipiente de cobre pré-industrial, colocado sobre o fogo, para concentração do sumo da cana; *azúcar refino*, na Venezuela, *azúcar refinado*, na Colômbia, que corresponde ao *açúcre fina*, em S. Tomé, sendo o tipo de açúcar mais puro e branco, embora na Venezuela e na Colômbia seja produzido através de processos industriais de cristalização e refinação, enquanto em S. Tomé resulta de um processo artesanal e rudimentar; *maestro de azúcar*, na Colômbia e nas Canárias (ilha de La Palma), e *mestre de açúcar* em S. Tomé, termo da antiga produção açucareira, que denominava o trabalhador especializado no fabrico de açúcar, conservando o seu significado original.

Apesar da grande industrialização das centrais açucareiras venezuelanas e colombianas, é curioso notar a ocorrência de termos antigos, como por exemplo: *purgar*, na Venezuela, e *miel de purga*, na Colômbia, para denominar respectivamente a operação de separar o mel dos cristais de açúcar na centrífuga, que, como explica Melva, era o processo primitivo de extracção do mel para tornar o açúcar branco, purgando-o com barro nas formas de açúcar, e o *miel final* ou *melaza*, subproduto do açúcar que já não permite cristalização; *tacho* para denominar o evaporador de vácuo, onde ocorre a cristalização do açúcar, correspondendo, no processo de

fabrico pré-industrial, ao último recipiente de cobre, colocado sobre o fogo, onde ocorria a concentração do sumo da cana até ao ponto de cristalização; e, na Venezuela, *templa*, conteúdo do tacho que se descarrega através de uma válvula, correspondendo primitivamente à massa de açúcar em ponto de cristalização que era retirada do tacho e colocada nas formas.

Curiosamente, na Colômbia, Carlos Arturo Montoya registou uma série de termos antigos, que encontrámos na documentação histórica sobre a produção açucareira mediterrânica (Sicília, Valência e Granada) e na documentação histórica da ilha da Madeira (séculos XV e XVI). Os mais curiosos destes termos são os nomes de doces de origem árabe, que se conservam na Colômbia, designadamente *alfandoque* (“pasta cuajada hecha con la melaza y otros ingredientes”) e *alfenique* (“pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retrocidas”). Outros termos históricos da produção açucareira europeia conservados na Colômbia são: *azúcar rosado* como sinónimo de *azúcar moreno*, que primitivamente denominava um tipo de açúcar utilizado na farmacopeia árabe, feito com água de rosas; *azúcar candi*, termo que conserva o seu significado primitivo, denominando o açúcar artesanal com cristais gradados, obtido por evaporação lenta; *azúcar mascavo* ou *azúcar moscovado*, termo que também conserva o seu significado primitivo, denominando o açúcar cristalizado com mel; *panela*, termo da primitiva produção açucareira madeirense, que denominava o açúcar cristalizado num recipiente denominado panela, designando actualmente, na Colômbia, o produto obtido por evaporação directa do sumo da cana-de-açúcar (na Venezuela, “panela de jugo de caña” é *papelón*); *pan de azúcar* (“bloco de azúcar en forma de óbus”), termo que historicamente denominava o açúcar, depois de retirado das formas de barro cónicas, nas quais cristalizava e era purgado; *raspadura* e *raspadura de panela*, unidades terminológicas registadas por Carlos Arturo Montoya, embora não apresente as respectivas definições, que não foram registadas, por Melva Marquez Rojas, na Venezuela, sendo que *raspadura* corresponde à forma *rapadura*, termo da produção histórica madeirense que denominava as crostas caramelizadas rapadas do fundo da tacha, no fabrico do açúcar (termo conservado, como já referimos, em S. Tomé com o significado original e nas Canárias com alteração semântica); *suerte*, termo atestado na documentação histórica de Canárias, conservando o seu significado primitivo, “unidade em que se divide una hacienda o finca sembrada con caña de azúcar”.

Os processos industriais de fabrico de variedades de açúcar branco da Venezuela e da Colômbia são idênticos, por isso apresentam muitos termos comuns que não encontrámos nas Canárias nem em S. Tomé:

Venezuela

Azúcar crudo
Azúcar lavado
Preparación de la caña
Meladura
Miel final
Quema
Resiembra

Colômbia

azúcar crudo
azúcar lavado
preparación de la caña
meladura
miel final
quema
resiembra

Secado del azúcar	secado del azúcar
Tablón	tablón

Conclusões do Projecto Terminologia Açucareira Iberoamericana

A comparação dos materiais recolhidos nas diferentes áreas geográficas, nomeadamente nas Canárias, S. Tomé e Príncipe, Venezuela e Colômbia, permite-nos constatar a existência de semelhanças terminológicas entre os dois lados do Atlântico, o que se explica pelo facto de a produção açucareira e, conseqüentemente, a terminologia açucareira terem sido transplantadas da ilha da Madeira para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, e de Canárias para a América espanhola, já a partir do início do século XVI. Apesar de algumas evoluções técnicas e do surgimento de novas realidades e novos referentes, muitos termos antigos foram conservados, embora podendo apresentar algumas alterações semânticas, nomeadamente *trapiche*, *panela*, *ra(s)padura*, *tacho* e *mestre de açúcar*.

«Glossaire multilingue de la terminologie sucrière et les relations interculturelles»,

Participação no Congresso Internacional de Tradução, na Universidade de Istambul (Turquia), 2009.

Objectivo: divulgar a terminologia da cultura açucareira e as suas relações interculturais.

Le glossaire terminologique multilingue de la culture sucrière est le résultat de notre projet de recherche sur la terminologie de la culture de la canne à sucre dans la Méditerranée et dans l'Atlantique. Dans la Méditerranée nous avons consulté des documents sur la production sucrière ancienne dans les archives historiques dans l'Île de Sicile, à Valence et dans le Granada, en Espagne. Et dans l'Atlantique nous avons utilisé la documentation historique de l'île de Madère, des Îles Canaries, les Îles du Cap-Vert, les Îles de São Tomé et Príncipe et le Brésil. Nous avons aussi réalisé des enquêtes lexicales pour connaître la terminologie sucrière actuelle des régions où il y a encore une culture traditionnelle.

Il s'agit d'un glossaire multilingue, une fois qu'il présente les termes en portugais, espagnol et italien, selon les régions sucrières étudiées. Nous avons suivi le parcours historique des mots du sucre de canne de la Méditerranée à l'Atlantique. Comme l'acheminement des mots est toujours associé au parcours historique des choses et des hommes, on voit clairement comment la culture sucrière s'est répandue dans la Méditerranée *à travers les pays arabes* (?), notamment de la Sicile en Espagne et au Portugal.

Au Portugal, c'est dans l'île de Madère que la culture sucrière s'est mieux adaptée et mieux développée. Et c'est à partir d'ici que la terminologie et la technologie de la production sucrière se sont répandues en Atlantique. La transplantation de la culture sucrière a été transférée au nouveau monde atlantique à travers l'Île de Madère, les Îles Canaries, le Cap Vert, les Îles de São Tomé et Príncipe et le Brésil, mettant en rapport les trois continents, l'Europe, l'Afrique et l'Amérique latine.

Alors, on peut voir comment le sucre de canne a été un des premiers produits à établir des rapports interculturels entre la culture arabe et la civilisation européenne et entre celle-ci et les cultures de l'Afrique et de l'Amérique latine.

La terminologie et la traduction

La terminologie est la discipline qui étudie les termes ou les unités terminologiques d'un champ d'activité technique ou scientifique. Un terme est une unité lexicale qui a un composant cognitif et un composant linguistique en favorisant la communication spécialisée. Ainsi, un terme est un mot ayant un signifié spécifique dans un domaine déterminé du savoir.

La Théorie Générale de la Terminologie (TGT) d'Eugene Wuster considère le terme comme une réalité univoque, mais les études récentes ont démontré qu'en réalité les termes présentent de la synonymie et des variations dans différents contextes de communication plus ou moins spécialisés.

C'était à partir de cette constatation observée que Maria Teresa Cabré (1993) a pu créer la Théorie Communicative de la Terminologie (TCT). **Selon cette perspective nouvelle, un terme est une unité linguistique qui désigne un concept, un objet ou un processus, à savoir ce qui fait d'un signe linguistique ; un terme c'est son contenu spécifique, propriété qui l'intègre dans un champ déterminé de spécialisation.** Ainsi, le terme a des propriétés cognitives et formelles, telles que les mots, mais ce qui les distingue est le contenu spécialisé, c'est-à-dire la dimension conceptuelle du terme utilisé dans la communication spécialisée.

La nouvelle théorie valorise le terme comme unité de connaissance et pas seulement comme unité linguistique, en soulignant les contextes linguistiques et pragmatiques qui contribuent au statut terminologique d'une unité lexicale; ce qui explique la présence des synonymes et des variations terminologiques.

Les termes tels que les mots, sont en accord avec les structures morphosyntaxiques des langues et subissent des processus de synonymie et de variations. Ainsi, une unité lexicale peut assumer la valeur de terme dans un champ de communication spécialisée. Un terme est une unité linguistique communicative, une entité pragmatique et linguistique complexe : le composant conceptuel est la connaissance tandis que le composant linguistique se réfère à l'intégration dans le système linguistique et enfin le composant pragmatique, fonctionnel et communicatif, est le contexte et la manière de transmettre le savoir.

Un des traits caractéristiques de la terminologie est la tendance pour la composition syntagmatique. Sur le plan des catégories grammaticales, il y a la prédominance des noms. Les descriptions déjà réalisées démontrent la prédominance des noms, même si les adjectifs et les verbes acquièrent aussi la valeur d'unités terminologiques.

Du point de vue de la constitution lexicale, les termes sont des unités simples ou complexes. Des exemples des unités simples sont *trapiche* et *rapadura* ; et des unités complexes, *açucar branco* et *mestre de açúcar*. Les unités complexes, désignées également « syntagmes terminologiques », sont prédominantes dans la communication spécialisée. Une description formelle plus détaillée montre que les termes sont des formations originales, néologiques ou des emprunts, les types et l'origine des constituants (du grec, du latin, etc.), et les types de processus de formation de termes, comme la dérivation, la composition et la juxtaposition.

Les termes présentent des aspects sémantiques, textuels et pragmatiques qu'il faut prendre en compte, surtout dans la communication spécialisée par les traducteurs. C'est pourquoi les glossaires, les dictionnaires et le vocabulaire, ainsi que les bases de données sont de grande utilité pour les traducteurs, surtout lorsque les glossaires sont bilingues ou multilingues.

Le glossaire de la terminologie sucrière présente aussi la documentation avec le contexte d'occurrence des termes. L'étude de la documentation historique et actuelle, ainsi que celle de la terminologie, sont fondamentales dans la traduction. De cette façon, notre glossaire peut être utile

pour les documentalistes, les terminologues et les professionnels de la traduction spécialisée. La documentation, telle que la terminologie, a un rapport très proche avec la traduction spécialisée, parce que dans le travail du traducteur spécialisé, il a besoin de connaître et utiliser correctement les différentes sources d'information de la documentation. Le traducteur doit élaborer les ressources terminologiques qui peuvent répondre aux besoins réels de la traduction, c'est-à-dire, le traducteur spécialisé doit avoir des compétences de documentation et de terminologie. En premier lieu, les sources d'information sont les documents thématiques, généraux et spécialisés ; en deuxième lieu, les sources documentaires pour obtenir les matériaux de travail (les textes pour traduire et les textes bilingues ? - parallèles) ; et enfin, les sources linguistiques (dictionnaires, glossaires, vocabulaire, etc.). La documentation, telle que la terminologie, est fondamentale pour la traduction spécialisée, notamment en ce qui concerne les définitions, les équivalents dans d'autres langues, les synonymes, la spécification du domaine d'utilisation des termes et l'indication des sources où le terme a été trouvé.

Le glossaire multilingue de la terminologie sucrière constitue une ressource terminologique que le traducteur a besoin pour choisir les désignations qui s'adaptent mieux à la transmission des connaissances et également pour proposer des équivalents qui s'ajustent mieux aux contenus conceptuels de la langue d'origine. Le glossaire que nous présentons ici est aussi un moyen de préserver le patrimoine linguistique de la culture sucrière dans le monde, en favorisant la connaissance interculturelle et la compréhension entre les peuples.

Le glossaire multilingue de la terminologie sucrière

Le glossaire multilingue de la terminologie sucrière est un vocabulaire historique et actuel de la Méditerranée à l'Atlantique. Cependant, ici, due à la limitation d'espace, nous présentons seulement les données de la documentation historique, parce que ce sont ces données qui nous montrent les relations interculturelles entre le monde arabe, qui a diffusé la culture sucrière dans la Méditerranée, et le monde des langues romanes, surtout l'Île de Sicile, Valence, le Granada et l'Île de Madère, entre le monde méditerranéen et le monde atlantique. L'étude de la documentation historique des différentes régions, depuis la Sicile jusqu'au Brésil, contribue à la connaissance de l'origine et du parcours historique des mots, associés au parcours géographique de la canne à sucre. Exceptionnellement, nous exposons aussi les données linguistiques orales enregistrées au Brésil sur le terme d'origine arabe *alfenim*, qui existent aujourd'hui encore dans ce pays.

Les articles du glossaire présentent la structure suivante : champ du lemme, champ de la catégorie grammaticale du terme, champ de la définition (Def.), champ de la chronologie (Cr.), champ de l'étymologie (Et.), champ du commentaire critique (Com. cr.), champ des rémissions (Rem.), champ de documentation historique (avec l'indication des dates, de la source, des variantes, des synonymes et des équivalents en italien (Sicile) et en espagnol (Valence et le Granada), champ de dérivés et composés et champ des informations supplémentaires ou des notes.

Açúcar branco s. m. Def.: Açúcar bem purgado sem mel, correspondendo, geralmente, à cara ou primeira parte da forma. Tipo de açúcar denominado pela sua cor muito branca. Cr.: Termo que constitui uma designação muito antiga, ocorrendo primeiro na Sicília e depois em Valência. Et.: Termo complexo composto pelo nome *açúcar* e o adjetivo *branco*, do

germ. *blank*, através do catalão *blanc*. (REW: 100). Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, *blanco* ou *branco*, do germ. *blank*, é um termo que suplanta o lat. *albus*. Com. cr.: Segundo Moreno Fragnals (1978: 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), o açúcar branco é o açúcar da base ou da primeira parte do pão. Segundo Nelson Barbalho (1984: 16), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), o açúcar branco é o açúcar puro, resultante de filtração e cristalização da calda, informando que na manufactura açucareira o branco era o açúcar tirado da cara da forma ou base do pão de açúcar.

Documentação Histórica - Madeira:

Açuquar bramco a.1466: «e esto asy do açuquar bramco como de quall queer outro» (Melo 1972-1990, I: 27).

Brasil:

Assucar branco séc.xvi: «Em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assucar branco, mascavado, mole e alto.» (Cardim: 320), a.1711: «Ha primeiramente assucar branco e mascavado: o branco toma este nome da cor que tem e muito se louva e estima no assucar» (Antonil: 91).

Valência:

Zuccarum albissimum a.1280: «zuccarum albissimum» (Pérez Vidal 1973: 110). / Var.: *Zuccarum album* a.1280: «zuccarum album» (Pérez Vidal 1973: 110); / *Zuccarum album bonum* a.1280: «zuccarum album bonum» (Pérez Vidal 1973: 110).

Granada:

Azúcar blanca a.1752: «dos arrobas de azúcar blanca cuia tarea compone diez y ocho y los procedidos de las mieles.» (Dominguez Garcia 1995: 190).

Canárias:

Açúcar blanco a.1505: «que ninguna persona non sea osado de comprar açúcar blanco» (Serra Ráfols 1949: 180).

Açúcar candi s. m. Def.: Açúcar refinado cristalizado lentamente em fragmentos ou blocos de grandes cristais transparentes. Cr.: Segundo Corominas, a primeira atestação no castelhano data de 1325 com a forma *candio*. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *açúcar candi* na língua portuguesa data do séc. XIV. Et.: Este termo é formado pelo nome *açúcar* e o adjetivo *candi*. Segundo Dozy, do sânscrito *khanda*, através do árabe persa *cand*. (Dozy 1869: 247). Segundo Corominas, do ár. vulg. *qándi* (ár. cl. *qandī*), adjetivo derivado de *qand*, do sânscrito *khanda*, açúcar cristalizado em fragmentos. Segundo Machado, seguido por Cunha, *açúcar candi* ou *candil*, do ár. *qandi*, de *qand*, açúcar. Bluteau defende que a palavra *candi* de *saccharum candum*, provém do grego *katnon*, que significa *angulosum*, porque, depois de quebrado, os pedaços deste açúcar representam uma figura de muitos ângulos. Bluteau refere ainda que alguns consideram o termo *cande* ou *candi* derivado da denominação latina *saccharum candidum*, por este açúcar ser muito cândido e alvo. (Bluteau I: 116-117). Domingos Vieira indica que o termo *cande* ou *candi*, do ár. persa *cand*, surge do sânscrito *khanda*,

nome da segunda preparação ou cristalização do açúcar na Índia. Segundo este autor, *khand* significa primitivamente fragmento ou bocado e provém da raiz *khand*, dividir, partir, sendo um açúcar depurado e cristalizado. (D. Vieira II: 76). Com. cr.: Segundo Domingos Vieira, o *açúcar cande*, *candi* ou *candil* é o açúcar puro, dissolvido na água, cozido em consistência de xarope e cristalizado depois por uma evaporação lenta. (D. Vieira I: 138-139). O autor acrescenta que este tipo de açúcar também é denominado *açúcar de farmácia* ou *alfénico* por ser usado para preparar xaropes, e *açúcar pedra* por apresentar grandes cristais. Segundo Bluteau, o *açúcar cande* ou *candi* é o que depois de três ou quatro fervuras sai muito branco e duro como pedra. Segundo Barceló e Labarta (1990: 232), em Valência, ocorrem os termos *sucre candi domesqui* e *sucre candi alexandri*, na documentação aragonesa, *çucré candi*. De acordo com Fernández Ovies (1981: 69), o *azúcar cande* ou *candi* é obtido por evaporação lenta que origina grandes cristais de açúcar. Pérez Vidal (1973), informa que o *açúcar candi* se elaborava em Valência desde princípios do século XV. Segundo Nelson Barbalho (1984: 17), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *açúcar cande* ou *candil* é um tipo de açúcar refinado, considerado medicinal, obtido por cristalização, também denominado *açúcar de pedra* ou *açúcar vidrado*.

Documentação Histórica - Madeira:

Açuqar camdill a.1498: «e quoamto aos comfeytos alfenj diagargamte açuqar camdill e toda outra maneyra de comseruas» (Melo 1972-1990, III: 378).

Valência:

Zuccarum candi a.1280: «zuccarum candi» (PÉREZ VIDAL 1973: 110). / VAR.: *Çucré candi* a.1435: «300 porrons çucré candi» (LÓPEZ ELUM 1999: 81).

Açúcar de duas cozeduras s. m. Def.: Açúcar cozido duas vezes para ficar mais branco e fino. Cr.: Como podemos verificar, a primeira atestação deste termo ocorre na Sicília, no século XIV. Et.: Termo complexo, composto pelo nome *açúcar* com um complemento determinativo nominal introduzido por preposição. Com. cr.: Termo antigo associado aos processos da manufatura açucareira. Rem.: V. *açúcar refinado*.

Documentação Histórica - Madeira:

Açuquar de duas cozeduras a.1469, 1472, 1496, 1501: «açuquar de duas cozeduras ho quall mamdamos que nom valha menos de seysçemtos rrs aroba» (Melo 1972-1990, III: 358).

Sicília:

Zuccari de duabus coctis a.1399: «Zuccari de duabus coctis cantarium unum» (Caracausi 1983: 406).

Valência:

Sucre de duas cuytas a.1422: «j arova de sucre de duas cuytas» (Pérez Vidal 1973: 121).

Açúcar de escumas s. m. Def.: Açúcar feito com as últimas escumas do sumo da cana, retiradas

da tacha de receber na casa das caldeiras. Cr.: Fernández Ovies (1981: 70) indica como primeira atestação deste termo, em Granada, a data 1665. Et.: Termo formado pelo nome *açúcar* com um complemento nominal de especificação. Com. cr.: Segundo Fernández Ovies (1981: 70), açúcar feito de espumas que voltavam a ser cozidas, sendo sinónimo do termo *açúcar de segunda*. O mesmo autor refere que, em Canárias, no século XVI, o açúcar de espumas também era designado *açúcar de panela* ou *netos*, por oposição ao *açúcar principal*. Este termo confunde-se com a denominação *açúcar de panela* porque se trata de açúcares que geralmente não eram purgados, embora um fosse feito de escumas e o outro de mel. Também se confunde com o termo *netas*, pois este termo designa a terceira espuma retirada da tacha que era aproveitada geralmente para fazer um pão de açúcar.

Documentação Histórica - Madeira:

Açuquar das escumas a.1501: «e asi se quebrara o açuquar das escumas pera se tornar a refinar» (Melo 1972-1990, III: 412).

Granada:

Açucares despumas a.1665: «delos açucares despumas que avían procedido delas mieles ynbentariadas que estavam a cargo de Pedro Peñalber, blanqueador» (Fernández Ovies 1981: 29).

Açúcar de mel s. m. Def.: Açúcar feito com o mel da purga do açúcar, bem purgado. Cr.: Termo cuja primeira atestação registamos na Sicília no século XV e que ocorre na Madeira em inícios do século XVI, sendo certamente frequente na ilha já no século XV. Et.: Termo composto pelo nome *açúcar* e o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de mel*; no Brasil ocorre o termo *açúcar batido*, formado pelo nome *açúcar* com o part. pass. *batido* de *bater*. Com. cr.: Segundo Bluteau, seguido por Domingos Vieira, no Brasil o termo *açúcar de mel* refere o açúcar resultante do melaço ou mel da purga do açúcar que volta a ser cozido nas tachas para fazer açúcar. (Bluteau I: 116-117 e D.Vieira I: 138-139). Estes autores desconhecem a ocorrência daquele termo na ilha da Madeira, de onde teria passado para o Brasil. Segundo Moreno Fragnals (1978: 158), o *azúcar de miel* é resultante do *mel* do *açúcar de guarapo*, originando o *azúcar de segundo*, por oposição ao *azúcar de primera*. Este autor, em relação ao termo *batido*, apenas indica tratar-se da última operação do açúcar. Segundo López Lengo (1991: 85), o *açúcar de mel* é o segundo açúcar obtido nos engenhos a partir do mel destilado das formas do açúcar, apresentando como sinónimo o termo *guita*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 16), seguido por Alberto Vieira (Vieira 1996: 175), no Brasil o termo *açúcar batido* designa o tipo de açúcar fabricado com o *mel de furo*, primeiro mel escorrido das formas do açúcar. Rem.: V. *Açúcar de retame* e *Açúcar de panela*.

Documentação Histórica - Madeira:

Açuquar de melles a.1500: «açerca do açuquar de melles» (Melo 1972-1990, III: 420), «has formas do açuquar de melles» (Melo 1972-1990, III: 455).

Brasil:

Assucar branco batido a.1711: «Outros porém o tornão a cozer ou o vendem para isso aos que fazem delle assucar branco batido» (Antonil: 83).

Sicília:

Zuccari mellis séc.xv : «furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam» (Caracausi 1983: 406).

Açúcar de panela s. m. Def.: Açúcar de inferior qualidade, não purgado, feito a partir do mel ou remel extraído da purga do açúcar nas formas, sendo elaborado num recipiente designado *panela*, do qual recebe o nome. Cr.: Termo cuja primeira atestação registamos na Madeira, no século XV, passando depois para Canárias, Granada e Brasil. Et.: Este termo é composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de panela*, podendo ser reduzido ao nome *panela*. Conforme Corominas, *panela* é uma forma derivada de *pañ*, do lat. *pannus*. Segundo Machado, seguido por Cunha, *panela* provém do lat. vulg. **pannella*, diminutivo de *panna*. Com. cr.: Pérez Vidal informa que o *açúcar de panela* ou *panela* era feito do terceiro mel, do qual se obtém um açúcar não cristalizado, sendo coalhado numa espécie de vaso, em português *panela*. O mesmo autor acrescenta ainda que o termo *panela* é um portuguesismo levado da ilha da Madeira e de Canárias para a Andaluzia e América, referindo a primeira atestação daquele na ilha da Madeira, em 1452, para designar um açúcar de inferior qualidade. (Pérez Vidal 1991: 229-230). Fernández Ovies (1981: 71) refere o termo *azúcar de panales*, de *panal*, que define como açúcar rosado, indicando que Corominas deriva este da forma *pan*; sendo assim, trata-se de um outro tipo de açúcar que não devemos confundir com o *açúcar de panela*. Segundo Bluteau, seguido por Morais Silva, *panela* é um termo do engenho de açúcar do Brasil, que designa o açúcar feito do mel das formas, sendo inferior ao *açúcar de respuma*. (Bluteau VI: 222 e Morais Silva II: 390). Estes autores desconhecem a existência deste termo na ilha da Madeira, de onde teria passado para o Brasil. Segundo Nelson Barbalho (1984: 22), o *açúcar de panela* ou *açúcar panela* é o tipo de açúcar resultante da cozedura do mel que escorre das formas, o qual antigamente era elaborado e vendido em panelas. Alberto Vieira (1996: 175) acrescenta que o termo *panela* é sinónimo de *retame*. Rem.: V. *Panela*, *Açúcar de retame* e *Açúcar de mel*.

Documentação Histórica - Madeira:

Açucar de panella (apurado) a.1452: «do dito açucar que me ha de dar asy ho das formas como de panella apurado» (Melo 1972-1990, I: 8).

Brasil:

Panelas a.1618: «cem mil arrobas de açúcar a que chamam panelas.» (Brandão: 90).

Canárias:

Paneles a.1508: «penas tocantes al azúcar blanco y de espumas y paneles» (Serra Ráfols 1949: 24).

Açúcar de retame s. m. Def.: Açúcar feito do mel extraído da purga do açúcar, sendo um açúcar de inferior qualidade que se parte facilmente. Cr.: Na Madeira, a primeira atestação deste termo data de inícios do século XVI, sendo certamente anterior. Cunha diz-nos que a primeira atestação deste termo, na língua portuguesa, data de 1813, no Brasil, referindo Morais Silva. Segundo Corominas, a primeira documentação na língua castelhana data de meados do século XIV, embora o termo referido por este autor designe uma planta e não um tipo de açúcar. Assim, a documentação madeirense permite-nos antecipar a datação deste termo apresentada nos dicionários etimológicos da língua portuguesa, mostrando que o termo surge na Madeira antes do Brasil. Et.: De acordo com Cunha, trata-se de um termo de etimologia obscura. Uma hipótese etimológica a ter em conta é o termo *retame* ter origem numa forma derivada do lat. *ruptu-*, part. pass. do verbo *rumpere*, partir ou quebrar, étimo indicado para a forma siciliana *ruttami*. (DELI 4: 1104). Segundo Corominas, o termo *retama* denomina uma planta e é uma forma derivada do hispano-árabe *retāma*, do ár. *rátam*. No entanto, este parece ser um outro lexema. Com. cr.: O termo *retame* teria, provavelmente, passado directamente da Sicília para a ilha da Madeira, denominando o açúcar de inferior qualidade ou quebrado, como parece indicar o termo *ruttami* com a variante *rottami*, fragmentos de uma coisa quebrada, registado na Sicília. Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Caldas Aulete, Figueiredo e Cunha, o *açúcar de retame* ou *retame* refere o mel ou melaço levado ao ponto de açúcar. (Morais Silva II: 620). Segundo Corominas, Machado e Fernández Ovies (1981: 72), *retama* designa uma planta, espécie de esparto, usada para envolver os pães de açúcar. Estes autores parecem desconhecer o termo *retame* que denomina um tipo de açúcar de inferior qualidade. Embora o nome da planta pudesse, por extensão semântica, passar a designar um tipo de açúcar de inferior qualidade, parece-nos mais provável a origem latina do termo. Segundo Nelson Barbalho (1984: 24), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *açúcar retame* é o tipo de açúcar de inferior qualidade também chamado *açúcar batido*. Rem.: V. açúcar de panela e açúcar de mel.

Documentação Histórica - Madeira:

Retame a.1504: «setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (Costa/Pereira 1985: 40).

Brasil:

Retame a.1618: «sobre taboado que está furado se assentam as tais formas, com lhes abrirem um buraco que têm por baixo, por onde vão purgando o mel sobre correntes do mesmo taboado, que para o efeito lhes põem por baixo, e o mel que por essa maneira vai caindo das formas se ajunta todo em um tanque grande, do qual se faz depois o retame e ainda outro modo de açúcares, a que chamam batidos.» (Brandão: 99).

Sicília:

Ruttami a.1573: «tutta la detta integra quantita di zuccari et ruttami supra vendita» (ASP).

Açúcar de uma cozedura s. m. Def.: Açúcar bem purgado de uma cozedura, ou seja, não refinado. Cr.: Registamos a primeira atestação deste termo em inícios do século XV na Sicília e depois em Valência e na Madeira. Et.: Termo formado pelo nome *açúcar* com um complemento nominal de especificação introduzido por preposição. Com. cr.: Segundo Barceló e Labarta (1990: 232), em Valência ocorre a forma *sucre d'una cuita*, denominando o açúcar cristalizado nas formas depois de uma cozedura, distinguindo-se do *çucrer de dos cuytes* ou açúcar refinado. Segundo Pérez Vidal (1973: 146), *azúcar de una cuita* é o açúcar de uma cozedura, não refinado, em Granada, *açúcar del primer coçimiento*.

Documentação Histórica - Madeira:

Açuquar de hua cozedura a.1470: «qujmze mjll arobas ou dezesseys de açuquar de hua cozedura» (Melo 1972-1990, I: 64).

Sicília:

Zuccari (albi) de una cota a.1405: «Zuccari albi de una cota, boni, nitidi a zamburo (...) cantaria duo» (Caracausi 1983: 406); *Zuccheri di una cotta* a.1650: «Per governo di zuccheri di una cotta si paga once 16 lo migliaro» (Rebora 1968: 97).

Valência:

Zucaro unius cuyte a.1434: «precio quingentarum triginta quatuor formarum terre pro coquendo zucaro unius cuyte» (Pérez Vidal 1973: 76).

Granada:

Açúcar del primer coçimiento a.1636: «çiento y cinquenta libras de açúcar del primer coçimiento y que lo han de pagar» (Dominguez Garcia 1991: 46).

Açúcar mascavado s. m. Def.: Açúcar de inferior qualidade, feito directamente do sumo da cana, escuro, com resíduos de mel, da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, correspondente ao *cogulho*, ou seja, açúcar mal purgado do fundo das formas. Cr.: O termo *açúcar mascavado* ou *mascabado* surge, em inícios do século XVI, na Madeira e em Canárias, ocorrendo apenas no século XVII em Granada, sendo um portuguesismo ou madeirismo. Na Sicília e em Valência, registámos anteriormente outros termos para designar o mesmo conceito. Corominas apresenta como primeira atestação do termo *azúcar mascabado*, em Granada, a data de 1680. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, data de 1282, séc. XIII, com a forma *mascabo* e, em 1364, séc. XIV, *mazcabado*, sem relação com a produção açucareira. Este autor indica ainda a ocorrência da forma *mascavado*, de *mascavar*, alteração de *mascabar*, no séc. XVI. Segundo Lorenzo (1968), *menoscarbar* e *menoscarbo*, em 1471, sem acepção açucareira. Et.: Segundo Corominas, seguido por Machado, *açúcar mascabado* do port. *mascabar*, em cast. *menoscarbar*, foma composta de *menos* e *cabar*, fabricar mal, do lat. vg. **minus capare*. Segundo Cunha, o termo *mascavado* provém de *mascavar*, separar o açúcar de pior qualidade. Segundo Pérez Vidal, em castelhano *mascabado* ou *mascabada*,

termo que tem origem no português *mascavado* ou *mascabado* (de *menoscabado*), de *mascavar* (de *menoscabar*). (Pérez Vidal 1973: 146). Segundo López Lengo (1991: 9, 60 e 67), *Mascabado* é um adjetivo que qualifica o açúcar de mel de terra, com origem no português *mascabar* (do fr. ant. *meschever*, fabricar mal, derivado do lat. *minus* e de *caput*). Segundo Domingos Vieira, *mascabar* provém de *menoscabar*, do lat. *minus* e *caput*. (D.Vieira IV: 157). Em Valência ocorre o termo *rossos*, do lat. *russ(e)u-* ou *russu-*, vermelho, para designar este tipo de açúcar. Segundo Corominas, *rossos* provém do part. latino *rosu-*, de *rodere*, roer, minar, gastar. Com. cr.: Segundo Pérez Vidal (1971: 253), o termo *mascabado* designa o açúcar moreno com melaço da primeira cozedura, ou produção, ou o açúcar inferior de segunda produção feito do mel que escorre das formas, ou ainda o açúcar bruto sem purgar ou o açúcar mal purgado, procedente da ponta das formas. O autor indica que, no Brasil, *mascavar* é cortar a ponta escura do pão de açúcar e *mascavado* é o açúcar dela procedente. Pérez Vidal afirma que o termo *mascabado* teria chegado a Canárias, em fins do século XV, a partir da ilha da Madeira, sendo um portuguesismo. (Pérez Vidal 1991: 229). Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Figueiredo e Caldas Aulete, o adjetivo *mascavado* (alteração de *mascabado*) designa o açúcar negro inferior ao somenos. Este autor regista ainda o verbo *mascavar*, que define como separar o açúcar branco do somenos e do mascavado nos engenhos. (Morais Silva II: 274). Figueiredo refere a forma *mascavo* como sinónimo de *mascavado*, não refinado, classificando-o como brasileirismo. (Figueiredo II: 101). Conforme Fernández Ovies (1981: 72), *azúcar mascabado* é o açúcar de cana da segunda produção. Para Moreno Fragnals (1978: 154 e 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), *mascabado* é uma palavra de origem portuguesa que, inicialmente, significou o açúcar da ponta da forma, *açúcar cogucho* ou *cucurucho*, apresentando as variantes *mascabada*, *moscabada* ou *moscobada*, tendo, posteriormente, passado a designar o tipo de açúcar mal purgado com mel, de pior qualidade, comercialmente equivalente ao *azúcar quebrada* ou *azúcar morena* e ao *azúcar de cogucho* ou *azúcar prieto* ou *prieta*. Segundo López Lengo (1991: 9, 60 e 67), *mascabados* é sinónimo de *azúcar de terceras*, açúcar de terceira produção, que contém uma grande quantidade de melaço, tendo ainda como sinónimos os termos *azúcar morena*, pela cor escura do mel que apresenta, e *terciada*, açúcar obtido do melaço que escorria das formas, depois de purgado o açúcar com barro, por isso também denominado *açúcar de mel de terra* ou *açúcar em bruto*, com a variante *moscabado* (por influência de *moscado*). Segundo Nelson Barbalho (1984: 21 e 271), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *açúcar mascavado batido* é o tipo de açúcar feito com o mel escorrido do fundo das formas do *açúcar macho*, enquanto o *açúcar mascavado macho* é o tipo de açúcar resultante do *pé das formas* do *branco batido*, dos chamados *cabuchos*, o qual é menos purgado. Assim, *mascavado* é o açúcar não purificado nem refinado, do fundo das formas, também chamado *mascavo*, *preto* ou *bruto*, sendo que *mascavar* é separar o açúcar de qualidade inferior, de cor escura, do açúcar branco do pão de açúcar. Ao termo complexo *açúcar mascavado* associam-se adjectivos qualificativos que especificam as suas diferentes qualidades: feito de cana ou de mel, novo ou velho, etc. Em Valência,

registámos o termo *rossos*, que, segundo Barceló e Labarta (1990: 234), designa o açúcar obtido do quarto final da forma ou *cogús* do pão de açúcar de uma cozedura, depois de purgado. Segundo Pérez Vidal (1973: 152), *rossos*, em vez de *sucres rossos*, denomina o açúcar de inferior qualidade, tal como fora de Valência o tipo de açúcar semelhante designa-se *mascabados* por *açúcares mascabados*. Este autor informa ainda que, em Valência, existia a denominação *açúcar roxo*, designando a espuma e sujidade do açúcar, sendo o termo *ros* atribuído ao açúcar provavelmente pela sua cor.

Documentação Histórica - Madeira:

Mazcabado a.1504: «setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (Costa/Pereira 1985: 40).

Brasil:

Mascavado séc.xvi: «Em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assucar branco, mascavado, mole e alto.» (Cardim: 320).

Sicília:

Zuccarorum de mistura xiruppata a.1481: «zuccarorum de mistura xiruppata» (Trasselli 1982).

Valência:

Rossos a.1564: «y de la quarta parte que está junto a la punta e agujero del molde o vasso que esta parte nombran cogollo o cogús se hazen rossos.» (Barceló/Labarta 1988: 190).

Granada:

Mascavados a.1621: «el beneficio de los dichos azúcares y sus procedidos que son segundas azúcares que llaman de guitas o terceras azúcares que llaman grutones quebrados e mascavados» (Dominguez Garcia 1991: 42).

Canárias:

Mascabado a.1509: «También refinará algún mascabado si se presenta ocasión» (Pérez Vidal 1991: 229).

Açúcar rosado s. m. Def.: Açúcar misturado com pétalas ou com água de rosas. Cr.: Termo cuja primeira atestação registámos em Valência no século XIII. Et.: Termo composto pelo nome *açúcar* e pelo adjectivo *rosado*, forma derivada de *rosa*, do lat. *rosatu-*. Com. cr.: Açúcar que se mistura depois de derretido com folhas de rosas, fervendo com elas até certo ponto. (D.Vieira I: 138-139). Apenas registamos a designação deste tipo de açúcar em Valência e na Madeira.

Documentação Histórica - Madeira:

Asucre rozado a.1536: «despemdeo por Afomso Annes pyloto desquemas feyta em asucre rozado vymta cymquo arates» (Costa/Pereira 1985: 123).

Valência:

Zuccarum rosatum a.1280: «zuccarum rosatum» (Pérez Vidal 1973: 110).

Alfenim s. m. Def. Rapadura puxa-puxa, ou seja, feita do sumo da cana concentrado e puxado.

Sin.: *puxa-puxa*, *rapadura puxa-puxa* e *rapadura mole*, no Brasil. Obs.: Termo de origem árabe, da antiga produção açucareira mediterrânica.

Brasil:

Alfinim não faço. Tem engenho aqui que se dedicou a isso. Então, eles só faz **alfinim**. (FO016)

Alfinim chama **puxa-puxa**. Aqui, só é produto feito e depois puxado. O melaço puxado. Tira do tacho e bota lá e depois deixa esfriar pa poder puxar. Chama **puxa-puxa**. Esfria e vira o **alfinim**. Quando ele tá mole, ele é **puxa-puxa**, depois que ele seca aí vira **alfinim**. A rapadura se transforma no **alfinim**. Quando ele faz a rapadura lá, ele bota pa fazer o **alfinim**, ao ele puxar, fica puxando, puxando, vai clarear, vai clareando, aí ele fica claro. (FO018)

Na rapadura batida, o mel é batido em porções. No caso do **alfenim**, é puxado. O **puxa-puxa** é o **alfinim**, quando ainda tá molinho. Quando seca, vira novamente rapadura, aí fica **alfinim**. (FO018)

Cogulho s. m. Def.: Última parte ou ponta do pão de açúcar. O açúcar mais escuro da quarta parte do pão de açúcar correspondente à ponta da forma. Cr.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira na segunda metade do século XV. Na Sicília registámos as formas *cucuchi* e *cucuchia* apenas na segunda metade do século XVI, sendo certamente muito anteriores. Corominas indica como primeira atestação do termo *cogucho*, na língua castelhana, a data de 1681. Machado, seguindo as informações de Moraes Silva, data o termo *cogulho* na língua portuguesa do século XVI. Segundo Cunha, a primeira atestação daquele termo data do século XVII. Et.: Do lat. *cucullu-* (REW: 218). Segundo Corominas, *cogucho*, espécie de açúcar de inferior qualidade que se tira dos engenhos, sendo um termo de origem incerta, provavelmente assimilação de **cagucho* (escoria, de *cagarrache*, moço que lava a azeitona). Como nos diz Pérez Vidal, Corominas desconhece a acepção primitiva da palavra, por isso não identifica a sua origem latina *cucullu-*. Ainda segundo Pérez Vidal (1973: 143-146), o termo *cogucho* explica-se a partir do italiano *cocuzzolo*, cima ou ponta, que alude ao vértice ou parte alta de um objecto cónico como as formas de açúcar. O autor indica as formas valencianas *cogollo* ou *cógus*, que designam a parte do pão de açúcar mais escura, correspondente à ponta, do lat. *cucullus*. Segundo Machado, *cógula*, do lat. *cucula-*, capa, capucho, referindo as formas *cogoilo*, *cogulho* e *cógulo*. Cunha distingue *cogula*, capa do lat. *cuculla*, de *cogulho* termo da arquitectura de origem obscura, de *cogulo*, o que excede a medida, do lat. *cucullu-*, capuz, capa. Com. cr.: Em relação ao termo catalão *cogús*, correspondente ao termo castelhano *cogollo*, Corominas identifica-o com o cumo da planta, do lat. *cucullu-*, descohecendo a sua acepção açucareira. No Dicionário da Academia Espanhola, a forma *cogucho*, registada em Canárias, também denomina o açúcar de inferior qualidade. (DRAE: 297). Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), *cogús* ou *cogollo*, parte do pão de açúcar que se encontra na ponta da forma, sendo o açúcar de pior qualidade, na documentação aragonesa, *sucre de cogots*, *çucre de coguzas* e *conguços*. Em Canárias, registámos a forma *cogucho*, que

também ocorre na América, a par de *cucurucho*. Pérez Vidal acrescenta que a forma *cobuchos*, registada em Canárias em 1522, deve-se provavelmente a *cabo*, fim ou extremo do pão de açúcar, que parece ter influenciado a forma portuguesa *cabucho*, apresentada na documentação do Brasil, designando a ponta superior do pão de açúcar. O autor refere ainda que, em Tenerife, o termo *cugacho* surge documentado com o sentido de forma de açúcar e não só a sua ponta: «que gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa despues de lealdado, lo tornó a poner en sus cugachos los panes y que los tornó a purgar» (Pérez Vidal 1991: 146). Para este autor, o termo *pie* designa a ponta do pão de açúcar, ocorrendo dois séculos depois, no Brasil, onde foi introduzido a partir da ilha da Madeira, com a forma *pé da forma*, porque é o seu extremo inferior. (Pérez Vidal 1991: 230). Segundo Fernández Ovies (1981: 89), o termo *azúcar de coguzos* designa o açúcar impuro de inferior qualidade da ponta da forma. Segundo Nelson Barbalho (1984: 86-87), no Brasil, *cabucho* é o açúcar escuro do fundo das formas, também denominado *pé da forma*. Na documentação comercial aragonesa, ocorrem as formas *çucure de cogots*, *çucure de coguzas* e *conguços* (Barceló/Labarta 1990: 86). Morais Silva dicionariza a forma do Brasil *cabucho*, que denomina a ponta superior do pão de açúcar ou o açúcar do fundo das formas menos purgado e por isso muito escuro.

Documentação Histórica - Madeira:

Cugulhos a.1466: «e de melles caras e cugulhos» (Melo 1972-1990, I: 27).

S. Tomé:

Caguunchos dos açucares a.1485: «melles e caguunchos dos ditos açucares» (Marques 1988: 298).

Brasil:

Cabucho a.1711: «tira com hum machadinho do mesmo mascavado o mais humido, que chamão pé da forma ou cabucho» (Antonil: 87).

Sicília:

Cucuchi a.1573: «ruttamina raditure guastelle et cucuchi» (ASP).

Valência:

Cogús a.1564: «y de la quarta parte que está junto a la punta e agujero del molde o vasso que esta parte nombran cogollo o cogús se hazen rossos.» (Barceló/Labarta 1988: 190).

Canárias:

Cugachos a.1509: «Florencio, mercador, que gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa despues de lealdado lo torno a poner en sus cugachos los panes y que los torno a purgar» (Serra Ráfols/Rosa 1952: 33).

Nota: Em Cuba, o termo *cogucho* apresenta duas acepções: açúcar de inferior qualidade e cabeça de pão de açúcar, que geralmente fica sem purificar. (Malaret 1946: 245 e Santamaria: 372). Malaret indica ainda a forma espanhola *cucurucho* de Cuba, para referir o açúcar menos depurado, também designado *azúcar prieta*. (Malaret 1946: 274). Segundo Moreno Fragnals (1978: 107, 126 e 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), *cogucho* é a ponta dos pães de açúcar, também denominada *cucurucho*, e *azúcar de*

cogucho ou *azúcar de puntas* ou *azúcar de cucurucho* ou *azúcar de culos*, é o da ponta do pão de açúcar, constituído pelos *coguchos* ou *cucuruchos*, também designado *azúcar prieto* ou *prieta*, equivalendo comercialmente ao *açúcar mascabado*.

Mestre de açúcar s. m. Def.: Trabalhador responsável pela qualidade final do açúcar fabricado no engenho. Cr.: As primeiras atestações do termo ocorrem na Sicília, com a forma *magistri*, e em Valência, com a forma *mestre sucrer*, no início do século XV, e na Madeira, na segunda metade do mesmo século, com a forma *mestre de açuquar*. Et.: Termo composto pelo nome *mestre* com o complemento determinativo nominal *de açúcar*, em lat. *magister zuccararius*. Em Valência registamos a forma *especier* como sinónimo de *maestro de azúcar*. Segundo Corominas, *especiero* é uma forma derivada de *especie*, de *especia*, droga, do lat. *species*, o que vende espécies. Com. cr.: Curiosamente, Morais Silva apenas regista o termo genérico *mestre* sem referenciar o *mestre de açúcar*, termo que designa a profissão capital do engenho de açúcar. Segundo Nelson Barbalho (1984: 281), o termo *mestre de açúcar* designa o trabalhador especializado que supervisiona todos os trabalhos de fabrico do açúcar nos engenhos, também denominado *banqueiro*, que à noite era substituído pelo *soto-mestre*. O autor acrescenta que aquele era responsável pelo ponto do mel cozido para ser transformado em açúcar. Segundo López Lengo (1991: 58), *maestro de azúcar* é o técnico especializado na elaboração do açúcar, responsável pela cozedura, ponto e purga deste. De acordo com Manuel Martín (1992: 172), *mestre de açúcar*, na antiga manufatura, era o director do processo de fabricação do açúcar. Segundo Pérez Vidal (1991: 229), em Canárias, a forma *maestre de azúcar* surge possivelmente por influência náutica e influência portuguesa dos *mestres de açúcar* madeirenses. Conforme Moreno Fragnals (1978: 148), em Cuba, o *maestro de azúcar* é o técnico responsável por todo o processo fabril do engenho de açúcar. O autor acrescenta que, com a introdução dos aparelhos de evaporação de vácuo, surge um novo técnico, o *maestro de tacho*, cargo criado na década de 1840, que desempenha a função dos antigos mestres de açúcar, ou seja, é um técnico especializado que controla as evaporadoras de vácuo. A partir da segunda metade do século XIX, com os novos aparelhos e técnicas, os mestres de açúcar tendem a desaparecer.

Documentação Histórica - Madeira:

Mestre de açuquar a.1471: «Dinjs Affonso mestre de açuquar» (Costa 1995: 23).

Cabo Verde:

Mestre de açuquar a.1536: «escrauo mestre de açuquar» (AN/TT CC II, mº 206, doc. 49).

Brasil:

Mestres a.1618: «quando se sabe aproveitar este açúcar, costuma a ser um muito bom e outro somenos e algum sumamente mau, segundo os mestres que o fazem são bons ou ruins.» (Brandão: 100). / Var.: *Mestre de assucar* a.1711: «A soldada do mestre de assucar nos engenhos, que fazem quatro ou cinco mil pães, particularmente se elle visita tambem a casa de purgar, he de cento e trinta mil reis» (Antonil: 20).

Sicília:

Magistri a.1417: «Ad trapetum antonii citi, andree lumbardi militis, magistri nuti de petro» (Trasselli 1982). / Var.: *Magister zuccararius* séc.xv: «Un tale, magister zuccararius, s'impegna a insegnare magisterium zuccari et omnia que ad eundem magisterium requiruntur» (Caracausi 1983: 407).

Valência:

Mestre sucrer a.1407: «Nicolau Santafé, mestre sucrer o especier» (Pérez Vidal 1973: 37). / Var.: *Maestro de azúcar* a.1591: «Ausias Roget, vecino de la Alquerieta, maestro de azúcar» (Barceló/Labarta 1984: 66).

Granada:

Maestro a.1557: «y al maestro con un peón que lo hizo» (Dominguez Garcia 1995: 118). / Var.: *Maestros de açúcar* a.1582: «e ynformada la villa de otros maestros de açúcar y fecho de palabra y por lo escripto la diligencia posible en lo que tiene de costa cada tarea» (Dominguez Garcia 1991: 36).

Canárias:

Maestro de açúcar a.1504: «Juan Garcia, maestro de açúcar» (Serra Ráfols 1978: 56).

Rapadura s. f. Def.: Crostas grossas de mel ou de açúcar caramelizadas, que ficam coladas às caldeiras e tachas, resultantes do cozimento e concentração do sumo da cana, que se rapam para usar como rebuçado de açúcar ou para misturar com água e desfazer em mel. Cr.: A primeira atestação do termo *rapadura* surge na Madeira e em Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Cunha, no Brasil, a primeira atestação do termo *rapadura*, com a acepção de açúcar mascavo em forma de pequenos tijolos, data de 1844, sendo que o texto de Antonil antecipa em um século a datação referida. Como podemos ver, a documentação madeirense permite-nos antecipar muito as datações anteriores, uma vez que o termo rapadura é um madeirismo, ou seja, surgiu na ilha da Madeira. Et.: O termo *rapadura* é uma forma derivada de *rapar* com o sufixo *-(d)ura*. Corominas indica como étimo do termo *rapadura* o got. **hrapon*, arrancar ou rapar, palavra de origem gótica (dos godos, antigo povo germânico). Em Granada e em Valência, registamos os termos *costras*, segundo Corominas, do lat. *crusta*, costra, do cat. *crosta*, a parte mais dura do pão, e, segundo López Lengo (1991: 29), o termo *costra de azúcar* procede do lat. *custra*. Com. cr.: Os termos *costras* e *rapaduras* são sinónimos geográficos. Para Bluteau (1712-1721), *raspadura* é o que se tira rapando, sendo sinónimo de *raspa*, o que se tira com raspador. Morais Silva define a palavra *rapadura* ou *raspas*, no Brasil, como massa dura de açúcar ainda não purgado ou de mascavado coagulado, na qual se lançam amendoins, corrigindo a forma *raspadura* e afirmando que o termo correcto é *rapadura*, por ser uma palavra derivada de *rapar* e não de *raspar*. Domingos Vieira (1871-1874) afirma que o termo *rapadura* é um brasileirismo, apresentando a mesma definição de Morais Silva. Figueiredo (1899) informa que *rapadura*, no Brasil, designa o açúcar mascavado coagulado em forma de pequenos tijolos quadrados. Caldas Aulete (1881) também classifica o termo *rapadura* como brasileirismo, com a variante *raspadura*.

ou *raspas*, definindo-o como torrão de açúcar mascavado, resultante das rapaduras das caldeiras, e pequenos tijolos ou ladrilhos de açúcar mascavado. Como podemos verificar, o termo *rapadura*, no Brasil, nomeadamente no Nordeste, adquire uma nova acepção, denominando os tijolos de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do açúcar mascavado, estendendo-se a outros tipos de doces de mel aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Sylvio Rabello¹ informa que o termo *rapadura*, no Nordeste do Brasil, é a forma mais frequente; no entanto, um pequeno número de pessoas idosas usa a forma *raspadura*, com *s* intercalar, do verbo *raspar* (por influência do espanhol). O autor indica que, actualmente, na América, este termo designa as crostas açucaradas que se rapam das caldeiras ou tachas em que se condensa o mel, mas também o açúcar com muito melaço feito com as crostas açucaradas, o mel coalhado em formas de madeira sem ser purgado e ainda qualquer dos produtos precedentes misturado com vários ingredientes. Assim, no Nordeste brasileiro, a *rapadura* deixa de ser um subproduto do açúcar, apresentando as qualidades do açúcar mascavo ou açúcar integral com mel, caixeadado em formas de madeira ou ladrilhos e embrulhado em folhas secas de cana, depois de retirado das formas, sendo um alimento nutritivo, resultante de um arcaico e rudimentar processo de fabrico.

Documentação Histórica - Madeira:

Rapaduras a.1523: «Diogo Pirez duas caixas de rapaduras em quatorze arrobas» (Costa/Pereira 1985: 95).

Brasil:

Rapaduras a.1711: «O melado que se da em pratos e vasilhas para comer, he o da primeira e segunda tempera. Do da terceira bem batido na repartideira se fazem as rapaduras, tam desejadas dos meninos: e vem a ser melado coalhado sobre hum quarto de papel com todas as quatro partes levantadas, como se fossem paredes, dentro das quaes endurece esfriando-se» (Antonil: 74).

Valência:

Costras a.1766: «No dejaré de decir de passo que dicho licor se pega al caldero i se hacen unas costras, que son mui pectorales.» (Pérez Vidal 1973: 74).

Granada:

Costras a.1637: «el dicho nuevo ynpuesto de la miel y açúcar y costras» (Dominguez Garcia 1995: 134).

Canárias:

Rapaduras a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (Morales Padrón 1974: 145).

Nota: O açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado *rapadura* ou *raspadura*, na América, torna-se sinónimo de *panela* ou *papelón*. Assim, na Venezuela, o termo *papelón* é atribuído ao açúcar escuro não purgado de forma cónica, embrulhado

1 Cf. Sylvio Rabello (1969), *Cana de açúcar e região. Aspectos sócio-culturais dos engenhos de rapadura nordestinos*, Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais – MEC.

em folhas de cana, e o termo *panela* refere o mesmo açúcar escuro pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados ou formas de madeira quadrangulares. Santamaria (1942 III: 15) informa que os termos *rapadura* e *raspa*, no México, são sinónimos de *piloncillo*, e na Bolívia, designam um bolo de mel de cana, enquanto Malaret (1946: 703-705) indica que os termos *rapadura*, *raspa* e *raspadura* denominam o açúcar moreno ou mascavado sem refinar e o açúcar que fica colado às tachas nos trapiches da América latina onde há produção açucareira artesanal.

Rominhol ou Reminhol s. m. Def.: Vaso de cobre côncavo com cabo comprido que serve para retirar o mel ou açúcar das tachas e para deitar água e decoada nas caldeiras. Cr.: As primeiras atestações deste termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols*. Na primeira metade do século XVI, registamos a forma *raminhois* na Madeira e as formas *remillones* e *reminol de cobre* em Canárias. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *reminhol* na língua portuguesa data de 1813, conforme indicação de Morais Silva, denominando uma colher grande de cobre usada nos engenhos para mexer o açúcar. Machado refere ainda a forma *remilhão*, atestada em 1712, no Vocabulário de Bluteau, e *remilhol*, em 1873. Pérez Vidal (1973) indica como primeira atestação do termo *reminhol* as formas *rumiol* e *romiol*, no século XVI, nos trapiches valencianos. Segundo Barceló e Labarta (1990: 82 e 234), em Valência, na Crónica de Viciano, em 1564, o termo *rumiol* surge, juntamente com outros termos, que designam recipientes ou instrumentos de transferir o sumo da cana nas caldeiras, sendo uma colher de cobre de cabo comprido usada para tirar o sumo da cana das tachas para as formas. Et.: Conforme Machado, o termo *reminhol* é de origem obscura e, segundo Cunha, é uma forma derivada do lat. *remus*. Parece-nos pouco provável a proposta etimológica de Cunha, pois, tendo em conta a forma siciliana *ramiols*, somos levados a pensar que na origem deste termo está a forma *rame*, cobre. A forma siciliana teria passado para Valência com a alteração *romiols* ou *rumiols* e dali para o cast. com a forma *remillón*. Segundo López Lengo (1991: 81), *remillón* é um termo de origem desconhecida, talvez derivado do termo levantino *rumiols*, que denomina um utensílio de cobre. Com. cr.: Segundo Bluteau (1712-1721), *remilhão* é um termo do engenho de açúcar, no Brasil, que designa uma grande colher de cobre. Para Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Caldas Aulete e Figueiredo, o termo *reminhol* denomina uma colher grande utilizada na casa das caldeiras dos engenhos de açúcar. Domingos Vieira (1871-1874) refere também o termo *remilhão*, como sinónimo de *reminhol*, que Figueiredo e Caldas Aulete acrescentam tratar-se de corrupção de *reminhol*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 344), no Brasil, *reminhol* é uma grande colher de cobre com longo cabo de madeira, utilizada nos engenhos para bater o xarope no fabrico do açúcar, sendo também denominada *pomba*. Segundo Pérez Vidal (1971: 263) e Fernández Ovies (1981: 84), na Andaluzia, o termo *remillón* denomina a colher grande de cobre usada nos trapiches ou engenhos de açúcar para transferir o caldo da cana de açúcar nas caldeiras e tachas, sendo a forma castelhana correspondente ao termo catalão *rumiol* ou *romiol*. Pérez

Vidal (1991: 231) informa que o termo *reminol* ou *remiñol*, que ocorre em Canárias para designar o mesmo conceito, é um portuguesismo, de *reminhol*, forma atestada no Brasil. O autor refere ainda a forma *reminón*, documentada em Santo Domingo, indicando que a forma mais frequente na América espanhola é *remillón* e *remillones*. Na documentação oral da Madeira apenas registamos o nome genérico *vasilha* para denominar o conceito referido, enquanto em Santiago encontramos o termo específico *reminhola*, forma crioula de *reminhol*, e os nomes genéricos *vasilha*, *lata*, *balde*, *panela* e *carmã*, em Santo Antão *tiofe*, *calamar*, *balde* e *vasilha*.

Documentação Histórica - Madeira:

Raminhois a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira, 1 batedeira, 2 raminhois» (*Testamento Teixeira*).

Brasil:

Reminhol a.1711: «Sahida a primeira escuma per si mesma, começão os caldeireiros com grandes escumadeiras de ferro a escumar o caldo e ajudallo: e chamão ajudar o caldo, o botarlhe de quando em quando já hum reminhol de decoada» (ANTONIL: 67).

Sicília:

Ramiolos a.1413: «item ramiolos tres» (TRASSELLI 1982: 34).

Valência:

Romiols a.1435: «quatre romiols de compartir» (GARCIA OLIVER 1999: 186), 1514: «dos romiols, hun gros e un grant.» (BARCELÓ/LABARTA 1990: 84).

Granada:

Remillón a.1775: «Siete batideras de cobre, un remillón pequeño y otro grande» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 217).

Canárias:

Remillones a.1511: «8 remillones, 1 batidera» (CLAVIJO HERNANDEZ 1980: 284).

Nota: Costa Matoso, no século XVIII, regista o termo *reminhol*, no Brasil, que ainda hoje existe, nomeadamente em Minas Gerais, com a forma *rominhol*, designando a colher grande de cobre com cabo comprido, usada para retirar o açúcar da última tacha para as formas. Santamaria (1942 III: 11) indica a existência do termo *ramillón* na Venezuela, com a acepção de vasilha de cabo comprido usada para retirar líquidos de uma tina funda, e Malaret (1946: 701 e 712) refere o termo *ramillón*, com a variante *remillón*, na Colombia e na Venezuela, denominando uma vasilha ou espécie de colher grande de madeira.

Trapiche s. m. DEF.: Engenho que serve para esmagar a cana-de-açúcar ou aparelho de extracção do sumo da cana movido a tracção animal, que, primitivamente, é constituído por uma mó de pedra vertical, sendo depois substituída por cilindros de madeira e finalmente por cilindros de ferro. CR.: Registamos as primeiras atestações deste termo na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, respectivamente com as formas *atrapetis cannamellarum* e *trapig*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a

primeira atestação do termo *trapiche* na língua portuguesa data do século XVI, ocorrendo na documentação do Brasil, mais concretamente no texto de Fernão Cardim, com a forma *trapiches*, referindo-se ao moinho de cana de tracção animal. Em fins do século XVIII, este termo adquire um sentido mercantil de casa de guardar mercadorias para embarque, como podemos constatar no texto de Antonil². Corominas, Machado e Cunha desconhecem a documentação madeirense, onde ocorre a forma *trapichas de bestas*, já em 1468, antecipando a primeira datação do termo, na língua portuguesa, para a segunda metade do século XV, na Madeira, donde passa para o Brasil. Segundo Corominas, a primeira atestação do termo *trapiche* na língua castelhana data de 1535, e a forma catalã *trapig*, na Gandia, data de 1536, com a forma *trapitz de canyamel*. Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), a primeira atestação do termo *trapig*, moinho de açúcar movido por bestas, em Valência, data de 1417, com as formas *trapigs de fer sucre* e *trapig del sucre*, e, segundo Fernández Ovies (1981: 99), a primeira atestação do termo *trapiche*, em Granada, ocorre em 1551. Et.: Conforme Bluteau (1712-1721), *trapiche* é uma palavra castelhana, derivada do verbo grego *trepo*, e designa o engenho de açúcar. Este autor refere Cobarruvias que, no seu *Thesouro*, define *trapiche* como engenho de açúcar, forma derivada do verbo grego *trepo*, *viro*, porque a roda do engenho, revolvendo-se, esmaga as canas. Segundo Alcover e Moll (1930-1962) e Pérez Vidal (1973: 154), a forma valenciana *trapig* designa o moinho de cana-de-açúcar, do lat. *trapetu-*, moinho de azeite, apresentando a terminação latina modificada pelos moçárabes valencianos. Segundo Barceló e Labarta (1990: 82), a forma valenciana *trapig* tem origem na adaptação da forma siciliana *trappitu*, como termo técnico para designar o moinho de açúcar, que, em castelhano, adquire a forma *trapiche*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a forma castelhana *trapiche* é a alteração moçárabe do lat. *trapetu-*, do gr. *trapeton*, de *trapein*, significando moinho de azeite, tal como foi usado por Catão, Virgílio e Plínio. Corominas sublinha a existência da forma cat. *trapig*, engenho ou moinho de açúcar, propagada a partir de Valência e Baleares. O autor salienta que o termo *trapiche* apresenta grande extensão na América com o significado de engenho de açúcar e, por extensão metafórica, designa um moinho de metais, acrescentando que, já no Mediterrâneo, o termo *trapiche*, antes de designar o moinho de açúcar, denominava o moinho de azeite e de metais. Para Corominas, o termo *trapiche* não existe nem em Portugal nem na Galiza, visto que é muito provável que tenha surgido no Brasil, a partir do castelhano. O autor explica que a vogal *i*, das formas *trapig* e *trapiche*, corresponde regularmente à vogal latina *e*, de *trappetu-*, e que a mudança de *e* em *i*, e sobretudo a terminação *-che*, surge por influência do dialecto moçárabe que altera o *e* para *i*. O *ch* é também tipicamente moçárabe e não é de estranhar que o nome do moinho de açúcar ou de azeitonas proceda do sul de Espanha, onde estas culturas prosperam. O mesmo autor defende que a terminação *-ich* é predilecta do moçárabe, pois também a encontramos como continuação de *-icium* ou *-itium*. Segundo o Dicionário da Real Academia Espanhola (DRAE), a forma *trapiche* provém do lat. *trapetes*, pedra de

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

moinho de azeite ou moinho para extrair o sumo da azeitona e da cana de açúcar, que, na Argentina e no Chile, denomina o moinho de pulverizar minerais. COM. CR.: Bluteau define e descreve o *trapiche* como o moinho de moer a pedra na mina com uma mó ou pedra redonda movida pela água. Na América latina, com a exploração mineira e a transferência da tecnologia primitiva do açúcar para as minas, este termo passa a designar os moinhos de moer metais. Moraes Silva ainda refere o significado de pequeno engenho de açúcar movido por animais no Brasil, embora predominem já as novas acepções do termo de moinho de metais e armazém de mercadorias. Segundo Nelson Barbalho (1984: 374-375), *trapiche* é o antigo engenho de açúcar movido por animais. O autor informa que, no Brasil, desde finais do século XVIII, quando desaparecem os engenhos de tracção animal, o termo *trapiche* passa a denominar o armazém ou depósito do porto para embarque do açúcar. Aurélio Ferreira (1999) define *trapiche* como armazém onde se guardam as mercadorias importadas ou para exportar, indicando que, no Nordeste do Brasil e em Cabo Verde, *trapiche* é um pequeno engenho de açúcar movido por animais. Na Madeira, a forma *trapichas de bestas* revela uma adaptação da forma castelhana *trapiche* à língua portuguesa, através do morfema *a* final, em *trapicha*, enquadrando esta forma no género feminino, embora a forma que se fixa na língua portuguesa seja *trapiche* e não *trapicha*. O complemento determinativo *de bestas* define bem a tecnologia dos trapiches a tracção animal, distinguindo-os dos engenhos de água. Em Canárias, o termo *trapiche* é substituído por *engenio de bestias*, com a predominância do termo *engenho* a partir do século XVI, embora se conserve com o significado primitivo em Cabo Verde e em algumas regiões açucareiras da América latina. Pérez Vidal informa que o termo *trapiche* designa o pequeno moinho de tracção animal, distinguindo-se do engenho, grande moinho hidráulico, principalmente na América, onde o termo *trapiche* adquire o valor depreciativo de engenhoca. Assim, no Brasil, o termo *engenhoca*, forma derivada de *engenho* com o sufixo *-oca*, ocorre como sinónimo de *trapiche*. Segundo Moreno Fragnals (1978: 160), em Cuba, até finais do século XVIII, *trapiche* é uma estrutura de madeira com três grandes cilindros verticais movida por bois. O autor indica que as primeiras modificações sofridas pelos trapiches consistem na substituição da madeira por peças de ferro, já em princípios do século XVIII, e a última inovação introduzida nos trapiches verticais é o uso das *volvederas*, em 1798. O mesmo autor informa que, antes da aplicação da *volvedera*, era necessário que um trabalhador colocado em frente ao trapiche introduzisse as canas e outro situado na posição contrária as passasse de novo. Moreno Fragnals acrescenta que, em princípios do século XVIII, surge em Cuba o trapiche com os cilindros na posição horizontal, que revoluciona a indústria açucareira, sendo que a terminologia dos trapiches verticais passa para os horizontais e as antigas palavras passam a ter novos referentes.

Documentação Histórica - Madeira:

Trapichas de bestas a.1468: «das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (Melo 1972-1990, I: 44).

Cabo Verde:

Trapiche a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviaamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental*: 303).

Brasil:

Trapiches séc.xvi: «tornando aos engenhos cada um deles é uma machina e fabrica incrível: uns são de água rasteiros, outros de água copeiros, os quais moem mais e com menos gastos; outros não são de água, mas moem com bois e chamam-se trapiches; estes têm muito maior fabrica e gasto, ainda que moem menos, moem todo tempo do anno, que não têm os d'água, porque às vezes lhes falta» (Cardim: 320).

Sicília:

Atrapetis cannamellarum a.1417: «et operantur in atrapetis cannamellarum urbis ipsius» (Trasselli 1982: 34). / Var.: *Trapeta* a.1417: «ligna vero ad eadem trapeta ducantur per currus eosdem per maritimam (...) et per molum» (Trasselli 1982: 34).

Valência:

Trapig a.1417, 1430, 1433: «quant çucre exira del dit trapig casuun any» (Garcia Oliver 1999: 171).

Granada:

Trapiches a.1591: «los dichos trapiches» (Dominguez Garcia 1995: 124); 1634: «los dichos yngenios y trapiches y derechos» (Dominguez Garcia 1995: 132).

Canárias:

Engenio de bestias a.1501: «y se haga engenio de bestias» (Moreno Fuentes 1992: 36), 1504, etc.

Nota: O termo *trapiche*, embora tenha desaparecido da terminologia açucareira da Madeira e de Canárias, ocorre nestas regiões como topónimo, respectivamente nos arredores do Funchal e em Arucas, testemunhando a existência de engenhos de bestas naquelas localidades.

Conclusion

À travers le glossaire multilingue de la culture sucrière, on peut constater que, dans la formation des termes techniques de la langue de spécialité, il y a la prédominance des noms tels que *cogulho*, *trapiche* et des noms avec des adjectifs, comme *açúcar branco*, *açúcar candi*, *açúcar mascavo* et aussi des unités terminologiques complexes comme *açúcar de panela*, *açúcar de mel* et *mestre de açúcar*.

On peut constater encore que, dans la terminologie sucrière, il y a des termes d'origine arabe comme *alfenim*, d'origine greco-romane avec des formes hispano-arabes comme *trapiche* et des termes d'origine portugaise comme *açúcar de panela*, unité terminologique développée dans l'Île de Madère. Ces termes transitent d'une région à l'autre, à travers les contacts interlinguistiques et interculturels.

Selon notre point de vue, ce glossaire, malgré leur perspective surtout historique, peut être un outil d'information pour les traducteurs techniques, les terminologues, les documentalistes, les philologues et les lexicographes. La transcription de la documentation historique fait

que ce glossaire est aussi une source d'information des relations interculturelles entre la Méditerranée et l'Atlantique, fondamentale pour le traducteur, une fois que celui-ci est toujours le médiateur interlinguistique et interculturel.

Références:

- CABRÉ, Maria Teresa (1993), *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/Empúries.
- NUNES, Naidea Nunes (2003), *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico.

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

participação no IX Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas

– Lusofonia: tempo de reciprocidades, Universidade da Madeira, 2008.

Objectivo: divulgar o projecto de investigação sobre a cultura açucareira no Atlântico, contribuindo para o estudo da Lusofonia.

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

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

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

Introdução

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

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

A metodologia utilizada para a realização deste estudo foi a seguinte: elaboração de um questionário onomasiológico, estruturado em duas partes – parte agrícola (cultivo e colheita da cana-de-açúcar) e parte industrial (extracção do sumo da cana, fabrico de mel, rapadura e alfenim, fabrico de açúcar e fabrico de aguardente de cana ou cachaça); realização dos inquéritos terminológicos sobre a produção açucareira tradicional (artesanal e familiar) nas áreas geográficas estudadas, entrevistando os informantes – cultivadores de cana-de-açúcar e especialistas no fabrico dos produtos açucareiros³.

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

Posteriormente, realizou-se o levantamento das unidades terminológicas nos textos transcritos das entrevistas para a elaboração do glossário comparativo da terminologia açucareira actual do Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil). O glossário apresenta a seguinte estrutura: termo; categoria gramatical; definição; sinónimos; observações; remissão (quando pertinente) e contextos de ocorrência dos termos, com indicação da área geográfica e das fontes orais numeradas por informante. Neste artigo, apresentamos

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

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

apenas algumas unidades terminológicas da cultura açucareira, seleccionando os termos mais significativos e representativos deste património linguístico-cultural atlântico.

Glossário comparativo da terminologia açucareira actual no Atlântico: Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil

Alfenim

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

Brasil:

Alfinim chama **puxa-puxa**. Aqui só é o melaço puxado. Tira do tacho e bota lá e depois deixa esfriar pa poder puxar. Chama **puxa-puxa**. Esfria e vira o **alfinim**. Quando ele tá mole, ele é **puxa-puxa**, depois que ele seca aí vira **alfinim**. A rapadura se transforma no **alfinim**. Quando ele faz a rapadura lá, ele bota pa fazer o **alfinim**, ao ele puxar, fica puxando, puxando, vai clarear, vai clareando, aí ele fica claro. Na rapadura batida, o mel é batido em porções. No caso do **alfenim**, é puxado. O **puxa-puxa** é o **alfinim**, quando ainda tá molinho. Quando seca, vira novamente rapadura, aí fica **alfinim**. (FO018)

A mais mole, quando quer fazer **rapadura mole**, é mais macia, é só deixar o ponto mais brando. A **puxa** tem de deixar um restinho na tacha e jogar água fria, aí vira **puxa-puxa**, já não precisa de fogo. A gente chama **puxa-puxa** mesmo. Quando faz **puxa-puxa** é só pra casa, porque a **puxa-puxa** dura pouco. Com pouco prazo ela (a)çucara. Aí, ela já não volta **puxa-puxa** mais não. Põe ela outra vez no fogo, até ela tornar a derreter. Eu já fiz muito aqui **puxa-puxa** e rapadura mesmo. (FO020)

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

Ela, quando tá quase pronta, ela faz um fio. A gente pega nela, ela faz um fiozinho. É puxa. Tem a puxa e tem a **puxa-puxa**. A **puxa-puxa** são aquelas compridinha, que são embaladinha. A puxa é dura, só batendo com o martelo pa quebrar. É quebra-queixo, como eles dizem. A rapadura puxa é um ponto mais concentrado, a **puxa-puxa** é mais mole, mais líquido. (FO024)

Forma de açúcar

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

Cabo Verde:

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

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

S. Tomé:

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

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

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

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

Brasil:

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

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

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

O açúcar deixa ele aqui de um dia pra o outro e depois põe no **balaio**. Põe com o bagaço

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

Garapa

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

Madeira:

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

Canárias:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cabo Verde:

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

S. Tomé:

Aquilo que entra no lambique é **calda**, aquilo que sai é recalda, tem que tirar fora. (FO008)
O sumo da cana é **calda**. Depois de **calda** estar cubado pra vir pra destilação é que (es) côa-se na rede. (FO009)

O sumo da cana é a **calda**. (FO010)

Se põe 10 cântaros de **calda de cana**, tem de pôr dois de água. Mas não é cana de agora, é cana de gravana, mais melada. (FO010)

O sumo da cana é **água de cana**. Nós, na Cabo Verde, chama **calda**. Chupa cana, chupa **água de cana** e deita bagaço fora. Depois põe lata aqui e aquele **água de cana** começa a correr, cai na lata, quando está cheio vai virar. (FO011)

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

Brasil:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mel (de cana)

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

Madeira:

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

Canárias:

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

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

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

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

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

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

Cabo Verde:

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

S. Tomé:

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

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

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

O **mel** tem muito efeito, até para comer com pão, com cuscus. Também pode-se misturar **mel** com aguardente, que dá-se o nome de ponche e também há umas cascas que põe de limão e canela, que é para preparar um bom **mel**. (FO009)

Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar ponto. Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer açúcar é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater, bater com soca de coco, até dar (a)çúkra. Se não quer fazer açúcar, quando dá ponto bom, tira isso em cima. Primera não é **mel**, é leve, segunda é que é **mel**. (FO010)

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

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

Brasil:

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

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

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

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

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

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

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

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

Rapadura (1)

n. f. Restos de mel caramelizados que se rapam do fundo do tacho, depois de retirar o mel concentrado no ponto de açúcar. Forma derivada do verbo *rapar*. Sin.: *caramele (do mel)*, *cocorota (cacarota)* e *borra de panela*, em S. Tomé; *rapa* e *mel de rapa*, no Brasil. Obs.: termo da antiga produção açucareira madeirense. A primeira atestação do termo *rapadura*

ocorre na documentação histórica da Madeira, na primeira metade do século XVI. Obs.: Não registámos nenhuma ocorrência deste termo na documentação oral contemporânea da Madeira.

Cabo Verde:

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

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

S. Tomé:

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

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

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

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

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

Brasil:

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

Rapadura (2)

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

Canárias:

Cuando queda poco azúcar, se calienta, se pone en unos moldes y vay saliendo en una panela. Al enformar la miel, como tiene mucho grado, se forma como se fuera **rapadura**, como se fuera barras de torrón, pero no se hace aquí, viene de Venezuela y Brasil. (FO007)

Brasil:

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

Ali trabalham dois que é quem mexe o mel, até transformar na **rapadura** e enche as peças de **rapadura** que são essas forma. Quando, às vezes, a **rapadura** não está boa de açúcar,

ela mela e pega aqui. Então, ele tem que bater pa cair a **rapadura** das forma. Assim que ele bate a **rapadura** cai. (FO016)

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

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

A gente faz a **rapadura** misturada: mamão com coco, coco com leite, pa vender. Aqui tem a **rapadura**, batida, com amendoim, coco com leite e mamão com coco. Isso é a **rapadura** pura e a **rapadurinha**. **Rapadura** pura é pura mesmo do caldo de cana sem ingredientes. **Rapadurinha** é a mesma **rapadura** pura com forminhas mais pequenas. Isso é rapadura batida e aqui tá o alfenim e isso é o mel de engenho. (FO018)

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

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

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

Fazia **rapadura** de amendoim, fazia **rapadura** de mamão, fazia **rapadura** de abóbora, goiaba, cenoura, beterraba. **Rapadura** ou então geleia, chamavam geleia de marmelo, geleia de goiaba. Em ponto é igual à **rapadura**. O ponto da rapadura é 120 grau. A **rapadura** corta em quadrinho e faz de amendoim, de várias coisa. Eu faço **rapadura**. **Rapadura** de amendoim é pé de moleque. Tem molequinho e tem molecão. E tem paçoca de amendoim. Paçoca é com amendoim moído, com o grão torrado. (FO024)

Rapadura (3)

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

Canárias:

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

Las tres **rapaduras** clásicas son de gofio, de miel y de almendra, con trocitos de almendra.

La **rapadura de miel** tiene un punto muy interesante con limón. (FO007)

Rominhol

n. f. Colher grande utilizada para bater o mel e para retirá-lo do tacho. Sin.: *reminhola*, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe. Obs.: Termo muito antigo da primitiva produção açucareira mediterrânica. As primeiras atestações deste termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols* (do latim *rame*, cobre). Na primeira metade do século XVI, registámos a forma *raminhois* na Madeira e as formas *remillones* e *reminol de cobre* nas Canárias. Este termo muito antigo foi conservado em Cabo Verde (ilha de Santiago) e em S. Tomé e Príncipe com a forma *reminhola* e, no Brasil (em Minas Gerais), com a forma *rominhol*, apresentando a variante *reminhol*.

Madeira:

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

Cabo Verde:

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

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

S. Tomé:

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

Brasil:

Através da bica, a gente pegava a bica nesse cocho grande que é uma esfriadeira, despejava. Pa gente despejar com um **rominhol**, que é essa peça, a gente despeja um pouquinho na madeira, ela corria na frente algumas gotinhas, tipo parecendo uma esfera. Ali, a gente sabia que tava na hora do ponto de açúcar. (FO020)

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

Trapiche

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

Canárias:

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

la bestia pa el **trapiche**. (FO004)

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

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

Cabo Verde:

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

S. Tomé:

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

Brasil:

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

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

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

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

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

Conclusão

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

de transformação da cana), presente nos termos: *cabeça da cana*, *cabeça do alambique*, *pé da cana*, *olho da cana* ou *vista de cana*, *filho da cana*, *boca do alambique*, *cabeça da aguardente*, *coração da aguardente* e *rabo* ou *cauda (da aguardente)*, etc.

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

O glossário da terminologia açucareira actual do Atlântico é constituído por palavras ou termos da antiga produção açucareira madeirense, muitos já desaparecidos da ilha da Madeira, mas que foram conservados em Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e nas regiões mais isoladas do Brasil, onde ainda encontramos uma produção açucareira rudimentar, sendo que a conservação das antigas técnicas de produção artesanal favoreceu a conservação dos respectivos termos. Destacamos as ocorrências dos termos: *rominhol* ou *reminhol(a)*, comum a Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, designando um instrumento muito antigo, utilizado para retirar o mel ou o açúcar do tacho, e *rapadura* que, em Cabo Verde e em S. Tomé, ainda conserva o seu significado primitivo, denominando os restos caramelizados do sumo da cana, rapados do fundo do tacho, depois da cozedura e concentração do açúcar.

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

continentes: Europa, África e América Latina, unindo os espaços atlânticos de língua portuguesa através da cultura açucareira. Trata-se de um património linguístico-cultural, irradiado a partir da ilha da Madeira, que importa conhecer e salvaguardar como factor de identidade cultural atlântica.

«Mudança e variação na terminologia açucareira actual do Brasil¹»,

Linguística. Revista de Estudos Linguísticos da Universidade do Porto,
vol. 3, nº 1, Faculdade de Letras, Universidade do Porto, 2008: 177-195.

Objectivo: dar a conhecer a mudança e variação da terminologia açucareira actual no Brasil.

ABSTRACT

This comparative study pretends to understand the change and variation in the actual terminology of sugar cane in different brazilian States (Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul). This study, besides the terminological variation, allow us to observe some historic, geographic and social variation. We can find ancient and recent terms, respectively in conservative and innovative regions, explained by historic and geographic factors. At the same time, there is the use of popular words and technical terms (social variation). But the main variation is the terminological one: synonymic and polissemical forms that show us a change in course, like it happens in common language.

KEY-WORDS

Lexicology, Terminology, Dialectology, Romance Linguistic, Historic Linguistic.

1 Agradecemos ao CITMA a bolsa de pós-doutoramento, atribuída ao projecto de investigação «A terminologia açucareira no Atlântico: património linguístico-cultural madeirense», sem a qual este trabalho não teria sido realizado.

O estudo da terminologia açucareira histórica e actual do Mediterrâneo (incluindo a Sicília, Valência e Granada) ao Atlântico, iniciado com uma tese de doutoramento na área da Linguística Românica, permite-nos contribuir para a compreensão da mudança e variação do léxico nas línguas românicas, pois, no âmbito da terminologia açucareira, registámos os mesmos processos de evolução lexical da língua corrente.

Dando continuidade ao estudo da terminologia açucareira actual, depois de ter realizado inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira, na ilha da Madeira e em Cabo Verde, avançámos para Canárias, S. Tomé e Príncipe e Brasil, procurando conhecer e compreender a mudança histórica e a variação denominativa existentes nas diferentes áreas geográficas estudadas, tendo em conta as condições sociolinguísticas e o contacto entre línguas, principalmente no Brasil, entre a língua portuguesa, a língua indígena (sobretudo o tupi-guarani) e a influência das línguas africanas.

Por razões de necessidade de limitação da comunicação e de aprofundamento da questão da mudança e variação, centraremos o nosso estudo na descrição e interpretação dos materiais linguísticos da terminologia açucareira actual do Brasil (Estados do Ceará, Paraíba, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), recolhidos no trabalho de campo realizado em Agosto e Setembro de 2006. Pretendemos, assim, partindo da primitiva terminologia açucareira madeirense, transplantada para o Brasil no início da sua colonização, contribuir para a compreensão dos mecanismos de mudança linguística, mais precisamente de mudança lexical, tendo em conta a variação histórica, mas também a variação geográfica e a variação social.

Weinreich, Labov e Herzog (2006) defendem um modelo que busca descrever a heterogeneidade ordenada dentro da língua. A mudança e variação linguísticas constituem a heterogeneidade ordenada da língua como fenómeno histórico, geográfico e social. Por isso, pode ocorrer a coexistência de formas conservadoras e inovadoras num mesmo falante e numa mesma área geográfica. Os mesmos autores entendem a heterogeneidade ou variação integrada na competência linguística do falante e defendem a existência de forças motivadoras na mudança linguística que podem passar por cima de qualquer tendência de preservar a função distintiva das unidades lexicais, à medida que haja elementos contextuais compensadores.

A terminologia tradicional de Eugen Wuster via os termos como unidades precisas e unívocas, que não aceitavam sinonímia nem polissemia. Com a revisão da Teoria Geral da Terminologia (TGT), realizada por Teresa Cabré (1993), na nova Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), as terminologias técnicas e científicas deixam de ser vistas como homogéneas e passam a ser vistas como realidades linguísticas heterogéneas, havendo variação terminológica, quanto ao grau de especialização: comunicação especializada (de especialista para especialista), com termos mais técnicos e maior densidade terminológica; comunicação de especialista para não especialista, em que há menor grau de especialização. Assim, o contexto comunicacional determina o grau de especialização da linguagem de especialidade.

1 – Metodologia

O presente estudo da mudança e variação linguísticas na terminologia açucareira actual do Brasil resulta da aplicação de um questionário lexical, onomasiológico e terminológico, sobre a produção açucareira, estruturado por campos semânticos: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico do mel de cana, fabrico de rapadura e alfenim, fabrico de açúcar de cana e fabrico de aguardente de cana. A realização dos inquéritos terminológicos ocorreu nos Estados brasileiros com a mais antiga (tradicional) e actual produção açucareira artesanal e familiar, respectivamente na Baía, Pernambuco, Paraíba, Ceará, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, excluindo a produção industrial das grandes fábricas e usinas do Rio de Janeiro e de S. Paulo, uma vez que estas, devido à sua grande industrialização, não apresentam interesse linguístico-terminológico, pois todos os processos de fabrico são mecanizados e os trabalhadores são simples operários de máquinas.

Para a selecção das localidades, dentro de cada Estado, num imenso território como é o Brasil, procedeu-se à procura dos produtos açucareiros, nos mercados de produtos regionais, na cidade capital do Estado, com vista à recolha de informações sobre os engenhos e as localidades em que há produção açucareira artesanal e ao estabelecimento de contactos para deslocação, transporte e alojamento. Seguiu-se a deslocação às localidades no interior dos Estados e a visita aos engenhos para a realização de entrevistas ao dono ou, sempre que possível, ao trabalhador responsável por toda a produção do engenho.

Durante a visita ao engenho, depois da apresentação e explicação do objectivo da entrevista, a realização de um estudo linguístico-terminológico, solicitámos a disponibilidade de um informante que nos pudesse explicar todo o processo de produção açucareira, desde o cultivo da cana até a comercialização dos produtos resultantes da transformação da cana no engenho. Depois de encontrado o informante especialista sobre o tema, que, geralmente, como se trata de uma produção artesanal e familiar, domina tanto a parte agrícola como a parte industrial, certificámo-nos de que o informante é nativo da região, tendo vivido sempre na mesma, para que seja representativo da terminologia utilizada na área geográfica em estudo. Depois dos informantes concordarem em ser entrevistados, no âmbito do nosso estudo comparativo terminológico, realizamos um inquérito por informante, ou seja, aplicamos o questionário lexical previamente elaborado, como já referimos. As entrevistas têm a duração aproximada de 45 a 60 minutos.

Dada a especificidade do tema, os inquéritos foram efectuados em meios rurais, a trabalhadores de engenhos, especialistas da actividade açucareira. Assim, quanto ao tipo de informante, predominam os indivíduos com baixa escolarização ou nível de instrução básico; idosos, com mais de 55 anos (embora tenhamos entrevistado um jovem de 30 anos, responsável pelo engenho de S. Pedro, em Triunfo, Pernambuco); do sexo masculino, visto que se trata de uma actividade, geralmente, desenvolvida por homens. No entanto, excepcionalmente, entrevistámos duas mulheres, uma na Paraíba, que trabalha com o marido na produção açucareira, e outra viúva, ocupando o lugar do marido na terra e no engenho, em Santa Catarina. Trata-se de informantes de um nível sócio-económico e cultural baixo, uma vez que são estes

que se dedicam à produção açucareira artesanal e familiar, dominando os termos e as técnicas de uma actividade tradicional em vias de extinção, que interessa conhecer e salvaguardar.

Todas as entrevistas foram realizadas pela autora, procurando controlar a influência do entrevistador sobre o entrevistado, designadamente tendo o cuidado de não referir os termos a ser recolhidos. Procurou-se também, sempre que possível, que as entrevistas fossem realizadas na ausência de terceiros e sem interrupções, evitando interferências indesejadas e ruídos na realização da entrevista e respectiva gravação. As entrevistas foram realizadas no ambiente familiar e de trabalho do entrevistado, preferencialmente no engenho, junto da moenda, do forno ou do tacho e do alambique, facilitando a identificação terminológica dos conceitos questionados.

As gravações foram feitas em minidisc recordable Sony de 80 minutos, com um portable minidisc recorder Sony MZ-R909 e um microfone exterior Sony, colocado junto do entrevistado, permitindo acompanhar a movimentação do entrevistado durante a entrevista, nomeadamente da sala da moenda para a sala de cozimento e para a sala do alambique. Posteriormente, todas as entrevistas foram transcritas para possibilitar o estudo lexical/terminológico comparativo entre os diferentes Estados brasileiros.

Embora a fundamentação teórica e o objectivo deste trabalho não sejam de índole dialectológica nem sociolinguística, mas sim terminológica, visando o estudo comparativo da terminologia açucareira actual dos diferentes Estados brasileiros estudados, como já referimos, podemos inferir algumas questões de variação geográfica entre Estados e de variação social, associada a factores como a idade, o sexo e a escolaridade, pois é importante dispensarmos alguma atenção aos potenciais factores de variação terminológica intra e inter Estados ou regiões açucareiras, verificando a existência de variação geográfica e sócio-cultural.

2 – Cultivo e colheita da cana-de-açúcar

No campo semântico do cultivo da cana-de-açúcar, registámos apenas a denominação *cana-de-açúcar* para designar a planta cultivada, nos diferentes Estados brasileiros estudados, enquanto, na ilha da Madeira, encontrámos, a par da referida denominação, a designação mais popular *cana doce* e a mais técnica e erudita *cana sacarina*.

Relativamente às denominações das diferentes variedades de cana-de-açúcar, registámos alguns termos comuns ao Brasil e à Madeira, nomeadamente *cana branca*, *cana roxa* e *cana caiana*. No Brasil, encontrámos novas denominações referentes a novas variedades e realidades locais, por exemplo: *cana pitua*, na Paraíba; *cana três x* e *cana paulista*, em Pernambuco; *cana Java* ou *jabra*, *cana da embrapa* e *cana de Alagoa*, em Minas Gerais; *cana paulista*, *napa paulista* ou *toiçada* também em Santa Catarina e *napa paulista*, *cana mulata pelada* e *cana Tucuman* (da Argentina), no Estado do Rio Grande do Sul.

No que se refere às operações de cultivo e colheita da cana, encontrámos as mesmas denominações nos dois lados do Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil), designadamente *plantar* com a variante popular *prantar a cana*, *limpar a cana* e *cortar* ou *colher a cana*. Também as denominações das diferentes partes da cana e diferentes

fases do seu crescimento são idênticas, nomeadamente *pé da cana*, *raiz* ou *soca*; *semente*, *muda* ou *planta da cana*, para denominar o pedaço de cana semeado; *gomo da cana*, a parte mole da cana que se chupa; *nó da cana*, a parte dura das divisões da cana em gomos; *olho da cana*, que denomina simultaneamente o rebento do nó da cana e a parte de cima da cana; *pendão (da cana)* e *bandeira*, a flor da cana. A par destas denominações, ocorrem outras unidades lexicais, como a forma *olhadura*, para denominar a ponta da cana utilizada como semente; a denominação *palmito* (em Minas Gerais) e *olha* (em Santa Catarina), para designar as folhas da parte de cima da cana; os nomes *gema*, *broto* e *necedor*, respectivamente em Santa Catarina e na Baía, designando o rebento do nó da cana.

Registámos as unidades terminológicas: *limpar a roça*², *roçar o mato*, *carpinar* ou *carpir o mato*, em Pernambuco; *capinar*³, *carpinar* ou *carpir o mato*, a par de *roçar o mato*, em Minas Gerais, e também *capinar*, como sinónimo de limpar as ervas da plantação de cana, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, sendo que o termo *roçar* é a forma mais antiga e *capinar* com a variante *carpinar* e a forma sinónima *carpir* são termos mais recentes e que surgem no português africano e brasileiro. Uma plantação de cana-de-açúcar é designada *plantio* em Pernambuco; *roça de cana* na Baía; *canavial*, *roça* e *moita de cana* em Minas Gerais; *roça de cana* em Santa Catarina; *roça de cana*, *plantio (de cana)*, *canavial (de cana)* e *prantação de cana*, no Rio Grande do Sul. O termo *roça (de cana)* denomina uma pequena plantação de cana, a par do termo *canavial*, grande plantação de cana, em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul.

Salientamos ainda a conservação dos termos: *cortador de cana*; *olho da cana*, *soca da cana* e *fi(lh)o*, *fi(li)ação* e *fi(lh)ozinho de cana* (denominações do rebento da cana cortada), que, na Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe também se denominam *filho* ou *herdeiro*; *pranta* e *cana nova* (a cana do primeiro corte); *soca* e *ressoca* ou *soqueira*, respectivamente as canas do segundo e terceiro corte; *feixe de cana* ou *molho de cana* (conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho), a par das palavras *embolar* (Pernambuco) e *bandeirar* e *bandeira* (Minas Gerais), respectivamente para denominar o amarrar da cana e o molho de canas.

3 – Extracção do sumo da cana

As instalações de transformação artesanal ou semi-industrial da cana-de-açúcar são denominadas *engenho*, em todos os Estados brasileiros, tal como na ilha da Madeira, enquanto nas Canárias (nomeadamente na ilha de La Palma), em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe,

2 O termo *roça* (s. XVI), forma derivada regressiva de *roçar*, provém do latim **ruptiare*, de *ruptus*, participio de *rumpere*, romper (Cf. *Dic. Et. Nova Fronteira da Língua Portuguesa*, p. 687) e *roçar* data do século XIV, cortar, derrubar mato (Cf. *Dic. Houaiss*). Segundo o *Dicionário Houaiss*, a primeira atestação da palavra *roça* data de 1552, com o significado de acção ou efeito de roçar; terreno em que se faz a roçada; terreno com muito mato e mato crescido e ainda terreno de lavoura, grande ou pequeno, e plantação ou plantio (1594).

3 O termo *capinar* (de *capim* + *-ar*) é utilizado no Brasil, Angola, Cabo Verde, Guiné, Moçambique e S. Tomé e Príncipe, com o significado de limpar as plantas, uma plantação ou um terreno, apresentando entre outros o sinónimo *carpir*, segundo informações do *Dicionário Novo Aurélio século XXI* (p. 398). O termo *capinar* surge datado de 1871, no *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa* (p. 150), enquanto no *Dicionário Houaiss* é datado de 1836, com o significado de retirar capim, usando enxada ou afim, limpar terreno de mato ou ervas daninhas.

encontrámos ainda o termo mais antigo *trapiche*, que, no Brasil, adquiriu um novo significado, armazém e porto de embarque de mercadorias (primitivamente associado à exportação de açúcar para a Europa).

O moinho de extracção do sumo da cana, que antigamente funcionava a tracção animal (*almanjarra* ou *manjarra de besta* e *engenho a boi*) e manual (*engenhoca*, *arrebenta-peito*, *moenda de pau* ou *engenho de pau*), meio artesanal que ainda hoje encontramos em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, praticamente desapareceu em todos os Estados brasileiros, tendo sido substituído por pequenos moinhos ou engenhos a motor diesel e eléctricos. Em Minas Gerais, encontrámos ainda um *engenho de água*, com *roda de água*, *roda de madeira* ou *cubos*, que recebem a água, fazendo movimentar a moenda, e alguns engenhos de bolandeira e pau de almanjarra, movidos por animais.

A época de corte da cana e laboração do engenho denomina-se *safra* ou *tempo de moagem*, em praticamente todos os Estados brasileiros, tal como na ilha da Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, sendo que a época de plantio e crescimento da cana, em que pode haver produção de cachaça, a partir do concentrado ou melado de cana, é designada *entre-safra*.

A máquina de moer a cana é denominada *moenda (do engenho)* em todos os Estados brasileiros estudados, sendo que, em Pernambuco, apresenta a variação denominativa *moagem*; em Minas Gerais, *máquina de moer* e, no Rio Grande do Sul, *engenho de moer*. Os três cilindros de madeira (antigos) ou de ferro (actuais), na posição vertical (os mais antigos encontrados em Minas Gerais e em Santa Catarina) e horizontal (os mais modernos em triângulo) também são denominados *moenda(s)*, em todos os Estados brasileiros estudados, apresentando as seguintes variações denominativas: *terno de moenda*, na Paraíba; *tambores* ou *eixos*, no Ceará; *tambores da cana* e *rolos* em Pernambuco; *moenda de ferro* e *moenda da cana*, em Minas Gerais; e *moenda de ferro*, *peão de moenda* e *rolo(s) de ferro*, em Santa Catarina. Como podemos observar, estamos perante uma variação mais terminológica do que geográfica.

Registámos o termo *moer a cana*, *espremer* e *esmagar*, praticamente, em todos os Estados brasileiros estudados, tal como na Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, onde também ocorre o termo *trapichar* (de *trapiche*), para denominar o mesmo conceito. Apenas encontrámos a unidade terminológica *capitar a cana* no Estado de Minas Gerais, onde ocorre também a denominação *capitadeira da cana*, designando o primeiro cilindro que esmaga a cana, sendo sinónimo de *moenda quebradeira*. O termo *moenda mestre* denomina o cilindro do meio, que movimenta os outros dois, e *espremedeira* é o termo que designa o cilindro que esmaga pela segunda vez a cana, sendo denominados respectivamente *moenda do meio* e *moenda de lateral*, no Rio Grande do Sul. Ainda no que diz respeito à moenda, em Santa Catarina, o termo *macaco*, como denominação da parte de trás da moenda antiga de três cilindros verticais, é uma particularidade desta moenda, que serve para empurrar a cana, dispensando a necessidade de um trabalhador na parte de trás da mesma, para voltar a introduzir a cana, o que acontece em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe. O trabalhador que introduz a cana na moenda denomina-se *cevador de cana*, na Paraíba e na Baía; *tombador* e *moendeiro*, em Pernambuco; e *engenheiro* ou *moedor (de cana)* em Minas Gerais, sendo que

esta última denominação é também o termo que ocorre em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul.

O sumo da cana extraído na moenda é denominado *caldo de cana*, em todos os Estados brasileiros, sendo esta a designação mais popular, uma vez que *caldo* denomina vulgarmente o sumo de um fruto, como por exemplo *caldo de limão*, daí a necessidade do complemento determinativo *de cana*, em *caldo de cana*. Registámos o termo mais técnico *garapa* em Pernambuco, em Minas Gerais, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, com a variante *guarapa* (possivelmente por influência da forma espanhola *guarapo*, devido à proximidade com o Uruguai e com a Argentina). Importa sublinhar que *garapa* é também o termo técnico utilizado, actualmente, na ilha da Madeira, para denominar o mesmo conceito, sendo controversa a origem deste termo. Encontrámos também a forma espanhola *guarapo* nas Canárias, onde também denomina, na ilha La Gomera, o mel de palma, parecendo ser um termo muito antigo, talvez de origem guanche. Como curiosidade, acrescentamos que, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe (que recebeu a terminologia açucareira cabo-verdiana), registámos apenas a forma crioula *calda*, para designar o sumo da cana-de-açúcar.

O recipiente que recebe o sumo da cana que sai da moenda é designado *parol*, termo muito antigo, do latim *pariolum*, com a forma *perol* no castelhano, sendo um catalanismo de uso rústico e local para designar um recipiente ou tina, em português *parol*⁴. No Brasil, actualmente, o termo *parol* ainda denomina o recipiente em que se recolhe o sumo da cana da moenda, no Ceará, em Pernambuco e na Baía, enquanto nos restantes Estados é denominado por nomes mais comuns: *depósito (de madeira)*, *cocho*, *tanque*, *tina de madeira* e *decantador* (termo mais técnico que ocorre em Santa Catarina). Os resíduos da cana esmagada são designados *bagaço (da cana)*, em todos os Estados brasileiros, tal como na Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe. Apenas, na Baía, encontrámos os termos sinónimos *tirador de bagaço* e *puxador do bagaço*, para denominar o trabalhador que retira o bagaço da moenda. Apesar da tendência conservadora da terminologia açucareira atlântica, registámos, no Brasil, a ocorrência do termo de origem africana *banguê*, que denomina a padiola de cipós trançados, na qual se leva o bagaço à *bagaceira*.

4 – Fabrico do mel de cana

No fabrico do mel de cana, tal como no fabrico de rapadura, de alfenim e de açúcar de cana, o sumo da cana passa por um processo de cozimento, em recipientes denominados *tachas* e *tachos*, sendo que as *tachas* são maiores do que os *tachos*. Em Santa Catarina, registámos a denominação *tachado*, a par dos termos *tacho (de melado)*, *tacho de cobre* e *forno (de melado)*, para designar o mesmo conceito, sendo que estes últimos termos também ocorrem no Rio Grande do Sul. Verificámos que, no caso do último termo, *forno (de melado)*, por contiguidade, ocorre uma extensão do significado da palavra *forno*, sinónimo de *fornalha*, local onde se coloca

4 Cf. Naidea Nunes, *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003, p.504.

o fogo, denominando também o tacho de cobre em que se coze o mel.

O primeiro tacho que recebe o sumo da cana da moenda chama-se *recebedeira* na Paraíba; *recebedor* no Ceará; *tacha de caldo frio* em Pernambuco, e *caldo frio* ou *primeira tacha* na Baía, sendo que não registámos nenhuma denominação para este conceito nos restantes Estados brasileiros, acontecendo o mesmo com a denominação das restantes caldeiras, pois o cozimento do sumo da cana, muitas vezes, é reduzido apenas a duas tachas. A segunda tacha em que o sumo da cana ferve é denominada *caldeira*, na Paraíba, no Ceará e em Pernambuco, onde registámos ainda a denominação sinonímica *tacha caldo quente*, enquanto, na Baía, é designada *segunda tacha*. A terceira tacha, em que o sumo da cana é concentrado, denomina-se *caldeirote*, nos Estados de Paraíba, Ceará e Pernambuco, enquanto, na Baía, é denominada *terceira tacha*. A quarta tacha, em que se apura o caldo, chama-se *apurador*, na Paraíba; *cruzeta*, em Pernambuco, e *quarta tacha* na Baía. O último tacho que fica na boca da fornalha chama-se *boca* na Paraíba, *tacha da boca* em Pernambuco e *tacho do ponto* na Baía, sendo denominado *tacho* e *fornalha*, no Rio Grande do Sul. Depois de retirado do último tacho, com uma *passadeira* ou *cuia*, o mel passa para um recipiente para arrefecer, denominado *resfriadeira*, na Paraíba e Ceará, com a variante *esfriadeira* em Minas Gerais, onde ocorre a variação denominativa *cama fria* ou *fria* e *cocho* (*de madeira*), enquanto, em Pernambuco, registámos o termo *desafogador*, para denominar o mesmo conceito. Muitos destes termos parecem constituir inovações lexicais brasileiras, uma vez que não ocorrem na documentação histórica nem actualmente nas outras regiões açucareiras do Atlântico.

O termo *ponto do mel* é comum às várias regiões açucareiras do Atlântico, apresentando as variantes *ponto do melado* em Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul e o sinónimo *mel apurado*, na Paraíba. O produto resultante da concentração do sumo da cana é denominado: *mel* (*de cana*), na Paraíba, Ceará, Pernambuco e Baía; *mel de engenho*, em Pernambuco e na Baía; *melado* (*de cana*), na Paraíba, na Baía, em Minas Gerais, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul e ainda *melaço*, forma mais popular, em Pernambuco e na Baía (termo que também denomina o subproduto do açúcar). O trabalhador responsável pelo fabrico do mel é denominado *fornalheiro* e *mestre do cozimento*, na Paraíba; *mestre*, no Ceará; *caldeireiro*, em Pernambuco; *cozinheiro*, na Baía; *tacheiro*, em Minas Gerais; e *meladeiro* (forma derivada de *melado* com o sufixo *-eiro*), no Rio Grande do Sul.

5 – Fabrico de rapadura e alfenim

O produto açucareiro feito a partir do mel, em moldes de madeira quadrados denomina-se *rapadura* em todos os Estados brasileiros. Na Baía, a par do nome *rapadura*, ocorrem as denominações *rapadurinha* (*rapadura* feita em moldes pequenos), *rapadura serenta* (de má qualidade), *rapadura tradicional*, com a variante *raspadura* (*de raspa*) e *rapadura puxa* (tipo de rapadura puxada, ficando um pouco mais clara), denominações que também ocorrem em Minas Gerais, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, onde encontramos a variante *rapadura de melado* e a denominação *quebra-queixo*, como sinónimo de *rapadura puxa*, a par da designação

puxa-puxa (rapadura mais mole), denominação que também ocorre em Santa Catarina.

O nome *rapadura*, primitivamente, denominava os restos caramelizadas do mel que se rapavam do fundo do tacho e que serviam de alimento para os trabalhadores dos engenhos. Esta denominação passou da ilha da Madeira, onde ocorre a primeira atestação, na língua portuguesa, *rapaduras*, em 1523, para Canárias, onde ainda hoje existe na ilha de La Palma (doce de forma cónica feito de mel de cana com diferentes ingredientes), para Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe (onde ainda conserva o seu significado original) e para o Brasil, onde a palavra adquiriu um novo significado, designando uma espécie de açúcar bruto, misturado com amendoim, coco, goiaba, tangerina, mamão, limão, abacaxi, gengibre, abóbora, etc.

O trabalhador responsável pelo fabrico de *rapadura* é denominado *mestre da rapadura*, na Paraíba e em Pernambuco; *mestre*, no Ceará; *cozinhador*, na Baía, e *rapadureiro*, no Rio Grande do Sul. O grau de concentração do *melado* para fazer *rapadura* é designado *ponto da rapadura*, em praticamente todos os Estados, apresentando as variações denominativas: *ponto do mel*, em Pernambuco, *trempe* e *tempre*, em Pernambuco e na Baía, e *puxa*, em Minas Gerais. Os moldes quadrados de madeira em que se enforma a *rapadura* são denominados: *formas de rapadura*, nos vários Estados brasileiros, sendo que, em Pernambuco, encontrámos as variantes *foima*, *formazinha* e *caixinha de madeira*, enquanto, em Minas Gerais, registámos as variantes *formas de madeira*, *forminha* e *grade(s) da rapadura*. O conjunto das formas é designado *tabletezinhas*, no Ceará; o trabalhador que põe a *rapadura* nas formas é denominado *botador de rapadura*, na Baía; o local ou mesa em que se colocam as formas é o *tendal da rapadura*, na Paraíba e no Ceará.

No Ceará e em Pernambuco, encontrámos um tipo de rapadura puxada que fica mais clara, denominada *alfenim* ou *alfinim*, com as formas sinonímicas *melaço puxado* e *puxa-puxa*, em Pernambuco. O termo de origem árabe *alfenim* é muito antigo, tendo praticamente desaparecido do Português Europeu, conservando-se apenas nos Açores, nas festas do divino Espírito Santo. O termo foi conservado no Brasil, nomeadamente no interior do Ceará e de Pernambuco, onde se conservou uma produção açucareira antiga e artesanal. Em Pernambuco, tal como na Baía e em Minas Gerais, encontrámos também a denominada *rapadura batida* ou *batida*, feita com o melado em ponto de açúcar, ou seja, mais apurada e com cravo, canela e erva doce. No Rio Grande do Sul, nomeadamente em Santo António da Patrulha, entrevistámos um informante que faz *rapadura batida* (numa *batedeira*), chamada *raspa (do tacho)* ou *raspinha do tacho*, denominando-se *raspeiro* o seu fazedor.

6 – Fabrico do açúcar de cana

O fabrico do açúcar de cana exige uma maior limpeza do caldo da cana, utilizando-se para isso vários produtos, nomeadamente *água de cal*, *semente de carrapateira*, *mamona*, *azeite de dende* ou *cinza*. Para denominar este produto utilizado para limpar o sumo da cana na fervura, registámos o termo *decoada*, no Rio Grande do Sul, termo muito antigo, atestado na documentação histórica da Madeira. As impurezas contidas no caldo da cana são denominadas

impurezas e *sujeira*, na Paraíba, *sujeira* e *escuma* no Ceará e na Baía, *basculio*, *impurezas*, *tiborna* e *borra(s)*, em Pernambuco, *escuma do caldo* e *impuridade da cana* em Minas Gerais, *cisco* em Santa Catarina e *escuma preta* no Rio Grande do Sul. O instrumento utilizado para retirar as impurezas do caldo da cana, *limpar o caldo* ou *escumar*, é denominado *passadeira* na Paraíba, no Ceará e em Pernambuco, onde também ocorrem as denominações *peneira de arame* e *escumadeira*. Na Baía, registámos os termos *passador* e *balde*, enquanto, em Minas Gerais, encontrámos as denominações *(a)panhador da impureza*, *cuia de cobre*, *canecão grande*, *colher furada* e *escumadeira*, termo que também ocorre em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul.

O grau de concentração do açúcar é denominado *ponto do açúcar* em praticamente todos os Estados, tendo sido registados ainda os termos *arrocho*⁵ em Pernambuco, *tempre* na Baía e *ponto da forma* em Minas Gerais. O melado, depois de atingir o ponto de açúcar é retirado do tacho para um *cocho*, chamado *resfriadeira*, para *esfriar*, para isso é mexido com um instrumento denominado *palheta grande* na Paraíba e *rominhol* ou *reminhol* em Minas Gerais. *Rominhol* ou *reminhol* é um termo muito antigo, provavelmente do latim *remus* ou *rame* (cobre), que denomina uma colher de cobre com um cabo comprido. As primeiras atestações do termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols*. Na primeira metade do século XVI, mais propriamente em 1535, registámos a forma *raminhois* na documentação madeirense⁶.

O processo de formação de cristais de açúcar é denominado *cristalizar*, na Paraíba e no Rio Grande do Sul, com a variação denominativa *açucarar*, termo que também ocorre em Pernambuco, com a variante *açucar*, e em Minas Gerais com os sinónimos *embolar*, *granar* e *coagular*. O utensílio, geralmente de madeira, em que se cristaliza o açúcar é denominado *forma (de açúcar)*, em praticamente todos os Estados, ocorrendo a variação *foimas de tauba*, em Pernambuco, e *forma de madeira* e *sinozinho*, em Minas Gerais.

O mel que escorre das formas de açúcar é denominado *mel de furo*, na Paraíba e em Pernambuco; *melado do tanque* em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul, sendo que, em Minas Gerais, ocorrem também os termos *melado de açúcar*, *melado do pingo* e *melaço*, para denominar o mesmo conceito, e, no Rio Grande do Sul, registámos também o termo *melaço* e ainda *melado escorrido*. Como podemos verificar, o termo *melaço*, que denomina este subproduto do açúcar, confunde-se com o termo *melado*, surgindo este com diferentes especificações, *de açúcar*, *do pingo* e *escorrido*, para que não se confunda com o melado de cana.

Em Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, encontrámos um açúcar com melado muito grosseiro, denominado respectivamente *açúcar batido*, *açúcar esfregado* ou *açucão*; *açúcar escura* e *açúcar grossa*; e *açúcar embolado*, *açúcar grosso* e *açúcar esfregado*. Esta denominação deve-se ao processo de se esfregar o açúcar, formando cristais grossos. O açúcar com menos melado é denominado *açúcar mascavo* em todos os Estados, apresentando grande

5 Encontrámos a palavra *arrocho* (pedaço de madeira), associada às formas *arrochar* (1553), fixar utilizando o *arrocho*, por extensão apertar(-se) muito e *arrochado* (1553), apertado com *arrocho*, por extensão fortemente apertado, no *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, 18 vols., Lisboa, Temas e Debates, 2005, p. 872. No contexto da terminologia açucareira, *arrocho* denomina o ponto do açúcar, por este ser o ponto mais apertado ou de maior concentração e cozedura do sumo da cana. Na ilha da Madeira, nas regiões rurais mais isoladas, ainda ouvimos a forma *arrochado* como sinónimo de apertado.

6 Cf. Naidea Nunes, *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003, p.540.

variação terminológica, nomeadamente *açúcar bruto* e *açúcar vermelho* (Pernambuco); *açúcar mulatinho*, *açúcar batido* e *açúcar quebrado* (Baía); *açúcar vermelho*, *açúcar moreno* e *açúcar preto* (Minas Gerais); *açúcar vermelho* e *açúcar amarelinho* (Rio Grande do Sul). O açúcar mais claro, purgado, que é separado do mel, é designado *açúcar branco* em todos os Estados. Registámos o termo *açúcar cristal* na Paraíba e em Minas Gerais, a par dos termos *açúcar filtrado* e *açúcar escorrido*, também registado no Rio Grande do Sul. O trabalhador responsável pelo fabrico do açúcar é denominado *mestre de açúcar*, na Paraíba e em Pernambuco, enquanto, na Baía, registámos o termo *cozinheiro*, em Minas Gerais *engenheiro* e, no Rio Grande do Sul, *açucareiro*.

7 – Fabrico de aguardente de cana

A bebida alcoólica feita do sumo da cana ou do mel é denominada *cachaça* em todos os Estados brasileiros. Na Paraíba, registámos, a par da denominação *cachaça*, os termos *aguardente* e *pinga* para denominar o mesmo conceito. Encontrámos também a denominação *aguardente* em Pernambuco e a designação *pinga de melado*, *pinga de cana* e *pinga (de garapa)* em Minas Gerais, a par dos termos *cachaça de melado* e *cachaça de garapa*. Na Baía e em Santa Catarina, apenas encontrámos o termo *cachaça (de caldo)*, enquanto, no Rio Grande do Sul, o termo simples *cachaça* surge a par das denominações *cachaça de ouro* (envelhecida em pipas de carvalho) e *cachaça prata*. A aguardente feita do mel escorrido das formas do açúcar, em Pernambuco, é denominada *aguardente de mel de furo*.

O fabrico de aguardente ou cachaça exige a fermentação do sumo da cana, realizada em *dornas de fermentação*, termo registado na Paraíba, em Pernambuco, Baía e no Rio Grande do Sul, a par do termo *cuba*, na Paraíba e em Pernambuco, enquanto, em Minas Gerais, encontrámos as denominações *vasilha de fermentação* e *tambor*. A preparação do *fermento* denomina-se *pé de cuba*, termo registado na Paraíba e no Rio Grande do Sul. O sumo da cana fermentado, geralmente, é denominado *caldo fermentado* ou *garapa fermentada*, apresentando alguma variação terminológica, nomeadamente *vinho da cana*, na Paraíba; *caldo de cana azedo*, em Pernambuco; *vinho*, na Baía; *calda* e *ponto de lambicar*, em Minas Gerais; e *guarapa azeda* e *vinhada*, no Rio Grande do Sul.

O aparelho em que se fabrica a cachaça é denominado *alambique* ou *lambique*, em todos os Estados, sendo também denominado *panela de cobre*, na Paraíba, em Pernambuco e em Santa Catarina; e *forno*, *coluna* e *destilador*, no Rio Grande do Sul. O processo de fabricar aguardente denomina-se *destilar* em todos os Estados, apresentando a variante *estilar*, em Pernambuco e no Rio Grande do Sul, e os sinónimos *ferver* em Minas Gerais e *lambicar*, no Rio Grande do Sul. A aguardente muito forte ou muito fraca pode voltar ao alambique para *redestilar* ou *restilar*, é a chamada *cachaça bidestilada*. A primeira aguardente, muito forte, que sai do alambique é denominada *cabeça*, praticamente em todos os Estados. Na Paraíba, o termo *cachaça de cabeça* é sinónimo de *cana de cabeça*, enquanto, em Pernambuco, *cachaça de cabeça* é sinónimo de *aguardente de cabeça*. Em Minas Gerais, *cabeça* é sinónimo de *restilo*

(porque esta aguardente tem de ser *restilada*) e de *cabeceira*, enquanto, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, *cabeça* é sinónimo da denominação *cabeça de cachaça*, em vez de *cachaça de cabeça*. A segunda aguardente que sai do alambique é denominada *cachaça do coração*, *coração da cachaça* ou simplesmente *coração*, na Paraíba, em Pernambuco, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, enquanto, na Baía, apenas registámos o termo *cachaça* e em Minas Gerais *cachaça* e *pinga*. A última aguardente que sai do alambique, muito fraca, é designada *cauda*, na Paraíba e em Santa Catarina, onde também é denominada *rabo* e *água-fraca*. Encontrámos também a denominação *rabo* no Rio Grande do Sul e *água-fraca* em Minas Gerais, enquanto, em Pernambuco, registámos o termo popular *caixixi* e na Baía a designação *cachaço*, forma masculina de *cachaça*, com valor depreciativo. O trabalhador responsável pelo fabrico da cachaça é denominado *mestre da cachaça*, na Paraíba; *cachaceiro*, em Pernambuco, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul (embora este nome também designe alguém que bebe muita cachaça), a par do nome *(a)lambiqueiro*, em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul.

A variação terminológica ocorre, muitas vezes, nas entrevistas realizadas aos especialistas, agricultores e produtores de rapadura e alfenim, de melado, de açúcar mascavo e de cachaça, nos vários Estados brasileiros representados neste estudo. São frequentes os sinónimos no discurso de um mesmo informante, como por exemplo: *mel de engenho*, *melado* e *melaço*, na Baía; *água-fraca*, *cauda* e *rabo*, em Santa Catarina. A polissemia também é frequente, por exemplo nos termos: *melaço* (subproduto do açúcar sem sacarose e mel de cana) e *forno* (fornalha e tacho de cozer o mel). É interessante verificar que os termos polissémicos resultam dum processo de extensão semântica, geralmente por contiguidade, provocando variação terminológica, perdendo o valor distintivo e conduzindo à mudança linguística. Assim, muitas vezes, a variação terminológica, sinónimos e termos polissémicos, são indicação de que está a ocorrer uma mudança linguística, tendendo a desaparecer o termo mais antigo e mais especializado ou técnico, por exemplo: *parol* tende a ser substituído por *depósito de madeira*, *tanque*, *cocho*, *decantador* e *tina de madeira*; *escumadeira* tende a ser substituída por *passadeira*, *passador*, *peneira de arame*, *balde*, *cuia de cobre*, *canecão grande*, *colher furada* e *(a)panhador da impureza*.

No que se refere à variação histórica e geográfica, verificamos a existência de regiões mais conservadoras, as primeiras regiões de produção açucareira (Nordeste Brasileiro) e a região de conservação da tecnologia açucareira mais antiga (Minas Gerais), onde ocorrem os termos mais antigos, por exemplo: *mestre (de açúcar)* na Paraíba; *alfenim* ou *alfinim* no Ceará e Pernambuco; *parol* na Baía; *reminhol* ou *rominhol* em Minas Gerais e ausência destes termos mais antigos em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, regiões mais inovadoras, onde ocorrem termos mais recentes, por razões histórico-geográficas. No entanto, as regiões mais conservadoras, a par dos termos mais antigos, apresentam algumas inovações lexicais ou terminológicas, por exemplo: *capinar* ou *carpinar* (limpar o mato das plantações de cana), a par do termo mais antigo *roçar*, em Pernambuco e Minas Gerais, tal como em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, regiões onde apenas ocorre o termo *capinar*. Em Minas Gerais, a par da palavra *moer*, ocorre o termo *capitar a cana* e, em Minas Gerais e Pernambuco, tal como no Rio Grande do Sul, ocorrem as

formas *açucarar*, *coagular*, *embolar* e *granar*, como sinónimos de cristalizar o açúcar.

Relativamente à variação social, a variação entre os sexos, dado o menor número de mulheres entrevistadas (apenas duas), não é possível apurar a existência de diferenças significativas, tal como entre os informantes mais idosos e mais jovens (apenas um). Contudo, o facto de se tratar de uma área de actividade especializada, com terminologia técnica, pode explicar a menor variação social e geográfica. Assim, registámos uma grande uniformidade terminológica intra e inter Estados, sendo que as variações dialectais e sociolinguísticas não são muito evidentes. Todavia, registámos algumas variações sociais e terminológicas entre denominações mais populares e termos mais técnicos, por exemplo: *caldo (de cana)* denominação mais popular e *garapa* designação mais técnica do sumo da cana; *melaço* denominação mais popular e *melado* designação mais técnica do mel de cana.

Verificamos que as novas realidades e necessidades sociais conduzem ao alargamento vocabular da área terminológica, neste caso da terminologia açucareira, através da introdução de novas palavras ou termos mais recentes e, geralmente, menos especializados, como já referimos anteriormente. Assim, a variação sincrónica entre duas ou mais formas concorrentes ou alternativas, em que uma delas acaba por prevalecer em detrimento das outras, por pressão ou prestígio social, é um indicador de mudanças linguísticas em curso, como já mostraram os estudos de geolinguística e sociolinguística. Logo, podemos concluir, através deste estudo da terminologia açucareira actual do Brasil, que a mudança e a variação da língua corrente ou comum acontece igualmente nas terminologias ou linguagens de especialidade.

References

- Cabré, M. T. (1993), *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártica/Empúries.
- Cunha, A. Geraldo da (1992), *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa* (2ª edição revista e acrescida de 124 páginas), Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira.
- Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, 18 vols., Lisboa, Temas e Debates, 2005.
- Novo Aurélio século XXI. O Dicionário da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, 1999.
- Nunes, Naidea Nunes (2003), *Palavras Doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura.
- Weinreich, Labov e Herzog (2006), *Fundamentos empíricos para uma teoria da mudança linguística* (tradução de Marcos Bagno e revisão técnica de Carlos Alberto Faraco), S. Paulo, Parábola Editora.

Mudança e variação na terminologia açucareira actual do Brasil

I. Cultivo da cana-de-açúcar

Conceitos	Paraíba	Ceará	Pernambuco	Baía	Minas Gerais	Santa Catarina	Rio Grande do Sul
Planta cultivada	Cana-de-açúcar			Cana-de-açúcar		Cana-de-açúcar	
Variedade de cana escura	Cana roxa		Cana roxa roxinha	Cana Santo Amaro	Cana roxa ou cana Java; cana jabra roxa		Cana mulata pelada
Variedade de cana clara	Cana amarela			Cana branca	Cana branca; Cana cristalina; Cana brava; cana jabra branca		Cana branca mole
Variedade de cana grossa	Cana caiana		Cana caiana		Cana caiana		
Variedade de cana delgada	Cana pitua		Cana paulista		Cana da embrapa	Cana paulista ou napa paulista ou toiçada	Napa paulista
Outra variedade de cana			Cana três x	Cana Sergipe	Cana de Alagoa		Cana Tucuman
Cultivar a cana		Plantar cana	Plantar ou prantar cana	Prantar cana	Plantar cana	Prantar ou plantar cana	
Transportar a cana			Carrear ou carregar cana				
Preparar a terra			Cavar		Cova	Cova ou sulco	Rego

OUTRAS PALAVRAS DOÇES

Limpar as ervas			Limpar a roça; roçar o mato; carpinar ou carpir o mato (carpinagem)		Capinar ou limpar	Capinar	Capinar
Instrumento utilizado			Enxada; arado		Arado (de boi); enxada	Enxada; arado	Arado (de boi); enxada
Pedaço de cana semeado			Semente	Semente	Olhadura (ponta da cana)	Muda; planta (de cana)	Muda (de cana)
Parte de baixo da cana			Pé		Raiz; soca		
Parte mole da cana			Gomo da cana	Gomo da cana	Gomo	Gomo (da cana); canudo	Gomo de cana
Parte dura da cana (divisões)			Nó (da cana)	Nó	Nó	Nó	Nó de cana
Rebento do nó da cana			Olho (de cana)	Nacedor	Olho da cana	Broto; gema(s)	Olho da cana
Parte de cima da cana (folhas)			Olho (da cana)	Olho (da cana)	Palmito	Olha	
Flor da cana			Bandeira; pendão			Pendão de cana	Pendão de cana
Plantação de cana			Plantio	Roça (de cana)	Canavial; roça; moita (de cana)	Roça de cana	Roça de cana; plantio (de cana); canavial (de cana); prantação de cana
Retirar as folhas das canas			Limpar a cana		Limpar a cana		
Colher a cana			Cortar a cana; colher a cana	Cortar a cana	Cortar a cana	Cortar; colher (cortada)	Corte de cana

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Trabalhador que corta a cana			Cortador de cana	Cortador de cana	Cortadores de cana	Cortador de cana	Cortador de cana
Instrumento utilizado para cortar a cana			Facão	Facão	Facão	Facão; espada	Facão
Rebento da cana cortada			Olho da cana; soca da cana; fi(li)ação; fi(lh)o; fi(lh)ozinho de cana	Soca de cana			
Primeiro corte da cana			Pranta; primeira corta		Cana nova	Cana de Agosto; cana nova	Cana nova; brota
Segundo corte da cana			Soca (nova)		Brota	Brota; soca nova	Soca nova
A partir do terceiro corte			Ressoca; soca velha		Soca da cana (nova e velha)	Ressoca	Soqueira
Amarrar a cana			Embolar		Bandeirar	Enfe(i)xar (cana)	
Conjunto de canas			Feixe ou feixo (de cana)	Carga (cesto no burro)	Bandeira; feixo (de cana)	Molho de cana; feixe de cana; cana enfe(i)xada	Molho de cana; feixe de cana
Transporte	Carro de boi		Carro de boi	Burro	Carro de boi	Carro de boi	Carro de boi

II. Extracção do sumo da cana

Conceitos	Paraíba	Ceará	Pernambuco	Baía	Minas Gerais	Santa Catarina	Rio Grande do Sul
Instalação onde se realiza a transformação da cana	Engenho	Engenho	Engenho	Engenho	Engenho	Engenho	Engenho
Sistema mecânico de extracção do sumo da cana					Engenho de água; engenho a boi	Engenho a motor diesel; engenho eléctrico	
Antigo engenho de moer cana movido a tracção animal	Almanjarra		Almanjarra ou manjarra (de besta)		Manjarra; engenho a boi	Manjarra	Manjarra
Instrumento que prende o boi à moenda							Cangueira
Antigo engenho de moer cana manual					Engenhoca; arrebenta-peito; moenda de pau; engenho de pau		
Peça do engenho movido a água que a recebe					Roda de água; roda de madeira; cubos		
Época de corte da cana e laboração do engenho	Safra		Safra; tempo da moagem	Safra	Safra	Safra	

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Época de plantio e crescimento da cana em que pode haver produção de aguardente a partir do melado de cana			Entre-safra		Entre-safra		
Máquina de moer a cana	Moenda		Moenda; moagem	Moenda	Máquina de moer; moenda (do engenho)	Moenda	Engenho de moer; moenda (de engenho)
Local onde se coloca a cana antes de entrar na moenda		Picadeiro; mesa					
Local da moenda onde se introduz a cana			Boca da moenda				
Trabalhador que introduz a cana na moenda	Cevador de cana		Tombador; moendeiro	Cevador	Engenheiro; moedor	Moedor de cana	
Extrair o sumo da cana	Moer a cana	Espremer; esmagar	Moer; esmagar (a cana)	Moer a cana	Moer a cana; capitar a cana	Espremer; moer; esmagar a cana	Moer; esmagar a cana
Peças da moenda (três cilindros) que moem a cana	Terno de moenda	Tambor(es); eixo	Tambores da cana; moendas; rolo(s)	Três moenda(s)	Moenda (de ferro); moenda da cana	Moenda de ferro; peão de moenda; rolo(s) (de ferro)	Moenda(s)
Antigas peças da moenda	Eixo de madeira						Moenda de madeira

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Primeiro cilindro que esmaga a cana					Moenda quebradeira; capitadeira da cana		Moenda (de) lateral
Cilindro do meio que movimenta os outros dois					Moenda mestre		Moenda do meio
Cilindro que esmaga 2ª vez a cana					Espremedeira		Moenda (de) lateral
Parte de trás da moenda que empurra a cana						Macaco	
Engrenagem que move os cilindros	Carretas		Carreto; roda volante; roda de fora		Bolandeira; roda da moenda		Bandoleira; esteio de moenda; engrenage de madeira; dentes; roda de madeira
Sumo da cana extraído na moenda	Caldo (da cana)	Caldo	Caldo (de cana); garapa	Caldo (da cana)	Caldo (de cana); garapa	Sumo da cana; caldo; garapa	Caldo de cana; guarapa
Parte da moenda por onde sai o sumo da cana					Bica de garapa		
Recipiente que recebe o sumo da cana da moenda	Depósito de madeira; cocho de madeira; parol	Depósito; parol	Parol	Parol	Tanque	Cocho; decantador	Cocho; tina de madeira

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Canais que conduzem o sumo da cana	Calha de madeira; dreno	Calha	Tubulação			Mangueira	Calha
Filtrar o sumo da cana			Filtragem; filtrar (a garapa)				
Instrumento utilizado para filtrar o sumo da cana	Peneira				Peneira	Peneira	
Resíduos contidos no sumo da cana	Bagacinho da cana				Pozinho; cisquinho	Mato; bagacilho	
Sacarose contida no sumo da cana							Brique(s); doçura (da cana)
Resíduos da cana esmagada	Bagaço (da cana)	Bagaço (da cana)	Bagaço (de cana)	Bagaço da cana	Bagaço (da cana)	Bagaço	Bagaço
Utensílio de cipó que recebe o bagaço que sai da moenda	Bangué		Bangué				
Local do engenho onde se deposita o bagaço			Bagaceira	Bagaceira			
Trabalhador que retira o bagaço				Tirador de bagaço; puxador do bagaço			

Local onde se queima o bagaço (combustível para a moenda)		Forno	Fornalha			Fornalha	
Parte do engenho onde se produz o vapor	Caldeira		Caldeira	Caldeira			
Local do engenho em que se realiza a extracção do sumo da cana	Casa da moenda; sala das máquinas						
Instrumento utilizado antigamente para prensar a cana, depois de esmagada na moenda	Prensa de madeira; prensa parafuso						

III. Fabrico do mel de cana

Conceitos	Paraíba	Ceará	Pernambuco	Baía	Minas Gerais	Santa Catarina	Rio Grande do Sul
Processo de cozedura do sumo da cana	Cozimento	Fervura	Cozimento		Fervura		
Ferver o sumo da cana	Cozinhar; cozer (o caldo); ferver	Cozinhar (o caldo); ferver	Cozinhar (o caldo)	Cozinhar (o caldo)	Cozinhar; ferver	Cozinhar; ferver	Ferver
Recipientes em que se coze o sumo da cana.	Tacho(s)	Tacho(s); tacha(s)	Tacha(s); tacho(s)	Tacho; tacha(s)	Tacha (grande); tacho (pequeno)	Tachado; tacho (de melado); tacho de cobre; forno	Tacho (de melado); tacho de cobre; forno (de melado)

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Local onde se coloca o fogo	Boca da fornalha		Fornalha		Fornalha	Forno; fornalha	Forno
Primeiro tacho que recebe o sumo da cana	Recebedeira	Recebedor	Tacha de caldo frio	Caldo frio; primeira tacha			
Segundo tacho em que o sumo da cana ferve	Caldeira	Caldeira	Caldeira; tacha caldo quente	Segunda tacha			
Processo de limpeza do caldo realizado na 2ª tacha				Caldear; limpar			
Terceiro tacho em que o sumo da cana é concentrado	Caldeirote	Caldeirote	Caldeirote	Terceira tacha; tacho do ponto			
Quarto tacho em que se apura o caldo	Apurador		Cruzeta	Quarta tacha			
Último tacho que fica na boca da fornalha	Boca		Tacha da boca	Tacho do ponto			Tacho; fornalha
Instrumento utilizado para passar o mel	Passadeira	Cuia; passadeira	Passadeira	Passadeira			
Recipiente que recebe o caldo saído do último tacho	Resfriadeira	Resfriadeira	Desafogador		Esfriadeira; cama fria; fria; cocho (de madeira)		

OUTRAS PALAVRAS DOÇES

Processo de esfriar o mel	Mexer o mel	Mexer o mel	Mexer (o mel)	Mexer o mel			
Instrumento utilizado para mexer o mel		Pá de madeira	Rodo; pá; caixeador				Enxada; rodo
Grau de concentração do mel	Ponto (do mel); mel apurado	Ponto	Ponto do mel	Ponto	Ponto do melado	Ponto do melado	Ponto (de melado)
Ver o ponto do mel					Tirar ponto		Ver o ponto
Utensílio utilizado para ver o ponto					Prato		Caninha; água
Produto resultante da concentração do sumo da cana	Mel; melado	Mel	Mel (de engenho); mel da cana de açúcar; melaço	Melaço (popular); melado (de cana); mel de cana; mel de engenho	Melado	Melado (de cana)	Melado
Mel de cana com marmelo, goiaba, etc.							Melado batido
Processo de agitar o mel							Bater
Utensílio utilizado para bater o mel							Batedeira

Trabalhador responsável pelo fabrico do mel	Fornalheiro; mestre do cozimento	Mestre	Caldeireiro	Cozinhador	Tacheiro		Meladeiro
Mel rapado do fundo do tacho			Mel de rapa				
Filtrar o mel					Coar	Filtrar	Coar; filtrar
Instrumento utilizado para coar o mel					Coador; pano; saco	Coador; pano; saco de pano	Saca; saco de pano; saco; pano
Bebida feita de aguardente com mel de cana			Licor de cana				

IV. Fabrico de rapadura

Conceitos	Paraíba	Ceará	Pernambuco	Baía	Minas Gerais	Santa Catarina	Rio Grande do Sul
Produto açucareiro feito a partir do mel	Rapadura	Rapadura	Rapadura	Rapadura; rapadurinha (pequena); rapadura serenta (má qualidade); rapadura tradicional; raspadura; rapadura puxa	Rapadura; rapadura serenta; rapadura puxa	Rapadura; rapadura puxa; puxa-puxa	Rapadura (de melado); rapadura puxa ou quebra-queixo (dura); puxa-puxa (mais mole)

OUTRAS PALAVRAS DOÇES

Homem que faz rapadura	Mestre da rapadura	Mestre	Mestre da rapadura	Cozinhador			Rapadureiro
Instalação em que se fabrica rapadura	Engenho		Engenho de rapadura		Engenho		
Grau de concentração do melado para fazer rapadura	Ponto da rapadura	Ponto	Ponto do mel; ponto da rapadura; trempe	Ponto; tempere	Ponto; puxa; ponto da rapadura		Ponto de rapadura
Agitar o mel para fazer rapadura			Bater (o mel)	Bater	Bater	Bater	Bater
Utensílio utilizado para bater o mel			Batidor; rodo	Rodo de bater		Pau	Pá de madeira
Trabalhador que bate o mel			Batedor				Batedor de rapadura
Recipiente em que se bate o melado			Batedor; gamela	Cocho de madeira	Batedor; gamela		Cocho (grande)
Moldes quadrados de madeira em que se enforma a rapadura	Forma(s) (de rapadura)	Forma	Foima; forma(s); formazinha; caixinha de madeira	Forma (de rapadura)	Forma de rapadura; formas de madeira; forminha; grade(s) da rapadura		Forma(s) de rapadura
Colocar a rapadura nas formas			Caixear				
Utensílio utilizado para enformar a rapadura	Palheta (pequena)	Palheta	Rodo	Paleta de madeira			

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Trabalhador que põe a rapadura nas formas				Botador de rapadura			
Conjunto das formas		Tabletezinhas					
Local ou mesa onde se colocam as formas	Tendal da rapadura	Tendal					
operação necessária para retirar a rapadura das formas	Bater		Bater	Bater			
Utensílio utilizado para bater				Macete			
Tipos de rapadura		Rapadura de amendoim; rapadura de coco; rapadura de goiaba	Rapadura de amendoim; rapadura de mamão; rapadura de coco; rapadura de goiaba	Rapadura de gengibre; rapadura de abacaxi; rapadura de coco; rapadura de goiaba; rapadura de amendoim; rapadura de tangerina	Rapadura de limão; rapadura de leite		Rapadura de amendoim ou pé de moleque; rapadura de mamão; rapadura de abóbora; rapadura de goiaba; rapadura de cenoura; rapadura de beterraba
Rapadura puxada que fica mais clara		Alfinim	Alfinim; melaço puxado; puxa-puxa				

OUTRAS PALAVRAS DOÇES

Rapadura com o ponto do açúcar (mais apurada) e com cravo, canela e erva doce.			Rapadura batida; batida	Batida	Rapadura batida		
Rapadura batida numa máquina							Raspa (do tacho); raspinha do tacho
Máquina utilizada para bater a raspa							Batedeira
Grau de concentração da raspa							Ponto de raspa
Homem que faz raspa							Raspeiro

V. Fabrico do açúcar de cana

Conceitos	Paraíba	Ceará	Pernambuco	Baía	Minas Gerais	Santa Catarina	Rio Grande do Sul
Produto utilizado para limpar o sumo da cana na fervura	Água de cal		Cal; semente de carrapateira; mamona	Azeite de dende			Decoada; cinza; sujeira
Recipiente em que se coloca a decoada	Tina						

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Impurezas contidas no caldo da cana	Impurezas; sujeira	Sujeira; espuma	Bascuio; impurezas; tiborna; borra(s)	Escuma; sujeira	Espuma; espuma do caldo; impuridade da cana	Escuma; cisco; sujeira	Escuma preta; sujeira
Retirar as impurezas do caldo da cana	Limpar (o mel)	Limpar o caldo	Limpar o caldo de cana	Limpar; escumar	Escumar	Limpar; escumar	Limpar; escumar
Instrumento utilizado para retirar as impurezas	Passadeira	Passadeira	Peneira de arame; escumadeira; passadeira	Passador; balde	Panhador da impureza; cuia de cobre; canecão grande; colher furada; escumadeira	Escumadeira	Espumadeira
Mel que se deita fora com as impurezas	Mel de esborre						
Grau de concentração do açúcar	Ponto do açúcar		Ponto (do açúcar); arrucho	Tempre	Ponto (de açúcar); ponto da forma	Ponto	Ponto do açúcar
Mexer o açúcar depois de retirado do tacho	Esfriar (o mel)	Esfriar	Esfriar		Esfriar; mexer		esfregar
Instrumento utilizado para mexer o mel	Palheta (grande)				Rominhol ou reminhol		
Recipiente em que se mexe o mel	Resfriadeira						Cocho

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Agitar o mel antes de passar para a forma	Bater		Bater	Bater	Bater		Bater
Instrumento utilizado para bater o açúcar			Batedor	Batedor	Pá de madeira		
Processo de formação dos cristais de açúcar	Cristalizar		Açúcar ou açucarar		Embolar; granar; coagular; açucarar		Açucarar; cristalizar
Utensílio de madeira (ou de flandres) em que se cristaliza o açúcar	Forma de fabricar açúcar	Forma	Forma(s); foima(s) de tauba	Forma	Forma de açúcar; forma de madeira; sinozinho		Forma
Buraco do fundo da forma por onde sai o açúcar	Furo		Buraco; furo		Buraco		Furo
Utensílio com que se tapa o buraco da forma	Tampinha de madeira						
Cesto em que se cristaliza o açúcar					Balaio (de açúcar)		
Local onde se colocam as formas a purgar	Tendal do açúcar	Tendal	Casa de purgar		Estaleiro		
Extrair o mel do açúcar		Escorrer o mel	Purgar		Filtrar		

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Mel extraído da purga do açúcar	Mel de furo		Mel de furo		Melado (do tanque); melado de açúcar; melado do pingo; melaço		Melaço; melado escorrido; melado do tanque
Recipiente que recebe o mel da purga do açúcar	Depósito de madeira; gamela		Tanque (do mel)		Tanque de melado; latas		
Açúcar retirado da forma	Pão de açúcar; pedra de açúcar		Pão de açúcar				
Utensílio utilizado para cortar o açúcar	Facão				Macete		
Processo de partir o açúcar					Quebrar; macetar		
Trabalhador que quebra e peneira o açúcar				Quebrador do açúcar			
Retirar a humidade do açúcar					Secar		Secar
Local onde se armazena o açúcar				Depósito do açúcar			
Açúcar com melado mais grosseiro					Açúcar batido; açúcar esfregado ou açucão	Açúcra escura; açúcar grossa	Açúcar embolado; açúcar grosso; açúcar esfregado

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Açúcar com menos melado	Açúcar mascavo		Açúcar escuro; açúcar bruto; açúcar vermelho	Açúcar mascavo; açúcar mulatinho; açúcar batido; açúcar quebrado	Açúcar vermelho; açúcar mascavo; açúcar moreno; açúcar preto	Açúcar mascavo	Açúcar mascavo; açúcar vermelho; açúcar amarelinho
Açúcar mais claro, purgado, separado do mel.	Açúcar branco; açúcar cristal				Açúcar branco; açúcar escorrido; açúcar filtrado; açúcar cristal	Açúcar branco	Açúcar escorrido
Processo de mexer o açúcar para formar cristais grossos							Esfregar o açúcar
Processo de tornar o açúcar mais fino							Peneirar
Utensílio utilizado para peneirar o açúcar							Peneira
Trabalhador responsável pelo fabrico do açúcar	Mestre de açúcar		Mestre do açúcar	Cozinhador	Engenheiro		Açucareiro

VI. Fabrico de aguardente de cana

Conceitos	Paraíba	Ceará	Pernambuco	Baía	Minas Gerais	Santa Catarina	Rio Grande do Sul
Bebida alcoólica feita do sumo da cana ou do mel	Cachaça; pinga; aguardente		Aguardente; cachaça	Cachaça (de caldo)	Cachaça de melado; cachaça de garapa; pinga de melado; pinga de cana; pinga (de garapa)	Cachaça	Cachaça; cachaça ouro; cachaça prata
Aguardente feita do mel de furo ou melaço			Aguardente de mel de furo				
Subproduto a partir do qual é feita cachaça de inferior qualidade	Borra da rapadura						
Variedades de cachaça	Cachaça de canela				Cachaça com gengibre		
Processo de transformação do sumo da cana em álcool	Fermentação		Fermentação	Fermentação	Fermentação (do melado)	Fermentação	Fermentação
Transformar o sumo da cana em álcool	Fermentar		Fermentar	Fermentar	Fermentar	Fermentar	Fermentar; ferver; azedar
Produto utilizado para fermentar o sumo da cana	Levedura		Fermento		Fermento	Fermento	Fermento
Local onde se realiza a fermentação	Sala de fermentação						

OUTRAS PALAVRAS DOÇES

Recipientes em que se realiza a fermentação	Dorna(s); cuba de fermentação		Dornas; cuba	Dorna	Vasilha de fermentação; tambor		Dorna(s) de fermentação
Preparação do fermento	Pé de cuba						Pé de cuba; mosto
Espuma da fermentação do sumo da cana	Borra; espuma; pão de espuma						Bolhas; esbolhas
Sumo da cana fermentado	Vinho da cana; caldo fermentado		Caldo fermentado; caldo de cana azedo	Vinho	Calda; garapa fermentada; ponto de lambicar		Guarapa azeda; vinhada
Recipiente que recebe o caldo fermentado, antes de passar para o alambique			Pré-aquecedor				Pré-aquecedor
Aparelho em que se fabrica a cachaça	Alambique; panela de cobre		Alambique; panela de cobre	Alambique	Alambique ou lambique	Alambique; panela de cobre	Alambique; forno; coluna; destilador
Parte do alambique por onde introduzimos o caldo			Boca do alambique				
Parte superior do alambique, por onde circula o vapor					Capelo		Capacete
Local onde se coloca o fogo debaixo do alambique	Fornalha; forno do alambique	Forno			Fornalha	Fornalha; boca do forno	Fornalha; forno

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Tubo de condensação da aguardente	Cano da serpentina		Serpentina	Serpentina	Serpentina	Serpentina	Serpentina
Tanque da serpentina com água fria	Pré-aquecedor		Resfriador; tanque de água				Resfriador
Fabricar aguardente no alambique	Destilar		Estilar; destilar	Destilar	Ferver; destilar; lambicar	Destilar; destilagem de cachaça	Estilar; destilar; lambicar
Voltar a destilar a aguardente no alambique	Bidestilar		Redestilar		Restilar		
Cachaça destilada 2x	Cachaça bidestilada						
Parte do alambique por onde sai a aguardente				Bica do alambique			
Primeira aguardente, muito forte, que sai do alambique	Cachaça de cabeça; cana de cabeça		Cachaça de cabeça; aguardente de cabeça; cabeça	Cabeça	Restilo; cabeça; cabeceira	Cabeça; cabeça de cachaça	Cabeça; cabeça de cachaça
Segunda aguardente que sai do alambique	Cachaça do coração; coração (da cachaça)		Aguardente; coração da cachaça	Cachaça	Cachaça; pinga	Coração	Coração
Última cachaça, muito fraca, que sai do alambique	Cauda (calda)		Caixixi	Cachaço	Água fraca	Cauda; rabo; água-fraca	Rabo
Carga de caldo fermentado colocado no alambique					Alambicada		Lambicada

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Resíduo que fica no fundo do alambique					Vinhoto	Vinhoto	Vinhoto
Trabalhador responsável pelo fabrico da cachaça	Mestre da cachaça		Cachaceiro		Cachaceiro; lambiqueiro	Cachaceiro	Cachaceiro; lambiqueiro ou alambiqueiro
Grau de concentração do álcool	Grau de álcool		Grau; graduação				Grau
Instrumento utilizado para medir o grau			Alcoolómetro				
Produto utilizado como combustível	Álcool						

«Madeirensismos e brasileirismos na terminologia açucareira (do século XV à actualidade)»,

Novas contribuições para o estudo da história e da historiografia da língua portuguesa
(organizado por Clotilde de Almeida Azevedo Murakawa e Maria Filomena Gonçalves), série
Trilhas Linguísticas, nº 11, São Paulo, Cultura Académica Editora, 2007: 189-233.

Objectivo: mostrar como muitos termos da cultura açucareira do Brasil, cujas primeiras atestações ocorrem na documentação histórica da Madeira, são madeirensismos e não brasileirismos.

Resumo

Com o grande desenvolvimento da cultura açucareira na ilha da Madeira, surgiram novos termos e novas técnicas que passaram, juntamente com a antiga terminologia mediterrânica do açúcar de cana (como por exemplo *trapiche*), da Madeira para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e América espanhola.

A cultura açucareira desenvolveu-se muito na América, de tal forma que se esqueceu que esta tinha sido transplantada da Europa. Assim, muitos dos termos considerados brasileirismos ou americanismos são, na verdade, europeísmos ou madeirensismos, cujas primeiras atestações, geralmente, ocorrem na documentação histórica da Madeira, nos séculos XV e XVI, por exemplo: *açúcar panela*, *rapadura*, *açúcar somenos*, etc.

Em relação aos termos *garapa* e *cachaça*, cujas origens são controversas, embora as primeiras atestações ocorram na documentação do Brasil, não podemos descartar a possibilidade destes termos terem surgido já na terminologia açucareira madeirense, através de um processo de termologização, ou seja, palavras da língua comum ou de um determinado domínio que adquirem um novo significado numa nova área de actividade. Como parece ser o caso de *garapa* que de líquido ou sumo de fruta ou de palmeira fermentado passou a denominar o sumo da cana-de-açúcar, que pode ser fermentado para fazer aguardente, e o termo *cachaça* que da denominação de (pescoço do) porco macho (*cachaço*) e de apodo ou alcunha com a forma feminina *Cachaça*, terá passado a designar as impurezas ou escumas retiradas do sumo da

cana durante a sua cozedura e, conseqüentemente, a bebida fermentada que resultava deste líquido, passando depois, por extensão semântica, a denominar também a aguardente (de inferior qualidade).

Palavras-chave: Terminologia, açúcar de cana, Madeira, Brasil, documentação histórica, léxico.

Title: Madeiran and Brazilian terms in the sugar cane terminology (from XV century to actuality)

Abstract

With the big development of the sugar cane culture in Madeira island, happened the appearance of new terms and new techniques that were transplanted, altogether with the old Mediterranean sugar cane terminology (like for example *trapiche*), from Madeira to Canaries, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brazil and Spanish America.

The sugar cane culture developed a lot in America, which explains that we forget it was transplanted from Europe. So, the major part of the terms considered Brazilian or American are, in reality, from Europe or Madeira, because the first registration of the words, generally, appears in the historic documentation of Madeira, in the XV and XVI centuries, for example: *açúcar panela*, *rapadura*, *açúcar somenos*.

About the terms *garapa* and *cachaça*, whose origins are uncertain, although the first registration of the words occur in the Brazilian documentation, we can not ignore the possibility of this terms appeared originally in the sugar cane terminology of Madeira, through a process of terminologization (words of the common language or words from a determined domain that receive a new signification in a new area of activity). It seems to be the case of *garapa*, that from the juice of fermented palm or other fermented fruit juice, it also began to denominate the sugar cane juice, that can be fermented to make rum, and the term *cachaça*, that from the denomination of male pig (*cachaço*) and from the nickname with the feminine form *Cachaça*, it began to designate also the impurities extracted from the sugar cane juice, during the boiling process, and, consequently, the fermented drink, then it began to denominate, by semantic extension, also the rum (of less quality).

Keywords: Terminology, sugar cane, Madeira, Brazil, historic documentation, lexicography.

Madeirensismos e brasileirismos na terminologia açucareira (do século XV à actualidade)

Naidea Nunes Nunes¹

1. O açúcar de cana: enquadramento histórico-geográfico e cultural

A cana-de-açúcar originária da Papua Nova Guiné difundiu-se no oriente chegando à Índia e à China, onde surgiram as primeiras tentativas para fabricar açúcar sólido. A planta e as técnicas de fabrico de açúcar foram trazidas do oriente pelos árabes que desenvolveram a cultura açucareira na Ásia Menor e na Bacia Mediterrânica: Síria, Palestina, Egipto, Chipre, Sicília, Levante Espanhol, Andaluzia e Marrocos. Assim, os árabes foram os grandes responsáveis pela introdução e desenvolvimento do consumo do açúcar na Europa Ocidental, a partir do século X, na medicina, farmacopeia, doçaria e culinária.

A introdução da cultura sacarina na ilha da Madeira, em meados do século XV, logo após o descobrimento da ilha pelos portugueses, marca a passagem da produção açucareira do Mediterrâneo para o Atlântico, constituindo o campo experimental onde se ensaiaram as técnicas e a estrutura sócio-económica que será transplantada para as novas regiões atlânticas produtoras de açúcar. Ou seja, na Madeira, desenvolve-se o sistema colonial de produção açucareira que será transplantado para as outras ilhas atlânticas e para a América, nomeadamente para o Brasil.

Foi o Infante D. Henrique o responsável pela introdução da cana-de-açúcar na ilha da Madeira, mandando vir da Sicília as primeiras socas de cana-de-açúcar e os técnicos ou mestres especializados na produção açucareira, apesar de testemunhada a breve existência de cultura açucareira no reino de Portugal, do Algarve a Coimbra, no início do século XV. Coloca-se também a hipótese da cultura açucareira ter vindo de Granada ou de Valência para a Madeira. No entanto, dadas as relações comerciais entre Portugal e Itália, parece-nos muito provável que o Infante mandasse buscar as plantas da cana-de-açúcar directamente à ilha da Sicília, por ser uma região com características climáticas e ambientais semelhantes à Madeira. A primeira referência ao açúcar da Madeira data de 1433 e vinte anos depois já era produzido em suficiente

¹ Departamento de Estudos Romanísticos – Universidade da Madeira – UMa – Colégio dos Jesuítas – Largo do Colégio – 9000 – Funchal – Madeira – Portugal – naidea@uma.pt

quantidade para ser exportado para Portugal e para a Europa, sendo considerado o mais refinado do mercado. Assim, o açúcar da Madeira afirma-se, no mercado europeu, pela sua qualidade, competindo com o açúcar da Sicília, Egipto e Marrocos.

A produção açucareira madeirense entra em crise a partir da segunda metade do século XVI, devido à doença da cana e à concorrência do açúcar de Canárias, de S. Tomé e do Brasil, com custos de produção mais baixos. No entanto, continuam a existir plantações de cana esporádicas e alguma produção muito reduzida de açúcar que não chega para as necessidades, sendo por isso importado açúcar do Brasil para a indústria conserveira, nomeadamente para a produção de *casquinha* (fruta conservada ou cristalizada em açúcar, principalmente cidrão).

No Brasil, o arranque da produção açucareira data da década de 1540, com a montagem dos primeiros engenhos. O primeiro surto açucareiro realiza-se sobretudo no centro e sul do Brasil, mas depois desenvolve-se no Nordeste. O desenvolvimento do tráfico de escravos da costa africana, de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe para o Brasil leva ao grande incremento da produção açucareira brasileira.

2. Fontes documentais

Utilizámos documentação histórica como fonte de atestações da terminologia açucareira, por ser importante registar as primeiras ocorrências dos termos açucareiros para reconstituir a origem e a história dos mesmos. Por falta de espaço e dada a extensão da documentação consultada, não nos foi possível apresentar, nas referências bibliográficas, todas as fontes documentais, nomeadamente do Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada) e de Canárias, optando-se por indicar as da língua portuguesa.

Para a ilha da Madeira, como toda a documentação histórica sobre a produção açucareira, de origem notarial, administrativa e alfandegária, já se encontra publicada, utilizámos as edições existentes, confrontando-as com os manuscritos. A documentação histórica sobre a primitiva produção açucareira da ilha da Madeira data do século XV ao século XVII. Trata-se de documentação rica e variada: notarial (*Testamento de António Teixeira* de 1535), literária (*As Saudades da Terra* de Gaspar Frutuoso e o *Códice Valentim Fernandes*), administrativa (*Vereações da Câmara Municipal do Funchal* e *Tombo Primeiro da Câmara Municipal do Funchal*) e alfandegária (*Livros de contas da ilha da Madeira*).

Para o Brasil, utilizámos edições dos *Tratados da terra e gente do Brasil* (1583-1598), texto de Fernão Cardim, datado de finais do século XVI; os *Diálogos das grandezas do Brasil*, texto de Ambrósio Fernandes Brandão, datado de 1618; a *História do Brasil* (1500-1627) de Frei Vicente do Salvador, datada de 1628; e a edição fac-símile do texto de André João Antonil, *Cultura e opulência do Brasil* de 1711, que apresenta a descrição mais completa e pormenorizada que conhecemos da terminologia e tecnologia do açúcar no Brasil, permitindo reconstituir os termos e as técnicas da produção açucareira madeirense, conservados no Brasil, embora apresentando já algumas inovações terminológicas e tecnológicas.

3. Madeirensismos e brasileirismos na terminologia açucareira

Muitos dos termos e técnicas da produção açucareira passam do Mediterrâneo para a ilha da Madeira e desta são transplantados para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e América espanhola, nomeadamente os termos *trapiche*, *forma de açúcar*, *pão de açúcar*, *açúcar de escumas*, *açúcar cândi*, *açúcar de uma cozedura*, *açúcar de duas cozeduras*, *açúcar de mel* e *açúcar branco*. Com o desenvolvimento da produção açucareira, na ilha da Madeira, surgem novos termos e técnicas, designadamente *açúcar de panela*, *açúcar somenos* e *rapadura*. O mesmo acontece no Brasil, com o desenvolvimento da produção açucareira na América, surgem novos termos, nomeadamente *açúcar de cara fechada*, *açúcar de cara quebrada*, *açúcar redondo*, *açúcar batido* e *açúcar macho*.

3.1 Açúcar de cara fechada

Açúcar duro, bem purgado, que não se quebra. Termo atestado no Brasil, em inícios do século XVIII. Termo composto pelo nome *açúcar* com um complemento determinativo nominal introduzido por preposição *de cara fechada*. Segundo Nelson Barbalho (1984), o açúcar de cara fechada é o açúcar que mais se solidifica e que dificilmente se quebra, sendo que a cara do açúcar corresponde à parte superior da forma de açúcar, onde se colocava o barro para realizar a purga do açúcar.

Documentação Histórica – Brasil:

Assucar de cara fechada a. 1711: «e ao que mais se endurece e dificultosamente se quebra, chamão assucar de cara fechada» (ANTONIL, p.76).

3.2. Açúcar de cara quebrada

Açúcar húmido, mal purgado, que facilmente se quebra, por oposição ao açúcar de cara fechada. Termo atestado no Brasil, em inícios do século XVIII. Forma composta pelo nome *açúcar* com um complemento determinativo nominal introduzido por preposição, *de cara quebrada*, com um adjetivo qualificativo. Trata-se de um termo ausente da documentação madeirense, embora possa ser um madeirensismo, uma vez que naquela documentação ocorrem os termos *cara do açúcar* e *açúcar quebrado*.

Documentação Histórica – Brasil:

Assucar de cara quebrada a. 1711: «e ao que facilmente com qualquer pancada se quebra chamão assucar de cara quebrada» (ANTONIL, p.76).

3.3. Açúcar de panela

Açúcar de inferior qualidade, não purgado, feito a partir do mel ou remel extraído da purga do açúcar nas formas, sendo elaborado num recipiente designado panela, do qual recebe o nome. Termo cuja primeira atestação registámos na Madeira, no século XV, passando depois para Canárias, Granada e Brasil. Este termo é composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de panela*, podendo ser reduzido ao nome

panela. Conforme Corominas (1991), *panela* é uma forma derivada de *pano*, do lat. *pannus*. Segundo Machado (1967), seguido por Cunha (1992), *panela* provém do lat. vulg. **pannella*, diminutivo de *panna*. Pérez Vidal (1991) informa que o açúcar de panela ou panela era feito do terceiro mel, do qual se obtém um açúcar não cristalizado, sendo coalhado numa espécie de vaso, em português panela. O mesmo autor acrescenta ainda que o termo *panela* é um portuguesismo levado da ilha da Madeira e depois de Canárias para a Andaluzia e América, referindo a primeira atestação daquele na ilha da Madeira, em 1452, para designar um açúcar de inferior qualidade. Fernández Ovies (1981) refere o termo *azúcar de panales* e *panal*, que define como açúcar rosado, indicando que Corominas deriva este da forma *pan*; sendo assim, trata-se de um outro tipo de açúcar que não devemos confundir com o açúcar de panela. Segundo Bluteau (1712-1721), seguido por Morais Silva (1813), *panela* é um termo do engenho de açúcar do Brasil, que designa o açúcar feito do mel das formas. Estes autores desconhecem a existência deste termo na ilha da Madeira, de onde teria passado para o Brasil. Segundo Nelson Barbalho (1984), o *açúcar de panela* ou *açúcar panela* é o tipo de açúcar resultante da cozedura do mel que escorre das formas, o qual antigamente era elaborado e vendido em panelas.

Documentação Histórica – Madeira:

Açucar de panella a. 1452: «do dito açúcar que me ha de dar asy ho das formas como de panella apurado» (MELO, 1972-1990, p.8); a. 1471, 1485, 1491, 1496, 1498, 1501: «melles cozidos em açuquar de panella» (COSTA, 1995, p.5); «e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rriffinar o açuquar de panella» (COSTA, 1995, p.5); «nõ carregue melles nem açuquares de panella pera fora que seja todo refinado aho menos de huua cozedura» (MELO, 1972-1990, p.192); «pera os melles dos açuquares desa ylha se cozerem e fazerem em açuquar de panella» (MELO, 1972-1990, p.254); «sobre ho cozimento dos melles pera se fazer delles açuquar de panella» (MELO, 1972-1990, p.263); «despois que for feyto no açuquar de panella seja refinado» (MELO, 1972-1990, p.351); «por delles se fazer muyto açuquar de panella mamdamos que njhus melles nam sayam» (MELO, 1972-1990, p.378). / VAR. Panella a. 1501: «com este quebrado poderá meter outro algum de panella» (MELO, 1972-1990, p.413), 1611: «e de panella se carregarão duas em conta de hua por ser assuqar que menos uall» (MELO, 1972-1990, p.140); Panellas a. 1650: «380 caixas de asuqre brancos mascavados e panellas» (VIEIRA, 1996, p.181); asuqres de panella a. 1650: «asuqres de panella carregados na não» (VIEIRA, 1996, p.205); a. 1651: «e os mascavados e panellas a raspas» (VIEIRA, 1996, p.211).

Canárias:

Paneles a. 1508: «penas tocantes al azúcar blanco y de espumas y paneles» (SERRA RÁFOLS, 1949, p.24), 1525: «todas las mieles, paneles y azúcar refinado» (MARTINEZ GALINDO, 1988, p.654). VAR.: Azúcar de panela a. 1509: «asi de condenación por el azúcar blanca como de panela» (SERRA RÁFOLS, 1949, p.33); Panelas a. 1522: «todos los azúcares, mieles y remieles, escumas y rescumas, panelas, refinados que en la hacienda se hicieren» (LOBO, 1979, p.93); Azúcar de panelo a.1524: «estaba obligado a pagar cierto azúcar de panela por un contrato» (LOBO, 1979, p.554); / Panelas de los azúcares a. 1524: «acordase que quien quisiere pueda sacar y cargar las panelas de los azúcares » (ROSA & MARRERO, 1986, p.240); / açúcar de panelas a. 1531: «otrosy que ninguna ny algunas personas sean osados de hazer ny

hagan açúcar tumbado ny de panelas si no fuere para lo refinar» (MORALES PADRÓN, 1974, p.146); açúcar de panela a. 1540: «Otro si que ninguna persona sea osado de hazer ni haga açúcar de panela si no fuere por lo refinar con agua» (PERAZA DE AYALA, 1976, p.181), «pero que haciendo cada pan de arroba y no menos lo puedan hazer sin pena porque siendo tan rande todos los que lo compraren tendran conocimiento de ser el tal açúcar de panela.» (PERAZA DE AYALA, 1976, p.181).

Brasil:

Panelas a. 1618: «cem mil arrobas de açúcar a que chamam panelas.» (Brandão, p.90); a. 1618: «Todos estes açúcares pagam de direitos na alfândega de Lisboa, o branco e mascavado a 250 réis a arroba e os panelas a 150 réis a arroba.» (Brandão, p.90).

Nota: Curiosamente, não encontramos este termo no texto de Antonil (1711). Actualmente, na Venezuela, o termo *panela* refere o açúcar escuro pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados de madeira, enquanto o termo *papelón* é atribuído ao mesmo açúcar escuro não purgado de forma cónica, embrulhado em folhas de cana.

3.6.Açúcar Batido

Açúcar feito com o mel da purga do açúcar. Termo que parece corresponder à denominação siciliana e madeirense *açúcar de mel*. Segundo Nelson Barbalho (1984), seguido por Alberto Vieira (1996), no Brasil, o termo *açúcar batido* designa o tipo de açúcar fabricado com o mel de furo, ou seja, o primeiro mel escorrido das formas do açúcar. Assim, o termo *açúcar (branco) batido* parece ser um novo termo, desenvolvido no Brasil, que substitui a designação antiga *açúcar de mel*.

Documentação Histórica – Sicília:

Zuccari mellis séc. xv: «furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam» (CARACAUSI, 1983, p.406). / VAR.: Czuccari bianchi di meli a. 1584: «Item czuccari bianchi di meli de lo anno 83» (REBORA, 1968, p.95).

Madeira:

Açuquar de melles a. 1500: «de todo ho açuquar que se fezer asy de canas como de meles» (MELO, 1972-1990, p.494); Açuquar de mell a. 1507: «e asy de caras e todo açuquar de mell que na dita cassa teuer» (MELO, 1972-1990, p.495).

Brasil:

Batidos a. 1618: «e o mel que por essa maneira vai caindo das formas se ajunta todo em um tanque grande, do qual se faz depois o retame e ainda outro modo de açúcares, a que chamam batidos.» (BRANDÃO, p.99); Assucar branco batido a. 1711: «Outros porém o tornão a cozer ou o vendem para isso aos que fazem delle assucar branco batido» (ANTONIL, p.83); Branco batido a. 1711: «O mel que cae das formas depois de lhes botarem barro, torna a cozer-se e a bater-se nas tachas que para isso estão destinadas e se faz delle assucar que chamão branco batido.» (ANTONIL, p.85); Batido a. 1711: «de vinte annos a esta parte mudarão-se muito os preços assim do assucar branco como do mascavado e batido.» (ANTONIL, p.94).

3.7. Açúcar Macho

Açúcar bem purgado da parte de cima das formas. Termo que apenas registámos na documentação do Brasil, em inícios do século XVII, parecendo tratar-se de um brasileirismo, ou seja, um termo surgido no Brasil para designar o melhor açúcar da cara da forma. Segundo Nelson Barbalho (1984), seguido por Alberto Vieira (1996), o termo açúcar macho refere o tipo de açúcar de qualidade superior, extraído da cara das formas do açúcar. Nelson Barbalho (1984) refere Antonil (1711), informando que se consideram machos os açúcares branco fino, redondo e baixo, ou seja, o açúcar retirado da cara da forma até metade do cone.

Documentação Histórica – Brasil:

Açúcar macho a. 1618: «dez mil arrobas de açúcar macho, afora os meles que são retames e batidos.» (BRANDÃO, p.100); assucares machos a. 1711: «do branco ha fino, ha redondo e ha baixo e todos estes são assucares machos.» (ANTONIL, p.91).

3.8. Açúcar mascavado

Açúcar de inferior qualidade, escuro com resíduos de mel, da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, correspondente ao açúcar mal purgado do fundo da forma. O termo *açúcar mascavado* ou *mascabado* surge, em inícios do século XVI, na Madeira e nas Canárias, ocorrendo apenas no século XVII em Granada, sendo um portuguesismo ou madeirensismo. Na Sicília e em Valência, registámos anteriormente outros termos para designar o mesmo conceito, respectivamente *zuccarorum* de mistura *xiruppata* ou *zuccari* de *cucuchis* de *melle* e *rossos*. Segundo Corominas (1991), seguido por Machado (1967), *açúcar mascabado* provém do port. *mascabar*, em castelhano *menoscabar*, forma composta de *menos* e *cabar*, fabricar mal, do lat. vulgar **minus capare*. Segundo Cunha (1992), o termo *mascavado* provém de *mascavar*, separar o açúcar de pior qualidade. Ou seja, o nome *mascavado*, inicialmente, não tinha um valor técnico específico da actividade açucareira, sofrendo uma termologização na ilha da Madeira, donde passa para o Brasil, já como termo específico da produção açucareira. Segundo Pérez Vidal (1971), o termo *mascabado* designa o açúcar moreno com melaço da primeira cozedura, ou o açúcar inferior de segunda produção, feito do mel que escorre das formas, ou ainda o açúcar bruto sem purgar ou o açúcar mal purgado procedente da ponta das formas. O mesmo autor indica que, no Brasil, *mascavar* é cortar a ponta escura do pão de açúcar e *mascavado* é o açúcar dela procedente. Pérez Vidal (1991) afirma, ainda, que o termo *mascabado* teria chegado a Canárias, em fins do século XV, a partir da ilha da Madeira, sendo um portuguesismo ou madeirensismo. Segundo Moraes Silva (1813), seguido por Domingos Vieira (1871-74), Caldas Aulete (1881) e Figueiredo (1899), o adjectivo *mascavado* designa o açúcar negro inferior ao *somenos*. Este autor regista ainda o verbo *mascavar* que define como separar, nos engenhos, o açúcar branco do *somenos* e do *mascavado*. Figueiredo (1899) refere a forma *mascavo* como sinónimo de *mascavado*, açúcar não refinado, classificando o termo como brasileirismo, uma vez que desconhece a ocorrência deste termo na produção açucareira madeirense, desde o século XV, para denominar o açúcar com mel, mal purgado do fundo das formas.

Documentação Histórica – Madeira:

Mazcabado a. 1504: «setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (COSTA & PEREIRA, 1985, p.40); açuquar mazcabado a. 1520: «vall ao todo este açuquar mazcabado que remderom os quymtos destas quatro comarquas» (COSTA & PEREIRA, 1985, p.60); mascabado a. 1527: «que eles bem verdadeiramente lealldem todo açuquar que for pêra lealldar mascabado he que nom for pera lealldar.» (COSTA, 1995, p.158); mascavado a. 1649: «12 caixas de branco e de mascavado» (VIEIRA, 1996, p.83).

Brasil:

Mascavado séc. xvi: «Em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assucar branco, mascavado, mole e alto.» (CARDIM, p.320); a. 1618: «Todos estes açúcares pagam de direitos na alfândega de Lisboa, o branco e mascavado a 250 réis a arroba e os panelas a 150 réis a arroba» (BRANDÃO, p.90); a. 1711: «e este assucar menos purgado he o que se chama mascavado» (ANTONIL, p.85); assucar mascavado a. 1711: «e no meyo da caixa assucar mascavado por branco como tem já acontecido.» (ANTONIL, p.93).

3.9.Açúcar redondo

Açúcar do segundo quarto do pão de açúcar, menos branco do que o açúcar da cara da forma. Termo que apenas registámos no Brasil, em inícios do século XVIII. Segundo Nelson Barbalho (1984), baseado nas informações de Antonil (1711), o termo açúcar redondo denomina o tipo de açúcar branco de segunda qualidade, do segundo quarto da forma, intermediário entre o branco macho e o mascavado. Salientamos que, já no Mediterrâneo, o pão de açúcar, depois de retirado da forma, era dividido em quatro partes, que correspondiam a quatro diferentes qualidades de açúcar, com as respectivas denominações, como no Brasil, sendo que a novidade está na nova denominação açúcar redondo, termo que parece ter surgido no Brasil, uma vez que este não ocorre na documentação histórica madeirense consultada.

Documentação Histórica – Brasil:

Assucar redondo a. 1711: «Do branco ha fino, ha redondo e ha baixo (...) o assucar redondo he algum tanto menos alvo, e menos fechado e tal he comummente o da segunda parte da forma.» (ANTONIL, p.91).

3.10.Açúcar somenos

Açúcar mal purgado e mal cristalizado da terceira ou penúltima parte do pão de açúcar, ou seja, açúcar de inferior qualidade e valor do que o branco, mas superior ao mascavado. Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, no século XV, como termo técnico e específico da actividade açucareira. Assim, *somenos* é, inicialmente, uma forma genérica que sofre um processo de termologização na Madeira, onde adquire acepção açucareira, sendo um madeirensismo levado para o Brasil. Na Sicília e em Valência, nos séculos XV e XVI, encontrámos outros termos para denominar o mesmo conceito, respectivamente *zuccari musture*, *mesturi*, *mixture* e *mesturasses* ou *escuallats*. Segundo Nelson Barbalho (1984), *açúcar somenos* é o tipo de açúcar meio embranquecido, de coloração escura ou morena, de inferior

qualidade, também designado açúcar baixo ou açúcar inferior, sendo um tipo de açúcar macho de qualidade inferior ao fino e ao redondo, ou seja, da penúltima parte do pão de açúcar, sendo superior ao mascavado do fundo da forma.

Documentação Histórica – Madeira:

Somenos a. 1469: «e pello outro mays somenos das duas os alujdradores lhe darã preço (MELO, 1972-1990, p.48), 1550: «que o laurador ou dono do açucar ou outra pessoa algua tire o bõ e meta outro somenos» (MELO, 1972-1990, p.120). / SIN.: açuquares bayxos a. 1469: «e muytos pobres lavram os açuquares bayxos em tamtas maneyras de conseruas» (MELO, 1972-1990, p.48).

Brasil:

Somenos a. 1618: «quando se sabe aproveitar este açúcar, costuma a ser um muito bom e outro somenos e algum sumamente mau, segundo os mestres que o fazem são bons ou ruins.» (BRANDÃO, p.100). / SIN.: assucar baixo a. 1711: «O assucar baixo he ainda menos alvo e quasi trigueiro na cor e ainda que seja bem fechado e forte, comtudo por ter menos alvura chama-se baixo ou inferior.» (ANTONIL, p.91-92).

Nota: Curiosamente, em Antonil (1711), a denominação *açúcar baixo* parece substituir o termo *açúcar somenos* ou *somenos*.

3.11.Aguardente (de cana)

Bebida alcoólica obtida através de fermentação do sumo da cana ou do melaço e destilação destes no alambique. A primeira atestação do termo *aguardente*, na ilha da Madeira, data do século XVI, sem complemento de especificação determinativo da sua origem, podendo ser feita de vinho, do sumo de cana ou do melaço de cana. O termo *aguardente* resulta da composição por aglutinação do nome *água* com o adjectivo *ardente*, do latim *acqua ardens*, e ocorre com o complemento nominal de especificação introduzido por preposição *de cana*. O termo simples *aguardente* é genérico e designa destilados de diferentes plantas, enquanto o termo complexo *aguardente de cana* se refere ao destilado da cana-de-açúcar. Antonil (1711) refere a aguardente feita a partir do mel ou melaço de cana e não directamente do sumo da cana. No Brasil, desenvolve-se o fabrico da aguardente, que era usada como moeda corrente para comprar escravos em África. O termo *cachaça* que, inicialmente, designa a primeira espuma não aproveitada da fervura do sumo da cana nas caldeiras, no Brasil, passa a designar a aguardente. Na documentação contemporânea da Madeira, a aguardente de cana distingue-se da aguardente de inferior qualidade feita de melaço, importada do Brasil e denominada *cachaça*. A primeira atestação do termo *aguardente*, na documentação histórica madeirense, data de 1649, surgindo juntamente com o termo derivado desta *aguardenteiro*, em 1652. Sendo que, no Brasil, registámos o termo *aguardente* com a forma *agua ardente*, ainda sem aglutinação das duas palavras e sem o complemento determinativo *de cana*.

Documentação Histórica – Madeira:

Agoardente a. 1649: «remetendolhos em agoardente a essa bahia» (VIEIRA, 1996, p.120).

Brasil:

Água ardente a. 1711: «Outros porém o tornão a cozer ou o vendem para isso aos que fazem delle assucar branco batido ou estillão água ardente.» (ANTONIL, p.83).

Nota: Falta-nos consultar mais documentação histórica da Madeira e do Brasil, nomeadamente da Bahia e Recife, para conhecer melhor a história da aguardente nestas regiões açucareiras.

3.12.Cachaça

Primeira espuma não aproveitada da fervura do sumo da cana nas caldeiras. Registámos a primeira atestação do termo *cachaça*, no Brasil, em Antonil (1711). Este autor apresenta ainda o termo composto *cachaça azeda*, denominando a primeira espuma das caldeiras fermentada, que era aproveitada pelos escravos como bebida. Na documentação madeirense consultada, apenas registámos o termo *cachaça* associado à produção açucareira, em 1836, denominando a aguardente importada do Brasil. Machado (1967) refere a primeira datação do nome *cachaça*, na língua portuguesa, no século XIII, com a acepção de pescoço. Para Machado, *cachaça* é uma forma derivada de *cacho*, enquanto para Cunha (1992) e Aurélio (1999), este termo é de origem controversa. O termo *cachaça*, com a acepção de aguardente de cana, de acordo com Cunha (1992), data de Antonil (1711). Segundo Corominas (1991), a forma castelhana *cachaza* é, provavelmente, um portuguesismo, sendo uma forma derivada de *cacha* (pescoço do porco). Segundo López Lengo (1991), o termo *cachaza* deriva de *cacho*, pedaço pequeno, do lat. *capulus* (de *capere*, colher). Este termo parece ser uma forma derivada de *cacho* com o sufixo depreciativo *-aça*, que indica uma substância residual, como *bagaço* de *baga*. Segundo Moraes Silva (1813), seguido por Domingos Vieira (1871-74) e Figueiredo (1899), no Brasil, o termo *cachaça* designa a espuma grossa que, na primeira fervura, se tira do sumo da cana na caldeira, onde se limpa para passar às tachas, e a aguardente do mel ou das borras do melaço. Moraes Silva (1813) refere ainda o termo *descachaçar* para limpar ou escumar o sumo da cana nas caldeiras. Em Aurélio (1999), *cachaça* é um brasileirismo, que designa a aguardente obtida através da fermentação e destilação do mel ou borras do melaço, e, por extensão, qualquer bebida alcoólica, apresentando como segunda acepção, no Brasil, a espuma grossa que, na primeira fervura, se tira do sumo da cana na caldeira. Entre outros termos derivados de *cachaça*, refere-se a forma *cachaceira* com a acepção brasileira de lugar onde se apara e junta a *cachaça*, tirada das caldeiras de açúcar e com a acepção de bebedeira; e a forma *cachaceiro*, pessoa que bebe muita *cachaça*, tal como *cachacista*. Segundo Câmara Cascudo (1969), a *cachaça* teria surgido, no Brasil, num engenho da capitania de São Vicente, entre 1532 e 1548, a partir do vinho de cana-de-açúcar ou *garapa azeda*, que fermentava ao relento em cochos de madeira para os animais e que os senhores de engenho passaram a servir aos escravos. Esta bebida era denominada *cagaça* e, depois de destilada, passou a designar-se *cachaça*. Assim, a palavra *cachaça* ter-se-ia formado no Brasil, a partir do português, para designar a aguardente de cana de inferior qualidade, difundindo-se, nos países ibero-americanos, com a forma espanhola *cachaza*. Segundo Moreno Friginals (1978), em Cuba, o nome *cachaza* refere-se às impurezas do processo de clarificação ou defecação do sumo da cana, enquanto *cachazón* é o resíduo ou

a segunda cachaça obtida no processo de clarificação da *cachaza*; *cachacera* é o tanque de *cachaza* e *cachacero* o escravo ou trabalhador cujo trabalho consiste em separar as cachazas com a espumadeira e deitá-las na cachacera. Segundo Fernandez Ovies (1981), *cachaza* é um americanismo de origem portuguesa, que surge no Brasil, denominando a espuma ou impurezas do sumo da cana e, por extensão semântica, adquire o significado de aguardente de cana. Segundo Nelson Barbalho (1984), *cachaça* é a espuma grossa tirada das caldeiras, na primeira fervura do caldo de cana, destinado à fabricação de açúcar, e *cachaceira* é o depósito em que se apara e junta a cachaça retirada do caldo de cana das caldeiras. Segundo López Lengo (1991), *cachaza* é a aguardente de melaço de cana ou a aguardente obtida das espumas e resíduos da clarificação do sumo da cana-de-açúcar, referindo que esta designação tem origem no significado primário do termo *cachaza* como espuma e impurezas que se formam na defecação ou purificação do sumo da cana. No Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (2005), *cachaça* é a espuma grossa que se forma durante a primeira fervura do caldo de cana; antiga bebida fermentada feita da borra do caldo de cana, servida aos animais e aos escravos dos antigos engenhos; aguardente de cana; bebedeira e qualquer bebida alcoólica, especialmente destilada, sendo que o termo derivado *cachaceiro* denomina um bêbado. Quanto à etimologia deste termo, refere-se Nascimento que nos diz que, em Portugal, *cachaça* significou “vinho de borras” e, por extensão, no Brasil, aplicou-se o nome à aguardente feita de borras de melaço, afastando a hipótese do termo provir da forma feminina de *cachaço* (parte gorda e grossa do pescoço do porco).

O termo *cachaça* parece ser um nome muito antigo para denominar o porco, passando, depois, por associação, a designar as impurezas do sumo da cana fermentadas, talvez porque se tornavam numa bebida alcoólica considerada suja. Embora na documentação histórica madeirense relativa à produção açucareira não surja a unidade terminológica *cachaça*, registada apenas como alcunha, é provável que a associação do termo à produção açucareira tenha surgido já nesta região, tendo-se desenvolvido depois no Brasil, onde passa a denominar a aguardente de cana. A não ocorrência do termo *cachaça* na documentação madeirense sobre a produção açucareira poderá ser explicada pelo facto de este termo ser coloquial ou por designar um subproduto de inferior qualidade, não aproveitado ou de consumo interno. Esta hipótese explicativa é sugerida por João Adriano Ribeiro (no prelo), que encontrou a palavra *cachassa*, num documento madeirense datado de 1611, ocorrendo junto do antropónimo *Ana Fernandes*, por alcunha *a Cachassa*. Segundo o mesmo autor, «esta palavra está no feminino, porque se fosse no masculino, ou seja, *cachaço*, tratava-se do porco que costumava ser levado de um lugar para outro, para cobrir as porcas, como era usual este termo no Seixal e em S. Vicente». Sabemos que as alcunhas podem passar do marido para a mulher, sendo esta *Cachaça*, talvez porque aquele tinha a alcunha de *Cachaço*, nome que pode ser motivado socialmente pelo comportamento do indivíduo masculino, por analogia com o porco macho. Adriano Ribeiro explica ainda que «na década de 20 do século XIX, surgem posturas camarárias no sentido de evitar a importação de aguardente de cachaça que era oriunda do Brasil. Na realidade, este termo outrora usado na Madeira, na época florescente do açúcar e da aguardente caíra em desuso, uma vez que, em meados do século XVIII, apenas existia um engenho, o da Ribeira dos Socorridos e que fabricava mel. Em 1836, aparecem alusões a aguardente de cachaça num periódico do

Funchal (Flor do Oceano, nº 69, p.70-71)». É nesta altura que encontramos o termo *cachacista* (Carta 1836), para designar o indivíduo que defende a introdução de *cachaça* (aguardente de cana do Brasil) na Madeira, ocorrendo num contexto de contestação da importação daquele produto do Brasil, por ser negativo para a economia madeirense. Adriano Ribeiro acrescenta «O termo cachaça passou a ser usual em vários documentos notariais, sobretudo a partir de 1854, com as plantações de cana doce e o fabrico de aguardente de cana.», sublinhando que a palavra *cachaça* não é um brasileirismo, pois a associação deste termo à aguardente de cana terá surgido já na Madeira e só depois se tornou vulgar no Brasil.

Documentação histórica – Brasil

Cachaça a. 1711: «O fogo faz neste tempo o seu officio e o caldo bota fora a primeira escuma a que chamam cachaça e esta por ser imundíssima vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa.» (ANTONIL, p.67); *Cachaça azeda* a. 1711: «já houve quem botou no caldo cachaça azeda em quantidade bastante (...) e contudo coalhou muito bem a seu tempo.» (ANTONIL, p.70).

Nota: Em S. Tomé, onde realizámos inquéritos linguístico-etnográficos sobre a terminologia açucareira actual, encontrámos esporadicamente o termo *cachaça* para denominar a aguardente de cana ou *grogue* (termo caboverdiano) e, por extensão semântica, *cachaço* denomina um bêbado. Registámos também esporadicamente o termo *cachaça* para denominar a espuma da fermentação do sumo da cana, no processo de fabrico de aguardente, antes de passar ao alambique para destilação. Encontrámos ainda o termo *cacharamba* como termo corrente para designar a aguardente de cana feita com mistura de açúcar, sendo de inferior qualidade e prejudicial à saúde. O termo *cacharamba* parece resultar de uma truncação da palavra *cachaça* com outra palavra que não conseguimos identificar. Infelizmente, este termo ainda não se encontra registado nos dicionários de língua portuguesa, nomeadamente nos Dicionários Aurélio (1999), Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea (2001) e Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (2005), que já englobam outras palavras dos espaços lusófonos. Hoje, no Brasil, *cachaça* é sinónimo de aguardente, enquanto, na Madeira, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, o termo *cachaça* designa a espuma da fermentação do sumo da cana no fabrico de aguardente. Na Madeira, registámos ainda a denominação *cachaça* para designar a aguardente de inferior qualidade, feita a partir da borra do tanque de fermentação do sumo da cana, sendo um termo depreciativo que designa um tipo de aguardente de baixa qualidade. Nos inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira, realizados nas Canárias, encontrámos, na ilha de La Palma, na descrição do processo tradicional de fabrico do mel e do açúcar, os termos *cachaza*, *descachazar*, *cachazera* e *caldera de descachazar*, para denominar respectivamente a espuma com impurezas extraída na cozedura do sumo da cana, a extracção dessa espuma, a caldeira em que se deita essa espuma e a caldeira em que se realiza essa extracção. Actualmente, em espanhol, como podemos ver num dicionário de língua geral, *cachaza* significa aguardente de cana; espumas e impurezas retiradas do sumo da cana durante a cozedura; e é uma forma familiar ou coloquial que significa descontracção ou lentidão e que parece ser motivada pelo efeito relaxante da aguardente de cana, tal como o termo *cachaza* ganhou a acepção de descaramento, na Colômbia e no Equador.

3.13. Garapa ou Guarapa

Sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho. Na documentação histórica consultada, a primeira atestação do termo *garapa* ocorre, no Brasil, em Antonil (1711) e, posteriormente, na Madeira, em meados do século XIX, sendo que, anteriormente, na documentação do Mediterrâneo e do Atlântico, apenas encontramos a designação genérica *sumo*. Aparentemente, parece que o termo *garapa* terá surgido na América espanhola e no Brasil, onde surgem respectivamente as formas *guarapo* e *garapa*, sendo um termo de origem controversa, embora classificado, muitas vezes, como africanismo ou americanismo. No entanto, não podemos descartar a hipótese de se tratar de um europeísmo, pois, como já mostrámos, a maior parte dos termos açucareiros surgiram na Europa, donde foram transplantados para a América. A questão que se coloca é saber se a palavra *garapa* é um termo de origem europeia que terá sido transplantado juntamente com os termos e as técnicas açucareiras da Madeira para o Brasil, se é um termo de origem africana levado para o Brasil pelos escravos africanos, ou, ainda, se é um americanismo (oriundo das línguas indígenas da América), passando depois do Brasil para a Madeira.

A origem da palavra *garapa* é discutível. Excluimos a hipótese de se tratar de um termo de origem árabe, uma vez que os sons /g/ e /p/ não existem nessa língua, embora Dozy e Engelmann (1869) registem a forma *guarapus* do baixo latim, em 1243, que parece designar uma espécie de navio. Contudo, este termo apresenta um significado muito diferente da actual forma *garapa/guarapo*, sendo difícil explicar a evolução semântica de navio para designar o sumo da cana-de-açúcar. A hipótese de se tratar de um europeísmo baseia-se também na forma *grappa* ou *grape* do italiano, francês e inglês, por extensão semântica do termo da produção vitivinícola para a produção açucareira, mas como não registámos este termo na documentação consultada das regiões açucareiras do Mediterrâneo nem na Madeira e o facto de a primeira atestação do termo, na documentação consultada, ocorrer no Brasil, em 1711, e apenas na segunda metade do século XIX, na Madeira, parece indicar tratar-se de um americanismo. No entanto, o mesmo acontece com o termo de origem árabe *alambique* que, embora seja muito antigo, a primeira atestação que registámos, na documentação consultada, ocorre no Brasil, em 1711, com a forma *lambique*, surgindo na documentação madeirense apenas na segunda metade do século XIX. E sabemos que a maior parte dos termos relacionados com a produção açucareira, que foram considerados americanismos, são, na verdade, termos de origem europeia, podendo ser, depois, termos de torna-viagem, ou seja, termos que depois de levados para a América e depois de quase terem desaparecido na Europa, com a extinção da produção açucareira, devido à forte concorrência do açúcar do Brasil, voltam à Europa, principalmente a partir da segunda metade do século XIX, com a reintrodução da cultura açucareira na Madeira, nas Canárias e em Motril (Granada).

Em italiano, o termo *grappa* designa a uva e a aguardente resultante da destilação do vinho, forma que pode estar na origem do termo português *garapa*, visto que, no Mediterrâneo, o sistema de extracção do sumo da cana resulta da adaptação da tecnologia do azeite e do vinho à cana-de-açúcar. Assim, este termo poderia, por transferência semântica, ter passado a designar o sumo da cana, adquirindo, em português, a forma *garapa* e sendo depois transplantado da Madeira para o Brasil, tal como se verifica com o termo *bagaço*, que, além de designar os

resíduos da uva e da azeitona, passa também a denominar os resíduos da cana-de-açúcar. Excluimos a hipótese da palavra *garapa* ter origem germânica, embora Corominas (1991) refira a forma *grapa* como antiga forma do catalão. Segundo este autor, a primeira documentação data do século XIV: *grapa*, *grapar* e *grapada*, através da língua d'oc e do italiano *grappa*, sendo uma palavra do francês antigo de origem germânica (do germânico ocidental) que chega a Espanha, desaparecendo com a concorrência da forma francesa *grappe*. A forma portuguesa *garapa* pode também ter surgido a partir do francês *grappe* ou da forma inglesa equivalente *grape*, designando a uva. Como sabemos que os ingleses tiveram uma forte presença e influência linguística na Madeira, associada às actividades vitivinícola e sacarina, seria provável colocar a hipótese do termo *garapa* ter passado da uva para a produção açucareira, talvez com o ressurgimento da indústria do açúcar na ilha, a partir da segunda metade do século XIX, e ter sido levado pelos emigrantes madeirenses para a América. No entanto, o facto de a palavra *garapa* surgir desde muito cedo no Brasil e nas Antilhas, e ser um termo que se encontra na África Central e Ocidental, pode levar a excluir esta hipótese e a considerar mais provável tratar-se de um africanismo, assim como também poderá ser um americanismo do guarani (tal como os termos *guaraná* e *guayaba*), do tupi ou uma forma quichua, introduzida no português e no espanhol da América.

A hipótese de se tratar de um africanismo é defendida por Augusto Morínigo (1993) que define o termo *guarapo* como o sumo da cana antes de ser transformado em açúcar ou em aguardente, informando ser um termo usado em toda a América açucareira, ou seja, onde se cultivava a cana-de-açúcar. O autor deste dicionário diz ser improvável a origem quichua do termo e refere que, como o Brasil e as Antilhas foram grandes produtores de açúcar, no século XVI, e em ambas as regiões houve população africana nos engenhos, é provável que este termo tenha origem no étimo africano central e ocidental *garapa* (bebida fermentada), o que explica a ocorrência das formas *garapa* no Brasil, correspondendo à forma espanhola *guarapo*, formas atestadas desde 1643, sendo que a forma *guarapo*, ter-se-ia propagado a toda a América espanhola a partir das Antilhas. Esta hipótese parece ser confirmada por Antonil (1711) que associa a *garapa* aos escravos negros, ao escrever: «desta escuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam» e «última escuma das meladuras que, como temos dito, servem para a garapa dos negros» (ANTONIL, 1711, p.74 e 78). Para Corominas (1991), trata-se de uma palavra de origem incerta, provavelmente uma forma africana propagada a partir das Antilhas, pois hoje é uma palavra empregue em todos os países ibero-americanos, referindo como primeira atestação a data de 1620, em Santo Domingo, num texto de Tirso de Molina. Este autor associa a palavra *guarapo* aos escravos africanos e informa que este termo surge, no Brasil, com a forma *garapa* (com a variante *guarapa*), atestada desde 1643. Corominas refere Fernando Ortiz, no seu *Glossário de afronegrismos*, que documenta a palavra *garapa* como designação de uma bebida alcoólica doce derivada do milho, em Angola, Benguela e Congo. Corominas defende que, como a forma africana coincide com a forma registada desde muito cedo no Brasil (onde também existiam muitos negros nos engenhos de açúcar) e com a atribuição do vocábulo aos escravos por Tirso de Molina, parece provada a origem africana da palavra, embora coloque ainda a hipótese do vocábulo negro provir de uma

deformação do castelhano *jarabe*. Quanto à mudança de *garapa* em *guarapo*, o autor afirma ser fácil de explicar pelo grande número de palavras antilhanas em *gua-*. Corominas acrescenta ainda que a palavra portuguesa *garapa* pode ser uma forma derivada regressiva do castelhano *garapiña*, indicando que a forma cubana e mexicana *garapiña* designa uma bebida refrigerante feita da casca de ananás, colocada em água com açúcar durante alguns dias para tornar-se ácida. O autor parece ter-se baseado nas informações do Dicionário da Real Academia Espanhola (1925) sobre o termo *garapiña*. Neste dicionário, o termo *guarapo* surge como americanismo para designar o sumo da cana doce que produz o açúcar e a bebida fermentada feita com esse sumo. Em Aurélio (1999), o termo *garapa* é derivado regressivo do espanhol *garapiña*, de *garapiñar*, solidificar um líquido de modo a formar grumos. Aurélio classifica *garapa* como brasileirismo, apresentando várias acepções: bebida refrigerante de mel ou de açúcar com água e gotas de limão; refresco de qualquer fruta; qualquer líquido que se põe a fermentar para ser destilado e o caldo de cana destinado à destilação.

A hipótese de se tratar de um americanismo é apresentada por Santamaria (1942) que apresenta a forma *guarapo*, do quichua *huarapu*, como americanismo para designar o sumo da cana doce que produz o açúcar, mas também a bebida popular das costas mexicanas, preparada por fermentação da casca do ananás ou do sumo da cana. Segundo o autor, no Chile, o termo *guarapo* designa o sumo da uva, antes da destilação, a aguardente e ainda a bebida fermentada que se prepara com o mel de palma. Este autor refere ainda o termo *caldo*, que, no México e Antilhas, tal como no Brasil, designa também o sumo da cana, sendo sinónimo de *guarapo*. Por sua vez, Malaret (1946) também classifica a forma *guarapo*, do quichua *huarapu*, como americanismo para designar o sumo da cana doce, denominando, no Chile, uma bebida fermentada feita com este sumo e, na Venezuela, o sumo de ananás fermentado. Malaret informa ainda que, em Porto Rico e S. Domingo, o termo *guarapo* designa qualquer bebida muito aguada e, na Guatemala, denomina a cana velha que começa a fermentar. Clóvis Monteiro (1959) também defende que o termo *garapa* provém do tupi *guarapa* (gerúndio supino de *guarab*, o resolvido ou o mexido) ou do guarani *ygará-hab* (o líquido escorrido). Machado (1967) apresenta a mesma etimologia, referindo o século XVI como data provável de surgimento do termo no Brasil, segundo informação de Moraes Silva (1813), enquanto para Cunha (1992), a palavra *garapa* é de origem controversa. Este autor indica como provável data do surgimento deste vocábulo, no Brasil, o século XVI, referindo uma carta escrita na Bahia, em 1638, onde ocorre o termo *garapa* como sinónimo de «vinho de assucar» ou aguardente de cana-de-açúcar. O Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea (2001) apresenta o termo *garapa* como tendo origem no tupi *guarapa* e como sendo um brasileirismo, denominando uma bebida preparada com mel e água; o sumo de cana-de-açúcar usado como bebida e qualquer líquido fermentado para ser destilado. López Lengo (1991) indica que o termo *guarapo* é uma forma quichua utilizada em todos os países ibero-americanos, sendo um termo que surge nas Antilhas, referindo Corominas. Nos dicionários de americanismos encontramos muitas palavras iniciadas por *gua-* de origem quichua e de outras línguas indígenas americanas, o que pode ser um argumento a favor da origem americana do termo *garapa* em português e *guarapo* em espanhol.

Câmara Cascudo (1969) diz-nos que *garapa* é a primeira espuma fria decorrente da primeira

fervura do caldo de cana, conhecida como *cachaça*, entre 1638 e 1644, em Pernambuco. Cascudo identifica a *garapa picada* com o caldo de cana deixado para o dia seguinte, que era proibido no Recife, em 1840, indicando que a *garapa azeda* ou *garapa picada* parece ter resultado das espumas retiradas do caldo que ficavam ao relento em cochos de madeira para os animais, num engenho da Capitania de S. Vicente, entre 1532 e 1548. Nelson Barbalho (1984), citando Câmara Cascudo (1969), também defende a origem americana do termo *garapa*, sinónimo de caldo de cana, no Brasil, acrescentando que este é um vocábulo indígena do tupi *nhengatu*, proveniente de *guarab* (o resolvido, o mexido), etimologia que explica as formas *guarapa* e *guarapo*, com grande extensão na América e Antilhas. Segundo o mesmo autor, o termo *garapa* também denomina uma bebida refrigerante feita da mistura de água e açúcar ou água e mel e ainda qualquer líquido que se põe a fermentar para depois destilar. O autor, referindo Antonil (1711), indica que *garapa* era a aguardente da cana e o caldo da cana quando destinado à purificação e ainda em forma de espuma, passando do parol da escuma para a segunda caldeira, e acrescenta que a *garapa* assim obtida podia ser doce ou azeda, depois de fermentada. O autor refere ainda os brasileirismos: *garapada*, forma derivada de *garapa*, com a acepção de bebida feita com garapa ou abundância de garapa, *garapeira*, que denomina a engenhoca accionada a electricidade para o fabrico de rapadura e aguardente e o lugar onde se vende caldo de cana e se dá de beber aos animais, e ainda *garapeiro*, aquele que prepara e vende garapa.

Inicialmente, o termo *garapa* era sinónimo de *cachaça* ou aguardente de cana, «vinho das borras do açúcar ou melaço (bebida para negros)», definição que encontrámos em Bluteau (1712-1721), confirmada por Antonil (1711), onde a palavra *garapa* é utilizada para denominar a *cachaça* ou aguardente de inferior qualidade, por oposição ao sumo da cana, designado com o termo *caldo*. No entanto, em Antonil (1711), o termo *garapa*, além do significado de *cachaça*, também já designa o caldo de cana: «o que se há-de evitar nos engenhos é o emborracharem-se com garapa azeda ou aguardente, bastando conceder-lhes a garapa doce que lhes não faz dano.» (ANTONIL, 1711, p.44). Os termos compostos pelo nome *garapa* com um adjetivo: *garapa azeda* e *garapa doce* parecem denominar, respectivamente, o sumo da cana fermentado, que perde toda a doçura, e o sumo da cana doce ou não fermentado. Depois o termo *garapa azeda*, que designava a aguardente, parece ter sido substituído pelo termo *cachaça*, passando o termo simples *garapa* a designar o sumo extraído da cana, sendo sinónimo de *caldo de cana*.

A consulta sistemática dos dicionários portugueses e brasileiros mostra-nos que a palavra *garapa* é classificada, por quase todos os dicionários de língua portuguesa, como brasileirismo. Bluteau (1712-1721) parece desconhecer o termo *garapa* e denomina de *licor* o sumo da cana extraído no engenho. Moraes Silva (1813), dono de um engenho no Brasil, em fins do século XVIII e inícios do século XIX, parte das primeiras atestações de Bluteau, mas já apresenta o termo *garapa*, sendo seguido por Domingos Vieira (1871-74), Caldas Aulete (1881) e Figueiredo (1899). Estes autores classificam o termo *garapa* como brasileirismo, apresentando as seguintes acepções: bebida feita de calda ou melaço com água e limão; bebida que se extrai da cana-de-açúcar; bebida refrigerante obtida pela mistura de mel com água e qualquer refresco.

Parece-nos tão provável que a palavra *garapa* seja tanto um europeísmo, como um africanismo ou um americanismo. Assim, a palavra *garapa* poderá ser um termo de origem

africana, que surge na América através dos escravos africanos, adquirindo a forma *guarapa* por influência das línguas indígenas americanas, ou poderá ser um termo americano de origem indígena; contudo, não podemos excluir a hipótese do termo *garapa/guarapo* ser um europeísmo, nomeadamente de origem guanche (de Canárias). A hipótese de se tratar de um guanchismo surgiu quando aplicámos os inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira nas Canárias, onde registámos o termo *guarapo* para denominar o sumo da cana-de-açúcar e a informação de que, na ilha La Gomera, o mesmo termo denomina o mel de palma. Apesar do termo *guarapo*, nas Canárias, geralmente, ser associado à produção açucareira cubana, tal como na Madeira o termo *garapa* é identificado com o Brasil, a hipótese deste ser um guanchismo parece provável e validada pelo facto de o termo estar associado a uma actividade muito antiga, conservada na ilha La Gomera. Nesta ilha, a tradição de extrair o sumo de palma, chamado *guarapo*, para fazer mel de palma, parece ter origem na época indígena. Como o fabrico deste mel também implica um processo de extracção e de cozedura, seria natural o termo *guarapo*, por analogia, ter passado a designar o sumo da cana do qual também se faz mel. Sabemos que o mel de palma era o alimento preferido dos indígenas gomeros que o comiam com gofio e temos informação de que o mel de palma, tal como o mel de cana, se come com pão, queijo fresco e amassado com gofio e amêndoas. Podemos mesmo colocar a hipótese deste termo ter sido levado pelos escravos guanches de Canárias para a ilha da Madeira, onde trabalhavam nos engenhos de açúcar, surgindo nesta região a associação deste termo à cultura açucareira, difundindo-se depois no Atlântico, embora não tenhamos registado nenhuma atestação deste termo na documentação histórica da produção açucareira destas regiões, talvez por ser um termo coloquial, com pouco prestígio social. Assim, este termo não seria um africanismo nem um americanismo, mas antes um termo de torna-viagem, ou seja, de ida e volta, tal como muitos outros termos açucareiros, uma vez que a cultura sacarina foi transplantada da Europa, nomeadamente da Madeira e de Canárias, para a América.

Alguns dicionários de canarismos e estudiosos de guanchismos parecem confirmar esta hipótese. José Luís Concepción (2002) apresenta algumas palavras de origem guanche que sobrevivem hoje em Canárias, cujo principal exemplo é *gofio*, termo muito frequente que denomina cereais tostados, estando na base da alimentação canaria e da tradicional rapadura de gofio. O autor indica ainda o nome *guayota*, começado por *gu-*, tal como a própria designação indígena *guanche*, para denominar um demónio que acreditavam viver no vulcão de Teide. Estas palavras podem ser um indício de que a palavra *guarapo* também poderá ser de origem guanche. Corrales Zumbado (1994) apresenta o termo *guarapo* como sendo possivelmente de origem africana, tendo como primeira acepção sumo da cana doce e como segunda acepção, em La Gomera e La Palma, seiva que se extrai da palmeira para fazer mel de palma, indicando ainda, para La Palma, a acepção mais genérica de líquidos fermentados. O autor mostra que encontramos as mesmas acepções no espanhol da América, nomeadamente a segunda acepção de seiva de palma para fazer mel de palma, nas Antilhas, Argentina, Bolívia, Colômbia, El Salvador, Guatemala, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru e Venezuela, acrescentando que *guarapo* designa também o sumo fermentado de algumas frutas e que, no Chile, denomina certa classe de aguardente extraída da cana-de-açúcar. O mesmo autor acrescenta ainda que, no

Porto Rico, *guarapo* denomina qualquer bebida muito aguada. Dada a extensão do uso do termo, na América espanhola, para designar o sumo da palmeira fermentado ou cozido para fazer mel e a ocorrência desta acepção também em La Palma, parece-nos que o termo, provavelmente, foi difundido a partir de Canárias, onde teria já ocorrido a associação do termo à produção açucareira, por esta ser posterior à extracção do sumo de palma, pois foram os canários que levaram a cana-de-açúcar para a América espanhola. Corrales Zumbado (1996) refere como primeira acepção do termo *guarapo*, nas Canárias, o sumo da cana doce, seguindo-se a acepção de La Gomera como seiva que se extrai da palmeira, da qual, por cozedura, se elabora o mel de palma, apresentando como sinónimo a forma *garapo*. O mesmo autor regista ainda, em La Gomera, as formas *guarapear*, para extrair o *guarapo* da palmeira, e *guarapero*, pessoa que extrai o *guarapo* e a palmeira seleccionada para extrair o mesmo. Corrales Zumbado (2001) regista ainda as formas *guarapo*, *garapo* e *garopo* como formas de Canárias para designar o sumo da cana doce, indicando que a primeira atestação deste termo, em Canárias, corresponde a um apodo, não ocorrendo inicialmente na documentação relativa à produção açucareira. O mesmo autor refere que *guarapo* é um termo generalizado em Cuba, referindo Ortiz que opina que esta forma deriva de *garapa*, palavra generalizada em Angola e Congo para designar uma bebida fermentada, tendo sido levada para a América pelos escravos africanos que trabalhavam nos engenhos. Para o autor, o vocábulo africano *garapa* procede da influência portuguesa de *xarope* ou da forma espanhola *jarape*, que por sua vez procede do árabe *zarab* (bebida). Assim, a forma *guarapo* seria uma palavra corrompida pelos negros africanos, sendo esta, como o próprio autor indica, uma genealogia etimológica de zigzag: do árabe para o espanhol e o português, destes para Angola e Congo e outra vez para o espanhol e o português da América. No entanto, o autor não explica a existência actual dos termos *guarapo* e *garapa*, respectivamente nas Canárias e na Madeira. Parece-nos mais provável que o termo *guarapo* tenha passado de Canárias para a Madeira, através dos escravos guanches, sendo mais fácil explicar a alteração de género e fonética de *guarapo* em *guarapa* e *garapa*, na língua portuguesa, donde teria passado para o Brasil. Corrales Zumbado apresenta como segunda acepção do termo *guarapo* seiva que se extrai da palmeira para fazer mel de palma, associando as duas acepções apresentadas do termo e considerando a segunda acepção decorrente da primeira, nascida da similitude entre o sumo da cana e o que se extrai da palmeira. O autor refere ainda que, em La Gomera, *guarapo* também denomina a aguardente feita a partir do mel de palma, tal como no México designa uma bebida muito forte que se prepara com mel de palma, remetendo para Santamaría (*Diccionario de mejicanismos*). O autor deixa, assim, em aberto se *guarapo* será um termo originário de Canárias que terá passado para a América ou se será um afro-americanismo que terá passado da América para Canárias.

Lorenzo Ramos (1994) apresenta o termo *guarapo* como um canarismo, da ilha La Gomera, para denominar o sumo que se extrai da palmeira, com o qual se elabora o mel de palma, tendo como segunda acepção o sumo da cana doce. Alfonso O'Shanahan (1995) identifica *guarapo* como um termo canário, recolhido da tradição oral e escrita, com o significado de mel de palma, não indicando a segunda acepção do termo, o que parece indicar que a acepção de sumo de cana é secundária e procedente da primeira.

Hoje, no Brasil, o termo *garapa* é um termo genérico e não um termo específico da produção açucareira, pois, além de denominar o sumo da cana, sendo sinónimo de *caldo de cana*, designa também qualquer bebida refrigerante e/ou qualquer líquido destinado a fermentar para destilação. A diversidade de acepções da palavra *garapa*, no Brasil, contrasta com a especificidade do termo na ilha da Madeira, onde é um termo técnico que apenas se refere ao sumo da cana extraído no engenho. A primeira atestação deste termo, na documentação consultada da Madeira, ocorre em 1853-54 (nos registos notariais), surgindo depois no texto de Vasconcellos (1855). Podemos sugerir a hipótese do termo *garapa* ter sido (re)introduzido na ilha, podendo ser um termo de torna-viagem, por ex-emigrantes da Guiana inglesa, como o próprio Vasconcellos, e da América, nomeadamente do Brasil. Na segunda metade do século XIX, a Madeira importa melaço de cana de Demerara (Guiana britânica), onde trabalhavam muitos emigrantes madeirenses nas plantações de cana-de-açúcar, facto que poderá justificar a presença, nesta época, do termo *garapa* na região, (re)introduzido pelos referidos emigrantes que, na América, estiveram em contacto com a produção açucareira. Não é provável que este termo tenha sido importado do Brasil para a Madeira, nos séculos XVII e XVIII, aquando da importação de açúcar para a produção de *casquinha*, por se tratar de um termo recente na documentação madeirense e por apresentar a acepção de sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho e não a primeira acepção desta palavra, no Brasil, com o significado de aguardente. Vasconcellos (1855) designa o sumo extraído da cana *calda*, indicando entre parêntesis o termo *garapa* como sinónimo, o que poderá indicar que o termo era pouco conhecido. No entanto, o termo *garapa* ocorre, também em 1855, num «Annuncio» de venda deste produto, no periódico *O Clamor Público* do Funchal, onde surge como sinónimo de *caldo de canna d'assucar*. Em *Informações para a Estatística Industrial do Districto do Funchal* (1863), verifica-se alguma hesitação em relação ao termo técnico e específico *garapa*, que ocorre na Madeira, visto que o líquido extraído da cana é designado «sumo a que na ilha da Madeira chamam *guarapa*», mas também «sumo ou *guarapa*», sendo este último termo apresentado igualmente com a forma *garapa*. Num Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal (1865), este termo, utilizado para denominar o sumo da cana, parece estar já generalizado. O Visconde do Cannavial (1883) designa o sumo da cana com o forma *guarapa*, indicando uma oscilação entre as formas *garapa* e *guarapa*. Nos *Diplomas do Regimen Saccharino da Madeira* (1911-1913), o sumo da cana é designado com a forma *garapa*, que parece ser a forma dominante. Não sabemos se este seria um termo técnico erudito ou um termo popular, mas não há dúvida de que se torna um termo específico muito utilizado e produtivo, originando formas derivadas e compostas como: *garapeiro*, denominando o trabalhador de engenho que prepara a fermentação da *garapa* para fazer aguardente; e os termos *garapa virgem* e *garapa morta* ou *garapa azeda*, formas compostas pelo nome *garapa* e pelos adjectivos *virgem*, para designar o sumo extraído da cana sem junção de água, e *morta* ou *azeda* para denominar o sumo da cana fermentado, pronto para ir para o alambique. Apesar da ocorrência destes termos na terminologia açucareira actual da Madeira, quando são registados nos dicionários de língua portuguesa, surgem apenas classificados como brasileirismos.

Documentação Histórica – Açores:

Calda a.1588: «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuquire.» (FRUTUOSO, livro IV, p.211). / *Sin.*: *Sumo* a.1588: «Sebastião Pires que foi o primeiro que prantou um alqueire de terra ou dois delas e cozendo o sumo e deitando-lhe senrada acabado de alimpar e escumar ficou o melado perfeito» (FRUTUOSO, livro IV, p.209). / *Var.*: *Sumo das canas* a.1588: «uma pedra grande e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo por onde o sumo das canas que dentro nela se moiam ia por debaixo do chão por uma calle ou bica sair fora da andaimo da besta que moia» (FRUTUOSO, livro IV, p.211).

Brasil:

Caldo a.1628: «e para as fornhalhas em que o caldo se cose e encorpora o assucar era necessario uma casa de cento e cincoenta palmos de comprido e cincoenta de largo» (SALVADOR, p.421), 1711: «assim para que não trasborde o caldo ou melado dos cobres» (ANTONIL, p.61). / *Var.*: *Caldo da canna* a.1711: «A cinza das fornhalhas serve para fazer decoada e esta para alimpar o caldo da canna nas caldeiras» (ANTONIL, p.61). / *Sin.*: *Liquor* a.1711: «os paroes por onde corre o caldo, que cae no passar da pomba, e vay a dar em hum ou em outro parol e desta sorte nem hua so pinga se perde daquelle doce liquor» (ANTONIL, p.69); / *Garappa* a.1711: «A escuma tambem desta segunda caldeira vay ao parol da escuma e dahi torna para a primeira ou segunda caldeira até o fim da tarefa e desta escuma tomão os negros para fazerem sua garappa, que he a bebida de que mais gostão (...) guardando-a em potes até perder a doçura e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto para se beber» (ANTONIL, p.68-69); *Garapa azeda* / *Garapa doce* a.1711: «O que se ha de evitar nos engenhos, he o emborracharem-se com garapa azeda ou agua ardente, bastando conceder-lhes garapa doce, que lhes não faz dano» (ANTONIL, p.28); / *Sumo* a.1618: «aonde larga e lança de si o tal bagaço todo o sumo que a cana tinha, o qual se ajunta em um tanque, e dali o lançam em grandes caldeiras de cobre» (BRANDÃO, p.98), 1633: «instrumentos em que se espreme e tira o sumo dos frutos, como em Europa o vinho e o azeite, que lá se chamam lagares: e porque estes, em que no Brasil se faz o mesmo às canas doces, e se espreme, coze e endurece o sumo delas, têm maior e mais engenhosa fábrica, se chamaram vulgarmente engenhos.» (VIEIRA, p.304). / *Var.*: *Çumo da canna* a.1711: «Guindando-se o çumo da canna (que chamão caldo) para o parol da guinda, dahi vay por hua bica a entrar na casa dos cobres» (ANTONIL, p.67).

Valência:

Çumo a.1564: «machucan las cañas dulces y para cozer el çumo de ellas de que se haze el açucar» (BARCELÓ & LABARTA, 1988, p.189), 1610: «Assi començaron a cortar las cañas dulces a pedaços y a desentrañarles el çumo, echandolas en atahonas y muliendolas com muelas de piedra, rodeadas por bestias o por ruedas de madera» (PÉREZ VIDAL, 1973, p.62). / *Var.*: *Zumo de las cañas dulces* a.1766: «Primeramente el zumo de las cañas dulces se pone en las quatro calderas del jarope, en donde mediante el fuego se limpia, esto es, se espuma hasta que acabe de echar todas las heces.» (PÉREZ VIDAL, 1973, p.72); / *Zumo* a.1766: «donde ai hombres que com garfios hacen bolver a passar por encima de las dos bigas (que llaman muelas), vestidas

de hierro, las cañas dulces ya molidas, para que nuevamente se muelan i expriman el zumo.» (PÉREZ VIDAL, 1973, p.66). / SIN.: *Xugo* a.1610: «cortan y desmenuzan las cañas y las sacan todo el xugo, hasta dexarlas más prensadas y secas que el esparto.» (PÉREZ VIDAL, 1973, p.63); / *Licor* a.1766: «De alli se saca el licor i se pone en los cosios donde se yela i passadas veinte i quatro horas, para que en ellas vaya al suelo lo más crasso se saca i se mete en las calderas del azúcar» (PÉREZ VIDAL, 1973, p.74); / *Jarope* a.1766: «Esta oficina de calderas está sobre el horno i en ella ai a distancia proporcionada i en linea recta quatro calderillas para el jarope, seis calderas para el llent, dos calderos para el azúcar.» (PÉREZ VIDAL, 1973, p.71). / VAR.: *Exarob* a.1514 : «Dos canters per a portar exarob, d'aram.» (BARCELÓ & LABARTA, 1990, p.84); / *Xarop* a.1607: «Item set canters de coure de triar xarop.» (GISBERT SANTONJA, 1990, p.253).

Granada:

Caldo a.1591: «pagarme por el dicho privilegio y liçencia de cada tarea de quinientas arrobas de caña, media forma de cinquenta libras de açúcar en caldo como sale de los primeros cocimientos» (DOMINGUEZ GARCIA, 1995, p.125).

Nota: Ainda, hoje, no Brasil, nomeadamente no Nordeste brasileiro, a palavra *garapa* coexiste com a expressão *caldo de cana*, termo usado nas cidades onde se vende o sumo da cana, sendo aquela a designação mais popular com grande difusão, apresentando grande produtividade, como demonstram as formas derivadas referidas. Na documentação contemporânea da Madeira, encontramos a forma *guarapa* a par de *garapa* e, na documentação oral, registámos esporadicamente *garapo da cana* e *guarapo* como variantes de *garapa*. Trata-se da influência do termo espanhol *guarapo* em ex-emigrantes madeirenses na Venezuela. Assim, os emigrantes madeirenses importaram recentemente da Venezuela a catana ou facão de cortar as canas, também denominado *macheta*, designação da Venezuela e Argentina. Curiosamente, não encontramos o termo *garapa* na documentação histórica nem na documentação oral contemporânea de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe, onde apenas ocorre o termo *calda* (correspondendo à forma brasileira *caldo*), para denominar o mesmo conceito, sendo uma forma mais antiga, registada nos Açores, em 1588, a par da forma *sumo* (de cana). Actualmente, em toda a América espanhola, o termo *guarapo* denomina o sumo da cana extraído nos trapiches e fábricas. Em Cuba, *guarapa* é o sumo da cana e *guarapeira* o local onde se realiza a moenda da cana. Registámos ainda o termo *garapa*, na *Classificação Nacional das Profissões* (1998), associado a nomes de profissão da indústria açucareira, provavelmente de cana e de beterraba, por exemplo: *preparador de produtos de pré-clarificação de garapa*, *operador de sulfitação de garapa* ou *de xarope* e *operador de bateria de esquentadores de garapa*.

3.14.Rapadura

Crostras grossas de mel ou de açúcar caramelizadas, que ficam coladas às caldeiras e tachas, resultantes do cozimento e concentração do sumo da cana, que se rapam para usar como reбуçado de açúcar ou para misturar com água e desfazer em mel. A primeira atestação do termo *rapadura* surge na Madeira e em Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Cunha (1992), no Brasil, a primeira atestação do termo *rapadura*, com a acepção de açúcar mascavo em forma de pequenos tijolos, data de 1844, sendo que o texto de Antonil (1711)

antecipa em um século a datação referida. Como podemos ver, a documentação madeirense permite-nos antecipar muito as datações anteriores, uma vez que o termo *rapadura* é um madeirensismo, ou seja, desenvolve-se na ilha da Madeira como termo associado à produção açucareira. O termo *rapadura* é uma forma derivada de *rapar* com o sufixo *-(d)ura*. Corominas (1991) indica como étimo do termo *rapadura* o got. **hrapon*, arrancar ou rapar, palavra de origem gótica (dos godos, antigo povo germânico). Em Granada e em Valência, registámos os termos *costras*, segundo Corominas (1991), do lat. *crusta*, costra, do cat. *crosta*, a parte mais dura do pão, e, segundo López Lengo (1991), o termo *costra de azúcar* procede do lat. *custra*. Os termos *costras* e *rapaduras* são sinónimos geográficos. Para Bluteau (1712-1721), *raspadura* é o que se tira rapando, sendo sinónimo de *raspa*, o que se tira com raspador. Morais Silva (1813) define a palavra *rapadura* ou *raspas*, no Brasil, como massa dura de açúcar ainda não purgado ou de mascavado coagulado, na qual se lançam amendoins, corrigindo a forma *raspadura* e afirmando que o termo correcto é *rapadura*, por ser uma palavra derivada de *rapar* e não de *raspar*. Domingos Vieira (1871-74) afirma que o termo *rapadura* é um brasileirismo, apresentando a mesma definição de Morais Silva. Caldas Aulete (1881) classifica o termo *rapadura* como brasileirismo, com a variante *raspadura* ou *raspas*, definindo-o como torrão de açúcar mascavado, resultante das rapaduras das caldeiras, e pequenos tijolos ou ladrilhos de açúcar mascavado. Figueiredo (1899) também informa que *rapadura*, no Brasil, designa o açúcar mascavado coagulado em forma de pequenos tijolos quadrados. Como podemos verificar, o termo *rapadura*, no Brasil, nomeadamente no Nordeste, adquire uma nova acepção, denominando os tijolos de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do açúcar mascavado, estendendo-se a outros tipos de doces de mel de cana, aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Sylvio Rabello (1969) informa que o termo *rapadura*, no Nordeste do Brasil, é a forma mais frequente; no entanto, um pequeno número de pessoas idosas usa a forma *raspadura*, com *s* intercalar, do verbo *raspar* (por influência do espanhol). O autor indica que, actualmente, na América, este termo designa as crostas açucaradas que se rapam das caldeiras ou tachas em que se condensa o mel, mas também o açúcar com muito melaço feito com as crostas açucaradas, o mel coalhado em formas de madeira sem ser purgado e ainda qualquer dos produtos precedentes misturado com vários ingredientes. Assim, no Nordeste brasileiro, a *rapadura* deixa de ser um subproduto do açúcar, apresentando as qualidades do açúcar mascavo ou açúcar integral com mel, caixado em formas de madeira ou ladrilhos e embrulhado em folhas secas de cana, depois de retirado das formas, sendo um alimento nutritivo, resultante de um processo de fabrico arcaico e rudimentar.

Segundo Fernández Ovies (1981), o termo *raspadura*, no Peru, denomina o ponto do mel anterior à massa de açúcar, sendo um americanismo. A maior parte dos dicionários classificam o termo *rapadura* como brasileirismo ou expressão própria do Brasil. Contudo, o nosso estudo confirma que se trata de um portuguesismo, ou melhor madeirensismo, que surge na Madeira e é transplantado para Canárias e América. Segundo Pérez Vidal (1991), *rapadura* é a crosta acaramelada residual que se raspa das vasilhas de cozedura do sumo da cana. O autor indica que, no Brasil, este termo coincide com a acepção cubana de *raspadura*, sendo um portuguesismo nas Canárias e na América. Pérez Vidal (1983) explica que o termo

rapadura foi erradamente considerado um americanismo, pela sua grande extensão na América e por ser desconhecida a sua origem europeia, atestada na documentação histórica da ilha da Madeira e de Canárias. O autor acrescenta que a acepção primitiva portuguesa deste termo, no âmbito da indústria açucareira, é crostas açucaradas que se rapam das caldeiras e tachas, e que a *rapadura*, assim como as *espumas*, *respumas*, *coguchos* e *pés*, é um subproduto do açúcar. Pérez Vidal informa ainda que nos engenhos pequenos ou trapiches da América, cuja principal ou única fabricação é a *rapadura*, dá-se ao mel o ponto correspondente e, depois de ligeira batida, deita-se em moldes com a forma de ladrilhos ou quadriláteros, acrescentando que este açúcar mascavo de cor morena coalhado, com a forma de pequenos ladrilhos, é designado *rapadura* em Cuba, Honduras, México, Panamá, Peru e Brasil. O autor refere Antonil (1711) que descreve o fabrico da *rapadura* como resultado de uma série de operações: do mel apurado nas tachas saem diferentes tâmpas, ou seja, três tipos de açúcar, dos quais o último, mais batido do que os primeiros, se transforma em *rapadura*. Pérez Vidal (1983) salienta que o termo *rapadura* ainda hoje existe em Canárias, na ilha de La Palma, para designar um doce rústico tradicional de mel de cana de cor negra e de forma cônica, conservando a forma do antigo pão de açúcar, denominado *rapadura de mel* e *rapadura de gofio*. Trata-se de um doce feito de farinha de cereais, previamente tostados, de mel de cana e amêndoas tostadas. O autor sublinha que, na América, o termo *rapadura* ou *raspadura* é também sinónimo de doce de mel de cana com vários ingredientes. Pérez Vidal (1947) explica que a origem do termo em análise resulta das raspas das caldeiras e tachas de elaboração do açúcar, indicando que a sua denominação, por extensão semântica, na América, passa a designar o açúcar bruto e moreno de forma cônica ou em ladrilhos e, mais tarde, através de nova ampliação de significado, em Canárias e na América, o termo *rapadura* adquire o significado de produtos de confeitaria, compostos de vários ingredientes, mas cuja base principal é o mel de cana ou o açúcar.

Segundo Nelson Barbalho (1984), *rapadura* é o tijolo de açúcar de cor morena com mel, sem ser purgado, feito em formas de madeira, ou seja, a massa dura de açúcar não purgado ou de mascavado coalhado e as crostas grossas do açúcar rapadas das tachas. De acordo com Moreno Fragnals (1978), em Cuba, *rapadura* ou *raspadura* e *raspa* são os pedaços de massa cozida, depois de batida e endurecida, que ficam nos tachos, apresentando também a acepção de doce preparado a partir do melado ou meladura, batida rapidamente em quente para que ao esfriar cristalize em forminhas. O mesmo autor acrescenta que as raspaduras, pelo facto de conterem mel, são denominadas também *azúcar verde*, *azúcar en bruto* ou *azúcar bruto*.

Em Aurélio (1999), o termo *rapadura* é classificado como brasileirismo, com a acepção de açúcar mascavo, em forma de pequenos tijolos. No Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea (2001), o termo *rapadura* surge como acção ou resultado de rapar; o que se extrai depois de rapar qualquer coisa e restos que ficam colados às paredes de um recipiente, apresentando ainda, como brasileirismo, o significado de açúcar não refinado, solidificado em quadrados. No Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (2005), entre outros significados, *rapadura* ocorre como termo do Brasil, denominando o açúcar mascavado solidificado em forma de um pequeno tijolo.

Documentação Histórica – Madeira:

Rapaduras a.1523: «Diogo Pirez duas caixas de rapaduras em quatorze arrobas» (Costa & Pereira, 1985, p.95). / Var.: *Rapaduras de cales* a.1524: «duas caixas de retame em poo e rapaduras de cales vinte arrobas» (Costa & Pereira, 1985, p.136).

Valência:

Costras a.1766: «No dejaré de decir de passo que dicho licor se pega al caldero i se hacen unas costras, que son mui pectorales.» (PÉREZ VIDAL, 1973, p.74).

Granada:

Costras a.1637: «el dicho nuevo ynpuesto de la miel y açúcar y costras» (DOMINGUEZ GARCIA, 1995, p.134).

Canárias:

Rapaduras a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN, 1974, p.145).

Brasil:

Rapaduras a.1711: «O melado que se da em pratos e vasilhas para comer, he o da primeira e segunda tempera. Do da terceira bem batido na repartideira se fazem as rapaduras, tam desejadas dos meninos: e vem a ser melado coalhado sobre hum quarto de papel com todas as quatro partes levantadas, como se fossem paredes, dentro das quaes endurece esfriando-se.» (ANTONIL, p.74).

Nota: Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, ainda registámos os termos: *raspadura de tacho* ou *de cobre* e *raspa* (forma derivada regressiva de *raspar*), a par dos termos *çucrinha* (forma derivada de *açúcar* com o sufixo diminutivo *-inha*), *caravelha*, *cocorota* e *caramelo*, para denominar o conceito primitivo de crostas caramelizadas rapadas da tacha de cozedura do mel ou do açúcar. O açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado *rapadura* ou *raspadura*, na América, nomeadamente na Venezuela, também é designado *panela* ou *papelón*. Santamaria (1942) informa que os termos *rapadura* e *raspa*, no México, são sinónimos de *piloncillo*, e, na Bolívia, designam um bolo de mel de cana, enquanto Malaret (1946) indica que os termos *rapadura*, *raspa* e *raspadura* denominam o açúcar moreno ou mascavado sem refinar e o açúcar que fica colado às tachas, nos trapiches da América Latina onde há produção açucareira artesanal.

A terminologia e a tecnologia açucareiras recebidas do Mediterrâneo desenvolvem-se na Madeira. Assim, nesta região, surgem novos termos e técnicas que são transplantados, juntamente com a cultura açucareira, para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e América espanhola.

Mais tarde, a América torna-se exportadora de terminologia e tecnologia do açúcar, devido ao grande desenvolvimento da sua produção açucareira. A cultura açucareira desenvolveu-se de tal modo na América, onde são incorporados novos termos indígenas e africanos à terminologia do açúcar, que começou a sentir-se como americana, esquecendo-se que foi transplantada da

Europa e considerando-se erradamente muitos termos, nomeadamente *rapadura* e *panela*, como americanismos ou brasileirismos, quando, na verdade, são termos de origem europeia, muitos dos quais madeirensismos, cuja primeira atestação ocorre, desde muito cedo (séculos XV e XVI), na documentação histórica madeirense.

Alguns termos açucareiros apresentam origens e percursos linguísticos tão interessantes quanto controversos. O termo *cachaça*, associado à produção açucareira, geralmente classificado como brasileirismo, poderá ter surgido já na ilha da Madeira, passando, por extensão semântica, da designação de porco à denominação do líquido sujo retirado do sumo da cana nas caldeiras que fermentava, originando uma bebida alcoólica de baixa qualidade, passando depois a designar a aguardente resultante da fermentação do sumo da cana. Quanto ao termo *garapa* de origem incerta, considerado geralmente um africanismo, por surgir associado aos escravos africanos dos engenhos de açúcar na América; ou americanismo, por poder provir do tupi ou do guarani; também poderá ser um europeísmo ou guanchismo, devido ao facto de o termo *guarapo* existir desde muito cedo nas ilhas Canárias, nomeadamente em La Gomera, associado a uma actividade tradicional muito antiga, a elaboração do mel de palma, feito com a extracção e cozedura do sumo da palmeira. Sendo o processo de fabrico do mel de palma similar ao da produção açucareira, pode-se levantar a hipótese da denominação *guarapo* ter passado do processo mais antigo para a nova actividade do fabrico de açúcar e mel de cana. Como a produção açucareira foi interrompida na Madeira e nas Canárias, devido à concorrência do açúcar do Brasil, pode-se considerar que o termo *guarapo/garapa*, associado à actividade sacarina, tal como o termo *cachaça*, é provavelmente um termo de torna-viagem, ou seja, que teria sido levado da Madeira e de Canárias para a América açucareira, donde depois teria voltado para a Europa, na segunda metade do século XIX, com a reintrodução da cultura açucareira naquelas ilhas atlânticas.

A discussão da origem e história dos termos açucareiros, como *garapa* e *cachaça*, continua em aberto, sendo necessária a consulta exaustiva de toda a documentação existente sobre a produção açucareira e outra, para encontrar novas atestações das palavras, podendo antecipar primeiras datações, bem como confirmar ou invalidar hipóteses explicativas levantadas, indicando novas trilhas linguísticas.

Referências bibliográficas:

- ANTONIL, A. J. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas**. Lisboa: [edição facsimilada], 1711.
- AULETE, F. J. C. **Dicionário contemporâneo da língua portuguesa**, 2 vols. Lisboa: Imprensa Nacional, 1881.
- BARBALHO, N. **Dicionário do açúcar**. Recife: Editora Massangana, 1984.
- BARCELÓ, C. e LABARTA, A. La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI). In: **Actas del Segundo Seminario Internacional La Caña de azúcar en el Mediterráneo**. Motril: Casa de la Palma, 1990. p.73-94.
- BLUTEAU, D. R. **Vocabulario Portuguez e Latino** (autorizado com exemplos dos melhores

- escritores portugueses e latinos e oferecido a el Rey de Portugal D. João V), 10 vols. Coimbra: Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1721.
- BRANDÃO, A. F. **Diálogos das grandezas do Brasil** (Texto original datado de 1618, 3ª edição integral segundo apógrafo de Leiden). Recife: Editora Massangana, 1997.
- Canavial, V. Um privilégio industrial. Cartas a diversos jornaes pelo Visconde do Canavial. Funchal: Typographia Funchalense, 1883.
- CARDIM, Pe. F. **Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1598)** (texto original do século XVI, ed. e notas de Baptista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia). S. Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.
- CASCUDO, L. da C. **Prelúdio da cachaça**. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969.
- CASTELEIRO, J. M. (coord.). **Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea** (Academia das Ciências de Lisboa e Fundação Calouste Gulbenkian), 2 vols. Lisboa: Editorial Verbo, 2001.
- Classificação Nacional das profissões. Versão 1994. Adenda**. Comunidade Europeia: Instituto de Emprego e Formação Profissional, 1998.
- CONCEPCIÓN, J. L. **The guanches. Survivors and their descendants**. La Laguna: Ediciones Graficolor, 2002.
- COROMINAS, J. e PASCUAL, J. A. **Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico**, 6 vols. Madrid: Editorial Gredos, 1991.
- CORRALES ZUMBADO, C. **Diccionario de las coincidencias léxicas entre el español de Canarias y el español de América**. Tenerife: Act. Cabildo, 1994.
- CORRALES ZUMBADO, C. **Diccionario diferencial del español de Canarias**. Madrid: Arco Libros, 1996.
- CORRALES ZUMBADO, C. **Diccionario histórico del español de Canarias**. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2001.
- CORTELAZZO, M. e ZOLLI, P. **Dizionario Etimologico della Lingua Italiana**, 5 vols. Bologna: Zanichelli, 1979-1988.
- COSTA, J. P. e PEREIRA, F. J. **Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537**. Almoxarifados e alfândegas. Coimbra: Biblioteca da Universidade de Coimbra, 1985.
- COSTA, J. P. **Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV**. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1995.
- CUNHA, A. G. **Novo Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa** (2ª edição revista e acrescida de um suplemento). Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1992.
- Diccionario de la Lengua Española**, 1 vol. Madrid: Real Academia Española, 1925 (15ª edição).
- Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa** (Instituto António Houaiss de Lexicografia Portugal), xviii vols. Lisboa: Temas e Debates, 2005.
- DOZY, R. e ENGELMANN, W. H. **Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe**. Leyde: E. J. Brill, 1869 (2ª edição).
- FERNÁNDEZ OVIES, V. **El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas**. 1981. Tese (Doutorado) – Facultad de Filosofía y Letras, Universidade de Granada,

- Granada.
- FERREIRA, A. B. de H. **Novo Aurélio século XXI. O Dicionário da Língua Portuguesa** (3ª edição revista e ampliada). Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1999.
- FIGUEIREDO, C. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**, 2 vols. Lisboa: Livraria Editora Tavares Cardoso, 1899.
- LÓPEZ LENGÓ, J. **Motrileñismos. Léxico azucarero**. Motril: Diputación Provincial de Granada, 1991.
- LORENZO RAMOS, A. **Diccionario de canarismos**. La Laguna: Francisco Lemus, 1994.
- MACHADO, J. P. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. Com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados, 5 vols. Lisboa: Livros Horizonte, 1952.
- MALARET, A. **Diccionario de americanismos**. Buenos Aires: Emecé Editores, 1946.
- MELO, L. F. C. de S. Tombo primeiro do registo geral da Câmara Municipal do Funchal. In: **Arquivo Histórico da Madeira**, 5 vols. Funchal: Direcção Regional dos Assuntos Culturais, 1972-1990.
- MONTEIRO, C. **Português da Europa e Português da América. Aspectos da evolução do nosso idioma**. Rio de Janeiro: Livraria Académica, 1959.
- MORENO FRAGINALS, M. **El ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar**, 3 vols. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1978.
- MORÍNIGO, M. A. **Diccionario del español de América**. Madrid: Anaya & Mario Muchnik, 1993.
- O'SHANAHAN, A. **Gran Diccionario del habla canaria**: más de 13000 voces y frases isleñas, de utilidad para propios y ajenos, recogidas de la tradición oral y escrita. La Laguna: Centro de La Cultura Popular Canaria, 1995.
- PADILLA MONTOYA, C. La miel de palma. In: **Museo de Artes y Tradiciones Populares**, Madrid, nº19, p.29-31, 1980.
- PÉREZ VIDAL, J. Conservas y dulces de Canarias. In: **Revista de Dialectología y Tradiciones Populares** (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), Madrid, tomo III, p.236-248, 1947.
- PÉREZ VIDAL, J. **La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español**. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares, 1973.
- PÉREZ VIDAL, J. La rapadura. **El Museo Canario** (Revista publicada por la sociedad del mismo nombre de las Palmas de Gran Canaria, Consejo Superior de Investigaciones Científicas), Madrid, vol. xliii, p.55-68, 1983.
- PÉREZ VIDAL, J. **Los portugueses en Canarias. Portuguesismos**. Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991.
- RABELLO, S. **Cana de açúcar e região. Aspectos sócio-culturais dos engenhos de rapadura nordestinos**. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1969.
- RIBEIRO, J. A. **A cana-de-açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX**. Calheta: Câmara Municipal da Calheta, 1992.

- SALVADOR, Fr. V. **História do Brasil (1500-1627)** (texto original de 1628, ed. por Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia). S. Paulo: Edições Melhoramentos, 1954.
- SANTAMARIA, F. J. **Diccionario general de americanismos**, 3 vols. Méjico: Editorial Pedro Robredo, 1942.
- SILVA, A. de M. **Diccionario da Língua Portuguesa** (recopilado dos vocabularios impressos ate agora e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado), 2 vols. Lisboa: Typographia Lacerdina, 1813.
- VASCONCELLOS, N. de O. **Methodo de plantar e cultivar a cana de assucar**. Funchal: Typographia da Ordem, 1855.
- VIEIRA, A. **O público e o privado na história da Madeira**. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1996.
- VIEIRA, A. e CLODE, F. **A Rota do Açúcar na Madeira**. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1996.
- VIEIRA, Fr. D. **Grande Diccionario Portuguez ou Thesouro da Língua Portuguesa**, 5 vols. Porto: Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu Moraes, 1871-1874.

«*Madeirensismos* na terminologia açucareira actual das Canárias»,

Estudios Portugueses nº 6,

Revista de Filología Portuguesa da Universidade de Salamanca, 2006: 45-56.

Objectivo: dar a conhecer os termos da antiga produção açucareira madeirense que ainda hoje persistem nas Canárias, sobretudo na ilha de La Palma.

Introdução

Depois de termos estudado, na nossa tese de doutoramento, a terminologia açucareira histórica do Mediterrâneo ao Atlântico, centrando a nossa atenção na ilha da Madeira e nos *madeirensismos* que se difundiram no Atlântico, nomeadamente em Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, incluindo o estudo da terminologia açucareira actual da Madeira e de Cabo Verde, através da realização de inquéritos linguístico-etnográficos aplicados nestas regiões, tivemos a oportunidade de aplicar esses inquéritos nas Canárias, recolhendo a terminologia açucareira actual das ilhas de Gran Canaria e de La Palma¹. Deslocámo-nos a Canárias, em Julho de 2004, ficando uma semana na ilha de Gran Canaria, onde realizámos os inquéritos nas localidades de Telde e Arucas, e uma semana na ilha de La Palma, aplicando os questionários em Los Llanos de Aridane e em Los Sauces. Não realizámos inquéritos em Tenerife pelo facto de, nesta ilha, a cana-de-açúcar ter sido totalmente substituída pelas plantações de bananeiras.

Pretendemos, com este pequeno trabalho, contribuir para o conhecimento dos *madeirensismos* presentes, ainda hoje, na terminologia açucareira das Canárias, dada a presença histórica dos madeirenses como técnicos especializados na produção de açúcar de cana, que levaram para aquelas ilhas a terminologia e a tecnologia açucareiras. Optámos por denominar estes termos, importados da língua portuguesa, como *madeirensismos*, em vez de portuguesesismos, designação utilizada por Pérez Vidal², dado que a actividade açucareira e a terminologia a ela associada se desenvolveram na ilha da Madeira, sendo inexistente no continente português, bem como nos Açores, onde, apesar de breves experiências de cultivo, a cultura açucareira não se implantou. Actualmente, ainda existe cultivo da cana-de-açúcar e produção açucareira na ilha da Madeira e nas Canárias (Gran Canaria e La Palma), onde encontramos a conservação de

1 Agradecemos ao CITMA a bolsa de pós-doutoramento, atribuída ao projecto de investigação A Terminologia Açucareira no Atlântico: património linguístico-cultural madeirense, sem a qual este trabalho não teria sido realizado.

2 Cf. José Pérez Vidal, Los portugueses en Canárias. Portuguesismos, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991.

muitos termos da antiga produção açucareira madeirense.

Estruturámos este artigo em quatro partes, correspondentes aos campos semânticos delimitados no questionário linguístico-etnográfico sobre a produção açucareira: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana nos trapiches ou engenhos, fabrico de mel e de açúcar de cana e fabrico de aguardente de cana.

1. Cultivo e colheita da cana-de-açúcar

A Madeira e Canárias apresentam muitas semelhanças na terminologia actual do cultivo e colheita da cana-de-açúcar, havendo também grande uniformidade terminológica entre as duas ilhas das Canárias, Gran Canaria e La Palma.

Salientamos a existência de grande variação denominativa, no campo semântico do cultivo e colheita da cana-de-açúcar, em que ocorrem muitos termos agrícolas comuns a todos os cultivos, verificando-se a adição do complemento determinativo *de cana* à unidade terminológica, para indicar a especificidade do cultivo. Assim, as pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar são denominadas *nó da cana* (no pl. *nozes de cana*), na ilha da Madeira, e *nudo* (*de la caña*) nas Canárias, enquanto os *entrenós da cana* são designados *canudo* (*de cana*), mas também *rolo* (*de cana*) e *carriço* (*de cana*), na Madeira, e *canuto* (*de la caña*), nas Canárias.

A maior variedade denominativa ocorre em conceitos como pequena plantação de cana-de-açúcar, que, na ilha da Madeira, apresenta as seguintes denominações: *chão de cana*, com a variante *chã de canas*, *horta de cana*, *cerca de cana*, *corte de canas*, *eito de canas*, *poio de canas* e *fazenda de canas*, enquanto, nas Canárias, encontramos as designações: *finca de caña*, *cercado de caña*, *fanegada de caña* e *huerta de caña*, em Gran Canaria, e *senzén* (*de caña*), em La Palma. Em Gran Canaria, também ocorre grande variação denominativa na denominação do conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o trapiche ou fábrica, nomeadamente *fleje de caña*, *hace de caña*, *mojo de caña*, *puño de caña* e *manada*, enquanto, em La Palma, apenas registámos o termo *fleje de caña* com a variante *feje de caña*, e, na ilha da Madeira, *molho de cana*.

Relativamente à denominação do instrumento utilizado para cortar a cana, encontramos maior variedade denominativa em La Palma, com os termos: *barreta*, *machete*, *azuela*, *calabozo* e *moza*, enquanto, em Gran Canaria, registámos as unidades terminológicas *burra*, *machete* e *moza*, apresentando duas denominações comuns, como podemos verificar. Na Madeira ocorrem os termos *foice*, *podoa* (forma feminina de *podão*, pronunciada *pedoa*, por desassimilação vocálica), *machado* e *macheta* (forma feminina do castelhano *machete*), sendo este termo comum às três ilhas. (Ver quadro comparativo em anexo).

Pérez Vidal, no livro *Los Portugueses en Canarias. Portuguesismos*³, apresenta uma grande quantidade de termos da produção açucareira como portuguesismos: *planta* «conjunto de estacas o trozos de caña de azúcar destinado a la plantación» (1991:230); *rolo de caña* «canuto de caña dulce, en La Palma» (1991: 232); *zafra* «todo el proceso de la cosecha y molienda de

3 Cf. José Pérez Vidal, *op. cit.*

la caña de azúcar y de la inmediata elaboración de su jugo» (1991: 235); *zoca* «cepa de la caña dulce» (1991: 236); *fornalla* «en los ingenios de azúcar, cada uno de los grandes fogones sobre los que se hallan las calderas y pailas en que se cuece y da punto al jugo de la caña.» (1991:226), entre muitos outros. Para além dos termos referidos e dos que falaremos mais à frente, neste trabalho, queremos sublinhar aqui a ocorrência de uma palavra que surgiu espontaneamente, durante as entrevistas, na ilha de La Palma, mais precisamente em Los Llanos de Aridane, quando o informante nos falou do conjunto de pessoas que se reúnem para o corte da cana, que denominou de *gallofa*, o que nos chamou à atenção, por se tratar de uma palavra que, em português, tem o significado de brincadeira, alegria. No contexto da cultura açucareira, a palavra *gallofa* surge como unidade terminológica, sem perder o seu significado corrente, pois quando se reúne um grupo de pessoas há sempre alegria, mesmo quando é para trabalhar.

Nas Canárias, tivemos ainda a oportunidade de consultar o Fondo José Pérez Vidal, no Arquivo e Biblioteca com o seu nome, em Santa Cruz de La Palma (na ilha de La Palma), tendo tido acesso às anotações e desenhos do filólogo sobre a terminologia açucareira, sobretudo de La Palma. Consultámos muitas das suas anotações soltas, nomeadamente sobre as palavras: *cantero*, com o significado de «huerta, que se emplea para cultivos menores (Sauces)», que é certamente um *madeirensismo*, uma vez que se trata do mesmo termo que encontramos na Madeira, *canteiro* (viveiro no português padrão); *huerta de caña*, «nombre del terreno delimitado por paredes (Sauces)»; *labrar*, «cultivar una tierra»; *arefa*, «cuadrados de treinta brazas de tierra» (nome da antiga produção açucareira, que já não encontramos na actualidade); *guano* e *enguanado*, «abono químico colocado en las canas (Sauces)»; *cabeza*, «extremo de los surcos, contrario al de la entrada del agua»; *surcar*, «hacer riegos»; *siembra de caña*; *planta de caña* (Sauces); *caña de planta*, «la que se siega por primera vez después de la siembra»; *rezoca*, «los plantios que aparecen después de cortar los cañaverales de zoca»; *zoca de planta*, «la que se corta después de la primera siega»; *zoca*, «la que procede de los campos de zoca-planta»; *machete*, «de cortar caña (en Cuba)»; *cogollo*, «se corta con machete»; *corte*, «la operación de cortar la caña (Sauces)»; *feje*, «los que se hacen con la caña para conducirla al trapiche (Sauces)». Como podemos ver, alguns destes termos e respectivos conceitos, como por exemplo *caña de planta*, *rezoca* e *zoca de planta*, desapareceram da terminologia actual.

2. Extracção do sumo da cana nos trapiches ou engenhos

No início do processo industrial de transformação da cana em mel, açúcar e aguardente, o local onde se extrai o sumo da cana, actualmente, na Madeira, é denominado *engenho* ou *fábrica*, enquanto, nas Canárias, ainda encontramos a designação antiga *trapiche*, sobretudo na ilha de La Palma, pois em Gran Canaria já surge também o nome *fábrica*.

É importante referir que *trapiche* é a denominação de origem greco-latina que passou do Mediterrâneo para a ilha da Madeira, designando primitivamente o moinho de pedra movido por animais que esmagava a cana-de-açúcar num lagar, pois resultara da adaptação da tecnologia do azeite à cana-de-açúcar. Assim, encontramos a denominação *trapicha de bestas*

na documentação histórica da Madeira do século XV, sendo que a partir do século XVI, com a introdução de inovações técnicas renascentistas, surge o moinho movido a água, denominado *engenho*, provavelmente já de dois eixos horizontais de madeira, pois embora não tenhamos nenhuma descrição completa de um engenho de moer cana-de-açúcar dessa época, refere-se o corte de madeira para fazer *eixos* de engenhos.

Com a transplantação da produção açucareira da ilha da Madeira para novos espaços açucareiros no Atlântico, nomeadamente para Canárias, ocorreu não só a transplantação das técnicas, a tecnologia mais antiga e depois a mais recente, mas também dos termos da actividade açucareira. Assim, o termo *trapiche* foi transplantado para Canárias, onde foi conservado até aos nossos dias, enquanto, na ilha da Madeira, desapareceu, juntamente com o seu referente, o moinho movido por animais, permanecendo apenas como topónimo (freguesia do concelho do Funchal, onde presumivelmente teria existido um *trapiche*), tendo sido substituído pelo termo *engenho*, como já referimos, a partir do século XVI (como podemos verificar na documentação histórica madeirense). Sabemos que as áreas ou regiões de colonização, para onde são transplantadas determinadas formas linguísticas, tendem a ser conservadoras, por oposição à região de origem, que apresenta evoluções linguísticas.

Registámos o termo *trapichero*, para denominar o dono ou senhor de um *trapiche*, na ilha de La Palma, forma derivada do nome *trapiche* com o sufixo *-ero*. Esta tendência para a produtividade de formas derivadas da forma base *trapiche*, também ocorre na terminologia açucareira actual de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe, onde a forma *trapiche* também foi conservada, desenvolvendo-se as formas *trapichar* (esmagar a cana no trapiche), *trapicheiro* (trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana ou pela moenda da cana no trapiche) e *trapiche a motor* (moinho mecânico de moer a cana, distinguindo-se do *trapiche* movido por animais ou manual).

José Pérez Vidal, no livro já referido, *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, ao falar das influências lexicais na área da cana-de-açúcar, apresenta, entre muitos outros, o termo *engeño* ou *ingenio de azúcar*, explicando que «el uso que en Canarias tuvo engeño se debe explicar por el origen maderense de gran parte del personal de los ingenios en los primeros tiempos; en port. *engenho*.» (1991:226). O autor não refere o termo *trapiche*, porque não é um portuguesismo, embora tenha chegado a Canárias a partir da ilha da Madeira. É curioso notar que, apesar das evoluções técnicas, nas Canárias, conservou-se o termo mais antigo *trapiche*, em detrimento do termo mais recente *engenho*, sendo aquele ainda hoje utilizado, juntamente com o termo industrial *fábrica*. Pérez Vidal, nas suas anotações soltas, que tivemos a oportunidade de consultar, no Fondo com o seu nome, da Biblioteca Municipal de Santa Cruz de La Palma, regista os termos: *trapiche*, *fornalla*, *guarapo*, que remete para *xaropado* (de xarope), e *jugo de caña*, que remete para *guarapo*.

Relativamente à denominação do sumo da cana extraído no *trapiche* ou *engenho*, encontrámos grande variação denominativa, sobretudo em La Palma, desde as denominações mais gerais: *jugo de la caña*, *zumo de la caña*, *caldo de la caña*, *mosto de caña* (por analogia com o sumo da uva), até a denominação mais específica: *guarapo de caña*, enquanto, em Gran Canaria, ocorrem as formas: *zumo de la caña*, *jugo de la caña* e *guarapo*. Na Madeira, registámos

as formas: *sumo da cana*, *melique das canas* (forma curiosa, formada a partir de *mel*), *camuga* ou *camua* (formas de origem obscura) e a forma predominante, sendo uma denominação mais técnica ou específica, *garapa* (*de cana*), apresentando, excepcionalmente, a variante *guarapo*, forma referida por um madeirense ex-emigrante na Venezuela, onde esteve em contacto com a cultura açucareira e com a forma espanhola do termo.

A origem do termo *garapa* é controversa, como já tivemos a oportunidade de discutir em várias ocasiões, desde a possibilidade de origem europeia do termo (a partir do árabe ou do italiano *grappa*, aguardente resultante da destilação dos resíduos da uva pisada); origem africana (os escravos teriam levado esta palavra da costa central e ocidental de África para os engenhos de açúcar da América latina); origem americana (indígena, de origem quíchua, a partir do fermentado dos índios) e ainda, mais recentemente, depois da nossa estadia nas Canárias, desenvolvemos a hipótese da origem guanche do termo *guarapo*, por este ser uma palavra muito antiga naquele arquipélago, principalmente na ilha de La Gomera, denominando o *miel de palma*, bebida resultante da extracção do sumo de palmeira. António Lorenzo Ramos, no *Diccionario de canarismos*⁴, regista a palavra *guarapo* como termo da ilha Gomera, apresentando a seguinte definição: «jugo que se extrae de la palmera y con el cual se elabora la miel de palma», por extensão semântica, *miel de palma*. O mesmo autor, acrescenta, no final do verbete, o significado de «jugo de la caña dulce exprimida», o que parece indicar que o termo *guarapo* teria passado, por analogia, do sumo da palmeira para o sumo da cana. O autor regista ainda duas formas derivadas de *guarapo*, também da ilha La Gomera: *guarapear* («extraer el guarapo de la palmera») e *guarapero* («persona que se dedica a extraer el guarapo de la palmera»). Segundo Corominas⁵, a primeira atestação conhecida do termo *guarapo* surge na América Latina, mais precisamente em Santo Domingo, em 1620, num texto de Tirso de Molina, e depois no Brasil, onde teria adquirido a forma *garapa*, a partir de 1643. Corominas defende que, como a forma africana coincide com a forma registada desde muito cedo no Brasil e com a atribuição do vocábulo aos escravos por Tirso de Molina, parece provada a origem africana da palavra. No entanto, Corominas⁶ levanta também a hipótese do termo referido ter surgido a partir da palavra *jarabe*, que teria passado do castelhano para África e América Latina. Na documentação madeirense consultada, apenas encontrámos a palavra *garapa* a partir de meados do século XIX, como um termo técnico, específico da produção açucareira. Como sabemos que foram os colonizadores provenientes das Canárias, já experimentados na produção açucareira, que difundiram esta actividade nas Antilhas e na América espanholas, parece-nos aceitável a hipótese da origem guanche do termo *guarapo*, que teria adquirido a forma *garapa* no Brasil.

3. Fabrico de mel e de açúcar de cana

No fabrico de mel e de açúcar de cana, destacamos a ocorrência do termo *tacha de cobre* ou *tacha do mel*, na Madeira, mais precisamente no Engenho da Calheta, onde, apesar do progresso

4 Cf. Antonio Lorenzo Ramos, *Diccionario de canarismos*, La Laguna, Francisco Lemus, 1994, p. 177.

5 Cf. J. Corominas e J. A. Pascual (1991), *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico*, 6 vols., Madrid, Editorial Gredos.

6 Cf. Corominas & Pascual, *op. cit.*

industrial das caldeiras e máquinas a vapor, o sumo da cana ainda é concentrado numa caldeira de cobre, hoje já com o vapor, através de serpentinas, denominada *tacha*, como antigamente, onde há um trabalhador denominado *homem do mel*, *cozedor do mel* ou *trabalhador do mel*, no caso do fabrico do mel, e *mestre do cozimento*, *homem do cozimento (do açúcar)* e *cozedor de açúcar*, no caso do fabrico de açúcar, trabalhador que retira as impurezas da espuma do sumo da cana, durante a fervura, com uma *escumadeira* ou *espumadeira*, e conhece o ponto ou grau de densidade do mel e do açúcar.

Nas Canárias, em Gran Canaria, como já não se fabrica mel de cana, mas apenas aguardente, não registámos nenhuma referência ao processo de fabrico de mel e de açúcar de cana. No entanto, na ilha de La Palma, encontrámos um informante, dono de um dos mais antigos trapiches de Los Sauces, que nos informou sobre todo o processo de fabrico artesanal ou pré-industrial do mel de cana, no seu próprio *trapiche*, que, hoje, infelizmente, está desactivado, mas espera ser reactivado com apoios da União Europeia. Este informante mostrou-nos as quatro caldeiras utilizadas para o cozimento e concentração do sumo da cana, no fabrico de mel e de açúcar de cana, designadas *caldera* ou *tacho*, sendo que a primeira caldeira que recebe o sumo da cana da moenda é denominada *caldera de recibir* ou *paila de recibo*; a segunda caldeira, em que se faz a decantação, é designada *caldera de claro* ou *caldera de brillo*; a terceira caldeira, em que se retira a espuma (denominada *cachaza*) é a *caldera de descachazar*; e a quarta caldeira, em que se cõa e se faz a concentração do sumo da cana, é denominada *caldera de colado* ou *caldera de concentraci3n*.

Sabemos que, na antiga produç3o açucareira madeirense, teriam existido quatro caldeiras de cozedura e concentraç3o do sumo da cana, no fabrico de mel e de açúcar de cana, e embora a denominaç3o destas não surja na documentaç3o madeirense, encontrámos a referência às quatro caldeiras e respectivas denominaç3es: *tacha de receber*, *tacha da porta*, *tacha de cozer* e *tacha de bater* (quarta e última *tacha*, em que, depois de retirado o mel, continuava a concentraç3o do sumo da cana, até o ponto de açúcar, que era batido, antes de ser retirado da *tacha*), na documentaç3o brasileira, nomeadamente no texto de Antonil, *Cultura e opulência do Brasil*, datado de 1711⁷, pois o Brasil recebeu a tecnologia e a terminologia açucareira madeirenses.

Na ilha de La Palma, o trabalhador que faz o mel e o açúcar é denominado *puntista*, porque conhece o *punto de la miel* ou *punto de melado*, no caso do mel, e a *templa del azúcar*, *punto de hilo* ou *pecho de donzela* (denominaç3o metaf3rica da densidade de concentraç3o do sumo da cana necessária para a cristalizaç3o), no caso do açúcar, mas também *tachero* (forma derivada de *tacho*, recipiente em que se faz o mel e o açúcar) e *maestro de azúcar*, conservaç3o da antiga denominaç3o do trabalhador especializado no fabrico de mel e de açúcar de cana. Sublinhamos ainda a ocorrência dos termos: *templa de la miel* (sumo da cana concentrado, em ponto de mel, que se retira do *tacho*), *templa del azúcar* (sinónimo de ponto de açúcar) e *templar la miel* (dar a densidade ou concentraç3o necessária ao mel). Trata-se de termos da antiga produç3o açucareira madeirense que também passaram para o Brasil, desaparecendo da ilha da Madeira, com a extinç3o da produç3o açucareira madeirense, no século XVII, não sendo

7 Cf. A. J. Antonil, *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*, Lisboa, ediç3o fac-similada, 1711.

recuperados, com a reintrodução da actividade açucareira industrializada, a partir de meados do século XIX.

José Pérez Vidal, na obra já citada, diz-nos que a ocorrência do termo *maestro de azúcar*, nas Canárias, se deve também à influência portuguesa, pois «los primeros azúcares canarios fueron templados por mestres de açúcar maderenses.» (1991:229). Segundo o mesmo autor, o termo *tacha*, «cada una de las cuatro calderas de cobre en que se acaba de dar punto de azúcar al zumo de la caña» (1991:233), adquiriu a forma masculina *tacho*: «De *tacha* debió de formarse bastante pronto la variante *tacho*, por influencia de recipientes de nombre masculino, y esta nueva forma, aunque muchas veces presenta el mismo sentido que *tacha*, se ha distanciado más del ambiente azucarero y se ha aplicado a recipientes bastante diversos, con lo que ha surgido una pareja parecida a las de *jarra-jarro*, *caldera-caldero*, etc.» (1991:234-235). Confirmámos esta tendência na terminologia açucareira aqui estudada, em que registámos as formas *tacha-tacho* e *caldeira-caldeiro*. Pérez Vidal acrescenta que *tacho* é «lo mismo que *tacha* en La Palma.» e que «*Tacha* ha estado en todo tiempo vinculada al léxico azucarero, y, como la mayor parte de este, debió de llegar a Canarias desde la Madera.», notando ainda que «En las nuevas fábricas de azúcar, han recibido el mismo nombre los aparatos que realizan una función análoga.» (1991:234).

A ilha de La Palma apresenta uma grande tendência conservadora, a nível da cultura açucareira (técnicas e termos), talvez por ser uma ilha mais afastada e, consequentemente, que permaneceu mais isolada, sendo curiosamente a ilha geograficamente mais próxima da Madeira, muito montanhosa e verdejante, como a ilha da Madeira, de tal modo que tive a sensação de serem ilhas gémeas.

Curiosamente, ao falar com os informantes sobre doces tradicionais da cultura açucareira, na ilha de La Palma, registei, com grande surpresa minha, a ocorrência do termo *malasan* ou *malasada*, com a seguinte explicação «es una torta de gofio o harina con miel de caña. Se come en días especiales como en Carnaval.», sendo um doce específico daquela ilha, é o mesmo doce e tem o mesmo nome, *malassada*, na ilha da Madeira. Parece tratar-se de um *madeirensismo*, tal como o termo *rapadura (de miel)*, doce tradicional da ilha de La Palma, feito num pequeno molde de forma cónica (como as antigas formas de açúcar), e, como explicou o informante, feitas «como se fuera barras de torrón». Ora, *rapadura* é um termo da antiga produção açucareira madeirense, que, primitivamente, denominava o açúcar caramelizado que era retirado do fundo das tachas e utilizado como reбуçado ou doce. Pérez Vidal, em relação ao termo *rapadura*, define-o como «la costra acaramelada residual que se raspa de las vasijas en que se ha terminado la elaboración del azúcar.» (1991: 230), acrescentando «La forma *rapadura* con este significado debe considerarse portuguesismo en Canarias y no americanismo como pensaba Wagner. Es la que todavía sigue usándose en Portugal. Esta forma *rapadura* se ha conservado hasta hoy en Canarias sin convertirse en *raspadura*, como en algunas otras áreas de habla española, porque muy pronto dejó de referirse a un producto que se obtenía raspando. Al decaer y extinguirse la industria azucarera en las islas, ya sólo designó un producto de confitería: un género de pequeños pilones en los que al azúcar se añade café, o huevo, o chocolate...; también hay rapaduras de miel y gofio. En América, análogamente, además de las *rapaduras* o *raspaduras*

propriamente dichas, surgieron con la misma denominación, distintos productos de confitería: *rapaduras* en Honduras, en el Brasil; *raspaduras* en Cuba, en Perú.» (1991: 231). O mesmo autor, no artigo “La rapadura”⁸, refere que o termo *rapadura* ainda hoje existe nas Canárias, na ilha de La Palma, para designar um doce rústico tradicional de mel de cana de cor negra e de forma cónica, conservando a forma do antigo pão de açúcar, denominado *rapaduras de mel* e *rapaduras de gofio*. Pérez Vidal sublinha que, na América, o termo *rapadura* ou *raspadura*, por extensão semântica, passa a designar o açúcar bruto, moreno de forma cónica ou em ladrilhos, feito em formas de madeira (em quadrados grandes ou pequenos), e, mais tarde, através de nova ampliação de significado, passa a denominar um produto de confeitaria, composto de vários ingredientes (amendoim, coco, goiaba, papaia, etc.), mas cuja base principal é o mel de cana ou o açúcar mascavo ou mascavado. Assim, Pérez Vidal foi o primeiro autor que chamou a atenção para o facto de muitos dos termos conservados ainda hoje na terminologia açucareira da América espanhola, como *rapadura* e *panela*: «tercera miel de la cual se obtenía un azúcar ordinario, no cristalizado en pilones, sino cuajado en una suerte de vaso, en port. *panela*, del que tanto la miel como el azúcar resultante recibían nombre.» (1991: 229), não serem americanismos nem brasileirismos, mas sim portuguesismos. Pois, não podemos esquecer que, apesar do grande desenvolvimento da cultura açucareira, na América latina, a cana-de-açúcar foi transplantada, a partir da ilha da Madeira para Canárias e, mais tarde, para o Brasil e, por sua vez, a partir das Canárias para as Antilhas e América espanholas.

No Arquivo-Biblioteca José Pérez Vidal, em Santa Cruz de La Palma, ao consultarmos as anotações do referido autor, encontrámos os termos *cachaza* (espuma retirada durante a cozedura do sumo da cana), *cachacera*, *tachos*, *enfriadera* e *melaza*, referentes à produção açucareira de Los Sauces, na ilha de La Palma, sendo a denominação *cachaza* sinónimo de *melaza*, termo que registámos na terminologia açucareira actual das Canárias, como *melaza de la caña*, para denominar os resíduos ou subproduto do açúcar, utilizado para fabricar uma aguardente de inferior qualidade, denominada *aguardiente de melaza*.

4. Fabrico de aguardente de cana

No que se refere ao fabrico de aguardente de cana, na ilha da Madeira, apenas encontrámos a denominação *aguardente (de cana)*, enquanto, tanto em Gran Canaria como em La Palma, registámos o termo *aguardiente (de caña)*, a par do termo *rón (de caña)*, ora como sinónimos, ora como denominações de bebidas com diferentes graus de alcoolémia.

Na fábrica de Arucas, encontrámos uma grande e diversificada produção de *rón*, nomeadamente *rón añejo* (rum envelhecido em barris de madeira), *ron oro* (rum com colorante de caramelo para ter cor dourada), por oposição ao *rón blanco* (rum simples). Em La Palma, registámos os termos *rón de primera intención* (rum de uma só destilação, que não é rectificado ou redestilado), *rón de miel* (rum feito de mel), *aguardiente de melaza* (aguardente de inferior qualidade, feita de melaço da cana), e *rón miel (de caña)*, rum com mel de cana. Na Madeira, a

8 Cf. José Pérez Vidal, «La rapadura», El Museo Canario (Revista publicada por la sociedad de mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria), vol. XLIII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1983, pp. 55-68.

produção de aguardente de cana, tanto no Engenho do Porto da Cruz, como no engenho da Calheta, limita-se à aguardente branca, por isso raramente encontramos *aguardente velha*, envelhecida em barris de madeira. Curiosamente, um informante madeirense referiu a existência de uma aguardente de inferior qualidade, feita a partir da borra do tanque de fermentação, denominada *cachaça* ou *camua* (termo de origem obscura, que também denomina, esporadicamente, o sumo da cana-de-açúcar).

Cachaça é também o termo utilizado, na ilha da Madeira, para denominar a espuma que surge durante a fermentação do sumo da cana, também denominada *espuma da garapa*. Em Gran Canaria, apenas registámos o termo *espuma* para designar este conceito, mas, em La Palma, encontrámos também o termo *cachaza*, já registado no fabrico de mel e de açúcar de cana, denominando as impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana. Juntamente com o termo *cachaza*, ocorrem os termos *cachazar* (retirar a espuma do sumo da cana, durante a fervura), *caldera de descachazar* (caldeira em que se retira a *cachaza*) e *prensa de la cachaza* (aparelho manual muito antigo, utilizado primitivamente para prensar azeitonas e depois o bagaço da cana, para extrair o sumo ainda contido nele e, neste caso, para espremer a espuma ou *cachaza* retirada do sumo da cana). É curioso que o termo *cachaça*, não sendo um termo documentado na antiga produção açucareira madeirense, ocorra na ilha da Madeira e na ilha de La Palma, para denominar o mesmo conceito, embora sendo mais produtivo em La Palma.

O termo *cachaça* ou *cachaza* (em espanhol) também é de origem controversa. Depois de já termos tido a oportunidade de discutir a origem e a história desta palavra noutros estudos, tendo em conta vários autores consultados, defendemos que se trata de uma palavra de origem portuguesa, provavelmente de *cacho* com o sufixo depreciativo *-aça* (como *bagaço* de *bago* com o sufixo *-aço*). A forma feminina *cachaça* parece ter surgido a partir da forma masculina *cachaço* (com o significado “parte de trás do pescoço” e “porco macho que cobre as fêmeas”), ocorrendo também como alcunha *Cachaço*, com a forma feminina *Cachaça*, a mulher do Cachaço. Curiosamente, recentemente, ao conversar com uma informante idosa do meio rural madeirense (em Água de pena, no Concelho de Machico), para recolher etnotextos, sobre actividades agrícolas tradicionais, encontrei o nome *cacho*, na ceifa do trigo, denominando o que não se aproveita do trigo, apresentando já em si mesmo, sem o sufixo depreciativo *-aço*, *-aça*, o sema de refugo.

O termo *cachaça*, associado à produção açucareira, é atestado pela primeira vez na documentação brasileira, designando o sumo da cana que fermentava em coxos de madeira, ao ar livre, sendo uma bebida de inferior qualidade, consumida pelos escravos, o que poderá explicar a atribuição do nome *cachaça* a esta bebida. Posteriormente, o termo *cachaça* passou a denominar a aguardente de cana no Brasil. Na documentação madeirense consultada, o termo *cachaça* surge, na primeira metade do século XIX, associado à importação de aguardente do Brasil.

Salientamos ainda a unidade dos termos *cabeça do alambique* e *capacete*, na ilha da Madeira e na ilha de La Palma, onde ocorre ainda o termo *lenteja*, para denominar o mesmo conceito, tratando-se, nos dois primeiros casos, de unidades terminológicas de origem

metafórica, antropomórficas, a nível cognitivo. Assim como, em La Palma, a denominação *alcoholes de cabeza*, para denominar a primeira aguardente muito forte que sai do alambique e que se mistura com a aguardente mais fraca, e *flor del rón*, a melhor aguardente que sai depois da primeira. Registámos também uniformidade entre a ilha da Madeira e La Palma na denominação do resíduo que fica no fundo do alambique, depois da destilação da aguardente, *vinhaça* (em português) e *vinaza* (em espanhol), termos que são formas derivadas do nome *vinho*, com o sufixo depreciativo *-aça*. Curiosamente, esta analogia com o vinho ocorre também na denominação do sumo da cana fermentado, antes de ser destilado no alambique. Assim, na Madeira, registámos os termos *vinho* e *vinhão*, para denominar este conceito, a par dos termos *garapa azeda*, *garapa morta* e *garapa fermentada*. Na ilha de La Palma, encontrámos os termos *viño de caña*, a par de *cidreta* ou *cidra de caña*, por analogia com o sumo de maçã fermentado, enquanto, em Gran Canaria, apenas ocorre o termo *vinaza* (o mesmo que denomina os resíduos da destilação da aguardente). Em La Palma, o aparelho que serve para aquecer o sumo da cana fermentado, antes da destilação no alambique, é denominado *calienta-viño*, também por analogia com o vinho.

Além da unidade, também encontrámos alguma diversidade de termos, nomeadamente na denominação do trabalhador responsável pelo processo de fermentação do sumo da cana, que, na Madeira, é designado *garapeiro*, forma derivada de *garapa* com o sufixo *-eiro*, e *homem dos poços de fermentação*, enquanto, em La Palma, é denominado *fermentador*, forma derivada de *fermentar* com o sufixo agentivo *-dor*. O trabalhador que faz a aguardente, na Madeira, é denominado *alambiqueiro*, forma derivada de *alambique* com o sufixo *-eiro*, enquanto, em La Palma, é designado *turnero*, forma derivada de *turno* com o sufixo *-ero* (o fabrico de aguardente é contínuo, dia e noite, exigindo o trabalho por turnos), *conductor del alambique* e *destilador*, forma derivada de *destilar* com o sufixo agentivo *-dor*.

Conclusão

Concluimos que, apesar de encontrarmos alguma diversidade denominativa entre a terminologia açucareira actual da Madeira e das Canárias, predomina largamente a uniformidade terminológica, inclusive na variação denominativa ou sinonímia, dentro de um mesmo conceito, assim como na polissemia, no caso de um termo que denomina dois conceitos diferentes.

Sublinhamos o facto de termos constatado a existência de uma continuidade terminológica entre a ilha da Madeira e a ilha de La Palma, onde encontrámos a conservação de muitos termos da antiga produção açucareira madeirense, muitos dos quais já desapareceram da ilha de Gran Canaria, onde há muito tempo já não se produz mel de cana, não nos tendo sido possível, por isso, recolher os termos correspondentes a muitos dos conceitos inquiridos, nomeadamente os referentes ao fabrico de mel e de açúcar de cana.

Os termos antigos ainda conservados na terminologia açucareira actual de La Palma, como por exemplo as palavras: *trapiche*, *maestro del azúcar*, *templa de la miel*, *templa del azúcar* e *rapadura*, também já desapareceram da terminologia da ilha da Madeira, mas ainda se encontram nas regiões açucareiras de Cabo Verde, de S. Tomé e Príncipe, do Brasil e da América

espanhola, permitindo reconstruir a antiga terminologia açucareira madeirense e fazendo parte do património linguístico da cultura açucareira que une as duas margens do Atlântico.

Bibliografia

- ANTONIL (1711), A. J.: *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*, Lisboa, edição fac-similada.
- CONCEPCIÓN (2002), José Luís: *The guanches. Survivors and their descendants*, Tenerife, Ediciones Graficolor.
- COROMINAS (1991), J. & PASCUAL, J. A.: *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico*, 6 vols., Madrid, Editorial Gredos.
- LORENZO RAMOS (1994), Antonio: *Diccionario de canarismos*, La Laguna, Francisco Lemus.
- NUNES (2001), Naidea Nunes: «A terminologia histórica do açúcar de cana nas ilhas atlânticas: Madeira e Canárias (séculos XV e XVI)», *Les îles Atlantiques: réalités et imaginaire*, Université Rennes 2, Equipe de Recherches Interdisciplinaires en Langues Romanes.
- NUNES (2003), Naidea Nunes: *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- PÉREZ VIDAL (1960), José: «Las Canarias, via de introducción de portuguesismos en América», Separata das *Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. José Leite de Vasconcelos*, Porto, vol. III, 1-9.
- PÉREZ VIDAL (1970), José: «Contribución luso-española a la cultura y al léxico azucareros latino-americanos», Separata das *Actas do XXIX Congresso Luso-espanhol*, Lisboa, Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências, tomo III, 1-12.
- PÉREZ VIDAL (1983), José: “La rapadura”, *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad de mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria), Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, XLIII, 55-68.
- PÉREZ VIDAL (1991), José: *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.

Madeirensismos na Terminologia Açucareira Actual das Canárias

I. Cultivo e colheita da cana-de-açúcar

Conceitos	Termos		
	Madeira	Gran Canaria	La Palma
Planta cultivada para produção de mel e aguardente.	Cana doce, cana de açúcar, cana sacarina	Caña dulce, caña de azúcar	Caña dulce
Nova variedade de caña			Caña (de) Motril
Pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar.	Nó da cana, <i>nozes</i> da cana (pl.)	Nudo (de la caña)	Nudo
Entrenós da cana	Canudo (de cana), rolo (de cana), carriço (de cana)	Canuto (de la caña)	Canuto (de la caña)
Rebento que surge no nó da cana	Olho da cana	Ojo de la caña, hijo de la caña	Ojo de caña, hijo de la caña
Sair dos olhos da cana	(A)rebentar	Rebentar	Rebentar
Olhos da cana que se tiram			Machuqueras
Florescência da cana			Espiga, pinacho, plumero
As folhas da parte superior da cana	Ponta da cana	Cogollo	Cogollo, ragua
A parte de baixo da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada.	Troço (da cana)	Tronco (de la caña)	Tronquera
Cultivador de cana-de-açúcar	Agricultor	Cañero	
Cultivo da terra	Lavrar (a terra)	Dar un hierro	Lavrada (con boves)
Pequena plantação de cana-de-açúcar	Chão de canas (chã de canas), horta de cana, cerca de cana, corte de canas, eito de canas, poio de canas, fazenda de canas	Finca de caña, Cercado de caña, Fanegada de caña Huerta de caña	Senzelín (de caña)
Pedaço de cana metido na terra para germinar.	Planta (da cana), sabugo da cana	Planta de la caña, trozo de caña	Planta de la caña, caña planta*, trozo de caña

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Rasgo de terra onde são plantadas as canas.	Rego	Surco, madre	Surco, mata (de caña)
Instrumento utilizado para fazer os regos ou meter a cana na terra.	Enxada	Raspadera, azada, aguataca, azuela	Aguataca, moza
Adubo natural que se põe na terra	Estrume		Esterco
Adubo químico das canas	Guano	Guano	
Canal que conduz a água para a irrigação das canas.	Levada	Acequia, macho, regos	
Irrigar as canas	Regar	Regar	Regar
Irrigação das canas	Rega	Regada	
Retirar as ervas das plantações de cana.	Mondar (a cana)	Raspar la hierba, cardar la caña, pelar la caña, limpiar la caña	Capinar, limpiar la caña
As folhas da cana.	Palha (da cana), folhagem (da cana), mato (da cana), folhada (esfolhada) (da cana)	Hojas de la caña	
Tirar as folhas da parte superior da cana		<u>Descogollar</u>	Descogollar
Doenças da cana	Bicho da cana	Bicho de la caña	Tallado
Pôr veneno nas canas	Envenenar	Curar caña, envenenar	
Colheita da cana	Safra, corte da cana, soca da cana, apanha da cana, apanhada da cana	Zafra, recogida	Zafra, corte de caña
Primeira colheita da cana	Cana nova		Cana planta*
A cana a partir do segundo corte			Zoca
Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante.	Cortar a cana, socar a cana, apanhar a cana	Recoger la caña, cortar la caña	Cortar la caña
Instrumento utilizado para cortar a cana	Foice, podoa, machado, macheta	Burra, machete, moza	Barreta, machete, azuela, calabozo, moza
Trabalhadores que cortam a cana	Cortadores de cana	Cortadores de caña	
Conjunto de pessoas que se reúnem para o corte da cana			Gallofa

Raiz que fica na terra, depois de cortar a cana.	Soca de cana, soqueira de cana, toiceira de cana, raiz de cana, troça da cana	Zoquera	Tocón, sepa de la caña
Planta ou cana nova que surge da soca da cana.	Grelo da cana, retilho da cana, olho da cana, (a) rebento da cana, grelage da cana, retilhage da cana, cria da cana, criação da cana, filho da cana, inço da cana, herdeiro da cana	Hijo de la caña	
Surgir do grelo da cana	Grelar, retilhar, (a) rebentar	Rebentar	Rebentar
Conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho.	Molho de cana (<i>molhe</i>)	Fleje de caña, hace de caña, mojo de caña, puño de caña, manada	Feje de caña ou fleje de caña

II. Extracção do sumo da cana nos trapiches

Conceitos	Termos		
	Madeira	Gran Canaria	La Palma
Local onde se extrai o sumo da cana.	Engenho, fábrica	Trapiche, fábrica (azucarera)	Trapiche
Dono ou senhor de um trapiche			Trapichero
Trabalhador responsável pelo trabalho de moenda da cana.	Metedor de cana	Peone del molino	Molinero, moedor, metedor de caña
Período de actividade do engenho e do trapiche.	Safra, moenda, laboração	Zafra	Zafra (de moler)
Aparelho mecânico de moer a cana.	Engenho (da cana), moinho (da cana), máquina (de moer cana)	<u>Máquina,</u> <u>molienda, molino</u>	<u>Molienda, molino</u>
Comprimir a cana para extrair o sumo no trapiche.	Moer, espremer, esmagar a cana	Moler, molturar la caña	
Ação de comprimir a cana	Moenda da cana	Molturación de la caña	

Instrumento do trapiche que mói a cana.	Cilindros, rolos	Cilindros, molinos, mazas (del molino), rodillos (del molino)	
Cilindro da moenda por onde sai o bagaço			Maza bagacera
Pau do trapiche, movimentado por bois ou por homens, que acciona os cilindros.	Almanjarra		Manjaria
Sumo da cana extraído no engenho e no trapiche.	Garapa (da cana), guarapo, melique das canas, sumo da cana, camuga, camua	Zumo (de la caña), jugo (de la caña), guarapo	Jugo (de la caña), zumo (de la caña), caldo (de la caña), guarapo (de caña), mosto de caña
Calha do trapiche por onde corre o sumo que sai da moenda		Canales de los rodillos	
Tanque em que se deposita o sumo da cana que sai da moenda		Cubas	
Instrumento utilizado para transportar o sumo da cana			Bomba
Resíduos da cana esmagada.	Bagaço (da cana), mato (da cana), farelo (da cana), palha (da cana), garapa	<u>Bagazo</u>	<u>Bagazo</u>
Canal mecânico que transporta o bagaço para fora da fábrica		Cinta transportadora	
Local onde se deposita o bagaço	Bagaceira	Bagacera	Bagacera
Local onde se queima lenha e bagaço para gerar calor.	Fornalha, caldeira (do bagaço)	Horno, fogón	Horno
Trabalhador que controla o fogo na fornalha.	Fogueiro, forneiro, caldeireiro, fogareiro	Fornero	Fogonero
Lugar onde estão as caldeiras que produzem o vapor	Casa das caldeiras	Casa de las calderas, sala de calderas	Sala de calderas
Conjunto de 4 caldeiras	Bateria de caldeiras		Tiro de calderas

III. Fabrico de mel de cana

Conceitos	Termos

	Madeira	Gran Canaria	La Palma
Produto líquido de cor escura feito do sumo da cana.	Mel de cana	Miel de caña	Miel de caña, melado
Material ou utensílio usado para retirar as impurezas do sumo da cana.	Coador, peneiro, ralo da garapa, filtro de panos, filtro de sacos, saco de pano		Coladores, paño de muselina
Filtrar o sumo da cana.	Coar		Colar
Impurezas retiradas do sumo da cana através da filtração.	Bagacinho	Bagacillo	
Processo de concentração do sumo da cana	Cozimento		Concentración de la miel
Concentrar o sumo da cana	Cozer a garapa, ferver a garapa		
Recipiente em que se concentra o mel, através do cozimento.	Tacha de cobre, tacha do mel		Caldera, tacho
Primeira caldeira que recebe o sumo da cana da moenda			Caldera de recibir, paila de recibo
Segunda caldeira onde se faz a decantação			Caldera de claro, caldera de brillo
Terceira caldeira em que se retira a espuma			Caldera de descachazar
Retirar a espuma do sumo da cana durante a fervura.			Cachazar
Impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana.			Cachaza
Aparelho utilizado para prensar a cachaza			Prensa de la cachaza
Quarta caldeira em que se cõa e se faz a concentração do sumo da cana			Caldera de colado, caldera de concentración
Recipiente utilizado para transportar o sumo da cana entre caldeiras			Cazos
Trabalhador que faz o mel.	Homem do mel, cozedor do mel, trabalhador do mel		Puntista, maestro de azúcar, tachero
Momento de cozedura do mel em que este ferve e derrama			Punto de barboteo

Sumo da cana concentrado antes da tempera do mel	Xarope		Jarape
Operação de transformação do xarope em mel	Concentração do xarope		
Dar a densidade ou concentração necessária ao mel			Templar la miel
Densidade do mel necessária para a sua conservação.	Ponto do mel, graduação do mel, peso do mel, grau do mel		Templa de la miel, punto de la miel, punto de melado
Recipiente em que se ponha o mel a esfriar			<u>Enfriadera</u>
Recipientes utilizados para transportar o mel da enfriadera para os depósitos			Cubos
Recipiente onde se guarda o mel.	Tanque do mel, depósito	Depósito de la miel	

IV. Fabrico de açúcar de cana

Conceitos	Termos		
	Madeira	Gran Canaria	La Palma
Produto sólido feito do sumo da cana.	Açúcar de cana	Azúcar (de caña)	
Recipiente em que o sumo da cana era cozido para fazer açúcar.	Caldeira		Caldera
Acção de retirar as impurezas do sumo da cana.		Filtración	Depuración
Retirar as impurezas do sumo da cana			Descachazar
Instrumento utilizado para retirar as impurezas da calda.	Filtro	Filtro	
Impurezas contidas na primeira espuma			Cachaza
Recipiente em que se deitam as impurezas			Cachazera
Produtos adicionados ao sumo da cana para purificá-lo.	Cal	Cal	

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Depósito com três caldeiras em que o sumo da cana adquire concentração	Caldeira de concentração, caldeira de evaporação	Triple efecto	
Máquina em que se efectua a defecação do sumo da cana no fabrico de mel e açúcar	Clarificador	Defecadores	
Aparelho que filtra o sumo da cana quando este sai dos defecadores	Filtro-prensa, filtro Philips	Filtros-prensa	
Aparelho utilizado na segunda filtração do sumo da cana	Filtro Oliver, filtro Suchard	Filtros-saco	
Densidade necessária para a cristalização do açúcar.	Ponto do açúcar		Templa (de azúcar), punto de hilo, pecho de donzela
Máquina que permite uma mistura da massa do açúcar	Malaxador	Mezclador	
Aparelho industrial que produz a cristalização do açúcar	Caldeira de vácuo (caldeira de vaga), caldeira de cristalização, câmara de vácuo, bomba de vácuo, tacha	Caldera de vacío	
Obter o grau de alcalinização necessário à cristalização do açúcar			Alcalinizar
PH do sumo da cana necessário à cristalização do açúcar			Grado de alcalinización
Grãos de açúcar cristalizados	Cristais de açúcar		Cristales de azúcar
Acção de formar cristais de açúcar	Cristalizar		Cristalizar
Formação dos cristais de açúcar	Cristalização	Cristalización	
Máquina que separa o açúcar do mel	Centrífuga, turbina	Centrifugadora Turbina	
Primeiro mel da purga do açúcar	Mel de primeiro jacto		Miel de primera, miel de purga
O segundo mel saído da purga do açúcar	Mel de segundo jacto		Melado, miel de segunda
Resíduo ou subproduto do açúcar	Melaço, mel de terceiro jacto	Melaza (de caña)	Melaza (de caña)
Mexer o açúcar no tacho até atingir o ponto de cristalização.			Batir

Instrumento utilizado para bater o açúcar no tacho.			Batidera
Instrumento utilizado para fazer artesanalmente a cristalização do açúcar			Bandeja
Depósitos de madeira usados para cristalizar o açúcar			Barricas
Trabalhador que fazia o açúcar.	Mestre do cozimento, homem do cozimento (do açúcar), cozedor de açúcar		Puntista, maestro del azúcar
Recipiente em que se guardava o melaço		Bidón de la melaza	
Local onde as formas eram colocadas para purgar o açúcar	Casa de purgar	Casa de purgar	Casa de purgar
Açúcar feito directamente do sumo da cana, no processo industrial		Azúcar de primera	
Açúcar feito de mel			Azúcar de miel
Açúcar com mel feito na Venezuela e no Brasil			Panela
Doce tradicional da ilha de La Palma feito num pequeno molde de forma cónica			Rapadura (de miel)
Doce tradicional da ilha de La Palma que se come no Carnaval			Malasan ou malasada

V. Fabrico de aguardente de cana

Conceitos	Termos		
	Madeira	Gran Canaria	La Palma
Lugar onde se fabrica aguardente	Engenho, fábrica		Trapiche, fábrica, destillería
Bebida com determinado grau de alcoolémia feito do sumo da cana.	Aguardente (de cana)	Aguardiente (de caña), rón	Aguardiente (de caña), rón (de caña)
Bebida mais forte do que a aguardente	Álcool		Alcohol
Rum envelhecido em barris de madeira	Aguardente velha	Rón añejo	

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Rum com colorante para ter cor dourada		Ron oro	
Colorante utilizado para dar cor dourada ao rum		Caramelina	
Rum de uma só destilação			Rón de primera intención
Rum feito de mel			Rón de miel
Aguardente de inferior qualidade, feita do melaço da cana.			Aguardiente de melaza
Líquido resultante do diluído de melaço			Caldo de melaza
O melaço destilado para fazer rum			Destilado de la melaza
Rum com mel de cana			Ron miel (de caña)
Aguardente de inferior qualidade feita a partir da borra do tanque de fermentação	Cachaça, camua		
Transformação do sumo da cana num líquido fermentado.	Fermentação (da garapa)	Fermentación	Desdoblamiento, fermentación
Transformar o sumo da cana num líquido fermentado.	Fermentar	Fermentar	Fermentar
Local onde o sumo da cana fermenta.	Casa de fermentação	Casa de fermentación	Sala de fermentación
Recipiente em que o sumo da cana fermenta.	Poços de fermentação, tanques de fermentação, depósitos de fermentação, pipa, barril, vasilha	Cubas de fermentación, barricas, tanques	Barricas de fermentación, depósito de fermentación
Produto(s) adicionado(s) ao sumo da cana para fermentação.	Fermento	Levadura	Levadura
Espuma do sumo da cana durante a fermentação.	Cachaça, espuma da garapa	Espuma	Cachaza
Instrumento utilizado para retirar as impurezas do sumo fermentado	Espumadeira (escumadeira)	Espumadera, palo, cucharón	Pala
Retirar a espuma do sumo da cana	Escumar		Cachazar

Sumo da cana fermentado.	Vinhão, vinho, garapa azeda, garapa morta, garapa fermentada	Vinaza*	Viño de caña, Cidreta ou cidra de caña
Processo de limpeza das impurezas do sumo da cana fermentado, antes deste passar para o alambique	Decantação		Decantación
Graduação do sumo da cana fermentado.	Grau	Grado de fermentación, Graduación	
Trabalhador responsável pelo processo de fermentação	Garapeiro, homem dos poços de fermentação		Fermentador
Aparelho que serve para aquecer o sumo fermentado antes da destilação			Calienta-viño
Transformar o sumo da cana fermentado em aguardente.	Destilar	Destilar	Destilar
Transformação da calda fermentada em aguardente.	Destilação	Destilación (de la caña)	
Local onde se destila a aguardente.	Sala de destilação	Sala de destilación	
Aparelho de destilar a aguardente.	(A)lambique, caldeira (caldeiro), caldeirão	Alambique, columna de destilación	Alambique, columna de destilación
Tipo de alambique de destilação contínua			Alambique de destilación contínua
Tipo de alambique de destilação não contínua			Alambique de destilación intermitente
Tipo de alambique de produção industrial, mais rápida.			Alambique de primer jet
Parte do alambique colocada sobre o forno que recebe o sumo da cana fermentado.	Caldeira do alambique, caldeira (caldeiro), panela, tambor, (a) lambique		Caldera del alambique, columna del alambique
Parte superior do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação.	Cabeça do (a)lambique, capacete		Lenteja, capacete, cabeza del alambique
Divisões do alambique por onde o líquido vai subindo no processo de destilação	Pratos do alambique		Platos del alambique

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Tubo de condensação do alambique, onde ocorre o arrefecimento da aguardente.	Serpentina, bichinha	Serpentín del alambique	Serpentín, condensador, refrigerador
Recipiente com água que permite a condensação da aguardente.	Tanque do alambique	Estanque com serpentín	
Parte do alambique onde sai a aguardente.	Proveta		Proveta
Primeira aguardente muito forte que sai do alambique e que se mistura com a aguardente mais fraca.	Aguardente forte, primeira aguardente		Alcoholes de cabeza, alcohol
Aguardente que sai depois da cabeça.	Aguardente		Flor del rón
Aguardente que sai depois da segunda.	Água-pé		Cola, fleuma
Temperatura necessária para o fabrico de aguardente no alambique			Punto de refrigeración
Quantidade de álcool contida na aguardente	Grau da aguardente, graduação da aguardente	Grado	Punto de graduación
Fazer baixar o grau da aguardente			Rebajar el grado
Destilar segunda vez a aguardente	Rectificar, redestilar	Rectificar, redestilar	Redestilar
Aparelho utilizado para rectificar a aguardente	Rectificador	Coluna rectificadora, rectificador	
Aguardente rectificada	Aguardente refinada		
Resíduo que fica no fundo do alambique.	Vinhaça		Vinaza*
Trabalhador que faz a aguardente.	Alambiqueiro		Turnero, conductor del alambique, destilador
Controle e preparação do rum depois de sair do alambique e nas barricas		Laboración del rón	
Lugar onde se faz o tratamento do rum que sai do alambique		Sala de elaboración	
Recipiente em que se deposita a aguardente.		Bocoy de madera, barricas	Tanque

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Lugar onde se transfere o rum dos depósitos para o engarrafamento		Sala de trasfego	
Lugar onde estão as barricas do rum		Bodega	
Trabalhador responsável pelo controle do rum na bodega		Maestro de bodega	
Diferentes produções de rum que saem do alambique		Partidas	
Máquina que lava e esteriliza as garrafas		Máquina esterilizadora	
Recipiente de um litro em que se comercializa o rum		Botella	
Introduzir o rum em garrafas		Embotellar	
Lugar onde se engarrafa o rum		Sala de embotallamento	
Máquina que põe a cápsula na garrafa		Capsuladora	
Máquina que põe a etiqueta na garrafa		Etiquetadora	
Recipiente de 5 litros para venda	Garrafão	Garrafón	

«A Terminologia da cerâmica do Açúcar de Cana»,

A Cerâmica do Açúcar em Portugal na Época Moderna (Coord. Élvio Sousa), Lisboa/Machico, Centro de Estudos de Arqueologia Moderna e Contemporânea, 2006: 63-69.

Objectivo: divulgar a terminologia das formas de açúcar na ilha da Madeira.

O objectivo deste nosso estudo é contribuir para o conhecimento das palavras e das coisas da cultura açucareira, mais concretamente conhecer os termos e as técnicas da cerâmica do açúcar de cana, ou seja, as denominações associadas aos recipientes cerâmicos utilizados na cristalização e purga do açúcar. Trata-se de terminologia e tecnologia recebidas do Mediterrâneo, nomeadamente os termos *formas de açúcar* (da Sicília) e *porrões* (de Valência) e também termos e técnicas desenvolvidos na ilha da Madeira, designadamente o termo *sino* (forma de açúcar grande com ou sem furo no fundo). A partir da Madeira, os termos mediterrânicos e os novos termos e técnicas açucareiras madeirenses difundem-se no Atlântico (Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e América Espanhola).

A terminologia açucareira em geral e a terminologia da cerâmica do açúcar em particular apresentam, desde muito cedo, termos técnicos específicos ou próprios de uma actividade especializada. Assim, já na Sicília, a produção manufactureira pré-industrial é executada por trabalhadores especializados numa determinada tarefa e os respectivos ajudantes: cortadores de cana, metedores de cana na moenda, caldeireiros, fogueiros, mestres de açúcar e purgadores. Neste caso, interessa-nos conhecer os termos técnicos que denominam os receptáculos cerâmicos utilizados nos engenhos, na cristalização e purga do açúcar: *formas de açúcar*, *forminhas*, *porrões* ou *jarros de Castela* e *sinos de mel*.

O termo *sino (de mel)* designa o recipiente de forma cónica utilizado para cristalizar (e purgar) o açúcar, distinguindo-se da forma de açúcar pelo seu tamanho grande. As primeiras atestações deste termo ocorrem, na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI, respectivamente com as formas *sinos* ou *signos de melles* e *sinos (de barro)*. Parece tratar-se de um madeirensismo, ou seja, um nome da língua portuguesa comum *sino*, que sofreu uma terminologização na ilha da Madeira, tornando-se um termo específico da actividade açucareira, para designar uma forma de açúcar grande (por analogia com a campânula do sino de bronze das

igrejas). Depois, o termo *sino* difunde-se no Atlântico, nomeadamente nas Canárias, em Cabo Verde, em S. Tomé e Príncipe, no Brasil e na América espanhola. A forma cónica revelada pelo nome *sino* parece indicar que este tem a mesma função da forma de açúcar, apresentando um furo no fundo para purgar o açúcar, separando-o do mel. Hipótese confirmada por Élvio Sousa, no seu estudo *Arqueologia na área urbana de Machico. Leituras do quotidiano nos séculos XV, XVI e XVII*, que, relativamente aos *sinos*, nos diz que «a identificação de vários fragmentos de formas de grandes dimensões pode corresponder aos sinos, tratando-se de peças com bordos de acabamento do tipo emoldurado (provavelmente para facilitar a colocação das peças nas aberturas dos andaimes de madeira)» (SOUSA 2003: 190), acrescentando, em nota de rodapé, que alguns fragmentos de pontas e paredes de peças, identificados como sinos, mostram a presença de um orifício na extremidade, referindo que esta evidência afasta a indicação de que os sinos não possuíam furo.

O *sino* seria utilizado para purgar maiores quantidades de açúcar, fazendo açúcar de uma cozedura, enquanto a *forma de açúcar*, por ser mais pequena, seria utilizada para o açúcar refinado, ou seja, de mais do que uma cozedura. Assim, o termo *sino de mel*, apesar do complemento determinativo *de mel*, parece não se referir ao recipiente que se colocava debaixo das formas para receber o mel, não se confundindo com os *jarros de Castela* ou *porrões* de Valência. Na documentação histórica da ilha da Madeira, registámos a forma *sinos* em 1535: «2 andaimes de sinos de seis taboas cada andaimo» (Testamento Teixeira), com a variante *signos de melles*, no mesmo documento: «3 jarros de castella de recolher o mel, 90 signos de melles, 900 formas», e a denominação *sinos de pains pequenos* em 1649: «VM me remeta dita contia em bom assuque branco e sinos de pains pequenos» (VIEIRA 1996: 122). Alberto Artur¹, ao transcrever o inventário do Testamento de António Teixeira, informa-nos que os *signos de melles* são formas grandes. No entanto, a ocorrência da expressão *sinos de pains pequenos* parece mostrar que estes recipientes também existiam em tamanho pequeno, sendo utilizados também no fabrico de pães de açúcar pequenos que, geralmente, eram de açúcar refinado, havendo a possibilidade do termo *sino*, neste caso, ocorrer como sinónimo de *forma de açúcar*, uma vez que os dois recipientes cerâmicos apresentavam o mesmo molde cónico.

Nas Canárias, registámos o termo *sinos* em 1526: «se obliga a hacer y dar cocidas 30 tinajas y 100 sinos todos de barro» (Martinez Galindo 1988: 731), com a variante *signos* (1527): «las dichas casa e fabricación de los azúcares e com todas las formas e signos e porrones e faros e tinglados e todas las otras cosas e aparejos a las dichas casas e ingenio anexas e pertenecientes.» (Fabrellas 1962: 470). Em S. Tomé e Príncipe, encontramos o termo *synos* em 1529: «E asy das caldeiras de cobre e feragem e formas e synos e tigello e feramenta.» (Brásio 1952, MMA I: 513). Embora as atestações registadas nas Canárias e em S. Tomé sejam anteriores às encontradas na documentação da ilha da Madeira, sabemos que os termos e as técnicas da produção açucareira foram levados pelos madeirenses para as novas áreas açucareiras do Atlântico. No Brasil, o termo *sinos* ocorre em 1711, numa descrição das formas de açúcar, em que estas são comparadas a sinos: «são as formas do assucar huns vasos de barro

1 Cf. Alberto Artur, «Apontamentos históricos de Machico», in DAHM, nº 1, 1950, vol. I, pp.8-9.

queimado na fomalha das telhas e tem algua semelhança com os sinos, altas três palmos e meyo e proporcionalmente largas, com mayor circumferencia na boca e mais apertadas no fim, aonde são furadas.» (Antonil: 75).

Segundo Pérez Vidal (1971: 260), a documentação de Canárias é esclarecedora, no que diz respeito à origem e ao uso dos sinos. O mesmo autor salienta que nenhum repertório lexical português regista o termo *sino*, com o significado de recipiente, e acrescenta que os *sinos de barro* tinham a forma de sino, daí o nome galego-português *sino*, referindo ainda a ocorrência do termo *sino de la lejía*, em Granada, para denominar o recipiente de forma cônica em que se depositava a decoada (composição utilizada para defecar o caldo nas caldeiras dos engenhos de açúcar). Pérez Vidal não nos dá nenhuma informação sobre a existência ou não de furo no fundo dos sinos. Constantino Suárez, no seu *Vocabulario Cubano* (1921), apresenta a unidade terminológica *sino* como termo cubano, utilizado nos engenhos para designar a forma de açúcar sem orifício no fundo, aceção confirmada por Moreno Friginals (1978). Como o termo madeirense *sino* terá sido levado, a partir de Canárias, para Granada e para Cuba, poderá ter passado a denominar uma forma cônica sem furo no vértice, usada como recipiente e no fabrico de açúcar não purgado.

Nelson Barbalho (1984: 19) refere que, no Brasil, o termo *açúcar de sino* denomina um tipo de açúcar branco, fabricado nos engenhos antigos de Pernambuco, o que parece pressupor a purga do açúcar cristalizado no sino, sendo que este termo pode ocorrer como sinónimo de forma de açúcar. Sabemos que os termos transplantados, como é o caso de *sino*, levado da ilha da Madeira para o Brasil e através de Canárias para Cuba, podem conservar o significado primitivo ou sofrer alterações de significado. Por isso, neste caso, apenas podemos acrescentar que o açúcar resultante da cristalização (e purga) no *sino*, por este ser uma forma grande, seria menos purgado do que o das formas mais pequenas. Contudo, a definição do termo *sino* não é muito clara, confundindo-se com o termo *forma de açúcar*, embora se pudesse distinguir pelo tamanho e/ou pela existência ou não de furo no vértice, conforme houvesse ou não purga do açúcar.

O termo *forma de açúcar* denomina o molde cônico de barro cozido, com um furo no vértice, usado para purgar o açúcar, fazendo os pães de açúcar. Na documentação que consultámos, a primeira atestação do termo *forma* ocorre, na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, surgindo já em meados do mesmo século na Madeira. Assim, na Sicília, registámos o termo *furmis* (1411): «zucchero cum furmis et cantarellis», a par de *forme di miele* (1452), *forme di zuccaro* (1452), *furmas* (1443): «furmas plenas zuccari mellis stantes subtus cretam». Em Valência encontramos as denominações *formas* (1415): «mille et quingentas formas pro operando los sures cum mille et quingentis canterellis operis terre bonas», *formes* (1435): «304 formes plenes de çucre» e *formas del çucre* (1514): «una heina de ferro per a penjar las formas del çucre». Na ilha da Madeira, o termo *formas* ocorre em 1452: «o meu terço do dito açúcar que me há de dar asy ho das formas como de panella apurado» (Melo 1972-1990, I: 8), em 1471: «faziam ggrandes formas que as fezesem todas per huua vitolla ... de sete e oyto em arrova» (Costa 1995: 40) e *formas do açuquar* em 1505: «que nemhum laurador que rrefinar melles seja tam ousado de os purgar na casa de purgar homde se purga o açuquar por quoamto

somos emformado que alguns rrefinam e fazem leuar has formas do açuquar de melles aa casa domde se purga ho açuquar das canas» (Rodrigues 1964: 137).

Nas Canárias, registámos o termo *formas de azúcar* em 1509: «se hizo 600 formas de azúcar», com a variante *formas* (1527): «las dichas casas e fabricaci3n de los azúcares e com todas las formas e signos e porrones e faros e tinglados e todas las otras cosas e aparejos.» (Fabrellas 1962: 470) e *formas de açúcar* (1531): «y el señor del engeno sea obligado a le dar la mytad de las formas de açúcar y espumas y respumas que se fizieren cada diez partidos en el tendal.» (Morales Padr3n 1974: 148). Em Granada, também encontrámos *formas* (1582): «las formas que se pusieren an de ser de la marca de la villa» (Domínguez García 1991: 37), com a variante *formas de açúcar* (1607): «la marca que ha de tener las formas de açúcar que en ella se fabrican» (Dominguez García 1991: 39). Registámos ainda o sinónimo *pilones* (1680): «se pasan tres años el primero se llaman las cañas segunderas, el segundo alifas, el tercero se gasta en molerlas, quajarlas, blanquear los pilones y sus procedidos y venderlos.» (Dominguez García 1995: 151), com a variante *pilones de açúcar* (1680): «a pocos dias de blancos los pilones de açúcar los encierra el administrador.» (Dominguez García 1995: 223). Em Granada, o termo *pil3n de azúcar* designa o pão de açúcar de forma cónica e, por extensão semântica, a forma de açúcar, sendo termos sinónimos. A estreita relação existente entre o termo *pil3n* ou pão de açúcar e o seu molde ou *forma do açúcar* suscita alguma confusão semântica entre os dois termos.

Encontrámos o termo *formas* em S. Tomé e Príncipe em 1529: «E asy das caldeiras de cobre e feragem e formas e synos e tigelloe feramenta.» (Brásio 1952, *MMA* I: 513) e, em Cabo Verde, em 1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental* 303). No Brasil, registámos *formas de assucar* (século XVI): «em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assucar branco, mascavado, mole e alto. Cada forma tem pouco mais de meia arroba, ainda que em Pernambuco se usam já grandes de arroba.» (Cardim 320), com as variantes *formas* e *formas do assucar* (em 1711): «das três temperas do melado e sua justa repartiç3o pelas formas (...) das formas do assucar e sua passagem do tendal para a casa de purgar» (Antonil 72 e 75).

Em Valência, em Granada e no Brasil, registámos ainda a expressão *forma de barro*, vaso cónico de barro usado na manufactura do açúcar, termo composto pelo nome *forma* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposiç3o *de barro*, em que o segundo elemento do termo indica o material de que é feita a forma. Em Valência, encontrámos também a denominaç3o *formes de terra* com o sinónimo *vassos de tierra* (em 1564): «e otros que conoscién el punto del azúcar lo ponen en vassos de tierra donde se resfria y quaja y se hazen los panes del azúcar.» (Barceló/Labarta 1988: 190), para referenciar o mesmo conceito. Em Valência, encontrámos ainda o termo *formas magnas* (1433) e, na Sicília, *forme grosse* (1452), com a variante *furmi grandi* (1584). Na Madeira registámos a denominaç3o *formas grandes* (1471) e em Granada também *formas grandes* (1607), em que o segundo elemento do termo complexo indica o tamanho da forma. O termo *forma pequena* ou *forminha* denomina a forma de açúcar de tamanho pequeno, utilizada para fazer o açúcar refinado. A primeira atestaç3o

que registámos deste termo ocorre em Valência, *formas de refinar* (1431) e *formas paruas* (1433), na Sicília *forma piccola* (1584). Na Madeira encontrámos também o termo *forminhas pequenas*: «setenta forminhas pequenas», no inventário de bens de Zenóbio Acciaiolli de 1598² e, em 1649, *formas pequenas*: «bom assuquire branco fino de formas pequenas.» (VIEIRA 1996: 123). O segundo elemento do termo complexo *formas pequenas* indica o tamanho da forma e, em *forminhas pequenas*, o tamanho da forma é indicado de forma pleonástica pelo sufixo diminutivo *-inha* e pelo adjectivo pequena. No caso do termo *formas de refinar*, o complemento determinativo, introduzido pela preposição *de refinar*, indica a função destas formas de açúcar.

Na produção açucareira mediterrânica existiam formas de açúcar grandes e formas pequenas de refinar. As formas grandes eram utilizadas na purga do açúcar de uma cozedura e as formas pequenas na purga do açúcar refinado de duas cozeduras e de três cozeduras, ou seja, eram formas de refinar o açúcar, pois quanto mais refinado mais pequeno era o pão de açúcar. Na ilha da Madeira, com o desenvolvimento da cultura açucareira, parece ter surgido uma forma de açúcar ainda maior que as formas grandes, daí a necessidade da nova denominação *sino*, a par das denominações já existentes da cerâmica mediterrânica, *forma de açúcar*, *forminha* e *jarro de Castela* (sinónimo do termo valenciano *porrão*).

Como podemos ver, no Testamento de António Teixeira de 1535, ocorrem os termos *sinos*, *formas* e *jarros de Castela*: «3 jarros de Castella de recolher o mel, 90 signos de melles, 900 formas (...) 2 andaimes de sinos de seis taboas cada andaime» e, no inventário de bens de Zenóbio Acciaiolli (de 1598), enumeram-se, para além de muitos outros bens, as formas do engenho. Neste documento, surgem os termos *sinos*, *formas* e *forminhas pequenas*: «mil e seiscentas e trinta formas que servem do açúcar (...) novecentas e sessenta formas que foram avaliadas (...) quarenta sinos que estavam cheos (...) setemta forminhas pequenas.». Os termos *sinos*, *formas* e *forminhas pequenas* parecem denominar respectivamente as formas grandes, as formas médias e as formas pequenas, usadas na cristalização e purga do açúcar de cana, correspondendo a três diferentes tipologias de formas. A existência desta tipologia parece ser confirmada pelo estudo já referido de Élvio Sousa, *Arqueologia na área urbana de Machico. Leituras do quotidiano nos séculos XV, XVI e XVII*. Este autor, ao analisar centenas de fragmentos de formas de açúcar, afirma que os exemplares identificados correspondem a três tipos de formas com furos nas pontas: «um de maiores dimensões, que se veio a admitir que possam corresponder aos sinos (...) apresentando um bordo emoldurado com engrossamento externo; um segundo tipo de tamanho intermédio (...) também de bordo espessado externamente do tipo emoldurado; e um terceiro, nitidamente de menores dimensões, sem moldura exterior, exibindo um bordo ligeiramente espessado e lábio arredondado.» (Sousa 2003: 182).

Actualmente, no Brasil, na produção açucareira artesanal e rudimentar de Minas Gerais e do Nordeste Brasileiro, já não existem formas de açúcar feitas de barro, de molde cónico e com um furo no fundo para purgar o açúcar, mas sim forminhas quadradas de madeira, usadas no fabrico de *rapadura* (açúcar de cana bruto ou não purgado), em que não se separa o açúcar

2 Agradecemos muito à Professora Doutora Isabel Santa Clara Pestana que muito gentilmente nos indicou a existência deste documento e nos chamou à atenção para o interesse do mesmo relativamente à produção açucareira. Este documento encontra-se no Arquivo Regional da Madeira, em Famílias e Pessoais, Arquivo da Família Bettencourt Mimoso, S4, E5, P1, nº5.

do mel, tal como acontece com o *açúcar da terra* de Cabo Verde. Nesta região, onde ainda encontramos os termos e as técnicas da antiga manufactura açucareira, em Santiago, registámos o termo *forma de açúcar*, com as variantes *forma* e *forma de açúcar* e os termos correspondentes *forma de barro*, *forma de metal*, *forma de coco*, *forma de palha de bananeira* e *forma de pano*, enquanto em Santo Antão encontrámos as denominações *forma*, *forma de mel*, *forma de pano* e *forma de fazenda*. Como podemos ver, através das denominações recolhidas, a forma de barro tende a ser substituída por formas feitas de outros materiais (de coco, de metal, de pano, etc.), podendo deixar de apresentar um buraco no fundo, uma vez que o açúcar cristaliza sem ser purgado. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, registámos ainda o termo *forminha* para designar a forma de açúcar pequena usada para fazer o denominado *açúcar de nata* ou *(a)çucrinha*, em que a forma diminutiva do termo indica o seu tamanho pequeno, relativamente às formas de açúcar grandes. Com a industrialização do fabrico do açúcar de cana, a partir da segunda metade do século XIX, as formas de barro de purgar o açúcar foram substituídas pelas turbinas que lavam e clareiam o açúcar pela acção da força centrífuga.

O termo *jarro de Castela* denomina, como já referimos, o vaso de barro colocado debaixo das formas para recolher o mel resultante da purga do açúcar. As primeiras designações deste conceito ocorrem na Sicília, com o termo *cantarellis* (com a variante *cantarelli di meli*) e, em Valência, com os termos *canterells* (1415) e *porrons* (1415), com as variantes *porronis* (1433) *porrones* (1439) e *porrons de terra* (1607), e ainda *porrón* (1766): «La forma se asienta sobre una tinagilla de barro, que llamamos porrón, en que se reciben las heces, que purgan el azúcar.» (Pérez Vidal 1973: 78). Para além dos termos referidos, encontrámos ainda os sinónimos *gerras melerias*, *jarica* e *tinagilla de barro*. Segundo Pérez Vidal (1973), em Valência, *porrón* é um termo específico, enquanto os termos *canterell*, *jarrica* e *tinajilla* são nomes genéricos. A documentação de Valência mostra-nos que os *porrons* não se destinavam somente ao processo de fabricação de açúcar, sendo também utilizados como recipientes na comercialização dos produtos açucareiros. Na documentação histórica consultada da ilha da Madeira, não ocorre o nome *porrões*. Apenas registámos o termo *jarros de Castela*, em 1535, que parece designar o recipiente colocado debaixo das formas de açúcar para receber o mel que escorria destas: «2 tinas grandes de cedro de receber o mel, 2 coxos grandes de ter mel, 3 jarros de Castella de recolher o mel» (Testamento Teixeira, 1535).

Na língua portuguesa, *jarro* é um nome genérico que designa um recipiente utilizado para depositar e transportar vários líquidos. No entanto, o termo *jarros de Castela* remete para um recipiente específico da produção açucareira, importado de Castela. Nas Canárias, registámos o termo *porrones* em 1527, numa enumeração de variados recipientes pertencentes ao engenho: «Las dichas casas e fabricación de los azúcares e con todas las formas e signos e porrones e faros e tinglados e todas las otras cosas e aparejos a las dichas cosas e ingenio anexas e pertenecientes.» (Fabrellas 1962: 470). Em Granada encontrámos o termo *porrones* em 1553: «treze porrones com myel de cañas» (Fabregas Garcia 1999: 143), com os sinónimos *cantaros* e *vasijas de barro* (1680): «en estando quaxadas y eldas las formas, se llevan a unos cuartos donde descubierto el abugero las sientan de punta en unas vasijas de barro que llaman porrones, donde esta purgando la miel, que llaman de prima.» (Dominguez Garcia 1995: 154). Como não

registámos nenhuma ocorrência do termo *porrões*, na documentação histórica madeirense, e uma vez que este termo apresenta a forma castelhana *porrones* nas Canárias, é provável que esta unidade terminológica tenha passado directamente de Valência para Granada e para Canárias.

Com o desenvolvimento da produção açucareira, nos engenhos da ilha da Madeira, parece ter-se incrementado um novo processo de recolha do mel que escorria das formas, na purga do açúcar. Trata-se de um sistema de correntes de furo das formas, tábuas com buracos redondos onde se colocavam as formas de açúcar a purgar, e correntes de pau ou canais de madeira inclinados, colocados debaixo das tábuas de furos, que conduziam o mel que escorria das formas de açúcar para o tanque do mel. No Mediterrâneo, as formas eram colocadas sobre jarros de barro, que recebiam o mel da purga do açúcar. O novo sistema de recolha do mel, resultante da purga do açúcar, parece dever-se à grande produção de açúcar e ao elevado custo da importação de cerâmica, sendo o sistema adoptado também na produção açucareira das Canárias e do Brasil. Registámos as primeiras denominações destes conceitos, em inícios do século XVI, nas Canárias, com os termos *furos* e *corrientes* (1507): «G. F. y P. L., aserradores, se obligan a hacer a H. de H. 24 docenas de tablas para furos y corrientes de su ingenio.» (Pérez Vidal 1991: 227). Segundo Pérez Vidal (1991), nas Canárias, *furos* é a tábua horizontal com furos onde se colocavam as formas a purgar, sendo um portuguesismo da ilha da Madeira, tal como *corrientes*. Na Madeira, encontrámos os termos *corrientes de furo das formas* e *corrientes de pao* (1535): «2 andaimos de sinos de seis taboas cada andaímo com suas corrientes de pao, 6 corrientes de furo das formas» (Testamento Teixeira). No engenho de António Teixeira, este sistema de purga surge juntamente com os *jarros* ou *porrões* importados de Castela, utilizados para colocar debaixo das formas na purga do açúcar, como referimos acima. No inventário de bens de Zenóbio Acciaiolli (1598), não existem *jarros de Castela* ou *porrões*. As formas de açúcar eram colocadas a purgar em andaimos de madeira, feitos de tábuas com furos e de correntes ou bicos de pau, que conduziam o mel que escorria das formas para um tanque: «cento e quarenta e oito taboas de furos e outras tantas bicos com seus cavalletes (...) hum andaímo de madeira.» (Arquivo da família Bettencourt Mimoso, n.5).

No Brasil, registámos o termo *mel de furo*, que denomina o mel que escorre das formas e que volta a ser cozido para fazer *açúcar batido*. O termo *mel de furo* surge a par dos termos *taboado furado* e *corrientes* (1618), para designar respectivamente a tábua com furos onde se colocavam as formas a purgar e os canais de madeira que conduziam o mel da purga para um tanque: «Sobre taboado que está furado se assentam as tais formas, com lhes abrirem um buraco que tem por baixo, por onde vão purgando o mel sobre corrientes do mesmo taboado.» (Brandão: 99). Em Antonil (1711), encontrámos o termo *bicas*, forma feminina do nome *bicos* que já ocorre no inventário de Zenóbio Acciaiolli (1598), como sinónimo de *corrientes*: «Repartem-se as andainas por quartéis de taboas abertas (...) debaixo das ditas taboas assim abertas ha outras tantas taboas do mesmo comprimento, cavadas à maneira de regos e inclinadas na parte dianteira, que servem de bicas ou corrientes, por onde corre o mel, que cae dos buracos das formas, em que se purga o assucar, aos tanques enterrados.» (Antonil: 77).

Conclusão

A contribuição da arqueologia, nomeadamente no que se refere à tipologia dos recipientes cerâmicos do açúcar, é fundamental para esclarecer as questões terminológicas e tecnológicas da cerâmica do açúcar de cana, designadamente a distinção formal entre os *sinos (de mel)*, as *formas de açúcar*, as *forminhas* e os *jarros de Castela* ou *porrões*. O conhecimento da terminologia da cerâmica do açúcar de cana pode, assim, contribuir para a valorização do património histórico e linguístico da cultura açucareira madeirense no Atlântico.

Referências bibliográficas

- ANTONIL, A., 1711, *Cultura e Opulência do Brasil por suas drogas e minas* (edição fac-similada), Lisboa.
- BRANDÃO, A. Fernandes, 1997, *Diálogos das Grandezas do Brasil* (texto original datado de 1618, 3ª edição integral segundo apógrafo de Leiden), Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana.
- BRÁSIO, Pe António, 1952, *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1471-1531)*, vol. I, Lisboa, Agencia Geral do Ultramar: 505-518.
- CARDIM, Pe Fernão, 1939, *Tratados da Terra e Gente do Brasil (1583-1598)* (Texto original do século XVI, edição e notas de Baptista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia), S. Paulo, Companhia Editora Nacional (2ªed.).
- COSTA, J. Pereira da, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Região Autónoma da Madeira, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- DOMINGUEZ GARCIA, M., 1991, *Ingenios y Trapiches Azucareros en Motril*, Motril, Monografias de la Costa Granadina.
- FABRELLAS, M., 1962, «La producción de azúcar en Tenerife», *Revista de Historia*, nº 100: 455-475.
- MELO, L. F. Cardoso de Sousa (1972-1990), «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», *Arquivo Histórico da Madeira*, 5 vols. (XV-XIX), Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- MORALES PADRÓN, Francisco (1974), *Ordenanzas del concejo de gran Canaria (1531)* (Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón), Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria.
- MORENO FRAGINALS, M., 1978, *El Ingenio. Complejo Económico Social Cubano del Azúcar*, 3 vols., La Habana, Editorial de Ciencias Sociales.
- NUNES, Naidea Nunes, 2003, *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- PÉREZ VIDAL, J., 1973, *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo

- Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.
- PÉREZ VIDAL, J., 1991, *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- RODRIGUES, Maria do Carmo Jasmins Pereira, 1964, *O açúcar na ilha da Madeira (século XVI)* (Dissertação de licenciatura em História, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).
- SOUSA, Élvio Duarte Martins, 2003, *Arqueologia na área urbana de Machico. Leituras do quotidiano nos séculos XV, XVI e XVII* (Dissertação de Mestrado em História Regional e Local, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).
- SUAREZ, Constantino, 1921, *Vocabulário Cubano: comprende 6828 voces o acepciones, 321 frases, 52 refrases*, La Habana, Librería Cervantes.
- «Testamento de António Teixeira de 1535», in *A flor do oceano*, nº 259, 7 de Outubro de 1865, Funchal: 2.
- VIEIRA, Alberto, 1996, *O público e o privado na História da Madeira*, Região Autónoma da Madeira, Centro de Estudos de História do Atlântico.

**«A Terminologia Açucareira no Português de Cabo Verde
e de S. Tomé e Príncipe: estudo comparativo»,**

Actas. XX Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística
(Org. Inês Duarte e Isabel Leiria), Lisboa, Associação Portuguesa de Linguística,
2005: 757-776.

Objectivo: dar a conhecer a terminologia açucareira actual de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe.

A terminologia do açúcar de cana passou do Mediterrâneo para a ilha da Madeira, onde a produção açucareira sofreu um grande desenvolvimento, surgindo novos termos e técnicas que se difundiram no Atlântico, nomeadamente em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe.

Depois de termos concluído a nossa tese de doutoramento intitulada: *O açúcar de cana na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira*, em que realizámos a recolha e estudo da terminologia açucareira na documentação histórica do Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada) e do Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil) e também a recolha da terminologia actual da produção açucareira da ilha da Madeira e de Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão), através da realização de inquéritos linguístico-etnográficos, elaborando um glossário multilingue diacrónico e sincrónico da terminologia do açúcar de cana das regiões estudadas, pretendemos conhecer a terminologia açucareira actual de S. Tomé e Príncipe, comparando-a com a de Cabo Verde.

Após a realização dos inquéritos linguístico-etnográficos em Cabo Verde, em Setembro de 1999, tivemos a oportunidade de nos deslocarmos a S. Tomé e Príncipe, em Março de 2004, para recolher a terminologia actual da produção açucareira na ilha de S. Tomé, onde ainda não tínhamos aplicado o questionário sobre a produção açucareira actual, já realizado na ilha da Madeira e em Cabo Verde, recurso disponível, juntamente com a documentação histórica escrita, para recolha e salvaguarda do património linguístico-cultural da terminologia açucareira.

1. Introdução da cana-de-açúcar em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe

Os portugueses e os madeirenses especializados no cultivo da cana-de-açúcar chegaram a Cabo Verde em 1460 e, tal como nas outras regiões por eles povoadas e colonizadas, a cana-de-açúcar foi um dos primeiros cultivos introduzidos. No entanto, a produção açucareira caboverdiana não atingiu a quantidade nem a qualidade do açúcar da Madeira, das Canárias e de S. Tomé e Príncipe, devido às condições naturais desta região, que se revelaram pouco favoráveis à produção açucareira. Na documentação histórica, a primeira referência que encontrámos da produção de cana-de-açúcar em Cabo Verde data de 1490. No último quartel do século XIX e no século XX, a cana-de-açúcar adquire grande importância na economia do arquipélago, produzindo açúcar da terra, mel e aguardente.

Em Cabo Verde, as ilhas com melhores condições para o cultivo de cana-de-açúcar são Santiago, Santo Antão e S. Nicolau. A produção açucareira de Cabo Verde inicia-se na ilha de Santiago. Em carta régia de 25 de Janeiro de 1540, temos informação de que na ilha laboram «dois engenhos trepiches de fazer açucares com todo o cobre e mais cousas necessarias aos ditos engenhos»¹. Segundo Pereira e Santos², em 1508 e 1509, já se vende, em Lisboa, açúcar de Santiago, enquanto só em finais do século XVII começa a produção de açúcar em Santo Antão, devido às dificuldades de acesso à ilha. Não realizámos inquéritos na ilha de S. Nicolau por esta apresentar pouca produção açucareira, por já ter sido alvo de um estudo etnográfico de João Lopes Filho³ e por fazer parte do Barlavento, juntamente com a ilha de Santo Antão, apresentando terminologia açucareira semelhante.

Em S. Tomé, o ciclo do açúcar inicia-se em finais do século XV, atingindo o seu auge no século XVI. S. Tomé apresenta condições mais favoráveis à produção açucareira do que Cabo Verde, por ter abundância de água e lenha. Na segunda metade do século XVI, a forte concorrência do açúcar do Brasil, bem como as revoltas dos escravos e as pilhagens dos piratas e corsários franceses, destroem muitos engenhos e provocam a quebra da produção de açúcar. Assim, S. Tomé e Príncipe, nos dois séculos seguintes, torna-se num mero entreposto de escravos capturados na África Ocidental com destino às plantações açucareiras do Brasil. No início do século XIX, surge o ciclo do cacau e do café e com ele as roças, estrutura agrícola que vigorou durante todo o período colonial. A principal mão-de-obra vinha da costa africana, nomeadamente de Cabo Verde, Angola e Moçambique, destinada a manter as grandes plantações. Foram estes caboverdianos que reintroduziram o cultivo da cana-de-açúcar e as técnicas de fabrico de mel, açúcar e aguardente de cana, assim como a terminologia da cultura açucareira na ilha de S. Tomé.

A cultura açucareira explica as relações linguístico-culturais existentes entre a ilha da Madeira, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e o Brasil. O *Tchiloli*, manifestação cultural do folclore de S. Tomé, é o nome crioulo da peça *A tragédia do Marquês de Mântua e do Imperador*

1 Cf. Pe António Brásio, 1953, Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1532-1569), 2ª série, vol. II, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 101, pp.328-329.

2 Cf. Pereira e Santos, 1992, «Cabo Verde – cana-de-açúcar e tecnologias intermédias», Comunicações IICT, Série Ciências Agrárias, nº8, p.186.

3 Cf. João Lopes Filho, 1995, Cabo Verde. Retalhos do quotidiano, Lisboa, Caminho, Coleção Universitária.

Carlos Magno. Peça muito representada no século XVI, levada para S. Tomé e Príncipe pelos portugueses, que parece ter sido escrita, no século XVI, por Baltasar Dias, poeta madeirense da chamada escola vicentina. O auto e o hábito de o representar teriam sido levados para S. Tomé pelos mestres dos engenhos de açúcar para ali deslocados da ilha da Madeira. A população local apropriou-se de tal costume e, através dos tempos, foi construindo um espectáculo seu, onde inclui dados da sua cultura. Assim, o *Tchiloli* resulta da expansão ultramarina portuguesa, pois esta representação teatral parece estar correlacionada com o *Bumba-meu-boi* do Nordeste Brasileiro e com as Danças de Carnaval da ilha Terceira nos Açores, correspondendo ao percurso das caravelas e naus portuguesas da Rota da Índia e do Brasil no Atlântico, com passagem nas ilhas atlânticas (Madeira, Cabo Verde e S. Tomé), ligando os quatro continentes (Europa, África, Ásia e América). Trata-se de uma tradição lúdica canavieira que acompanhou o percurso da expansão açucareira no atlântico, adaptando-se aos contextos etnográficos locais e juntando ao núcleo dramático original as dimensões coreográfica e musical das manifestações culturais populares luso-brasileiras.

O estudo comparativo da terminologia açucareira actual de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe, a partir de inquéritos linguístico-etnográficos realizados nas ilhas de Santiago, de Santo Antão e na ilha de S. Tomé, onde ainda encontramos palavras e técnicas muito antigas que nos ajudam a reconstituir a terminologia e a tecnologia históricas da produção açucareira, dá-nos a conhecer alguns aspectos da língua portuguesa falada nestes países.

2. Inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira

A elaboração dos questionários linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe partiu do questionário já aplicado na ilha da Madeira, adaptando-o à realidade técnica e sócio-cultural dos dois países. Na elaboração do questionário e na realização dos inquéritos, seguimos a metodologia do grupo de trabalho do *Atlas Linguístico e Etnográfico de Portugal e da Galiza*, do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa. Anexámos ao questionário material iconográfico (desenhos e fotografias), para o caso dos informantes não compreenderem bem as nossas questões, e procurámos, sempre que possível, realizar os questionários junto dos trapiches e alambiques, facilitando a comunicação e identificação dos conceitos questionados.

No questionário utilizámos o método onomasiológico, que permite partir dos conceitos para recolher os diferentes termos correspondentes em cada localidade ou região. A vantagem de um questionário onomasiológico de questões indirectas é recolher a terminologia açucareira obtendo respostas espontâneas, sem correr o risco de, através da conversa livre sobre o tema, haver dispersão e esquecimento de conceitos e termos importantes. Na elaboração do questionário, procurámos que este não fosse muito extenso, para não ultrapassar quarenta e cinco minutos, evitando o desinteresse e cansaço dos informantes e garantindo a qualidade científica das respostas recolhidas, partindo sempre do geral para o particular, de modo a evitar que o inquiridor diga os termos antes destes serem questionados.

O questionário linguístico-etnográfico sobre a produção açucareira apresenta duas partes,

uma parte agrícola e uma parte industrial, sendo constituído por cento e oitenta e quatro questões, divididas por cinco subcampos semânticos: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico de mel de cana, fabrico de açúcar de cana (relatos de memória) e fabrico de aguardente de cana. Em Cabo Verde e em S. Tomé, todos os informantes são pequenos agricultores e, na maior parte dos casos, também trabalham no trapiche e fazem o mel, o açúcar e a aguardente de cana, dominando toda a terminologia açucareira, na medida em que se trata de uma produção artesanal e rudimentar.

Na realização dos inquéritos, procurámos que os informantes seleccionados em cada ponto de inquérito fossem naturais e residentes na localidade, sendo conhecedores da terminologia açucareira local. No entanto, em S. Tomé, apenas encontrámos dois informantes santomenses, com fortes influências caboverdianas, em Morro Peixe e em Água Izé. Todos os outros são caboverdianos ou descendentes destes, uma vez que a actividade açucareira é exercida maioritariamente pelos caboverdianos, responsáveis pela reintrodução dos termos e das técnicas da produção açucareira na ilha de S. Tomé.

Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, aplicámos o questionário em quatro pontos de inquérito: Cidade Velha, Pedra Badejo, Santa Catarina e Tarrafal e, na ilha de Santo Antão, em três pontos de inquérito: Porto Novo, Paul e Ribeira Grande. Encontrámos importantes diferenças na terminologia açucareira das duas ilhas estudadas, por razões histórico-geográficas. Assim, não podemos deixar de confrontar a terminologia da produção açucareira do Sotavento (ilha de Santiago) com a do Barlavento (ilha de Santo Antão). Há uma nítida distinção cultural entre o Sotavento, com maior influência africana também a nível musical (bataque e funaná), e o Barlavento (S. Nicolau, S. Vicente e Santo Antão), onde predomina a morna e a coladeira, sendo que esta música apresenta maior influência europeia, particularmente portuguesa. Nas duas ilhas, encontrámos técnicas e termos históricos e actuais da produção açucareira madeirense, mas não podemos deixar de referir a nítida distinção existente entre a ilha de Santiago e a de Santo Antão também no que se refere à terminologia açucareira. A ilha de Santiago, que pertence ao Sotavento, parece apresentar uma terminologia mais antiga por ter sido colonizada, com a introdução da produção açucareira, muito antes da ilha de Santo Antão. Esta pertence ao Barlavento, apresentando uma terminologia mais recente e próxima da ilha da Madeira, devido à forte presença de madeirenses nesta ilha, a partir de fins do século XVII, principalmente ligados à agricultura e à pesca.

Em S. Tomé, aplicámos os inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira nos seguintes pontos: Ponto Bom, em Morro Peixe, distrito de Lobata, e Canavial, na Roça Agostinho Neto, no mesmo distrito; Generosa, na Roça Ponta Figo, distrito de Lembá; Porto Alegre, no distrito de Caué, e Ribeira Peixe, no mesmo distrito; e ainda Água Funda, em Água Izé, distrito de Cantagalo. Neste estudo, não incluímos a ilha do Príncipe, por esta já não apresentar cultivo açucareiro, vivendo quase exclusivamente do turismo. Como se trata de um estudo lexical e não fonético, registámos as formas ortográficas dos termos recolhidos, embora com algumas notações fonéticas. Apenas apresentamos entre parêntesis algumas representações fonéticas de variantes com interesse, num mesmo ponto de inquérito, realizadas quer por um mesmo informante quer por informantes distintos.

3. Português e crioulos de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe

Tanto em Cabo Verde como em S. Tomé e Príncipe, obtivemos respostas ao questionário em português e em crioulo, sendo que os informantes, muitas vezes, nos fornecem formas duplas, por exemplo: *calamar* (forma portuguesa) e *cramã* ou *calmã* (forma crioula). Todos os informantes caboverdianos e santomenses compreendem a língua portuguesa e quase todos falam português, porque têm a escolaridade básica e porque os crioulos caboverdianos e santomenses são de base lexical portuguesa. Assim, quase todos os termos da produção açucareira são de origem portuguesa, sofrendo alterações fonéticas de simplificação, próprias das línguas crioulas caboverdianas e santomenses. Também encontramos alguns termos que parecem ser de influência africana, nomeadamente *impampo*, *moco* e *tchoco*.

Salientamos algumas das características fonéticas comuns aos crioulos de Santiago, de Santo Antão e de S. Tomé (com grande presença e influência caboverdiana), visíveis nos termos registados: tendência para as vogais tónicas abertas, por exemplo *forma* e *borra*; ausência de [R] uvular, por exemplo *bora*, *baraca*, *baril* e *fero*; confusão entre os fonemas /b/ e /v/, por exemplo *vatideira* por *batedeira*; tendência para a africada palatal *tch* por *ch*, por exemplo *tatcho* e *trapitche*; tendência para realizar *j* ou africada palatal sonora *dj* por *lh*, por exemplo *paja* ou *padja* por *palha*; tendência para apagar a vogal inicial de palavra, por exemplo *panha* por *apanha* e a consoante final *-r*, por exemplo *calama(r)*, crioulo *calmã* e, principalmente nos verbos *fermenta(r)*, *coze(r)*, *pila(r)* e *trapicha(r)*. A nível morfológico, regista-se a ausência de género, sendo que predominam as formas terminadas em *-a*, por exemplo: *açúcra branca* e *açúcra preta*, *parola* e *reminhola*.

Algumas características fonéticas distinguem o crioulo de Santiago do de Santo Antão, nomeadamente a tendência para manter e articular o *-u* final em Santiago, ao contrário de Santo Antão que tem tendência para apagá-lo, por exemplo *canude* por *canudu* (como também acontece hoje na Madeira), e a tendência para transformar a vogal *e* em *i*, em Santiago, por exemplo *di* por *de*, *pisado* por *pesado* e *verdi* por *verde*, o que não acontece em Santo Antão. Os crioulos de Santiago e de Santo Antão distinguem-se por um certo número de traços que os individualizam. Estas diferenças explicam-se por razões históricas e geográficas de colonização das ilhas, que circunscrevem os dialectos, permitindo a consolidação não só de diferentes realizações fonéticas, mas sobretudo de tipos lexicais diferentes para designar conceitos idênticos.

Dos crioulos falados em S. Tomé e Príncipe, o «forro», o «linguyê», o «angolar» e o caboverdiano, é do primeiro, porque assume expressão nacional, que a língua portuguesa sofre maior influência, o que se traduz em variações fonéticas, lexicais e semânticas e em frequentes omissões de diversos tipos, como por exemplo: sílabas de palavras, determinantes, conectores frásicos, o que, a par de uma organização sintáctica diferente, gera muitas vezes enunciados incoerentes, por falta de coesão textual.

4. Variedades de cana-de-açúcar em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde, a partir do século XIX, são introduzidas novas variedades de cana mais produtivas. Assim, o desenvolvimento da produção açucareira neste arquipélago deve-se à introdução, em 1888, da *cana caena* ou *caiana*, vinda da América. Quanto a S. Tomé, as variedades de cana-de-açúcar que hoje encontramos nesta ilha foram introduzidas pelos caboverdianos. Em S. Tomé registámos a denominação simples *cana*, enquanto em Santiago e em Santo Antão, para além da forma referida, ocorrem as formas complexas *cana-de-açúcar* e *cana sacarina*, com a variante *cana caçarina*, em Santiago.

Em Cabo Verde e em S. Tomé surgem muitas designações comuns de variedades de cana-de-açúcar, em que algumas apresentam múltiplas designações, sendo algumas comuns a diferentes variedades. Assim, encontrámos uma grande variedade de canas e respectivas designações. A cana branca e delgada, com elevado grau de sacarose, em Santo Antão, é designada *cana canica* ou *cana caneca* e *cana de mel* (talvez porque a cana mais doce era usada para fazer mel), enquanto em Santiago ocorrem as denominações *cana carriça* ou *cana carriço* ou *cana carriçal*, *cana de terra* e *cana caneca*. Em S. Tomé, apenas registámos a designação *cana micoló* para denominar este tipo de cana. A cana amarela-esverdeada, grossa e fibrosa, em Santiago, é denominada *cana caiana* e *cana angolana*. Já em Santo Antão, encontrámos as formas *cana branca* e *cana burbon* ou *cana burborão* ou *cana burbão*, enquanto em S. Tomé apresenta os nomes *cana amarela* e *cana de Angola*. A cana de cor avermelhada, em Santiago, é designada *cana preta* e *cana rocha*, enquanto, em Santo Antão, registámos os nomes *cana roxa* ou *cana roxa preta* ou *cana preta* e ainda *cana javastins*, apresentando muitas variantes fonéticas: *cana ostine*, *cana infestina*, *cana ervastina*, *cana evestim*, *cana ervastim*, *cana desvastina*. Segundo indicação dos informantes, trata-se de uma qualidade de cana que, em Cabo Verde, parece ser de origem indiana. Em S. Tomé, a mesma cana apenas é designada pelo nome *cana roxa*.

A cana de cor mais clara do que a avermelhada, em Santo Antão, é denominada *cana brasileira* e *cana roxa branca*, enquanto em Santiago é designada *cana branca* e *cana de Santo Antão*. Em S. Tomé, esta cana é denominada *cana de Cabo Verde*, *cana carice* e *cana mulata*. A cana escura de cor acinzentada surge na ilha de Santo Antão com a denominação *cana de Cuba*. Em Santiago, a cana de várias cores é designada *cana brasileira* e *cana caneca*, sendo também denominada *cana brasileira* e *cana lavrada* em S. Tomé. Em Cabo Verde encontrámos ainda outras variedades de cana, nomeadamente a cana característica deste arquipélago que, em Santiago e em Santo Antão, é denominada *cana de terra* e *cana crioula*, sendo que em Santiago ocorrem ainda as designações *cana preta* e *caninha*. Ali, existe ainda a *cana ajato*, denominação de uma cana importada que cresce depressa, sendo esta designada *cana projeto* e *cana bambu* em S. Tomé. Em Santo Antão surge ainda uma cana vermelha muito doce designada *cana Daniel* e uma cana muito dura denominada *cana brasileira* e *cana peixe*, em S. Tomé *cana carice* e *cana bambu*, confundindo-se com a *cana de Cabo Verde* e com a *cana projeto*. Em S. Tomé registámos ainda a existência de uma cana muito mole, escura ou clara, designada *cana mulher* ou *mole(r)*, *cana Maria*, *cana preta*, *cana branca* e *cana de S. Tomé*.

5. Cultivo e colheita da cana-de-açúcar em Cabo Verde e em S. Tomé

Os termos e as técnicas de cultivo e colheita da cana-de-açúcar pouco mudaram desde o início do povoamento e colonização das ilhas de Cabo Verde até hoje. Trata-se de termos e técnicas agrícolas tradicionais, que ainda hoje são idênticas em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão) e em S. Tomé. Neste subcampo semântico do cultivo e colheita da cana, a maior parte dos termos são gerais com complemento de especificação da cana, o que os torna termos específicos da produção açucareira.

As designações das diferentes partes da cana-de-açúcar, em Cabo Verde e em S. Tomé, apresentam muitos termos comuns. As pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar são designadas, em Santo Antão, nó(s) de cana, enquanto em Santiago, além do termo nós, nó de cana ou nó di cana, registámos o termo junta di cana. Em S. Tomé, encontrámos também o termo junta de cana, juntamente com os nomes nó de cana, osso de cana e gaia. O conceito entrenós da cana é designado, em Santiago, canudo de cana, enquanto, em Santo Antão, é denominado pelo termo talho de cana (talhe ou tale de cana). Em S. Tomé, o mesmo conceito corresponde aos termos casa de cana, talo de cana, canudo de cana, cubo de cana e miolo.

Apenas os informantes de Santiago e de S. Tomé responderam ao conceito sorver o sumo da cana com a expressão chupa(r) cana. A questão sobre o líquido chupado da cana-de-açúcar visa conhecer se o termo que designa o sumo da cana chupado é o mesmo que denomina o sumo da cana extraído no trapiche. Em Santiago e em S. Tomé, além do termo calda ou carda, também ocorre água de cana, o equivalente em Santo Antão a calda. Em Santiago e em S. Tomé registámos os termos bagaço (de cana) e palha de cana, enquanto em Santo Antão encontrámos apenas o termo bagaço (bagace), para designar a cana depois de chupada. O sumo que fica nas mãos, ao chupar a cana, é designado melado, em Santiago.

O rebento que surge no nó da cana é denominado, em Santiago, rebenta di cana ou (a) rebento, olho de cana e grelo de cana, enquanto em Santo Antão registámos as denominações olho de cana (oje de cana). Em S. Tomé, ocorrem também os termos olho de cana, vista de cana, filho e rebento para denominar o conceito referido. Em Cabo Verde e em S. Tomé, a cana-de-açúcar apresenta uma florescência que, nas ilhas estudadas, é designada flor de cana, embora em Santiago também ocorra a forma flor de olho e, em Santo Antão, florzinha. As folhas da parte superior da cana são denominadas em Santiago olho de cana (odjo di cana), juntamente com as expressões papo di cana e cabeça de cana, enquanto em Santo Antão surgem as denominações caravela e tona de cana para o mesmo conceito. Em S. Tomé, encontrámos a designação caberça de cana para o mesmo conceito.

A parte inferior da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada, é designada em Santiago pé di cana, tromba de cana e cacuto de cana e, em Santo Antão, toco de cana (touke de cana). Em S. Tomé encontrámos os termos raiz de cana, pé de cana, toco de cana e sogro de cana. Salientamos a ocorrência de termos portugueses e outros, provavelmente, de influência africana, como cacuto, na ilha de Santiago.

O cultivador de cana-de-açúcar é denominado *agricultor*, nos três grandes pontos de inquérito, mas em S. Tomé, registámos ainda a designação *camponês*, com a variante

camponeso. Uma plantação ou área de terra cultivada com cana-de-açúcar, em Santiago, é denominada *horta di cana* ou *horta de cana*, a par dos termos *viveiro di cana*, *canteiro de cana*, *terço di cana* e *talão de cana*, enquanto em Santo Antão surge o termo *chão de cana* (*tchão de cana*) e ainda *quinta de cana*, *quintal de cana*, *pilar de cana* e *canteiro de cana*. Em S. Tomé predomina o termo *campo de cana*, com os sinónimos *horta de cana* e *lavra de cana*. O pedaço de cana colocado na terra para germinar, nas três ilhas, é designado *planta* ou *pranta de cana*. Em Santiago ocorre ainda a denominação *olho de cana* (*odjo di cana*) e *impampo di cana* para designar este conceito, enquanto em Santo Antão surge o termo *sementeira*, a par do termo *planta de cana*. Em S. Tomé, para além do termo já referido, ocorre também a denominação *sementeira de cana* e ainda *cabeça de cana*. O termo *olho de cana*, que em Santiago designa os rebentos do nó da cana e as folhas da parte superior desta, também denomina a planta da cana, que tanto pode ser um pedaço de cana com vários nós como a parte superior da cana.

O cultivo da cana realiza-se da mesma forma nas duas ilhas de Cabo Verde, utilizando técnicas comuns a outros cultivos, ou seja, utiliza-se uma enxada para fazer regos na terra, onde se planta a cana, que depois é irrigada, sendo a água conduzida para as plantações através de canais denominados levadas. Em S. Tomé, devido à grande pluviosidade e humidade do clima, bem como fertilidade da terra, não é necessário fazer regos nem regar as canas que são simplesmente introduzidas na terra, depois de se abrir um buraco com uma enxada. O cultivo da cana exige que se retirem as ervas das plantações, trabalho denominado *mondar a cana*, nas duas ilhas de Cabo Verde, sendo que em Santiago encontrámos ainda a designação *limpa(r) cana*. Em S. Tomé, para além do termo *limpa(r) cana*, registámos as expressões *capina(r) a cana* e *roça(r) a cana*. O acto de tirar as folhas da cana também é designado *limpa(r) cana* e *esfolha(r) cana* (*esfolar cana*), em Santo Antão. Em Santiago e em S. Tomé, para denominar o mesmo conceito, ocorre igualmente o termo *limpa(r) cana*, confundindo-se com o conceito anterior, enquanto em Santiago registámos ainda os termos *tira(r) paja*, *monda(r) paja*, *casca(r) cana* ou *descasca(r) cana* e *colhe(r) padja*. Em Santo Antão ocorre uma designação específica para a tiragem das primeiras folhas da cana *desgoga(r) cana* ou *tira(r) gogo*, sendo que as primeiras folhas da cana são denominadas *gogo* ou *goge*. As folhas tiradas das canas que servem de alimento para os animais são denominadas, em Santo Antão e em S. Tomé, *palha de cana* e *folha de cana*, enquanto em Santiago registámos apenas o termo *palha de cana* (*padja di cana* ou *paja di cana*), apresentando também a forma *palheta di cana*. A doença da cana é denominada, em Santiago, *bicho de cana* (*bitchu di cana*) e *mangra*. Em Santo Antão ocorrem várias doenças da cana com denominações distintas, nomeadamente *lagarta*, que corresponde ao bicho da cana, *mancha* e *ferruge*, enquanto em S. Tomé não encontrámos nenhuma doença da cana.

Em Santiago, a colheita da cana é denominada *corte de cana* ou *corta (de) cana*, enquanto em Santo Antão e em S. Tomé é designada *corte de cana* e *colheita de cana*. A primeira colheita da cana é chamada *primeira corta*, em Santiago, e *quebradura*, em Santo Antão. Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante, em Santiago, em Santo Antão e em S. Tomé, é *cortar cana*, enquanto em S. Tomé encontrámos ainda a denominação *colher cana*. Quanto ao instrumento utilizado para cortar a cana, em Santo Antão, encontrámos instrumentos

de influência europeia, denominados *faca* e *machado* (com a forma crioula *matchade*), enquanto em Santiago e em S. Tomé predomina o instrumento de influência africana, chamado *machim* ou *catana* e, excepcionalmente, em Santiago, *machado* (*matchadu*) ou *machada*. A ocorrência do *machado* ou *machada*, em Santiago e em Santo Antão, parece confirmar tratar-se de um termo e um instrumento muito antigo, importado da ilha da Madeira. Salientamos ainda o facto de em Santo Antão, região de forte influência europeia, não encontrarmos o uso da *catana*, mas sim de uma *faca*, juntamente com o *machado*, enquanto em Santiago e em S. Tomé o *machim* (ou *catana*), forma com o mesmo radical de *machado*, substitui quase totalmente o uso do instrumento europeu. Em S. Tomé, registámos um conceito particular, a cana melada, cortada na estação seca e amena (de meados de Maio a Agosto), denominada *gravana*, sendo esta cana designada *cana de gravana*.

Em Santiago registámos os termos *raiz de cana* e *soca de cana*, enquanto em Santo Antão encontrámos os termos *raiz de cana* e *toco de cana* e, em S. Tomé, apenas ocorre o termo *raiz de cana*, para denominar a raiz que fica na terra, depois de cortar a cana. A planta ou cana nova que surge da soca da cana, em Santiago, é referida com os termos *herdeiro di cana*, *(a)rebento de cana* ou *rebenta di cana*, *pé de cana* e *impampo di cana* (termo de influência africana), enquanto em Santo Antão encontrámos apenas o termo *herdeira*, com a forma crioula terminada em *-a*, para designar o mesmo conceito. Em S. Tomé, registámos os termos *herdeiro (de cana)*, *filho (de cana)* e *rebento (de cana)*, com a variante fonética *rabenta (de cana)*. Como podemos verificar, nos três pontos de inquérito surge a designação antropomórfica *herdeiro de cana*, que parece ser oriunda da ilha da Madeira, tal como a denominação *filho de cana*.

O conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o trapiche, em Santiago, é denominado *feixe de cana* (*feixu di cana* ou *feixe di cana*) e, em Santo Antão, *braçado de cana*. Em S. Tomé, encontrámos os termos *feixe de cana*, *molhe de cana* (com a variante fonética *moio de cana*) e *tambor de cana*, por analogia com o tambor ou bidão utilizado para fazer aguardente. Reunir as canas em feixes, em Santo Antão e em S. Tomé, é *(a)mara(r) cana*. O utensílio ou material usado para emolhar ou amarrar os feixes de canas, em Cabo Verde e em S. Tomé, é a *corda de carapato*, *corda de bananeira* e *palha de cana* ou *folha de cana*. O transporte dos molhos de cana às costas, em Santiago, em Santo Antão e em S. Tomé, é designado *carrega(r) cana* e o transporte da cana para o trapiche é denominado *careto de cana*, em Santiago.

6. Extracção do sumo da cana-de-açúcar em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde e em S. Tomé, ainda se conserva o processo tradicional de extracção do sumo da cana em moinhos movidos a tracção animal, denominados *trapiche* (*trapitche*) ou *trapiche de ferro*, surgindo já alguns engenhos mecanizados também designados *trapiche* coma a especificação *a motor*, formando a denominação *trapiche a motor*. Em S. Tomé, além do termo *trapiche a motor*, registámos o termo *máquina* para designar o mesmo conceito. O material de moer a cana que faz parte do *trapiche*, em Santo Antão, é denominado *cilindr(s)*, a par do termo mais frequente *ferro(s) de trapiche*, e em Santiago ocorrem os termos *cilindros di trapiche*, *ferro(s)* e ainda *moenda*. Em S. Tomé, este conceito é denominado pelo termo *rolo* ou

loro (de ferro). Em Cabo Verde, tal como em S. Tomé, o trapiche é composto por três ferros ou cilindros verticais, que antigamente eram de madeira, o denominado *trapiche de pau*. O cilindro central é designado *macho (matchu ou matche)*, porque recebe o movimento da almanjara e faz mover os ferros laterais chamados *fêmea(s) di trapiche* ou *fema*. Em S. Tomé encontramos diferentes tipos de trapiche: trapiche manual de manivelas com dois rolos de ferro horizontais em Morro Peixe; trapiche a motor ou mecânico também com dois cilindros de ferro horizontais em Canavial, Roça Agostinho Neto, no distrito de Lobata, e em Generosa, Roça Ponta Figo, no distrito de Lembá; trapiche manual de manivelas com três cilindros verticais em Porto Alegre, no distrito de Caué, e o mesmo trapiche com ferro movido por dois homens, em Ribeira Peixe, no mesmo distrito, e em Água Izé, no distrito de Cantagalo. O pau do trapiche, movimentado por bois ou homens, que acciona os cilindros de ferro, é denominado apenas *ferro* e o homem que movimenta o trapiche com o ferro é denominado *homem de manual*, *maquinista* e também *pisador de cana*.

Em Santiago, o período de actividade do engenho é designado *pila de cana* e o conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar, que inclui o *trapiche (de ferro)*, o tacho de cobre de fazer o mel e o alambique de destilar a aguardente, é denominado *fornalha (fornaja ou fornadja)* e, em Santo Antão, *curral de trapiche*⁴. Em S. Tomé, o local onde se extrai o sumo da cana é denominado *casa de pisar cana* e o conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar é designado *trapiche e fábrica*. O trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana, em Santiago, é designado *encarregado de fornalha e fornalheiro* (termo formado a partir de *fornalha*), enquanto em Santo Antão este é designado *encarregado de trapiche e trapicheiro*⁵ (forma derivada por sufixação do termo *trapiche*). Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, ocorre a designação *metedor de cana*, para o trabalhador que introduz a cana no *trapiche*, e *virador de bagaço*, mas também *voltador de bagaço* e *tirador de bagaço*, para o trabalhador que introduz o bagaço no trapiche. Em Santiago, o metedor de cana é designado *pilador di cana* (de *pilar cana*) e *plantador de cana* (de *plantar cana*, o mesmo que meter cana no trapiche) e o trabalhador que volta a introduzir o bagaço da cana no trapiche, do lado oposto, para segunda moenda também é designado *virador de bagaço* e *tirador di bagaço*. Em S. Tomé, o trabalhador que mete a cana na moenda do trapiche é denominado *plantador de cana (prantador de cana)*, como em Santiago, mas também *metedor de cana*, como em Santo Antão, para além de *pisador de cana* e *maquinista*, enquanto o trabalhador que tira o bagaço da moenda é designado *bagaceiro* e *segurador de bagaço*. Em Santiago e em Santo Antão, o termo predominante para denominar a extracção do sumo da cana no trapiche é *trapicha(r) cana* ou *trapitcha(r) cana*, forma derivada de *trapiche*, termo associado à técnica utilizada para o efeito. No entanto, encontramos, ainda, nestas duas ilhas, o termo *pila(r) cana* e, em Santo Antão, ocorre também a denominação *moer cana*, enquanto em Santiago surgem os termos

4 João Lopes Filho, ao descrever o fabrico do mel e do grogue em S. Nicolau, ilha onde a cana-de-açúcar foi introduzida ao mesmo tempo de Santo Antão, diz-nos que esta designação também existe naquela ilha, a par com a denominação *terreiro do trapiche*. (Cf. João Lopes Filho, 1995, *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, p. 159).

5 Em S. Nicolau, ilha do Barlavento, João Lopes Filho refere a denominação *mestre do trapiche* para designar o responsável pelo fabrico do mel e do grogue, que recebe como paga a quinta parte da produção. (Cf. João Lopes Filho, 1995, *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, p. 159).

tritura(r) cana e *mutchuca(r) cana*. O termo *pila(r) cana* parece estar, inicialmente, associado ao pilão, recipiente de madeira utilizado para esmagar manualmente pequenas quantidades de cana, em Santiago e em Santo Antão. Esmagar a cana no pilão é denominado *pila(r) cana* e *pisa(r) cana*, nas duas ilhas. O instrumento utilizado para pilar a cana no pilão é denominado *pau de pilão*. O pilão ainda hoje é utilizado em Cabo Verde para esmagar pequenas quantidades de cana para fazer mel. Em S. Tomé também encontrámos os termos *pisa(r) cana*, *pila(r) cana* e *trapicha(r) cana* para denominar a extracção do sumo da cana no trapiche.

Em Cabo Verde, nas ilhas de Santiago e de Santo Antão, tal como na ilha de S. Tomé, o termo que designa o sumo da cana extraído no trapiche é *calda* (forma crioula do termo *caldo*, usado no Brasil para nomear o mesmo conceito). No entanto, em S. Tomé, registámos ainda o termo *água de cana* para designar o mesmo conceito. Nas ilhas de Santiago e de Santo Antão predomina o termo *bagaço* para denominar os resíduos da cana esmagada, tal como em S. Tomé, onde também ocorre o termo *palha de cana* para designar o mesmo conceito. Em Santiago, a calha do trapiche, por onde corre o sumo que sai da moenda, é denominada *cuba* e *levada di trapiche*, enquanto em Santo Antão é designada *cuba* ou *cubra*. A parte desta onde o sumo da cana sai da moenda, em Santiago, é denominada *bica* ou *bico* e *boca di cuba* e, em Santo Antão, *bica da calda*. Em S. Tomé não registámos nenhum termo para designar estes conceitos. O recipiente que recebe o sumo da cana que sai da moenda, em Santiago, é designado *parola* (*da calda*), *pia di trapiche*, *cocho*, *balde*, *bidão*, *baril*, *tambor*, *lata* e *panela* para denominar o mesmo conceito. Em Santo Antão, o termo *parola* é desconhecido e o recipiente de madeira que recebe a *calda* é denominado *celha* (*de (a)parar a calda*)⁶ e *tanque* (*da calda*). O termo *parola* parece ser a forma crioula de *parol*, que ainda encontrámos no Brasil, denominando o recipiente de madeira que recebe o caldo, mas também o depósito de madeira que serve para guardar o sumo da cana e para envelhecer a aguardente (em Minas Gerais). O termo *parol* é muito antigo no Brasil, sendo referido, em 1711, por Antonil⁷. A denominação *parol* provém da antiga produção açucareira mediterrânica, correspondendo ao termo *perol*, cuja primeira atestação registámos em Valência em 1435, designando a vasilha de cobre usada para transportar o sumo da cana de uma caldeira para outra (termo que não surge na documentação siciliana consultada). Embora não tenhamos registado este termo na documentação madeirense, é provável que este tenha sido levado para a ilha de Santiago pelos madeirenses, assim como teriam sido estes que o levaram para o Brasil. Este termo antigo não ocorre em Santo Antão, provavelmente porque os madeirenses colonizaram esta ilha mais tarde, quando o termo já teria desaparecido na Madeira.

Em Cabo Verde e em S. Tomé, o fabrico do mel, do açúcar e da aguardente é feito ao ar livre e os recipientes de cozer o sumo da cana são enterrados e colocados directamente sobre o fogo do *forno*, também denominado *fornalha* em Santo Antão e *fogão* em S. Tomé. Em Santiago, Santo Antão e S. Tomé, a lenha e o bagaço são introduzidos na *boca de forno*, também denominado *porta di forno*, em Santiago. O trabalhador responsável pelo fogo do forno é denominado *forneiro*, nas três ilhas, e ainda *pudor di lume*, em Santiago, e *foguista*, em Santo Antão.

6 O termo *celha* ainda hoje se encontra nas zonas rurais madeirenses e continentais para designar uma vasilha de madeira.

7 Cf. André João Antonil, 1711, *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas* (edição fac-similada), Lisboa.

7. Fabrico de mel de cana em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde e em S. Tomé, o produto líquido de cor escura feito da cozedura e concentração do sumo da cana é denominado *mel de cana*, embora em Santiago também tenhamos encontrado o termo *melaço* para designar este conceito. Em Santiago e em Santo Antão também é habitual filtrar o sumo da cana, ou seja, *coar a calda*, antes de ser cozida, *escoa(r) calda* em S. Tomé. Nas ilhas de Cabo Verde, usa-se um *saco (de sarapilheira)*, *toalha* ou *pano (de flanela)*, também denominado *pane de mel* em Santo Antão e um *saco* ou *rede* em S. Tomé. As impurezas retiradas do sumo da cana, através da filtração, em Santo Antão, são denominadas *borra* ou *borrinha* e, em S. Tomé, *bora*, *poeira*, *lixo*, *palha* e *escuma*. O processo de ferver o sumo da cana é denominado, em Cabo Verde e em S. Tomé, *ferve(r) calda* e *coze(r) calda* e ainda *esfervece(r) calda*, em Santiago.

Em Cabo Verde, conserva-se o sistema arcaico e rudimentar de apenas uma caldeira ou tacha, em que se coze e concentra o mel. Em Santo Antão, o recipiente de cobre de fazer o mel é denominado *tacho (de fazer mel)* ou *tacho de cobre* (em crioulo *tatche*) e, em Santiago, *cobre (di mel)*, sendo designado pelo nome do material de que é feito. O termo madeirense *tacha de cobre*, assim como foi transplantado com a produção açucareira para Canárias e para a América, também teria sido levado para Cabo Verde, onde teria adquirido a forma masculina *tacho* e, em Santiago, a designação *tacho de cobre* foi reduzida à forma *cobre*. Em S. Tomé também registámos os termos *tacho*, *cobre*, *panela* e *tambor* para denominar o mesmo conceito. Em Santiago, um informante idoso ainda nos indicou a forma *tacha* como forma antiga correspondente a *tacho (de cobre)* ou *cobre*. Em Santo Antão, embora nenhum informante tenha referido a forma *tacha* para designar o recipiente de cobre de cozer o mel, alguns informantes idosos reconheceram este termo como forma antiga e sinónimo de *tacho*, na lista de palavras apresentadas na parte semasiológica do questionário. Salientamos que, em Santiago e em Santo Antão, além dos termos predominantes *cobre* e *tacho* (para denominar o recipiente de fazer o mel), surgem os termos comuns *caldeira (de mel)* e *panela*. Em Santiago, registámos também o termo *tacho* e *tacha*, enquanto em Santo Antão ocorre ainda a forma *tatchinho*. Nestas duas ilhas, tal como em S. Tomé, o termo *panela* também designa um recipiente de cobre mais pequeno do que o *tacho* ou *cobre*, confundindo-se com este, sendo usado para fazer mel em pequenas quantidades e para cozer a escuma da calda para fazer açúcar de escuma, em Santiago, e rebuçado de mel, em Santo Antão. Em S. Tomé este recipiente é ainda denominado *lata*.

Durante a cozedura do mel, é necessário retirar a espuma do sumo da cana. Este processo é designado, em Santo Antão, *escumar* e *limpar*, em Santiago, *limpa(r)* e *tira(r) escuma* e, em S. Tomé, *limpa(r) calda*. O instrumento utilizado para retirar a espuma, tanto em Cabo Verde como em S. Tomé, é denominado *espumadeira* ou *escumadeira* e, em Santiago, é ainda designado *coadeira*. Em S. Tomé registámos ainda a forma *escumeira* e *escumador*, a par de *reminhola* (termo da ilha de Santiago). A primeira espuma retirada do sumo da cana durante a fervura, nas duas ilhas de Cabo Verde, é denominada *cachaça*⁸ (*catchaça*) ou *cachaço (catchaço)*, embora

8 Na ilha da Madeira, o termo *cachaça* designa a espuma da fermentação da garapa, principalmente na produção caseira e clandestina de aguardente.

com predominância da forma terminada em *-a*, em Santo Antão. Ali, este conceito é ainda designado *escuma preta*, enquanto em Santiago também é denominado *escuma verde*, *óleo verde* e *nata* e, em S. Tomé, *escuma do mel* e *panovelho*. As impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana são denominadas *borra*, em Santiago e em Santo Antão, a par do termo *moco* (*mouke*), possivelmente de influência africana. Em Santiago, registámos ainda o termo *poeiras*, enquanto em S. Tomé encontrámos os termos *poeira* e *bora* para denominar o mesmo conceito.

Em Cabo Verde ainda se utiliza um preparado de produtos naturais (cal, cinza ou casca de uma planta chamada purgueira), para purificar o sumo da cana durante a fervura. Este produto é denominado *coada*, tanto em Santiago como em Santo Antão. O termo *coada* surge, na documentação histórica da Madeira, em 1587, com a forma *de coada*: «não venderão de coada nem cinza sem licença»⁹, designando o preparado de cinza que se deita nas caldeiras para purificar o sumo da cana. Este termo teria sido transplantado para Cabo Verde, onde se conserva a forma *coada*, e para o Brasil, onde apresenta a forma *decoada*. Em S. Tomé, utiliza-se uma pinha de banana verde ou potassa para purificar o sumo da cana. Em Santiago, purificar o sumo da cana com *coada*, no fabrico do mel, denomina-se *temperar o mel*. Não registámos nenhum termo para designar este conceito nem em Santo Antão nem em S. Tomé. A segunda espuma retirada do sumo da cana, depois de deitar a *coada*, em Santiago, é denominada *choco* (*tchoco*), *escuma escura*, *carasbeja* ou *carasvelha* e, em Santo Antão, *escuma preta* e *escuma* ou *espuma de mel*, sendo ainda designada, nas duas ilhas, *escuma branca*, enquanto em S. Tomé encontrámos os termos *escuma* e *caravelha*. Em Santo Antão, as segundas espumas são consumidas com pão e utilizadas para fazer rebuçados de mel, denominados *refilhão*, *puxador* e *çucrinhe* ou *(a)çucrinha*, feito em pequenas formas de metal ou de coco, juntando ingredientes como amêndoa e coco.

Em Cabo Verde, depois de retirada a segunda escuma do mel, deita-se água no tacho, antes de extrair as últimas impurezas, o que se denomina *limpar o mel* (em crioulo *limpa(r) mel*) e também *limpeza de mel*, em Santiago. O trabalhador que faz o mel é denominado *fazedor de mel*, em Santiago e em Santo Antão, embora em Santiago ocorram também as denominações *cobreiro*, *homem de cobre* e *fornalheiro* e, em Santo Antão, os termos *ponteador de mel*, *trapicheiro* e *homem de boca de tacho*. Em S. Tomé, o trabalhador que faz o mel é denominado *fazedor de mel*, *fabricador de mel* e *mestre*. A densidade do mel necessária para a sua conservação é denominada, em Santiago e em Santo Antão, *ponto de mel* e, em Santiago, surgem ainda os termos *pesa da mel* e *mel pisado*. Em S. Tomé registámos as denominações *ponto de mel* e *grau de mel* para designar o mesmo conceito. Para denominar o processo de verificar se o mel está no ponto, em Santiago, tal como em S. Tomé, encontrámos as denominações *ver o ponto* e *ver o peso*, enquanto em Santo Antão ocorrem as expressões *pontear o mel*, *ventear o mel* ou *ventilar o mel*. O local onde o fazedor do mel controla o ponto do mel, em Santiago, é denominado *boca de cobre*, enquanto em Santo Antão é designado *boca de tacho*. Em S. Tomé não registámos nenhum termo correspondente para denominar este conceito.

9 Cf. «Posturas que fizerão os officiaes do anno de oiteta e sete (1587)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 74.

Tanto em Cabo Verde como em S. Tomé, utiliza-se um prato para ver se o mel está no ponto. Em S. Tomé também se utiliza a *escumadeira* e uma *bandeja* para verificar o ponto do mel de forma artesanal. Depois do mel estar no ponto, é retirado da tacha com um recipiente de cobre denominado, em Santo Antão, *vasilha* ou *balde*, *calamar* (cabaça cortada ao meio longitudinalmente) e *tiofe* (nome de origem obscura que designa um recipiente de metal com cabo comprido). Em Santiago, o recipiente utilizado para retirar o mel do cobre é denominado *reminhola*, mas também *lata*, *panela*, *balde*, *vasilha* e *carmã* (forma crioula de *calamar*). O termo *reminhola*, que encontrámos na ilha de Santiago, parece ser muito antigo, como o termo *parola*, pois a primeira atestação que registámos deste termo data de 1413 e surge, na documentação siciliana consultada, com a forma *ramaioli*¹⁰ e, depois, em Valência, com a forma *rumiol*¹¹, designando uma colher com cabo comprido usada para retirar o mel e o açúcar da tacha. Este termo surge na documentação madeirense, em 1535, num inventário do engenho de António Teixeira com a forma *raminhois*¹². Da Madeira este termo teria passado para Canárias, onde a forma *remiñoles* é um portuguesismo ou madeirensismo¹³, e para o Brasil com a forma *reminhol*, como podemos ver em Antonil¹⁴, existindo ainda hoje, nomeadamente em Minas Gerais, com a forma *rominhol* ou *reminhol*. Logo, é provável que este termo também tenha sido levado pelos madeirenses para Cabo Verde, nomeadamente para Santiago, onde a produção açucareira é mais antiga. Assim, a *reminhola* é uma espécie de colher grande ou concha de cabo comprido, semelhante à *escumadeira*, mas sem furos. Em S. Tomé, o recipiente utilizado para retirar o mel do cobre é denominado apenas *lata*. Em Cabo Verde, o mel depois de pronto e retirado do tacho de cobre é filtrado para retirar as últimas impurezas. Em Santiago, este processo é denominado *coa(r) mel* ou *escoa(r) mel*, utilizando-se o mesmo material da filtração inicial. Em Cabo Verde, o mel é depositado em *vasilhas*, *latas*, *garrações* e *bidões*, enquanto em S. Tomé apenas encontrámos o termo *vasilha* para designar o mesmo conceito.

8. Fabrico de açúcar de cana em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde e em S. Tomé, o fabrico de açúcar de cana apresenta um processo artesanal e rudimentar. Actualmente, já não há fabrico de açúcar, devido à pouca produção de cana, ao baixo preço do açúcar de importação e à preferência pela produção de mel e aguardente, mas ainda encontrámos informantes conhecedores do antigo processo de fabrico artesanal e rudimentar do *açúcar preto* ou *açúkra preta* e *(a)çúkra de tera*. Trata-se de um açúcar pouco elaborado, escuro (com melaço), conservado e embrulhado em folhas de cana e palha de bananeira.

Em Cabo Verde, o processo de fabrico do açúcar é similar ao do mel, embora exija maior elaboração. O recipiente em que o sumo da cana era cozido para fazer açúcar é o mesmo em que

10 Cf. Giovanni Rebora, 1968, *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Università degli Studi di Napoli, p. 25. Este termo parece ser uma forma derivada da palavra *rame* (cobre) e designa a colher ou concha de cobre usada para retirar as espumas do mel.

11 Cf. J. Pérez Vidal, 1973, *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, p. 153.

12 Cf. «Testamento de António Teixeira de 1535», *A flor do Oceano*, nº 259, 7 de Outubro de 1865, Funchal: 2.

13 Cf. J. Pérez Vidal, 1991, *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, p. 231.

14 Cf. André João Antonil, 1711, *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas* (edição fac-similada), Lisboa.

se faz o mel, denominado *cobre*, em Santiago, e *tacho*, em Santo Antão. Em S. Tomé registámos os termos *tacho*, *cobre*, *panela* e *tambor* para denominar o mesmo conceito. O cozimento da calda para fazer açúcar é designado *ferve(r) calda*, nas duas ilhas, e ainda *coze(r) calda*, em Santiago, enquanto em S. Tomé encontramos tanto o termo *cozer* como *ferver*. Depois, tal como no fabrico do mel, o processo de retirar as impurezas da calda é denominado *limpa(r)*, nas duas ilhas, e ainda *espumar*, em Santo Antão, e *escoa(r)*, em S. Tomé. A primeira espuma retirada da calda, como já vimos no fabrico do mel, é designada *cachaça* e *escuma preta*, em Santo Antão, e *cachaço* ou *catchaçe*, *escuma verde*, *óleo verde* e *nata*, em Santiago, enquanto em S. Tomé é denominada *panovelho*. As impurezas contidas na primeira espuma, como já vimos, são designadas *borra* e *moco* ou *mouke*, nas duas ilhas. Em Santiago, no fabrico de açúcar, adiciona-se *potasso* e *soda* para purificar o sumo da cana, enquanto em Santo Antão se utiliza *cal* (*de Lisboa*), *cinza* e *purgueira* para o mesmo efeito e, em S. Tomé, *potassa* ou *potasso*. Tal como no fabrico do mel, estes produtos são utilizados para fazer um preparado que se deita na calda, depois de retirar a primeira espuma, denominado *coada*, em Cabo Verde. A segunda espuma retirada da calda, tal como no processo de fabrico do mel, é denominada predominantemente (*t*) *choco*, em Santiago, mas também *escuma escura*, *escuma branca* e *carasvelha* ou *carasbeja* e, em Santo Antão, *escuma preta*, *escuma* ou *espuma de mel* e também *escuma branca*, enquanto em S. Tomé é designada *escuma* e *panovelho*. Após retiradas as segundas escumas, à semelhança do fabrico do mel, deita-se água na calda para retirar mais impurezas, processo, como já vimos, denominado *limpa(r) mel*, em Cabo Verde. No processo de fabrico do açúcar, retira-se ainda uma terceira e última espuma da calda, durante a fervura. Em Santiago, esta é denominada *nata*, *panovelho* (*panuveju*), *caravelha* (com as variantes *carasvelha*, *carabeja* e *escarabeja*), *pangofa* e *escuma branca*, enquanto em Santo Antão apenas é designada *escuma branca* e em S. Tomé é denominada *caravelha* e *escuma*. Em Santiago, estas terceiras e últimas escumas são cozidas e batidas, sendo aproveitadas para fazer açúcar de escumas em formas pequenas, denominado *açúcar di nata*, *açúcar di carabeja*, *açúcar di panovelho* ou *çucra de panuveju*, em S. Tomé (*a*)*çucrinha* (termo de Santo Antão). Também na produção açucareira primitiva da Madeira, as últimas escumas retiradas do sumo da cana eram utilizadas para fazer açúcar de escumas.

A densidade do açúcar necessária para a cristalização ou formação de cristais de açúcar, em Cabo Verde e em S. Tomé, é denominada *ponto di açúcar* ou *ponto de açúcar* ou *açúcre* e o utensílio usado para ver o ponto do açúcar, tanto em Santiago como em Santo Antão, é o mesmo usado para ver o ponto do mel, chamado *prato*, enquanto em S. Tomé se utiliza a *escumadeira*. Depois de atingir o ponto do açúcar, este tinha de ser mexido no *tacho* até atingir o ponto de cristalização, processo denominado *bate(r) cobre* ou *bate(r) çúcre*, em Santiago, e *bate(r) açúcar* e *batedura*, em Santo Antão, enquanto em S. Tomé apenas é chamado *bate(r)*. O instrumento utilizado para bater o açúcar no *tacho* é o *batedor*, sendo uma espécie de remo de pau, em Santiago e em Santo Antão. Embora em Santo Antão também ocorram as formas *pau* (*batedor*) e *batedeira* e, em Santiago, a *escumadeira* seja usada como *batedor*. Em S. Tomé, o pau *batedor* do açúcar é denominado *pau de coco* ou *soca de coco*. O trabalhador que faz o mel, em Cabo Verde e em S. Tomé, é denominado *fazedor de açúcar* ou *açúcre* e *meste di açúcar*

ou *mestre (de açúcar)*. Embora o termo *mestre de açúcar* designe o trabalhador especializado no fabrico do açúcar, distinguindo-se do *fazedor de açúcar* menos especializado, como indicam os informantes mais idosos, que ainda se recordam desta actividade. O local onde o fazedor do açúcar bate o açúcar é denominado *boca de cobre*, em Santiago, e *boca de tacho*, em Santo Antão. O recipiente utilizado para retirar o açúcar do tacho de cobre é o mesmo utilizado para retirar o mel, em Santiago, *reminhola*, *balde* e *carmã*, em Santo Antão, *calamar* e *tiofe* e, em S. Tomé, *vasilha* e *lata*. O açúcar, depois de batido e retirado do tacho de cobre, é colocado num recipiente ou molde onde solidifica, denominado *forma de açúcar* ou *forma de açúcr* ou simplesmente *forma*, em Santiago e em Santo Antão. Nesta última ilha surge também a designação *forma de mel*, a par da denominação *forma de pane* ou *forma de fazenda*, que indica o material de que esta era feita, neste caso de tecido, sendo necessário colocar um pau na *boca de forma* para deitar o açúcar. Em Santiago, as formas também são designadas pelo material de que são feitas. Nesta região ainda encontrámos a denominação *forma de barro* (que não registámos em Santo Antão, provavelmente por ser mais antiga), a par das denominações: *forma de pane*, *forma de metal*, *forma de coco*, *forma (de palha) de bananeira* e ainda *bandeja*, *lata* e *pote*, recipientes usados como formas. Em S. Tomé, além da denominação *forma de açúcr*, encontrámos a designação *forma (de barro)*. O furo no fundo da forma de barro, em Santiago, é denominado *broca di forma* e, em S. Tomé, *buraco*, sendo que as formas de metal e de pano não tinham furo, pois não se purgava o açúcar com barro, embora algum mel escorresse naturalmente das formas de tecido e de palha de bananeira. As formas pequenas, geralmente de metal, onde se deitava o açúcar de escumas, em Santiago, e o reбуçado das escumas do mel, em Santo Antão, são denominadas *forminhas* e, em S. Tomé, *forminha (de coco)*. O material utilizado para embrulhar e conservar o açúcar, em Santiago e em Santo Antão, é a *corda di bananeira* ou *paja de banana* e, em S. Tomé, também se utiliza a *palha de banana* ou *folha de bananeira*. Ali, o embrulhar do pão de açúcar para conservá-lo seco denomina-se *esfolha(r) (açúcr)*.

O líquido que escorre das formas de açúcar, em Santiago, é denominado *mel di forma*, *mel de açúcar* e *melaço de açúcar*, enquanto em Santo Antão apenas ocorre a denominação *melaço* e, em S. Tomé, *mel de açúcr* para designar este conceito. Em Santiago, tal como em S. Tomé, as formas são colocadas num armazém (*almazém*) e o recipiente que recebe o melaço das formas é denominado *forma*, *parador* e *lata*, em Santiago, e *lata* e *panela*, em S. Tomé. O açúcar depois de retirado das formas é designado *pedra de açúcr* ou *açúcr em pedra*, *pão pedra*, *forma de açúcar* ou *açúcr di forma* e *açúcr di terra*, em Santiago e em S. Tomé. Salientamos a denominação *pão pedra*, em que se conserva o elemento *pão* do antigo termo da produção açucareira *pão de açúcar*, que designa o açúcar duro de forma cónica retirado das formas de barro. Os restos de mel ou de açúcar caramelizados que ficam colados ao tacho de cobre são rapados e usados como adoçante ou como reбуçado. Em Santiago, estas crostas de açúcar são designadas *raspa*, *caramelos de mel*, *cocorota di mel*, *cocorota di açúcr*, *carasvelha* (com a variante *carasveja*), *raspadura de cobre* e *açúcar di cobre*, enquanto em Santo Antão encontrámos os termos *raspadura (do tacho)*, *raspa* e *çucrinha*, e em S. Tomé registámos os termos *caramelo*, *bora de panela*, *cocorota (corcorota, cacarota)* e *rapadura*. O acto de retirar

os restos caramelizados do tacho, em Santiago, é denominado *raspa(r) cobre* ou *rapa(r)cobre* e, em Santo Antão, *raspa(r) tacho*. Como podemos verificar, nas duas ilhas, os termos *rapar* e *rapadura* apresentam como formas dominantes as variantes *raspar* e *raspadura*. Em Santiago encontrámos ainda a denominação *água férrea* (com as variantes *água fera*, *água esfera* e *águas feras*), que designa a água doce de lavar os restos de mel e de açúcar do tacho, aproveitada para fazer grogue, fermentando juntamente com a calda.

9. Fabrico de aguardente de cana em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde, o termo predominante para designar a aguardente é *grogue de cana* (*grogro di cana*). Em Santiago também encontrámos a designação *grogue de açúcar*, pois dada a falta de cana e o baixo preço do açúcar importado, começa-se a falsificar o *grogue de cana*, fazendo aguardente de açúcar derretido com água. Em S. Tomé, o termo *grogue* ou *grogro (de cana)* é um caboverdianismo, surgindo a par dos termos *aguardente (de cana)* e *cachaça*, e a aguardente feita com açúcar é denominada *cacharamba*.

Em Cabo Verde ocorre o termo *destempera(r)* ou *tempera(r) calda*, *desagua(r) calda*, *prepara(r) calda*, em Santiago, e *tempera(r) calda*, em Santo Antão, para referir o processo de misturar a calda fresca com a calda a fermentar e também ao adicionar água e açúcar para aumentar a produção. Assim, esta mistura de calda fresca e fermentada com diferentes graus de sacarose, em Santiago, é denominada *trempe calda*, enquanto em Santo Antão é designada *fermento de calda* e *tempero de calda*. Em S. Tomé, mais precisamente em Porto Alegre, um caboverdiano idoso indicou que conserva a cana abafada durante alguns dias, o que designou por *curtir* ou *cubar* a cana, antes da extracção do sumo, para facilitar a fermentação da calda. O processo de transformação do sumo da cana num liquido fermentado é nomeado *fermentação da calda*, o que ocorre através do *fermenta(r) calda* ou *ferve(r) calda*, em Santiago e em Santo Antão, surgindo ainda a expressão *trabalha(r) calda* em Santiago. Em S. Tomé, além da denominação *trabalha(r) calda*, *ferver(r) calda* e *fermenta(r) calda*, ocorre ainda o termo *cuba(r) calda* e o processo de *fermentação (da calda)* também se denomina *cubação* ou *encubação*. Em Santo Antão ocorrem os termos *pipa* e *tonel*, referindo os recipientes de madeira onde a calda fermenta, enquanto em Santiago, além dos termos *pipa*, *barril* e *vasilha*, surgem os termos *barricas de fermentação* e *bidão*, e em S. Tomé ocorrem os termos *cuba* e *tambor*, que designam recipientes de plástico usados para o mesmo efeito. Em Cabo Verde e em S. Tomé, junta-se *(a)fermento* ou *açúcra* ao sumo da cana para ajudar a fermentação. A espuma da fermentação do sumo da cana é denominada *escuma*, em Cabo Verde, e *escuma (de calda)* ou *scuma*, *palha*, *nata* e *cachaço*, em S. Tomé, onde o acto de retirar a escuma da calda é designado *desnata(r)*.

O sumo da cana fermentado, em Santiago, é denominado *calda morta*, *calda fermentada* e ainda *calda armado*, *calda chegada* (*calda chigado* ou *calda chegado*) e *borra*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *calda fermentada* e *calda ponteada* (com as variantes *calda panteada* e *calda pontuada*) e, em S. Tomé, predomina o termo *calda cubada*, a par de *calda chegado(a)*, *calda pronto(a)*, *calda branda* e *calda fermentada*. A graduação do sumo da cana

fermentado é denominada, em Santiago, *ponto di calda* e, em Santo Antão, *peso de calda*. Em Cabo Verde, a calda fermentada, antes de passar para o alambique, é colocada num recipiente denominado *parador di calda*, em Santiago, *funil de alambique*, em Santo Antão, e *funil, rede e tambor*, em S. Tomé. O processo de transformação do sumo da cana fermentado em aguardente, separando o álcool da água, em Cabo Verde e em S. Tomé, é denominado *estilação* ou *destilação*, o que ocorre através do *ferve(r) calda*, *destila(r) calda* ou *estila(r) calda*. Em Santiago e em Santo Antão, apenas encontramos o termo *(a)lambique* (com as variantes *lambiche* ou *lambitche*), para designar a caldeira de destilação de aguardente de cana, enquanto o recipiente colocado sobre o fogo é denominado *caldeiro*, *caldeira*, *caldeira de alambique* e *(a)lambique*, confundindo-se com o primeiro conceito, ou seja, a parte com o todo, uma vez que apresenta uma denominação comum. Em S. Tomé, os termos *lambique* e *tambor* designam o recipiente em que se destila a aguardente e o local onde ocorre a destilação é denominado *casa de destilar*, *casa de lambique* e *casa de fazer aguardente*.

A parte do alambique por onde se introduz o sumo da cana, em Santiago, é denominada *boca di (a)lambique*, enquanto em S. Tomé é designada *boca de tambor*. A parte do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação é chamada *capacete*, em Santiago e em Santo Antão, e em Santo Antão encontramos ainda os termos concorrentes *cabeção* e *capitel*. O tubo de condensação do alambique, onde ocorre o arrefecimento da aguardente, é denominado, em Santiago e em Santo Antão, com o termo *serpentina* e, em Santo Antão, surgem ainda os termos *bicha* e *cano*, enquanto em S. Tomé apenas ocorre o termo *tubo de serpentina*. O recipiente com água que permite a condensação da aguardente é denominado *tanque (de alambique)*, em Cabo Verde e em S. Tomé, enquanto a parte do alambique por onde sai a aguardente é designada *boca de serpentina*, em Santiago, e *boca de cano*, em Santo Antão. A primeira aguardente que sai do alambique é designada, em Santiago e em Santo Antão, *cabeça de grogue* e, em Santo Antão, encontramos ainda os termos *cabeça do garrafão* e *cabeçada*, enquanto em S. Tomé registámos os termos *cabeça (de aguardente)* e *álcool (de aguardente)* e ainda o termo *soro (de aguardente)* para designar o líquido que sai do alambique antes da primeira aguardente. Em Santo Antão, a mistura da aguardente mais forte com a de graduação inferior é denominada *tempero de grogue*. Em Santiago, a aguardente com a graduação regular é denominada *brando* e a última aguardente mais fraca que sai do alambique é designada *água-pé*, *rapé* e *grogue brando* por confusão com a aguardente normal, enquanto em Santo Antão é chamada sobretudo *rapé*, mas também *rabo de alambique*. Em S. Tomé, a aguardente com a graduação normal é denominada *brando* e a última aguardente mais fraca é chamada *água-pé*, tal como em Santiago.

A quantidade de álcool contida na aguardente, em Santo Antão, é designada *graduação*, *grau* e ainda *peso de grogue*, enquanto em Santiago, além do termo *grau*, ocorre o termo *ponto di grogue*. Em S. Tomé registámos os termos *grau* e *peso* para denominar o mesmo conceito. Em Cabo Verde e em S. Tomé, o instrumento utilizado para ver a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente também é denominado *grau* e *termómetro (temómetro)* e ainda *nível*, em S. Tomé. O processo de verificar a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente é denominado, em Santiago, *ver o grau da calda*, *ver o ponto* e ainda *pesar o grogue* e, em Santo Antão, *pesar a calda* e *pesar o grogue*, enquanto em S. Tomé chama-se apenas *ver*

o grau. Em Cabo Verde, embora já se utilize o grau para ver a graduação da aguardente, ainda se conserva o processo tradicional de deixar cair o grogue de um recipiente para outro, sendo a quantidade de bolhas indicativo do grau de álcool da bebida. Os recipientes utilizados para ver artesanalmente o grau da aguardente, em Santiago e em Santo Antão, são denominados *calamar*, *carmã* ou *calmã* e *copo de coco* e, em Santiago, este último recipiente é ainda designado *copo de fornalha* e *copo de grogue*. Em S. Tomé, os meios utilizados para ver artesanalmente o grau da aguardente são um prato de vidro usado para pegar fogo na aguardente, cheirar a aguardente, prová-la e ver a sua espuma. Em Santiago, o processo de verificar o grau do grogue, deixando-o cair de um *copo de coco* para um *calamar*, é denominado *bentea(r) grogue* ou *ventea(r) grogue*. As bolhas de espuma formadas no grogue, indicando maior ou menor graduação, são chamadas *espuma* ou *escuma*, enquanto em Santo Antão são denominadas *ilhós*, *alhofes do grogue* ou *eslhafe* e, em S. Tomé, *escuma de aguardente* e *renho*.

A quantidade de aguardente destilada de uma vez no alambique, em Santiago, é denominada *lambique di calda* e *alambicada (de calda)*, termo comum a Santo Antão. O processo de destilar segunda vez a aguardente de inferior qualidade é designado *restila(r)*, em Santiago, e a aguardente redestilada é nomeada *aguardente refinada*. Os resíduos que ficam no fundo do alambique, em Santiago e em S. Tomé, são denominados *recalda*, enquanto em Santo Antão são designados *azugre* ou *azugra*. O trabalhador responsável pela destilação da aguardente de cana no alambique é denominado *fornalheiro*, *grogueiro* e *fabricador de grogue*, em Santiago, e *(a)lambicador* (forma derivada do nome *alambique* com o sufixo *-ador*), em Santo Antão, enquanto em S. Tomé registámos os termos *fazedor de aguardente*, *fabricador de aguardente*, *estilador* e *mestre*. O trabalhador que faz e repara os instrumentos de cobre do alambique, em Santiago, é designado *homem de lambique* e *funileiro* e, em Santo Antão, *fulineiro*. Em Santo Antão, a aguardente depois de pronta é guardada num *garrafão*, em *barris* ou num *tonel* e, em Santiago, é depositada em *garrações*, *barris*, *pipas*, *vasilhas* e ainda num recipiente denominado *bandeja* e *bóia*, enquanto em S. Tomé apenas encontrámos o termo *garrafão* para designar o mesmo conceito. E o indivíduo que bebe muita aguardente é denominado *cachaço*.

A conservação da tecnologia rudimentar e artesanal de extracção do sumo da cana e de fabrico de mel, açúcar e aguardente de cana, em Cabo Verde e em S. Tomé, possibilitou a permanência da terminologia açucareira antiga nestas ilhas, nomeadamente os termos: *trapiche*, *parola*, *forma de açúcar*, *mestre de açúcar*, *coada*, *escumadeira*, *reminhola*, *rapadura*, *açúcar de escumas* e *açúcar de mel*. Em S. Tomé encontram-se as terminologias açucareiras de Santiago (termos mais antigos que não encontrámos em Santo Antão, por se tratar de uma ilha colonizada mais tarde), nomeadamente as unidades terminológicas: *reminhola*, *cobre*, *caravelha*, *panovelho* e *cocorota*, e de Santo Antão, designadamente os termos: *tacho*, *peso*, *(a)çucrinha* e *rapadura*, entre outros.

A realização de inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira, em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão) e em S. Tomé e Príncipe, além de nos fornecer importantes informações sobre a terminologia e a tecnologia actual desta actividade agro-industrial tradicional, permite-nos contribuir para a reconstituição dos termos e das técnicas da primitiva produção açucareira madeirense, transplantados para aquelas ilhas atlânticas.

A terminologia açucareira actual no Português de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe: estudo comparativo

I. Cultivo e colheita da cana-de-açúcar

Conceitos	Termos		
	S. Tomé	Santiago	Santo Antão
Planta cultivada para produção de mel e aguardente.	Cana	Cana (de açúcar), cana sacarina (cana <i>caçarina</i>)	Cana (de açúcar), cana sacarina
Cana característica de Cabo Verde.		Cana <i>di</i> terra ou cana de terra, cana preta, caninha, cana crioula	Cana de terra, cana crioula
Cana grossa que cresce depressa.	Cana <i>projeto</i> , <u>cana bambu</u>	Cana <i>ajato</i>	
Cana branca e delgada com elevado grau de sacarose.	Cana Micoló	Cana carriça ou cana carriço ou cana carriçal, cana de terra, cana caneca	Cana canica ou cana caneca, cana de mel
Cana amarela-esverdeada, grossa e fibrosa.	Cana de Angola, cana amarela	Cana caiana, cana angolana	Cana <i>burbon</i> ou cana <i>burborão</i> ou cana <i>burbão</i> , cana branca
Cana de cor avermelhada. Em Cabo Verde, esta cana é de origem indiana.	Cana roxa	Cana preta, cana rocha	Cana <i>javastins</i> ou cana <i>ostine</i> ou cana <i>infestina</i> ou cana <i>ervastina</i> ou cana <i>evestim</i> ou cana <i>ervastim</i> ou cana <i>desvastina</i> , cana roxa (preta), cana preta
Cana dura de cor mais clara do que a avermelhada	Cana de Cabo Verde, <u>cana carice</u> , cana mulata	Cana branca, cana de Santo Antão	Cana brasileira, cana roxa branca

OUTRAS PALAVRAS DOÇES

Cana mole, escura ou clara.	Cana mulher (<i>mole(r)</i>), cana Maria, cana preta, cana branca, cana de S. Tomé		
Cana escura de cor acinzentada.			Cana de Cuba
Cana de várias cores.	Cana lavrada, cana brasileira	Cana brasileira, cana caneca	
Cana vermelha muito doce.			Cana Daniel
Cana muito dura e grossa.	<u>Cana carice</u> , <u>cana bambu</u>		Cana brasileira, cana peixe
Pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar.	Junta de cana, nó de cana, osso de cana, gaia	Junta <i>di</i> cana, nó(s) <i>di</i> cana ou nó de cana	Nó(s) de cana
Entrenós da cana	Casa de cana, talo de cana, canudo de cana, cubo de cana, miolo	Canudo (de cana)	Talho (de cana) (<i>talhe e tale</i> de cana)
Sorver o sumo da cana-de-açúcar	Chupa(r) cana	Chupa(r) cana	
O líquido chupado da cana	<u>Calda</u> , <u>água de cana</u>	Água <i>di</i> cana, <u>calda</u> (<i>carda</i>)	<u>Calda</u>
A cana depois de chupada	<u>Bagaço</u> , <u>palha de cana</u>	<u>Bagaço</u> (<i>di</i> cana), <u>palha de cana</u> (<i>paja di</i> cana)	<u>Bagaço</u> (<i>bagace</i>)
O sumo da cana que fica nas mãos ao chupar a cana.		Melado	
Rebento que surge no nó da cana	Olho de cana, vista de cana, <u>filho (de cana)</u> , <u>rebento (de cana)</u>	<u>Rebenta di cana</u> ou (a)rebento, <u>olho de cana</u> , grelo de cana	Olho de cana (<i>olhe</i> ou <i>oje</i> de cana)
Florescência da cana	Flo(r) de cana	Flo(r) de cana (flor <i>di</i> cana), flor de olho	Flo(r) de cana, florzinha
As folhas da parte superior da cana	<u>Cabeça de cana</u>	Papo <i>di</i> cana, olho de cana (<i>odjo di</i> cana), cabeça de cana	Caravela, tona de cana
A parte de baixo da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada.	<u>Raiz de cana</u> , pé de cana, toco de cana, <i>sogro</i> de cana	<u>Pé di cana</u> , <i>tromba</i> de cana, <i>cacuto</i> de cana	Toco de cana (<i>touke</i>)

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Cultivador de cana-de-açúcar	Agricultor, camponês (<i>camponeso</i>)	Agricultor	Agricultor
Plantação de cana-de-açúcar	Campo de cana, horta de cana, lavra de cana	Horta <i>di</i> cana ou horta de cana, viveiro <i>di</i> cana, canteiro de cana, terço <i>di</i> cana, talão de cana	Quinta de cana, quintal de cana, <i>tchão</i> de cana, pilar de cana, canteiro de cana
Pedaço de cana metido na terra para germinar.	Planta de cana, <u>cabeça de cana</u> , sementeira de cana	<u>Olho de cana</u> (<i>odjo di</i> cana), impampo <i>di</i> cana, planta (de cana)	Planta de cana, sementeira
Rasgo de terra onde são plantadas as canas.		Rego	Rego
Instrumento utilizado para fazer os regos ou meter a cana na terra.	Enxada	Enxada	Enxada
Canal que conduz a água para a irrigação das canas.		Levada	Levada
Retirar as ervas das plantações de cana.	Capinar (a cana), roça(r) (a cana), <u>limpa(r) (a cana)</u>	<u>Limpa(r) cana</u> , monda(r) cana	Monda(r) a cana
Tirar as primeiras folhas da cana.			<i>Desgoga(r)</i> cana, tira(r) <i>gogo</i> (<i>goge</i>)
As primeiras folhas da cana.			<i>Gogo</i> (<i>goge</i>)
Tirar as folhas da cana	<u>Limpa(r) (a cana)</u>	Casca(r) cana ou descasca(r) cana, <u>limpa(r) cana</u> , tira(r) <i>paja</i> , monda(r) <i>paja</i> , colhe(r) <i>padja</i>	<u>Limpa(r) cana</u> , esfolhar cana (ou <i>esfolar</i> cana)
Folhas tiradas das canas que servem de alimento para os animais	<u>Palha (de cana)</u> , folha de cana	<i>Palheta di</i> cana, <u>palha de cana</u> (<i>padja di</i> cana ou <i>paja di</i> cana)	Folha de cana, palha de cana
Doenças da cana		<i>Mangra</i> , bicho de cana (<i>bitcho di</i> cana)	Lagarta, mancha, <i>ferruge</i>
Colheita da cana	Corte de cana, colheita de cana	Corta (de) cana ou corte de cana	Corte de cana, colheita de cana (<i>coleta</i> de cana)
Primeira colheita da cana		Primeira corta	Quebradura
Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante.	Corta(r) cana, colher cana	Corta(r) cana	Corta(r) cana

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Instrumento utilizado para cortar a cana	Machim	Machim ou catana, machado (<i>matchado</i> ou <i>machade</i>) ou machada	Faca, machado
Cana melada, cortada na estação seca (gravana).	Cana de gravana		
Raiz que fica na terra, depois de cortar a cana.	<u>Raiz de cana</u>	Raiz de cana, soca de cana	Raiz de cana, <i>toco</i> de cana
Planta ou cana nova que surge da soca da cana.	Herdeiro (de cana), <u>filho (de cana)</u> , <u>rebento (de cana)</u> (<i>rabenta</i> de cana)	<i>Impampo</i> (<i>di</i> cana); Herdeiro <i>di</i> cana; (<u>a</u>) <u>rebento (de cana)</u> ou <i>rebenta di</i> cana, <u>pé de cana</u>	Herdeira
Conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho.	Feixe de cana, <i>molhe</i> de cana (<i>moio</i> de cana), tambor de cana	Feixe de cana (<i>feixo di</i> cana)	Braçado de cana
Reunir as canas em feixes.	<i>Marra(r)</i> cana		(A)marra(r) cana
Utensílio ou material usado para emolhar as canas.	Corda (de palha de bananeira), folha de cana	Corda <i>di</i> carapato, palha <i>di</i> bananeira, folha de cana, palha de cana	Corda de carapato, corda de bananeira, flor da cana
Transportar os molhos de canas.	Carega(r) cana	Carrega(r) cana	Carrega(r) cana
Transporte das canas para o engenho.		Carreto <i>di</i> cana	

II. Extracção do sumo da cana nos trapiches

Conceitos	Termos		
	S. Tomé	Santiago	Santo Antão
Recipiente de madeira utilizado para esmagar manualmente pequenas quantidades de cana.		Pilão (<i>pilon</i>)	Pilão (<i>pilon</i>)
Esmagar a cana no pilão.		<u>Pila(r) cana</u> , <u>pisa(r) cana</u>	<u>Pila(r) cana</u> , <u>pisa(r) cana</u>
Instrumento utilizado para pilar a cana no pilão.		Pau de pilão	Pau de pilão

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Local onde se extrai o sumo da cana.	Casa de pisar cana		
Conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar.	<u>Trapiche</u> , fábrica	Fornalha (<i>fornaja</i> ou <i>fornadja</i>)	Curral de trapiche
Trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana.		Encarregado de fornalha, <u>fornalheiro</u>	Encarregado de trapiche, <u>trapicheiro</u>
Período de actividade do engenho e do trapiche.		Pila de cana	
Aparelho de extracção do sumo da cana movido por animais ou por homens.	<u>Trapi(t)che</u> (trepiche), máquina	<u>Trapiche (de ferro)</u> (trapitche)	<u>TRAPICHE (DE FERRO)</u>
Aparelho mecânico de moer a cana.	<u>Trapiche a motor</u>	<u>Trapiche a motor</u>	<u>Trapiche a motor</u>
Comprimir a cana para extrair o sumo no trapiche.	Pisa(r) cana, pila(r) cana, trapicha(r) cana	Trapicha(r) cana (ou (a)trapitchar), <u>pila(r) cana</u> , tritura(r) cana, <i>mutchuca(r)</i> cana	Trapichar cana (ou trapitcha(r) cana), <u>pila(r) cana</u> , moer a cana
Instrumento do trapiche que mói a cana.	Rolo (<i>loro</i>) (de ferro)	Cilindro(s) (<i>di</i> trapiche), moenda, ferro(s)	Ferro(s) de trapiche, cilindro(s)
Cilindro central ou inferior do trapiche.	Macho	Macho (<i>matcho</i>)	Macho (<i>matche</i>)
Cilindros laterais movimentados pelo cilindro central ou cilindro superior do trapiche.	Fêmea(s)	Fêmea di trapitche	Fêmea(s) (<i>fema</i>)
Trabalhador responsável pela montagem e reparação do trapiche.		Trapicheiro, mestre de trapiche	
Instrumento utilizado para prender os bois ao trapiche.		Canga di boi	Canga
Pôr os bois no trapiche.		Canga(r) boi	Canga(r) boi
Corda que liga os dois paus do trapiche.		Corrente (<i>correnti</i>)	Guia, corrente
Miúdo que conversa com os bois.		Botador di boi, <i>pantador</i> de boi	<i>Colador</i> de boi, falador de boi, condutor de boi
Conversar com os bois.		<i>Bota(r)</i> boi, <i>panta(r)</i> boi	<i>Cola(r)</i> boi

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Conjunto de dois animais que movimentam o trapiche.		Junta de boi(s)	Junta de boi(s), mula(s) de trapiche, parelha
Boi que sofre maior esforço no rodar do trapiche.		Boi <i>di</i> dentro	Boi de dentro
Boi que acompanha o boi de dentro.		Boi <i>di</i> fora	Boi de fora
Pau do trapiche, movimentado por bois ou por homens, que acciona os cilindros.	Ferro	Almanjarra <i>di</i> trapiche, pau de almanjarra	(Pau de) Almanjarra ou (<i>al</i>) <i>majarre</i>
Homem que movimenta o trapiche com ferro ou manivela.	Homem de manual, <u>maquinista</u> , <u>pisador de cana</u>		
Pau do trapiche que roda puxado pelo pau de almanjarra.		Mudo, rasteiro	Mudo
Peça do trapiche que recebe o movimento do pau de almanjarra e o transmite aos cilindros.	Careto	Cabeça (<i>di</i> trapiche)	Capacete
Local onde as canas são colocadas antes de serem introduzidas no trapiche.	Mesa	Mesa <i>di</i> trapiche, banca	Mesa de trapiche, madre
Introduzir a cana na moenda.	Planta(r) cana, meter cana	Planta(r) cana, mete(r) cana	Mete(r) cana
Trabalhador que mete a cana na moenda do trapiche.	Plantador de cana (<i>prantador</i> de cana), <u>pisador de cana</u> , metedor de cana, <u>maquinista</u>	Pilador <i>di</i> cana, plantador de cana	Metedor de cana
Trabalhador que tira o bagaço mais grosso para voltar a passar na moenda do trapiche.	Bagaceiro, segurador de bagaço	Virador de bagaço, tirador <i>di</i> bagaço	Voltador de bagaço, virador de bagaço, tirador de bagaço
Sumo da cana extraído no engenho e no trapiche.	<u>Calda</u> , <u>água de cana</u>	<u>Calda</u>	<u>Calda</u>
Calha do trapiche por onde corre o sumo que sai da moenda		Cuba, levada (<i>di</i> trapiche)	Cuba (<i>cubra</i>)
Parte da moenda onde sai o sumo da cana.		Bica ou bico, boca <i>di</i> cuba	Bica da calda

Recipiente que recebe o sumo da cana que sai da moenda.	Balde, bidão, baril, tambor, lata, <u>panela</u>	Parola (da calda), pia <i>di trapitche</i> , cocho, <i>parara</i> (<i>empara calda</i>), vasilha, pedra de cimento	Celha (de <i>parar</i> a calda), tanque (da calda)
Resíduos da cana esmagada.	<u>Bagajo</u> , <u>palha de cana</u>	<u>Bagajo</u>	<u>Bagajo</u>
Local onde se queima lenha e bagajo para gerar calor.	Forno, fogão	Forno	Forno, fornalha
Local da entrada do mato na fornalha.		Boca <i>di</i> forno, porta de forno	Boca de forno
Trabalhador que controla o fogo na fornalha.		Forneiro, pudor <i>di</i> lume	Foguista, forneiro
Um décimo da cana trapichada paga ao dono do trapiche.		Quinta (<i>di trapitche</i>)	Quinta

III. Fabrico de mel de cana

Conceitos	Termos		
	Madeira	Santiago	Santo Antão
Produto líquido de cor escura feito do sumo da cana.	Mel de cana	Mel, melaço	Mel
Material ou utensílio usado para retirar as impurezas do sumo da cana.	Rede, saco	Saco (de sarapilheira), pano, toalha	Saco, pano (de flanela) ou pano de mel, toalha
Filtrar o sumo da cana.	<u>Escoa(r) calda</u>	<u>Coar (a) calda</u>	<u>Coar (a) calda</u>
Impurezas retiradas do sumo da cana através da filtração.	<u>Bora</u> , poeira, lixo, palha, espuma		<u>Borra</u> , borrinha
Ferver o sumo da cana.	<u>Cozer</u> , <u>ferver</u>	<u>Ferve(r)</u> , <u>coze(r)</u> , <i>esfervec</i> (calda)	<u>Ferve(r) calda</u>
Processo de concentração do sumo da cana			Dobrar a ferva
Recipiente em que se concentra o mel, através do cozimento.	<u>Panela</u> , tambor, tacho, cobre	<u>Cobre</u> (<i>di</i> mel), <u>tacho</u> , tacha, caldeira de mel, <u>panela</u>	<u>Tacho</u> (de fazer mel), <u>tacho de cobre</u> (<i>tatche</i>), tachinho (<i>tatchinhe</i>), caldeira, <u>panela</u>

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Recipiente mais pequeno do que a tacha usado no fabrico caseiro de pequenas quantidades de mel.	<u>Panela</u> , lata	<u>Panela</u>	<u>Panela</u> , caldeira
Retirar a espuma do sumo da cana durante a fervura.	Limpa(r) calda	<u>Limpa(r)</u> , tira(r) espuma	<u>Limpar</u> , <u>escumar</u>
Instrumento utilizado para retirar a espuma	<u>Escumadeira</u> (<i>escumeira</i>), <u>escumador</u> , <u>reminhola</u>	<u>Escumadeira</u> ou espumadeira, coadeira	<u>Escumadeira</u> ou espumadeira
Primeira espuma retirada do sumo da cana durante a fervura.	, <i>panovelho</i>	Óleo verde, <u>cachaço</u> (ou <i>catchace</i>), nata, <u>escuma verde</u>	<u>Cachaço</u> ou <u>cachaça</u> (<i>catchaça</i>), <u>escuma preta</u>
Impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana.	Poeira, <u>bora</u>	Poeira, <u>borra da calda</u> , <i>moco (mouke)</i>	<u>Borra</u> , <i>moco (mouke)</i>
Preparado usado para purificar o sumo da cana.	Pinha de banana verde, <i>potassa</i>	Coada	Coada
Purificar o sumo da cana com coada.		<u>Temperar o mel</u>	
Segunda espuma retirada do sumo da cana.	, <i>caravelha</i>	<i>Choco</i> (ou <i>tchoco</i>), <u>escuma escura</u> , <u>escuma branca</u> , <i>carasvelha</i> (ou <i>carasveja</i>)	<u>ESCUMA PRETA</u> , <u>ESCUMA BRANCA</u> , <u>ESCUMA DE MEL</u> (ESPUMA DE MEL)
Rebuçado de mel feito com a segunda espuma.			Refilhão, puxador, rebuçado, <u>(a)çucrinha</u> (<i>çucrinhe</i>)
Densidade que ultrapassa a do mel.			Ponto de rebuçado
Deitar água no tacho para retirar as impurezas do mel.		<u>Limpa(r) mel</u> , limpeza de mel	<u>Limpa(r) mel</u>
Trabalhador que faz o mel.	Fazedor de mel, fabricante de mel, <u>mestre</u>	Fazedor de mel, <i>cobreiro</i> , homem de cobre, <u>fornalheiro</u>	Fazedor de mel, ponteador de mel, <u>trapicheiro</u> , homem de boca de tacho
Densidade do mel necessária para a sua conservação.	<u>Ponto de mel</u> , grau do mel	<u>Ponto di mel</u> , <i>pesa da mel</i> , <i>mel pisado</i>	<u>Ponto (de mel)</u>
Verificar se o mel está no ponto	Ver (o) ponto	Ver o peso, ver o ponto	Pontear o mel, ventear o mel ou ventilar o mel

Local onde o fazedor do mel controla o ponto do mel.		Boca de cobre	Boca de tacho
Utensílio usado para verificar o ponto do mel de forma artesanal.	, bandeja	Prato	Prato (de esmalte)
Recipiente utilizado para retirar o mel da tacha ou tacho de cobre.	Lata	Reminhola , lata, <u>panela</u> , balde, vasilha, <u>carmã</u>	<u>Calamar</u> , <u>tiofe</u> (caneca), vasilha, balde
Filtrar o mel depois de pronto.	<u>Escoa(r) mel</u>	<u>Coa(r) mel</u>	<u>Coa(r) mel</u> ou <u>escoa(r) mel</u>
Recipiente onde se guarda o mel.	Vasilha	Vasilha, lata, garrafão, barril, bandeja, bidão, boia, tambor	Lata, garrafão, bidão, tambor

IV. Fabrico de açúcar de cana

Conceitos	Termos		
	S. Tomé	Santiago	Santo Antão
Produto sólido feito do sumo da cana.	<u>Açúkra</u> (<u>çúkra</u>), <u>açúkra de tera</u> , <u>açúkra</u> preta	<u>Açúkra di terra</u> (açúcar de terra), <u>açúkra</u> preta, <u>açúkra</u> de mel, (<u>a</u>) <u>çúkre</u>	<u>Açúkre</u> de terra, (a)çúcar preta ou açúcar preto
Recipiente em que o sumo da cana era cozido para fazer açúcar.	Tambor, <u>panela</u> , tacho, cobre	<u>Cobre</u> , caldeira, <u>panela</u>	<u>Tacho</u> , caldeira, <u>panela</u>
Cozer a calda para fazer açúcar.	<u>Cozer</u> , <u>ferver</u>	<u>Coze(r)</u> , <u>ferver</u> (a <u>calda</u>)	<u>Ferver</u> (a <u>calda</u>)
Retirar as impurezas da calda.	<u>Escoa(r)</u>	<u>Limpa(r)</u>	<u>Limpar</u> , <u>espumar</u>
Instrumento utilizado para retirar as impurezas da calda.	Rede, saco		
Primeira espuma retirada da calda que não se aproveita.	<u>Panovelho</u>	<u>Cachaço</u> (<i>catchace</i>)	<u>Cachaça</u>
Impurezas contidas na primeira espuma	<u>Bagacho</u>	<i>Moco</i> (<i>mouke</i>)	
Produtos adicionados ao sumo da cana para purificá-lo.	<i>Potassa</i> (<i>potasso</i>)	<i>Potasso</i> , soda	Cal (de Lisboa), cinza, purgueira

OUTRAS PALAVRAS DOÇES

Preparado que se deitava na calda, depois de retirar a primeira espuma.		Coadá	Coadá
Segunda espuma retirada da calda.	<u>Escuma</u> , <u>panovelho</u>	<i>Choco (tchoco)</i>	<u>Escuma preta</u>
Deitar água no caldo para retirar as impurezas		<u>Limpa(r) mel</u> ou limpeza de mel	<u>Limpa(r) mel</u>
Terceira e última espuma, que se come com pão ou é usada para fazer açúcar, retirada da calda durante a fervura, antes de bater o mel para cristalização.	<u>Caravelha</u> , <u>escuma</u>	Nata, <u>panovelho</u> (<i>panovejo</i>), <u>caravelha</u> (<i>carasvelha</i> ou <i>carabeja</i> ou <i>escarabeja</i>), <i>pangofa</i> , <u>escuma branca</u>	<u>Escuma branca</u>
Açúcar feito com a última espuma cozida e batida em formas pequenas.	<i>(a)çucrinha</i>	Açúcar <i>di</i> nata, açúcar <i>di</i> <i>carabeja</i> , açúcar <i>di</i> <i>panovelho</i> (<i>çúcra de panovejo</i>)	
Densidade do açúcar necessária para a cristalização.	<u>Ponto de açúcra</u>	<u>Ponto di açúcar</u>	<u>Ponto de açúcre</u>
Utensílio usado para ver o ponto do açúcar.	<u>Escumadeira</u>	Prato	Prato
Açúcar que não chegava ao ponto.		Açúcar <i>recló</i>	
Mexer o açúcar no tacho até atingir o ponto de cristalização.	Bater	Bate(r) cobre, bate(r) <i>çúcre</i>	Bater <i>açúcre</i> , batedura
Instrumento utilizado para bater o açúcar no tacho.	Pau de côco, soca de côco	Batedor, <u>escumadeira</u>	Pau (batedor), batedor, batedeira
Trabalhador que fazia o açúcar.	Fazedor de <i>açúcra</i> , <u>mestre</u>	Fazedor de <i>açúcre</i> , <u>mestre di</u> açúcar	<u>Meste</u> (de <i>açúcre</i>), fazedor de açúcar
Local onde o fazedor de açúcar batia este produto.		Boca de cobre	Boca de tacho
Recipiente utilizado para retirar o açúcar do tacho.		Reminhola , balde, <u>carmã</u>	<i>Tiofe</i> , <u>calamar</u>

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Recipiente ou molde onde o açúcar solidificava.	Forma (de baro), <u>forma de açúcar</u>	<u>Forma de açúcar</u> (forma de <u>açúcar</u>), forma, forma de barro, forma de metal, forma de côco, forma (de palha) de bananeira, forma de pano, bandeja, lata, pote	<u>Forma de açúcar</u> , forma de mel, forma de pano ou forma de fazenda, forma
Forma pequena de açúcar	Forminha (de côco)	Forminha	Forminha
Parte da forma onde se colocava um pau para deitar o açúcar.			Boca de forma
Buraco no fundo da forma de barro.	Buraco	<i>Broca di</i> forma	
Líquido que escorria do buraco das formas de açúcar, enquanto estava quente.	Mel de <u>açúcar</u>	Mel <i>di</i> forma, mel (de açúcar), melaço (de açúcar)	Melaço
Recipiente que recebia o melaço que escorria da forma.	Lata, <u>panela</u>	Forma, lata, <i>parador</i>	
Material utilizado para embrulhar e conservar o açúcar.	Palha de banana, folha de bananeira	Corda <i>di</i> bananeira, <i>paja</i> de banana	Corda de bananeira, forma de palha de bananeira
Embrulhar o pão de açúcar para conservá-lo seco.	Enfolha(r) (<u>açúcar</u>)		
Local onde as formas eram colocadas.	Armazém	<i>Almazém</i>	
Açúcar retirado das formas de barro.	<u>Forma de açúcar</u> , <u>açúcar</u> de forma, pedra de <u>açúcar</u> , <u>açúcar</u> , <u>açúcar de tera</u>	Pedra de <u>açúcar</u> , <u>forma de açúcar</u> , <u>açúcar di forma, <u>açúcar di terra, <u>açúcar</u> em pedra, pão pedra</u></u>	
Restos de mel ou de açúcar caramelizados rapados do fundo do tacho ou panela de fazer o mel e o açúcar.	Caramelo, <u>bora de panela</u> , <i>cocorota</i> (<i>corcorota</i> , <i>cacarota</i>), rapadura	Raspa , caramelo de mel, <i>cocorota di</i> mel, <i>cocorota di açúcar</i> , <u>caravelha</u> (<i>carasveja</i>), rapadura de cobre , <i>açúcar di</i> cobre	Raspadura (do tacho) , raspa , çucrinha

Retirar os restos de açúcar caramelizados do tacho.		Raspa(r) cobre, rapa(r) cobre	Raspa(r) tacho
Água doce de lavar os restos de mel e de açúcar do tacho.		Água <i>ferrea</i> (água <i>fera</i> ou água <i>esfera</i> ou água <i>feras</i>)	

V. Fabrico de aguardente de cana

Conceitos	Termos		
	S. Tomé	Santiago	Santo Antão
Bebida com determinado grau de alcoolémia feito do sumo da cana.	Aguardente (de cana), grogue (<i>grog</i>) (de cana), cachaça	Grogue (<i>grog</i>), aguardente, grogue de cana, grogue de <i>açúcre</i>	Grogue, aguardente
Aguardente feita com açúcar.	<i>Cacharamba</i>		
Conservar a cana abafada durante alguns dias para facilitar a fermentação.	Curtir, <u>cubar</u>		
Misturar caldas com diferentes graduações de sacarose ou calda fresca com calda a fermentar.		Destempera(r), <u>tempera(r)</u> calda, desagua(r) calda, prepara(r) calda	<u>Tempera(r)</u> calda
Mistura de caldas com diferentes graus de sacarose ou mistura de calda fresca com calda a fermentar.		<i>Trempa</i> calda	Fermento de calda, tempero de calda
Transformação do sumo da cana num líquido fermentado.	<i>Cubação, encubação</i> , fermentação (da calda)	Fermentação (da calda)	Fermentação (da calda)
Transformar o sumo da cana num líquido fermentado.	<u>Cubar</u> , trabalhar, <u>ferver (calda)</u> , fermentar (calda)	Fermenta(r) (a calda), <u>ferve(r)</u> , trabalha(r) (calda)	Fermenta(r), <u>ferve(r)</u> <u>calda</u>
Local onde o sumo da cana fermenta.	Casa de calda, <i>casa de cubar</i> , casa de fermentar	<i>Almanzém di</i> grogue, armazém de aguardente	Casa de (fermentação de) calda, barraca
Recipiente em que o sumo da cana fermenta.	Cuba , tambor	Pipa, bidão, barril, vasilha, barricas de fermentação	Pipa, tonel

Produto(s) adicionado(s) ao sumo da cana para fermentação.	Fermento, <i>açúkra</i>	(a)Fermento	Fermento
Espuma do sumo da cana durante a fermentação.	<u>Escuma (de calda)</u> , (<i>scuma</i>), palha, nata, <u>cachaço</u>	<u>Escuma</u>	<u>Escuma</u>
Retirar a espuma da calda.	Desnata(r)		
Sumo da cana fermentado.	<i>cubada</i> , calda chegada(o), calda pronto(a), calda branda, calda fermentada	calda <i>armado</i> , calda fermentada, calda <i>chegada</i> ou calda <i>chegado</i> ou calda <i>chigada</i> , calda morta, <u>borra</u>	Calda ponteada (calda <i>panteada</i>) ou calda pontuada, calda fermentada
Retirar as impurezas da calda fermentada, antes desta passar para o alambique.	<u>Escoa(r)</u>		
Instrumento utilizado para retirar as impurezas da calda fermentada.	Rede		
Graduação do sumo da cana fermentado.		<u>Ponto di calda</u>	<u>Peso (de calda)</u>
Recipiente em que se deita a calda fermentada.	Funil, rede, tambor	<i>Parador di calda</i>	Funil de alambique
Transformar o sumo da cana fermentado em aguardente.	<i>Estila(r)</i> , destila(r)	<u>Ferve(r) calda</u> , destila(r) calda ou <i>estila(r)</i> calda	<u>Ferve(r) calda</u> , destila(r) calda
Transformação da calda fermentada em aguardente.	<i>Estilação</i> , destilação		
Local onde se destila a aguardente.	Casa de destila(r), casa de <i>lambique</i> , casa de fazer aguardente		
Aparelho de destilar a aguardente.	<u>Lambique</u> , <u>tambor</u>	(A) <u>lambique</u> (<i>lambi(t)che</i>)	(A) <u>lambique</u>
Parte do alambique colocada sobre o forno que recebe o sumo da cana fermentado.	<u>Lambique</u> , <u>tambor</u>	(A) <u>lambique</u> , caldeira	Caldeira (de alambique), caldeiro, (a) <u>lambique</u>
Parte do alambique por onde se introduz o sumo da cana.	Boca de tambor	Boca <i>di</i> (a)lambique	
Parte do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação.		Capacete	Capacete, cabeça, capitel

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Tubo de condensação do alambique, onde ocorre o arrefecimento da aguardente.	(Tubo de) Serpentina	Serpentina	Serpentina, cano, bicha
Recipiente com água que permite a condensação da aguardente.	Tanque	Tanque	Tanque (de alambique)
Parte do alambique onde sai a aguardente.		Boca de serpentina	Boca de cano
Líquido que sai do alambique, antes da primeira aguardente ou álcool.	Soro (de aguardente)		
Primeira aguardente muito forte que sai do alambique e que se mistura com a aguardente mais fraca.	Cabeça (de aguardente), álcool (de aguardente)	Cabeça <i>di</i> grogue	Cabeça (de grogue), cabeça do garrafão, cabeçada
Aguardente que sai depois da cabeça.	Primeira aguardente		
Aguardente que sai depois da primeira.	Segunda aguardente		
Aguardente que sai depois da segunda.	Terceira aguardente		
Misturar a aguardente mais forte com a mais fraca.	Prepara(r) (aguardente)		<u>Tempera(r) (grogue)</u>
Mistura da aguardente mais forte com a de graduação inferior.	Misturação		Tempero de grogue
Aguardente com a graduação regular, nem muito forte nem muito fraca (60°).	(Aguardente) Brando	<u>(Grogue) Brando</u>	
Última aguardente mais fraca que sai do alambique. Esta pode ser misturada com a calda para fermentar e fazer aguardente de inferior qualidade e também se pode misturar com aguardente forte para ficar mais fraca.	Água pé	Água-pé, rapé, <u>grogue brando</u>	Rapé, rabo de alambique
Quantidade de álcool contida na aguardente.	<u>Grau</u> , peso	Ponto <i>di</i> grogue, <u>grau de grogue</u>	<u>Peso de grogue</u> , graduação, grau de grogue
Instrumento utilizado para ver a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente.	<i>Temómetro</i> , nível, <u>grau</u>	<u>Grau</u> , <i>temómetro</i>	<u>Peso</u> , termómetro

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Verificar a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente.	Ver (o) grau	Ver o grau da calda, ver o ponto, pesar o grogue	Pesar a calda ou pesar o grogue
Recipientes ou meios utilizados para ver, artesanalmente, o grau da aguardente.	Prato de vidro com fogo; cheirar; provar; ver a espuma	<i>Carmã</i> (<i>calmã</i>), copo de côco (de fornalha ou de grogue)	<i>Calamar</i> , copo de côco
Verificar o grau do grogue, artesanalmente, deixando-o cair de um copo de côco para um calamar.		<i>Bentea(r)</i> grogue ou <i>ventea(r)</i> grogue	
Bolhas de espuma formadas na aguardente, indicando maior ou menor graduação.	, <i>renho</i>	Espuma ou espuma	<i>Ilhó(s)</i> , <i>alhofo(s)</i> do grogue (<i>eslhafe(s)</i>)
Quantidade de aguardente destilada no alambique de uma vez.		<i>Lambique di calda</i> , <i>alambicada</i> de calda	<i>Alambicada</i>
Destilar segunda vez a aguardente de inferior qualidade.		Restila(r)	
Resíduo que fica no fundo do alambique.	Recalda	Recalda	<i>Azugre</i> , <i>azugra</i>
Trabalhador que faz a aguardente.	Fazedor de aguardente, fabricante de aguardente, <i>estilador</i> , <u>mestre</u>	<u>Fornalheiro</u> , <i>grogueiro</i> , fabricante de grogue	(A)lambicador
Trabalhador que faz e repara os instrumentos de cobre do alambique.		Funileiro, homem de <i>lambique</i>	<i>Fulineiro</i>
Recipiente em que se guarda a aguardente.	Garafão	Boia, garrafão, bandeja, vasilha, pipa, barril	Garrafão, barril, tonel
Homem que bebe muita aguardente.	<u>Cachaço</u>		

VI. Vitalidade das palavras históricas da produção açucareira madeirense

Termos	Conceitos		
	S. Tomé	Santiago	Santo Antão
Açúcar branco	« <i>Açúcra</i> refinado (<i>rafinado</i>)»	« <i>Açúcar</i> de fora»	« <i>Açúcre</i> de fora, <i>açúcra</i> branca»
Açúcar candi			
Açúcar de duas cozeduras			
Açúcar de escumas	«Escuma do mel, nata que tira do mel»	« <i>Açúcar di</i> nata, <i>açúcra di panovejo</i> »	<i>Çucrinha</i>
Açúcar de mel	« <i>Açúcra</i> feita de mel», « <i>açúcra</i> que põe na forma»	« <i>Açúcra di</i> tera ou açúcar de terra, <i>açúcra</i> preta»	« <i>Açúcre</i> de terra, <i>çúcre</i> feito de mel, açúcar com mel»
Açúcar de panela	«Mel feito na panela»	« <i>Açúcra di</i> terra ou açúcar de terra», «mel de panela», « <i>açúcra di</i> mel, <i>çucrinha</i> », «fazer mel de <i>açúcra</i> na panela», «queimar <i>açúcre</i> na caldeira»	« <i>Açúcre</i> feito numa caldeira mais pequena que o tacho», «ponte de (<i>a</i>) <i>çucrinha</i> feito na panela com açúcar ou mel»
Açúcar de rescumas	«Sai do mel»		
Açúcar de uma cozedura			
Açucareiro	« <i>Açúcra</i> num pote», «vasilha de meter <i>açúcra</i> »	«Forma <i>di</i> banana», « <i>açúcra</i> na forma», «de guardar açúcar», «vasilha de açúcar»	«De pôr açúcar»
Açúcar mascavado	«Queimado, amargoso»	«Açúcar escuro»	«Açúcar preto ou <i>çúcar</i> preta»
Açúcar refinado	« <i>Açúcra</i> já fina, fininha»	«Açúcar de fora, açúcar branco, açúcar fino»	«Açúcar branca»
Alçaprema			
Alealdador			
Alealdamento			
Alféloa			

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Alfeloeiro			
Alfenim	«É <i>açúkra</i> fina, branco, bom <i>açúkra</i> , cor morena fina, <i>açúkra</i> que não toma ponto de mais»		
Almanjarra		«Trapitche, pau de trapiche»	«Pau de <i>almajare</i> , pau de trapiche»
Almude			«Medida, vasilha de 10, 20 ou 50 litros»
Alvidrador			
Alvidrar			
Alvidro			
Arrátel			
Arroba			
Barril	«Põe calda nele pa fermenta(r), cuba»	«Vasilha de madeira de fermenta(r) calda», «tambor para guardar mel», «bidão para guardar grogue»	«Para pôr grogue ou calda a fermentar», «depósito de madeira de 100 litros para guardar grogue»
Caixa de açúcar			
Caldeira	«Maior do que o <i>lambique</i> , tambor de ferro ou de cobre pa ferver calda e fazer aguardente; tacho de fazer <i>açúkra</i> »	«Cobre (de cozer calda de cana), panela de fazer mel, <i>lambique</i> , <i>caldeiron</i> »	«Panela, alambique»
Canavial	«Nome de zona; onde tem muita cana; campo de cana; grande plantação de cana»	«Lugar de canas»	«Terra de cana»
Cara de açúcar	«Cabeça?»	« <i>Carabeja</i> , cabeça de açúcar»	
Cogulo			
Confeiteiro			
Confeito			
Conserva	«Põe garafa tampa»		
Conserveira			
Direitos do açúcar			
Dízima		Décima	
Escapolas			

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Escuma	«De calda fervida»	« <i>Tchoco</i> , espuma de mel»	«Escuma do mel»
Estimador			
Estimar			
Estimo			
Forma de açúcar	«Baro de fazer <i>açúcra</i> »	«Forma <i>di</i> palha <i>di</i> banana, forma <i>di</i> barro, forma de côco, forma <i>di</i> pano, de fazer <i>açúcra</i> »	«De pôr açúcar, para fazer <i>çucrinha</i> »
Lagar			«Lugar onde se põe as pipas para fermentar a calda»
Mel	«Mel de cana»	«Mel <i>di</i> <i>açúcra</i> , mel feito no cobre, mel <i>di</i> cana»	«Mel de cana»
Melaço		«Mel que escorre das formas do açúcar, mel de <i>açúcra</i> »	«Mel (que pinga das formas de açúcar), mel de <i>açúcre</i> »
Melado	«Muito açucarado»	«Mel, melaço»	Mel
Mestre de açúcar	«Fabricador de <i>açúcra</i> »	«Fazedor de <i>açúcre</i> , mestre de fazer <i>açúcra</i> »	«Faz o <i>açúcre</i> »
Mestre de engenho		«Mestre <i>di</i> trapitche, trapicheiro, fomalheiro»	«Mestre de trapiche, trapicheiro»
Moenda	«Pisa(r) da cana; trapiche»	Cilindros	«Trapiche de cana sacarina»
Novidade de açúcar	« <i>Açúcra</i> bom»	«Muita produção, colheita, boa produção»	
Pão de açúcar	«Forma de <i>açúcra</i> »	«Pão doce»	
Pilheira	«Pila(r) a cana?; pilão?; trapiche?»	«Conserva de colheita»	
Pipa	«Baril de 500 litros; tambor»	«Barril grande (de madeira) de fermentar a calda, vasilha de madeira maior que o barril»	«Para fermentar a calda, tonel»
Ponto	«Grau da aguardente; grau do mel; ponto de <i>açúcra</i> ; ponto de mel»	«Ponto <i>di</i> mel, ponto <i>di</i> <i>açúcra</i> , ponto <i>di</i> calda, ponto <i>di</i> grogue»	«Ponto do <i>açúcre</i> , ponto do mel, ponto do grogue»

OUTRAS PALAVRAS DOÇES

Purga		«Pinga mel da forma <i>di açúcar</i> , planta usada para fazer a coada de limpar a calda»	«Da purgueira»
Purgador			
Purgar			
Quarto			
Quintador			
Quinto		«Quinta <i>di trapitche</i> »	«Barril que leva 100 litros ou cinco garrações de aguardente», «quinta dada ao trapicheiro»
Rapadura	«É o que se rapa do fundo do tacho do mel; caramelo»	« <i>Cocorota</i> di mel, <i>cocorota di açúcar</i> , <i>cocorota</i> , <i>raspadura</i> de cobre, raspa ou <i>rapa</i> , <i>caraveja</i> », «espécie de reбуçado», «lava cobre, queimadura»	«Espécie de (<i>a</i>) <i>çucrinha</i> , raspa (da <i>çucrinha</i>), <i>raspadura</i> , restos de <i>açúcre raspados</i> do tacho»
Redízimo			
Refinar	«Tornar coisa fina; <i>açúcre</i> e mel apurado»		
Remel	Refinar		
Rescumas	«De calda»	« <i>Tchoco</i> , segunda espuma do mel, <i>caravelha</i> »	
Retame			
Sortes de açúcar			
Tacha	«Tacho de fazer mel; panela grande de mel»	«Tacho, cobre (<i>di</i> mel), panela»	«Tacho de fazer o mel»
Temperar	«Preparar a aguardente; misturar cabeça com aguardente mais fraca; ver grau»	« <i>Trempa di trapitche</i> , <i>trempa di calda</i> , tempera(r) grogue: deitar água e açúcar na calda, prepara(r) calda, limpa(r) mel»	«Temperar calda ou tempero da calda, fermento da calda ou fermentar a calda, tempero de grogue»
Tonel			«Pipa grande (de 1000 litros)»
Trapiche	«Máquina; moinho de cana com boi ou a motor; trepiche de pisa(r) cana»	«De pila(r) cana»	«De trapicha(r) cana»

«Glossário Românico do Açúcar de Cana: do Mediterrâneo ao Atlântico¹»,

participação no XXIV Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes, realizado na Universidade do País de Galles, em Aberystwyth, 2004.

Objectivo: divulgar o estudo da terminologia açucareira nas línguas românicas.

Introdução

A cultura da cana-de-açúcar constitui uma das mais antigas actividades agro-industriais do Mediterrâneo, nomeadamente da Sicília, Valência e Granada, e da ilha da Madeira, que funcionou como ponte entre o Mediterrâneo e o Atlântico, transmitindo os termos e as técnicas do cultivo da cana e do fabrico do açúcar às novas regiões açucareiras do Atlântico (Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil). O estudo do vocabulário do açúcar de cana contribui para o conhecimento das línguas românicas do Mediterrâneo ao Atlântico, nomeadamente do italiano, do espanhol e do português.

O nosso *corpus* é constituído pela terminologia açucareira recolhida na documentação histórica das regiões açucareiras referidas. Paralelamente ao estudo diacrónico, realizámos um estudo sincrónico para conhecermos a terminologia açucareira actual da ilha da Madeira e de Cabo Verde, regiões de língua portuguesa onde ainda hoje existe produção açucareira. Elaborámos um questionário linguístico-etnográfico que aplicámos numa rede de pontos de inquérito na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão), tendo como informantes os agricultores da cana-de-açúcar e os trabalhadores de engenho ou de trapiche, no caso de Cabo Verde, os *trapicheiros*.

1 Agradecemos o apoio do Centro de Ciência e Tecnologia da Madeira (CITMA), do Programa Operacional de Plurifundos da Região Autónoma da Madeira e da União Europeia – Fundo Social Europeu –, através de uma bolsa de curta duração para participar nesta reunião científica.

1. Documentação histórica e oral contemporânea

Este glossário especializado, sobre uma determinada área de actividade técnica, – a terminologia da produção açucareira – pretende ser um repertório histórico dos termos recolhidos na documentação da ilha da Madeira e na documentação das regiões açucareiras atlânticas que receberam a terminologia e tecnologia açucareiras da ilha da Madeira, das formas mediterrânicas sicilianas, valencianas e granadinas, bem como um estudo que visa recolher e salvaguardar o património linguístico oral actual da cultura açucareira. Trata-se de um glossário diacrónico ou histórico, mas também sincrónico, que visa apresentar a cronologia e evolução lexical e semântica dos termos da produção açucareira no tempo e no espaço, do Mediterrâneo ao Atlântico.

Para reunir a documentação estudada, deslocámo-nos ao Archivio di Stato di Palermo, na Sicília, e ao Arquivo Municipal de Motril, em Granada. A deslocação à Sicília deveu-se ao facto desta ter sido uma região de importante produção açucareira e o primeiro espaço românico no Mediterrâneo, onde se desenvolveu a terminologia do açúcar e de onde a cana-de-açúcar, com os seus termos e técnicas, foi transplantada para Valência e para a ilha da Madeira.

Na Sicília, a produção açucareira foi introduzida pelos árabes e, depois do domínio normando, continuou até finais do século XVII. Apenas existe registo da exportação de açúcar da Sicília a partir do ano 900. A tecnologia siciliana do *trappeto* resultou da adaptação das técnicas mediterrânicas do azeite e do vinho à produção açucareira, nomeadamente o antigo moinho de azeite de pedra vertical e a prensa de azeitonas. O arabismo *mazara* que, na Sicília, num documento de 1176, designava o moinho de cana-de-açúcar, foi substituído pelo termo greco-latino *trappitu* (1348), com a forma *trappeto* em 1405. As canas, depois de esmagadas no moinho, eram introduzidas em sacos para serem espremidas na prensa, tal como acontecia com as azeitonas.

A incorporação da Sicília na coroa de Aragão, em fins do século XIII (1283), conduziu ao desenvolvimento da produção açucareira em Valência, com a importação de mestres de açúcar e, conseqüentemente, técnicas e termos açucareiros sicilianos. Em Valência, a referência mais antiga sobre a produção açucareira, um moinho de açúcar, data de 1395, na zona de Oliva. Segundo Pérez Vidal (1973:65), embora o cultivo da cana e o fabrico de açúcar tenham sido introduzidos em Valência muito mais tarde do que no sul da Península pelos árabes, a região valenciana (reconquistada dois séculos e meio antes da zona açucareira andaluza), antecipou-se muito em relação àquela, principalmente no desenvolvimento do léxico açucareiro hispânico (sobretudo os termos de origem românica). Por isso, em Granada, encontrámos muitos termos de origem árabe, surgindo mais tarde os termos românicos concorrentes, a partir de Valência ou mesmo das ilhas atlânticas, Madeira e Canárias. Em Granada, desenvolveu-se uma cultura açucareira de forte influência árabe. A primeira referência ao cultivo de cana-do-açúcar surge no chamado *Calendário de Córdoba*, datado de 961, mas o início da indústria é certamente anterior, provavelmente do início do século X ou mesmo do século IX.

As regiões da Sicília e de Valência foram reconquistadas aos árabes desde muito cedo, estando estreitamente relacionadas entre si, antecipando-se nos empréstimos greco-latinos.

Assim, enquanto a indústria açucareira andaluza continua sob o domínio árabe, até finais do século XV, com predomínio dos arabismos, a cultura açucareira da Sicília e de Valência tende a reduzir alguns arabismos que tinha incorporado, substituindo-os por elementos latinos ou greco-latinos. Em Valência também encontramos a forma *trapig* para designar o moinho da cana-de-açúcar, enquanto em Granada ocorre o termo de origem árabe *aduna* para designar o mesmo conceito e só mais tarde ocorrem os termos *trapiche* e *engenho trapiche*. Na Madeira, que recebeu a cultura açucareira da Sicília e de Valência, o moinho de açúcar é designado pelo termo greco-latino, com a forma *trapicha de bestas*. Com o predomínio do termo *engenho*, a partir do século XVI, nas Canárias, em vez do termo *trapiche*, ocorre a unidade terminológica *engenio de bestias* (1501).

A documentação histórica da ilha da Madeira, que utilizámos como fonte, data do século XV até ao século XVII. Trata-se de documentação rica e variada de natureza notarial, administrativa e alfandegária, sendo que a documentação das outras regiões atlânticas de língua portuguesa (Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil) funciona como fontes anexas e complementares da Madeira, donde receberam a cultura açucareira. A inclusão de documentação histórica destas regiões resulta da necessidade de alargar o estudo da terminologia açucareira a estas regiões do Atlântico, o que nos ajuda a conhecer a terminologia e tecnologia históricas do açúcar, transplantadas da ilha da Madeira, e permite-nos complementar e clarificar a definição de termos obscuros da documentação histórica madeirense, confirmando a expansão da terminologia açucareira da Madeira no Atlântico e registando termos que embora não documentados teriam existido nesta região. É o caso de termos que surgem em Granada e no Brasil e não ocorrem na Madeira nem nas Canárias, como por exemplo *engenho real* que designa um engenho hidráulico com grande capacidade de moagem da cana-de-açúcar.

Na documentação histórica de Canárias, tal como nas outras regiões açucareiras do Atlântico, os termos açucareiros que encontramos são, na sua maioria, portuguesismos de origem madeirense, que podemos classificar como *madeirismos*, por serem termos técnicos que surgiram ou se desenvolveram na ilha da Madeira, através de um processo de terminologização de palavras da língua comum, com o incremento da produção açucareira nesta região.

Consultámos fontes de diferentes origens geográficas e cronológicas, que procuram documentar, de forma homogénea e contínua, a produção açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico. Não nos foi possível ter acesso nem tratar toda a documentação existente sobre a produção açucareira dos espaços mediterrânicos e atlânticos. No entanto, a documentação utilizada parece-nos ser representativa da terminologia e tecnologia de cada uma das regiões açucareiras estudadas.

A ilha da Madeira desempenhou um papel fundamental na transplantação da cultura açucareira do Mediterrâneo para o Atlântico. Parece ter surgido nesta região um desenvolvimento da tecnologia açucareira, a evolução do moinho de dois eixos horizontais, o que explicaria a grande produção açucareira madeirense, a partir de fins do século XV. A primeira referência a um engenho de água na ilha da Madeira é o de Diogo de Teive, referido num documento de 1452. Infelizmente, não temos nenhuma descrição das técnicas utilizadas neste engenho, nem noutros da Madeira e de Canárias, dos séculos XV e XVI, que nos permita saber se utilizavam já um

sistema de dois eixos, mas sabemos que, antes do engenho de água, a tecnologia primitiva da ilha eram as *alçapremas* e os *trapiches de bestas*. Embora, na Sicília, já existissem engenhos de água, a moenda era constituída por pedras molaes ou mó vertical de pedra, movida por animais ou por água. Na Madeira, aliada à tecnologia hidráulica, terá surgido uma nova tecnologia própria para a extracção do sumo da cana entre dois cilindros de madeira horizontais, que parece corresponder ao desenvolvimento da produção açucareira madeirense.

A terminologia do açúcar é indissociável da produção açucareira, por isso a transplantação técnica desta actividade implica também a transplantação dos termos correspondentes. A terminologia e a tecnologia primitiva do moinho de pedra vertical foi transplantada da Madeira para as novas regiões açucareiras do Atlântico, juntamente com a nova técnica de dois eixos horizontais de madeira, que na América passou a três eixos verticais de ferro.

A documentação histórica do Brasil é muito importante neste estudo, porque fornece-nos informações terminológicas e tecnológicas que nos permitem reconstituir e definir alguns termos obscuros que surgem na documentação madeirense, cujo significado seria difícil determinar apenas com base no seu contexto pouco claro, sem as preciosas informações da documentação brasileira, como é o caso dos termos *netas* e *calcanha*, que designam respectivamente as terceiras escumas retiradas das tachas, durante a cozedura e concentração do sumo da cana, e o trabalhador responsável pelo cozimento do sumo da cana nas caldeiras. Trata-se de termos transplantados da Madeira para o Brasil, onde conservam o seu significado primitivo, embora com o desenvolvimento da indústria açucareira surjam novos termos açucareiros no Brasil.

A documentação oral contemporânea permite-nos fazer um estudo comparativo das palavras e das técnicas da produção açucareira actual, na ilha da Madeira e em Cabo Verde, a partir dos inquéritos linguístico-etnográficos realizados nas duas regiões. As diferentes realidades tecnológicas entre a Madeira e Cabo Verde, na transformação da cana-de-açúcar, implica necessariamente diferenças terminológicas, a começar pelo termo *engenho* na Madeira e *trapiche* em Cabo Verde, onde encontramos ainda palavras e técnicas muito antigas, que nos ajudam a reconstituir a terminologia e a tecnologia históricas da produção açucareira madeirense. O interesse deste estudo comparativo reside em dois aspectos: verificar em que medida em Cabo Verde se conservam termos e técnicas históricas da cultura açucareira madeirense e constatar se, actualmente, existem semelhanças entre estas duas regiões açucareiras.

Curiosamente, na ilha de Santiago, registámos, para além do termo *trapiche*, que também ocorre em Santo Antão, dois termos muito antigos, nomeadamente *parola* e *reminhola*. Quanto ao termo *parola*, que designa o recipiente que recebe o sumo da cana que sai da moenda, *parola da calda*, o termo parece corresponder à forma crioula de *parol*, que hoje ainda encontramos no Brasil, como referência ao recipiente de madeira que recebe o caldo, mas também o depósito de madeira que serve para guardar o sumo da cana e para envelhecer a aguardente (em Minas Gerais). Este termo é muito antigo, pois parece corresponder ao termo *perola*, cuja primeira atestação registámos em Valência, em 1435, designando a vasilha de cobre usada para transportar o sumo da cana de uma caldeira para outra, termo que não surge na documentação siciliana consultada. Embora não tenhamos registado este termo na documentação madeirense, é provável que este tenha sido levado para a ilha de Santiago pelos madeirenses, assim como teriam sido estes que

o levaram para o Brasil. Este termo antigo não ocorre em Santo Antão, porque os madeirenses colonizaram esta ilha mais tarde, quando, provavelmente, o termo já não existia na Madeira. Relativamente ao termo *reminhola*, em Santiago, denomina o recipiente utilizado para retirar o mel do cobre ou tacho. Este termo, que também não ocorre na ilha de Santo Antão, parece ser muito antigo, como o nome *parola*, pois a primeira atestação que registámos deste termo data de 1413 e surge na documentação siciliana consultada com a forma *ramaioli* e, depois, em Valência, com a forma *rumiol*, designando uma colher com cabo comprido usada para retirar o mel e o açúcar da tacha. O termo *reminhol* surge na documentação madeirense, em 1535, num inventário do engenho de António Teixeira com a forma *raminhois*. Da Madeira este termo teria passado para Canárias, onde a forma *remiñoles* é um portuguesismo, e para o Brasil com a forma *reminhol* (1711), existindo ainda hoje, nomeadamente em Minas Gerais, com a forma *rominhol* ou *reminhol*. Logo, é provável que este termo também tenha sido levado pelos madeirenses para Cabo Verde, nomeadamente para a ilha de Santiago, onde a produção açucareira é mais antiga.

2. Estrutura dos Artigos do Glossário

A estrutura dos artigos do glossário permite-nos conhecer a origem e a história das palavras, a cronologia ou primeiras atestações destas e a sua evolução lexical e semântica, os empréstimos e neologismos, bem como as relações de sinonímia e polissemia dos termos açucareiros.

Os artigos do glossário estão estruturados nos seguintes campos: lema, classificação gramatical, definição (Def.), cronologia (Cr.), etimologia (Et.), comentário crítico (Com. Cr.), remissões (Rem.), documentação histórica e documentação oral contemporânea por regiões estudadas, derivados e compostos e informações adicionais ou nota, sempre que necessário.

No campo do lema ou título do verbete, damos o termo ou o sintagma terminológico que, geralmente, corresponde à forma presente na documentação histórica madeirense, com grafia actualizada, por esta região constituir o epicentro do nosso trabalho, apresentando documentação mais exaustiva.

Em relação ao campo da informação gramatical, apresentamos a classificação gramatical do lema, indicada de forma abreviada com as abreviaturas usadas nos dicionários contemporâneos, ou seja, substantivo (s.) masculino (m.) ou feminino (f.), adjectivo (adj.) e verbo (v.). Como se trata de terminologia técnica não registámos outras categorias gramaticais, nomeadamente advérbios.

No que concerne ao campo da definição, trata-se da informação semântica sobre o lema, ou seja, a descrição do significado açucareiro específico ou técnico do termo. Procurámos, sempre que possível, fornecer a sua definição completa, clara e precisa, através da descrição do objecto, da paráfrase semântica (que decompõe o lexema em traços sémiicos, estabelecendo relações de significado entre os termos) ou da sinonímia, como forma de explicação das unidades lexicais ou expressões significativas. Como este é um estudo linguístico-etnográfico, baseado no método *Palavras e Coisas*, a definição é linguística e extralinguística, pois tem de descrever

os referentes designados pelos termos estudados e termos relacionados.

Juntamos, num mesmo verbete, os diferentes tipos lexicais com o mesmo significado ou termos concorrentes, fornecendo todas as informações sobre o objecto/conceito denominado, evitando repetições e utilizando um sistema de remissões. Em alguns casos, apresentamos remissões entre termos ou artigos com significados relacionados ou complementares, por exemplo: *açúcar de panela*, *açúcar batido* e *retame*, conduzindo ao confronto ou comparação de vocábulos ou verbetes, que apresentam algumas correlações de natureza semântica, etimológica ou histórica. Nos casos de termos polissémicos, utilizamos o critério cronológico na ordenação das acepções do termo, como *trapiche* (1) e (2), com alteração semântica no Brasil.

Separámos por ordem cronológica e lógica as diferentes acepções de um termo em entradas lexicais diferentes, começando pelas mais antigas. Para distinguir acepções de um mesmo termo, utilizamos diferentes verbetes com o mesmo lema seguido de uma indicação numérica, por exemplo: *açucareiro* (1), fazedor ou vendedor de açúcar, e *açucareiro* (2), recipiente em que se transporta o açúcar. A ordenação das acepções do termo segue o critério de antiguidade da sua primeira documentação e do bom senso, por exemplo: *açúcar* (1), principal produto da transformação da cana sacarina, e *açúcar* (2), fruto da cana-de-açúcar. A designação “termo obscuro” indica que o termo apresenta origem e significado desconhecidos ou pouco esclarecedores.

No campo da cronologia, reproduzimos a primeira forma atestada do termo e respectiva datação na língua portuguesa, fornecida por José Pedro Machado (1967), confirmada ou antecipada por Ramón Lorenzo (1968), sendo que António Geraldo da Cunha (1992), geralmente, segue as informações daquele. Indicamos também as primeiras formas e respectivas datas atestadas no castelhano, referindo as informações fornecidas por Corominas (1960). Destacamos os casos de antedatações ou antecipação das primeiras datações dos termos no nosso *corpus*, principalmente na documentação primitiva da Madeira, em relação às primeiras atestações fornecidas pelos dicionários etimológicos dos autores referidos. Assim, registámos, por exemplo, antedatações, na língua portuguesa, dos termos *rominhol* ou *reminhol*, cuja primeira atestação é de Morais Silva (1813), para 1535, e de *trapiche*, datado do século XVI (no Brasil), para 1468, na documentação histórica madeirense.

Relativamente ao campo da etimologia e seus problemas, fornecemos a indicação sucinta da etimologia imediata, incluindo a formação da palavra, na língua portuguesa, e o resumo da etimologia remota, segundo as informações dos dicionários etimológicos de Machado (1967) e de Cunha (1992). Indicamos também as informações dadas por Corominas (1960) para a língua castelhana, uma vez que Machado refere aquele autor, embora nem sempre concorde com ele. Apresentamos ainda informações etimológicas de outros dicionários, sempre que pertinentes, nomeadamente de Bluteau (1712-1721), Morais Silva (1813), Domingos Vieira (1871-1874), Aulete (1881), Figueiredo (1899) e Aurélio (1999), embora estes não sejam autoridades em etimologia, expondo as várias hipóteses etimológicas, no caso de origem controversa, desconhecida ou incerta do termo.

No que diz respeito ao campo do comentário crítico, este inclui diversas observações: um comentário linguístico dos termos e formas, principalmente a nível semântico, morfológico,

gráfico e fonético, e um comentário histórico-geográfico dos diferentes tipos lexicais ou sinónimos geográficos e cronológicos, totais e parciais, procurando determinar as condições de natureza histórica que propiciam a adopção do empréstimo terminológico em português e estabelecer as suas principais vias de penetração e expansão, através do levantamento de problemas sobre a evolução lexical, fonética, morfológica e semântica dos termos.

Quanto ao campo das remissões, que surge depois do campo do comentário crítico, sempre que se justifica, remetemos para os sinónimos parciais ou quase sinónimos e para os artigos complementares de termos relacionados; por exemplo em *açúcar de mel* remetemos para *retame* e em *açúcar quebrado* remetemos para *açúcar de cara quebrada* e vice-versa. Trata-se de remissões semânticas que dão conta dos vários tipos de relações de significado que os termos podem estabelecer entre si: sinonímia, oposição, hiperonímia e hiponímia, enriquecendo a informação dada sobre cada unidade terminológica e evitando a redundância e a duplicação das informações.

No que concerne ao campo da documentação, esta está organizada em documentação histórica e documentação oral contemporânea por regiões. No caso da documentação histórica, citamos, em primeiro lugar, a referente aos territórios de língua portuguesa: Madeira, Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil e, em segundo, a que se refere aos territórios italo-espanhóis: Sicília, Valência, Granada e Canárias. Segue-se a documentação oral contemporânea resultante dos inquéritos linguístico-etnográficos realizados na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilha de Santiago e de Santo Antão).

Geralmente, reduzimos a documentação à primeira atestação de cada forma ou primeira datação de cada variante; contudo, registámos também outras atestações com interesse especial, que justifique a sua inclusão ao lado da primeira, mais concretamente formas e contextos interessantes e elucidativos que ajudam a definir, de modo preciso e completo, o significado do termo. Não registámos todas as ocorrências de cada um dos termos, por não ser nosso objectivo determinar o número de ocorrências de cada unidade terminológica. Apresentamos os termos em itálico, datados e localizados por regiões, com as respectivas atestações, contextos ou citações entre aspas, seguindo-se a indicação da fonte entre parêntesis.

O campo dos derivados e compostos segue o campo da documentação histórica e da documentação oral contemporânea; anexámos os termos derivados e compostos à palavra base ou radical, no caso dos termos derivados, por exemplo *trapiche*, *trapichar* e *trapicheiro*, e à palavra chave ou elemento determinado, no caso dos termos compostos, por exemplo *trapiche a motor* e *trapiche de moagem*, facilitando a sua definição e evitando a dispersão alfabética dos termos relacionados.

Finalmente, apresentamos, no final do artigo, o campo de informações adicionais ou nota, onde referimos a existência de actuais continuadores lexicais e onomásticos dos termos do açúcar na América, sobretudo no Brasil, e acrescentamos outras informações referentes ao uso, significado ou explicação da forma dos termos.

3. Glossário românico do açúcar de cana

Devido à limitação de tempo e espaço desta comunicação/texto, apenas apresentamos alguns exemplos de entradas lexicais ou verbetes dos termos açucareiros estudados.

CALCANHA s. m.

DEF.: Trabalhador da casa das caldeiras ou escrava que tirava as escumas do parol e deitava nas caldeiras. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira, no século XVI; contudo, Cunha (1992) apresenta a data de 1899. ET.: Segundo Aurélio (1999), o nome *calcanha* provém de *calcar*, possivelmente com influência de *calcanhar*. COM. CR.: Registámos o termo *calcanha* na Madeira e no Brasil com o mesmo significado, embora no primeiro caso seja uma forma masculina e no segundo feminina. Segundo Figueiredo (1899), Aurélio (1999) e Cunha (1992), o termo *calcanha* é um brasileirismo do Nordeste, que denomina a mulher que varre os engenhos de açúcar. Estes autores desconhecem a ocorrência deste termo na documentação histórica madeirense. Segundo Nelson Barbalho (1984: 91), *calcanha* é a mulher que varre a casa das caldeiras e tira as segundas e terceiras escumas do sumo da cana.

Documentação Histórica - Madeira:

Calcanha a.1587: «e rompendosse a caldeira ou pondosse outra sera medida de novo e o calcanha ou mestre que fazer tarefa sem estas diligencias ou faltando cada hua dellas paguara cinco cruzados» (*Posturas*: 73).

Brasil:

Calcanha a.1711: «e dos tachos, cubos e bicas usa a calcanha para tirar a escuma do seu proprio parol e para tornalla a pôr na Caldeira.» (Antonil: 66).

COGULHO s. m.

DEF.: Última parte ou ponta do pão de açúcar. O açúcar mais escuro da quarta parte do pão de açúcar correspondente à ponta da forma. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre na Madeira na segunda metade do século XV. Na Sicília registámos as formas *cucuchi* e *cucuchia* apenas na segunda metade do século XVI, sendo certamente muito anteriores. Corominas (1960) indica como primeira atestação do termo *cogucho*, na língua castelhana, a data de 1681. Machado (1967), seguindo as informações de Morais Silva (1813), data o termo *cogulho*, na língua portuguesa, do século XVI. Segundo Cunha (1992), a primeira atestação daquele termo data do século XVII. ET.: Do lat. *cucullu-* (REW: 218). Segundo Corominas (1960), *cogucho* é uma espécie de açúcar de inferior qualidade que se tira dos engenhos, sendo um termo de origem incerta, provavelmente assimilação de **cagucho* (escoria, de *cagarrache*, moço que lava a azeitona). Como nos diz Pérez Vidal (1973), Corominas desconhece a acepção primitiva da palavra, por isso não identifica a sua origem latina *cucullu-*. Ainda segundo Pérez Vidal (1973: 143-146), o termo *cogucho* explica-se a partir do italiano *cocuzzolo*, cima ou ponta, que alude ao vértice ou parte alta de um objecto cónico como as formas de açúcar. O autor indica as formas valencianas

cogollo ou *cógus*, que designam a parte do pão de açúcar mais escura, correspondente à ponta, do lat. *cucullus*. Segundo Machado (1967), *cógula* provém do lat. *cucula-*, capa, capucho, referindo as formas *cogoilo*, *cogulho* e *cógulo*. Cunha (1992) distingue *cogula*, capa do lat. *cuculla*, de *cogulho*, termo da arquitectura de origem obscura, de *cogulo*, o que excede a medida, do lat. *cucullu-*, capuz, capa. COM. CR.: Em relação ao termo catalão *cógus*, correspondente ao termo castelhano *cogollo*, Corominas (1960) identifica-o com o cumo da planta, do lat. *cucullu-*, descohecendo a sua acepção açucareira. No Dicionário da Academia Espanhola, a forma *cogucho*, registada nas Canárias, também denomina o açúcar de inferior qualidade. (DRAE: 297). Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), *cógus* ou *cogollo* é a parte do pão de açúcar que se encontra na ponta da forma, sendo o açúcar de pior qualidade. As autoras informam ainda que, na documentação comercial aragonesa, ocorrem as formas *çucure de cogots*, *çucure de coguzas* e *conguços* (Barceló / Labarta 1990: 86). Nas Canárias, registámos a forma *cogucho*, que também ocorre na América, a par de *cucurucho*. Pérez Vidal (1973) acrescenta que a forma *cobuchos*, registada nas Canárias em 1522, deve-se provavelmente a *cabo*, fim ou extremo do pão de açúcar, que parece ter influenciado a forma portuguesa *cabucho*, apresentada na documentação do Brasil, designando a ponta superior do pão de açúcar. O autor refere ainda que, em Tenerife, o termo *cugacho* surge documentado com o sentido de forma de açúcar e não só a sua ponta: «que gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa despues de lealdado, lo tornó a poner en sus cugachos los panes y que los tornó a purgar» (Pérez Vidal 1991: 146). Para este autor, o termo *pie* designa a ponta do pão de açúcar, ocorrendo dois séculos depois, no Brasil, onde foi introduzido a partir da ilha da Madeira, com a forma *pé da forma*, porque é o seu extremo inferior. (Pérez Vidal 1991: 230). Segundo Fernández Ovies (1981: 89), o termo *azúcar de coguzos* designa o açúcar impuro de inferior qualidade da ponta da forma. Segundo Nelson Barbalho (1984: 86-87), no Brasil, *cabucho* é o açúcar escuro do fundo das formas, também denominado *pé da forma*. Moraes Silva (1813) dicionariza a forma do Brasil *cabucho*, que denomina a ponta superior do pão de açúcar ou o açúcar do fundo das formas menos purgado e por isso muito escuro.

Documentação Histórica - Madeira:

Cogulhos a.1466: «e de melles caras e cugulhos» (Melo 1972-1990, I: 27). / VAR.: *Cogulhos* a.1466: «do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair» (Melo 1972-1990, I: 27), 1471: «e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rriffinar o açuquar de panella» (Costa 1995: 5).

S. Tomé:

Caguunchos dos açucares a.1485: «melles e caguunchos dos ditos açucares» (Marques 1988: 298).

Brasil:

Cabucho a.1711: «tira com hum machadinho do mesmo mascavado o mais humido, que chamão pé da forma ou cabucho» (Antonil: 87); *Cabuchos* a.1711: «O mascavado de cor parda he o que se tira do fundo das formas a que chamam pés ou cabuchos.» (Antonil: 91). / SIN.: *Pé da forma* a.1711: «tira com hum machadinho do mesmo mascavado o mais

humido, que chamão pé da forma ou cabucho» (Antonil: 87); *Pés das formas* a.1711: «Como o assucar vay purgando, assim se vay branqueando por seus graos: a saber mais na parte superior menos na do meyo pouco na ultima e quasi nada nos pés das formas, aos quaes chamão cabuchos e este menos purgado he o que se chama mascavado.» (Antonil: 85).

Sicília:

Cucuchi a.1573: «ruttamina raditure guastelle et cucuchi» (ASP). / VAR.: *Cucuchia* a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pervenienda in dicto arbitrio et trappeto zuccarorum di li Ficarazi» (ASP); / *Cucuchia pretiis* a.1573 : «zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pretiis infrascriptis pro annis novem sive staxionibus et cotturis» (ASP); / *Cucuchiarum* a.1573: «cantarea duomile ducentum quinque zuccarorum unius cotte et cantarea quatuor centum quinque ruttaminum raditurarum guastellarum et cucuchiarum» (ASP).

Valência:

Cogús a.1564: «y de la quarta parte que está junto a la punta e agujero del molde o vasso que esta parte nombran cogollo o cogús se hazen rossos.» (Barceló / Labarta 1988: 190). / SIN.: *Cogollo* a.1564: «y de la quarta parte que está junto a la punta e agujero del molde o vasso que esta parte nombran cogollo o cogús se hazen rossos.» (Barceló / Labarta 1988: 190).

Canárias:

Cugachos a.1509: «Florencio, mercador, que gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa despues de lealdado lo torno a poner en sus cugachos los panes y que los torno a purgar» (Serra Ráfols / Rosa 1952: 33). / VAR.: *Coguchos* a.1531: «refinar todas las myeles que en su engeno obiere (...) ansy las myeles del açúcar blanco como las de los refinados y espumas y respumas y las rapaduras e coguchos e pies» (Morales Padrón 1974: 147). / SIN.: *Pies* a.1531: «refinar todas las myeles que en su engeno obiere (...) ansy las myeles del açúcar blanco como las de los refinados y espumas y respumas y las rapaduras e coguchos e pies» (Morales Padrón 1974: 147).

Nota: Em Cuba, o termo *cogucho* apresenta duas acepções: açúcar de inferior qualidade e cabeça de pão de açúcar, que geralmente fica sem purificar. (Malaret 1946: 245 e Santamaria 1942: 372). Malaret indica ainda a forma espanhola *cucurucho* de Cuba, para referir o açúcar menos depurado, também designado *azúcar prieta*. (Malaret 1946: 274). Segundo Moreno Fragnals (1978: 107, 126 e 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), *cogucho* é a ponta dos pães de açúcar, também denominada *cucurucho*, e *azúcar de cogucho* ou *azúcar de puntas* ou *azúcar de cucurucho* ou *azúcar de culos*, é o da ponta do pão de açúcar, constituído pelos *coguchos* ou *cucuruchos*, também designado *azúcar prieto* ou *prieta*, equivalendo comercialmente ao *azúcar mascabado*.

REMINHOL OU ROMINHOL s. m.

DEF.: Vaso de cobre côncavo com cabo comprido que serve para retirar o mel ou açúcar das

tachas e para deitar água e decoada nas caldeiras. CR.: As primeiras atestações deste termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols*. Na primeira metade do século XVI, registámos a forma *raminhois* na Madeira e as formas *remillones* e *reminol de cobre* nas Canárias. Segundo Machado (1967), seguido por Cunha (1992), a primeira atestação do termo *reminhol*, na língua portuguesa, data de Morais Silva (1813), denominando uma colher grande de cobre usada nos engenhos do Brasil para mexer o açúcar. Machado (1967) refere ainda a forma *remilhão*, atestada em 1712, no *Vocabulário* de Bluteau (1712-1721), e *remilhol*, em 1873. Pérez Vidal (1973) indica como primeira atestação do termo *reminhol* as formas *rumiol* e *romiol*, no século XVI, nos trapiches valencianos. Segundo Barceló e Labarta (1990: 82 e 234), em Valência, na *Crónica de Viciiana*, em 1564, o termo *rumiol* surge, juntamente com outros termos, que designam recipientes ou instrumentos de transferir o sumo da cana nas caldeiras, sendo uma colher de cobre de cabo comprido usada para tirar o sumo da cana das tachas para as formas. ET.: Conforme Machado (1967), o termo *reminhol* é de origem obscura e, segundo Cunha (1992), é uma forma derivada do lat. *remus*. Parece-nos pouco provável a proposta etimológica de Cunha, pois, tendo em conta a forma siciliana *ramiols*, somos levados a pensar que na origem deste termo está a forma *rame*, cobre. A forma siciliana teria passado para Valência com a alteração *romiols* ou *rumiols* e dali para o cast. com a forma *remillón*. Segundo López Lengo (1991: 81), *remillón* é um termo de origem desconhecida, talvez derivado do termo levantino *rumiols*, que denomina um utensílio de cobre. COM. CR.: Segundo Bluteau (1712-1721), *remilhão* é um termo do engenho de açúcar, no Brasil, que designa uma grande colher de cobre. Para Morais Silva (1813), seguido por Domingos Vieira (1871-1874), Aulete (1881) e Figueiredo (1899), o termo *reminhol* denomina uma colher grande utilizada na casa das caldeiras dos engenhos de açúcar. Domingos Vieira (1871-1874) refere também o termo *remilhão*, como sinónimo de *reminhol*, que Aulete (1881) e Figueiredo (1899) acrescentam tratar-se de corrupção de *reminhol*. Segundo Nelson Barbalho (1984: 344), no Brasil, *reminhol* é uma grande colher de cobre com longo cabo de madeira, utilizada nos engenhos para bater o xarope no fabrico do açúcar, sendo também denominada *pomba*. Segundo Pérez Vidal (1971: 263) e Fernández Ovies (1981: 84), na Andaluzia, o termo *remillón* denomina a colher grande de cobre usada nos trapiches ou engenhos de açúcar para transferir o caldo da cana de açúcar nas caldeiras e tachas, sendo a forma castelhana correspondente ao termo catalão *rumiol* ou *romiol*. Pérez Vidal (1991: 231) informa que o termo *reminol* ou *remiñol*, que ocorre nas Canárias para designar o mesmo conceito, é um portuguesismo, de *reminhol*, forma atestada no Brasil. O autor refere ainda a forma *reminón*, documentada em Santo Domingo, indicando que a forma mais frequente, na América espanhola, é *remillón* e *remillones*. Na documentação oral da Madeira apenas registámos o nome genérico *vasilha* para denominar o conceito referido, enquanto em Santiago encontrámos o termo específico *reminhola*, forma crioula de *reminhol*, e os nomes genéricos *vasilha*, *lata*, *balde*, *panela* e *carmã*, em Santo Antão *tiofe*, *calamar*, *balde* e *vasilha*.

Documentação Histórica - Madeira:

Raminhois a.1535: «1 tacha grande de cozer, outra de receber, 1 coadoura, 1 cubo de cobre, 1 escumadeira das caldeiras, 1 repartideira, 1 batedeira, 2 raminhois» (*Testamento Teixeira*).

Brasil:

Reminhol a.1711: «Sahida a primeira escuma per si mesma, começam os caldeireiros com grandes escumadeiras de ferro a escumar o caldo e ajudallo: e chamão ajudar o caldo, o botarlhe de quando em quando já hum reminhol de decoada» (Antonil: 67); *Reminhoes* a.1711: «Os instrumentos de que se usa na casa das caldeiras são escumadeiras, pombas, reminhoes, cubos, passadeiras, repartideiras, tachos, vasculhos, batedeiras» (Antonil: 66), «Os reminhoes servem para botar agua e decoada nas caldeiras e para ajudar aos tacheiros a botar o assucar na repartideira para ir às formas.» (Antonil: 66). / VAR.: *Reminhol de cobre* a.1711: «Segue-se por ultimo a terceira, que chamão tempera de encher, a qual tem já todo o cozimento e grossura necessaria e com ella passada para a bacia e mexida ainda mais com reminhol de cobre e levada na repartideira para o tendal se enchem as formas» (Antonil: 73).

Sicília:

Ramiolos a.1413: «item ramiolos tres» (Trasselli 1982: 34).

Valência:

Romiols a.1435: «quatre romiols de compartir» (Garcia Oliver 1999: 186), 1514: «dos romiols, hun gros e un grant.» (Barceló / Labarta 1990: 84). / VAR.: *Rumiols* a.1564: «y para el servicio de trascegar el çumo tiene muchos perols, tangils, caus, caçes, rumiols» (Barceló / Labarta 1988: 189); / *Rumial de coure* a.1607 : «Item un rumial de coure.» (Gisbert Santonja 1990: 253).

Granada:

Remillón a.1775: «Siete batideras de cobre, un remillón pequeño y otro grande» (Dominguez Garcia 1995: 217); *Remillones* a.1641: «quatro remillones usados» (Dominguez Garcia 1995: 139).

Canárias:

Remillones a.1511: «8 remillones, 1 batidera» (Clavijo Hernandez 1980: 284). / VAR.: *Reminol de cobre* a.1520: «1 batidora y 1 reminol de cobre» (Lobo 1979: 84).

Documentação Oral Contemporânea - Madeira:

Vasilha

Santiago:

Reminhola. / SIN.: *Balde*; / *Carmã*; / *Lata*; / *Panela*; / *Vasilha*.

S. Antão:

Tiofe. / SIN.: *Calamar*; / *Balde*; / *Vasilha*.

Nota: Costa Matoso, no século XVIII, regista o termo *reminhol*, no Brasil, que ainda hoje existe, nomeadamente em Minas Gerais, com a forma *rominhol*, designando a colher grande de cobre com cabo comprido, usada para retirar o açúcar da última tacha para as

formas. Santamaria (1942 III: 11) indica a existência do termo *ramillón* na Venezuela, com a acepção de vasilha de cabo comprido usada para retirar líquidos de uma tina funda, e Malaret (1946: 701 e 712) refere o termo *ramillón*, com a variante *remillón*, na Colômbia e na Venezuela, denominando uma vasilha ou espécie de colher grande de madeira.

TRAPICHE (1) s. m.

DEF.: Engenho de extracção do sumo da cana-de-açúcar movido a tracção animal, que, primitivamente, é constituído por uma mó de pedra vertical, sendo depois substituída por cilindros de madeira e finalmente por cilindros de ferro. CR.: Registámos as primeiras atestações deste termo na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, respectivamente com as formas *atrapetis cannamellarum* e *trapig*. Segundo Corominas (1960), seguido por Machado (1967) e Cunha (1992), a primeira atestação do termo *trapiche*, na língua portuguesa, data do século XVI, ocorrendo na documentação do Brasil, mais concretamente no texto de Fernão Cardim, com a forma *trapiches*, referindo-se ao moinho de cana de tracção animal. Em fins do século XVIII, este termo adquire um sentido mercantil de casa de guardar mercadorias para embarque, como podemos constatar no texto de Antonil (1711). Corominas (1960), Machado (1967) e Cunha (1992) desconhecem a documentação madeirense, onde ocorre a forma *trapichas de bestas*, já em 1468, antecipando a primeira datação do termo, na língua portuguesa, para a segunda metade do século XV, na Madeira, donde passa para o Brasil. Segundo Corominas (1960), a primeira atestação do termo *trapiche*, na língua castelhana, data de 1535, e a forma catalã *trapig*, na Gândia, data de 1536, com a forma *trapitz de canyamel*. Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), a primeira atestação do termo *trapig*, moinho de açúcar movido por bestas, em Valência, data de 1417, com as formas *trapigs de fer sucre* e *trapig del sucre*, e, segundo Fernández Ovies (1981: 99), a primeira atestação do termo *trapiche*, em Granada, ocorre em 1551. ET.: Conforme Bluteau (1712-1721), *trapiche* é uma palavra castelhana, derivada do verbo grego *trepo*, e designa o engenho de açúcar. Este autor refere Cobarruvias que, no seu *Thesouro*, define *trapiche* como engenho de açúcar, forma derivada do verbo grego *trepo*, *viro*, porque a roda do engenho, revolvendo-se, esmaga as canas. Segundo Alcover e Moll (1930-1962) e Pérez Vidal (1973: 154), a forma valenciana *trapig* designa o moinho de cana-de-açúcar, do lat. *trapetu-*, moinho de azeite, apresentando a terminação latina modificada pelos moçárabes valencianos. Segundo Barceló e Labarta (1990: 82), a forma valenciana *trapig* tem origem na adaptação da forma siciliana *trappitu*, como termo técnico para designar o moinho de açúcar, que, em castelhano, adquire a forma *trapiche*. Segundo Corominas (1960), seguido por Machado (1967) e Cunha (1992), a forma castelhana *trapiche* é a alteração moçárabe do lat. *trapetu-*, do gr. *trapeton*, de *trapein*, significando moinho de azeite, tal como foi usado por Catão, Virgílio e Plínio. Corominas (1960) sublinha a existência da forma cat. *trapig*, engenho ou moinho de açúcar, propagada a partir de Valência e Baleares. O autor salienta que o termo *trapiche* apresenta grande extensão na América com o significado de engenho de açúcar e, por extensão metafórica, designa um moinho de metais, acrescentando que, já no Mediterrâneo, o termo *trapiche*,

antes de designar o moinho de açúcar, denominava o moinho de azeite e de metais. Para Corominas (1960), que desconhece a documentação histórica da ilha da Madeira, o termo *trapiche* não existe nem em Portugal nem na Galiza, sendo muito provável que tenha surgido no Brasil, a partir do castelhano. O autor explica que a vogal *i*, das formas *trapig* e *trapiche*, corresponde regularmente à vogal latina *e*, de *trappetu-*, e que a mudança de *e* em *i*, e sobretudo a terminação *-che*, surge por influência do dialecto moçárabe que altera o *e* para *i*. O *ch* é também tipicamente moçárabe e não é de estranhar que o nome do moinho de açúcar ou de azeitonas proceda do sul de Espanha, onde estas culturas prosperam. O mesmo autor defende que a terminação *-ich* é predilecta do mozárabe, pois também a encontramos como continuação de *-icium* ou *-itium*. Segundo o Dicionário da Real Academia Espanhola (DRAE), a forma *trapiche* provém do lat. *trapetes*, moinho de azeite e de cana-de-açúcar, que, na Argentina e no Chile, denomina o moinho de pulverizar minerais. COM. CR.: Bluteau (1712-1721) define e descreve o *trapiche* como o moinho de moer a pedra na mina com uma mó ou pedra redonda movida pela água. Na América latina, com a exploração mineira e a transferência da tecnologia primitiva do açúcar para as minas, este termo passa a designar os moinhos de moer metais (neologismo semântico). Moraes Silva (1813) ainda refere o significado de pequeno engenho de açúcar movido por animais no Brasil, embora predominem já as novas acepções do termo de moinho de metais e armazém de mercadorias. Segundo Nelson Barbalho (1984: 374-375), *trapiche* é o antigo engenho de açúcar movido por animais. O autor informa que, no Brasil, desde finais do século XVIII, quando desapareceram os engenhos de tracção animal, o termo *trapiche* passou a denominar o armazém ou depósito do porto para embarque do açúcar. Aurélio (1999) define *trapiche* como armazém onde se guardam as mercadorias importadas ou para exportar, indicando que, no Nordeste do Brasil e em Cabo Verde, *trapiche* é um pequeno engenho de açúcar movido por animais. Na Madeira, a forma *trapichas de bestas* revela uma adaptação da forma castelhana *trapiche* à língua portuguesa, através do morfema *a* final, em *trapicha*, enquadrando esta forma no género feminino, embora a forma que se fixou na língua portuguesa seja *trapiche* e não *trapicha*. O complemento determinativo *de bestas* define bem a tecnologia dos trapiches a tracção animal, distinguindo-os dos engenhos de água. Nas Canárias, o termo *trapiche* é substituído por *engenio de bestias*, com a predominância do termo *engenho* a partir do século XVI, embora se conserve com o significado primitivo em Cabo Verde e em algumas regiões açucareiras da América Latina. Pérez Vidal (1973) informa que o termo *trapiche* designa o pequeno moinho de tracção animal, distinguindo-se do engenho, grande moinho hidráulico, principalmente na América, onde o termo *trapiche* adquire o valor depreciativo de engenhoca. Assim, no Brasil, o termo *engenhoca*, forma derivada de *engenho* com o sufixo *-oca*, ocorre como sinónimo de *trapiche*. Segundo Moreno Friginals (1978: 160), em Cuba, até finais do século XVIII, *trapiche* é uma estrutura de madeira com três grandes cilindros verticais movida por bois. O autor indica que as primeiras modificações sofridas pelos trapiches consistem na substituição da madeira por peças de ferro, já em princípios do século XVIII, e a última inovação introduzida

nos trapiches verticais é o uso das *volvederas*, em 1798. O mesmo autor informa que, antes da aplicação da *volvedera*, era necessário que um trabalhador colocado em frente ao trapiche introduzisse as canas e outro, situado na posição contrária, as passasse de novo. Moreno Friginals (1978) acrescenta que, em princípios do século XVIII, surge, em Cuba, o trapiche com os cilindros na posição horizontal, que revoluciona a indústria açucareira, sendo que a terminologia dos trapiches verticais passa para os horizontais e os antigos termos passam a ter novos referentes.

Documentação Histórica - Madeira:

Trapichas de bestas a.1468: «das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açucar e de trapichas de bestas» (Melo 1972-1990, I: 44).

Açores:

Engenho de besta a.1588: «deu ordem como se fez um engenho de besta como de pastel mas o assento da mó diferente porque era de uma pedra grande e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo» (Frutuoso livro IV, II: 211).

Cabo Verde:

Trapiche a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental*: 303).

Brasil:

Trapiches séc.xvi: «tornando aos engenhos cada um deles é uma machina e fabrica incrível: uns são de água rasteiros, outros de água copeiros, os quais moem mais e com menos gastos; outros não são de água, mas moem com bois e chamam-se trapiches; estes têm muito maior fabrica e gasto, ainda que moem menos, moem todo tempo do anno, que não têm os d'água, porque às vezes lhes falta» (Cardim: 320), a.1618: «por ser necessário muitas forças e cabedal para os haverem de pôr em perfeição, porque um engenho dos de água, como até agora se costumava de fazer, e ainda dos que chamam trapiches, que moem com bois, fazem de despesa, feito e fabricado, ao redor de dez mil cruzados, pouco mais ou menos.» (Brandão: 98). / *SIN.: Engenhocas* a.1711: «Dos engenhos huns se chamão reaes, outros inferiores vulgarmente engenhocas. Os reaes ganharão este apellido (...) principalmente por terem a realeza de moerem com agua, à diferença de outros que moem com cavallos e boys» (Antonil: 1).

Sicília:

Atrapetis cannamellarum a.1417: «et operantur in atrapetis cannamellarum urbis ipsius» (Trasselli 1982: 34). / *VAR.: Trapeta* a.1417: «ligna vero ad eadem trapeta ducantur per currus eosdem per maritimam (...) et per molum» (Trasselli 1982: 34); / *Atrapeta* a.1417: «Ad atrapeta nicolai capochi, antoni jacobi» (Trasselli 1982: 34); / *Atrapetum* a.1417: «Ad atrapetum notarii philippi de miglacio cannamelle ducantur non cum currubus set aliis animalibus» (Trasselli 1982: 34); / *Trappetum* a.1417: «per trappetum jacobi vernagalli» (Trasselli 1982: 34); / *Trapetum* a.1417: «et per hunc modum poterit extrahere paleas cum faciat trapetum purgari.» (Trasselli 1982: 34); / *Trapito* a.1475: «la spisa che bisogniera per conzari lo trapito volendosi reduchiri a 10 machini vada a dannu» (ASP); /

Trappeti a.1475: «prometti darci lo corritori e fraxi delli macini di grandizza e bontati di pietra como sapartieni e costumasi inlii altri trappeti» (ASP), 1573, 1605, etc.; / *Trappetu* a.1475: «conservazioni delli ditti trappetu» (ASP), 1573 : «del Campo dictum lu trappetu et arbitrio di li cannameli» (ASP); / *Trappitu* a.1475 : «tanta quantitati di terri apressu allu dittu trappitu» (ASP); / *Trappeto* 1475: «zuccari unius cotte perveniendi in suo magazzino di zuccari coquenti in suo trappeto» (ASP), séc.xv : «apportandum zucarum et mel a trappeto» (Caracausi 1983: 406), 1573, 1584, etc.; / *Trappeto zucarorum* a.1573: «videlicet vendere zuccara unius cocte ruttamina radituras guastellas et cucuchia pervenienda in dicto arbitrio et trappeto zucarorum di li Ficarazi» (ASP); / *Trappetum cannamelarum* a.1573: «aliis pecuniis necessariis pro faciendo manutenendo, regendo et gubernando arbitrium et trappetum cannamelarum» (ASP); / *Trappito* a.1573: «trappeto et arbitrio cannamelarum Ficarationum ditto lu trappito di alto» (ASP), 1580: «una macina di acqua per macinari li cannameli di ditto trappito» (ASP); / *Trappito di cavalli* a.1580: «Item lo bottiglioni sai fatto tutto di quelli corrituri et frascini di quilli macini chi sonno a lo trappito di cavalli» (ASP); / *Trappetum* a.1584: «Apud trappetum dittum lu trappeto suprano di li Ficarazi di li czuccaris» (Rebora 1968: 94). / SIN.: *Masara* a.1176: «Est juxta Portam Rotae concedimus ei libere et absque datione aliqua molendinum unum ad molendas cannas mellis, quod saracenice dicitur masara» (Trasselli 1982: 61).

Valência:

Trapig a.1417, 1430, 1433: «quant çucre exira del dit trapig casuun any» (Garcia Oliver 1999: 171); «feta en lo dit trapig» (Garcia Oliver 1999: 174), 1514 : «Lo trapig llavorant.» (Barceló / Labarta 1990: 85), 1564: «El Duque tiene para hazer el azúcar siete casas que se nombran trapig» (Barceló / Labarta 1988: 189), 1607, etc.; *Trapigs* a.1564 : «El exercicio de los trapigs comiença ordinariamente a xxv de Noviembre» (Barceló / Labarta 1988: 189). / VAR.: *Trapig de les canyes mels* a.1417 : «trapig de les canyes mels» (Pérez Vidal 1973 : 38); / *Trapit* a.1433 : «la casa o trapit» (Garcia Oliver 1999: 174); / *Trapiche* a.1575: «Joan Corruma, alias Homaymat maestro de açúcar del trapiche de Rafalcofer.» (Barceló / Labarta 1984: 66), 1588: «le obligan a servir y completar hasta tres mil formas vacias buenas y bien acabadas y puestas en el trapiche» (Barceló / Labarta 1984: 64); / *Trapig del sucre* a.1607 : «eines en la casa del trapig del sucre» (Gisbert Santonja 1990: 253).

Granada:

Trapiches a.1591: «los dichos trapiches» (Dominguez Garcia 1995: 124), 1634: «los dichos yngenios y trapiches y derechos» (Dominguez Garcia 1995: 132), 1636, 1682, 1743, 1752, 1753, 1754, etc.; *Trapiche* a.1654 : «en dichos yngenios y nel que llaman trapiche» (Fernandez Ovies 1981: 18), 1707: «los yngenios reales y el trapiche» (Dominguez Garcia 1995: 182), 1775, 1779, 1804, etc. / VAR.: *Trapiches simples* a.1591: «usarem de los trapiches simples de que se ha hecho demostración» (Dominguez Garcia 1995: 125); / *Trepiche* a.1781: «el arriendo del trepiche con sus enseres» (Dominguez Garcia 1995: 233); *Trepiches* a.1790 : «los yngenios, trepiches y labores de cañas dulces del reyno de Granada» (Dominguez Garcia 1995: 252); / *Trepiches de dos moliendas*

a.1790: «se prohiven no muelan los trepiches de dos moliendas mas que catorze tareas cada semana» (Dominguez Garcia 1995: 252).

Canárias:

Engenio de bestias a.1501: «y se haga ingenio de bestias» (Moreno Fuentes 1992: 36), 1504, etc. / VAR.: *Ingenio de bestias* a.1502: «haciendo un ingenio de bestias que vos doy toda la tierra y agua» (Serra Ráfols 1978: 72), 1503, 1504, 1505, 1508, etc.

Documentação Oral Contemporânea - Santiago e S. Antão:

Trapiche (de ferro). / VAR.: *Trapiche*.

Nota: O termo *trapiche*, embora tenha desaparecido da terminologia açucareira da Madeira e de Canárias, ocorre nestas regiões como topónimo, respectivamente nos arredores do Funchal e em Arucas, testemunhando a existência de engenhos de bestas naquelas localidades.

Derivados:

TRAPICHEIRO: DEF.: Trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana ou pela moenda da cana no trapiche. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: O termo *trapicheiro* é uma forma derivada de *trapiche* com o sufixo *-eiro*. COM. CR.: Em Santo Antão, este termo apresenta como sinónimo o termo *encarregado de trapiche*, enquanto em Santiago encontramos os termos *fornalheiro* e *encarregado de fornalha* para denominar o mesmo conceito.

Documentação Oral Contemporânea - Santiago:

Fornalheiro. / SIN.: Encarregado de fornalha.

S. Antão:

Trapicheiro. / SIN.: Encarregado de trapiche.

TRAPICHAR: DEF.: Esmagar a cana no trapiche. CR.: A primeira atestação deste termo ocorre em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *trapigar*. ET.: O termo *trapichar* é uma forma derivada de *trapiche*, sendo sinónimo aproximativo de *moer*, com o sema específico de moer a cana no trapiche. COM. CR.: Em Valência, a forma *trapigar*, segundo Corominas (1960) e Alcover e Moll (1930-1962), conserva-se na forma *trepitjar*, forma derivada do moçárabe *trapig*, com o significado de pisar. Na documentação oral de Cabo Verde, registámos as formas *trapichar* e *atrapichar cana*, atribuídas ao conceito referido. V. MOER.

Documentação Histórica - Valência:

Trapigar a.1435: «viii rotlons de pedra ab ses çafes per a trapigar los çucres» (Garcia Oliver 1999: 185).

Documentação Oral Contemporânea - Santiago e S. Antão:

Trapicha(r) cana. / VAR.: *(A)trapitcha(r) cana*.

Compostos:

TRAPICHE A MOTOR: DEF.: Aparelho mecânico de moer a cana de açúcar com três cilindros horizontais em triângulo movidos a gasóleo. CR.: Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. ET.: Termo composto pelo nome *trapiche* com o complemento determinativo *a motor*. COM. CR.: O segundo elemento do termo indica a nova tecnologia do *trapiche*, termo que passa do antigo moinho de tracção animal para o novo moinho a gasóleo.

Documentação Oral Contemporânea - Santiago e S. Antão:

Trapiche a motor

---- **DE MOAGEM:** DEF.: Conjunto dos moinhos de moer a cana no engenho da Calheta, na ilha da Madeira. CR.: Termo registado na documentação oral madeirense. ET.: Termo composto pelo nome *trapiche* com o complemento determinativo *de moagem*. COM. CR.: Este termo apresenta como sinónimo o termo *engenho*.

Documentação Oral Contemporânea - Madeira:

Trapiche de moagem. / SIN.: *Engenho*.

GENGHO TRAPICHE: DEF.: Engenho ou moinho de cana-de-açúcar movido por animais. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo em Cabo Verde, na primeira metade do século XVI, com as formas *emgenho trepiche daçucar* e *emgenhos trepiches de fazer açucares*. ET.: Termo composto pelos nomes *engenho* e *trapiche* em justaposição. COM. CR.: O termo *engenho trapiche* parece ser sinónimo de *trapiche*, engenho movido por animais, resultando da soma do significado dos dois nomes, distinguindo-se do engenho de água. Em Granada, encontrámos o termo *ingenios trapiches*, na segunda metade do século XVI, com a grande difusão do nome *engenho*.

Documentação Histórica - Cabo Verde:

Emgenho trepiche daçucar a.1540: «e huu emgenho trepiche daçucar com suas casas e emgenho de purgar e de pilheiram com todo o cobre e mais cousas neçesarias ao dito emgenho.» (Brásio 1953, MMA II: 330). / VAR.: *Emgenhos trepiches de fazer açucares* a.1540: «dous emgenhos trepiches de fazer açucares, com todo o cobre e mais cousas neçesarjas aos ditos emgenhos» (Brásio 1953, MMA II: 329).

Granada:

Ingenios trapiches a.1591: «Que las licencias que se ubieren de dar para fabricar los dichos ingenios trapiches las aya de dar el dicho Francisco Pérez» (Dominguez Garcia 1995: 130). / VAR.: *Yngenio de los trapiches* a.1591: «usar del yngenio de los trapiches» (Dominguez Garcia 1995: 125); / *Yngenios trapiches* a.1591: «se le ha de obligar que use de los yngenios trapiches» (Dominguez Garcia 1995: 125), 1634, etc.; / *Yngenio trapiche* a.1591: «fabricando un yngenio trapiche de moler açúcar en la villa de Motril» (Dominguez Garcia 1995: 124), 1634, 1654, 1668, 1765, etc.; / *Ingenio trapiche* a.1636: «Andrés de Carrasquilla administrador del ingenio trapiche» (Dominguez Garcia 1991 :

45), 1647, etc.; / *Inxenios trapiches* a.1743: «no se puede moler más de quatro tareas en las veinte y quatro horas deviendo entender que en los inxenios trapiches para que muelan vien molidas las dichas quatro tareas» (Dominguez Garcia 1991: 76). / *SIN.: Fabricas de azúcar ingenios trapiches* a.1770: «Ha resultado haverse molido en las tres fabricas de azúcar ingenios trapiches» (Dominguez Garcia 1995: 212).

Nota: O termo *trapiche* fixa-se na ilha da Madeira como topónimo, no sítio do Trapiche, em Santo António, no Funchal, onde foi construída a Casa de S. João de Deus para doentes mentais. A palavra *trapiche*, por transferência semântica, ganha um novo significado, passando de topónimo a nome comum para designar a casa dos loucos e, por extensão semântica, um louco, um bêbado e um inferno ou confusão. Apenas os informantes madeirenses ex-emigrantes na Venezuela, onde estiveram em contacto com a produção açucareira, reconhecem o termo *trapiche* como engenho de açúcar, tal como os trabalhadores do engenho da Calheta, onde se conserva a denominação *trapiche de moagem* para o conjunto dos moinhos da cana. Magalhães Godinho (1982) refere a existência do termo *trapichillos a mano* designando, hoje, no México, os trapiches ou engenhocas movidos pela força braçal humana e em Porto Rico, onde ainda refere um engenho rústico de fabricar açúcar e *panela*. Santamaria (1942) e Malaret (1946) indicam que, na Argentina, no Chile e no Perú, o termo *trapiche* denomina um moinho de pulverizar minerais.

TRAPICHE (2) s. m.

DEF.: No Brasil, o porto onde se vende e embarca o açúcar encaixado. CR.: Termo registado no Brasil, em inícios do século XVIII. ET.: A mesma de *trapiche* (1). COM. CR.: Segundo Bluteau (1712-1721), *trapiche* é a casa dos engenhos de açúcar onde se guardam as caixas de açúcar e o armazém de outros produtos. Segundo Moraes Silva (1813), seguido por Domingos Vieira (1871-1874), Aulete (1881) e Figueiredo (1899), o termo *trapiche* designa a casa de guardar produtos ou mercadorias para exportação. Cunha (1992) explica que, no Brasil, originalmente, este termo se refere ao engenho de açúcar movido por animais e, depois, por extensão semântica, passa a designar o armazém onde se guardam as mercadorias.

Documentação Histórica - Brasil:

Trapiche a.1711 : «Do engenho até o trapiche, ou até a nao em que se embarca, paga cada caixa, que vem por mar, hua pataca de frete. Ao entrar e sahir do trapiche, meya pataca.» (Antonil: 94). / VAR.: *Trepiche* a.1711 : «O que aqui se dirá não pertence ao caixeiro da cidade porque este trata só de receber o assucar já encaixado de o mandar ao trepiche, de o vender, ou embarcar, conforme o senhor do engenho ordenar» (Antonil: 21).

Derivados :

TRAPICHEIRO: DEF.: Administrador do trapiche onde se vende e embarca o açúcar, no Brasil. CR.:

Cunha (1992) indica a primeira datação de *trapicheiro*, na língua portuguesa, em 1844, para designar este conceito. Como podemos verificar, o texto de Antonil (1711) antecipa um século esta atestação. ET.: O termo *trapicheiro* é uma forma derivada de *trapiche* com o sufixo *-eiro*. COM. CR.: Segundo Aurélio (1999), *trapicheiro* é aquele que tem e/ou administra trapiches ou o trabalhador do trapiche. Apenas registámos este termo com esta acepção no Brasil.

Documentação Histórica - Brasil:

Trapicheiro a.1711: «E se o trapicheiro ou o caixeiro do trapiche vender por comissão do dono algum assucar, ganha hua pataca por cada caixa.» (Antonil: 94).

Conclusão

A elaboração do glossário românico do açúcar de cana, do Mediterrâneo ao Atlântico, mostra-nos como a ilha da Madeira funcionou como ponte entre o Mediterrâneo e o Atlântico, transmitindo e desenvolvendo a terminologia e tecnologia açucareiras, que são transplantadas para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. Além disso, permite-nos antecipar as atestações e datações de alguns termos, na língua portuguesa, e compreender a evolução lexical, fonética, morfológica e semântica da terminologia açucareira, no tempo e no espaço.

A realização de inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira, na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão), além de nos fornecer importantes informações sobre a terminologia e tecnologia actuais desta actividade agro-industrial, permite-nos conhecer a vitalidade dos termos históricos da produção açucareira madeirense. Em Cabo Verde, a tecnologia rudimentar e artesanal de extracção do sumo da cana nos *trapiches* e do fabrico de mel, açúcar e aguardente permite-nos ainda reconstituir os termos e as técnicas da primitiva produção açucareira, que desapareceram na ilha da Madeira com a perda dos respectivos referentes, consequência da industrialização dos engenhos.

Bibliografia

1. Fontes documentais

- Antonil, A. J. (1711): *Cultura e opulência do Brasil, por suas drogas e minas* (edição fac-similada). Lisboa.
- Barceló, C. e Labarta, A. (1984): Azúcar, trapigs y dos textos árabes valencianos. In: *Sharq al-Andalus. Estudios Arabes*. Alicante: Anales de la Universidad de Alicante.
- Brandão, A. Fernandes (1997): *Diálogos das grandezas do Brasil* (texto original datado de 1618). Recife: Fundação Joaquim Nabuco. Editora Massangana.
- Brásio, Pe António (1952): *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1471-1531)*. Lisboa: Agência Geral do Ultramar.
- Caracausi, G. (1983): *Arabismi medievali di Sicilia*. Palermo: Centro di Studi Filologici e

- Linguistici Siciliani.
- Cardim, Pe Fernão (1939): *Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1598)*. S. Paulo: Companhia Editora Nacional.
- Costa, J. Pereira da e Pereira, F. Jasmins (1985): *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I – Almoxarifados e alfândegas*. Coimbra: Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra.
- Costa, J. Pereira da e Pereira, F. Jasmins (1989): *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II – Registo da produção de açúcar*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.
- Dominguez Garcia, M. (1991): *Ingenios y trapiches azucareros en Motril*. Motril: Monografias de la Costa Granadina.
- Dominguez Garcia, M. (1995): *La caña de azúcar y la industria azucarera en Motril en la edad moderna*. Motril: Grupo de Estudios de la Costa Granadina.
- Frutuoso, Gaspar (1984): *Saudades da terra (1582-1591)*. Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- Garcia Oliver, Ferran (1999): Les companyes del trapig. In: *Afers* 32, 167-194.
- Lobo, Manuel (1979): *Protocolos de Alonso Gutierrez (1520-1521)*. Gran Canaria: Instituto de Estudios Canarios.
- Marques, J. Martins da Silva (1988): *Descobrimentos Portugueses. Documentos para a sua História. 1461-1500*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica. Edição Comemorativa dos Descobrimentos Portugueses.
- Melo, L. F. Cardoso de Sousa (1972-1990): Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal. In: *Arquivo Histórico da Madira* (5 vol.). Funchal: Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- Morales Padrón, Francisco (1974): *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)*. Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria.
- Rebora, Giovanni (1968): *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*. Napoli: Università degli Studi di Napoli. Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale.
- Rosa, Leopoldo de la e Marrero, Manuela (1986): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife V. 1525-1533*. Tenerife: San Cristóbal de la Laguna.
- Serra Ráfols, Elías (1949): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507*. Tenerife: San Cristóbal de La Laguna de Tenerife.
- Trasselli, Carmelo (1953): La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV. In: *Annali della Facoltà di Economia e Commercio di Palermo*. Palermo: Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.
- Trasselli, Carmelo (1982): *Storia dello zucchero siciliano*. Caltanissetta-Roma: Salvatore Sciascia Editore. Storia Economica di Sicilia.

2. Dicionários consultados

- Alcover, A. M. e Moll, F. de B. (1930-1962): *Diccionari català-valencià-balear* (10 vol.). Palma de Mallorca: Imprenta de Alcover.
- Aulete, F. J. Caldas (1881): *Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa* (2 vol.). Lisboa: Imprensa Nacional.
- Bluteau, D. Raphael (1712-1721): *Vocabulário Portuguez e Latino* (10 vol.). Coimbra: Colégio das Artes da Companhia de Jesus.
- Corominas, Joan (1954-1957): *Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana* (4 vol.). Madrid: Editorial Gredos.
- Corominas, Joan e Pascual, J. A. (1960): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico* (6 vol.). Madrid: Editorial Gredos.
- Coromines, Joan (1983-1995): *Diccionari Etimologic i Complementari de la Llengua Catalana* (9 vol.). Barcelona: Curial Edicions Catalanes.
- Cunha, A. Geraldo da (1992): *Novo Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira.
- Ferreira, Aurélio Buarque de Holanda (1999): *Novo Aurélio Século XXI. O Dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira.
- Figueiredo, Cândido de (1899): *Novo Dicionário da Língua Portuguesa* (2 vol.). Lisboa: Livraria Editora Tavares Cardoso.
- Lorenzo, Ramón (1968): *Sobre cronologia do vocabulário galego-português (Anotações ao Dicionário Etimológico de José Pedro Machado)*. Vigo: Editorial Galaxia.
- Machado, José Pedro (1967): *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa. Com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados* (5 vol.). Lisboa: Livros Horizonte.
- Malaret, A. (1946): *Diccionario de Americanismos*. Buenos Aires: Emecé Editores.
- Morais Silva, António de (1813): *Diccionário da Língua Portuguesa* (2 vol.). Lisboa: Typographia Lacerdina.
- Santamaría, F. J. (1942): *Diccionario General de Americanismos* (3 vol.). Méjico: Editorial Pedro Robredo.
- Vieira, Fr. Domingos (1871-1874): *Grande Diccionario Portuguez ou Thesouro da Língua Portugueza* (5 vol.). Porto: Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu Moraes.

3. Monografias

- Barceló, C. e Labarta, A. (1990): La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI). In: *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*. Motril: Casa de la Palma.
- Godinho, V. M. (1982): *Os Descobrimentos e a economia mundial* (vol. IV). Lisboa: Editorial Presença.

- Nunes, Naidea Nunes (2003): *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico. Governo Regional da Madeira.
- Pérez Vidal, J. (1973): *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto Miguel de Cervantes. Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.

«A tradição açucareira dos doces, bebidas e mezinhas no quotidiano das ilhas atlânticas: Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe»,

O açúcar e o quotidiano. Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar, Região Autónoma da Madeira, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004: 223-237.

Objectivo: divulgar o uso quotidiano da tradição açucareira nas ilhas atlânticas.

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/conservadora 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 anis, 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/conservadora, 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.»¹.

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 , 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 . Com a massa de açúcar branco do 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.»²

1 Cf. A. A. Sarmiento (1941), *As pequenas indústrias da Madeira*, Funchal, p. 3.

2 Cf. David Ferreira de Gouveia (1992), «Açúcar confeitado na Madeira», *Revista Ilenha*, nº 11, Jul-Dez., Funchal, p. 46.

Segundo Ferreira de Gouveia³, o termo *diagargante* designa a goma de origem botânica com que se fabricam certos doces e produtos farmacêuticos. 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 Freire⁴ refere a existência do termo *alfenim* no Nordeste do Brasil, fazendo parte da cultura açucareira da região, introduzida pelos portugueses, juntamente com a *alfêloa* (*alfelô* ou *felô*), indicando que são confeitos de origem árabe, tal como o cuscuz.

O termo de origem árabe *alfêloa* 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 *alfêloa* 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*; *talhadas* (1742), à base de açúcar ou *talhadas de amêndoa*, bolo 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; *alfêloa* (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 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: (cidra cristalizada); (doce de abóbora); (doce

3 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.

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

de pinhões); (bolos pequenos e redondos de farinha de trigo com açúcar, ovos e amêndoas); (termo de origem árabe que designa a massa muito branca de açúcar purificado, usada para fazer figuras e cobrir vários doces); (confeito de mel em ponto de caramelo); (o mesmo que nogada, ou seja, confeito de trigo com mel de cana e nozes). Muitos destes termos fazem parte da doçaria tradicional mediterrânica, 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 totalas invenções de ricas coisas, que fazem, não tão somente em pano com polidos labores, mas também em açúcar com delicadas frutas.»⁵.

O autor refere ainda os «delicados e doces manjares e cordeais conservas da ilha da Madeira»⁶.

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), *cascinha* (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*

5 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.

6 Curiosamente, ocorre o termo continental português *filhós*, em vez do termo madeirense *malassadas com mel*.

(1494), com a variante *çydrões* (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); *açucar 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 de fruta, 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.»⁷. 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.

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

O *bolo de mel* (de cana), também denominado *bolo preto* e as *broas* ou *resculhas de mel* (de cana) são os doces mais frequentes em toda a ilha da Madeira. Em S. Vicente, além do bolo de mel e das broas de mel, encontrámos 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 penpinela* (penpinela branca cozida com açúcar), o *doce de abóbora* (abóbora cozida com açúcar), o *doce de amora*, o *doce de pêro*, 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, encontrámos 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 açúcar 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, canela e limão. A *rapadura de gofio*, com mel de cana ou açúcar moreno, a *rapadura de miel* (com limão) e a *rapadura de almendra* são as mais típicas, mas há outras *rapaduras* menos tradicionais, que são derivações modernas com vários ingredientes: rapadura de leite, rapadura de côco, 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 (1523) e (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 (1531), e para o Brasil, onde o termo (1711) denomina o rebuçado de melado da terceira têmpera, batido na repartideira e coalhado num papel, como nos informa Antonil⁸.

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 Vidal⁹, 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

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

9 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.

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 acepção 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*, doce tradicional feito com mel de cana, limão, canela e amêndoas tostadas e picadas, que se coze e serve frio com rodela 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 côco, feitos com mel de cana ou com açúcar queimado ou normal. Na mesma ilha, encontrámos também o *(a)çucrinha (de mel)*, forma diminutiva crioula de *(a)çúcra*, com côco ralado e amêndoas. O termo *(a)çucrinha* também denomina um reбуçado feito de açúcar, de mel ou de escumas de mel com amêndoas ou amendoim e com vários frutos, como por exemplo *çucrinha de banana*, correspondendo a uma espécie de *rapadura palmera*.

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, o doce de goiaba e o doce de banana, a par do doce de papaia e do doce de côco.

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*¹⁰ (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 escuma de mel, durante o

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

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-do-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 doceira/conservadora. Hoje, graças à ida dos caboverdianos contratados para trabalharem nas roças do cacau e do café, na época colonial, existe uma grande comunidade caboverdiana que conserva a tradição açucareira das ilhas de Santiago e de Santo Antão. Assim, em S. Tomé, encontrámos o ou com mel ou açúcar, também chamado ; o ou , chamado (que na Venezuela se chama); o , doce de côco com (espuma de) mel ou com açúcar; o madura, feito na panela com açúcar; o ; o bolo com cobertura de mel de cana; o café adoçado com mel de cana; o ; a batata com mel; o inhame com mel e a , 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 brasileirismo *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* (garapa 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.

Na ilha da Madeira, o fabrico de aguardente de cana conduziu à proliferação de licores com as frutas locais: ou de erva doce (erva doce com aguardente de cana, mel de cana, nosmoscada e baunilha); (aguardente com essência do fruto); ou (aguardente, essência do fruto e açúcar); ; ; ; ; ou (aguardente com bagos de uva); (aguardente e açúcar caramelizado); (feito com vinho, açúcar, aguardente de cana e uma vagem de baunilha) e uma bebida chamada (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, encontrámos o chamado (vinho ou mosto com aguardente de cana ou álcool, com espuma do melaço, mel de cana ou calda de açúcar), também denominado ou e ou (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 . 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, encontrámos um informante que nos referiu a existência de uma bebida denominada , feita de vinho com mel de cana.

Nas Canárias, o fabrico de bebidas é essencialmente industrial. Na Fábrica de Arucas, em Gran Canária, encontrámos 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 , feita de grogue e mel de cana (ou açúcar queimado), também chamada (ou ponche de açúcar), a par da chamada ou (com leite). Também encontrámos 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 côco, 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 côco 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 caboverdiana, 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 vários fins, ou seja, 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 dores; a *aguardente queimada* (com açúcar, num prato com lume), para a roquidão; 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, com 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, aruda, alfazema, limão, mel e aguardente; *xarope de bogango* (mogango ou moganga 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 dores, também chamada *remédio das canas* ou *aguardente refinada*.

Nas Canárias, não encontrámos 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 encontrámos 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 ponteada* ou fermentada, também chamada *vinagre*, para esfregação nas dores e com grãos de mostarda para

a gripe. Na ilha de Santiago, encontrámos 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 esfregação nas dores. 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 esfregação nas dores, 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, encontrámos as mezinhas açucareiras caboverdianas, 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 dores; 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, também denominada ou , com ervas ou com limão, para esfregação nas dores musculares e usada nos partos, para as mulheres e crianças.

Ditos populares e cantigas

Alguns madeirenses que cultivam a cana-do-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 consequentemente também de S. Tomé e Príncipe, por influência caboverdiana, 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 esfregação 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 reбуçado 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 nas ilhas atlânticas são inseparáveis ou indissociáveis da história da produção açucareira dessas regiões e das relações existentes entre elas.

Bibliografia

- Frutuoso, Gaspar (1979), *Livro segundo das Saudades da Terra*, cap. XXXVI, Ponta Delgada.
- Frutuoso, 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.

«A Terminologia Açucareira Iberoamericana: diálogo de línguas e culturas»,

La Terminología en el siglo XXI. Contribución a la Cultura de la Paz, la Diversidad y la Sostenibilidad, M. T. Cabré, R. Estopà e C. Tebé (ed.), Barcelona, Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 2006: 235-244.

Objectivo: contribuir para o estudo da terminologia açucareira ibero-americana.

A terminologia ibero-americana do açúcar de cana integra-se no âmbito da diversidade linguística e cultural que pretende confirmar a terminologia como um elemento chave de plurilinguismo e multiculturalismo, através da transmissão de termos e conhecimentos especializados a diferentes culturas do mundo.

Neste âmbito, é nosso objectivo demonstrar como a terminologia ibero-americana do açúcar de cana resulta de um diálogo de línguas e culturas. No Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada), a introdução do açúcar de cana promove o encontro entre as culturas árabe (com termos como *masara*, *alfenim*, *aduaná* e *tacha*) e greco-latina (com os termos *trapiche*, *caldeira*, *forma de açúcar*, *escumas*, etc.). Com a expansão da produção açucareira no Atlântico, a cultura açucareira mediterrânica, desenvolvida na ilha da Madeira, adquire novas técnicas e termos portugueses como *rapadura*, *panela*, *rescumas*, *mascavado* e *calcanha*, que são transplantados para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé, Brasil e América espanhola. Na América, a cultura açucareira desenvolve-se de tal forma que muitos dos termos da civilização europeia passam a ser considerados americanismos. Neste novo mundo, também surgem novos termos açucareiros resultantes do encontro dos povos europeus, africanos e indígenas da América, como é o caso do termo *garapa* ou *guarapa*, em português, e *guarapo*, em castelhano.

Este trabalho resulta da nossa tese de doutoramento intitulada *Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, que teve como fontes: documentação histórica sobre a produção açucareira das regiões estudadas e documentação oral contemporânea resultante da aplicação de questionários linguístico-etnográficos sobre o tema na ilha da Madeira e em Cabo Verde. Estamos a dar continuidade a este estudo através

da bolsa RITerm-Jovem atribuída ao projecto de investigação *A terminologia açucareira iberoamericana*, nos dois lados do Atlântico, com a participação de dois jovens investigadores: um da Venezuela e um da Colômbia.

1. Termos de origem árabe: *masara*, *alfenim*, *aduaná* e *tacha*

Os árabes foram os grandes responsáveis pela introdução e desenvolvimento do consumo do açúcar na Europa Ocidental, a partir do século X, nomeadamente na medicina, farmacopeia, doçaria e culinária. A tecnologia mediterrânica do açúcar de cana resultou da adaptação das técnicas do azeite e do vinho à produção açucareira, designadamente o antigo moinho de pedra vertical e a prensa de azeitonas.

Na Sicília, a produção açucareira foi introduzida pelos árabes e, depois do domínio normando, continuou até finais do século XVII. O arabismo *masara* designava simultaneamente o moinho de azeitonas e o moinho de cana-de-açúcar, ficando depois reduzido à indústria do azeite, enquanto o nome greco-latino *trappetum*, que designava o moinho de azeite, se especializa na indústria açucareira, denominando o moinho de açúcar. Em Valência, registámos o termo *almasara* (forma do hispano-árabe com aglutinação do artigo *al-* ao nome *masara*) para denominar o moinho de azeite, sendo o moinho de cana-de-açúcar designado pelo termo greco-latino. Na Andaluzia, o moinho de azeite também é denominado pelo termo hispano-árabe *almasera*, enquanto o moinho de cana é designado pelo termo de origem árabe *aduaná*. Não registámos o termo *almasara* na documentação histórica madeirense, por não existir produção de azeite na ilha da Madeira, mas na língua portuguesa existe a palavra *almajarra* ou *almanjarra* para denominar a viga do moinho de cereais (movido a água) e, em Cabo Verde, o pau do trapiche movido por bois.

O termo *alfenim* designa a massa de açúcar branco refinado com óleo de amêndoas doces, usado para fazer figuras de açúcar, do árabe *fanîd* (do persa *panîd*), que designa doces feitos com açúcar branco, apresentando as formas *alfenique* em Granada e *alfenic* em Valência. Este termo terá passado da Madeira para o Brasil, onde ainda hoje designa um doce de massa seca muito branca, usada para fazer figuras nas festas religiosas do Nordeste Brasileiro. A forma castelhana *alfenique* também terá passado para a América espanhola, através de Canárias. Segundo Santamaria (1942: 79), em El Salvador, este termo designa um tipo de açúcar em bruto ou *panela*, fabricado nos trapiches, enquanto o termo *alfandoque*, na Colômbia e no Perú, denomina uma espécie de *alfenim*, feito de *panela* ou elaborado com amêndoas (Malaret 1946: 84).

O termo *tacha* designa a caldeira pequena para concentração do mel, até atingir o ponto de açúcar. As primeiras denominações deste conceito ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *caldariis ixiruppani* e *calderes de coure e refinar çucres*. Na Madeira e nas Canárias registámos o termo *tacha* no século XVI, enquanto, em Granada, encontramos a mesma forma em 1641 e, no Brasil, a forma *tachos* em 1628, com a variante *tacha* em 1711. Segundo Pérez Vidal (1973: 58), o termo

tacha procede do árabe *tast-a* (em cat. *taza*, cast. e port. *tacha*), sendo que da forma *tacha* se formou a variante *tacho*, por influência de recipientes de nome masculino. Na documentação contemporânea da Madeira, ainda encontramos o termo *tacha* (*para fazer mel*), nos engenhos menos industrializados, designando o mesmo conceito. Na documentação oral de Cabo Verde, encontrámos as formas *tacha de cobre* e *tacha do mel*, a par das variantes *tacho de cobre* e *tacho de fazer mel*, sendo que a partir do termo *tacha/tacho* formou-se o termo derivado *tacheiro* para denominar o trabalhador que faz o mel.

Apenas registámos o termo *aduaná* para designar o moinho de cana-de-açúcar em Granada. O nome *aduaná* procede do árabe *diwan* (do persa *divan*), sendo que o artigo definido *al-* sofre aglutinação com o nome, resultando a forma *ad-diwana* (com a assimilação do *l* do artigo pelo *d* inicial do substantivo, ocorrendo depois a síncope do *i*). Assim, *aduaná* é uma forma hispano-árabe que ocorre em Granada para designar o moinho de cana-de-açúcar, sendo depois substituída pelos termos *trapiche* e *engenho*, fixando-se nas línguas portuguesa e castelhana como sinónimo de alfândega.

2. Termos de origem greco-latina: *trapiche* e *rominhol*

As regiões da Sicília e de Valência foram reconquistadas aos árabes desde muito cedo, estando estreitamente relacionadas entre si, antecipando-se nos empréstimos greco-latinos. Assim, enquanto a indústria açucareira andaluza continuou sob o domínio árabe, até finais do século XV, com predomínio dos arabismos, a cultura açucareira da Sicília e de Valência reduziu alguns termos árabes que tinha incorporado, substituindo-os por elementos latinos ou greco-latinos. Deste modo, na Sicília, o termo árabe *masara*, que, durante o domínio árabe, denominava o moinho de cana-de-açúcar, é substituído pelo termo greco-latino *trappitu* (1348), com a variante *trappeto* (1405), e, em Valência, encontramos, desde o início da produção açucareira, o termo greco-latino (com a forma *trapig*) para designar o moinho de açúcar.

O termo *trapiche* denomina o engenho de esmagar a cana-de-açúcar para extracção do sumo, movido a tracção animal, que primitivamente era constituído por uma mó de pedra vertical, sendo depois substituído por cilindros de madeira e finalmente por cilindros de ferro. Registámos as primeiras atestações deste termo na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, respectivamente com as formas *atrapetis cannamellarum* e *trapig* (*trapigs de fer sucre* e *trapig del sucre*), enquanto a primeira atestação do termo *trapiche*, em Granada, ocorre apenas em 1551. Na Madeira, o moinho de açúcar, desde muito cedo, é designado pelo termo greco-latino (com a forma *trapicha de bestas*, já em 1468), donde passa para Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. Enquanto, nas Canárias, em vez do termo *trapiche*, ocorre a unidade terminológica *engenio de bestias* (1501). O termo *engenho* predomina a partir do século XVI, com o desenvolvimento tecnológico dos dois eixos de madeira horizontais nos moinhos hidráulicos. A par do termo simples *engenho* ocorrem unidades terminológicas complexas como *engenho de açúcar* e *engenho trapiche*, pequeno moinho de cana-de-açúcar movido por animais, por oposição ao *engenho real*, engenho hidráulico com grande capacidade produtiva.

A unidade terminológica *trapiche* apresenta grande expansão na América com o significado de engenho de açúcar e, por extensão semântica, designa também o moinho de metais. No Brasil, desde finais do século XVIII, *trapiche* passou a denominar o armazém ou depósito do porto para embarque do açúcar onde se guardavam as mercadorias. No entanto, no Nordeste do Brasil, tal como em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, o termo *trapiche* ainda denomina o pequeno moinho de cana-de-açúcar movido por animais. O nome *trapiche*, embora tenha desaparecido da terminologia açucareira da Madeira e de Canárias, ocorre nestas regiões como topónimo, respectivamente no Funchal e em Aroucas, testemunhando a existência de engenhos de bestas nestas localidades. Em Cabo Verde, a partir do termo *trapiche*, formaram-se os termos derivados: *trapicheiro*, para designar o trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana no trapiche; *trapichar*, esmagar a cana no trapiche, e o termo composto *trapiche a motor* que denomina o moinho mecânico de moer a cana-de-açúcar movido a gasóleo.

O termo *rominhol* ou *reminhol* denomina o vaso de cobre côncavo com cabo comprido que serve para retirar o mel ou açúcar das tachas para as formas e para deitar água e decoada nas caldeiras. As primeiras atestações deste termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols*. Tendo em conta a forma siciliana *ramiols*, somos levados a pensar que na origem deste termo está a forma *rame* (cobre), indicando o material de que é feito o recipiente. A forma siciliana teria passado para Valência com a alteração *romiols* ou *rumiols* e dali para o castelhano com a forma *remillón*, registada na documentação granadina, em 1775, no plural *remillones*. Na primeira metade do século XVI, registámos a forma *raminhois* na Madeira e as formas *remillones* e *reminol de cobre* nas Canárias. Segundo Nelson Barbalho (1984: 344), no Brasil, *reminhol* é uma grande colher de cobre com longo cabo de madeira, utilizada nos engenhos para bater o açúcar e para retirá-lo da última tacha para as formas. Este termo ainda hoje existe no Brasil, nomeadamente em Minas Gerais e no Nordeste Brasileiro, com a forma *rominhol*. Para Pérez Vidal (1991: 231), o termo *reminol* ou *remiñol*, que ocorre nas Canárias para designar o mesmo recipiente de cobre do engenho, é um portuguesismo, de *reminhol*. O mesmo autor acrescenta que este termo também passou para a América espanhola, apresentando como forma mais frequente *remillón* e *remillones*. Santamaria (1942 III: 11) indica a existência do termo *ramillón*, na Venezuela, com a acepção de vasilha de cabo comprido, usada para retirar líquidos. Malaret (1946: 701 e 712) também refere o termo *ramillón*, com a variante *remillón*, na Colômbia e na Venezuela, denominando uma vasilha ou espécie de colher grande de madeira. Na documentação oral de Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos o termo *reminhola*, forma crioula de *reminhol*, a par dos nomes genéricos: *vasilha*, *lata*, *balde* e *panela* para designar o mesmo conceito.

3. Termos de origem portuguesa: *rapadura*, *panela*, *rescumas*, *mascavado* e *calcanha*

A manufatura açucareira passa por um grande desenvolvimento tecnológico e terminológico na ilha da Madeira. Uma das questões da história e tecnologia do açúcar que mais polémica tem gerado prende-se com a evolução da moenda da cana-de-açúcar, mais

concretamente a passagem do *trapiche* de mó de pedra vertical ao engenho de cilindros ou eixos de madeira horizontais.

Como já vimos, a tecnologia primitiva da produção açucareira, na ilha da Madeira, era constituída por *trapichas de bestas*, moinhos com uma mó de pedra vertical movida por animais, correspondendo ao *trappetum* mediterrânico. No entanto, na ilha da Madeira, teria surgido, desde o início da produção açucareira, uma tecnologia mais avançada, em que a cana era espremida entre dois eixos ou cilindros de madeira horizontais, transplantada para a América, onde passa a três cilindros verticais de madeira, sendo depois revestidos de ferro. O uso da força hidráulica e dos eixos de madeira horizontais, embora ainda não dispensem a prensa, parecem corresponder ao desenvolvimento da produção açucareira madeirense.

A terminologia do açúcar de cana é indissociável da tecnologia açucareira, por isso a transplantação técnica desta actividade implica também a transplantação dos termos correspondentes. Os termos e as técnicas da produção açucareira recebidos do Mediterrâneo e os termos que surgem na ilha da Madeira, com o desenvolvimento da indústria açucareira, são levados pelos madeirenses especializados nesta área de actividade agro-industrial para as ilhas atlânticas e para a América.

O termo *açúcar de panela* denomina o açúcar de inferior qualidade, não purgado, feito a partir do mel extraído da purga do açúcar nas formas, sendo elaborado num recipiente designado *panela*, do qual recebe o nome. Registámos a primeira atestação do termo *açúcar de panela* na Madeira, em 1452, passando depois para Canárias, Granada e Brasil. Trata-se de um termo composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de panela*, podendo ser reduzido ao nome *panela*. O termo *panela* é um portuguesismo levado da ilha da Madeira e de Canárias para a Andaluzia e América, nomeadamente para o Brasil, onde designa o açúcar feito do mel das formas, sendo sinónimo de *açúcar de retame* e *açúcar de mel*.

O termo *açúcar mascavado* designa o açúcar de inferior qualidade, escuro com resíduos de mel, da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, correspondente ao *cogulho*, ou seja, o açúcar mal purgado do fundo da forma. O termo *açúcar mascavado* ou *mascabado* surge, em inícios do século XVI, na Madeira e nas Canárias, ocorrendo apenas no século XVII em Granada, como portuguesismo ou *madeirismo*. Na Sicília e em Valência, registámos anteriormente outros termos para designar o mesmo conceito, nomeadamente *zuccarorum de mistura xiruppata*, na Sicília, e *rossos*, em Valência. O termo *rossos* designa o açúcar obtido do quarto final da forma ou ponta do pão de açúcar de uma cozedura, depois de purgado. O termo *açúcar mascabado* provém do português *mascabar* ou *mascavar* (em castelhano *menoscar*, fabricar mal, do lat. vg. **minus capare*). No Brasil encontramos a forma *mascavo* como variante do termo *mascavado* ou *açúcar mascavado*, apresentando os sinónimos *açúcar preto* e *açúcar bruto*, sendo que *mascavar* é separar o açúcar de qualidade inferior, de cor escura, do açúcar branco do pão de açúcar.

O termo *açúcar somenos* designa o açúcar mal purgado e mal cristalizado da terceira ou penúltima parte do pão de açúcar, ou seja, o açúcar de inferior qualidade e valor do que o branco, mas superior ao *mascavado*. Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, no século

XV, em 1469, apresentando como sinónimo o termo *açúcar baixo*. Na Sicília e em Valência, nos séculos XV e XVI, encontramos outros termos para designar o mesmo conceito, respectivamente *zuccari musture* e *mesturasses* de *mistura*, ou seja, misturar elementos de diferentes qualidades, com o sinónimo valenciano *escuallats* (do lat. *squalidus*, áspero, tosco, sujo, descuidado ou do italiano *squagllato*, dissolvido ou fundido). As formas siciliana e valenciana designam o terceiro quarto do pão de açúcar de uma cozedura, designação motivada pelo facto de este açúcar conter restos de mel e ser pouco consistente. Quanto ao termo *somenos*, formado de *só* e *menos*, trata-se de uma forma genérica que sofre terminologização na ilha da Madeira, tornando-se um termo técnico da área de actividade açucareira. Assim, o termo *somenos*, associado a *açúcar*, é um portuguesismo ou madeirismo para designar o tipo de açúcar mal purgado de inferior qualidade e valor. No Brasil, o *açúcar somenos* também é denominado *açúcar baixo*, açúcar inferior da penúltima parte do pão de açúcar, assim designado por ser menos branco.

O termo *calcanha* designa o trabalhador da casa das caldeiras ou escrava que tirava as escumas do parol e deitava nas caldeiras. A primeira atestação deste termo ocorre, na Madeira, no século XVI, em 1587. Registámos o termo *calcanha*, na Madeira e no Brasil, com o mesmo significado, embora no primeiro caso seja uma forma masculina e no segundo feminina.

O termo *rescuma* denomina as segundas escumas aproveitadas, retiradas das caldeiras, ou o *açúcar de rescumas*, feito das segundas escumas. As primeiras atestações do termo *rescumas* surgem, na Madeira e nas Canárias, no início do século XVI. O termo *rescuma* é uma forma derivada de *escuma* com o prefixo *re-*. No Brasil ocorre o termo *claros* (do lat. *claru-*), para designar as segundas escumas, por serem mais claras do que as primeiras. Nas Canárias, a forma *rescuma* coexiste com a variante *reespuma*, referindo a espuma que resulta da elaboração da primeira espuma do sumo da cana, para obter açúcar de espuma. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, encontramos o termo *choco* para designar o mesmo conceito, apresentando como sinónimo o termo *escuma branca*. A unidade terminológica *rescuma*, tal como o termo *escuma*, apresenta termos compostos como *rescuma nova*, *rescuma quebrada* e *rescuma velha* que designam diferentes qualidades deste produto.

O termo *rapadura* denomina as crostas grossas de mel ou de açúcar caramelizadas que ficam coladas às caldeiras e tachas, no fabrico do açúcar, resultantes do cozimento e concentração do sumo da cana, que se rapam para usar como reбуçado de açúcar ou para misturar com água e desfazer em mel. Em Granada e em Valência registámos os termos *costras*, sinónimo geográfico e cronológico do termo português *rapadura*. Na documentação estudada, a primeira atestação do termo *rapadura*, forma derivada de *rapar* com o sufixo *-dura*, surge, na Madeira e nas Canárias, na primeira metade do século XVI, respectivamente em 1523 e em 1531. No Brasil, a primeira atestação do termo *rapadura*, com a aceção de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do *açúcar mascavado*, coagulado em forma de pequenos tijolos, data de 1711, sendo um *madeirismo* e não um *brasileirismo*, pois trata-se de um termo técnico açucareiro desenvolvido na ilha da Madeira, a partir da qual se difundiu no Atlântico.

No Brasil, nomeadamente no Nordeste, o termo *rapadura* adquiriu um novo significado, denominando o açúcar grosseiro não purgado de inferior qualidade e estendendo-se a doces de açúcar e mel, aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Assim, no Nordeste Brasileiro,

a *rapadura* deixou de ser um subproduto do açúcar, apresentando as qualidades do açúcar com mel, *mascavo* ou integral, caixeadado em formas de madeira ou ladrilhos e embrulhado em folhas secas de cana, depois de retirado das formas, sendo um alimento nutritivo, resultante de um arcaico e rudimentar processo de fabrico. Segundo Pérez Vidal (1991: 231), *rapadura* é a crosta caramelizada residual que se raspa das vasilhas de cozedura do sumo da cana. O mesmo autor indica que, no Brasil, este termo coincide com a acepção cubana de *raspadura*, sendo um portuguesismo nas Canárias e na América. Pérez Vidal (1983: 55-68) explica que o termo *rapadura* foi erradamente considerado um americanismo, pela sua grande extensão na América e por ser desconhecida a sua origem europeia, atestada na documentação histórica da ilha da Madeira e de Canárias. O autor informa que a *rapadura*, tal como as *escumas*, *rescumas*, *coguchos* e *pés*, era um subproduto do açúcar e acrescenta que o açúcar *mascavo*, de cor morena, coalhado com a forma de pequenos ladrilhos, é designado *rapadura* em Cuba, Honduras, México, Panamá, Perú e Brasil. Pérez Vidal informa ainda que o termo *rapadura* ainda hoje existe nas Canárias, na ilha de Las Palmas, para designar um doce rústico tradicional de mel de cana, de cor negra e de forma cónica, conservando a forma do antigo pão de açúcar, denominado *rapadura de mel* e *rapadura de gofio*. Trata-se de um doce feito de farinha de cereais, previamente tostados, de mel de cana e amêndoas. O autor sublinha que, na América, o termo *rapadura* ou *raspadura* é também sinónimo de doce de mel de cana com vários ingredientes. Pérez Vidal explica que a origem do termo *rapadura* resulta das raspas das caldeiras e tachas de elaboração do açúcar, indicando que, por extensão semântica, na América, passa a designar o açúcar bruto, moreno, de forma cónica ou em ladrilhos e, depois, através de nova ampliação de significado, nas Canárias e na América, o termo *rapadura* adquire o significado de produtos de confeitaria, compostos de vários ingredientes, cuja base principal é o mel de cana ou o açúcar.

Na América, o açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado *rapadura* ou *raspadura*, torna-se sinónimo de *panela* ou *papelón*. Assim, na Venezuela, o termo *papelón* é atribuído ao açúcar escuro, não purgado, de forma cónica, embrulhado em folhas de cana, e o termo *panela* refere o mesmo açúcar escuro, pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados ou formas de madeira quadrangulares. Santamaria (1942 III: 15) informa que os termos *rapadura* e *raspa*, no México, são sinónimos de *piloncillo*, e, na Bolívia, designam um bolo de mel de cana. Enquanto Malaret (1946: 703-705) indica que os termos *rapadura*, *raspa* e *raspadura* denominam o açúcar *mascavado* ou moreno sem refinar e o açúcar que fica colado às tachas, nos trapiches da América Latina, onde há produção açucareira artesanal. Na documentação oral de Cabo Verde registámos os termos: *raspa*, forma derivada regressiva de *raspar*; *çucrinha*, forma derivada de açúcar com o sufixo diminutivo *-inha*; *cocorota* e *caramelo*, atribuídos ao mesmo conceito.

4. Termos de origem afro-americana: *garapa* ou *guarapa* e *guarapo*

Com a transplantação da cultura açucareira da ilha da Madeira para as ilhas atlânticas e para a América, nomeadamente para o Brasil, onde há um grande desenvolvimento da produção

açucareira, surgem novos termos resultantes do encontro entre as línguas europeia, africana e indígena.

O termo *garapa* designa o sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho, cuja primeira atestação ocorre no Brasil, em inícios do século XVII, e, posteriormente, na Madeira, em meados do século XIX, sendo que anteriormente o mesmo conceito era denominado pelos nomes *sumo*, *calda* e *caldo*, sinónimo de *garapa* no Brasil. Em Valência e em Granada registámos o termo *jarope* para designar o mesmo conceito. Na América espanhola e no Brasil surgem respectivamente as formas *guarapo* e *garapa*, termo que parece ser um africanismo ou americanismo, embora a sua etimologia e origem sejam discutíveis. O facto de a palavra *garapa* surgir desde muito cedo no Brasil e nas Antilhas e ser um termo que se encontra na África Ocidental, leva-nos a excluir a hipótese de ser um europeísmo e a considerar mais provável tratar-se de um africanismo ou americanismo (do guarani, tal como os termos *guaraná* e *guayaba*, ou do tupi ou ainda uma forma quichua, introduzida no português e no espanhol da América).

A hipótese de se tratar de um africanismo está relacionada com o facto de a palavra *garapa* ocorrer na África Ocidental, nomeadamente em Angola, designando uma bebida fermentada, uma espécie de cerveja africana do mato, resultante da infusão e fermentação do milho. O facto de tanto o Brasil como as Antilhas terem sido grandes produtores de açúcar, no século XVI, e em ambas as regiões ter havido população africana nos engenhos, explicaria a origem africana do termo que se propaga a partir das regiões açucareiras das Antilhas e do Brasil a todo o continente americano, sendo um termo afro-americano que surge na América Latina para designar o sumo extraído da cana que pode ou não ser fermentado.

No entanto, o termo *garapa* pode ser um americanismo, ou seja, uma palavra indígena da América que surge do tupi, apresentando a variante *guarapa* (provavelmente do gerúndio-supino de *guarab*, o revolvido ou remexido), pois os índios do Brasil tinham uma bebida fermentada de frutos e raízes a que chamavam *guarapa*. Com a introdução da cultura açucareira na América, o termo *garapa* teria passado a designar o sumo da cana. Assim, a *garapa azeda* resultava das espumas (retiradas do sumo da cana) que ficavam ao relento em cochos de madeira para os animais, sinónimo de *cachaça* ou *aguardente de cana*, sendo a bebida dos negros dos engenhos, por oposição à *garapa doce* que denominava o sumo da cana, extraído nos engenhos, sem fermentação. No Brasil, ocorrem ainda os termos: *garapada*, forma derivada de *garapa*, com a acepção de bebida feita com *garapa* ou abundância de *garapa*; *garapeira* que denomina a engenhoca accionada a electricidade para o fabrico de *rapadura* e *aguardente* e o lugar onde se vende caldo de cana e se dá de beber aos animais e ainda *garapeiro*, aquele que prepara e vende *garapa*. Ainda hoje, no Brasil, nomeadamente no Nordeste Brasileiro, a palavra *garapa* coexiste com a expressão *caldo de cana*, termo usado nas cidades, onde se vende o sumo da cana gelado, sendo aquela a designação mais popular com grande difusão, apresentando grande produtividade, como demonstram as formas derivadas referidas.

Santamaria (1942: 62 e 273) apresenta a forma *guarapo*, do quichua *huarapu*, como americanismo, designando o sumo da cana doce que produz o açúcar, mas também a bebida popular das costas mexicanas, preparada por fermentação da casca do ananás ou do sumo da cana. Segundo o autor, no Chile, o termo *guarapo* designa o sumo da uva, antes da destilação,

a aguardente e ainda a bebida fermentada que se prepara com o mel de palma. Este autor refere ainda o termo *caldo*, que, no México e Antilhas, tal como no Brasil, designa também o sumo da cana, sendo sinónimo de *guarapo*. Por sua vez, Malaret (1946: 452-453) também classifica a forma *guarapo*, do quichua *huarapu*, como americanismo para designar o sumo da cana doce que produz o açúcar, designando, no Chile, uma bebida fermentada feita com este sumo ou com o sumo do ananás fermentado, também denominado *garapiña*. Malaret informa ainda que, em Porto Rico e S. Domingo, o termo *guarapo* designa qualquer bebida muito aguada e, na Guatemala, a cana velha que começa a fermentar. No *Dicionário de Americanismos*, encontramos muitas palavras iniciadas por *gua-* de origem quichua e de outras línguas indígenas americanas, o que pode ser um argumento a favor da origem americana do termo *garapa* em português e *guarapo* em castelhano. A palavra *garapa* poderá ser um dos muitos termos de origem afro-americana que surgem na América através dos escravos africanos, adquirindo a forma *guarapa* e *guarapo* por influência das línguas indígenas americanas.

Hoje, no Brasil, o termo *garapa* é um nome genérico e não um termo específico da produção açucareira, pois além de denominar o sumo da cana, sendo sinónimo de *caldo de cana*, denomina também qualquer bebida refrigerante e ou qualquer líquido destinado a fermentar para destilação. A diversidade de acepções da palavra *garapa*, no Brasil, contrasta com a especificidade do termo na ilha da Madeira, onde é um nome técnico que apenas designa o sumo da cana extraído no engenho. Salientamos o facto de a primeira atestação deste termo, na documentação consultada da Madeira, ocorrer em 1855, num texto redigido por Nicolau de Ornellas e Vasconcellos, ex-emigrante na Guiana Inglesa, onde trabalhava numa plantação de cana-de-açúcar, donde poderá ter importado o termo, já difundido na América. Em 1865, o termo parece estar já generalizado na ilha da Madeira para denominar o sumo da cana, apresentando oscilação entre as formas *garapa* e *guarapa*, sendo dominante a primeira forma e originando formas derivadas e compostas como: *garapeiro*, trabalhador de engenho que prepara a fermentação da *garapa* para fazer aguardente, e os termos *garapa virgem* e *garapa morta* ou *garapa azeda*, formas compostas pelo nome *garapa* e pelos adjetivos *virgem*, para designar o sumo extraído da cana sem junção de água, e *morta* ou *azeda* para denominar o sumo da cana fermentado, para o fabrico de aguardente.

Conclusão

Concluimos que a cultura açucareira, na sua lenta e prolongada difusão no ocidente, incorporou elementos culturais de quase todos os povos por onde passou, por isso a terminologia do açúcar de cana apresenta termos de origem oriental, introduzidos pelos árabes no Mediterrâneo; termos de origem greco-latina, incorporados na Baixa Idade Média, sobretudo na Sicília e em Valência; termos de origem neolatina atlântica que surgem na Madeira com o desenvolvimento da produção açucareira nesta região e termos de origem afro-americana que ocorrem no novo continente.

Das Índias orientais a cana-de-açúcar e a sua cultura chegaram às Índias ocidentais,

passando por muitas regiões que contribuíram para o enriquecimento e desenvolvimento da sua terminologia e tecnologia; entre elas a ilha da Madeira teve um papel central, aliando a tradição mediterrânica à inovação atlântica. Assim, há uma continuidade terminológica e tecnológica entre o Mediterrâneo e o Atlântico, sendo a ilha da Madeira a ponte entre estes dois mundos açucareiros, recebendo, desenvolvendo e difundindo a terminologia e a tecnologia do açúcar nas ilhas atlânticas e na América, principalmente no Brasil, onde ainda hoje encontramos muitos termos e técnicas da primitiva produção açucareira madeirense.

Assim, actualmente, a terminologia do açúcar de cana é a síntese do encontro e da contribuição das civilizações europeia, africana e indígena da América, sendo por isso denominada terminologia açucareira ibero-americana ou latino-americana, resultando de um diálogo de línguas e culturas.

Bibliografía

- MALARET, A. (1946), *Diccionario de Americanismos*, Buenos Aires, Emecé Editores.
- NUNES, Naidea Nunes (2003), *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- PÉREZ VIDAL, J. (1973), *La cultua de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.
- PÉREZ VIDAL, J. (1983), «La rapadura», *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad del mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria), vol. XLIII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 55-68.
- PÉREZ VIDAL, J. (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- SANTAMARIA, F. J. (1942), *Diccionario general de americanismos*, 3 vols., Méjico, Editorial Pedro Robredo.

«O património linguístico-histórico-cultural do Engenho Hinton»,

Livro Branco do Património cultural da Região Autónoma da Madeira,

Gaula, ARCHAIS, 2003: 95-102.

Objectivo: sensibilizar a comunidade para a importância de preservar o património do Engenho Hinton.

O Engenho Hinton, além de ser um património tecnológico-industrial, constitui um património linguístico-histórico-cultural do açúcar na ilha da Madeira, uma vez que se trata de uma fábrica de açúcar a vapor fundada em 1856, sendo representativa da arqueologia do açúcar do século XIX, tecnologia que surgiu com a revolução industrial, distinguindo-se da tecnologia pré-industrial ou tradicional dos trapiches movidos a bois e dos engenhos hidráulicos, a partir do século XVI. Assim, o Engenho Hinton é um testemunho do reaparecimento do fabrico de açúcar na Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, quando surge na ilha um novo ciclo do açúcar com nova terminologia técnica açucareira associada à nova tecnologia industrial. Trata-se de um património linguístico e histórico do açúcar em extinção, uma vez que os engenhos da Calheta, do Porto da Cruz e do Ribeiro Seco, que ainda hoje laboram na ilha, não fabricam açúcar mas apenas aguardente e mel.

Apesar da Fábrica Hinton ter deixado de laborar há mais de vinte anos, conseguimos recolher informações sobre os termos e as técnicas do fabrico mecanizado de açúcar neste engenho, através da elaboração de um questionário terminológico e da realização de inquéritos linguísticos, tendo como informantes os antigos trabalhadores e o antigo gerente da fábrica, com o objectivo de conhecer e salvaguardar a terminologia industrial do fabrico de açúcar, desde a moenda da cana nos moinhos até à embalagem do produto final. Pretendemos, assim, contribuir para a recolha do património linguístico-histórico da terminologia e tecnologia do açúcar de cana, que pode ser reconstituído através de fontes orais, que nos permitem conhecer os processos de produção açucareira e suas designações, condições laborais e a vida dos trabalhadores residentes na fábrica, pois a memória dos que viveram e trabalharam no Engenho Hinton é uma valiosa fonte de informação.

Segundo a descrição e as informações fornecidas pelos informantes, na Fábrica do

Torreão, a cana de açúcar, depois de transportada para o Engenho, era pesada e a sua qualidade era verificada através de uma amostra cuja sacarose era analisada no laboratório da fábrica, determinando o valor do pagamento da cana ao agricultor. Posteriormente, a cana era conduzida por cabos mecânicos para os *moinhos*, também denominados *engenhos*, constituídos por grandes *cilindros de ferro*, onde o sumo era extraído da cana. Seguidamente, o sumo da cana era conduzido para depósitos medidores, onde sofria um processo de medição, denominado *almudação da garapa*, e aí verificava-se o *grau da garapa*, ou seja, a quantidade de sacarose contida no sumo da cana. Antes de existirem os filtros mecânicos, a *garapa* era depositada nos chamados *poços da chaminé*, onde um trabalhador, denominado *homem da chaminé*, retirava as primeiras impurezas do sumo da cana com uma pá de madeira, denominada *rodo*. Posteriormente, o sumo da cana passava para os *lagares da borra*, onde se purificava a garapa com panos de lona que retinham as impurezas, denominadas *borras*; depois, a garapa era aquecida num recipiente denominado *tanque*, passando seguidamente para um aparelho, designado *Dor* ou *Dora* (forma aportuguesada dita pelos trabalhadores), onde a garapa decantava, separando-se o líquido limpo da borra que era retida. A borra passava então para um filtro de cobre, redondo, comprido e perfurado, que absorvia a sua sacarose, sendo denominado *filtro Oliver* (nome do fabricante) ou *libio* (forma pronunciada pelos trabalhadores). De seguida, a garapa fervia e era purificada em depósitos grandes, denominados *bateria de caldeiras* ou *triplas feras* (forma referida pelos trabalhadores), três caldeiras de cobre cilíndricas com bombas que passavam o sumo da cana de uma caldeira para outra, num circuito contínuo de sumo e vapor, onde se adicionavam alguns produtos ao sumo da cana para purificá-lo, nomeadamente enxofre, cal e anil, sendo depois bombeado para os chamados *filtros Suchard* (nome do fabricante) ou *filtros Suches* (forma deturpada pelos trabalhadores), filtros mecânicos largos, compridos e perfurados, forrados com panos, que retinham as últimas impurezas da garapa.

Depois de cozido e purificado, o sumo da cana passava para as *caldeiras de concentração* ou *caldeiras de evaporação*, caldeiras de cobre cilíndricas com serpentinas através das quais circulava o vapor, onde o sumo da cana era concentrado através de um sistema de vácuo. O sumo da cana depois de concentrado era denominado *xarope* e passava à *caldeira de vácuo* ou *caldeira de cristalização*, tachas que utilizavam o mesmo processo de vácuo da evaporação para a cozedura do xarope até ao ponto de cristalização. Como a operação de cristalização do açúcar era a mais delicada era realizada por trabalhadores especializados, denominados *homem do cozimento*, *mestre do cozimento* e *cozedor de açúcar*, correspondendo ao antigo mestre de açúcar. O *homem do cozimento* retirava amostras de açúcar da caldeira para ver o seu grau de cristalização, num recipiente denominado *espelho*. A densidade dos grãos de sacarose era denominada *ponto do açúcar*. O processo de retirar o açúcar da caldeira de cristalização, depois de atingir o ponto, era denominado *descarregar a caldeira*. O açúcar passava então para um aparelho com grandes mexidores ou agitadores, em forma de *s*, sempre em movimento, para arrefecer o açúcar, chamados *malaxadores* (forma aportuguesada), *tanques mallaxeurs* (nome do fabricante) ou *maracujis* (forma pronunciada pelos trabalhadores). O mel caramelizado que ficava pegado aos *malaxadores*, usado como açúcar pelos trabalhadores do engenho, era denominado por estes *mel dos maracujis*. Depois, o açúcar passava para um aparelho denominado

turbina, *centrífuga* ou *centrifugadora* (*centrifeca* – forma pronunciada pelos trabalhadores), que entrava em grande rotação, separando o mel do açúcar cristalizado com a força centrífuga, que expulsava o mel para o exterior, retendo o açúcar na tela metálica do tambor ou rede de cobre perfurada, sendo responsáveis por esta operação os *homens das centrífugas*.

O produto rico em sacarose, separado do açúcar nas centrífugas, era denominado *mel de primeiro jacto*; este era recolhido num depósito para voltar a ser cozido, submetendo-se a uma segunda ou terceira turbinação, sendo utilizado para fazer um tipo de açúcar de inferior qualidade denominado *açúcar número dois*. Deste açúcar, na centrífuga, era extraído o chamado *mel de segundo jacto*; este também era utilizado para fazer açúcar, sendo o mel extraído deste açúcar designado *mel de terceiro jacto* ou *melaço*. Este último resíduo retirado do açúcar já não tinha sacarose, ou seja, já não cristalizava, por isso era aproveitado para a destilação de álcool.

Após separar o mel do açúcar, os restos de melaço ainda contidos no açúcar eram retirados com água, na centrífuga, através de um processo denominado *lavar o açúcar*; depois era necessário retirar a água dos cristais de açúcar lavados, processo designado *secar o açúcar*, trabalho realizado pelos *homens do secador*. O açúcar que não era lavado, ficando com resíduos de mel, era denominado *açúcar mascavado* ou *açúcar com mel*. Finalmente, o açúcar passava para a *casa do açúcar* ou *armazém de ensacamento*, local do engenho onde os vários tipos de açúcar eram ensacados.

Os tipos de açúcar tradicionais ou pré-industriais eram denominados pelo nome genérico *açúcar* determinado por um adjectivo qualificativo ou por um complemento preposicionado de especificação, indicando a qualidade, composição, estado ou processo de fabrico: *açúcar candi*, açúcar refinado cristalizado lentamente em fragmentos ou blocos de grandes cristais transparentes; *açúcar rosado*, açúcar elaborado com água de rosas; *açúcar da terra*, açúcar produzido na ilha; *açúcar branco*, açúcar bem purgado sem resíduos de mel, correspondente à primeira parte da forma de açúcar; *açúcar de cana*, açúcar feito directamente do sumo da cana; *açúcar de mel*, açúcar feito com o mel resultante da purga do açúcar; *açúcar de escumas*, açúcar feito com as últimas espumas mais claras retiradas da cozedura do sumo da cana; *açúcar de uma cozedura*, açúcar bem purgado de uma cozedura não refinado; *açúcar de duas cozeduras*, açúcar elaborado e purgado duas vezes; *açúcar refinado*, açúcar de várias cozeduras; *açúcar de panela*, açúcar de inferior qualidade feito do *mel* ou do *remel* que escorria das formas, recebendo o nome do recipiente onde era elaborado – *panela*; *açúcar de refugo*, açúcar de inferior qualidade; *açúcar de rescumas*, açúcar feito com a segunda escuma aproveitada do sumo da cana retirado das caldeiras; *açúcar de retame*, açúcar feito do mel extraído da purga do açúcar; *açúcar do principal*, açúcar de cana de uma cozedura; *açúcar em pó*, açúcar mal purgado que se desfazia; *açúcar fino*, açúcar da primeira parte da forma de açúcar ou cara da forma; *açúcar limpo*, açúcar purgado; *açúcar mascavado*, açúcar com resíduos de mel; *açúcar novo*, açúcar de produção recente; *açúcar velho*, açúcar de produção antiga; *açúcar quebrado*, açúcar mal purgado que se parte; *açúcar somenos*, açúcar mal purgado da terceira ou penúltima parte da forma de açúcar. A nova tecnologia da máquina a vapor, bateria de caldeiras e centrífugas, introduzida na ilha da Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, originou novos tipos de açúcar, surgindo uma nova terminologia para designá-los, nomeadamente *açúcar cristalizado*, açúcar

em cristais; *açúcar bruto*, açúcar informe não purgado; *açúcar amorfo*, açúcar sem forma, não cristalizado; *açúcar areado*, açúcar refinado que se apresentava em pequenos cristais; *açúcar clarificado*, açúcar branqueado com produtos químicos; *açúcar moído*, açúcar triturado; *açúcar de primeira*, açúcar feito da primeira cristalização do sumo da cana; *açúcar superior*, o melhor e mais puro açúcar fabricado.

A modernização tecnológica do processo de fabrico do açúcar, resultante da aplicação do vapor como força motriz aos moinhos de extracção do sumo da cana ou garapa e no processo de limpeza, clarificação, purificação ou defecação do sumo da cana (descoloração através de um tratamento químico com cal, enxofre, etc.), complementado com o processo de filtração, geralmente através de filtros-prensa, ou seja, filtros mecânicos; evaporação, cozedura e concentração do sumo da cana de açúcar até ficar em xarope, antes de passar para a caldeira de vácuo para obter a cristalização da sacarose, revolucionou os antigos e primitivos processos pré-industriais. Trata-se de uma importante mudança tecnológica e terminológica que altera os termos e as técnicas da produção açucareira, pois tradicionalmente a cozedura e concentração do sumo da cana era feita com o fogo directo nas caldeiras e tachas. Assim como o uso de turbinas, centrifugadoras ou centrífugas a vapor (passando depois a ser movidas por motores eléctricos com sistema de descarga automática), na operação de separação do mel do açúcar cristalizado, substitui o antigo sistema de purga do açúcar com barro nas formas, que era muito lento e trabalhoso, transformando-o num processo rápido e preciso.

O Engenho Hinton constitui um valioso e raro testemunho industrial do fabrico de açúcar e consequentemente da tecnologia e terminologia utilizadas em todos os processos industrializados da produção açucareira, a partir de fins do século XIX, na ilha da Madeira. A conservação do conjunto produtivo do Engenho Hinton, ou seja, a arquitectura industrial e a maquinaria (máquinas a vapor, cilindros, moinhos, tachas, turbinas, instrumentos de laboratório, etc.) e as suas denominações, recriando historicamente o espaço fabril de transformação da cana em açúcar e álcool, permite a contextualização, descrição e melhor compreensão dos processos industriais da produção açucareira. Assim, é indispensável converter os restos arqueológicos, histórico-materiais da actividade industrial do açúcar da Fábrica do Torreão, que deixou de ser produtiva, num museu industrial, ilustrativo dos procedimentos da obtenção do açúcar na época industrial, remetendo para a história da tecnologia e terminologia da produção açucareira na ilha da Madeira. Em vez de um museu tradicional, este poderá ser um núcleo atractivo da cidade com serviços culturais e administrativos municipais, com cafetaria ou restaurante, rentabilizando economicamente o espaço. O Engenho Hinton transformar-se-ia, assim, num centro educativo, com uma função social e cultural no âmbito da história do açúcar e da sua importância na ilha da Madeira, constituindo um reforço da oferta cultural do município do Funchal, fomentando o turismo cultural e valorizando e enriquecendo o património linguístico-histórico-cultural da região.

«*Madeirensismos na Terminologia Ibero-Americana do Açúcar de Cana*»

participação no III Colóquio Internacional de Linguística Aplicada e Sociedade, realizado na Faculdade de Línguas Estrangeiras da Universidade de Havana, Cuba, 2003.

Objectivo: divulgar o papel central da ilha da Madeira na formação da terminologia açucareira ibero-americana.

Das Índias orientais a cana-de-açúcar e a sua cultura chegaram às Índias ocidentais, passando por muitas regiões que contribuíram para o enriquecimento e desenvolvimento da sua terminologia e tecnologia. Entre elas, a ilha da Madeira teve um papel central, aliando a tradição mediterrânica à inovação atlântica. Assim, há uma continuidade terminológica e tecnológica entre o Mediterrâneo e o Atlântico, sendo a ilha da Madeira a ponte de ligação entre estes dois mundos açucareiros, recebendo, desenvolvendo e difundindo a terminologia e a tecnologia do açúcar nas ilhas atlânticas e na América, onde ainda hoje encontramos muitos termos e técnicas da primitiva produção açucareira madeirense, conservando o seu significado primitivo ou apresentando alterações semânticas.

A terminologia açucareira mediterrânica, nomeadamente da Sicília, Valência e Granada, onde os árabes introduziram termos e técnicas orientais da produção açucareira, foi enriquecida e desenvolvida através dos empréstimos greco-latinos das indústrias do azeite e do vinho, que determinaram um importante progresso técnico e terminológico no fabrico do açúcar, nomeadamente a utilização do *trapetum* (trapiche), moinho de azeite que passa a ser utilizado para triturar a cana-de-açúcar, depois de cortada em pequenos pedaços, e do *torculum* ou prensa utilizada para espremer a azeitona, depois de esmagada, o mesmo acontecendo à cana-de-açúcar. A terminologia latina impõe-se em todo o processo de elaboração, cristalização e purga do açúcar, designadamente através dos termos *forma de açúcar*, *pão de açúcar* e *caldeira*, termos e técnicas açucareiras do Mediterrâneo que chegaram à ilha da Madeira.

O Infante D. Henrique terá mandado vir, no segundo quarto do século XV, plantas de cana e mestres açucareiros da Sicília para a ilha da Madeira. A terminologia do açúcar de cana mediterrânica de influência árabe e de origem greco-latina, introduzida na Madeira,

nomeadamente os termos que denominam os tipos de açúcar e subprodutos deste, por exemplo: *açúcar candi*, *açúcar branco*, *açúcar de uma cozedura*, *açúcar de duas cozeduras*, *açúcar refinado*, *cogulho*, *retame*, *mel* e *remel*, continuou a sua romanização na ilha da Madeira, enriquecendo-se com termos portugueses.

Com o desenvolvimento da produção açucareira, na ilha da Madeira, surgem novos termos que designam tipos de açúcar e subprodutos deste: *açúcar de panela* ou *panela*, tipo de açúcar de inferior qualidade, feito com o mel resultante da purga do açúcar; *açúcar mascavado* ou *mascabado*, tipo de açúcar de inferior qualidade, mal purgado com restos de mel do fundo da forma (termo que passa para Granada, Canárias e Brasil, sendo sinónimo geográfico dos termos *zuccarorum de mistura xiruppata* na Sicília e de *rossos* em Valência); *açúcar somenos* da terceira e penúltima parte da forma (sinónimo geográfico dos termos *zuccari musture* na Sicília e de *mesturasses* e *escuallats* em Valência); *açúcar de rescumas*, o açúcar feito com *rescumas*, subproduto do açúcar; *netas* ou *escumas das tachas*, terceira e última escuma aproveitada que é retirada da tacha durante a fervura do sumo da cana já purificado e concentrado; e *rapadura*, restos caramelizados do mel rapados das tachas, termo transplantado para Canárias e Brasil, onde hoje designa o açúcar não purgado e os rebuçados e doces feitos com este.

Outros termos açucareiros de origem portuguesa, que surgem na Madeira como neologismos terminológicos e se difundem no Atlântico, são: *calcanha*, trabalhador da casa das caldeiras; *esburgar* (*desburgar* nas Canárias), com o significado de cortar e limpar a cana; *esburgador* (*desburgador* nas Canárias), o indivíduo que corta e limpa a cana; *lealdador do açúcar*, nome do oficial que controla a qualidade do açúcar nos engenhos com a função de *lealdar* o açúcar (verificar a qualidade do açúcar fabricado no engenho); *pomba*, colher grande de cobre com cabo que servia para retirar o sumo da cana da última caldeira; *repartideira*, recipiente utilizado para repartir o açúcar nas formas; *sino de mel*, recipiente côncavo ou de forma cônica utilizado para cristalizar e purgar o açúcar, distinguindo-se das formas de açúcar pelo tamanho; *soca de cana*, raiz da cana que fica na terra depois da colheita; *temperar o açúcar*, elaboração do açúcar com as diferentes consistências necessárias à sua boa cristalização e *temperamento do açúcar*, densidade necessária para a boa cristalização do açúcar.

Muitas destas unidades terminológicas já existiam na língua portuguesa como lexemas comuns, surgindo na Madeira como neologismos semânticos, através de um processo de terminologização ou especialização semântica, no âmbito da actividade específica da produção açucareira, ganhando um novo significado e passando a ser termos técnicos da terminologia do açúcar de cana. Como estes termos surgem na Madeira, com o desenvolvimento da cultura açucareira, atrevemo-nos a chamar-lhes *madeirensismos*, porque não existiam no continente português, onde a produção açucareira foi escassa e breve. Trata-se de novos termos que se inserem na conjuntura económico-social e cultural de inovações técnicas e administrativas, designando conceitos já existentes e novos conceitos que não encontrámos na Sicília nem em Valência e, embora alguns destes termos ocorram em Granada, as primeiras atestações são atlânticas (Madeira e Canárias).

A terminologia açucareira de origem portuguesa difunde-se no Atlântico desde muito cedo, passando para Canárias com as canas e os mestres de açúcar madeirenses. A partir da

ilha da Madeira e de Canárias há uma corrente da cultura açucareira que se dirige do Atlântico para o Mediterrâneo, pois com a exportação dos açúcares madeirenses e canários são também exportados os novos termos açucareiros que rapidamente se difundem no Mediterrâneo, principalmente em Granada, onde, em 1552, encontramos o termo de origem portuguesa *panela*, denominando o tipo de açúcar assim designado na Madeira e nas Canárias. A documentação de Granada apresenta muitas formas e grafias que parecem ser portuguesismos da Madeira ou *madeirensismos*, o que nos leva a colocar a hipótese de alguns termos açucareiros madeirenses terem passado para Granada, através de mercadores da região ou através de Canárias.

A documentação de Canárias sobre a produção açucareira apresenta muitos *madeirensismos*, pois sabemos que as técnicas de cultivo da cana e fabrico de açúcar foram introduzidas nesta região pelos madeirenses. Assim, a maior parte da terminologia e tecnologia do açúcar, nas Canárias, corresponde às formas portuguesas de termos mediterrânicos, como por exemplo *casa de purgar* e *forma de açúcar*, e *madeirensismos* como *açúcar mascavado* e *panela*, embora também ocorram formas castelhanas de Granada e de Valência. Alguns destes termos que, inicialmente, se conservam intactos, ou seja, sem adaptação à língua castelhana, acabam por sofrer adaptações fonéticas e gráficas, integrando-se totalmente na língua espanhola, por exemplo os termos: *caldera* de *caldeira*, *templar* de *temperar*, *fornalla* de *fornalha*, *ingenio de agua* ou de *azúcar* de *engenho de água* ou de *açúcar*. Os nomes de profissão específicos da produção açucareira, nomeadamente os oficiais de engenho (mestres de açúcar e purgadores), nas Canárias, também são *madeirensismos*, pois os madeirenses são os grandes responsáveis pela difusão dos termos e das técnicas da produção açucareira no Atlântico.

Para os Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, tal como para a América espanhola, são transplantadas, a partir da Madeira, quer a tecnologia primitiva (recebida do Mediterrâneo) do moinho de pedra vertical movido por animais (trapiche), quer a tecnologia inovadora do engenho de dois eixos de madeira horizontais movido a água. Registámos a primeira atestação do termo *eixos* na documentação histórica madeirense, designando o rolo de madeira ou de ferro da moenda do engenho ou do trapiche que esmaga a cana-de-açúcar, já em 1485, o que parece indicar tratar-se de uma inovação tecnológica madeirense, que parece corresponder ao desenvolvimento da produção açucareira nesta região.

A documentação histórica da produção açucareira da ilha da Madeira, Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil permite-nos seguir o percurso da terminologia e tecnologia açucareiras no Atlântico. No glossário de *madeirensismos* reunimos os termos recolhidos na documentação histórica das regiões estudadas, que, por motivos de espaço, tivemos de limitar aos tipos de açúcar e subprodutos açucareiros.

Glossário de *madeirensismos*

AÇÚCAR S. m.

DEF.: Principal produto resultante da transformação da cana sacarina. Embora possa ter outras proveniências, aqui é considerado apenas o açúcar de cana.

Compostos:

---- DE PANELA: DEF.: Açúcar de inferior qualidade, não purgado, feito a partir do mel ou remel extraído da purga do açúcar nas formas, sendo elaborado num recipiente designado *panela*, do qual recebe o nome. CR.: Termo cuja primeira atestação registámos na Madeira, no século XV, passando depois para Canárias, Granada e Brasil. ET: Este termo é composto pelo nome *açúcar* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *de panela*, podendo ser reduzido ao nome *panela*. Conforme Corominas, *panela* é uma forma derivada de *pañño*, do lat. *pannus*. Enquanto, segundo Machado, seguido por Cunha, *panela* provém do lat. vulg. **pannella*, diminutivo de *panna*. COM. CR.: Pérez Vidal informa que o *açúcar de panela* ou *panela* era feito do terceiro mel, do qual se obtém um açúcar não cristalizado, sendo coalhado numa espécie de vaso, em português *panela*. O mesmo autor acrescenta ainda que o termo *panela* é um portuguesismo levado da ilha da Madeira e de Canárias para a Andaluzia e América, referindo a primeira atestação daquele na ilha da Madeira, em 1452, para designar um açúcar de inferior qualidade. (PÉREZ VIDAL 1991: 229-230). Fernández Ovies (1981: 71) refere o termo *azúcar de panales*, de *panal*, que define como açúcar rosado, indicando que Corominas deriva este da forma *pan*; sendo assim, trata-se de um outro tipo de açúcar que não devemos confundir com o *açúcar de panela*. Segundo Bluteau, seguido por Morais Silva, *panela* é um termo do engenho de açúcar do Brasil, que designa o açúcar feito do mel das formas, sendo inferior ao *açúcar de respuma*. (BLUTEAU VI: 222 e MORAIS SILVA II: 390). Estes autores desconhecem a existência deste termo na ilha da Madeira, de onde teria passado para o Brasil. Segundo Nelson Barbalho (1984: 22), o *açúcar de panela* ou *açúcar panela* é o tipo de açúcar resultante da cozedura do mel que escorre das formas, o qual antigamente era elaborado e vendido em panelas. Alberto Vieira (1996: 175) acrescenta que o termo *panela* é sinónimo de *retame*. REM.: V. PANELA, AÇÚCAR DE RETAME e AÇÚCAR DE MEL.

Documentação Histórica - Madeira:

Açucar de panella apurado a.1452: «do dito açucar que me ha de dar asy ho das formas como de panella apurado» (Melo 1972-1990, I: 8). / Var.: *Açuquar de panella* a.1471, 1485, 1491, 1498, 1501: «melles cozidos em açuquar de panella» (Costa 1995: 5).

Brasil:

Panelas a.1618: «cem mil arrobas de açúcar a que chamam panelas.» (Brandão: 90).

Canárias:

Paneles a.1508: «penas tocantes al azúcar blanco y de espumas y paneles» (Serra Ráfols 1949: 24), 1525 : «todas las mieles, paneles y azúcar refinado» (Martinez Galindo 1988: 654). / Var.: *Azúcar de panela* a.1509: «asi de condenación por el azúcar blanca como de panela» (Serra Ráfols 1949: 33); / *Panelas* a.1522: «todos los azúcares, mieles y remieles, escumas y rescumas, panelas, refinados que en la hacienda se hicieren» (Lobo 1979: 93).

---- DE RESCUMAS: DEF.: Açúcar feito com a segunda espuma aproveitada do sumo da cana

cozido, retirada das caldeiras, distinguindo-se do *açúcar de escumas*. CR.: Termo cuja primeira atestação registámos na Madeira, no séc. XVI. ET: Termo composto pelo nome *açúcar* com o complemento de especificação introduzido por preposição *de rescumas*. COM. CR.: Embora pareça tratar-se de um *madeirismo*, poderá ser um termo que tenha chegado à Madeira a partir do Mediterrâneo, assim como o termo *remel*. Na opinião de Alberto Vieira (1996: 175), o termo *açúcar de rescuma* designa o açúcar feito com a primeira escuma.

Documentação Histórica - Madeira:

Açucres de rescumas a.1534: «a receita do açucres de rescumas deste livro dos quintos da Calheta» (COSTA/PEREIRA 1985: 270). / VAR.: *Acucres de resqumas* a.1536: «val ao todo a recepta do acucres de resqumas deste titulo dos quintos da Ribeira setenta e noue arrobas» (COSTA/PEREIRA 1985: 134).

---- **MASCAVADO:** DEF.: Açúcar de inferior qualidade, escuro com resíduos de mel, da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, correspondente ao *cogulho*, ou seja, açúcar mal purgado do fundo das formas. CR.: O termo *açúcar mascavado* ou *mascabado* surge, em inícios do século XVI, na Madeira e nas Canárias, ocorrendo apenas no século XVII em Granada, sendo um portuguesismo ou *madeirismo*, enquanto na Sicília e em Valência registámos anteriormente outros termos para designar o mesmo conceito. Corominas apresenta como primeira atestação do termo *azúcar mascabado*, em Granada, a data de 1680. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação, na língua portuguesa, data de 1282, com a forma *mascabo* e, em 1364, *mazcabado*, sem relação com a produção açucareira. ET: Segundo Corominas, seguido por Machado, *açúcar mascabado* procede do port. *mascabar*, em cast. *menoscabar*, foma composta de *menos* e *cabar* (fabricar mal, do lat. vg. **minus capare*). Segundo Pérez Vidal, *mascabado* ou *mascabada* é um termo que tem origem no português *mascavado* ou *mascabado*, de *mascavar* (de *menoscabar*). (PÉREZ VIDAL 1973: 146). Em Valência ocorre o termo *rossos* (do lat. *russ(e)u-* ou *russu-*, vermelho), para designar este tipo de açúcar. Segundo Corominas, *rossos* provém do part. latino *rosu-* (de *rodere*, roer, minar, gastar). COM. CR.: Segundo Pérez Vidal (1971: 253), o termo *mascabado* designa o açúcar moreno com melaço da primeira cozedura, ou produção, ou o açúcar inferior de segunda produção feito do mel que escorre das formas, ou ainda o açúcar bruto sem purgar ou o açúcar mal purgado, procedente da ponta das formas. O autor indica que, no Brasil, *mascavar* é cortar a ponta escura do pão de açúcar e *mascavado* é o açúcar dela procedente. Pérez Vidal afirma que o termo *mascabado* teria chegado a Canárias, em fins do século XV, a partir da ilha da Madeira, sendo um portuguesismo. (PÉREZ VIDAL 1991: 229). Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Figueiredo e Caldas Aulete, o adjectivo *mascavado* (alteração de *mascabado*) designa o açúcar negro inferior ao somenos. Este autor regista ainda o verbo *mascavar*, que define como separar o açúcar branco do somenos e do mascavado nos engenhos. (MORAIS SILVA II: 274). Figueiredo refere a forma *mascavo* como sinónimo de *mascavado*, não refinado, classificando-o como brasileirismo. (FIGUEIREDO II: 101). Conforme Fernández

Ovies (1981: 72), *azúcar mascabado* é o açúcar de cana da segunda produção. Para Moreno Friginals (1978: 154 e 158), seguido por Manuel Martín (1992: 172), *mascabado* é uma palavra de origem portuguesa que, inicialmente, significou o açúcar da ponta da forma, *açúcar cogucho* ou *cucurucho*, apresentando as variantes *mascabada*, *moscabada* ou *moscobada*, tendo, posteriormente, passado a designar o tipo de açúcar mal purgado com mel, de pior qualidade, comercialmente equivalente ao *azúcar quebrada* ou *azúcar morena* e ao *azúcar de cogucho* ou *azúcar prieto* ou *prieta*. Segundo López Lengo (1991: 9, 60 e 67), *mascabados* é sinónimo de *azúcar de terceras*, açúcar de terceira produção, que contém uma grande quantidade de melaço, tendo ainda como sinónimos os termos *azúcar morena*, pela cor escura do mel que apresenta, e *terciada*, açúcar obtido do melaço que escorria das formas, depois de purgado o açúcar com barro, por isso também denominado *açúcar de mel de terra* ou *açúcar em bruto*, com a variante *moscabado* (por influência de *moscado*). Segundo Nelson Barbalho (1984: 21 e 271), seguido por Alberto Vieira (1996: 175), *açúcar mascavado batido* é o tipo de açúcar feito com o mel escorrido do fundo das formas do *açúcar macho*, enquanto o *açúcar mascavado macho* é o tipo de açúcar resultante do *pé das formas* do *branco batido*, dos chamados *cabuchos*, o qual é menos purgado. Assim, *mascavado* é o açúcar não purificado nem refinado, do fundo das formas, também chamado *mascavo*, *preto* ou *bruto*, sendo que *mascavar* é separar o açúcar de qualidade inferior, de cor escura, do açúcar branco do pão de açúcar. Ao termo complexo *açúcar mascavado* associam-se adjectivos qualificativos que especificam as suas diferentes qualidades: feito de cana ou de mel, novo ou velho, etc. Em Valência, registámos o termo *rossos*, que, segundo Barceló e Labarta (1990: 234), designa o açúcar obtido do quarto final da forma ou *cogús* do pão de açúcar de uma cozedura, depois de purgado. Segundo Pérez Vidal (1973: 152), *rossos*, em vez de *sucres rossos*, denomina o açúcar de inferior qualidade, tal como fora de Valência o tipo de açúcar semelhante designa-se *mascabados* por *açúcares mascabados*. Este autor informa ainda que, em Valência, existia a denominação *açúcar roxo*, designando a espuma e sujidade do açúcar, sendo o termo *ros* atribuído ao açúcar provavelmente pela sua cor.

Documentação Histórica - Madeira:

Mazcabado a.1504: «setecentas e novemta e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (COSTA/PEREIRA 1985: 40). / VAR.: *Açuquar mazcabado* a.1520: «vall ao todo este açuquar mazcabado que remderom os quymtos destas quatro comarquas» (COSTA/PEREIRA 1985: 60).

Brasil:

Mascavado séc.xvi: «Em cada tarefa se gasta uma barcada de lenha que tem doze canadas, e deita sessenta formas de assucar branco, mascavado, mole e alto.» (CARDIM: 320). / VAR.: *Assucar mascavado* a.1711: «e no meyo da caixa assucar mascavado por branco como tem já acontecido» (ANTONIL: 93).

Sicília:

Zuccarorum de mistura xiruppata a.1481: «zuccarorum de mistura xiruppata» (TRASSELLI 1982). / SIN.: *Zuccari de cucuchis de melle* séc.xv : «item furmas plenas zuccari de

cucuchis de melle tristissimi» (CARACAUSI 1983: 406).

Valência:

Rossos a.1564: «y de la quarta parte que está junto a la punta e agujero del molde o vasso que esta parte nombran cogollo o cogús se hazen rossos.» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

Granada:

Mascavados a.1621: «el beneficio de los dichos azúcares y sus procedidos que son segundas azúcares que llaman de guitas o terceras azúcares que llaman grutones quebrados e mascavados» (DOMINGUEZ GARCIA 1991: 42). / SIN.: *Azúcares morenos* a.1788: «los azúcares morenos ligosos y oscuros que se puedan remediar en la cocina los caldos en el fuego ni en las formas los maestros de blanqueo» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 246).

Canárias:

Mascabado a.1509, 1511, 1520: «También refinará algún mascabado si se presenta ocasión» (PÉREZ VIDAL 1991: 229). / VAR.: *Azúcar mascabado* a.1512: «Sobre el fraude que se hace de la fruta de confites, en echarles de azúcar mascabado y de escumas.» (PÉREZ VIDAL 1991: 229).

- **SOMENOS:** DEF.: Açúcar mal purgado e mal cristalizado da terceira ou penúltima parte do pão de açúcar, ou seja, açúcar de inferior qualidade e valor do que o branco, mas superior ao mascavado. CR.: Registámos a primeira atestação deste termo na Madeira, no século XV, enquanto na Sicília e em Valência, nos séculos XV e XVI, encontramos outros termos para designar o mesmo conceito. Segundo Machado, seguido por Cunha, a primeira atestação do termo *somenos* como adjectivo, na língua portuguesa, ocorre no século XV. Trata-se de uma forma genérica que sofre terminologização na Madeira, onde adquire uma acepção açucareira, sendo um *madeirismo*. ET.: Segundo Machado, seguido por Cunha, *somenos* é um termo formado de *só* e *menos*. Segundo Corominas, *mestura* (de *mixtura*) é uma forma derivada de *mixtus*, part. de *miscere*, mesclar ou misturar, e *escuallats*, do lat. *squalidus*, áspero, tosco, sujo ou descuidado. Segundo Barceló e Labarta, o termo *escuallats* procede directamente do italiano *squagllato*, dissolvido ou fundido. O termo siciliano que designa esta qualidade de açúcar é *misturi*, do italiano *mistura* ou *mestura*, do lat. *mixtura*-, forma deriv. de *mistu-* ou *mixtu-*, part. pass. do verbo *miscere*, misturar elementos de diferentes qualidades. (DELI III: 763). Segundo Pérez Vidal, em Valência, *mesturasses* do catalão *mestura*, mescla. COM. CR.: O termo *somenos*, associado a *açúcar*, parece ser um *madeirismo* para designar o tipo de açúcar mal purgado de inferior valor. Corominas não regista esta forma e Machado, seguido por Cunha, apenas refere o adjectivo *somenos* e não o termo *açúcar somenos*. Também Aurélio regista somente a forma *somenos* como adjectivo e não refere a ocorrência do termo associado ao nome *açúcar*, para designar uma variedade deste produto. Segundo Pérez Vidal, em Valência, *mesturasses* designa o terceiro quarto do pão de açúcar a partir da base, ou seja, a mistura de açúcar bom e inferior com restos de mel, a par do termo *escuallats*, açúcar não cristalizado. A terceira parte do pão de açúcar podia dar *mesturasses*

ou *escuallats*, açúcar moreno com mel, húmido e não cristalizado, sendo que para fazer *mesturasses* era necessário dissolvê-lo e voltar a cristalizá-lo. (PÉREZ VIDAL 1973: 148 e 151). Barceló e Labarta informam-nos que a forma valenciana *escuallats* designa o terceiro quarto do pão de açúcar, designação motivada pelo facto de este açúcar conter restos de mel e ser pouco consistente. Quanto ao termo *mesturasses*, também designa o açúcar obtido do terceiro quarto do pão de açúcar de uma cozedura, depois de purgado, referindo que, na documentação aragonesa, ocorre a forma *çucra de mesturas*. (BARCELÓ/LABARTA 1990: 83). Segundo Nelson Barbalho (1984: 21, 16 e 360), *açúcar somenos* é o tipo de açúcar meio embranquecido, de coloração escura ou morena, de inferior qualidade, também designado *açúcar baixo* ou *açúcar inferior*, sendo um tipo de *açúcar macho* de qualidade inferior ao fino e ao redondo, ou seja, da penúltima parte do pão de açúcar, assim denominado por ser menos branco. O autor acrescenta que o *açúcar baixo* também era designado *açúcar mascavado macho* ou *açúcar bruto*. Segundo Manuel Martín (1992: 172), o *açúcar inferior* é de baixa qualidade, por oposição ao *açúcar superior*.

Documentação Histórica - Madeira:

Somenos a.1469: «e pello outro mays somenos das duas os alujdradores lhe darã preço» (MELO 1972-1990, I: 48), 1550: «que o laurador ou dono do açucar ou outra pessoa alguma tire o bõ e meta outro somenos» (MELO 1972-1990, V: 120), 1885: «os refinadores e não creio que elles empreguem em regra na sua industria com vantagem assucares mais baixos do que os somenos.» (CANAVIAL: 58). / SIN.: *Açuquares bayxos* a.1469: «e muytos pobres lavram os açuquares bayxos em tamtas maneyras de conseruas» (MELO 1972-1990, I: 48).

Brasil:

Somenos a.1618: «quando se sabe aproveitar este açúcar, costuma a ser um muito bom e outro somenos e algum sumamente mau, segundo os mestres que o fazem são bons ou ruins.» (BRANDÃO: 100). / SIN.: *Assucar baixo* a.1711: «O assucar baixo he ainda menos alvo e quasi trigueiro na cor e ainda que seja bem fechado e forte, comtudo por ter menos alvura chama-se baixo ou inferior.» (ANTONIL: 91-92).

Sicília:

Zuccari musture a.1452 : «zuccari musture forme grosse 100» (ASP). / VAR.: *Czuccari di misturi* a.1584 : «Item czuccari di misturi di lo detto anno 84» (REBORA 1968: 94); / *Mesturi* a.1584: «Item carratelli doi di meli primo di mesturi di lo anno 83» (REBORA 1968: 96); / *Misture* a.1584: «que czuccara et alie misture existentia et existentie in ditto trappeto» (REBORA 1968: 94); / *Musturi* a.1650: «per li musturi si pagano a ragione di once 6 lo 100» (REBORA 1968: 98).

Valência:

Mesturasses a.1564: «e de la outra parte tercera se hazen mesturasses y escuallats» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190). / SIN.: *Escuallats* a.1564: «e de la outra parte tercera se hazen mesturasses y escuallats» (BARCELÓ/LABARTA 1988: 190).

Escuma s. f.

Impurezas retiradas do sumo da cana.

Derivados:

RESCUMA: DEF.: Segundas escumas retiradas das caldeiras que são aproveitadas para fazer açúcar.

CR.: As primeiras atestações do termo *rescumas* surgem na Madeira e nas Canárias no início do século XVI. ET.: O termo *rescuma* é uma forma derivada de *escuma* com o prefixo *re-*. No Brasil ocorre o termo *claros*, do lat. *claru-*, para designar as segundas escumas, por serem mais claras do que as primeiras. COM. CR.: Segundo Nelson Barbalho (1984: 139), no Brasil, *claros* é a derradeira escuma da última meladura ou última purificação do caldo nas caldeiras e uma bebida refrigerante de escuma misturada com água, nos engenhos de açúcar. Segundo Moreno Fragnals (1978: 126), em Cuba, *claros*, nos engenhos com evaporadores de vácuo, é o *guarapo* ou *meladura* que se extrai das caldeiras junto com as espumas, na etapa final do processo de defecação. Este autor acrescenta que os antigos técnicos açucareiros sempre distinguiram a *cachaza*, primeira escuma escura com muitas impurezas, dos *claros*, espuma branca. Segundo Pérez Vidal (1991: 232), nas Canárias, a forma *rescuma* coexiste com *reespuma*, referindo a espuma que resulta da elaboração da primeira espuma do sumo da cana para obter *açúcar de espuma*. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde encontramos o termo *choco*, para designar o mesmo conceito, provavelmente do lat. *cucullu-*, capa ou cobertura.

Documentação Histórica - **Madeira:**

Rescumas a.1520: «xxbiiij arrobas xxb arrates de rescumas e iij onças» (COSTA/PEREIRA 1985: 57), 1581: «branquo 431 arrobas mascuado 200 arrobas e dous arrates e de rescumas 639 arrobas» (RODRIGUES 1964: 244).

Brasil:

Claros a.1711: «A derradeira escuma da ultima meladura que he a ultima purificação do caldo, chamão claros, e estes misturados com agua fria são hua regalada bebida» (ANTONIL: 69).

Canárias:

Rescumas a.1518: «las rescumas y escumas» (AZNAR VALLEJO 1991: 24), 1522: «Martin Yanes gozara del azúcar blanco, escumas y rescumas de cada 20 arrobas una» (COELLO GOMEZ 1980: 178). / VAR.: *Respumas* a.1520: «Hipoteca todo lo que le pertenece en azúcares, espumas y respumas del partido» (LOBO 1979: 184).

Compostos:

---- **DAS TACHAS:** DEF.: Terceira e última escuma aproveitada, retirada da tacha durante a fervura.

CR.: A primeira atestação do termo *escuma das tachas* ocorre na Madeira em inícios do século XVI e *netas* na segunda metade do mesmo século. Segundo Machado, a primeira atestação do termo *neto*, na língua portuguesa, data de 1471 e a forma *nédio* do século XVI. Segundo Cunha, *neto*, com o significado de claro e nítido, apenas surge na língua portuguesa no século XVI. Segundo Machado, a primeira atestação do nome genérico

nata, que ocorre na documentação oral de Cabo Verde, na língua portuguesa data do século XV. Cunha antecipa a primeira atestação desta palavra para o século XIII. ET.: O termo complexo *escuma das tachas* é composto pelo nome *escumas* com o complemento nominal determinativo introduzido por preposição *das tachas*. Este termo apresenta como sinónimo a forma *netas*. Segundo Corominas, *neto* provém do lat. *nitidus* (adj. duplicado *neto*, do fr. ou cat. *net*, limpo, com a forma popular *nidio*, port. *nédio*). No *Dicionário da Academia Espanhola* encontramos o termo *neto*, com a forma feminina *neta* (do lat. *nitidus*, adjectivo) com o significado de limpo e puro. (DRAE: 849). Machado, seguido por Cunha, apresenta a forma *neta* (do lat. vulg. *nepta*) e a forma *neto* (adj. do fr. *net*, claro, límpido ou nítido, do lat. *nitidus*). Esta seria uma forma divergente popular do lat. *nitidu*, para a qual Machado apresenta a forma *nédio*. No dicionário de Caldas Aulete também encontramos o adjectivo *neto* com o significado de limpo ou claro, do lat. *nitidus*. (AULETE II: 1221). COM. CR.: O termo *netas* pode ser uma designação metafórica da terceira geração, por denominar a terceira escuma aproveitada retirada das caldeiras, ou *neta*, forma antiga de *nítido*, por designar as últimas escumas mais claras e limpas retiradas das caldeiras. Morais Silva não regista o adjectivo *neto* e *neta*, mas indica o termo *neta* como substantivo que, no Brasil, designa a última espuma mais fina retirada do melado, quando ferve nos engenhos de açúcar, e regista o advérbio de modo *netamente*, de *neto*, ou seja, limpidamente, que não associa ao termo anterior. Segundo Nelson Barbalho (1984: 297), no Brasil, o termo *neta* designa a escuma mais fina retirada da primeira tacha da casa das fornalhas que não volta à tacha e pode ser aproveitada para fazer um pão de açúcar.

Documentação Histórica - **Madeira:**

Escumas das tachas a.1514: «despemdeo por Pero Gonçalluez de Camara xxx arrobas descumas das tachas» (COSTA/PEREIRA 1989: 227). / SIN.: *Netas* a.1587: «Nenhua pessoa das que trabalhar na casa de cima mestre nem caldeyreiros comprarão persy nem per interposta pessoa asuquar nem netas sob penna de mil rz» (*Posturas*: 74).

Brasil:

Nettas a.1711: «Na primeira tacha, que se chama a de receber, ferve e começa a cozer-se e se lhe tirão as escumas mais finas, que se chamão nettas, e se botão com hua pequena escumadeira em hua forma» (ANTONIL: 70).

Canárias:

Espumas de tachas a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145).

RAPAR V.

DEF.: Retirar os restos de mel ou de açúcar caramelizados dos recipientes de cobre em que o sumo da cana é cozido e concentrado.

Derivados:

RAPADURA: DEF.: Crostas grossas de mel ou de açúcar caramelizadas, que ficam coladas às caldeiras e tachas, resultantes do cozimento e concentração do sumo da cana, que se rapam para usar como reбуçado de açúcar ou para misturar com água e desfazer em mel. CR.: A primeira atestação do termo *rapadura* surge na Madeira e em Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Cunha, no Brasil, a primeira atestação do termo *rapadura*, com a acepção de *açúcar mascavo* em forma de pequenos tijolos, data de 1844, sendo que o texto de Antonil antecipa em um século a datação referida. Como podemos ver, a documentação madeirense permite-nos antecipar muito as datações anteriores, uma vez que o termo *rapadura* é um *madeirismo*, ou seja, parece ter surgido na ilha da Madeira com a acepção açucareira referida. ET.: O termo *rapadura* é uma forma derivada de *rapar* com o sufixo *-(d)ura*. Corominas indica como étimo do termo *rapadura* o got. **hraphon*, arrancar ou rapar, palavra de origem gótica (dos godos, antigo povo germânico). Em Granada e em Valência, registámos os termos *costras*, segundo Corominas, do lat. *crusta* (costra), do cat. *Crosta* (a parte mais dura do pão), e, segundo López Lengo (1991: 29), o termo *costra de azúcar* procede do lat. *custra*. COM. CR.: Os termos *costras* e *rapaduras* são sinónimos geográficos. Para Bluteau (1712-1721), *raspadura* é o que se tira rapando, sendo sinónimo de *raspa*, o que se tira com raspador. Morais Silva define a palavra *rapadura* ou *raspas*, no Brasil, como massa dura de açúcar ainda não purgado ou de *mascavado* coagulado, na qual se lançam amendoins, corrigindo a forma *raspadura* e afirmando que o termo correcto é *rapadura*, por ser uma palavra derivada de *rapar* e não de *raspar*. Domingos Vieira (1871-1874) afirma que o termo *rapadura* é um *brasileirismo*, apresentando a mesma definição de Morais Silva. Figueiredo (1899) informa que *rapadura*, no Brasil, designa o *açúcar mascavado* coagulado em forma de pequenos tijolos quadrados. Caldas Aulete (1881) também classifica o termo *rapadura* como *brasileirismo*, com a variante *raspadura* ou *raspas*, definindo-o como torrão de *açúcar mascavado*, resultante das rapaduras das caldeiras, e pequenos tijolos ou ladrilhos de *açúcar mascavado*. Como podemos verificar, o termo *rapadura*, no Brasil, nomeadamente no Nordeste, adquire uma nova acepção, denominando os tijolos de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do *açúcar mascavado*, estendendo-se a outros tipos de doces de mel aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Sylvio Rabello¹ indica que, actualmente, na América, este termo designa as crostas açucaradas que se rapam das caldeiras ou tachas em que se condensa o mel, mas também o açúcar com muito melaço feito com as crostas açucaradas, o mel coalhado em formas de madeira sem ser purgado e ainda qualquer dos produtos precedentes misturado com vários ingredientes. Assim, no Nordeste brasileiro, a *rapadura* deixa de ser um subproduto do açúcar, apresentando as qualidades do *açúcar mascavo* ou açúcar integral com mel, caixado em formas de madeira ou ladrilhos, resultando de um processo de fabrico arcaico e rudimentar. Segundo Pérez Vidal (1991: 231), *rapadura* é a crosta acaramelada residual que se raspa das vasilhas de cozedura do sumo da cana. O autor indica que, no Brasil, este termo coincide com a acepção cubana de *raspadura*, sendo um

1 Cf. Sylvio Rabello (1969), *Cana de açúcar e região. Aspectos sócio-culturais dos engenhos de rapadura nordestinos*, Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais – MEC.

portuguesismo nas Canárias e na América. Pérez Vidal² explica que o termo *rapadura* foi erradamente considerado um americanismo, pela sua grande extensão na América e por ser desconhecida a sua origem europeia, atestada na documentação histórica da ilha da Madeira e de Canárias. O autor acrescenta que a acepção primitiva portuguesa deste termo, no âmbito da indústria açucareira, é crostas açucaradas que se rapam das caldeiras e tachas. Pérez Vidal informa também que o *açúcar mascavo* de cor morena coalhado, com a forma de pequenos ladrilhos, é designado *rapadura* em Cuba, Honduras, México, Panamá, Perú e Brasil. Pérez Vidal salienta que o termo *rapadura* ainda hoje existe nas Canárias, na ilha de Las Palmas, para designar um doce rústico tradicional de mel de cana de cor negra e de forma cónica, conservando a forma do antigo pão de açúcar, denominado *rapaduras de mel* e *rapaduras de gofio*. O autor sublinha que, na América, o termo *rapadura* ou *raspadura* é também sinónimo de doce de mel de cana com vários ingredientes. De acordo com Moreno Friginals (1978: 152), em Cuba, *rapadura* ou *raspadura* e *raspa* são os pedaços de massa cozida, depois de batida e endurecida, que ficam nos tachos, apresentando também a acepção de doce preparado a partir do melado ou meladura, batida rapidamente em quente para que ao esfriar cristalize em forminhas.

Documentação Histórica - Madeira:

Rapaduras a.1523: «Diogo Pirez duas caixas de rapaduras em quatorze arrobas» (Costa/Pereira 1985: 95). / Var.: *Rapaduras de cales* a.1524: «duas caixas de retame em poo e rapaduras de cales vinte arrobas» (Costa/Pereira 1985: 136).

Brasil:

Rapaduras a.1711: «O melado que se da em pratos e vasilhas para comer, he o da primeira e segunda tempera. Do da terceira bem batido na repartideira se fazem as rapaduras, tam desejadas dos meninos: e vem a ser melado coalhado sobre hum quarto de papel com todas as quatro partes levantadas, como se fossem paredes, dentro das quaes endurece esfriando-se» (ANTONIL: 74).

Valência:

Costras a.1766: «No dejaré de decir de passo que dicho licor se pega al caldero i se hacen unas costras, que son mui pectorales.» (PÉREZ VIDAL 1973: 74).

Granada:

Costras a.1637: «el dicho nuevo ynpuesto de la miel y açúcar y costras» (DOMINGUEZ GARCIA 1995: 134).

Canárias:

Rapaduras a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e rapaduras» (MORALES PADRÓN 1974: 145).

A terminologia açucareira madeirense inicia um processo de castelhanização nas Canárias,

2 Cf. J. Pérez Vidal (1983), «La rapadura», *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad de mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria), vol. XLIII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 55-68.

donde é transplantada para as novas regiões açucareiras da América espanhola, onde ainda hoje encontramos termos que são *madeirensismos* como *mascavado*, *panela* e *rapadura*.

A cultura açucareira desenvolveu-se de tal modo na América, onde são incorporados novos termos indígenas e africanos à terminologia do açúcar, que começou a sentir-se como americana, esquecendo-se que foi transplantada da Europa. A documentação histórica madeirense permite-nos antecipar, muitas vezes, as datações das primeiras atestações dos termos que são *madeirensismos* e que surgem em muitos dicionários de língua portuguesa classificados como *brasileirismos* ou *americanismos*.

O estudo da terminologia histórica da produção açucareira madeirense ajuda-nos a conhecer e compreender a origem e a história da terminologia ibero-americana do açúcar de cana, assim como esta nos ajuda a reconstituir aquela, sendo um bom exemplo do encontro dos dois lados do Atlântico.

Abreviaturas

a.:	ano
adj.:	adjectivo
ant.:	antigo
ap.:	apud
ár.:	árabe
ca.:	cerca de
cat.:	catalão
cat. (val.):	valenciano
cast.:	castelhano
cf.:	conferir
com. cr.:	comentário crítico
cr.:	cronologia
def.:	definição
et.:	etimologia
et al.:	<i>et alii</i>
f.:	feminino
fr.:	francês
gr.:	grego
ibid.:	<i>ibidem</i>
id.:	<i>idem</i>

it.:	italiano
lat.:	latim
lat. cl.:	latim clássico
lat. med.:	latim medieval
lat. tard.:	latim tardio
lat. vulg.:	latim vulgar
m.:	masculino
mod.:	moderno (com o nome de uma língua)
p.:	página
pl.:	plural
pop.:	popular
port.:	português
prov.:	provençal
rem.:	remissão
s.:	substantivo
séc.:	século
sin.:	sinónimo(s)
v.:	ver
var.:	variante(s)
*:	(não atestado)
(...):	texto cortado
[...]:	comentário

Dicionários referidos

Dicionário da Academia 1793:	<i>Diccionario da Lingoa Portuguesa</i> , 1 vol. (Letra A), Lisboa, Academia Real das Sciencias de Lisboa, 1793.
ALCOVER E MOLL 1930-1962:	ALCOVER, A. M. E MOLL, F. de B. (1930-1962), <i>Diccionari català-valencià-balear (Inventari lexical y etimologich de la llengua que parlen Catalunya espanyola y Catalunya francesa, el regne de Valencia, les illes Balears y la ciutat d'Alguer de Sardenya, en totes ses formes literàries y dialectales, antigues y modernes)</i> , 10 vols, Palma de Mallorca, Imprenta de Alcover.
AURÉLIO FERREIRA 1999:	FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda (1999), <i>Novo Aurélio século XXI. O Dicionário da Língua Portuguesa</i> , Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira.

BLUTEAU 1712-1721:	BLUTEAU, D. Raphael (1712-1721), <i>Vocabulario Portuguez e latino</i> , 10 vols, Coimbra, Collegio das Artes da Companhia de Jesus.
CALDAS AULETE 1881:	AULETE, F. J. Caldas (1881), <i>Diccionario Contemporâneo da Lingua Portuguesa</i> , 2 vols, Lisboa, Imprensa Nacional.
C O R O M I N A S 1954:	COROMINAS, J. (1954), <i>Diccionario critico etimológico de la lengua castellana</i> , 4 vols, Madrid, Editorial Gredos.
C O R O M I N A S 1991:	COROMINAS, J. e PASCUAL, J. A. (1991), <i>Diccionario Crítico Etimológico Castellano y Hispánico</i> , 6 vols, Madrid, Editorial Gredos.
C O R O M I N E S 1983-1995:	COROMINES, Joan (1983-1995), <i>Diccionari etimologic i complementari de la llengua catalana</i> (amb la collaboració de Joseph Gulsoy i Max Cahner), 9 vols, Barcelona, Curial Edicions Catalanes.
DELI:	CORTELAZZO, Manlio e ZOLLI, Paolo (1979-1988), <i>Dizionario Etimologico della Lingua Italiana</i> , 5 vols, Bologna, Zanichelli.
CUNHA 1992:	CUNHA, A. Geraldo da (1992), <i>Novo Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa</i> , Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira (2ª ed. revista e acrescida de um suplemento).
DOMINGOS VIEIRA 1871-1874:	VIEIRA, Fr. Domingos (1871-1874), <i>Grande Diccionario Portuguez ou Thesouro da Língua Portuguesa</i> , 5 vols, Porto, Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu Moraes.
DRAE:	<i>Diccionario de la Lengua Española</i> , 1 vol., Madrid, Real Academia Española, 1925 (15ª edição).
Encyclopédie (1751-1780)	DIDEROT e D'ALEMBERT (ed.) (1751-1780), <i>Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers</i> .
Figueiredo 1899:	FIGUEIREDO, Cândido de (1899), <i>Novo Dicionário da Língua Portuguesa</i> , 2 vols, Lisboa, Livraria Editora Tavares Cardoso e Irmão.
GILI GAYA 1947:	GILI GAYA, S. (1947), <i>Tesoro lexicografico (1492-1796)</i> , 4 vols, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
LABERNIA s.d.:	LABERNIA Y ESTELLER, D. Pere, <i>Diccionari de la Llengua Catalana</i> , 2 vols, Barcelona, Espasa y Companyia Editores, s.d.
MACHADO 1995:	MACHADO, J. Pedro (1995), <i>Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa. Com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados</i> , 5 vols, Lisboa, Livros Horizonte (7ª edição).
MALARET 1946:	MALARET, A. (1946), <i>Diccionario de Americanismos</i> , Buenos Aires, Emecé Editores (3ª edição).
MEYER-LUBKE 1935:	MEYER-LUBKE, W. (1935), <i>Romanisches Etymologisches Worterbuch</i> , Heidelberg, Carl Winters Universitätsbuchhandlung.

MORAIS SILVA 1813:	SILVA, A. de Moraes (1813), <i>Diccionario da Língua Portuguesa</i> (recopilado dos vocabularios impressos ate agora e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado), 2 vols, Lisboa, Typographia Lacerdina (2ª edição).
MORÍNIGO 1966:	MORÍNIGO, Marcos Augusto (1966), <i>Diccionario del Español de América</i> , Anaya e Mario Muchnik.
PFISTER 1979-1995:	PFISTER, Max (1979-1995), <i>LEI: Lessico Etimologico Italiano</i> , Wiesbaden, Dr. Ludwig Reichert Verlag.
SANTAMARIA 1942:	SANTAMARIA, F. J. (1942), <i>Diccionario general de americanismos</i> , 3 vols, Méjico, Editorial Pedro Robredo.
VITERBO 1865:	VITERBO, Fr. J. de Santa Rosa de (1865), <i>Elucidário das palavras, termos e frases antiquadas da lingua portugueza</i> , 2 vols, Lisboa (2ª edição revista, 1ª ed. 1798-1799).

Monografias e glossários referidos

BARBALHO 1984:	BARBALHO, Nelson (1984), <i>Dicionário do açúcar</i> , Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana.
BARCELÓ 1990:	BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1990), «La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», <i>Actas del Segundo Seminario Internacional. La caña de azúcar en el Mediterráneo</i> , Motril, pp. 73-94.
BENARROCH 2000:	BENARROCH, Myriam (2000), <i>Glossaire des arabismes apparus au XVIe siècle. Des premiers dictionnaires (Jerónimo Cardoso) aux textes : l'apport lexical des arabismes dans la langue portugaise du XVIe siècle</i> , vol. III (Tese de doutoramento apresentada à Universidade de Paris III).
DOMINGUEZ GARCIA 1999:	DOMINGUEZ GARCIA, M. (1999), <i>Museo preindustrial de la caña de azúcar</i> , Cuadernos de Patrimonio Histórico-Artístico de Motril, 6, Motril, Ayuntamiento de Motril.
DOZY 1869:	DOZY, R. e ENGELMANN, W. H. (1869), <i>Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe</i> , Leyde, E. J. Brill (2ª edição).
FERNÁNDEZ OVIES 1981:	FERNÁNDEZ OVIES, V. (1981), <i>El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas</i> , 2 vols., Granada, Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Granada (Tese de doutoramento inédita).
LOPEZ LENGU 1991:	LOPEZ LENGU, J. (1991), <i>Motrileñismos: léxico azucarero</i> , Motril, Diputacion Provincial de Granada, Ayuntamiento de Motril.

LORENZO 1968:	LORENZO, Ramón (1968), <i>Sobre cronologia do vocabulário galego-português (Anotações ao Dicionário Etimológico de José Pedro Machado)</i> , Vigo, Editorial Galaxia.
MACHADO 1958:	MACHADO, J. P. (1958), <i>Influência árabe no vocabulário português</i> , 2 vols, Revista de Portugal, série A: Língua Portuguesa, Lisboa, Edição de Álvaro Pinto.
MARMARTIN 1992:	MARTIN, M. e MALPICA, A. (1992), «Léxico Histórico Azucarero», <i>El azúcar en el encuentro entre dos mundos</i> , Granada, Asociación General de Fabricantes de Azúcar de España: 169-174.
MORENO FRAGINALS 1978:	MORENO FRAGINALS, M. (1978), «Glosario de la manufactura esclavista», <i>El ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar</i> , vol. 3, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, pp. 93-163.
PÉREZ VIDAL 1971:	PÉREZ VIDAL, J. (1971), «Cañas y trapiches de azúcar en Marbella. Historia, etnografía, léxico», <i>Revista de Dialectología y Tradiciones Populares</i> , t. XXVII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas: 189-281.
PÉREZ VIDAL 1973:	PÉREZ VIDAL, J. (1973), <i>La cultura de la caña de azúcar en el Levante español</i> , Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
PÉREZ VIDAL 1991:	PÉREZ VIDAL, J. (1991), <i>Los portugueses en Canarias. Portuguesismos</i> , Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria.
SOUSA 1789:	SOUSA, Fr. João de (1789), <i>Vestigios da língua árabe em Portugal ou lexicon etymologico das palavras e nomes portuguezes que tem origem árabe</i> , Lisboa, Academia Real das Sciencias de Lisboa.
VIEIRA 1996:	VIEIRA, Alberto (1996), «Nomenclatura do açúcar», <i>A rota do açúcar na Madeira</i> , Funchal, CEHA, p. 175.

Bibliografia (e Abreviaturas)

Fontes documentais

Madeira - Documentação Histórica

AHP IV = «Cartas de quitação del rei Dom Manuel», *Arquivo Histórico Português*, IV: 77-78.
 COSTA/PEREIRA 1985 = COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins (1985), *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I-Almoxarifados e alfândegas*, Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra.

COSTA 1986 = COSTA, J. Pereira da (1986), «A família Mondragão na sociedade do séc. XVI»,

- in *Actas do I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal, DRAC: 1090-1211 (1126-1164).
- COSTA/PEREIRA 1989 = COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins (1989), *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II-Registo da produção de açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- COSTA 1995 = COSTA, J. Pereira da (1995), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- COSTA 1997 = COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes* [a.1507], (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História: 141-144.
- COSTA 1998 = COSTA, J. Pereira da (1998), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Primeira metade do século XVI*, vol. II, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- Doces* = «As freiras e os doces do Convento da Encarnação», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. V, 1937: 72-75.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1813-14).
- FRUTUOSO livro II = FRUTUOSO, Gaspar (1979), *Livro segundo das Saudades da terra* (1584-1590), Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- GOMES 1995 = GOMES, Eduarda (1995), *O Convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua História. (1660-1777)*, Funchal, DRAC.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1660-1777).
- GOUVEIA 1992 = GOUVEIA, David Ferreira de (1992), «Açúcar confeitado na Madeira», *Revista Ilzenha*, nº 11 Jul.-Dez, Funchal: 35-52.
- MACHADO 1947 = MACHADO, J. Franco (1947), *Descobrimento da ilha da Madeira e discurso da vida e feitos dos capitães da dita ilha* (Tratado composto em 1579 por J. Dias Leite e publicado com introdução e notas de João Franco Machado), Coimbra, Universidade de Coimbra.
- MELO 1972-1990 = MELO, L. F. Cardoso de Sousa (1972-1990), “Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal”, *Arquivo Histórico da Madeira*, 5 vols (xv-xix), Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- Posturas* = «Posturas que fizeram os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587) - Titulo das posturas dos engenhos», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 73-75.
- RAU/MACEDO 1962 = RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de (1962), “Livro dos estimos do ano de 1494”, *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 47-98.
- RODRIGUES 1964 = RODRIGUES, Maria do Carmo Jasmins Pereira (1964), «Documentos do A.D.F., Colecção Especial-Cartas do Registo Geral da Câmara», *O açúcar na ilha da Madeira (século XVI)*, (Dissertação de Licenciatura em História, apresentada à Faculdade de Letras de Lisboa), Lisboa.
- SALGADO/SALGADO 1986 = SALGADO, Anastásia Mestrinho e SALGADO, Abílio José (1986), «Apêndice documental», *O açúcar da Madeira e algumas instituições de assistência na Península e norte de África, durante a 1ª metade do século XVI*, Lisboa: 19-63.
- SOUSA 1948 = SOUSA, A. Manso de (1948), «O bolo de mel das freiras da Encarnação», *Das*

- Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4927 de «O Jornal»), Funchal: 51-52.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1688, 1705, 1756 e 1762).
- SOUSA 1949 = SOUSA, A. Manso de (1949), «Curiosidades históricas da ilha», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento de «O Jornal»), Funchal.
- SOUSA 1988 = SOUSA, J. J. de (1988), «O Convento de Santa Clara do Funchal. Contratos agrícolas (séc. XV a XIX)», *Atlântico*, nº 16: 295-303.
- SOUSA 1991 = SOUSA, J. J. Abreu de (1991), «Documentos», *O Convento de Santa Clara do Funchal*, Funchal: 123-128.
- Testamento Teixeira* = «Testamento de António Teixeira de 1535», *A flor do Oceano*, nº 259, 7 Outubro de 1865, Funchal: 2.
- Testamento Anes* = «Testamentos: Rodrigo Anes, o coxo, da Ponta do Sol (1486)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. III, 1933: 155-159.
- Testamento Câmara* = «Testamentos: João Gonçalves da Câmara, 2º capitão-donatário do Funchal (1499)» e «Testamentos: João Esmeraldo o velho (1533)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. IV, 1934: 17-25 e 159-162.
- Testamento Ornelas* = «Testamentos: Álvaro de Ornelas e sua mulher Branca Fernandes (1517)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. V, 1937: 142-148.
- VERÍSSIMO 1992 = VERÍSSIMO, Nelson (1992), «A extinção dos ofícios de quintadores do açúcar e seus escravos. Uma petição dos moradores e beneficiados de Câmara de Lobos», *Revista Girão*, vol. I, nº 8, 1º semestre: 379-382.
- VIEIRA 1993 = VIEIRA, Alberto (1993), «O açúcar na Madeira. Séculos XVII e XVIII», *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, DRAC/CEHA: 325-344.: ANTT, Convento de Santa Clara, livro 19, cartas de 10 de Fevereiro e 18 de Outubro de 1649.
- VIEIRA 1996a = VIEIRA, Alberto (1996), «Cartas de Diogo Fernandes Branco (1649-1652)», *O público e o privado na história da Madeira*, vol. I, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 43-262.
- VIEIRA 2000 = VIEIRA, Alberto (2000), «A Madeira, a expansão e a história da tecnologia do açúcar», *História e tecnologia do açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 7-27 (18).

Documentação Anexa (Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil)

- AN/TT CC II = «Execução da fazenda e bens de Fernão Fiel», 26.2.1536, AN/TT, CC, p. II, m.º 206, doc. 49. (Cabo Verde)
- AN/TT CC III = «Instrumento de testemunhas porque se prova que Afonso da Barreira era da nação portuguesa e que costumava fazer suas negociações para as ilhas de Cabo Verde», 9 Março 1538, AN/TT, CC, p. III, m.º 14, doc. 8, fl. 1, 2 e 2v. (Cabo Verde)
- AN/TT Ch. D. João III = «Carta de Perdão a Afonso Pires, primeiro mestre de açúcar da ilha de Santiago», *Chancelaria D. João III*, P e L, liv. 8, fl. 69v., 1 Fevereiro de 1541, AN/TT, doc. 2. (Cabo Verde)

- ANTONIL = ANTONIL, A. J. (1711), *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*, Lisboa. [edição fac-similada] (Brasil)
- BRANDÃO = BRANDÃO, A. Fernandes (1997), *Diálogos das grandezas do Brasil* (Texto original datado de 1618, 3ª edição integral segundo apógrafo de Leiden), Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana. (Brasil)
- CARDIM = CARDIM, Pe. Fernão (1939), *Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1598)* (texto original do século XVI, ed. e notas de Baptista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia), S. Paulo, Companhia Editora Nacional (2ª ed.). (Brasil)
- COSTA 1997 = COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História, p.158 (Cabo Verde) e pp. 175-176 (S. Tomé).
- FRUTUOSO livro I = FRUTUOSO, Gaspar (1984), *Saudades da Terra (1582-1591)*, liv. I, cap. XXI, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada: 175-183. (Cabo Verde)
- FRUTUOSO livro IV = FRUTUOSO, Gaspar (1981), *Livro quarto das saudades da terra (1588-1590)*, vol. II, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada. (Açores)
- GOUVEIA 1985 = GOUVEIA, David Ferreira de (1985), «O açúcar da Madeira. A manufatura açucareira madeirense (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº 4: 260-272. (Brasil)
- CORREIA E SILVA 1991 = CORREIA E SILVA, António (1991), «Espaço, ecologia e economia interna», *História Geral de Cabo Verde*, vol. I, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical. (Cabo Verde)
- Corpo Documental* = «Corpo Documental», *História Geral de Cabo Verde*, vol. II, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, 1990. (Cabo Verde)
- MARQUES 1988 = MARQUES, J. Martins da Silva (1988), *Descobrimentos Portugueses. Documentos para a sua História. 1461-1500*, vol. III (Reprodução Fac-similada), Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, Edição Comemorativa dos Descobrimentos Portugueses. (S. Tomé)
- BRÁSIO 1952, MMA I = BRÁSIO, Pe. António (1952), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1471-1531)*, vol. I, Lisboa, Agência Geral do Ultramar. (S. Tomé)
- BRÁSIO 1953, MMA II = BRÁSIO, Pe. António (1953), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1532-1569)*, 2.ª série, vol. II, Lisboa, Agência Geral do Ultramar. (Cabo Verde)
- BRÁSIO 1953, MMA III = BRÁSIO, Pe. António (1953), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1570-1599)*, 2.ª série, vol. III, Lisboa, Agência Geral do Ultramar. (Cabo Verde)
- BRÁSIO 1954, MMA IV = BRÁSIO, Pe. António (1954), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1469-1599). Suplemento dos séculos XV e XVI*, 2.ª série, vol. IV, Lisboa, Agência Geral do Ultramar. (Cabo Verde)
- BRÁSIO 1968, MMA V = BRÁSIO, Pe. António (1968), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1600-1622)*, 2ª série, vol. V, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 45: 159-160.: Carta do Padre Baltasar Barreira ao Padre João Álvares, 1 Agosto 1606. (Cabo Verde)
- SALVADOR = SALVADOR, Frei Vicente do (1954), *História do Brasil (1500-1627)* (texto original de

1628, ed. por Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia), S. Paulo, Edições Melhoramentos (4ª ed.). (Brasil)

VIEIRA = VIEIRA, Pe. António (1959), «Sermão décimo quarto», *Sermões*, vol. XI, Porto, Obras Primas da Literatura Portuguesa, Lello e Irmão Editores: 281-317. (Brasil)

Documentação Contemporânea

Annuncio = «Annuncio: Venda de garapa», *O clamor público*, nº 36, vol. I, 22 de Janeiro de 1855, Funchal.

AZEVEDO = AZEVEDO, Álvaro Rodrigues (1873), «Notas», *As saudades da Terra. História das ilhas do Porto Sancto, Madeira, Desertas e Selvagens* (Manuscripto do século XVI de Gaspar Frutuoso, anotado por Álvaro Rodrigues de Azevedo), Funchal, Tipografia Funchalense.

CANAVIAL = CANAVIAL, Visconde do (1883), *Um privilegio industrial. Cartas a diversos jornaes*, Funchal, Typographia Funchalense.

CANAVIAL = CANAVIAL, Visconde do (1885), *A cultura da canna de assucar e os direitos sobre o assucar*, Funchal, Typ. do Diário de Notícias.

Carta = «Carta de “o patriota” ao redactor», *A flor do Oceano*, nº 69, 27 de Março de 1836, Funchal.

Decreto = «Decreto de 21 de Outubro de 1863. Direcção geral de administração civil: Classificação dos estabelecimentos insalubres, incommodos ou perigosos», *Colecção official da legislação portugueza. Anno de 1863*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1864: 538-550.

Diplomas = *Diplomas principaes que interessam ao regimen saccharino da Madeira*, s.d., s.l..

Estatística = *Informações para a Estatística industrial. Districto de Leiria e Funchal*, Lisboa, Repartição de pesos e medidas, 1863.

GOUVEIA = GOUVEIA, Horácio Bento de (1961), *Águas Mansas*, Coimbra, Coimbra Editora.

GOUVEIA = GOUVEIA, Horácio Bento de (1975), *Canga*, Coimbra, Coimbra Editora.

GRANDE = GRANDE, Eduardo (1865), *Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal*, Funchal, Typ. do Districto do Funchal.

Oficio = «Oficio do Governador de 1865 aos donos das fábricas de espremer cana doce», *Authoridades diversas 1862-1869*, ARM, 4ª repartição, livro 8, nº 140, f. 147.

Posturas 1805-1839 = «Registo de copia da postura de 11 de Agosto de 1836 contra o uso da cachaça», *Posturas 1805-1839 da CMF*, fl. 8-8 verso, Arquivo Regional da Madeira.

Questão Saccharina = *A questão saccharina da Madeira*, Lisboa, Typographia A Editora, 1910.

Questão Hinton = *A nova questão Hinton* (Artigos publicados no jornal «O Paiz»), Lisboa, Typ. do Annuario Comercial, 1915.

Regimen Saccharino = *Documentos do Regimen Saccharino da Madeira*, Funchal.

RIBEIRO 1992 = RIBEIRO, João Adriano (1992), *A cana de açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX*, Câmara Municipal da Calheta, pp. 12, 16, 23-24.

SANTOS = SANTOS, V. José dos (1909), «Relatório dos serviços da secção dos technicos de

- industria no Funchal no anno de 1907», *Boletim do trabalho industrial*, nº 24, Funchal.
- VASCONCELLOS = VASCONCELLOS, Nicolau de Ornellas (1855), *Methodo de plantar e cultivar a cana de assucar*, Funchal, Typographia da Ordem.
- VIEIRA 1996b = VIEIRA, Alberto (1996), *A rota do açúcar na Madeira*, Funchal, Associação dos Refinadores de Açúcar Portugueses, Centro de Estudos de História do Atlântico, p. 97:
- ARM, *Governo Civil*, nº 77, fls. 47v-48 v, 27 de Novembro de 1872.

Sicília

- ASP = [Documentos transcritos do Archivio di Stato di Palermo (ASP), fragmentos de vários notários, de 1443 a 1605.]
- CARACAUSI 1983 = CARACAUSI, G. (1983), *Arabismi medievali di Sicilia*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.
- REBORA 1968 = REBORA, Giovanni (1968), *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Università degli Studi di Napoli, Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale, 14.
- TRASSELLI 1953 = TRASSELLI, Carmelo (1953), «La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV», *Annali della Facoltà di Economia e Commercio di Palermo*, 7: 115-124.
- TRASSELLI 1982 = TRASSELLI, Carmelo (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, Storia Economica di Sicilia.

Valência

- BARCELÓ/LABARTA 1984 = BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1984), «Azúcar, trapigs y dos textos árabes valencianos», *Sharq al-Andalus. Estudios Arabes*, Anales de la Universidad de Alicante (España), nº 1: 55-70.
- BARCELÓ/LABARTA 1988 = BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnel et de Botanique Appliquées*, vol. XXXV: 175-193.
- BARCELÓ/LABARTA 1990 = BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1990), «La Industria Azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma: 73-94.
- GARCIA OLIVER 1999 = GARCIA OLIVER, Ferran (1999), «Les companyes del trapig», *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 167-194.
- GISBERT SANTONJA 1990 = GISBERT SANTONJA, J. A. (1990), «En torno a la producción y elaboración de azúcar en las comarcas de la Safor – Valencia – y la Marina Alta – Alicante. Siglos XIV-XIX: Arquitectura y la evidencia arqueológica», *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma: 211-265.
- LÓPEZ ELUM 1999 = LÓPEZ ELUM, Pedro (1999), «Elements de terrisseria per a la producció de sucre (Paterna i Manises, segle XV)», *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 67-81.
- PABLO MARTÍNEZ 1999 = PABLO MARTÍNEZ, Luis (1999), «Feudalismo, capital mercantil i desenvolupament agrari a la Valencia del segle XV. El plet de la canyamel», *Afers*, 32,

vol. XIV, Catarroja, pp. 123-149.

PÉREZ VIDAL 1973 = PÉREZ VIDAL, J. (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.

Granada

DOMINGUEZ GARCIA 1991 = DOMINGUEZ GARCIA, M. (1991), *Ingenios y trapiches azucareros en Motril*, Motril, Monografías de la Costa Granadina, 1: pp. 35-87.

DOMINGUEZ GARCIA 1995 = DOMINGUEZ GARCIA, M. (1995), *La caña de azúcar y la industria azucarera en Motril en la edad moderna*, Motril, Grupo de Estudios de la Costa Granadina, pp. 117-278.

FABREGAS GARCIA 1999 = FABREGAS GARCIA, Adela (1999), *Producción y comercio del azúcar en el mundo mediterráneo medieval: el ejemplo del reino de Granada*, 4 vols, Granada, Universidad de Granada (Tesis doctoral).

FERNÁNDEZ OVIES 1981 = FERNÁNDEZ OVIES, Vicente (1981), *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas*, 2 vols, Granada, Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Granada (Tesis doctoral).

Canárias

AZNAR VALLEJO 1981 = AZNAR VALLEJO, Eduardo (1981), *Documentos Canarios en el Registro del Sello (1476-1517)*, La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

AZNAR VALLEJO 1991 = AZNAR VALLEJO, Eduardo et al. (1991), *Documentos Canarios en el Registro General del Sello (1518-1525)*, La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

CLAVIJO HERNANDEZ 1980 = CLAVIJO HERNANDEZ, Fernando (1980), *Protocolos de Hernán Guerra (1510-1511)*, Santa Cruz de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

COELLO GOMEZ 1980 = COELLO GOMEZ, M. I. et al. (1980), *Protocolos de Alonso Gutierrez (1522-1525)*, Santa Cruz de Tenerife, Aula de Cultura del Cabildo Insular de Tenerife.

COSTA 1997 = COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História, pp. 122-128.

FABRELLAS 1962 = FABRELLAS, M. (1962), «La producción de azúcar en Tenerife», *Revista de História*, nº 100: 455-475.: Testamento del conquistador Cristóbal Garcia del Castillo, incluido por el Dr. Chil y Naranjo, *Estudios históricos de las Islas Canarias*, tomo III, p. 504 e ss., Las Palmas, 22 de Maio de 1527.

LOBO 1979 = LOBO, Manuel (1979), *Protocolos de Alonso Gutierrez (1520-1521)*, Instituto de Estudios Canarios.

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

- MARTINEZ GALINDO 1988 = MARTINEZ GALINDO, Pedro (1988), *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526). (Primera parte)*, Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.
- MARTINEZ GALINDO 1988 = MARTINEZ GALINDO, Pedro (1988), *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526). (Segunda parte)*, Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.
- MORALES PADRÓN 1974 = MORALES PADRÓN, Francisco (1974), *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)* (Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón), Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 98-99, 115-117 e 144-151.: «Titulo de los confiteros y confituras», «Titulo de cañaverales y cañas de açúcar» e «Titulo de los açucares y ingenios e maestros y oficiales dellos».
- MORENO FUENTES 1992 = MORENO FUENTES, Francisca (1992), *Las Datas de Tenerife (Libro primero de datas por testimonio) [1500-1527]*, Tenerife, San Cristóbal de la Laguna.
- PERAZA DE AYALA 1976 = PERAZA DE AYALA, J. (1976), *Las Ordenanzas de Tenerife (y otros estudios para la historia municipal de Canarias)*, Tenerife, Aula de Cultura de Tenerife: 176-183.: Titulo XVI - De los ingenios de açúcar, Ordenanzas de la Isla de Tenerife recopiladas por el licenciado Don Juan Nuñez de la Peña en 1670 (compiladas por primera vez en 1540).
- PÉREZ VIDAL 1991 = PÉREZ VIDAL, J. (1991), *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria.
- ROSA/MARRERO 1986 = ROSA, Leopoldo de la e MARRERO, Manuela (1986), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife V. 1525-1533. Con un apéndice de documentos* (Edición y estudio de Leopoldo de la Rosa y Manuela Marrero), Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.
- SERRA RÁFOLS 1949 = SERRA RÁFOLS, Elías (1949), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols), La Laguna de Tenerife.
- SERRA RÁFOLS/ROSA 1952 = SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1952), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife II. 1508-1513. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de la Isla hasta 1513* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), La Laguna de Tenerife.
- SERRA RÁFOLS/ROSA 1965 = SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1965), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife III. 1514-1518. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de las islas* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.
- SERRA RÁFOLS/ROSA 1970 = SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1970), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV. 1518-1525. Con dos apéndices de documentos sobre el gobierno de las islas* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), Tenerife, San Cristóbal de la Laguna.
- SERRA RÁFOLS 1978 = SERRA RÁFOLS, Elías (1978), *Las Datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales) [1497-1524]*, Tenerife, La Laguna.

«Terminologia histórica agrícola e pré-industrial da produção açucareira nas línguas românicas (Português, Espanhol e Italiano)»

Estudos de Tradução. Actas de Congresso Internacional (Coordenação de Maria Zina Abreu e Marcelino de Castro), Cascais, Principia, 2003: 207-230.

Objectivo: divulgar o estudo da terminologia açucareira histórica das línguas românicas.

Abstract

In this paper I intend to study the terminology related to sugar production in the Romanic languages, *i. e.*, Portuguese, Spanish and Italian. According to my analysis, there are some loanwords from the Mediterranean, which have the same etymological origin, even though they have been adapted in terms of sound and spelling. Besides that, there are also different lexical types which point to the same reference and thus constitute historical and geographical synonyms. Therefore my purpose is to make a glossary where different lexical types and forms with a common definition are listed in the same lexical entry.

Keywords: *Terminology; Romanic Linguistic; Historic Linguistic; Translation.*

A nossa comunicação insere-se na área da terminologia e tradução. No presente trabalho, procuramos estudar a terminologia histórica do açúcar madeirense, comparando-a com a mediterrânica e complementando-a com a documentação das regiões açucareiras do Atlântico que receberam os termos açucareiros da ilha da Madeira. Utilizamos o método semasiológico aplicado à documentação histórica, ou seja, o levantamento dos termos do açúcar atestados e a definição dos respectivos conceitos, a partir da sua contextualização.

Pretendemos estabelecer uma correspondência entre os termos da produção açucareira equivalentes nas diferentes línguas românicas do Mediterrâneo e do Atlântico: português,

espanhol e italiano. Nas regiões açucareiras estudadas (Sicília, Valência, Granada e Madeira), registámos tipos lexicais diferentes para designar o mesmo conceito, que são sinónimos históricos e geográficos, e empréstimos lexicais, resultantes da transmissão e inovação de termos e técnicas da produção açucareira transplantada do Mediterrâneo para o Atlântico, que sofrem adaptações gráficas, morfológicas e fonéticas na língua portuguesa de acolhimento, sendo desenvolvidos na ilha da Madeira, donde passam para os novos espaços açucareiros atlânticos (Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil).

A elaboração de uma terminologia ou vocabulário histórico especializado da manufactura açucareira requer um sólido conhecimento técnico do cultivo da cana de açúcar e da sua transformação nos trapiches e engenhos, ou seja, conhecimentos agrícolas, pré-industriais e artesanais, a par da resolução de questões linguísticas de natureza fonético-morfológica e semântica, sobretudo no que se refere aos empréstimos e na correspondência entre sinónimos geográficos e históricos que designam determinado conceito no Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada) e no Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil).

Ao inventariar a terminologia do açúcar de cana, constatamos que o vocabulário técnico da produção açucareira não é muito especializado, por apresentar uma tecnologia comum a outras actividades agro-industriais, ou seja, não específica do fabrico do açúcar de cana. Assim, a terminologia do açúcar de cana apresenta designações não especializadas ou termos genéricos, directa ou indirectamente relacionados com a produção açucareira, principalmente léxico agrícola e de técnicas tradicionais de outras produções, nomeadamente do azeite e do vinho, adaptadas ao fabrico do açúcar de cana, a par de termos específicos da actividade açucareira.

1. Técnicas e profissões agrícolas

A actividade agrícola de preparação da terra, cultivo, limpeza e corte da cana implica técnicas e profissões gerais da agricultura, ou seja, termos não específicos da produção açucareira, que incluímos neste estudo porque, muitas vezes, ocorrem com complementos de especificação do açúcar e constituem uma parte importante da cultura açucareira. Muitas destas técnicas são de origem ou influência árabe, pois foram estes que desenvolveram e difundiram a cultura açucareira no Mediterrâneo.

1.1. A cana-de-açúcar

Na documentação da Madeira e das regiões açucareiras do Atlântico que receberam a terminologia e tecnologia do açúcar madeirense, nomeadamente Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, encontramos o termo *cana de açúcar* para designar a matéria prima da produção açucareira. Na documentação siciliana consultada, a cana-de-açúcar, cultivada pelos árabes desde fins do século IX, é designada pelo termo complexo formado pela justaposição dos termos *canna* e *meli*, ou seja, cana de mel com a forma latina *cannas mellis* (1176), *cannamellarum* e *cannamellas* (1443), *cannamelle* (1446), *canne* e *cannamele* (1447), *cannameli* (1450), *cannamelata* e *cannamelati* (1475), sendo hoje designada, em italiano,

canna da zuccherò, sendo que o termo *açúcar* associado ao termo *cana* só surge mais tarde para designar este conceito. Na documentação valenciana consultada, registamos a denominação *cannamellis zuccariis* (1268), em que surge o lexema *zuccariis* associado ao termo siciliano *cannamellis*, sendo esta a primeira atestação do termo e apresentando forma latina. No século XIV, registamos ainda a forma latinizada *cannamellarum* (1305) e, a partir do século XV, surgem as formas valencianas e castelhanas: *canyes mels* (1412, 1417), *cañas dulces* (1564), *canamiel* (1583), *canyamel* (1607), *cañas* (1610). Na documentação de Granada consultada, encontramos as formas simples *caña* (1557) e *cañas* (1579), juntamente com as denominações complexas *cañas dulçes* (1591) e *cañas de açúcar* (1591), sendo o termo predominante *cañas dulzes* (1612, 1680) ou *cañas dulces* (1679, 1707). Estes são termos que apresentam um primeiro elemento de composição comum, ou seja, o constituinte determinado *cana*, com dois elementos determinantes diferentes – o adjetivo *dulces* e o complemento de especificação ou determinativo introduzido por preposição *de açúcar*. Na documentação consultada de Canárias, tal como na da ilha da Madeira, ocorrem as designações simples *cañas* (1501, 1511, 1531, 1540) e complexas *cañas de açúcar* (1501, 1531, 1540), *caña de açúcar* (1527), com a grafia castelhana *cañas de azúcar* (1503, 1505, 1527).

Na documentação da Madeira, de Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil não ocorrem termos que especifiquem as diferentes fases da vida da cana. Na Madeira, registamos apenas a denominação *canas novas* (1494), por oposição a *canas velhas*, designando a(s) cana(s) da(s) primeira(s) colheita(s). No Brasil, também ocorre a designação *canna velha* (1711), nomeando a cana com muitos anos, pouco produtiva. Na Sicília, além da designação geral *cannamellas*, encontramos designações específicas que determinam diferentes fases da vida da cana. O termo *gididas* (1443), com as variantes *giditarum* (1443), *giditas* (1443), *gidite* (1447), designa a cana do primeiro corte ou do primeiro ano ou plantas da cana; o termo *cannamelle* designa a cana madura do segundo ou terceiro corte e o termo *stirpunorum* (1443), com as variantes *stirponi* (1447), *stirpones* (1454), *stirpunata* (1475), *strippunati* (1475), *strippunata* (1573), denomina a cana do terceiro corte ou raízes da cana que ficam na terra, depois do corte. Segundo Carmelo Trasselli: «nei documenti palermitani del XV secolo, troviamo per la canna una terminologia che oggi non comprendiamo pienamente: le tre parole *gididae*, *stirpones*, *cannamellae* sono usate spesso come sinonimi, mentre in origine dovevano avere significati diversi.» (TRASELLI, 1953: 115).

Na documentação de Granada encontramos uma terminologia diferente da siciliana, que também especifica as diversas fases de vida da cana. As *cañas dulçes alifas* (1615) ou *cañas alifas* (1659, 1680, 1717, 1752) são as canas de dois anos, as *cañas segunderas* (1679, 1717) são as canas mais pequenas que crescem à volta das principais de um ano ou a cana que se corta no segundo ano da plantação, também denominadas *sobrenuevo* (1775), por colher-se no segundo corte, e *terzio* (1687) ou *cañas de terzio* (1717) são as canas de três anos ou do terceiro corte também denominadas *tercios*, por resultar da terceira produção da cana que se corta todos os anos. De referir ainda a designação *cañas segunderas de terzio* (1687), provavelmente canas de um ano, embora o contexto não seja claro. Em Valência, Madeira, Canárias e demais regiões açucareiras atlânticas não documentamos estes termos/conceitos. Em Granada registamos ainda

a denominação *cañas nuevas* (1717) ou *cañanueva* (1775), que parece designar as canas da primeira colheita. Em Valência surge apenas a designação *cañamiel vieja* (1766), que denomina a cana-de-açúcar pouco produtiva, por ter muitos anos.

1.2. Cultivo da cana-de-açúcar

Na ilha da Madeira, as técnicas de cultivo da cana-de-açúcar parecem ser as mesmas que são usadas no Mediterrâneo e particularmente na Península Ibérica. Por volta de 1530, na *Descrição da ilha da Madeira*, Giulio Landi refere o processo de cultivo da cana-de-açúcar da seguinte forma:

apanham primeiramente as canas e estendem-nas por ordem nos sulcos. Depois, cobertas de terra, vão-nas regando amiudadas vezes, de modo que a terra sobre os sulcos não se torne seca mas se mantenha sempre húmida. Daí que, pela força do sol, cada nó produz a sua cana que cresce a pouco e pouco cerca de quatro braças. (...) Assim amadurecem ao fim de dois anos e, quando maduras, cortam-nas na Primavera, rente ao pé. Os pés, germinando de novo, produzem outras canas para o ano seguinte, as quais não crescem tão altas, mas com cerca de menos uma braça e, ao fim de um ano, ficam maduras. Cortadas estas segundas, arrancam totalmente as plantas para depois, no devido tempo, reporem outras canas como se disse. (ARAGÃO, 1981: 84-85).

Segundo as informações fornecidas por Landi, as canas são plantadas em regos, usando-se como planta um pedaço de cana com vários nós; depois do primeiro corte, a soca da cana germinava, originando novas canas que amadureciam em menos tempo, mas as socas tinham de ser arrancadas depois do segundo corte, pois a cana tornava-se pouco produtiva. Estas foram as técnicas de cultivo levadas pelos madeirenses para Canárias e para as outras regiões açucareiras do Atlântico.

Na documentação primitiva da Madeira, um pedaço de terra cultivado com cana-de-açúcar era designado pelo termo geral *chãao*¹ (1494), com ou sem complemento de especificação *de canas*, parecendo corresponder, em Canárias, ao termo *suerte* (1501), com as formas *suerte de cañas* (1503, 1511), *suertes* (1531) e *suertes de caña* (1531), extensão agrícola que pode ser subdividida em *haces de cañas* (1520) ou *haças* (1531). Na Madeira, uma plantação de cana-de-açúcar era designada *canaueall* (1466, 1477, 1485, 1509), *canaueaes* (1466, 1473, 1488, 1495, 1507, 1515, 1579), *canaveaes* (1481, 1494, 1502, 1560), *canaueaes dasucre* (1579) ou *canaviais de açúcar* (1590). Em Cabo Verde, também ocorre este termo simples e composto, para designar as plantações de cana-de-açúcar, apresentando as seguintes formas: *canaueaes* (1540), *canaueaes daçucar* (1540), *canaveaes* (1541), *canaueaes de açúcar* (1606) e *caneuial de açúcar* (1609). Em S. Tomé, registamos o termo complexo *canaueaes de açúcar* (1506) e

¹ Em Cabo Verde, na ilha Brava, tivemos informação da ocorrência de um processo semântico idêntico que denomina um pedaço de terra cultivado com milho *lugar*.

o termo simples *canaveaes* (1529) e, no Brasil, as formas *canaviais* (1618), *canaveal* (1711) e *cannaveaes* (1711). Na documentação madeirense, o termo *açucarrall* (1466), que ocorre apenas uma vez, parece ser sinónimo do termo *canaveal*, pois, muitas vezes, o termo *açúcar* ocorre em vez de *canas*. Encontramos ainda a ocorrência da designação *canaveall nouo* (1494), denominando uma plantação de canas novas, e o termo *madre de canas* (1494), que parece designar uma parte dos canaviais, embora o contexto seja obscuro, não permitindo definir claramente este termo.

Na Sicília, uma plantação de cana-de-açúcar é designada *cannameleto* (1447), *cannameliti* (1475) ou *plantatione cannamelarum* (1573). Os *albitrio* ou *arbitrio* ou *arbitrio di cannameli* (1475), *arbitrio cannamelarum* (1573), *arbitrio di li cannameli* e *arbitrium* (1573) eram os pedaços de terra cultivados com cana-de-açúcar, também designados *hortu cannamelata* (1573), que eram divididos em *caselle di cannamele* (1447), rectângulos que facilitavam a irrigação, através de um sistema de canais. Em Valência, não registamos nenhuma designação para estes conceitos. Na documentação granadina, as formas *hazas de cañas dulzes* (1673, 1679), *hazas* (1682, 1728), *haças* (1706), *hazes de cañas dulzes* (1746) e *haza* (1788) parecem designar um pedaço de terra com canas, embora os contextos não sejam totalmente claros. Estes pedaços de terra pareciam ser divididos em *marjales de cañas dulces* (1508), *marjales* (1591, 1679, 1680), *marxales* (1615, 1687), *marxales de cañas dulces* (1746) e o termo *hazas de tercio* (1775) especifica tratar-se de canas de três anos. Em Granada, uma plantação de cana de açúcar *plantio de cañas* (1682) ou pedaço de terra cultivado com canas também é denominado *cañaverales* (1591, 1746). Em Canárias também ocorrem os termos *madres* (1507, 1509) e *cañaverales de azúcar* (1501), com as variantes *cañaverales* (1502, 1503, 1505, 1511, 1527, 1540), *cañaverall* (1503, 1509), *cañaverales de açúcar* (1503, 1531), *cañaberales* (1531, 1540), *cañaueral* (1540).

Na Península Ibérica, o cultivo da cana de açúcar parece ter surgido desde muito cedo na Andaluzia, introduzido pelos árabes, apresentando as mesmas técnicas sicilianas, também de origem árabe, que passam para Valência. Pérez Vidal refere que: «el cultivo de la caña en la Península debe de haber tenido su principio en Andalucía. Es esta la región a que pertenecen las más antiguas noticias peninsulares sobre el cultivo, y en la que la caña se ha explotado de un modo más continuado e importante.» (PÉREZ VIDAL, 1973: 11).

1.3. Colheita da cana-de-açúcar

Na documentação da Madeira, a colheita da cana é designada *çafra* (1507, 1550), *colheta* (1507), *açafra do açúcar* (1590), *colheita* (1855, 1914, 1961) e *colheita da canna de assucar* (1895). Na documentação anexa à Madeira, em S. Tomé ocorre o termo *çafra* (1529) e, no Brasil, *safras* (1711). Na Sicília e em Valência, não registamos nenhum termo para designar a colheita ou época de corte da cana, enquanto, em Granada, este conceito é denominado pelo termo *saçón* (1680) ou *sazón* (1682) e pelo termo *cosecha* (1567, 1681), *cosechas* (1582, 1659), *cosecha de la caña* (1591), *cosecha de azúcar* (1746, 1754) e *cosecha de cañas* (1754). Em Canárias encontramos o termo granadino *sazón* (1507) a par do termo madeirense *zafra* (1507,

1510, 1520, 1521) ou *çafra* (1531). Na ilha da Madeira, o termo *noujdades* (1469), *novidade daçuquare* (1502), *noujdades daçuquar* (1561), *novidades de açuqar* (1567), *novidades de cana* (1567), *noujdades de asuquar* (1586), *novidade de assuquar* (1649) designa a produção de uma colheita. No Brasil também surge o termo *novidades de açúcar* (1618) para designar este conceito. Enquanto, na documentação de Canárias, este conceito parece ser denominado pelo termo *hoja* (1508, 1523), *hojas* (1511, 1518), *hojas de cañas* (1511) e o termo *primera hoja* (1507) parece designar a primeira produção ou colheita da cana.

Na documentação histórica da Madeira não registamos nenhum termo específico para designar os trabalhadores responsáveis pelo *cortar* (1498, 1550) da cana. O termo *esbrugadores de canas* (1550), *esburgador* (1550), *esburgadores* (1550) e *esbrugador* (1587) parece designar o trabalhador que limpa as canas, depois de cortadas, retirando-lhes as folhas, embora também possa incluir os cortadores de cana, e o termo *esburgar das canas* (1550) parece denominar o limpar das canas, depois de cortadas, mas também, possivelmente, o corte da cana. Na documentação do Brasil consultada, ocorrem os termos *cortar* (1711) e *corte da canna* (1711). Na Madeira, o instrumento de ferro usado para cortar as canas é designado *fouce* (1550), assim como no Brasil *fouces* (1711). Na Sicília, o corte e limpeza das canas, retirando as folhas, é denominado *mundatura* (1443), sendo realizado pelo *mundator* (1446) ou *mundaturi* (1650), que utiliza um instrumento de ferro cortante, *picciotti per strippuniare* (1650). Embora não tenhamos encontrado, na documentação siciliana consultada, o termo *stirpuniaturi*, sabemos que, segundo Rebor, consistia no corte da cana que já tinha sofrido dois cortes: «Il taglio delle canne e l'estirpazione dei ceppi di quelle che avevano già subito un secondo taglio – era questa l'opera degli stirpuniaturi» (REBORA, 1968: 14). A documentação valenciana consultada não apresenta termos referentes à actividade de corte e limpeza da cana. Em Granada, os trabalhadores que comandam a actividade de corte das canas são designados *capatazes de las cortas* (1746) e o corte da cana é denominado *corta* (1643, 1682, 1824), *cortas* (1746) e *corte* (1775). O trabalhador que corta as canas rente à terra, *cortar* (1557, 1673, 1679, 1680, 1752), *recoger* (1679) ou *coger* (1682), é nomeado *cortador de cañas* (1564) ou *cortadores* (1824). Estes utilizam um instrumento de ferro cortante designado *hachuela* (1557), *hachuelas* (1728), ou *achuelas de fierro* (1775). Depois de cortadas, as canas são limpas, antes de serem transportadas para o engenho. Os trabalhadores que supervisionam a limpeza da cana são denominados *capataces de monda* (1706, 1788) e os trabalhadores que limpam a cana são chamados *mondadores* (1788, 1824), sendo a limpeza da cana, depois de cortada, designada *mondar* (1680). Como podemos verificar, o termo *mondadores* parece remeter para o termo siciliano *mundaturi*, embora apresente um significado ligeiramente diferente, pois não designa os cortadores de cana, mas apenas os trabalhadores que, depois do corte, limpam a cana. Em Canárias, se por um lado os trabalhadores encarregados do corte da cana são chamados *cortadores* (1508) e usam *puñales* (1531, 1540), para a *cortar* (1508, 1531, 1540), por outro os *desburgadores* (1508, 1531, 1540), *desburgador* (1531) ou *desburgadores de las cañas* (1540) são os trabalhadores responsáveis pelo *desburgar* (1522, 1531, 1540) ou limpeza da cana, depois de cortada, retirando-lhe a ponta e as folhas, com o instrumento designado *hoçinos* (1540). Os termos *desburgar* e *desburgador* provêm do português *esburgar* e *esburgador*.

2. Técnicas e profissões pré-industriais

2.1. A casa da moenda e da prensa

Na Madeira, os compartimentos do engenho são denominados *casa* (1477, 1587) e *casas* (1523) e o compartimento do engenho onde está a moenda, é designado *casa do engenho* (1535), talvez por constituir o verdadeiro engenho de transformação da cana. Na documentação anexa da Madeira, em Cabo Verde, ocorrem também os termos madeirenses *casas* (1540) e *casa demgenhos* (1540), em que o termo simples e geral parece designar os vários compartimentos do engenho, enquanto o termo complexo com complemento de especificação *de engenhos* parece denominar a casa da moenda. Em S. Tomé registamos o termo complexo *casas dos engenhos* (1529) e, no Brasil, o termo simples *casas* (1711), designando os compartimentos do engenho. No Brasil, os termos *casa do engenho* (1711), *casa de moer a canna* (1711) e *casa da moenda* (1711) parecem ser atribuídos ao compartimento do engenho onde está a moenda. Na Sicília, o mesmo conceito é denominado *offezini* (1475) e *stantia* (1573). Em Valência encontramos a designação siciliana *officina* (1564, 1766) e as denominações: *casas* (1564), *casa de trapig* (1564) e *casa del trapig del sucre* (1607). Em Granada, este conceito é designado pelos termos: *casa* (1567, 1682), *casa de açúcar* (1567), *casas* (1641, 1788), *quartos* (1641, 1680), *oficina* (1749), *casa fabrica de azucares* (1750), *ofizinas* (1750), *casas maquinas* (1788) e *oficinas de la fabrica* (1824), em que os termos mais recentes combinam os termos antigos com novos termos resultantes das mudanças tecnológicas. Em Canárias encontramos a designação genérica *casas de ingenio* (1505) e *casas* (1527), a par do termo específico *casa de molienda* (1527), que denomina o compartimento onde se realiza a extracção do sumo da cana.

Na Madeira, a *moemda* (1461) dos engenhos primitivos funciona a tracção animal e é constituída por *pedras molaes* ou *moo* (1477). Os animais utilizados na moenda são denominados *bestas* (1496, 1520, 1559, 1560, 1587), um hiperónimo que inclui os *bois* (1520, 1863, 1873), *boys* (1559). Nos Açores registamos o termo *besta* (1588), em Cabo Verde, *boi* (1600) e, no Brasil, *bois* (1618), *boys* (1711) e *cavallos* (1711), como hipónimos do termo *bestas* (1711). No Brasil, o termo *juntas de bois* (1618), *juntas de boys* (1711), designa o conjunto de dois animais que fazem girar a moenda, revezando-se. Na Sicília, estes animais são os *boves* (1573) e *cavalli* (1475). Em Valência apenas encontramos o termo geral *besties* (1430) e *bestias* (1610) para designar o mesmo conceito, tal como em Canárias: *bestias* (1524), onde o termo *requas de caballos* (1527) parece denominar o conjunto de dois cavalos utilizados na moenda. Já em Granada surgem os termos: *mulas* (1680), *mulos* (1680), *ganados de las fabricas* (1796), *ganado de las moliendas* (1824) e o termo *reveços* (1659) ou *revezos* (1682).

Na documentação primitiva da Madeira registamos também o termo *alçaprema* (1462), *alçapremas* (1462, 1468, 1477) e *alça premas* (1466), atribuído a uma técnica rudimentar e manual de extrair o sumo da cana no *lagar* (1452), *lagares* (1462, 1466), onde a cana é espremida. Na documentação dos Açores, os termos *fuso* (1588) e *caixa* (1588) parecem corresponder respectivamente aos termos *alçaprema* e *lagar*, designando aquela tecnologia primitiva de *espremer* (1588) a cana. Esta tecnologia coexiste com o engenho de tracção

animal, denominado *trapichas de bestas* (1468), que, nos Açores, é denominado *engenho de besta* (1588) e, no Brasil, *trapiches* (1618) e *engenhocas* (1711). Os termos complexos *trapichas de bestas* e *engenho de besta* são formados pelo termo simples *trapicha* e *engenho* com um complemento nominal de especificação ou determinativo, introduzido por preposição - *de bestas*, que distingue este engenho do engenho hidráulico.

Na Madeira, o engenho movido a água é designado pelo termo simples *emgenho* (1452, 1484, 1501, 1514, 1566), *emgemhos* (1461), *emgenhos* (1461, 1483, 1485, 1491, 1496, 1502, 1508, 1514, 1562, 1566, 1649, 1686), *engenho* (1491, 1494, 1495, 1517, 1531, 1535, 1560, 1587, 1590), *engenhos* (1491, 1506, 1520, 1587, 1590, 1873), *ymgenjos* (1499), *enjenhos* (1485, 1550), *emjenhos* (1559), *ingenhos* (1579), *ymgenhos* (1586), que ocorre em formas compostas com complemento de especificação nominal ou frásico: *emgenhos daçuquar* (1468), *emgenhos daugua* (1468), *emgenhos de fazer açuquar* (1468), *emgenhos daugua de fazer açuquar* (1468), *enjenho d'augoa* (1477), *enjenho de fazer açúcar* (1477), *engenhos de açucar* (1506), *engenhos dacuquer* (1529), *emgenhos daçuquares* (1537), *emgenhos daçuquares* (1562), *engenhos dos açuquares* (1562), *engenhos daçuquar* (1566), *emgenhos de açuquar* (1567), *engenhos dasucre* (1579), *engenho de açúcar* (1590), *engenhos de canas de açúcar* (1590), *engenhos de asuquar* (1596), *engenhos de asucar* (1686). Na documentação dos Açores também registamos os termos simples *engenho* (1588) e composto *engenhos de açuquere* (1588). Em Cabo Verde ocorrem os termos *emgenho* (1540), *emgenho trepiche daçucar* (1540), *emgenhos* (1540, 1541), *emgenhos trepiches de fazer açucares* (1540), *trapiche* (1600), *engenhos de agua* (1606), *engenho d'asuquar* (1612). Como podemos verificar, o termo *trapiche* surge como termo simples e associado ao termo *engenho*, formando um termo complexo *engenho trapiche*, que também ocorre em Granada. Sabemos que os madeirenses levam as técnicas de fabrico do açúcar para esta região, nomeadamente a moenda de eixos de madeira movida a bois ou a água, já transplantada para Canárias; no entanto, na documentação consultada, temos referência à existência de *pilões* (1606) para *pisar* (1606) a cana, quando não há *engenhos* de água nem *trapiche* ou *engenho trepiche*. Em S. Tomé surge apenas o termo simples: *emgenhos* (1485, 1499), *engenhos* (1529) e *engenho* (1529) e o termo *apisoar* (1485), que parece corresponder ao sistema manual de pisar a cana. No Brasil, além do termo simples *engenhos* (1618), *engenho* (1577, 1711) e complexo *engenhos de fazer açucares* (1618), *engenhos de açúcar* (1618) e *engenhos de assucar* (1711), registamos também o termo *engenho real* (1711) e *engenhos reaes* (1711), que denomina os engenhos de água com grande capacidade de moenda e bem apetrechados, por oposição às engenhocas. Trata-se de um termo que ocorre em Granada e que não encontramos na documentação madeirense nem em Canárias.

Na Sicília, o engenho de extracção do sumo da cana, denominado pelos árabes *masara* (1176), após a invasão normanda, passa a ser designado pelo termo greco-latino *trapeta* (1417), *atrapeta* (1417), *trapetum* (1417), *atrapetum* (1417), *trapito* (1475), *trappeti* (1475), *trappeto* (1475, séc. XV), *trappetu* (1475), *trappitu* (1475), *trappito* (1573), *trappetum* (1417, 1584). Este termo apresenta igualmente formas compostas com complementos de especificação: *atrapetis cannamellarum* (1417), *trappito di macini* (1475), *trappeto zuccarorum* (1573), *trappetum cannamellarum* (1573), *trappito di cavalli* (1580), que indicam tratar-se de um engenho de

açúcar e determinam o tipo de engenho – *di macini* - a água ou - *di cavalli* - movido por animais. Em Valência encontramos o termo siciliano com a forma *trapig* (1417, 1430, 1433, 1514, 1564, 1607), *trapig de les canyes mels* (1417), *trapit* (1433), *trapigs* (1564), *trapig del sucre* (1607), a par do termo *ingenio* (1583), *ingenios* (1610) e do termo de origem árabe *atahonas* (1610). Em Granada registamos o termo de origem árabe *aduanas* (1521, 1557), *aduanas* (1621) e o termo *alarife del aduana* (1557), a par do termo *trapiches* (1591, 1634, 1636, 1682, 1743, 1752, 1754), *trapiches simples* (1591), *trapiche* (1636, 1654, 1707, 1775, 1779, 1804), *trepiche* (1781), *trepiches* (1790), *trepiches de dos moliendas* (1790), adaptação ao castelhano da forma valenciana *trapig*. Registamos ainda o termo *engenyó* (1567), *yngenio* (1579, 1641), *yngenios* (1579), *ynjenios* (1582), *ingenios* (1591, 1621), *ynxenios* (1615), *ingenios* (1673), que surge associado ao termo *trapiche*: *ingenios trapiches* (1591), *yngenio de los trapiches* (1591), *yngenios trapiches* (1591, 1634), *yngenio trapiche* (1591, 1634, 1654, 1668, 1765), *ingenio trapiche* (1636, 1647), *inxenios trapiches* (1743). O termo *engenho* apresenta diversos termos complexos com complementos de especificação: *ynjenio de açúcar* (1567), *yngenio de fabricar açúcares* (1579, 1641), *injenios de açúcar* (1589), *ingenios de fabricar açúcares* (1621), *ingenios de açúcar* (1634), *inxenios biexos* (1637), *yngenios de molienda de caña* (1645), *yngenios de fabricar açúcares* (1654), *ingenios de fabricar açúcares* (1680), *ynxenios de azúcar* (1746), *ynxenios de fabricar azucars* (1752), *ingenios reales* (1682), *yngenios reales* (1707), *yngenios reales* (1752). Este último termo denomina os engenhos de água com grande capacidade de moenda e bem apetrechados, por oposição aos *trapiches* e *engenhos trapiches*, conceito este que definimos a partir da ocorrência deste termo no Brasil. Em Granada, sublinhamos ainda a ocorrência do termo mais recente *fabricas de azúcar* (1744) e *fabricas de azucars* (1788), que surge associado aos termos *engenho* e *trapiche*: *fabricas de los ingenios* (1682), *yngenios fabricas de azúcar* (1752), *fabricas de ynxenios* (1753), *fabricas de azúcar ingenios trapiches* (1770), *fabricas yngenios de azúcares* (1781), *yngenios fabricas de azúcares* (1793). Em Canárias encontramos o termo *engenio de bestias* (1501, 1504), *ingenio de bestias* (1502, 1503, 1504, 1505, 1508), a par do termo *ingenio de azúcar* (1488, 1496, 1502, 1504, 1507), *ingenio* (1489, 1499, 1500, 1502, 1503, 1505, 1508, 1510, 1515, 1518, 1527, 1529), *engenio* (1499, 1501, 1502, 1505, 1506, 1508), *ingenio de açúcar* (1500), *yngenio de açúcar* (1500), *engeños de açúcar* (1500), *ingenios* (1501), *ingenio de agua* (1502, 1503, 1504, 1505, 1508, 1527), *engenio de agua* (1503), *ingenios* (1503, 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1514, 1518, 1531, 1540), *ingenios de azúcar* (1503), *ingenio de azúcar de agua* (1504), *ingenio de haser açúcar* (1504), *engeno* (1505), *ingenio de cañas de azúcar* (1505), *engeno de moler azúcar* (1505), *ingenio de moler cañas de açúcar* (1505), *engenios* (1505, 1513, 1527), *yngenio* (1507, 1531), *yngenios* (1507, 1514), *ingenio de moler* (1520), *ingenio de hacer azúcar* (1524), *engenio de açúcar* (1526), *engeno* (1531), *engeno del açúcar* (1531), *engenios* (1531), *engenyos* (1531), *ingenios de açúcar* (1540).

O termo *eyxos* (1485), *eixos* (1506, 1535) e *exos grossos* (1579) parece indicar a tecnologia de dois cilindros verticais de madeira, entre os quais a cana é moída, inovação técnica associada aos engenhos hidráulicos e desenvolvida desde muito cedo na ilha da Madeira, que ainda não dispensa o uso da prensa. Na documentação relativa aos Açores, encontramos os termos *mó*

(1588) e *pedra grande* (1588), que parecem indicar a primitiva tecnologia da Madeira. Em S. Tomé, os termos *moendas daguoa* (1485) e *moendas datafonas* (1485) de tracção animal, parecem designar dois tipos de tecnologia existentes para moer: «(...) todallas moendas asy daguoa como datafonas e quaees quer outros emgenhos e artefícios de moer, serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha e pessoa alguua as nam podera fazer senam o nosso capitam (...)» (MARQUES, 1988: 298), embora se trate de termos gerais sem especificação, que tanto podem ser moendas de açúcar como moendas de cereais. No Brasil, o termo *rodas* (1618), no texto *Diálogos das grandezas do Brasil*, surge associado à tecnologia dos trapiches, talvez indicando ainda a sobrevivência da primitiva técnica de mós de pedra ou de madeira para esmagar a cana: «E outros engenhos se fazem sem água, e estes são os trapiches que disse, os quais moem a cana por uma invenção de rodas que alevantam para o efeito, tirada de bois, e no mais de fazer o açúcar se guarda a mesma ordem que tenho dito.» (BRANDÃO, 1618: 98).

Na região da Sicília, as pedras molares são denominadas *corritori* (1475) ou *corrituri* (1580), mó de cima que corre sobre a mó de baixo, esmagando a cana, e *fraxum* (1415), *fraxi* (1475), *frascini* (1580) ou *fraxino* (1580). As duas formam a moenda de pedra, accionada por animais ou por água, denominada *molendas cannas mellis* (1176), *molas de trappeto* (1405), *machinis* (1413), *machinarum* (1413), *molam* (1415), *machini* (1475), *macini* (1475), *macina di acqua* (1580) e *machina* (1605). Em Valência registamos as denominações: *moles* (1412), *rotlons de pedra* (1435), *rotlons* (1435), *piedras molares* (1564), *pedres velles* (1607), *muelas de piedra* (1610), para referir as pedras, cujo eixo é denominado *fusell* (1435), que constituem a moenda primitiva de esmagar a cana, designada *molins* (1412). Na documentação mais recente desta região surgem os termos *muelas aherrojadas* (1766) e *vigas* ou *bigas* (1766), que parecem indicar que já estamos perante a tecnologia de cilindros verticais de madeira revestidos de ferro, que espremam a cana. Em Granada, a moenda do engenho *moliendas* (1591, 1615, 1637, 1645, 1743, 1750, 1824), *molienda* (1606, 1641, 1775), *molienda de cañas* (1637, 1681), *moliendas de cañas dulçes* (1654), *molienda de los ingenios* (1717), *moliendas de cañas* (1746), *molienda de las cañas* (1748), também denominada *maquina* (1679), *maquinas* (1682, 1788), que, inicialmente, seria constituída de mós de pedra ou de madeira: *rodillo* (1557), forma derivada de roda com o sufixo *-illo*. No século XVII, o termo *rudillos de fierro* (1641) parece designar já eixos ou rolos de madeira chapeados de ferro, também nomeados *eje* (1641), *exe grande* (1641) ou *exes* (1641, 1680, 1748, 1788) e *ejes* (1679). Em finais do século XVIII, os termos *eje grande de las moliendas* (1775), *ejes pequeños de madera* (1775), que constituem os *ejes de las moliendas* (1775) ou *exes de molienda* (1781), indicam tratar-se já da tecnologia de três cilindros verticais de madeira: um central maior e dois laterais mais pequenos. Este sistema dispensa a prensa, uma vez que a cana passa duas vezes entre os cilindros, daí o termo *remoler*. Em Canárias, o termo *piedras de atahona* (1520), que tanto pode designar a moenda de canas como de cereais, parece indicar ainda a existência da tecnologia das pedras molares, a par da moenda de dois eixos verticais: *molienda* (1504, 1527, 1540), *eje grande* (1518), *molino de azúcar* (1518), *ejes grandes* (1520), *molienda del ingenio* (1521), *eje* (1523), *exes* (1527).

Na Madeira, o acto de esmagar a cana na moenda é designado *moer* (1587, 1590, 1650). Nos Açores ocorrem os termos *moer* (1588) e *pisar* (1588), em Cabo Verde, *moer* (1612), em

S. Tomé, *moeer* (1485), *moer* (1529) e, no Brasil, *moer* (1618, 1711) e *espremer* (1618, 1711), embora este último termo ocorra, a maior parte das vezes, associado à prensa. Na Sicília, para denominar este conceito, encontramos os termos: *machinandum* (1413), *macinare* (1446) e *molendinum* (1176), *molendi* (1415). Em Valência registamos os seguintes termos: *trapigar* (1435), *trullar* (1564), *machucan* (1564), *moldre* (1607), *moler* (1610, 1766), *muliendo* (1610), enquanto em Granada apenas ocorrem os termos *moler* (1582, 1591, 1606, 1647, 1679, 1750) e *remoler* (1636, 1637). Este último derivado do verbo *moler* com o prefixo *re-*, que indica voltar a moer, remete-nos para a tecnologia de três cilindros verticais, em que a cana já triturada volta a ser introduzida nos eixos pelo *volvedor*, dispensando a prensa. Em Canárias surgem as formas castelhanas *moler* (1505, 1507, 1508, 1511, 1514, 1521, 1527, 1531, 1540), *moliere* (1507, 1508, 1511, 1522) ou *molyere* (1531).

Na documentação histórica da Madeira, verifica-se apenas uma ocorrência do termo *moedor* (1689), para designar o trabalhador responsável pela moenda da cana. No Brasil registamos os termos *feitor da moenda* (1711) e *guarda* ou *vigiador da moenda* (1711), o primeiro é o trabalhador responsável pela moenda da cana e o segundo o substituto do feitor à noite. Na Sicília, o trabalhador responsável pela moenda da cana é denominado *machinator* (1413) ou *maestro di macina* (1650). Em Valência encontramos o termo *trulladors* (1435), forma derivada do verbo *trullar*, para designar este conceito. Em Granada, este conceito é designado pelo termo *moedor de açúcar* (1564) e registamos ainda o termo *ayudantes de moliendas* (1796), enquanto em Canárias surge apenas o termo castelhano *moedor* (1513, 1522, 1523).

A prensa está associada à moenda de pedras molas ou de dois eixos verticais de madeira, pois as canas, depois de trituradas na moenda, são introduzidas em sacos para serem espremidas nas prensas, extraíndo todo o sumo restante. Na documentação primitiva da Madeira, o termo *prensas* (1535) surge a par do termo *eixos*, o que parece indicar que o sistema de dois eixos não dispensa a prensa, onde se espremem as canas já moídas. Na documentação consultada da Sicília, não encontramos o termo, mas sabemos que o *trappeto* é constituído pela moenda e pela prensa. Em Valência, a tecnologia da prensa de espremer a cana esmagada é denominada *premses* (1435), *prensas* (1514), *prensa* (1564), *premses de fusta* (1607) e registamos ainda o termo *premsar* (1435), *premsan* (1564) e *prensadas* (1610), referindo-se ao espremer das canas nas prensas. A existência da *prensa* (1743), em Granada, está atestada até meados do século XVIII: *bigas* (1641), *vigas* (1641), *vigas* (1641, 1679, 1680, 1748), *vigas de recargo* (1680), *vigas de recibo* (1680). Nesta região, o prensar das canas é designado pelo verbo *esprime* (1680), termo que surge nos Açores com a forma portuguesa *espremer* (1588) para nomear este conceito. Em Granada, o compartimento do engenho onde está a prensa é denominado *quarto de vigas* (1641, 1680), *cuarto de vigas* (1679), *quarto de bigas* (1749). Em Canárias, a *prensa* (1509, 1517, 1523), ou *prensas* (1527), também ainda coexiste com a moenda.

Ainda em Granada, registamos a denominação do trabalhador da moenda que transporta a cana moída para a prensa em *esportones de esparto* (1679), designado pelo termo *esporteros* (1682, 1824), bem como o termo *espuertas* (1557), que parece designar um recipiente ou cesto usado para transportar a cana para os *alfarjes* (1557). Na documentação dos Açores também encontramos este termo de origem árabe *alfarge* (1588), para referir o saco onde se introduz

a cana esmagada para ser prensada. (V. glossário *alfarge*). Em Granada registamos os termos correlacionados *bocas de los alfarjes* (1557) e *alfargias* (1668). Embora o contexto seja obscuro e insuficiente para defini-los, parece confirmar a designação dos sacos de levar a cana a espremer na prensa. Na Sicília, este conceito parece ser designado pelo termo *sacchorum* (1605), *sacchi* (1650), que também ocorre em Valência, com as formas: *sachs de canemars* (1435), *sachs* (1514) e *sacs* (1607), denominando o utensílio usado para levar a cana já esmagada à prensa. Em Granada ocorre ainda o termo *prensilleros* (1682), que parece designar o trabalhador da prensa, correspondendo ao termo *prenero* (1510), em Canárias.

Na documentação primitiva da Madeira não registamos nenhum termo para denominar o sumo extraído da cana, o mesmo acontece em Canárias e em Cabo Verde. Mas, na documentação dos Açores, que complementa a documentação madeirense, encontramos os termos *calda* (1588) e *sumo* (1588) ou *sumo das canas* (1588) e, na documentação do Brasil, ocorrem os termos: *sumo* (1618), *çumo* (1711), *çumo da canna* (1711), *caldo* (1711), *caldo da canna* (1711) e *liquor* (1711). No Brasil surge também o termo *garapa doce* (1711) para denominar o mesmo conceito. Assim, a primeira atestação que registamos do termo *garapa* ocorre no Brasil, com as formas: *garapa doce* (1711), *garapa* (1711) e *garapa azeda* (1711), designando as terceiras escumas retiradas das caldeiras, que, depois de fermentadas, se tornam numa bebida alcoólica com que os escravos se embebedam. Antonil aconselha os senhores dos engenhos a darem aos escravos *garapa doce* (1711), ou seja, as escumas ou sumo da cana não fermentado, para que estes não se embebedassem. O termo *garapa* é de origem controversa, sendo provavelmente um americanismo. Se na documentação siciliana consultada, não registamos nenhum termo referente a este conceito, o mesmo não se poderá dizer em relação a Valência, onde encontramos os termos: *çumo* (1564, 1610), *xugo* (1610), *zumo de las cañas dulces* (1766), *zumo* (1766), *licor* (1766) e *jarope* (1766). Em Granada surge o termo *caldo* (1591, 1636, 1641), *caldos* (1728, 1763), que ocorre associado ao termo *jarope*, na denominação *caldo jarope* (1824), a par dos termos *jaropes* (1645, 1682), *jugo de las cañas* (1659), *licor* (1679, 1680), *zumo* (1679), *çumo* (1680). O termo castelhano *jarope*, correspondente do português *xarope*, também parece designar o sumo da cana concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar.

Na Madeira, os resíduos da cana esmagada são denominados *bagaço* (1496, 1588), assim como nos Açores, onde também ocorre o termo *bagaço* (1588), e no Brasil *bagaço* (1618, 1711) e *bagaço de canna* (1711), que é depositado na *bagaceira* (1711). O termo *bagaço* também surge em Granada com as seguintes formas: *bagaço* (1557), *gabaso* (1579), *bagazo* (1621), *gabazo* (1621, 1679), *gavaso* (1621, 1641, 1763), *gavazo del ynjenio* (1636), *gabazo de la caña* (1679), *gabaço* (1680), *gavaço* (1680), *gavaço de la caña* (1680), a par do termo *broza* (1621, 1659). Nesta região, o bagaço é pisado, *pisar* (1557), com *pisones* (1557), instrumento utilizado para bater o bagaço, extraíndo o sumo restante depois da moenda e da prensa. Os termos *corral* (1621), *corrales* (1621, 1750), *gabazar del ingenio* (1621), *corral del gavazo* (1641), *gavazero* (1775), *corral del ingenio* (1824) designam o lugar do engenho onde se deposita o bagaço da cana, depois de prensado e pisado.

2.2. A casa das caldeiras

Enquanto, na Madeira, o compartimento do engenho onde o sumo da cana é cozido em caldeiras se denomina *casa de caldeiras* (1477), no Brasil este conceito é designado *casa das caldeiras* (1711) e *casa dos cobres* (1711), que estabelecem uma relação de sinonímia entre si, sendo o segundo termo mais abrangente do que o primeiro, uma vez que neste compartimento se encontram não só caldeiras mas também tachas de cobre. Em Valência registamos apenas o termo *oficina de calderas* (1766) e, em Granada, o termo simples *cozina* (1557, 1748), *cocina* (1641, 1668, 1680, 1763) e *cosina* (1763), ou com complemento de especificação: *cozina del yngenio* (1775), *cocina de la fabrica* (1824), *cocina de las mieles* (1824), *cocina del ingenio* (1824). Na documentação de Canárias encontramos as seguintes denominações: *casa de calderas* (1527) e *casa de hacer espumas* (1527), que parecem estabelecer uma relação de sinonímia com a denominação *casas de mieles* (1527), referindo-se ao lugar onde o mel é concentrado nas tachas, e *casas de refinar* (1527), designando o lugar onde o açúcar é recozido para fazer açúcar refinado. Estas diferentes especificações, e o facto de ocorrerem no mesmo documento, parecem indicar compartimentos diferentes do engenho, principalmente no que diz respeito à *casa de refinar*, separada das *casas de mieles*, que por sua vez se distinguem da *casa de calderas* ou *casa de hacer espumas*.

Os recipientes de cobre usados para os primeiros cozimentos do sumo da cana, na documentação madeirense, são denominados *caldeiras de cobre* (1535, 1863) ou *caldeira*² (1587, 1961). Na documentação anexa da Madeira registamos o termo *caldeira* (1588), nos Açores, *caldeiras* (1612), em Cabo Verde, *caldeiras de cobre* (1529) e *caldeiras* (1529), em S. Tomé, *caldeiras de cobre* (1618), *caldeiras* (1618, 1633, 1711), *caldeira* (1711) e *caldeiras do caldo* (1711), no Brasil. Nesta região, a primeira caldeira que recebe o sumo da cana, onde este ferve, retirando-se a primeira e segunda escumas, é denominada *caldeira do meyo* (1711) e a segunda caldeira, de onde se retiram as terceiras escumas, é designada *caldeira de melar* (1711). A quantidade de caldo cozido e limpo numa caldeira é denominada *meladura* (1711) e a última caldeira de caldo meio limpo que um caldeireiro passa para outro caldeireiro é a *meladura de entrega* (1711).

A primeira atestação do termo *caldeira* ocorre na Sicília, com as formas simples latinas e vernáculas: *caldarias* (1413, séc. XV), *caldariis* (1413), *caldareas* (1573), *caldare* (1650) e ainda a forma composta *caldaie di rame* (1452), cujo complemento de especificação determina o material de que esta é feita. Nesta região registamos também a forma latina composta *caldariis ixiruppani* (1413), que parece corresponder ao termo simples *caldariis*, embora o complemento de especificação *ixiruppani* possa remeter para a concentração do mel, efectuado em caldeiras mais pequenas pelo *xiruppaturi* (1474). Em Valência encontramos esta forma composta do termo *caldaria* com adaptação à língua castelhana *calderas d'exaropar* (1514), a par do termo simples *calderes* (1435), *calderas* (1564, 1766), *caldera* (1607), com a forma masculina

2 Registamos ainda o termo *Caldeira* (1547), como antropónimo ou segundo nome, na cadeia onomástica. Trata-se, provavelmente, de um nome com origem na profissão do indivíduo, atribuído socialmente, tornando-se hereditário. O mesmo acontece em Canárias, onde encontramos o antropónimo *Caldera*, em «Diego Caldera» (1524).

calderos (1610), *caldero* (1766), e as formas compostas: *calderes d'aram* (1435), *calderes de coure (e refinar) çucres* (1435), *calderas d'aram* (1514), *calderas grandes* (1564), *caldera de coure sucre* (1607), *calderes de coure de xerop* (1607), *calderas del jarope* (1766), *calderas del azúcar* (1766). Em Granada ocorre o termo simples *caldera* (1557, 1641), *calderas* (1557, 1668, 1763) e o termo complexo com complemento de especificação *de xarope*: *calderas de xarope* (1641), *caldera de xarope* (1641) e *calderas de jarope* (1668, 1679, 1680, 1775), a par do termo *tanxil de xarope* (1641), com o mesmo complemento. Nesta região, o termo *caldeira* surge também com um complemento de especificação que determina o material de que é feita, *calderas de metal* (1680), *caldera de cobre* (1775), a par do termo *tangiles de cobre* (1775). As caldeiras são ainda denominadas pelo seu tamanho: *calderas grandes* (1645); a primeira caldeira é a maior e, pela sua grandeza, é designada *Capitana* (1641, 1668), enquanto a segunda de tamanho inferior é denominada *Patrona* (1668) ou *Rincón* (1641). Em Canárias, o termo *caldeira* apresenta as formas castelhanas: *caldera grande* (1511), *caldera de cobre grande* (1520), *caldera grande de cobre* (1521) e *calderas* (1524, 1531, 1540).

Os recipientes de cobre usados para a concentração do sumo da cana, na documentação primitiva da Madeira, são denominados pelo termo simples e geral *tachas* (1514) e pelo termo complexo *tacha* com complementos de especificação *tacha de receber* (1535) e *tacha grande de cozer* (1535). No Brasil também encontramos o termo geral *tachas* (1618) e no texto de Antonil ocorrem as denominações específicas das quatro tachas, designando as suas diferentes funções: *tacha de receber* (1711), onde se ferve o melado, retirando as últimas escumas; *tacha da porta* (1711), onde se continua a ferver, cozer e concentrar o mel; *tacha de cozer* (1711), onde se concentra o mel até atingir o ponto para se bater e *tacha de bater* (1711), quarta tacha onde se mexe o mel em ponto com uma batedeira.

Em Valência, os recipientes de cobre para concentração do mel são denominados pelo termo *caldera*, com complemento de especificação nominal ou frásico, associado ao termo *l lent* (sumo da cana concentrado antes de atingir o ponto de açúcar) *calderes de coure de fer l lent* (1607), *calderas del l lent* (1766), e ainda pelo termo castelhano *calderillas* (1766), forma diminutiva de *caldera*. Em Granada registamos o termo *calderilla* (1641), *calderillas* (1668), para designar as caldeiras pequenas de concentração do mel, forma que ocorre juntamente com o termo *tacha*, no termo composto *calderilla tacha* (1641, 1775). O termo *caldera* também surge associado ao termo *tacha*, como complemento de especificação, *calderas de las tachas* (1824). O termo simples *tachas* (1641, 1668, 1679) também ocorre com complementos de especificação: *tachas de quajaciones* (1763), *tachas de quajazón* (1763). Além destes termos, este conceito é ainda designado pelo termo *tanjiles de tachas* (1641)³. Pérez Vidal diz-nos que, em Motril, encontramos confusão semântica entre os termos *tangil* e *tacha*, sendo termos concorrentes. (PÉREZ VIDAL, 1971: 269). O autor refere o termo *tanchil*, que, em Valência, denomina uma vasilha de cobre usada para transferir o sumo da cana de uma caldeira para outra

3 Em Granada, o termo *tangil* apresenta ainda as formas compostas *tangiles de cobre* (1775) e *tanxil de xarope* (1641), que parecem denominar as caldeiras, e *tanjil de las cenizas* (1641), recipiente de barro ou vasilha de metal onde se colocava o preparado usado na defecação do sumo da cana nas caldeiras. Em Valência, este termo ocorre com as formas *tengirs d'aram* (1514), *tangils* (1564) e *tangils de coure* (1607), denominando um recipiente de cobre usado no engenho para transferir o sumo da cana nas caldeiras e tachas, que parece corresponder ao termo siciliano *tangili* (1452), possivelmente com o mesmo significado.

e que, nos trapiches andaluzes, apresenta a forma *tangil*, denominando o recipiente de cobre para concentração do mel, termo concorrente de tacha. (PÉREZ VIDAL, 1973: 153).

Em Canárias registamos os termos *caldera pequeña* (1511, 1520), *tachas* (1511, 1525, 1531, 1540), *tacha de cobre* (1520) e *pailera pequeña* (1520) e ainda *tacha de cobre de hacer confites* (1520). O termo *tacha* ocorre nas três regiões açucareiras: primeiro na Madeira e em Canárias e depois em Granada, o que nos pode levar a supor tratar-se de um portuguêsismo transplantado da Madeira para Canárias e daqui para Granada. Pérez Vidal apresenta o termo *tacha* em Canárias como portuguêsismo, definindo-o como «cada una de las cuatro calderas de cobre en que se acaba de dar punto de azúcar al zumo de la caña.» (PÉREZ VIDAL, 1991: 233-234). Segundo o autor, a primeira atestação do termo *tachas*, na Andaluzia, data de inícios do século XVIII, mais precisamente na documentação do trapiche de Marbella, e afirma que:

tacha ha estado en todo tiempo vinculada al léxico azucarero, y, como la mayor parte de este, debió de llegar a Canarias desde la Madera. En Andalucía y en el sur de Portugal pudo emplearse desde muy pronto en el ámbito e las explotaciones cañeras. Y en una y otra zona proceder directamente del árabe *tasta*. (PÉREZ VIDAL, 1991: 234).

Pérez Vidal levanta a hipótese deste termo já existir na Península Ibérica (Andaluzia e sul de Portugal) desde muito cedo, directamente do árabe, donde teria passado para a Madeira e daqui para Canárias. Este autor refere também a rápida difusão deste termo na América, onde está presente num inventário de um engenho, já em 1547, em Santo Domingo.

2.3. A casa de purgar

O compartimento do engenho onde se purga o açúcar, na documentação primitiva da Madeira, é denominado *casa de purgar* (1494, 1505, 1507, 1517), *casa de porgar* (1535), *cassa de purgar* (1501), *casa do purgar* (1507), *casas de purgar dos emgenhos* (1566), *casas de purgar* (1582) e *casas de purgar açúcares* (1590). Na documentação histórica de Cabo Verde registamos os termos *casa de purgar* (1540) e *emgenho de purgar* (1540), para designar este conceito. No Brasil também ocorre o termo madeirense *casa de purgar* (1618, 1711) e *casas de purgar* (1711). Em Granada encontramos o termo correspondente *oficinas de blanqueo* (1752), *quartos blanqueos de las formas* (1763) e *casas blanqueos* (1788), termo formado a partir do verbo *blanquear* (em vez de *purgar*). Em Canárias surgem as formas *casas de purgar* (1505, 1514, 1527), *casa de purgar* (1507, 1510, 1531) e *casa de purgar del ingenio* (1510), sendo claramente um portuguêsismo.

Os vasos de barro de forma cónica usados para cristalizar e purgar o açúcar, na documentação primitiva da Madeira, são denominados pelo termo simples *formas* (1452, 1470, 1501, 1535, 1559, 1588) ou pelo termo composto pelo nome *forma* com um complemento adjectival que indica o tamanho: *formas grandes* (1471) e *formas pequenas* (1649) ou *formas piquenas* (1649), geralmente usadas para fazer açúcar refinado de várias cozeduras. As formas

são ainda designadas pelo termo complexo: *formas do açuquar* (1505) ou *formas do açúcar* (1560), com o complemento nominal determinativo ou de especificação *do açúcar*.

Na Madeira registamos ainda os termos *sinos* (1535) e *sinos de pains pequenos* (1649), que também parecem designar formas do açúcar, provavelmente formas grandes ou vasos sem furo usados para coalhar açúcar de inferior qualidade que não é purgado. Assim, o termo complexo *signos de melles* (1535) não denomina o vaso que recolhe o mel resultante da purga do açúcar, uma vez que, na Madeira, em Canárias e no Brasil, existem canais de madeira que conduzem o mel para tanques de pedra ou de madeira, não se colocando recipientes debaixo das formas. No entanto, no mesmo documento encontramos o termo *jarros de castella (de recolher o mel)* (1535), que parece corresponder ao *porró* de Valência, *porrón* em Granada, colocado debaixo das formas para receber o mel da purga do açúcar. Em Cabo Verde surge apenas o termo *formas* (1600), enquanto em S. Tomé ocorrem os termos *formas* (1529) e *synos* (1529), mas o contexto obscuro não nos permite confirmar os conceitos correspondentes. No Brasil registamos os termos *formas de barro* (1618), *formas* (1618, 1711), *forma* (1711), *forma de purgar* (1711), *formas do assucar* (1711), *vasos de barro* (1711) e *sinos* (1711), mas o contexto deste último termo também é obscuro, não nos permitindo confirmar se denomina formas grandes do açúcar sem furo ou recipientes de recolher o mel da purga do açúcar.

A primeira atestação do termo *formas*, que registamos na documentação consultada, ocorre na Sicília, onde encontramos o termo simples e o termo composto com complemento adjectival que especifica o tamanho: *furmis* (1411), *furmas* (1443, séc. XV), *formas* (séc. XV), *furmi* (1573), *formi* (1475), *forme grosse* (1452), *furmi grandi* (1584), *forma piccola* (1584) e ainda o termo complexo com um complemento nominal introduzido por uma preposição: *forme di miele* (1452) e *forme di zuccaro* (1452). O recipiente colocado debaixo das formas para recolher o mel é denominado *cantarellis* (1411) ou *cantarelli di meli* (1584). Em Valência surge uma grande variedade de ocorrências do termo forma: *formas* (1415, 1514, 1588, 1766), *formas terre* (1431), *formas magnas* (1433), *formas paruas* (1433), *formes* (1435), *formarum terre migane* (1435), *formas mediocras* (1439), *formas del çucre* (1514), *formas de tierra* (1564), *vassos de tierra* (1564), *vassos* (1564), *vasso* (1564), *formes* (1607), *formes de terra* (1607), *formas de barro* (1610), *forma* (1766) e ainda o termo *formas de refinar* (1431), que denomina as formas pequenas usadas para purgar o açúcar de duas cozeduras. Nesta região, o recipiente de receber o mel colocado debaixo das formas é designado pelo termo siciliano *canterellis* (1415), *cantarells* (1415), pelo termo *gerras melerias* (1405), em que o primeiro elemento parece ser de origem árabe, de *jarra*, tal como o termo *jarica* (1564), pelo termo *porrons* (1415, 1435), *porronis* (1433), *porrones* (1439), *porrons* (1514), *porrons de terra* (1607), *porrón* (1766) e ainda *tinagilla de barro* (1766). Em Granada, o termo *formas* confunde-se com o termo *pilones*, que inicialmente designa os pães de açúcar e passa a denominar também a forma do açúcar. O termo simples *formas* (1582, 1607, 1637, 1641, 1679, 1680, 1752, 1788), *forma* (1591, 1645, 1680) ocorre associado a um adjectivo, que indica o seu tamanho, formando um termo composto: *formas grandes* (1607), e a um complemento nominal, que indica a sua função ou o material de que é feito: *formas de açúcar* (1607, 1636), *formas de azúcar* (1752), *formas de barro* (1679, 1680), *formas de varro* (1793). O termo simples *pilones* (1679, 1680, 1754,

1770) também surge na forma complexa: *pilones de açúcar* (1680), *pilones de azúcar* (1779). Nesta região registamos o termo *porrones* (1553, 1668, 1679, 1680, 1763), a par do termo *cantaros* (1607) e *vasijas de barro* (1680), para designar os recipientes de barro colocados debaixo das formas que recebem o mel da purga do açúcar. Em Canárias encontramos o termo *formas de azúcar* (1509), *formas* (1527, 1531, 1540) e *formas de açúcar* (1531), a par do termo *sinos de barro* (1526) e *signos* (1527, séc. XVI), sendo claramente portuguesismos. O termo *sinos* ou *signos* parece ser um madeirismo, enquanto o termo *porrones* (1527) é claramente um andaluzismo ou valencianismo, para designar o vaso de barro colocado debaixo das formas para receber o mel. Nesta região ocorrem ainda os termos obscuros *faros* (1527) e *tinglados* (1527).

Na Madeira, o termo *tendal* (1588) designa o lugar onde o açúcar é colocado nas formas para purgar. No Brasil, este conceito também é denominado *tendal* e *tendal das formas* (1711), enquanto na Sicília é designado pelo termo *banco* (1475), sinónimo geográfico de *tendal*, que também ocorre em Valência, com a forma *banc* (1607), e, em Granada, com as formas simples e complexa: *banco* (1557, 1682, 1763, 1775, 1788, 1824), *banco de la aduana* (1557), *vanco de los ynjenios* (1765) e *bancos de fabrica* (1824). Em Canárias surge o termo madeirense *tendal* (1531).

O processo de purga do açúcar nas formas é uma técnica de branquear o açúcar, desenvolvida pelos árabes no Egipto, que ocorre depois de começar a cristalização do açúcar, colocando barro na base da forma, que é regado com água para melhor infiltração. O barro infiltrado arrasta o mel que escorre por um furo existente no vértice da forma, destapado para o efeito. Na Madeira registamos o termo *barro* (1483, 1649) ou *barros* (1505); em S. Tomé o termo *tigello* (1529), que parece denominar o tijolo ou barro usado na purga do açúcar, e no Brasil ocorrem os termos simples e complexo: *barro* (1618, 1711) e *barro de purgar* (1711). Na Sicília, o barro é denominado *creta* (1413), *cretam* (séc. XV) ou *crita* (1584) e encontramos a denominação de um compartimento do engenho onde se prepara o barro: *stantia undi si fa la crita* (1584). Em Valência, o termo siciliano apresenta a forma *grita* (1514, 1564, 1607), *gleda* (1610) e *greda* (1766), a par do termo *barro* (1766) e *tierra blanca* (1766). Em Granada surgem os termos *greda* (1607, 1680) e *tierra* (1679, 1788), *tierras* (1788), enquanto em Canárias registamos o termo português *barro* (1524) ou *barros* (1531).

2.4. Artesãos, trabalhadores e oficiais do engenho

Os trabalhadores que exercem um ofício ou cargo especializado no engenho são denominados, em Granada, *oficial* (1668) e, em Canárias, *oficiales* (1524, 1527, 1531, 1540), *oficial* (1531), *oficial del engeno* (1531), *oficiales de los ingenos* (1531), *oficiales de los açúcares* (1531), *oficial del ingenio* (1540). Em S. Tomé encontramos o termo *oficiaes* (1529) e, no Brasil, *oficiais* (1618), *oficiaes* (1711). Na Sicília, as profissões especializadas, directa ou indirectamente relacionadas com o engenho, são designadas *officium* (1454). O principal oficial do engenho é o mestre de açúcar, responsável pela qualidade final do açúcar, que supervisiona o trabalho da casa das caldeiras e da casa de purgar. Na documentação madeirense, este oficial é denominado pelo termo simples: *mestre* (1498, 1501, 1517, 1536, 1587), *mestres* (1485, 1489,

1499, 1509, 1537, 1579, 1587, 1863) e pelo termo complexo formado pelo nome *mestre*, com o complemento de especificação ou complemento determinativo introduzido por preposição *de açúcar*: *mestre de açuquar* (1471, 1481, 1495, 1527), *mestre de açuquer* (1481), *mestre de asucar* (1481), *mestre de acuquer* (1481), *mestres de açuquer* (1481), *mestres daçuqueres* (1483), *mestres de fazer açuquare* (1485), *mestres daçuquares* (1485), *mestres de açuqres* (1485), *mestres daçuquar* (1486, 1505), *mestre daçuqar* (1486, 1542), *mestres de açuquar* (1488, 1491), *mestre daçuquaar* (1490), *mestres de acucar* (1491), *mestre daçuquar* (1493, 1494, 1507), *mestre de açucar* (1495), *mestres de açucar* (1496), *mestres do asucar* (1496), *mestre de açucre* (1497), *mestre daçuquer* (1517, 1523), *meestres daçuquer* (1533), e com o complemento de especificação *dos engenhos*: *mestres dos enjenhos* (1481), e ainda com o complemento adjectival *principal* em *mestre principal* (1566), que parecem ser sinónimos do termo *mestre de açúcar*. Nos Açores também registamos o termo simples *mestre* (1588) e os termos compostos: *mestre de assuqueres* (1588) e *mestre de engenhos* (1588). Na documentação de Cabo Verde surge o termo composto *mestre de açuqar* (1536) e *mestre dacuqueres* (1541). No Brasil encontramos o termo simples *mestres* (1618), *mestre* (1711) e o termo composto *mestre de assucar* ou *mestre do assucar* (1711). Antonil informa-nos ainda da existência de um *banqueiro*, *soto-mestre* ou *contramestre* (1711), trabalhador que substitui o mestre de açúcar à noite, e de um *contrabanqueiro*, *ajudabanqueiro* ou *sotobanqueiro* (1711), ajudante do mestre de açúcar e do banqueiro.

Na Sicília ocorre a primeira atestação deste termo com as formas latinas: *magister zuccararius* (séc. XV), *magistri zuccarorum* (1573) e *magistro* (1660), a par das formas vernáculas: *maestro di li czuccari* (1584), *maestro di zuccheru* (1650). Em Valência, este termo apresenta as formas: *mestre sucrer* (1407), a par do termo *especier* (1407), *mestre* (1430), *mestre del çucre (e del trapig)* (1500), *maestro* (1564), *maestro de açúcar* (1575), *maestro de açucar* (1583), *maestro de azúcar* (1591), *maestro de açer açúcar* (1593). Em Granada registamos o termo *maestro* (1557, 1668), *maestros* (1557, 1680, 1682), com o complemento de especificação *de açúcar*: *maestros de açúcar* (1582), *maestro de azucares* (1682), *maestro de azúcar* (1763, 1788, 1824), *maestros de azúcares* (1763), *maestro de fabricar azúcares* (1763) e com o complemento *de trapiche* ou *de engenho*: *maestro del trapiche* (1637), *maestro de ynxenio* (1763), *maestros de los ingenios* (1765), e ainda com outros complementos, nomeadamente *maestros de quaxación de azúcares* (1781) e *maestros de cocina* (1788). Todos estes termos, apesar dos diferentes complementos de especificação, parecem denominar o *mestre de açúcar*. Em Canárias, este termo também apresenta a forma simples *maestro* (1521, 1531), *maestros* (1518, 1531, 1540), a forma composta com o complemento de especificação *de açúcar*: *maestro de açúcar* (1504, 1506, 1507, 1512, 1531, 1540), *maestro de azúcar* (1504, 1507, 1508, 1510, 1511, 1517, 1524), *maestre de fazer açúcar* (1507), *maestro del azúcar* (1508), *maestre de azúcar* (1511, 1521), *maestre de açúcar* (1516, 1531), *maestros de azúcares* (1524), *maestros de açúcar* (1531, 1540), *maestros de açúcares* (1531) e com o complemento de especificação *de engenho*: *maestros de engenos* (1531); apresenta, ainda, o termo complexo *oficial de açúcar* (1531, 1540), para denominar o mesmo conceito, embora este também possa designar os *purgadores*.

Na documentação primitiva da Madeira registamos ainda o termo complexo *mordomos dos mestres de açúcar* (1486), como referência aos oficiais do engenho que controlam o trabalho dos mestres de açúcar e, na documentação de Granada, encontramos o termo *maiordomos de mira* (1682), *mayordomos de mira* (1788), que parece denominar o supervisor do trabalho dos caldeireiros e tacheiros.

Conclusão

Partindo do estudo comparativo da terminologia agrícola e pré-industrial do açúcar nas línguas românicas (português, espanhol e italiano), nas regiões estudadas do Mediterrâneo e do Atlântico (Sicília, Valência, Granada e Madeira), concluímos que predominam os diferentes tipos lexicais, que são termos equivalentes ou sinónimos geográficos e históricos, e os empréstimos de termos açucareiros mediterrânicos, com adaptação gráfica, morfológica e fonética à língua portuguesa de acolhimento, que são transplantados a partir da ilha da Madeira para os Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil.

Bibliografia

Fontes documentais

- COSTA/PEREIRA 1989 = COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins (1989), *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II-Registo da produção de açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- COSTA 1995 = COSTA, J. Pereira da (1995), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- COSTA 1997 = COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História: 141-144.
- COSTA 1998 = COSTA, J. Pereira da (1998), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Primeira metade do século XVI*, vol. II, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- FRUTUOSO livro II = FRUTUOSO, Gaspar (1979), *Livro segundo das Saudades da terra* (1584-1590), Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- MELO 1972-1990 = MELO, L. F. Cardoso de Sousa (1972-1990), “Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal”, *Arquivo Histórico da Madeira*, 5 vols (xv-xix), Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- Posturas* = «Posturas que fizeram os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587) - Titulo das posturas dos engenhos», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 73-75.

- RAU/MACEDO 1962 = RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de (1962), “Livro dos estimos do ano de 1494”, *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 47-98.
- VIEIRA 1996a = VIEIRA, Alberto (1996), «Cartas de Diogo Fernandes Branco (1649-1652)», *O público e o privado na história da Madeira*, vol. I, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 43-262.
- ASP = [Documentos transcritos do Archivio di Stato di Palermo (ASP), fragmentos de vários notários, de 1443 a 1605.].
- BARCELÓ/LABARTA 1984 = BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1984), «Azúcar, trapigs y dos textos árabes valencianos», *Sharq al-Andalus. Estudios Arabes*, Anales de la Universidad de Alicante (España), nº 1: 55-70.
- DOMINGUEZ GARCIA 1991 = DOMINGUEZ GARCIA, M. (1991), *Ingenios y trapiches azucareros en Motril*, Motril, Monografias de la Costa Granadina, 1: pp. 35-87.
- MORALES PADRÓN 1974 = MORALES PADRÓN, Francisco (1974), *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)* (Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón), Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 98-99, 115-117 e 144-151.
- PÉREZ VIDAL 1991 = PÉREZ VIDAL, J. (1991), *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria.
- SERRA RÁFOLS 1949 = SERRA RÁFOLS, Elías (1949), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols), La Laguna de Tenerife.

«Terminologia histórica dos produtos e subprodutos açucareiros: do Mediterrâneo ao Atlântico»

História do Açúcar: Rotas e Mercados, Região Autónoma da Madeira, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 2002: 633-663.

Objectivo: dar a conhecer a terminologia histórica do açúcar de cana na ilha da Madeira.

1. Introdução

Utilizamos fontes históricas que nos dão informações terminológicas e tecnológicas sobre a produção açucareira da Sicília, de Valência, de Granada, da Madeira, dos Açores, de Canárias, de Cabo Verde, de S. Tomé e do Brasil, com o objectivo de verificar a terminologia do açúcar recebida do Mediterrâneo e os termos desenvolvidos na ilha da Madeira e transmitidos às novas regiões açucareiras do Atlântico.

A documentação histórica da ilha da Madeira, que utilizamos como fonte, data do século XV ao século XVII. Trata-se de documentação rica e variada: notarial (*Testamento de António Teixeira* de 1535), literária (*As Saudades da Terra* de Gaspar Frutuoso e o *Códice Valentim Fernandes*), administrativa (*Vereações da Câmara Municipal do Funchal* e *Tombo Primeiro da Câmara Municipal do Funchal*) e alfandegária (*Livros de contas da ilha da Madeira*). Não utilizamos como fonte as informações relativas à produção açucareira madeirense, que nos são fornecidas pelos estrangeiros que visitam a ilha da Madeira, nos séculos XV e XVI, nomeadamente a descrição da produção açucareira madeirense, realizada pelo italiano Giulio Landi, cerca de 1530, por se tratar de uma tradução. No entanto, usamo-las como referências importantes para a discussão da tecnologia e terminologia açucareiras da Madeira na época.

No caso do *Testamento de António Teixeira* de 1535, importante documento que nos dá muitas informações sobre a terminologia e a tecnologia da indústria açucareira da época, através de um inventário de utensílios do engenho, confrontamos as duas publicações do documento que apresentam formas e grafias diferentes: a edição do documento publicado no

periódico *A flor do Oceano*¹ e a edição de Alberto Artur². Utilizamos como fonte a primeira edição por ser mais fiável, conservando as grafias e formas originais³. Em relação ao *Códice Valentim Fernandes* (1506-1510), que nos dá informações sobre a produção açucareira nas ilhas do Atlântico, utilizamos a edição de José Pereira da Costa por conservar a grafia original do documento.

A cultura açucareira passa da Madeira para os Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil. Por isso, incluímos como documentação anexa e complementar da Madeira alguns documentos destas regiões açucareiras, que mereciam um estudo exaustivo quanto à sua documentação histórica, principalmente a de S. Tomé e Brasil, devido à grande importância da sua produção açucareira. No entanto, esse estudo teve de ser limitado aos documentos mais antigos com mais referências à produção açucareira, pelo que esperamos que outros possam continuar o trabalho aqui iniciado.

Seleccionámos como fontes anexas da Madeira os documentos mais significativos e representativos da produção açucareira das regiões dos Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, dado que seria inviável abranger neste estudo toda a documentação histórica destas regiões de forma exaustiva. A inclusão de documentação anexa à Madeira resulta da necessidade de alargar o estudo da terminologia açucareira a estas regiões do Atlântico, o que nos ajuda a conhecer a terminologia e tecnologia históricas do açúcar, transplantadas da ilha da Madeira, e permite-nos complementar e clarificar a definição de termos obscuros da documentação histórica madeirense, confirmando a expansão da terminologia açucareira da Madeira no Atlântico e registando termos que, embora não documentados, teriam existido nesta região. É o caso de termos que surgem em Granada e no Brasil e não ocorrem na Madeira nem em Canárias.

Quanto aos Açores, existe documentação que nos dá informações sobre a tecnologia e terminologia do açúcar, transplantadas da Madeira para aquela região. Para os Açores, utilizamos, como fonte anexa da Madeira, apenas o texto de Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra*, que descreve o início da escassa e breve produção açucareira na ilha de S. Miguel.

A documentação histórica de Cabo Verde com referências à produção açucareira é escassa e pouco explícita comparativamente à documentação da Madeira e de Canárias. Utilizamos como fonte o texto de Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra*, com referências à produção açucareira de Cabo Verde; as informações do *Códice Valentim Fernandes* sobre a produção açucareira de Cabo Verde; alguns documentos transcritos por António Brásio nos *Monumenta Missionaria Africana*, referentes à produção açucareira caboverdiana; três manuscritos inéditos do Arquivo

1 Cf. *A flor do Oceano* de 7 de Outubro de 1865, nº 259, p. 2.

2 Cf. Alberto Artur (1950), «Apontamentos históricos de Machico», *DAHM*, nº 1, vol. I, p. 8-9.

3 A versão de Alberto Artur apresenta erros de leitura e transcrição do documento, por exemplo: *bomba* por *pomba*, *correntes de ferro das formas* por *correntes de furo das formas*. Além disso, a versão do periódico é mais completa, pois dá-nos mais informações: *2 caldeiras de cobre assentadas nas fornalhas*, enquanto Alberto Artur corta o texto em *2 caldeiras de cobre*. Registámos as seguintes diferenças gráficas, respectivamente, entre a edição de Alberto Artur e a edição do periódico: *coadura* e *coadoura*; *taxa grande de coser* e *tacha grande de cozer*; *raminhões* e *raminhos*; *correntes de pau* e *correntes de pao*; *coxas grandes de ter mel* e *coxos grandes de ter mel*; *sinos de meles* e *signos de melles*; *casa de purgar* e *casa de porgar*; *andainas de sinos* e *andaimos de sinos*.

Nacional da Torre do Tombo; fragmentos de documentos referidos por António Correia e Silva, no primeiro volume da *História Geral de Cabo Verde*; e dois pequenos documentos publicados no segundo volume ou Corpo Documental da *História Geral de Cabo Verde*, uma vez que são escassas as referências ao açúcar de Cabo Verde, pois a maior parte da documentação publicada neste volume diz respeito à produção de algodão. Não referimos a documentação da costa da Guiné, publicada por Brásio, por apresentar escassas referências à produção açucareira.

Inicialmente, limitámos o âmbito geográfico do trabalho, no Atlântico, à Madeira, Canárias e Cabo Verde, excluindo a documentação de S. Tomé e do Brasil, mas, posteriormente, surgiu a necessidade de incluir importantes documentos do Brasil, que nos ajudam a esclarecer a terminologia e tecnologia históricas do açúcar da Madeira, transplantadas para o Atlântico. Mais tarde, verificámos ser pertinente incluir também a documentação de S. Tomé, por se tratar de uma importante região açucareira de referência obrigatória e por anteceder cronologicamente a produção açucareira do Brasil.

Para S. Tomé, utilizamos um relatório de 1529, publicado pelo Padre António Brásio, na *Monumenta Missionaria Africana*, as informações do *Códice Valentim Fernandes* e ainda três documentos publicados por Silva Marques, nos *Descobrimentos Portugueses*. Confrontámos estas edições com os manuscritos, utilizando os documentos editados por respeitarem os critérios filológicos e serem de mais fácil manuseamento.

Para o Brasil, utilizamos edições dos *Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1598)*, texto de Fernão Cardim, datado de finais do século XVI; os *Diálogos das grandezas do Brasil*, texto de Ambrósio Fernandes Brandão, datado de 1618; a *História do Brasil (1500-1627)*, datada de 1628, de Frei Vicente do Salvador; o «Sermão décimo quarto» dos *Sermões* do Padre António Vieira, pregado à irmandade dos negros de um engenho de açúcar da Baía, em 1633; e a edição facsimile do texto de André João Antonil, *Cultura e opulência do Brasil* (1711), que apresenta a descrição mais completa e pormenorizada que conhecemos da terminologia e tecnologia do açúcar, permitindo reconstituir a produção açucareira madeirense, conservada no Brasil, embora apresentando já algumas inovações técnicas⁴.

Realizámos uma deslocação à Sicília, porque esta foi uma região mediterrânica de importante produção açucareira e o primeiro espaço românico, no Mediterrâneo, onde se desenvolvem a terminologia e a tecnologia do açúcar e de onde a cana de açúcar com os seus termos e técnicas foi transplantada para Valência e para a Madeira. Aí, procurámos documentação histórica sobre a produção açucareira desta região, no Archivio Comunale di Palermo e no Archivio di Stato di Palermo. Neste último, reunimos doze documentos inéditos (gentilmente transcritos pelo historiador Antonino Morreale), que tivemos oportunidade de confrontar com os manuscritos originais, além de documentos editados em apêndice por Rebora (1968) e documentos citados por Trasselli (1982). (Ver fontes documentais sicilianas na bibliografia).

Para a região de Valência, dada a escassez de documentação, apenas conseguimos

4 Relativamente a S. Tomé, excluimos o texto do *Piloto Anónimo Português* (Navegação de Lisboa à ilha de São Tomé, cap. XI) de meados do século XVI, por ser posterior aos textos estudados, embora seja de referência obrigatória. Quanto ao Brasil, não incluímos como fonte o *Códice de Costa Matoso*, cronista do século XVIII, que descreve a fabricação de açúcar e aguardente, nas primeiras décadas de funcionamento dos engenhos de cana, em Minas Gerais, também por necessidade de limitar as fontes aos textos mais antigos com mais referências à produção açucareira.

reunir três documentos publicados isoladamente, que parecem ser os mais representativos da terminologia açucareira desta região: *Cronica de Viciãna* de 1564, publicada por Barceló e Labarta em 1988; *Inventario del Trapiche del Ráfol* de 1514, publicado por Barceló e Labarta em 1990; *Inventario de Bienes de los llocs del comtat de Villalonga: eines de la casa del trapig de sucre* de 1607, citado por Santonja em 1990. Incluímos ainda a documentação valenciana citada de forma fragmentária por Pérez Vidal (1973), nomeadamente os textos de Mayáns (1766) e de Escolano (1610), que nos dão informações sobre o funcionamento do engenho de Oliva⁵. Recorremos a edições dos documentos e a documentação fragmentária citada em obras historiográficas, visto não termos a oportunidade de deslocação a Valência para examinar os manuscritos e conseguir a edição integral de alguns textos.

Realizámos uma deslocação a Granada, mais precisamente ao Arquivo Municipal de Motril, onde, por motivos de conservação, não nos foi possível fotocopiar os manuscritos dos séculos XVI a XIX, já editados por Dominguez Garcia (1991 e 1995), que confrontámos com os documentos originais. A edição de documentos de Motril e Granada, realizada por Dominguez Garcia, respeita os critérios filológicos, incluindo a crónica *La epidemia de peste en Motril 1679*, de Niño de la Puente y Guevara, publicado em 1680, a qual confrontámos com a edição facsimilada do texto.

Na documentação histórica de Canárias, os termos do açúcar que encontramos são, na sua maioria, portuguesismos de origem madeirense, a que ousadamente chamamos “madeirensismos”, por serem termos que surgem e/ou se desenvolvem na ilha da Madeira com o incremento da produção açucareira nesta região⁶. Utilizámos como fontes de Canárias edições da seguinte documentação: *Acuerdos del cabildo de Tenerife I* (1497-1507), *Acuerdos del cabildo de Tenerife II* (1508-1513), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife III* (1514-1518), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV* (1518-1525), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife V* (1525-1533), *Datas de Tenerife* (I e II), *Ordenanzas de la Isla de Tenerife* (compiladas pela primeira vez em 1540 e recompiladas depois em 1670) e *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria* de 1531. Embora não tenhamos confrontado as edições com os documentos originais, estas parecem respeitar critérios filológicos, conservando a grafia original. Utilizámos ainda como fontes alguns documentos resumidos com grafias actualizadas, uma vez que não nos foi possível ter acesso aos documentos originais e integrais, designadamente *Protocolos de Rodrigo Fernández I e II* (1520-1526), *Protocolos de Alonso Gutierrez I e II* (1520-1525), *Protocolos de Hernán Guerra* (1510-1511), *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga* (1507-1508), *Documentos Canarios en el Registro del Sello I e II* (1476-1517). Não excluimos esta documentação, por apresentar ocorrências importantes para a história da terminologia açucareira⁷.

5 Não conseguimos consultar a edição do documento *Inventario de 1652 de la casa de la señoría de Daimus* de 1642, por só existir em Madrid e Valência, regiões onde não nos foi possível deslocar. Este documento foi transcrito e editado por F. Pons Monjo, em 1984, segundo referência de J. A. Gisbert Santonja (1990), «En torno a la producción y elaboración de azúcar en las comarcas de la Safor – Valencia – y la Marina Alta – Alicante. Siglos XIV-XIX. Arquitectura y la evidencia arqueológica», *Actas del Segundo Seminario Internacional. La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma, p. 253.

6 Termos que, provavelmente, não existiram no continente português, onde a produção açucareira foi muito breve e quase insignificante, não havendo, portanto, muita documentação, razão pela qual o território continental português não é contemplado neste estudo.

7 O importante documento de 1615, publicado na Cidade do México por Francisco Hernandez, que descreve as técnicas agrícolas e industriais da manufatura açucareira em Gran Canaria e que se destinava a instruir os cultivadores do Novo Mundo, não foi utilizado como fonte, por dificuldades de acesso ao documento original, bem como de consulta da sua edição.

Seria importante abranger toda a documentação com referências açucareiras destas regiões, que merecem um estudo aprofundado, o que infelizmente não é viável neste nosso trabalho. No entanto, procurámos consultar a documentação mais antiga e mais significativa, representativa da terminologia açucareira em cada uma das regiões estudadas.

2. Tipos e qualidades de açúcar

Os processos de purga e refinação da indústria açucareira originam diferentes tipos e qualidades de açúcar e seus subprodutos. As suas denominações de origem árabe e greco-latina, tal como as técnicas açucareiras, são desenvolvidas pelos árabes no Mediterrâneo, passando depois para a ilha da Madeira. Os madeirenses contribuem para o seu desenvolvimento e difusão no Atlântico, com a produção de açúcar em grande escala nas ilhas atlânticas e no Brasil.

Na documentação madeirense e anexa, o termo simples que denomina o principal produto da indústria açucareira apresenta uma grande oscilação de grafias: *açucar* (1452, 1472, 1481, 1491, 1495, 1497, 1498, 1506, 1508, 1515, 1588), *açuquar* (1452, 1466, 1470, 1481, 1485, 1488), *acuquar* (1469, 1470), *açuqueres* (1469, 1504, 1509, 1523), *açúcar* (1470), *açuques* (1470), *acucar* (1470, 1497), *açucares* (1470, 1481, 1483, 1495, 1497, 1515), *acuquares* (1470, 1481), *açuquares* (1470, 1481, 1483, 1496, 1508, 1566, 1581), *açuquer* (1470, 1498, 1509, 1517), *acuqueres* (1470), *assuques* (1470), *asucares* (1470), *asucares* (1470), *haçuquares* (1470, 1521), *açuqres* (1481), *haçuqre* (1481), *açuquare* (1485, 1495, 1509, 1511), *asucar* (1491, 1579), *açucre* (1497), *azuquar* (1498), *asuquer* (1507), *açuquares* (1509), *açuquere* (1523), *açuqares* (1550), *acucares* (1559), *asuquar* (1581, 1587), *asuquares* (1583, 1598, 1649), *assuqar* (1611), *assuqares* (1611), *asuqres* (1649), *asuqres* (1649), *asucres* (1686), *açúcar* (1814), *assucar* (1873, 1910, 1915). Na documentação anexa da Madeira, o termo *açúcar* apresenta as formas *açuquere* (1588), *assuquere* (1588), *assuquire* (1588) e *açucar* (1588), nos Açores; *açuquar* (1485), *açucares* (1485), *acuquar* (1499), *açucar* (1506), *açuqueres* (1529), *açuquere* (1529), em S. Tomé, e *açúcar* (1618), *açúcares* (1618), *assucar* (1711), *assucares* (1711), no Brasil. Em Cabo Verde registamos as grafias: *açucares* (1509), *acuquar* (1538), *acuquares* (1538), *açucar* (1540), *açuquares* (1582), *açúcar* (1590).

Na documentação siciliana consultada encontramos formas latinas e vernáculas do termo *açúcar*: *zuccaro* (1194), *zuccarum* (1239, séc. XV), *zuccheri* (1411), *zuccari* (1413, séc. XV), *czuccara* (1475), *zuccara* (1573), *czuccari* (1584), *czuccaris* (1584), *czuccaro* (1584), *zuccheri* (1650). Em Valência, este termo apresenta formas sicilianas, valencianas e castelhanas: *çucre* (1412, 1430), *sucre* (1415), *zucaro* (1433), *çucre* (1435), *sucre* (1450, 1528, 1607), *çucre* (1514), *açúcar* (1564), *azúcares* (1564), *azúcar* (1766). Em Granada ocorrem as formas: *açúcar* (1521, 1582, 1591, 1612, 1680), *açúcares* (1579, 1591, 1637, 1680), *azúcares* (1621, 1673, 1679, 1681, 1743) e em Canárias as grafias: *açúcar* (1502, 1505, 1507, 1508, 1511, 1525, 1527, 1531), *açúcares* (1505, 1506, 1507, 1508, 1526, 1531, 1540), *azúcares* (1507, 1508, 1509, 1510, 1518, 1522), *azúcar* (1489, 1505, 1507, 1508, 1509, 1511, 1514) e *asucar* (1540).

Na documentação madeirense, o açúcar de forma cónica, depois de retirado das formas, é denominado *paes de açuquar* (1481), *paues* (1490), *pães* (1501, 1509, 1517), *pãoo daçuquar*

(1501), *paam daçuquer* (1517), *paes* (1517), *pão daçuquer* (1517), *pains de asuqre* (1649), *paens de asuqre* (1650), *asuqre em pão* (1650). Na documentação anexa da Madeira registamos o termo *pão de açúcar* (1507), *pães de açuquere* (1588), nos Açores, correspondente às formas *pães d'açuquare* e *pãez* (1515), em Cabo Verde, e *pães de açúcar* (1618), *pães de assucar* (1711), *paens* (1711), *pães* (1711), *pão de assucar* (1711), *paens do assucar* (1711), *pão* (1711), no Brasil. Na documentação siciliana consultada, este termo apresenta as seguintes formas: *pani di zuccheru* (1447), *pani* (1475), *pani di zuccari* (1475), *pane* (1573). Em Valência ocorre a denominação latina *panis zuccari* (1280), a par das formas castelhanas: *pan del azúcar* (1564), *panes del azucar* (1564), enquanto, em Granada, este conceito é designado *açúcar de pilón* (1751) ou *pilón de azúcar* (1752). O termo *pilón* denomina a forma de açúcar e, por contiguidade, passa a designar também o pão de açúcar. Em Canárias surge o termo madeirense, que corresponde às formas sicilianas e valencianas: *pam de açucar* (1506), *pan de açúcar* (1507), *panes* (1509, 1520, 1531), *panes de azúcar* (1511), *pan* (1531, 1540), *pan de arroba* (1540), e não o termo granadino.

O valor do açúcar é determinado pela sua qualidade, o que origina uma grande variedade de tipos de açúcar e respectivas denominações, termos complexos formados a partir da palavra chave *açúcar* com adjectivos qualificativos, por exemplo: *açúcar branco*, *açúcar mascavado*, *açúcar quebrado* e *açúcar refinado*. Se testarmos a coesão interna destes termos, verificamos que os elementos que formam o novo termo (com a palavra chave *açúcar*) têm existência autónoma, mas respeitam certos critérios morfológicos, sintácticos e semânticos da formação de palavras compostas. Embora não apresentem um hífen ou traço de união entre si, os elementos da palavra composta são determinados globalmente, existindo apenas uma denotação lexical. A palavra composta respeita critérios semânticos e morfológicos, constituindo, assim, uma unidade semântica que não permite a introdução de outros elementos na composição. Apesar da coesão interna, há a possibilidade do primeiro elemento ser modificado morfológicamente com o morfema de plural. Assim, a estrutura mais frequente dos termos compostos, que designam as diferentes qualidades de açúcar, é nome + adjectivo, em que o segundo elemento determina o primeiro, por exemplo: *açuqueres velhos* (1504), *acuquer velho* (1514), *açucares velhos* (1525); *acucares novos* (1525), *açuqueres novos* (1587); *açuqueres bayxos* (1469), *somenos* (1469, 1550, 1885), *assuqueres baixos* (1470); *açuquar boom* (1508); *açuquar limpo* (1466); *asuqres purgados* (1649), *assuqre purgado* (1649). No Brasil também ocorre o termo *somenos* (1618), adjectivo associado ao nome *açúcar*, para designar este tipo de açúcar de baixa qualidade. Na documentação de Canárias registamos apenas a denominação *açucares malos* (1507) ou *azúcar mala* (1509). O substantivo *açúcar* pode ainda ser qualificado por dois ou três adjectivos, por exemplo: *açúcar branco bom*, *acuquer baixo e roym* (1514), *acuquer baixo somemos mazcabado* (1514).

A qualidade do açúcar é condicionada pela matéria utilizada na sua elaboração, que é especificada na sua designação, pois também determina o seu valor. Trata-se de palavras compostas com a palavra chave *açúcar* como primeiro elemento, seguido de um complemento nominal determinativo ou de especificação, introduzido pela preposição *de*, como por exemplo: *açúcar de cana*, *açúcar de mel*, *açúcar de panela*, *açúcar de retame*, *açúcar de refugo*,

açúcar de escumas e *açúcar de rescumas*, sendo a estrutura dos elementos da composição: nome + preposição + nome. A palavra composta com um complemento nominal determinativo pode apresentar um ou dois adjetivos qualificativos na sua estrutura, como se verifica em: *açúcar mascavado de mel velho*, *açúcar rosado de escumas* e *açúcar de mel velho*. Os termos complexos *açúcar branco de uma cozedura* e *açúcar de duas cozeduras* apresentam na sua composição um adjetivo e um complemento nominal de especificação, que indica o número de cozeduras e determina o grau de pureza do açúcar. A forma composta pode ainda apresentar dois complementos nominais de especificação ou determinativos, como por exemplo: *açúcar de escumas de canas*. A necessidade de especificação da qualidade dos produtos açucareiros, para bem determinar o seu valor, origina termos de estrutura complexa, formados por palavras compostas com adjetivos qualificativos e complementos determinativos nominais de especificação.

Na documentação madeirense do século XVII surgem denominações geográficas dos açúcares importados para manter a indústria conserveira da Madeira, uma vez que a produção açucareira madeirense estava em extinção, também devido à concorrência das novas regiões açucareiras do Atlântico. A denominação *assuqar da terra* (1611), *assuqares da terra* (1611, 1621), *assucar da terra* (1649), *asuqre da tera* (1649), *asuqres da terra* (1649), *açucares da tera* (1652) e *assuqar mascavado da terra* (1649) designa o açúcar produzido na ilha, distinguindo-o do *assuqar do Brazyll* (1611), *assuqares do Brazill* (1611), *assuqres do Brazyll* (1621), *asuqre do Brazil* (1649), *assuqar do Brazil* (1649), do *assucar de Cabo Verde* (1649) e dos *asuqres de Santo Thome* (1650). Na documentação de Valência também registamos uma denominação baseada na origem geográfica do açúcar e não na sua qualidade ou composição, *zuccarum alexandrinum* (1280), que também parece designar um tipo de açúcar. Na Europa, os açúcares são, muitas vezes, designados pelos nomes geográficos de origem ou lugar de elaboração e de comercialização: *damasceno*, *de Malaga*, *de Valência*, *da Madeira*, *das Canárias*, *de Palermo*, *do Brasil*, *de Cabo Verde*, *de S. Tomé*, que também podem designar a qualidade de açúcar característica da região referida.

2.1. Açúcar cândi

O termo *açuqar camdill* (1498), na ilha da Madeira, denomina o tipo de açúcar com a forma de grandes cristais⁸. Além da Madeira, apenas encontramos a denominação deste tipo de açúcar em Valência, com as seguintes formas: *zuccarum candi* (1280), *çucure candi* (1435), *çucaris candis* (1439), *sucre candi* (1455). Parece tratar-se de um tipo de açúcar de elevada qualidade e valor, não sendo produzido em todas as regiões açucareiras do Mediterrâneo nem do Atlântico. No entanto, o facto de não registarmos o termo na documentação siciliana consultada, não significa que não tenha existido nesta região. É o que acontece na documentação consultada da Sicília, em que não surge o termo *açúcar cândi*, mas Trasselli refere a sua existência, sendo

8 Eduardo Pereira, nas *Ilhas de Zargo* (vol. II, p. 546), ao salientar os três principais tipos de açúcar, refere o chamado açúcar candi, definindo-o como açúcar macho ou superior, branquíssimo e duro, semelhante ao cristal, por oposição ao açúcar fêmea, menos puro, mais brando e doce, distinguindo este açúcar branco do mascavado, tipo de açúcar inferior ao anterior.

denominado *zucche candite*. Em Valência, o *açúcar candi* é elaborado desde princípios do século XV, não apresentando a forma de pão mas de cristais, existindo duas qualidades: *sucre candi domesquí* e *sucre candi alexandri*. O *açúcar candi* é refinado e, por isso, não exige formas para a sua elaboração, cristalizando, lentamente, em *porrones* para permitir a formação de grandes cristais, utilizando-se provavelmente a mesma técnica na Madeira, embora a sua elaboração não esteja descrita na documentação da região.

2.2. Açúcar principal e açúcar branco

Na documentação histórica da Madeira ocorre o termo *asuquar do prymsypall* (1588), que também surge na documentação granadina consultada, com as grafias: *azúcar principal* (1682) e *açúcar principal* (1707). Este termo parece ser um madeirismo, pois registamos a sua primeira atestação na documentação da ilha da Madeira. Nas duas regiões, o contexto não nos permite definir com segurança o significado deste termo, sendo, provavelmente, uma designação do açúcar feito directamente do sumo de cana. Em Granada encontramos ainda as denominações: *açucar principal en prieto* (1654), *azúcar prinzipal en prieto* (1763), *azúcar principal en prieto* (1793), que parecem designar o açúcar de canas muito escuro não purgado ou mal purgado na forma, mostrando que o açúcar principal nem sempre é sinónimo de açúcar branco.

Na Madeira também registamos a denominação *açuquar das canas* (1505), *açuquar de canas* (1507, 1517), *açucare de canas* (1515), *açucares de canas* (1515), *açuquer de canas* (1517), *acuqueres de canas* (1530), *assucar de canna* (1903), como referência ao mesmo conceito, ou seja, o açúcar elaborado directamente do sumo da cana, que, no Brasil, é denominado *açúcar macho* (1618), *assucares machos* (1711) e *assucar da canna* (1711). Este é um açúcar mais forte e puro do que o açúcar feito a partir do mel da purga do açúcar e, por isso, geralmente, produz açúcar branco bom. Na Madeira, o tipo de açúcar bem purgado de cor branca, sem restos de mel, recebe a sua denominação da cor: *açuquar bramco* (1466), *açuquar branquo* (1466), *açuquares bramcos* (1485), *açuquar branco* (1494, 1532), *açuquer bramco bom* (1504), *açuquer bramco na forma* (1504), *açucar branquo* (1513), *pãees daçuquer bramco* (1523), *branco* (1530), *pan dacucre branco* (1536), *açuqar branco* (1550), *asuqure branco* (1649), *açucar branco* (1688). No Brasil, este também é denominado *branco* (1618), *assucar branco* (1711) e *branco macho* (1711) ou *assucar branco macho* (1711).

Na documentação de Valência, o açúcar branco é designado com as formas latinas: *zuccarum albissimum* (1280), *zuccarum album* (1280), *zuccarum album bonum* (1280), que ocorrem a par das formas vernáculas: *blanco* (1610), *azúcar blanco* (1766). Em Granada encontramos o termo *azúcar blanca* (1752) e *azúcar en blanco* (1770) para designar o mesmo tipo e qualidade de açúcar, termo este, que também ocorre em Canárias, com as seguintes grafias: *açúcar blanco* (1505), *açucar blanca* (1505), *azúcar blanco* (1508), *azúcar blanca* (1509), *açucares blancos* (1531), *asucar blanco* (1540). Este tipo de açúcar não surge na escassa documentação de Cabo Verde, onde praticamente a totalidade do açúcar produzido é de inferior qualidade, ou seja, mal purgado ou mascavado.

Ainda na Madeira, registamos o termo composto *açúcar branco* com um complemento

nominal determinativo ou com outro adjectivo qualificativo: *açuquer branco de canas* (1530); *açuquar branco de huuma cozedura* (1494) ou *açuquere bramco de hua cozedura* (1523); *branco fino* (1582) ou *asuquire branco fino* (1649); *bramquo velho* (1525); *assucar branco em pedra* (1885). Nos Açores também encontramos o termo *assuquire fino* (1588), tal como no Brasil, *assucar fino* (1711) e *branco fino* (1711). Este corresponde ao açúcar da primeira parte da forma ou do pão de açúcar, denominada *caras* (1466, 1471, 1507, 1514), na Madeira, e também *caras* (1711), *cara do assucar* (1711), *caras de assucar* (1711), *cara* (1711), no Brasil. Nesta região ocorrem os nomes *assucar de cara fechada* (1711) e *assucar de cara quebrada* (1711), que designam respectivamente o açúcar duro, bem purgado, que não se quebra e o açúcar húmido, mal purgado, que facilmente se quebra. Em Canárias surge a ocorrência do termo *açúcar blanco de cañas* (1531) e ainda *açúcar bueno blanco e lealdado* (1507). Na documentação siciliana registamos o termo complexo *czuccari bianchi di meli* (1584), que parece designar o açúcar branco feito de mel. Trata-se de termos que traduzem a diversidade das qualidades de açúcar branco.

2.3 Açúcar de uma cozedura, açúcar de duas cozeduras e refinado

O açúcar de uma cozedura, ou seja, o açúcar não refinado parece ser o tipo de açúcar mais frequente em todas as regiões açucareiras. Na Madeira, este tipo de açúcar apresenta a denominação: *açuquar de hua cozedura* (1470, 1472, 1496, 1501), *açuquares de hua cozedura* (1471), *açuquar de huua cozedura* (1485, 1499). Este termo não ocorre na documentação consultada de Canárias nem na escassa documentação de Cabo Verde. Trata-se de um termo transplantado do Mediterrâneo para a ilha da Madeira, pois está atestado na documentação siciliana com as seguintes formas: *zuccari albi de una cota* (1405), *zuccari unius cocte* (1441), *zuccheri di una cotta* (1452), *zuccara unius cotte* (1475), *zuccara unius cocte* (1573), *zuccarorum unius cotte* (1573), *czuccari di una cotta* (1584), *zuccheri di una cotta* (1650). E, na documentação valenciana consultada, este termo apresenta as seguintes atestações: *zucaro unius cuyte* (1434), *aziúcar de una cuyta* (1564). Em Granada encontramos apenas a expressão *açúcar del primer coçimiento* (1636). O açúcar de duas cozeduras, pelo seu grau de elaboração, é um açúcar semi-refinado, designado, como o anterior, pelo número de cozeduras a que é submetido. Na região madeirense, o termo que denomina este tipo de açúcar é *açuquar de duas cozeduras* (1469, 1472, 1496, 1501), *açuquares de duas cozeduras* (1498), termo já atestado, na Sicília, com as seguintes formas: *zuccari de duabus coctis* (1399), *zuccari duarum coctarum* (1441), *zuccari di due cotte* (1452) e, em Valência, *sucre de duas cuytas* (1422).

O açúcar refinado é o açúcar resultante de várias cozeduras, geralmente de duas ou três cozeduras. Curiosamente, apenas se faz referência ao termo *açúcar refinado* na documentação madeirense, onde ocorre também como termo simples com omissão do primeiro elemento da composição *açúcar*, que é determinado pelo adjectivo *refinado*: *rrefinado* (1469), *açuquer refinado* (1470), *refinado* (1485), *açuquar refinado* (1499), *açuquer refinado* (1504), *açuquer rafinado* (1517), *assucar refinado* (1885, 1896) e, na documentação de Canárias, onde parece ser um portuguesismo: *refinado* (1511), *azúcares refinados* (1520), *refinados* (1522, 1524,

1531), *azúcar refinado* (1524), *açúcar refinado* (1531), *açúcar rrefinado* (1531). Na Madeira, este termo apresenta diferentes complementos de especificação, determinando a variedade de qualidades deste tipo de açúcar: *refinado de meles* (1523), açúcar resultante de duas cozeduras do mel ou do açúcar de panela; *açuquer refinado de huua cozedura* (1504); *refinado de duas cozeduras* (1496); *açuquer refinado fino* (1504); *acugre refinado de pães pequenos* (1509), *açuquer rafinado de paes pequenos* (1517). Sabemos que quanto mais refinado é o açúcar, ou seja, quanto maior o número de cozeduras do açúcar, mais pequeno é o pão de açúcar, existindo formas de açúcar pequenas de refinar e consequentemente *paães pequenos* (1498), *açugre de pães pequenos* (1509), *pães pequenos* (1509), *pains piquenos* (1649). O termo *açuquer refinado fino* (1504) parece designar o açúcar refinado de três cozeduras, assim como o termo *açuquar fino* (1508, 1526) e *ffino* (1537), sendo um açúcar de qualidade elevada. Não registamos a ocorrência deste termo na documentação siciliana e granadina consultadas, mas salientamos a sua atestação em Valência: *azúcar fino* (1564), *fino* (1610) e em Canárias, *azúcar fino* (1513), e ainda o termo (*azúcar*) *refino* (1513), forma derivada de *fino* com o prefixo *re-*, que parece indicar um açúcar duas vezes fino ou refinado.

Com o açúcar refinado elabora-se um tipo de açúcar denominado *asucré rozado* (1536), designando o açúcar com água de rosas, geralmente com uso farmacêutico, porque quanto mais refinado mais puro era o produto, embora, na Madeira, este termo apresente a denominação complexa: *asucré rozado desqumas* (1536) ou *esqumas em asucré rozado* (1536), especificando tratar-se de açúcar rosado feito com as escumas do açúcar. Na documentação consultada das regiões açucareiras do Mediterrâneo, a primeira atestação deste tipo de açúcar ocorre em Valência, com a forma latina *zuccarum rosatum* (1280), juntamente com o termo *zuccarum violatum* (1280), açúcar com água de violetas⁹.

2.4. Açúcar mascavado

O açúcar de inferior qualidade com resíduos de mel, na ilha da Madeira, é designado *mazcabado* (1504), *açuquar mazcabado* (1520), *açuquer mazcabado* (1522), *mascabado* (1527), *açuquer mazcauado* (1530), *mazcabados* (1530), *mascauado* (1581, 1649), *assucarez mazcavadoz* (1649), *açucar preto* (1688), *assucar mascavado* (1885), apresentando várias especificações: *mazcabado de canas* (1526), *açuquer mazcavado de canas* (1534); *mazcabado de branco* (1524); *mascabados novos* (1525); *açuquer mazcabado velhos* (1523), *açuqueres mazcabados velhos* (1524), *mazcabado velho* (1524), *mazcabados velhos* (1525); *mazcabados de meles* (1525), *açuquer mascavado de melles* (1534), *acucré mazcabado de melles* (1537); *mazcabados de meles velhos* (1524), *mazcabados de velhos de meles* (1524). Na escassa documentação caboverdiana não encontramos este termo, mas sabemos que o açúcar produzido nesta região é deste tipo, ou seja, um açúcar mal purgado. No Brasil também ocorre o termo *mascavado* (1618, 1711), *assucar mascavado* (1711), *mascavado macho* (1711), *assucar*

⁹ Na mesma documentação, registamos as seguintes denominações: *aqua zuccari* (1280), *zuccarata* (1280), *ydrozaccara* (1280), água com açúcar; *syrupus zuccari perfecte clarificatus* (1280), xarope de açúcar purificado com clara de ovo e *vinum zuccari* (1280), vinho com açúcar.

mascavado macho (1711), açúcar resultante da quarta e última parte ou ponta do pão de açúcar, feito directamente do sumo da cana. Este distingue-se do *assucar mascavado batido* (1711) ou *mascavado batido* (1711), açúcar mascavado feito de mel. Em Granada também registamos o termo *açúcar mascavado* com as seguintes formas: *mascavados* (1621), *mascabados* (1680, 1751) e ainda *azúcares morenos* (1788). Nesta região encontramos ainda as denominações: *açucar en prieto* (1582, 1665), *açúcar prieto* (1582), *prieto* (1680, 1763), *azúcar en prieto* (1752), designando o açúcar escuro, não purgado ou mal purgado na forma, enquanto em Canárias ocorre apenas o termo *mascabado* (1509, 1511, 1520) e *azúcar mascabado* (1512), para designar o mesmo conceito.

O termo *açúcar mascavado* não surge na documentação siciliana nem na valenciana que consultámos, por se tratar de um termo de origem castelhana ou portuguesa de *menos cavar*, que surge mais tarde. Na Sicília, este tipo de açúcar é denominado pelos termos: *zuccari de cucuchis de melle* (1413, séc. XV) e *cucuchia pretiis* (1573), designando o açúcar escuro de mel da ponta da forma. Trata-se de termos compostos formados a partir do termo simples: *cucuchi* (1573), *cucuchia* (1573), *cucuchiarum* (1573), do étimo latino *cucullus*, o que está no cimo do pão de açúcar de uma cozedura, designando a ponta da forma. Este termo é transplantado para Valência, onde adquire a forma *cogús* (1564), em castelhano *cogollo* (1564), originando o açúcar denominado pelo termo *rossos* (1564). Segundo Barceló e Labarta:

En Espagne les livres de marchandises aragonais enregistrent un produit dénommé *çucré de conguços* ou de *cogots* ou de *coguzas*. Viciana dit que la partie située près de la pointe du pilón d'une cuisson était le *cogús*, mot catalan qu'il traduit en castillan par *cogollo*. Dans les Indes espagnoles et en Castille on donnait aussi le nom de *cogucho* à un sucre de qualité inférieure.¹⁰

Barceló e Labarta sublinham as relações existentes entre «le vocabulaire du sucre de Sicile et celui de Valence, vocabulaire qui allait passer de la côte du levant espagnol à la zone de Grenade et, peu après, aux Canaries et à l'Amérique.»¹¹. Este paralelismo entre a terminologia da indústria açucareira siciliana e valenciana, segundo as mesmas autoras, explica-se pelo facto de:

Vers la fin du XIII^e siècle, la Couronne d'Aragon – qui contrôlait les terres catalanes, aragonaises et valenciennes – prenait en main les rênes du gouvernement de la Sicile, où elle a régné jusqu'à 1524. En 1305, le roi Jaume II d'Aragon demandait à la Sicile de lui envoyer un esclave musulman, *magistro de cannamellis* et aussi *semine cannamellarum... in quantitate decenti*.¹²

10 Cf. C. Barceló e A. Labarta (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnel et de Botanique Appliquées*, vol. XXXV, p. 183.

11 Cf. Idem, *ibidem*, p. 187.

12 +-Cf. Idem, *ibidem*.

Concluimos que a Sicília teve um papel importante na introdução da cana-de-açúcar e da indústria açucareira em Valência, como testemunha o vocabulário comum às duas regiões. Em relação à Andaluzia, Barceló e Labarta referem que:

Le vrai développement de l'industrie du sucre en Andalousie est évident à partir du dernier quart du XVI^e siècle : il n'est pas difficile, partant de là, de supposer qu'il a existé en Andalousie une importation du vocabulaire et des techniques sucrières de Valence, qui avait une tradition plus ancienne.¹³

Na Madeira também registamos o termo *cogulhos* (1466, 1471), *cugulhos* (1466) para designar a quarta e última parte do pão de açúcar ou ponta da forma e, por contiguidade, o açúcar desta resultante, que, depois de separado do pão de açúcar, origina o açúcar mascavado. Assim, é provável que o termo *cogulhos* tenha chegado à Madeira, através de Valência e a partir da forma castelhana, sendo depois transplantado para as outras regiões açucareiras do Atlântico, incluindo a América. Em S. Tomé encontramos o termo *caguunchos* (1485) e, no Brasil, as formas *cabucho* (1711), *cabuchos* (1711), a par do termo *pés das formas* (1711), *pé da forma* (1711), *pés* (1711), *pé das formas* (1711). Em Canárias ocorrem as formas *cugachos* (1509) e *coguchos* (1531), a par da forma *pies* (1531), que designa o açúcar do pé da forma, apresentando conceitos muito próximos ou idênticos. Segundo Pérez Vidal, em Canárias, os termos *cogucho* e *pies* são portuguesismos com adaptação à língua espanhola¹⁴.

Segundo informação da *Crónica de Viciania*, em Valência, o pão de açúcar de uma cozedura é dividido em quatro partes. Como já referimos, a quarta e última parte é denominada *cogús* ou *cogollo* e o açúcar daí resultante *rossos*, na ilha da Madeira, *açúcar mascavado* ou *cogulho*. O açúcar da terceira ou penúltima parte da forma é denominado *mesturasses* (1564) e *escuallats*¹⁵ (1564). A forma *mesturasses* parece corresponder ao termo siciliano *zuccari musture* (1452), *czuccari di misturi* (1584), *mesturi* (1584), *mixture* (1584), *musturi* (1650), referindo o açúcar cristalizado com alguns resíduos de mel, embora o contexto não seja explícito. Segundo informações de Giovanni Rebora¹⁶, na Sicília, este açúcar e o açúcar branco seriam os tipos de açúcar de melhor qualidade, o que nos leva a supor que se trataria de um açúcar intermédio entre o açúcar branco e o mascavado ou *zuccari de cucuchis*. Na documentação madeirense não registamos nenhum termo específico para designar este açúcar nem o açúcar da segunda parte da forma. No entanto, Luís de Cadamosto, em *A Primeira Navegação* (1455), ao mencionar

13 Cf. J. Pérez Vidal (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Cabildo Insular de Gran Canaria.

14 Possivelmente, termo de origem italiana de *squagliato*, fundido.

15 Este autor refere que: «Almeno otto denominazioni diverse per altrettanti tipi di zucchero commerciale e sei diversi prezzi differenziavano la produzione; due qualità più care, cioè lo zucchero *mixture* (o *musture tout-court*) e lo zucchero di una cotta erano considerate tra i prodotti finiti, mentre i *guastelli*, la *raditura*, la *raditura a bianco*, i *rottami*, lo zucchero *bianco di meli* e quello di *seconde paste* erano compresi tra i *discendenti* insieme com i sottoprodotti veri e propri, quali le diverse qualità di melasso ed i residui semiliquidi della lavorazione dello zucchero (*meli e milusi*).». (Cf. Giovanni Rebora (1968), *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Università degli Studi di Napoli.).

16 Terá o termo *batido* origem em *abatido*? João Adriano Ribeiro, ao referir os vários tipos de açúcar exportados da Madeira, no ano de 1620, refere o denominado *açúcar da terra abatido*, a par do *açúcar da terra de panela*, *açúcar mascavado do Brasil*, *açúcar de panela do Brasil* e *açúcar branco do Brasil*. (Cf. J. Adriano Ribeiro (1992), *A cana-de-açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX*, Calheta, Câmara Municipal da Calheta, p. 8.).

a produção açucareira da ilha da Madeira, escreve: «Fazem-se açúcares para quatrocentos cântaros, de uma cosedura e de mistura (...)»¹⁷. No Brasil encontramos o termo *assucar baixo* (1711) ou *assucar somenos* (1711), como referência ao açúcar da terceira ou penúltima parte do pão-de-açúcar, mais claro do que o mascavado, e o termo *assucar redondo* (1711), que parece designar o açúcar da segunda parte do pão-de-açúcar, menos branco do que o fino. Segundo Barceló e Labarta, em Valência, o açúcar obtido do segundo quarto, muito utilizado na farmacopeia para xaropes, é denominado *aixaropat* e o açúcar branco da cara da forma é nomeado *fin*. Conforme mencionámos anteriormente, na Madeira e no Brasil, esta primeira parte do pão de açúcar é denominada *caras*, originando o açúcar branco fino, que não precisa de ser refinado. Na documentação de Valência ocorre a denominação *piloncillos de azúcar de caretas* (1666), atribuída ao açúcar de caras em forma de *piloncillos* ou pães pequenos, surgindo juntamente com a expressão incompreensível *piloncillos de azúcar de odretas* (1666).

2.5. Açúcar de mel, açúcar de panela ou (açúcar de) retame

O açúcar feito a partir do mel distingue-se do açúcar de canas, embora possa ser de idêntica qualidade e brancura. Na Madeira, este açúcar é designado *açuquar de melles* (1501, 1505, 1507, 1517, 1520), *açuquar de mell* (1507), *acuquer de mell* (1514), *açucare de melles* (1515), *açuquer de meles* (1523), *açuquere de meles* (1523), *açucares de meles* (1525), *açuquer de melles* (1530), *açuquares de meles* (1532). Este tipo de açúcar apresenta diferentes denominações ou especificações conforme a sua qualidade e valor: *acuquer de meles velhos* (1514), *acuquer de melles velho* (1514), *açuquer de meles velhos* (1517); *açuquer de meles mazcabados* (1524), *açuquer de melles mazcabados* (1530), *açuquer de melles mascavados* (1534); *açuquer de meles velhos mazcabados* (1524). No Brasil surgem as formas *batidos* (1618, 1711), *assucar branco batido* (1711), *branco batido* (1711), *batido* (1711), *batido branco* (1711) e *brancos batidos* (1711)¹⁸. Na documentação consultada, a primeira atestação do termo *açuquar de melles* ocorre na Sicília, com a forma *zuccari mellis* (1413, séc. XV).

O termo *açucar de panella apurado* (1452), *açuquar de panella* (1471, 1485, 1491, 1496, 1498), *açuqre de panella* (1485), *açuquares de panella* (1485), *asucar de panela* (1485), *açuquar de panella* (1501), *assuqar de panella* (1611), *asuqres de panella* (1650), *panellas* (1650), do latim vulgar **pannella* (forma diminutiva de *panna*), parece designar um tipo de açúcar de inferior qualidade, resultante da cozedura do *mel* ou *remel* num recipiente chamado *panela*, que dá o nome ao açúcar. Este parece ser um termo de origem madeirense, que passa para Canárias, onde conserva a forma portuguesa juntamente com formas alteradas por influência do castelhano: *paneles* (1508, 1525), *azúcar de panela* (1509), *panelas* (1522), *azúcar de panelo* (1524), *panelas de los azúcares* (1524), *açúcar de panelas* (1531), *açucar de panela* (1540). No Brasil registamos o termo *panelas* (1618) para denominar este tipo de açúcar. O termo *açúcar*

17 Cf. A. Aragão (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC, p. 37.

18 Terá o termo *batido* origem em *abatido*? João Adriano Ribeiro, ao referir os vários tipos de açúcar exportados da Madeira, no ano de 1620, refere o denominado *açúcar da terra abatido*, a par do *açúcar da terra de panela*, *açúcar mascavado do Brasil*, *açúcar de panela do Brasil* e *açúcar branco do Brasil*. (Cf. J. Adriano Ribeiro (1992), *A cana-de-açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX*, Calheta, Câmara Municipal da Calheta, p. 8.).

de *panela* ou *panelas* é transplantado da Madeira para o Brasil e de Canárias para a América espanhola. Na documentação madeirense encontramos ainda a denominação: *panellas a raspas* (1651), termo incompreensível.

O termo *retame* (1504, 1523), *retames* (1504), *retame do açúcar* (1509), *retame de toda sorte* (1525), que surge na documentação madeirense, é obscuro, dado que é difícil definir se se trata de um tipo de açúcar ou de um subproduto deste. Também é duvidoso afirmar se este termo está ou não relacionado etimológica e semanticamente com o termo siciliano *ruttami* (1573), *ruttamina* (1573), *ruttaminum* (1573), *czuccari rottami* (1584), *czuccaro ruttami* (1584), *rottami* (1584), do lat. *rumpere*, com o part. pass. *ruptum*, em português *roto*, cujo conceito também não é definido. Na documentação madeirense, o termo *retame* apresenta ainda as denominações: *retame descumas* (1526); *retame de branco* (1525), *retame velho do branco* (1525); *retames velhos* (1524), *retame velho* (1524); *açúcar de retame em poo* (1524), *retame em poo* (1524); *retame quebrado* (1517). A ocorrência deste termo, *retame* (1618), *retames* (1618), num documento do Brasil, utilizado como fonte anexa da Madeira, é fundamental para esclarecer o seu significado:

(...) e o mel que por essa maneira vai caindo das formas se ajunta todo em um tanque grande do qual se faz depois o retame e ainda outro modo de açúcares, a que chamam batidos. (...) dez mil arrobas de açúcar macho, afora os meles que são retames e batidos (...).¹⁹

O termo *retame* surge como referência a um conceito muito próximo ou idêntico ao designado pelo termo *açúcar de panela*, distinguindo-se do *açúcar de mel* ou *batidos*, sendo os dois tipos de açúcar de inferior qualidade feitos a partir do mel da purga do açúcar. Assim, parece ter ocorrido uma evolução semântica entre o termo siciliano, com o significado de açúcar quebrado, e o termo *retame* na língua portuguesa, embora nos dois casos refira açúcares com resíduos de mel.

2.6. Açúcar de escumas e açúcar de rescumas

Além do açúcar feito a partir do mel, existem outras variedades feitas a partir dos seus subprodutos, constituindo açúcares de inferior qualidade e valor. O açúcar feito das escumas retiradas durante a fervura do sumo da cana origina o *açúcar das escumas* (1501), *açúcar descumas* (1517, 1530), *açúcar descumas* (1520), *açúcar descumas* (1534), termo que ocorre na Madeira, e em Granada com a forma: *açúcares despumas* (1665). Na Madeira surge ainda a denominação *açúcar descumas de carras* (1520), que designa o açúcar da cara da forma feito de escumas. Nesta região encontramos também o termo *açúcar de rescumas* (1534), *acúcar de rescumas* (1536), denominando o açúcar feito das segundas escumas aproveitadas, retiradas das caldeiras.

19 Cf. A. F. Brandão (1997), *Diálogos das grandezas do Brasil*, Recife, Editora Massangana, pp. 99-100.

2.7. Açúcar quebrado

O termo *açuquares quebrados* (1501) ou *pães quebrados* (1524), que registamos na documentação madeirense, denomina um tipo de açúcar de qualidade e valor inferior pelo seu estado, pois trata-se de pães de açúcar mal purgados que, ao serem retirados da forma, se partem. Este termo ocorre em Granada, com as formas: *açúcares de quebrados* (1680), *açúcares quebrados* (1682), *quebrados* (1707, 1751) e, em Canárias, *açúcar quebrado* (1531). Na Madeira, além do *açúcar quebrado*, ocorre o termo sinónimo *açuquer em poo* (1523). No Brasil também surge o termo *assucar em pó* (1711) e *assucar em migalhas* (1711). Na documentação de Canárias, a par do termo *açúcar quebrado*, encontramos o termo incompreensível *açúcar tumbado* (1531). Na documentação granadina registamos ainda o termo *grutones quebrados e mascavados ou terceras azúcares* (1621), que parece designar um açúcar quebrado de muito má qualidade ou *terceras azúcares*.

2.8. Açúcar de refugo e outros termos obscuros

Na documentação consultada, alguns dos termos que designam tipos de açúcar são incompreensíveis, dado o contexto onde ocorrem ser insuficiente ou pouco claro, não permitindo a sua definição. É o caso do termo madeirense *açuquer de refugo* (1504), de *refugar* (relativo a restos ou desperdícios), que parece designar um açúcar de inferior qualidade, feito de resíduos ou restos do próprio açúcar, sendo talvez sinónimo total ou parcial de açúcar quebrado.

Outros termos incompreensíveis ou pouco claros são: o termo siciliano *czuccari di secundi pasti*²⁰ (1584), os termos valencianos *zuccarum tabarzet* (1280), *zuccarum subtilissime pulverizatum* (1280) e *zuccarum caffetinum* (1280) e o termo granadino *guitas ou segundas azúcares* (1621) ou *açúcar de guttas* (1751). Este último termo parece designar o açúcar resultante do mel da purga do açúcar, daí o nome *segundas azúcares*, enquanto o termo *guitas*, provavelmente, provém de *cuita* (cozedura) ou de *grita* (de *creta*, barro).

Na Sicília encontramos ainda o termo *guastellarum* (1573), *guastellas* (1573), *guastelle* (1573), *guastelli* (1573), que parece designar um recipiente e unidade de medida de açúcar de inferior qualidade que não é purgado, correspondendo ao termo madeirense *açúcar de panela*. Além dos termos que mencionámos, sabemos que, na Sicília, existiu grande variedade de tipos e subprodutos de açúcar, como refere Trasselli: *rottami bianchi*, *rottami neri*, *seconde paste bianche*, *zucchero bianchi di schiuma* e *raditura a bianco*²¹, que não registámos na documentação consultada.

3. Subprodutos do açúcar

Os subprodutos do açúcar resultam do seu processo de fabricação e são utilizados na

20 O termo *secundi pasti*, forma plural de *seconda pasta*, parece ter origem no baixo latim *pasta*, do grego *pastê*. O contexto pouco claro e insuficiente não nos permite definir este termo que, possivelmente, corresponde ao termo *remel*.

21 Cf. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 114.

elaboração de açúcares de inferior qualidade e como alimento. Por isso, nas *Posturas* de 1587, são estabelecidas medidas especiais para punir o roubo destes subprodutos nos engenhos. O principal subproduto derivado do fabrico do açúcar cristalizado e purgado nas formas é o mel. Este volta a ser cozido e purgado, originando o chamado *açúcar de mel*, ou é exportado para posterior refinação, sendo transportado em barris e pipas. A necessidade de especificar as diferentes qualidades dos subprodutos do açúcar origina uma variedade de denominações ou termos compostos que indicam a qualidade, estado e valor daqueles.

3.1. O mel, o melaço e o remel

Segundo Alberto Vieira, o mel tem uma importância primordial na economia açucareira da ilha da Madeira, a partir de meados do século XVI, sendo, por vezes, considerado concorrente do açúcar, porque os mercadores compram-no para o cozer e fazer açúcar de panela²². Segundo o mesmo autor, sabe-se que em 1486, os mestres de açúcar refinam o mel para fazerem açúcar de panela, confeitos e conservas. O mel é também utilizado como fortificante ou complemento alimentar na dieta de bordo das embarcações, como demonstra a solicitação de Colombo em 1494, de cinquenta pipas de mel para acudir os seus homens nas Antilhas: «seria muy bien que se oviese de la isla de la Madera cinquenta pipas de miel de açúcar, porque es el mejor mantenimiento del mundo e más sano.»²³.

Na documentação primitiva da Madeira, o principal subproduto do açúcar, ou seja, o líquido que escorre das formas durante a purga do açúcar é denominado com as formas simples: *melles* (1466, 1470, 1481, 1485, 1489, 1498, 1508, 1517, 1520, 1527), *mell* (1470, 1485, 1490, 1501, 1515), *mel* (1485, 1492, 1535, 1587, 1814, 1961), *meles* (1485, 1491, 1550), *meeles* (1487). O termo *mel* ocorre ainda nas seguintes formas compostas: *melles bons* (1581, 1587); *meles novos* (1525); *meles velhos* (1523); *meles velhos mazcabados* (1524); *meles mazcabado* (1520), *melles mazcabados* (1522), *melles mascauados* (1581, 1587), *melles mascabados* (1588); *melles dos açuqueres* (1470, 1471, 1491). Em S. Tomé registamos os termos *melles* (1485) e *melaça* (1506), este último termo designa o produto resultante da cultura açucareira da região, antes da produção de açúcar, ou seja, denomina o sumo da cana concentrado e não purgado. No Brasil ocorre o termo *mel* (1618, 1711), *meles* (1618, 1711), para designar o principal subproduto do açúcar. No entanto, o termo *mel* surge também como sinónimo de *melado*, designando o sumo da cana cozido e concentrado, antes de atingir o ponto de cristalização, ou seja, o sumo da cana espesso, cozido e limpo na segunda caldeira, antes de passar para as tachas, segundo o texto de Antonil²⁴.

O termo *melado*, forma derivada de *mel* com o sufixo *-ado* ou particípio passado do verbo *melar*, que surge na documentação primitiva da Madeira, com a forma *mellado*: «o dito mell se carregue per quem o quiser carregar sem delle se cozer nem misturar com mellado cousa

22 Cf. Alberto Vieira (1996), *A rota do açúcar na Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, p. 74.

23 Cf. A. J. Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas* (edição fac-similada), Lisboa, p. 98.

24 L. F. Cardoso de Sousa Melo (1972-1990), «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XV, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

algua» (1490)²⁵ e «O mestre nem outra pessoa dara mellado a pessoa algua senam ho dono do asuquar ou quem seu poder tiver» (1587)²⁶, parece designar os últimos resíduos da purga do açúcar, que já não são aproveitados, embora o contexto seja pouco claro para determinar com segurança este conceito. Nos Açores também encontramos o termo *melado* (1588), atribuído ao mel concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar.

O termo *melaço* surge em Giulio Landi²⁷, cerca de 1530, na sua descrição do processo de fabrico de açúcar na ilha da Madeira, quando refere a utilização da primeira espuma aproveitada, semelhante ao mel, que os madeirenses chamam *melaço* e aproveitam como alimento para os cavalos, mas que os mercadores estrangeiros consomem como mel. O termo *melaço*, com a forma italiana *melazo*²⁸, embora surja aqui para designar a segunda espuma das caldeiras, parece ser um termo concorrente ou sinónimo de *mel*.

Registamos a primeira atestação do termo *mel*, na documentação siciliana consultada, com as seguintes formas: *melle* (1441), *mel* (1446, séc. XV), *meli* (1584). Nesta região já encontramos diversidade de especificações da composição e qualidade do mel: *mellis grossi de cannamellis* (1411), mel denso de cana; *miele bianco* (1452), mel purgado ou de açúcar branco; *meli di crita di meli* (1584), mel resultante da purga do mel ou remel; *miele vecchio* (1452), mel dos anos anteriores; *meli di crita di misturi* (1584), mel resultante da purga de açúcar mascabado; *meli primo di mesturi* (1584), primeiro mel do açúcar mascabado. Na região siciliana ocorrem também as primeiras atestações do termo *melaço* com as formas: *milazi* (1475), *milazo* (1584) e *milusi*²⁹ (1584).

Em Valência, o termo *mel* apresenta as formas valencianas: *mels* (1412, 1430), *mel* (1435) e *mels de çucres* (1435) e as formas castelhanas: *miel* (1564, 1766), *mieles* (1564), *miel del azúcar* (1766). Em Granada ocorrem as formas simples: *miel* (1557, 1637, 1641, 1679, 1680, 1763), *mieles* (1673, 1680, 1752, 1763, 1788) e as formas complexas: *myel de cañas* (1553), *miel de cañas* (1557) e *mieles de las alifas* (1752), com complemento de especificação, que indica tratar-se de mel resultante, provavelmente, de açúcar de canas, e ainda os termos *miel de prima* (1680, 1752, 1788), primeiro mel que sai da purga do açúcar nas formas, e *miel de tierra* (1752), que designa o mel resultante da purga do açúcar com barro. Na documentação de Canárias surgem as formas simples: *mieles* (1514, 1520, 1524, 1525, 1540), *miel* (1520, 1523), *myel* (1531), *myeles* (1531) e as formas complexas: *myeles de las espumas* (1531); *myeles de los açúcares* (1531); *myeles de los refinados* (1531), *myeles del açúcar blanco* (1531); *myeles del primer açúcar* (1531). Na documentação de Valência, o termo *melaço* apresenta a forma *melasas* (1564), em Granada *melazos* (1591), *melaços* (1680) e *melazo* (1753) e na documentação de Canárias *melazas* (1508, 1524), forma derivada de *mel* com o sufixo *-aza*, que parece ser de origem ou influência valenciana, visto que esta forma é semelhante à que

25 «Posturas que fizerão os officiaes do anno de oiteta e sete (1587) – Titulo das posturas dos engenhos», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 73-75.

26 Cf. A. Aragão (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC, p. 37.

27 Não tivemos acesso ao original em latim.

28 Hoje, em italiano, este termo apresenta a forma masculina *melazzo* ou *melasso* e a forma feminina *melassa*, cujo género é determinado pela terminação do sufixo.

29 Termo com origem na forma feminina latina *spuma-*.

ocorre naquela região.

O termo *rremelles* (1471, 1498), *remelles* (1496, 1517), *remell* (1515), *remel* (1524), derivado de *mel* com o prefixo *re-*, parece denominar o segundo mel da purga do açúcar ou o mel extraído do açúcar de mel, apresentando ainda as denominações: *remel nouo* (1524) e *remel velho* (1524). Este seria considerado, provavelmente, de melhor qualidade do que o mel, por ser mais claro, tal como as segundas escumas ou *rescumas*. No Brasil também registamos o termo *remel* (1711) para designar o mel que escorre das formas do *açúcar batido branco*. Em Canárias, este termo parece ser um portuguesismo levado pelos madeirenses, apresentando já formas adaptadas à língua castelhana: *remiel* (1514, 1524), *remieles* (1520, 1522, 1540), *remiel de cañas* (1523), *remyel* (1531), *remyeles* (1531). No entanto, o facto de ocorrer o termo *remels de çucre* (1435), na documentação valenciana consultada, mostra-nos que se trata de um termo mediterrânico antigo, embora não o tenhamos registado na Sicília.

3.2. A escuma, a rescuma e a neta

As primeiras impurezas aproveitadas, retiradas das caldeiras durante a cozedura do sumo da cana são denominadas *escumas*³⁰ (1520, 1530, 1587) e *escumas das caldeiras* (1514). Estas voltam a ser cozidas e purificadas nas caldeiras para fazer açúcar. O complemento de especificação do nome *escumas das caldeiras* distingue estas das últimas escumas retiradas das tachas, denominadas *escumas das tachas* (1514), mais finas, que não voltam a ser cozidas e, geralmente, são usadas para fazer um *paam descumas* (1517), também no Brasil. Ali as primeiras impurezas do sumo da cana não aproveitadas são denominadas *escumas* (1711) ou *primeira escuma* (1711) e *cachaça* (1711)³¹, enquanto as segundas escumas retiradas das caldeiras durante a fervura são denominadas *segundas escumas* (1711) e as últimas *terceiras escumas* (1711) ou *claros* (1711), em vez do termo madeirense *rescumas*. Na documentação madeirense, o termo *escumas* apresenta as seguintes denominações: *escumas baixas* (1524), *escumas velhas* (1514, 1524, 1525), *escumas novas* (1525), *escumas quebradas* (1514), *escumas em joguo* (1514). Este último termo é incompreensível, enquanto os anteriores especificam a qualidade e estado deste subproduto do açúcar. Embora Trasselli refira a existência de *schiuma*, *schiume bianche* e *zucchero bianchi di schiuma*, na documentação siciliana consultada não registamos estes termos. Em Valência encontramos os termos: *bromes* (1435), *heces* (1766) e *espuma* (1766), para designar as impurezas retiradas do sumo da cana nas caldeiras. Enquanto em Granada ocorrem os termos: *bromes* (1641, 1788), *ragua* (1680, 1788, 1790) e *espumas* (1680), *espuma* (1788), *espumas de los caldos* (1824) e *espuma de las mieles* (1824). Os complementos de especificação *de los caldos* e *de las mieles* parecem indicar tratar-se de espumas distintas, no primeiro caso, escumas retiradas das caldeiras, e, no segundo caso, das tachas. Em Canárias surgem as formas: *espumas* (1507, 1508, 1523, 1527, 1531, 1540), *escuma* (1511), *escumas* (1511, 1518, 1520, 1522, 1531), *escumas quebradas* (1511), *escamas*³² (1531), *espumas de*

30 Termo que ainda hoje se encontra em Cabo Verde com este significado, como vamos verificar na segunda parte deste estudo.

31 Forma que surge a par de *rescamas* por *rescumas*, sendo deformação deste termo.

32 Cf. J. Pérez Vidal (1983), «La rapadura», *El Museo Canario*, tomo XLIII, pp. 51-68.

calderas (1531) e *espumas de tachas* (1531), denominações que parecem ser portuguesismos levados pelos madeirenses para aquela região.

Na documentação histórica da Madeira, o termo *rescumas* (1514, 1520, 1581), *rrescumas* (1581, 1588), como o prefixo *re-* indica, parece designar as segundas escumas aproveitadas, que são as terceiras e últimas retiradas das caldeiras. Este parece ser um termo madeirense, pois não ocorre na documentação mediterrânica consultada. Outras denominações diversas que indicam a qualidade e o estado deste subproduto do açúcar; *rescumas novas* (1525), *rescumas velhas* (1525) e *rescumas quebradas* (1514, 1523) surgem também nesta região. Em Canárias, o termo simples *rescumas* (1518, 1522), *respumas* (1520, 1531), *reescumas* (1520, 1522), *respumas de cañas* (1523), *rescamas* (1531) também parece ser um portuguesismo ou madeirismo.

As terceiras e últimas escumas aproveitadas, retiradas das tachas durante a concentração do sumo da cana, na Madeira, além de *escumas das tachas* (1514), com o complemento de especificação *das tachas*, que designa as últimas escumas retiradas das tachas, são também denominadas *netas* (1587, 1588), *nettass* (1587). Esta denominação também surge no Brasil, *nettass* (1711), no texto de Antonil, ocorrência que nos ajuda a definir este termo obscuro na documentação histórica madeirense. O termo *netas* pode ter duas possíveis origens e motivações: metafórica, por comparação analógica com a descendência humana (avó, mãe e neta), ou *neta*, forma feminina de *neto*, que por sua vez é uma forma divergente de *nítido*, com o significado de limpo. Esta parece ser a procedência mais provável, por designar a terceira e última espuma aproveitada e consequentemente a mais clara retirada da casa das caldeiras, sendo possivelmente uma denominação madeirense, dado que a primeira atestação deste termo ocorre nesta região açucareira. Trata-se de um termo de origem madeirense transplantado para o Brasil, onde parece ter conservado o seu significado primitivo.

3.3. A rapadura

O subproduto do açúcar denominado *rapaduras* (1523), *rapaduras de cales* (1524), forma derivada do verbo *rapar* (do gótico **hrapon*, arrancar ou rapar) com o sufixo *-dura*, designa as crostas caramelizadas de mel ou açúcar rapadas das caldeiras e tachas, parecendo ser um termo madeirense, transplantado para Canárias, onde apresenta a forma portuguesa *rapaduras* (1531)³³. O termo madeirense *rapadura* passa para o Brasil e para a América espanhola, onde, por influência do castelhano *raspar*, adquire a forma *raspadura*. Em Valência e em Granada registamos o termo *costras*, respectivamente, em 1766 e 1637, para designar este conceito. Na Sicília encontramos o termo *raditurarum* (1573), *radituras* (1573), *raditure* (1573), *radituri* (1573), *raditura* (1584), provavelmente de *radere*, rapar talvez os restos rapados do pão de açúcar. O contexto pouco claro e insuficiente não nos permite definir este termo que, possivelmente, corresponde à forma madeirense *rapadura*, embora denomine um conceito ligeiramente diferente.

33 Este termo surge, na documentação siciliana, como subproduto do açúcar juntamente com o mel, mas o contexto insuficiente e pouco claro não nos permite defini-lo: «[due cantari di zuccheru bianco di una cotta] nitidi a melle et zamburro, sani et assucti ac bene cesi» (Cf. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 68).

Na Sicília registámos ainda outros termos que parecem designar subprodutos do açúcar. É o caso de *zamburro* (1405, 1441, 1493)³⁴, que parece referir os desperdícios ou restos do açúcar, *gilata* (1492, 1493)³⁵, que significa gelo, sendo um termo obscuro em relação ao açúcar, e *suczura* (1492)³⁶, provavelmente o mesmo que *zamburro*, enquanto na documentação de Canárias encontramos o termo *bren* (1509). Nesta região registamos ainda o termo *ceras* (1531), que parece designar um subproduto do açúcar, ou seja, a cera resultante do mel de cana e não do mel de abelhas.

4. Conclusão

As técnicas de fabrico do açúcar, principalmente a sua cristalização e purga em formas de barro, produz diferentes qualidades de açúcar, uma vez que do Mediterrâneo ao Atlântico o pão de açúcar é dividido em quatro partes: açúcar branco fino da cara da forma; açúcar menos branco da segunda parte da forma; açúcar menos purgado da terceira parte da forma, na Madeira e no Brasil denominado *açúcar somenos* ou *açúcar baixo*, e o açúcar mais escuro, ainda menos purgado com muito mel, da ponta ou pé da forma (na Madeira denominada *cogulho* e no Brasil *cabucho*) designado *zuccari de cucuchis de melle* na Sicília, *rossos* em Valência e *açúcar mascavado* em Granada, na Madeira, em Canárias e no Brasil. Além destas qualidades de açúcar, existem diferentes tipos de açúcar: o *açúcar de canas*, *açúcar principal* ou *açúcar macho*; o *açúcar de mel*, *açúcar de panela*, (*açúcar de*) *retame* ou *açúcar batido*; o *açúcar de escumas*; o *açúcar de rescumas*; o *açúcar refinado* de várias cozeduras; o *açúcar candi* com grandes cristais e o *açúcar quebrado* ou *açúcar de refugo*. Os açúcares são ainda denominados pelo seu estado: *açúcar velho* e *açúcar novo*, *açúcar bom*, *açúcar limpo* ou *açúcar purgado*, *açúcar quebrado* ou *açúcar em pó*. Não podemos esquecer também a importância dos subprodutos do açúcar: *mel*, *melaço*, *remel*, *escumas*, *rescumas*, *netas* e *rapaduras*, usados para confeccionar açúcar de inferior qualidade, confeitos e conservas, indústria derivada da produção açucareira.

34 «[500 pani in forma netti di] zamburro et gilata» (Cf. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 228).

35 «[lo zucchero dovrà essere netto di] gilata et suzura» (Cf. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 228).

36 «[lo zucchero dovrà essere netto di] gilata et suzura» (Cf. Carmelo Trasselli (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, p. 228).

Bibliografia

1. Fontes documentais

1.1. Madeira

- COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins (1985), *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I-Almoxarifados e alfândegas*, Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra.
- COSTA, J. Pereira da (1986), «A família Mondragão na sociedade do séc. XVI», in *Actas do I Colóquio Internacional de História da Madeira*, vol. I, Funchal, DRAC.
- COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins (1989), *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II-Registo da produção de açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- COSTA, J. Pereira da (1995), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História: 141-144.
- COSTA, J. Pereira da (1998), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Primeira metade do século XVI*, vol. II, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- «As freiras e os doces do Convento da Encarnação», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. V, 1937: 72-75.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1813-14).
- FRUTUOSO, Gaspar (1979), *Livro segundo das Saudades da terra (1584-1590)*, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- GOMES, Eduarda (1995), *O Convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua História. (1660-1777)*, Funchal, DRAC.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1660-1777).
- GOUVEIA, David Ferreira de (1992), «Açúcar confeitado na Madeira», *Revista Islenha*, nº 11 Jul.-Dez, Funchal: 35-52.: *Ordenações* IV, tit. 101, D. Manuel I, 1496.
- MACHADO, J. Franco (1947), *Descobrimento da ilha da Madeira e discurso da vida e feitos dos capitães da dita ilha* (Tratado composto em 1579 por J. Dias Leite e publicado com introdução e notas de João Franco Machado), Coimbra, Universidade de Coimbra.
- MELO, L. F. Cardoso de Sousa (1972-1990), “Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal”, *Arquivo Histórico da Madeira*, 5 vols (xv-xix), Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- «Posturas que fizeram os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587) - Titulo das posturas dos

- engenhos», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 73-75.
- RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de (1962), “Livro dos estimos do ano de 1494”, *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 47-98.
- RODRIGUES, Maria do Carmo Jasmins Pereira (1964), «Documentos do A.D.F., Colecção Especial-Cartas do Registo Geral da Câmara», *O açúcar na ilha da Madeira (século XVI)*, (Dissertação de Licenciatura em História, apresentada à Faculdade de Letras de Lisboa), Lisboa.
- SALGADO, Anastásia Mestrinho e SALGADO, Abílio José (1986), «Apêndice documental», *O açúcar da Madeira e algumas instituições de assistência na Península e norte de África, durante a 1ª metade do século XVI*, Lisboa: 19-63.: Documentos do A.H.H.C.L., Registo Geral (1501-1606), liv. 1, ff. 22, 15, 39v., 47, 48, 45, 40, 47v., 49v., 43, 39, 44, 48v., 51v., 53, 57v., 58, 60, 84, 61v., 65v., 62, 90, 65, 64, 63, 67, 66v., 67v., 70, 70v., 71, 78, 80, 83v., 82v., 80v., 86v., 85v., 91v., 88, 86, 90v.-91, 94v., 74v., 77-77v..
- SOUSA, A. Manso de (1948), «O bolo de mel das freiras da Encarnação», *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4927 de «O Jornal»), Funchal: 51-52.: livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1688, 1705, 1756 e 1762).
- SOUSA, J. J. de (1988), «O Convento de Santa Clara do Funchal. Contratos agrícolas (séc. XV a XIX)», *Atlântico*, nº 16: 295-303.: AN/TT, Santa Clara, Funchal, maço 7, nº 24, 1600.
- SOUSA, J. J. Abreu de (1991), «Documentos», *O Convento de Santa Clara do Funchal*, Funchal: 123-128.: AN/TT, S.^a Clara, Funchal, Maço 12, s.n., 1588; AN/TT, S.^a Clara, Funchal, liv. 11, fol. 144 e ss..
- «Testamento de António Teixeira de 1535», *A flor do Oceano*, nº 259, 7 Outubro de 1865, Funchal: 2.
- VERÍSSIMO, Nelson (1992), «A extinção dos ofícios de quintadores do açúcar e seus escrevães. Uma petição dos moradores e beneficiados de Câmara de Lobos», *Revista Girão*, vol. I, nº 8, 1º semestre: 379-382.: Documento de 1686 do *Livro do Conselho da Fazenda de Decretos e Consultas*, fl. 273-274vº.
- VIEIRA, Alberto (1993), «O açúcar na Madeira. Séculos XVII e XVIII», *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, DRAC/CEHA: 325-344.: ANTT, Convento de Santa Clara, livro 19, cartas de 10 de Fevereiro e 18 de Outubro de 1649.
- VIEIRA, Alberto (1996), «Cartas de Diogo Fernandes Branco (1649-1652)», *O público e o privado na história da Madeira*, vol. I, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 43-262.
- VIEIRA, Alberto (2000), «A Madeira, a expansão e a história da tecnologia do açúcar», *História e tecnologia do açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 7-27 (18).: AN/TT, *Convento de Santa Clara*, maço 13, nº 1, 1477, Funchal.

1.1.2. Documentação Anexa (Açores, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil)

- AN/TT CC II = «Execução da fazenda e bens de Fernão Fiel», 26.2.1536, AN/TT, CC, p. II, m.º 206, doc. 49. (Cabo Verde)
- AN/TT CC III = «Instrumento de testemunhas porque se prova que Afonso da Barreira era da nação portuguesa e que costumava fazer suas negociações para as ilhas de Cabo Verde», 9 Março 1538, AN/TT, CC, p. III, m.º 14, doc. 8, fl. 1, 2 e 2v. (Cabo Verde)
- AN/TT Ch. D. João III = «Carta de Perdão a Afonso Pires, primeiro mestre de açúcar da ilha de Santiago», *Chancelaria D. João III*, P e L, liv. 8, fl. 69v., 1 Fevereiro de 1541, AN/TT, doc. 2. (Cabo Verde)
- ANTONIL, A. J. (1711), *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*, Lisboa. [edição fac-similada] (Brasil)
- BRANDÃO, A. Fernandes (1997), *Diálogos das grandezas do Brasil* (Texto original datado de 1618, 3ª edição integral segundo apógrafo de Leiden), Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana. (Brasil)
- CARDIM, Pe. Fernão (1939), *Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1598)* (texto original do século XVI, ed. e notas de Baptista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia), S. Paulo, Companhia Editora Nacional (2ª ed.). (Brasil)
- COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes* [a.1507], (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História, p.158 (Cabo Verde) e pp. 175-176 (S. Tomé)
- FRUTUOSO, Gaspar (1984), *Saudades da Terra* (1582-1591), liv. I, cap. XXI, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada: 175-183. (Cabo Verde)
- FRUTUOSO, Gaspar (1981), *Livro quarto das saudades da terra* (1588-1590), vol. II, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada. (Açores)
- GOUVEIA, David Ferreira de (1985), «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)», *Revista Atlântico*, nº 4: 260-272.: escritura de venda do engenho de N. S. dos Prazeres, Recife, 1577. (Brasil)
- CORREIA E SILVA, António (1991), «Espaço, ecologia e economia interna», *História Geral de Cabo Verde*, vol. I, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical.: *Livro das Capelas e Morgados do Concelho da Praia*, 1591, Arquivo Nacional de Cabo Verde, pp. 179-236; Registo do Título da Instituição Testamentária das Terras de Garçotes e Título do Vínculo ou Capela de Chuva-Chove, *Livro de Registo dos Vínculos da ilha de Santiago*, p. 303 [Documentos de fins do século XVI ou inícios do século XVII, compilados num códice do século XVIII]. (Cabo Verde)
- «Corpo Documental», *História Geral de Cabo Verde*, vol. II, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, 1990.: AN/TT, NA (Núcleo Antigo), 1515, cod. nº 757, pp. 281-282; AN/TT, *Cartório Notarial 7ª*, L.º 1612, Fev. 29-Maio 19, fls. 133 v.º-138, p. 303. (Cabo

Verde)

- MARQUES, J. Martins da Silva (1988), *Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua História*. 1461-1500, vol. III (Reprodução Fac-similada), Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, Edição Comemorativa dos Descobrimientos Portugueses.: Carta de Foral da ilha de S. Tomé de 1485; Licença concedida aos moradores-povoadores da ilha de S. Tomé de 1493; Cédula de testamento de Álvaro de Caminha, capitão da ilha de S. Tomé, de 1499. (S. Tomé)
- BRÁSIO, Pe. António (1952), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1471-1531)*, vol. I, Lisboa, Agência Geral do Ultramar: 505-518.: Relatório de João Lobato a D. João III, 1529, AN/TT. (S. Tomé)
- BRÁSIO, Pe. António (1953), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1532-1569)*, 2.^a série, vol. II, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 101: 327-339.: Instituição do Morgado de Fernão de Lugo, na ilha de Santiago, AN/TT, *Chancelaria de D. João III*, liv. 40, fls. 169-171, de 25 de Junho de 1540. (Cabo Verde)
- BRÁSIO, Pe. António (1953), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1570-1599)*, 2.^a série, vol. III, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 42: 97-107.: Relação do Sargento Francisco de Andrade, AGS, *Guerra Antigua*, maço 122, fls 180 e ss., de 26 de Janeiro de 1582. (Cabo Verde)
- BRÁSIO, Pe. António (1954), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1469-1599). Suplemento dos séculos XV e XVI*, 2.^a série, vol. IV, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 96: 354-357.: Carta do Padre Baltasar Barreira ao Padre André Álvares, AN/TT, *Cartório dos Jesuítas*, maço 36, doc. 92, 1609. (Cabo Verde)
- BRÁSIO, Pe. António (1968), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1600-1622)*, 2.^a série, vol. V, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 45: 159-160.: Carta do Padre Baltasar Barreira ao Padre João Álvares, 1 Agosto 1606. (Cabo Verde)
- SALVADOR, Frei Vicente do (1954), *História do Brasil (1500-1627)* (texto original de 1628, ed. por Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia), S. Paulo, Edições Melhoramentos (4^a ed.). (Brasil)
- VIEIRA, Pe. António (1959), «Sermão décimo quarto», *Sermões*, vol. XI, Porto, Obras Primas da Literatura Portuguesa, Lello e Irmão Editores: 281-317. (Brasil)

1.2. Sicília

Documentos transcritos do Archivio di Stato di Palermo (ASP), fragmentos de vários notários, de 1443 a 1605: ASP., not. G. Vulpi vol. 1134 (sec. XV); ASP., not. G. Vulpi, vol. 1135 (1475); Appendice n.1 (5) not. Spezzone 94 N f. 16 (1443); Appendice n.2 (6) Atti vol. 11 (s.d.); Appendice n.3 (7) ASP., Trb. R. Patr. Atti vol. 14, f. 91 (v 28.11.1454-5);

Appendice n.4 (8) ASP.; Trib. R. Patr. Atti vol. 10 f. 68 (1447); ASP., Trib. R. Patr. Atti vol. 11 f. 110sg. (1450); ASP., not. Aprea vol. 831 (11.3.1452); ASP., not. Fugazza vol. 6789 (27.3.1573); ASP., not. C. Guagliardo I 4226 (1580); ASP., not. Magliolo vol. 11482 f. 197rv (25.1.1605).

CARACAUSI, G. (1983), *Arabismi medievali di Sicilia*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.

REBORA, Giovanni (1968), *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Università degli Studi di Napoli, Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale, 14.

TRASSELLI, Carmelo (1953), «La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV», *Annali della Facoltà di Economia e Commercio di Palermo*, 7: 115-124.

TRASSELLI, Carmelo (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, Storia Economica di Sicilia.

1.3. València

BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1984), «Azúcar, trapigs y dos textos árabes valencianos», *Sharq al-Andalus. Estudios Arabes*, Anales de la Universidad de Alicante (España), nº 1: 55-70.

BARCELÓ/LABARTA 1988 = BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnel et de Botanique Appliquées*, vol. XXXV: 175-193 (doc. em apendice pp. 189-190).

BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1990), «La Industria Azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma: 73-94 (doc. em apendice pp. 84-85).

GARCIA OLIVER, Ferran (1999), «Les companyes del trapig», *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 167-194.

GISBERT SANTONJA, J. A. (1990), «En torno a la producción y elaboración de azúcar en las comarcas de la Safor – Valencia – y la Marina Alta – Alicante. Siglos XIV-XIX: Arquitectura y la evidencia arqueológica», *Actas del Segundo Seminario Internacional: La caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma: 211-265 (doc. pp. 253-254).

LÓPEZ ELUM, Pedro (1999), «Elements de terrisseria per a la producció de sucre (Paterna i Manises, segle XV)», *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 67-81.

PABLO MARTÍNEZ, Luis (1999), «Feudalismo, capital mercantil i desenvolupament agrari a la Valencia del segle XV. El plet de la canyamel», *Afers*, 32, vol. XIV, Catarroja, pp. 123-149.

PÉREZ VIDAL, J. (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de

Dialectología y Tradiciones Populares.

1.4. Granada

- DOMINGUEZ GARCIA, M. (1991), *Ingenios y trapiches azucareros en Motril*, Motril, Monografías de la Costa Granadina, 1: pp. 35-87.
- DOMINGUEZ GARCIA, M. (1995), *La caña de azúcar y la industria azucarera en Motril en la edad moderna*, Motril, Grupo de Estudios de la Costa Granadina, pp. 117-278.
- FABREGAS GARCIA, Adela (1999), *Producción y comercio del azúcar en el mundo mediterráneo medieval: el ejemplo del reino de Granada*, 4 vols, Granada, Universidad de Granada (Tesis doctoral).
- FERNÁNDEZ OVIES, Vicente (1981), *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas*, 2 vols, Granada, Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Granada (Tesis doctoral).

1.5. Canarias

- AZNAR VALLEJO, Eduardo (1981), *Documentos Canarios en el Registro del Sello (1476-1517)*, La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.
- AZNAR VALLEJO, Eduardo et al. (1991), *Documentos Canarios en el Registro General del Sello (1518-1525)*, La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.
- CLAVIJO HERNANDEZ, Fernando (1980), *Protocolos de Hernán Guerra (1510-1511)*, Santa Cruz de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.
- COELLO GOMEZ, M. I. et al. (1980), *Protocolos de Alonso Gutierrez (1522-1525)*, Santa Cruz de Tenerife, Aula de Cultura del Cabildo Insular de Tenerife.
- COSTA, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História, pp. 122-128.
- FABRELLAS, M. (1962), «La producción de azúcar en Tenerife», *Revista de História*, nº 100: 455-475.: Testamento del conquistador Cristóbal García del Castillo, incluido por el Dr. Chil y Naranjo, *Estudios históricos de las Islas Canarias*, tomo III, p. 504 e ss., Las Palmas, 22 de Maio de 1527.
- LOBO, Manuel (1979), *Protocolos de Alonso Gutierrez (1520-1521)*, Instituto de Estudios Canarios.
- MARRERO RODRIGUEZ, Manuela (1974), *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga 1507-*

- 1508 (Con introducción e índice), La Laguna - Tenerife.
- MARTINEZ GALINDO, Pedro (1988), *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526). (Primera parte)*, Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.
- MARTINEZ GALINDO, Pedro (1988), *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526). (Segunda parte)*, Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.
- MORALES PADRÓN, Francisco (1974), *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)* (Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón), Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 98-99, 115-117 e 144-151.
- MORENO FUENTES, Francisca (1992), *Las Datas de Tenerife (Libro primero de datas por testimonio) [1500-1527]*, Tenerife, San Cristóbal de la Laguna.
- PERAZA DE AYALA, J. (1976), *Las Ordenanzas de Tenerife (y otros estudios para la historia municipal de Canarias)*, Tenerife, Aula de Cultura de Tenerife: 176-183.: Título XVI - De los ingenios de açucar, Ordenanzas de la Isla de Tenerife recopiladas por el licenciado Don Juan Nuñez de la Peña en 1670 (compiladas por primera vez en 1540).
- PÉREZ VIDAL, J. (1991), *Los portugueses en Canárias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria: CAMACHO, 1522, Gran Canaria; CAMACHO, 1525, Gran Canaria; CAMACHO, *Hacienda* sec. XVI, Tenerife; *Berlanga* 73, Tenerife, 1507; *Protocólos* 1067, Tenerife, 1509; *Protocólos* 770, Tenerife, 1509; *Protocólos* 768, Tenerife, 1509; *Protocólos* 1514, Tenerife, 1510.
- ROSA, Leopoldo de la e MARRERO, Manuela (1986), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife V. 1525-1533. Con un apéndice de documentos* (Edición y estudio de Leopoldo de la Rosa y Manuela Marrero), Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.
- SERRA RÁFOLS, Elías (1949), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols), La Laguna de Tenerife.
- SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1952), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife II. 1508-1513. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de la Isla hasta 1513* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), La Laguna de Tenerife.
- SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1965), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife III. 1514-1518. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de las islas* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), Tenerife, San Cristóbal de La Laguna.
- SERRA RÁFOLS, Elías e ROSA, Leopoldo de la (1970), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV. 1518-1525. Con dos apéndices de documentos sobre el gobierno de las islas* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), Tenerife, San Cristóbal de la Laguna.
- SERRA RÁFOLS, Elías (1978), *Las Datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales) [1497-1524]*, Tenerife, La Laguna.

2. Estudos históricos e linguísticos

- ALPÍZAR CASTILLO, Rodolfo (1998), «Ideas sobre el trabajo terminográfico», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América.
- ARAGÃO, António (1981), *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- AZEVEDO E SILVA, José Manuel (1995), *A Madeira e a construção do mundo atlântico (séculos XV-XVII)*, vol. II, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1988), «Le sucre en Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée. Travaux d'Ethnobiologie*, 35: 175-193.
- BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1990), «La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminario Internacional La Caña de azúcar en el Mediterráneo*, pp. 73-94, Motril, Casa de la Palma.
- BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1994), «Azúcar y medicina en el mundo islámico», *Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar* (Motril, Septiembre de 1992), pp. 63-75, Granada.
- CABRÉ, M. Teresa (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/Empúries.
- CABRERA, M. L. (1982), «La producción azucarera en Canarias», *A Europa e os Descobrimentos*, Lisboa.
- CORREIA E SILVA, António (1991), «Espaço, ecologia e economia interna», *História Geral de Cabo Verde*, vol. I, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical.
- CORREIA, Margarita (1998), «Neologia e terminologia», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América.
- DUBOIS, J. (1966), «Les problèmes du vocabulaire technique», *Cahiers de Lexicologie*, vol. IX, 2: 103-112.
- Escravos com e sem açúcar - Actas do Seminário Internacional* (Funchal, 17 a 21 de Junho de 1996), Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 1996.
- FERLINI, Vera Lúcia Amaral (1984), *A civilização do açúcar. Séculos XVI a XVIII*, Brasília, Editora Brasiliense (1ª edição).
- FILHO, J. Lopes (1995), *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, Coleção universitária.
- GALLOWAY, J. H. (1977), «The Mediterranean sugar industry», *Geographical Review*, 67: 177-94.

- GALLOWAY, J. H. (1985), «Tradition and innovation in the American sugar industry, c. 1500-1800: an explanation», *Annals of the Association of American Geographers*, 75: 334-51.
- GALLOWAY, J. H. (1989), *The sugar cane industry: an historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press.
- GODINHO, Vitorino Magalhães (1963-1971), *Os descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença.
- GOUVEIA, David Ferreira de (1987), «A manufactura açucareira madeirense (1420-1550). Influência madeirense na expansão e transmissão da tecnologia açucareira», *Revista Atlântico*, nº 10: 115-131.
- GOUVEIA, David Ferreira de (1993), «Gente d'engenho (1420-1550)», *Revista Islenha*, nº 13 Jul.-Dez., pp. 81-95, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- MARQUES, J. Martins da Silva (1988), *Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua História. 1461-1500*, vol. III (Reprodução Fac-similada), Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, Edição Comemorativa dos Descobrimientos Portugueses.
- PEREIRA, Moacyr Soares (1955), *A origem dos cilindros na moagem da cana: investigação em Palermo*, Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Alcool.
- PÉREZ VIDAL, J. (1971), «Cañas y trapiches de azúcar en Marbella. História, etnografia, léxico», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 27, pp.189-281, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- PÉREZ VIDAL, J. (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.
- PÉREZ VIDAL, J. (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de (1962), *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.
- REBORA, G. (1968), *Un'impresa zuccheriera del Cinquecento*, Napoli, Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale, 14, Università degli Studi di Napoli.
- SANTOS, M. J. de Moura (1980), «Importação lexical e estruturação semântica. Os arabismos na língua portuguesa», Separata de *Biblos*, vol. LVI, pp. 584-588, Coimbra, Universidade de Coimbra.
- TRASSELLI, C. (1953), «La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV», *Annali della Facoltà di Economia e Commercio di Palermo*, 7: 115-125.
- TRASSELLI, C. (1955), «Produzione e commercio dello zucchero in Sicilia dal XIII al XIX secolo», *Economia e storia*, 3, pp. 325-342, Roma.
- TRASSELLI, C. (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma.

- VIDOS, B. E. (1965), *Prestito, espansione e migrazione dei termini tecnici nelle lingue romanze e non romanze*, Firenze.
- VIDOS, B. E. (1973), *Manual de Linguística Románica*, Madrid, Aguilar.
- VIEIRA, Alberto e CLODE, Francisco (1996b), *A Rota do Açúcar na Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- VILELA, Mário (1994), *Estudos de lexicologia do português*, Coimbra, Livraria Almedina.
- WILLIAMS, Edwin B. (1991), *Do latim ao português. Fonologia e morfologia históricas da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro (5ª edição).

«A neologia na terminologia histórica e actual do açúcar de cana na ilha da Madeira»

participação no XVIII Encontro da Associação Portuguesa de Linguística, Faculdade de Letras da
Universidade do Porto, 2002.

Objectivo: contribuir para o estudo dos neologismos na terminologia açucareira
histórica e actual da ilha da Madeira.

A terminologia histórica e actual da produção açucareira da ilha da Madeira apresenta neologismos internos: lexicais, morfológicos ou formais e semânticos, e neologismos externos por empréstimo ou importação de termos de línguas estrangeiras. A neologia na terminologia açucareira histórica e actual resulta da necessidade de denominar inovações técnicas, sendo que os estrangeirismos, geralmente, sofrem uma integração e adaptação gráfica, fonética e morfológica à língua portuguesa de acolhimento.

Neste estudo associámos o método tradicional *Coisas e Palavras*, utilizado na etnolinguística e na geografia linguística, ao método actual da terminologia técnico-científica, ou seja, o estudo da linguagem especializada ou vocabulário específico de uma determinada área de actividade. Neste caso, trata-se do estudo da terminologia técnica do açúcar de cana do Mediterrâneo ao Atlântico. As duas teorias têm em comum o método onomasiológico, que aplicámos no estudo da terminologia actual do açúcar de cana, partindo dos objectos ou conceitos para as suas denominações ou termos. No estudo da terminologia açucareira histórica, partimos dos termos registados na documentação escrita para a definição dos seus conceitos.

A terminologia moderna como matéria sistemática e prática organizada surgiu em Viena, nos anos trinta, graças aos trabalhos de E. Wuster, com o objectivo de superar os obstáculos da comunicação profissional ou especializada, evitando a ambiguidade do vocabulário técnico-científico. A proposta de Wuster tem sido objecto de revisão por parte de muitos especialistas em terminologia, nomeadamente Maria Teresa Cabré com a teoria comunicativa da terminologia. Esta autora concebe a terminologia como uma matéria autónoma de carácter interdisciplinar dentro da teoria da linguagem, que, por sua vez, se insere numa teoria da comunicação e do

conhecimento, incluindo aspectos linguísticos, cognitivos e sociais. Segundo Teresa Cabré não há uma separação taxativa entre palavras e termos, pois estes participam de muitas das propriedades das unidades lexicais da língua geral, nomeadamente a polissemia, a sinonímia, a homonímia, fenómenos reais dentro da comunicação especializada que não são admitidos por Wuster, pois este concebia a terminologia como unívoca e monorreferencial.

A nova teoria comunicativa da terminologia de Teresa Cabré permite dar conta do carácter multidimensional do termo, como unidade que pode ser monossémica ou polissémica, da banalização de termos, da terminologização ou especialização semântica de unidades gerais e da transferência semântica de unidades especializadas de um âmbito para outro – pluriterminologização –, adquirindo traços semânticos associados à nova área de especialidade. No entanto, a autora reconhece a idiosincrasia do conhecimento e dos termos especializados e a natureza diferencial do conceito em determinadas ciências e técnicas, sendo que o conceito especializado pode expressar-se também através de unidades que não pertencem à linguagem comum. A teoria de Teresa Cabré pretende dar conta dos termos como unidades singulares e ao mesmo tempo similares aos outros signos linguísticos, como unidades de comunicação dentro da representação da realidade, admitindo a variação conceptual e denominativa e tendo em conta a dimensão textual e discursiva dos termos. Assim, os termos não pertencem a um âmbito mas são usados num âmbito com um valor específico na comunicação especializada.

O objectivo da terminologia teórica é descrever formal, semântica e funcionalmente as unidades que podem adquirir valor terminológico e explicar as suas relações com outros tipos de signos do mesmo ou de outro sistema conceptual, desenvolvendo o conhecimento sobre a comunicação especializada e as suas unidades terminológicas. Enquanto o objectivo da terminologia aplicada é o de compilar as unidades de valor terminológico de uma determinada área de actividade e estudar as suas características.

Segundo Maria Teresa Cabré, nas terminologias predominam os neologismos denominativos ou referenciais, porque a comunicação especializada exige um nível de precisão bastante mais elevado do que a comunicação geral ou a língua comum, em que abundam os neologismos expressivos. Sobre os aspectos linguísticos dos neologismos terminológicos, a autora escreve:

A nivel semántico, y a diferencia de las palabras del léxico común, los neónimos, como cualquier tipo de términos, presentan una relación unívoca entre la denominación y el concepto que esta designa: son monorreferenciales (cada término nuevo suele denominar un solo concepto y pertenece a un solo dominio de especialidad); su creación está justificada por la necesidad de denominar un concepto; suelen ser más descriptivos que las palabras (presentan una longitud media superior); son más estables en cuanto a su perdurabilidad, y se valen de series fijas de derivativos dentro de cada campo de especialidad. (CABRÉ, 1993: 448).

No entanto, a autora refere que nem sempre as unidades terminológicas se caracterizam

pela monossímia e por uma relação unívoca entre conceito e termo, pois a um conceito pode corresponder mais do que uma denominação e uma denominação pode remeter para mais do que um conceito. Assim, na terminologia açucareira histórica e actual da ilha da Madeira registamos relações de sinonímia entre termos concorrentes, ou seja, diferentes tipos lexicais que designam um mesmo conceito, por exemplo: *confeiteiro* e *doceiro*, com predomínio do primeiro termo. Também registamos casos de polissemia, em que um termo denomina diferentes conceitos, como por exemplo o termo *açúcar* designa a cana-de-açúcar e o principal produto resultante da sua transformação e o termo *coalhar* denomina simultaneamente o concentrar do mel nas tachas e o cristalizar do açúcar nas formas. Contudo, por economia da linguagem de especialidade, as terminologias tendem a eliminar a sinonímia, ou seja, um dos termos é mais frequente do que o outro, tendendo a substituí-lo e eliminá-lo, como é o caso de *confeiteiro* e *doceiro*, em que o primeiro termo suplanta o segundo.

Rodolfo Alpízar Castillo salienta que a função básica do termo é denominar a realidade especializada, apresentando principalmente uma função referencial, na medida em que o léxico especializado tem uma relação muito directa e próxima com a realidade que designa. De acordo com este autor, uma palavra só adquire a condição de termo, quando se situa num campo especializado técnico ou científico, porque também pode ocorrer na língua comum. O autor escreve:

Parece ser que existe consenso en la idea de que la diferenciación entre el término y el no término es pragmática, puesto que los términos se forman del mismo modo que el resto de los elementos léxicos de la lengua: siguen los tipos de estructura que el sistema permite, emplean los mismos recursos de formación de palabras, y se someten a las mismas reglas de combinación y a sus restricciones. Son, en fin, tan signos lingüísticos como cualquier otro. (ALPÍZAR CASTILLO, 1998: 99).

O mesmo autor acrescenta que cada termo pertence a uma rede de associações que o ligam a outras unidades, contribuindo para delimitá-lo e especificá-lo. Assim, uma terminologia é um sistema estruturado de termos de um domínio de actividade específico, em que se estabelecem relações entre os conceitos. Jean Dubois (DUBOIS, 1966: 103-112), já afirmava que um vocabulário técnico é constituído pela denominação dos objectos de determinada actividade técnica estruturada, em que cada termo contém os elementos que o distinguem dos outros termos do mesmo conjunto.

Também segundo Maria Teresa Cabré, num determinado domínio de especialidade, os conceitos estão organizados em conjuntos estruturados, denominados sistemas conceptuais, que reflectem a visão da realidade de uma disciplina ou de um sector de actividade, em que cada sistema conceptual é uma estrutura que pode compreender diferentes sub-classes de conceitos. A autora escreve:

Un término forma parte de un sistema de conceptos en un determinado campo

de especialidad. Así, aunque la respuesta de una consulta se centre en un solo término, el trabajo debe resolverse teniendo en cuenta que el valor de cada unidad solo se justifica dentro de una estructura conceptual y en el interior de un campo especializado. (CABRÉ, 1993: 345).

As terminologias constituem, assim, sistemas autónomos de denominações, dado que uma terminologia é um conjunto de termos correspondentes a um sistema de noções de uma área de especialidade. A designação *termo* em vez de *palavra* implica, desde logo, a ideia de sistema, diferenciando a lexicografia da terminologia, pois o termo não pode existir fora de um sistema terminológico, resultante de um conjunto de denominações e fundado sobre um sistema conceptual. Segundo Maria Teresa Cabré:

La lexicología se ocupa del estudio de las palabras; la terminología, del estudio de los términos. Como veremos a continuación, término y palabra son unidades parecidas y a la vez divergentes. Una palabra es una unidad descrita por un conjunto de características lingüísticas sistemáticas y dotada de la propiedad de referirse a un elemento de la realidad. Un término es una unidad de características lingüísticas parecidas, utilizada en un dominio de especialidad. Desde este punto de vista, una palabra que forme parte de un ámbito especializado sería un término. (CABRÉ, 1993: 87).

A mesma autora acrescenta que as definições em terminologia devem descrever o conceito, permitir a distinção do conceito definido em relação aos outros conceitos semelhantes do mesmo domínio de especialidade ou de domínios diferentes, situar-se na perspectiva do campo nocional ao qual o conceito pertence e reflectir as relações sistemáticas que cada conceito mantém com os outros conceitos do mesmo domínio:

La terminología, si tenemos en cuenta que parte del concepto y que de este pasa a la denominación, necesita asegurar muy bien que denomina un objeto conceptual específico; por ello describe exhaustivamente esse objeto a través de la definición, privilegiando una definición del concepto de carácter descriptivo, y expresando a menudo las relaciones entre los distintos conceptos. La lexicografía, en su descripción del léxico común, es menos explícita en las características semánticas de cada palabra; fundamentalmente, le interesa evitar definiciones idénticas, a menos que se trate de palabras en relación de sinonimia total. (CABRÉ, 1993: 85).

De acordo com a autora, a especificidade do termo é, antes de tudo, nocional. Assim, o termo para ser circunscrito não precisa de um contexto como a palavra, mas sim de pertencer a um domínio técnico ou científico. A definição é fundamental em terminologia, pois permite distinguir um termo dos outros termos aparentados, num conjunto terminológico, e estabelecer

associações entre termos correlacionados, através de uma definição linguística e extralinguística ou referencial, descrevendo o objecto/conceito.

Mário Vilela afirma que as terminologias ignoram, em princípio, a sinonímia e a homonímia, pois são precisas e bem delimitadas denotacionalmente, porque obedecem a uma organização geral bem hierarquizada e não admitem conotações, ou seja, os termos técnicos correspondem a uma exigência de rigor na denominação dos conceitos/objectos. (VILELA, 1995: 38-39). Deste ponto de vista, a existência de diferentes termos ou tipos lexicais e etimológicos para designar o mesmo conceito, ou seja, sem alteração semântico-referencial ou com o mesmo significado e referente, sendo sinónimos totais ou termos concorrentes, parece contraditória e redundante em terminologia. Contudo, o autor salienta que os sinónimos em terminologia ou numa língua de especialidade são de natureza distinta dos da língua comum. Na língua comum os sinónimos traduzem pequenas nuances de sentido, enquanto na língua de especialidade o significado do sinónimo permanece intacto, ou seja, trata-se de sinónimos totais.

Segundo o mesmo autor, os factores de diferenciação dos sinónimos em terminologia são: a cronologia, por exemplo, na terminologia açucareira da ilha da Madeira, o termo antigo *trapiche* é substituído pelo termo mais recente *engenho de açúcar*, no século XVI; a geografia, por exemplo, os neologismos terminológicos que surgem na terminologia açucareira madeirense são sinónimos geográficos de termos que designam os mesmos conceitos nas regiões açucareiras do Mediterrâneo (o tipo de açúcar de inferior qualidade, mal purgado do fundo da forma de açúcar com restos de mel, na Sicília é denominado *misturi*, em Valência *rossos*, enquanto na Madeira, em Granada e nas regiões açucareiras do Atlântico o mesmo conceito é designado pelo termo português *mascavado* ou *açúcar mascavo*); o nível de língua, por exemplo, na documentação contemporânea da Madeira, *cana doce* é o termo popular utilizado para referir a cana-de-açúcar, enquanto *cana sacarina* é o termo erudito; a frequência, por exemplo, na documentação histórica madeirense predomina, como já referimos, o termo *confeiteiro* em detrimento do nome *doceiro*.

Outra característica que distingue as línguas de especialidade do léxico comum é o enriquecimento e renovação rápidos, através da criação de novas palavras ou neologismos associados à aparição de novos objectos ou novas realidades técnicas, no caso da terminologia açucareira. Assim, o léxico especializado é mais permeável aos neologismos do que o léxico comum.

Segundo Maria Teresa Cabré, a evolução técnica requiere campos conceptuais novos, nas línguas de especialidade, que originam novas denominações, através da criação de neologismos ou da adaptação de termos já existentes (CABRÉ, 1993: 425). Assim, os neologismos terminológicos ou neónimos são palavras novas que fazem parte de um vocabulário técnico, surgindo devido à necessidade de denominar novos objectos ou novas técnicas. A autora afirma:

La aparición de un nuevo concepto conlleva normalmente la aparición de una nueva denominación. Y esta nueva forma designativa nace en un determinado sistema lingüístico, el propio de la sociedad que ha creado el nuevo concepto. La neología, concebida como una actividad de creación

de nuevas denominaciones, es evidentemente necesaria en los dominios de especialidad donde la aparición constante de nuevos conceptos requiere una actividad neológica permanente. (CABRÉ, 1993: 443).

De acordo com a autora, os neologismos terminológicos ou néonimos, por oposição aos neologismos da língua comum, ao fazerem parte da terminologia de um determinado campo de especialidade, não podem afastar-se das características dos termos, ou seja, tendem a ser unívocos e monoreferenciais, pertencem a um domínio de especialidade e são necessários. (CABRÉ, 1993: 447).

A autora acrescenta que os neologismos terminológicos devem satisfazer algumas condições sociolinguísticas, nomeadamente resultar de uma necessidade denominativa, ou seja, denominar um conceito novo, evitar variantes concorrentes, não apresentar conotações negativas nem provocar associações inconvenientes, pertencer a um registo formal de especialidade e não contradizer a política linguística estabelecida. (CABRÉ, 1993: 452).

Margarita Correia também salienta que a neologia denominativa resulta da necessidade de nomear novas realidades (objectos, conceitos), anteriormente inexistentes: «Ao nível das terminologias científicas e técnicas, apenas a neologia denominativa se encontra representada. De facto, os neologismos terminológicos resultam exclusivamente da necessidade de designar novos conceitos associados a novas teorias, descobertas, produtos ou tecnologias.» (CORREIA, 1998: 61). Segundo a autora, como as unidades lexicais designam os itens da realidade envolvente e traduzem o conhecimento que temos dessa realidade, é natural que a componente lexical reflita de forma mais directa todas as alterações e toda a evolução que o meio sofre. Assim, por razões extralinguísticas, algumas unidades caem em desuso, tornando-se arcaísmos, surgindo novas unidades lexicais que entram no léxico, os neologismos.

Na terminologia açucareira da ilha da Madeira, alguns termos antigos deixam de existir porque desaparecem os objectos ou conceitos que denominam, sendo substituídos por neologismos que designam a nova realidade, como é o caso do termo *trapiche*, que refere a primitiva técnica do moinho de roda de pedra vertical movimentado por animais (termo que surgiu no Mediterrâneo como neologismo por empréstimo terminológico da produção de azeite, através da adaptação da técnica do moinho de azeitonas à cana-de-açúcar), que, no século XVI, com a difusão do moinho hidráulico de eixos de madeira, foi substituído pelo termo *engenho de açúcar*, como já referimos. A partir de meados do século XIX, com a revolução industrial e a introdução da máquina a vapor, o termo *engenho de açúcar*, por sua vez, foi substituído pelo termo *fábrica de açúcar*. Quando a distinção entre a antiga e a nova técnica deixa de ser necessária, a diferenciação denominativa desaparece, juntamente com o antigo termo, que pode adquirir novos significados, passando ao léxico comum, como é o caso do nome *trapiche*, na Madeira e no Brasil, onde hoje designa respectivamente uma casa de saúde mental (termo que surgiu a partir do topónimo *Trapiche*) e o porto onde se vende e embarca mercadoria.

Segundo Maria Teresa Cabré (CABRÉ, 1993: 86), a terminologia e o léxico comum partilham o mesmo espaço gramatical, servem-se dos mesmos recursos formais e baseiam-se nos mesmos princípios semânticos, apresentando formas derivadas e compostas, tal como os

lexemas comuns. A autora salienta ainda a existência de sintagmas terminológicos, palavras que seguem uma estrutura sintáctica determinada, mais frequentes em terminologia do que na língua geral, regidos pelas mesmas regras combinatórias dos sintagmas livres, sendo, por vezes, difícil distinguir os sintagmas terminológicos dos sintagmas livres. A autora afirma:

Desde el punto de vista de la forma, los neologismos utilizan los mismos recursos que los términos no neológicos, aunque suelen priorizar un recurso u otro según el tipo de creación (si es una creación de origen suelen imponerse los términos cortos; si es una creación planificada, los sintagmas descriptivos), o según el bloque de especialidad al que pertenecen (en los ámbitos técnicos abundan más los sintagmas que en las especialidades científicas, donde son frecuentes los términos de base morfológica greco-latina). (CABRÉ, 1993: 448).

Conforme nos diz a autora, na terminologia técnica, predominam os termos que apresentam formações sintagmáticas, em que dois ou mais elementos constituem uma unidade complexa e correspondem a um único conceito. Estas unidades complexas podem ser representadas por diferentes estruturas formais (substantivo + adjetivo, substantivo + preposição + substantivo, substantivo + adjetivo + adjetivo). Na terminologia açucareira histórica e actual da ilha da Madeira predominam os sintagmas preposicionados formados por um substantivo de carácter genérico, determinado pelos complementos de especificação *de açúcar* e *de cana*, como por exemplo: *engenho de açúcar*, *purgador de açúcar*, *fábrica de açúcar*, *lavrador de cana*, *açúcar de cana*, mas também por outros complementos de especificação, nomeadamente *açúcar de panela*, *açúcar de mel*, *açúcar de retame*, *açúcar de refugo*, que determinam diferentes tipos de açúcar. Predominam também os sintagmas formados por um substantivo determinado por um adjetivo qualificativo, por exemplo: *açúcar branco*, *açúcar rosado*, *açúcar mascavado*.

Margarita Correia também salienta que os mecanismos disponíveis para a formação de neologismos terminológicos são todos os que a língua dispõe para o enriquecimento e renovação do léxico comum. Margarita Correia afirma: «no âmbito das linguagens científicas e técnicas, é muito frequente o recurso à composição, quer por temas quer sintagmática (as também chamadas lexias complexas, na terminologia de Pottier), apresentando as unidades lexicalizadas, muitas vezes, uma dimensão bastante superior às da língua corrente.» (CORREIA, 1998: 61). A autora refere exemplos em que a primeira palavra constitui o termo mais genérico, o hiperónimo do composto, funcionando os elementos seguintes (adjectivos e sintagmas preposicionais) como restritores progressivos da extensão do hiperónimo, o que acontece, como já vimos, na terminologia açucareira histórica e actual da ilha da Madeira.

Segundo Jean Dubois, a língua técnica diferencia-se da língua comum porque o principal processo de formação do vocabulário técnico é a especialização de um lexema genérico, utilizado como denominação específica, através de um complemento introduzido, geralmente, pela preposição *de* (DUBOIS, 1966: 103-112). Nos termos com complementos expressos por sintagmas preposicionados, a preposição *de* pode expressar diversas relações semânticas entre

o nome e o seu complemento, nomeadamente pertença (*caldeira do engenho, máquina do engenho*), modificação restritiva (*caldeira de melar e tacha de bater*), indicação de origem (*jarros de Castella*) e matéria (*caldeira de cobre*).

Também segundo Mário Vilela (1994: 96-97), em terminologia predominam os termos compostos determinativos, em que o segundo elemento constituinte determina o primeiro, exprimindo diferentes relações semânticas, como finalidade, semelhança e modo de funcionamento. Assim, a língua técnica ou os tecnolectos são uma área em que surge a formação de muitas palavras ou denominações complexas, derivadas e compostas, gerando muitos sintagmas nominais, sendo possível a presença de mais de um sintagma modificador num termo. Na terminologia açucareira histórica da ilha da Madeira registámos o termo *lealdador de açúcar do Funchal*, em que ocorre um complemento determinativo argumental *de açúcar* e outro locativo *do Funchal*.

Maria Teresa Cabré (Cabré 1993: 158) defende que, nas terminologias técnicas e científicas, predominam os substantivos, que denominam objectos e entidades, por exemplo, na terminologia do açúcar de cana: *trapiche, engenho* e *moinho*; os verbos e a nominalização destes, que traduzem processos, operações e acções, como por exemplo *purgar, cozer dos meles* e *esburgar das canas*; e finalmente os adjectivos que expressam propriedades, estados e qualidades do açúcar, como por exemplo *quebrado, branco* e *velho*.

Os neologismos terminológicos que surgem dentro do próprio sistema linguístico apresentam estruturas morfológicas características das palavras derivadas e compostas e palavras que adquirem novas significações, geralmente por extensão semântica.

Na terminologia açucareira da ilha da Madeira predominam os neologismos morfológicos ou formais. Estes resultam do processo de formação de novas unidades lexicais, geralmente por derivação ou composição. Na terminologia açucareira madeirense encontramos muitos termos derivados por sufixação, em que os sufixos alteram ou determinam a categoria sintáctica das palavras, através de processos de adjectivalização, nominalização e verbalização deadjectival, denominal ou deverbal. Como já vimos, a terminologia em geral e a açucareira em particular apresenta como traço característico a formação de substantivos, predominando as formas derivadas nominais que designam acções, ofícios ou ocupações, formadas a partir de um tema verbal com o sufixo agentivo *-dor*, por exemplo: *estimar* e *estimador, lealdar* e *lealdador, purgar* e *purgador, esburgar* e *esburgador*. A semântica ou significado lexical destes termos está relacionada com a do verbo de base, por exemplo, *lealdador*, de *lealdar*, designa um funcionário que tem a função de lealdar, sentido puramente nominal, mesmo que ocorra junto a modificadores e complementos determinativos, por exemplo: *lealdador do açúcar*. O sufixo *-eiro* ocorre principalmente com bases nominais, por exemplo: *canavieiro* de *canavial, aguardenteiro* de *aguardente, escumeiro* de *escuma* e *garapeiro* de *garapa* ou com uma base verbal, por exemplo: *alealdeiro* de *alealdar* (forma rara que parece equivalente a *alealdador do açúcar*). Também surgem verbos formados a partir de um nome ou base nominal com o sufixo *-ar*, por exemplo: *melar* de *mel* e a formação de palavras novas, principalmente nomes, com a adição do sufixo *-ção*, regra produtiva de adição a bases verbais, por exemplo: *estimar* e *estimação, laurar* e *lavração*, e com a adição do sufixo *-ura*, como por exemplo *meladura* e

rapadura, e do sufixo *-mento* em *lealdamento* e *lauramento*, que surge a par das formas *lavoura* e *lavoração* para denominar o mesmo conceito. Registámos ainda a ocorrência do sufixo *-al* na formação do termo *açucaral*, a partir da base nominal *açúcar*. Encontramos o prefixo *re-* nas formas *remel de mel* e *rescuma de escuma*.

Relativamente aos termos compostos, como já vimos, predominam os sintagmas preposicionados, por exemplo o termo complexo *quintador de açúcar*, com o complemento de especificação *de açúcar*, e os sintagmas formados por um nome e um adjectivo qualificativo, por exemplo: *escuma baixa*, *escuma nova*, *escuma velha*, *escuma quebrada*, *escuma das caldeiras*, *escuma das tachas*; *cachaça azeda*; *garapa azeda*, *garapa morta* e *garapa virgem*.

Predominam também os neologismos lexicais, que podemos classificar como madeirensismos, por serem termos da terminologia açucareira que surgem na ilha da Madeira, o que se explica pela importância do desenvolvimento da produção açucareira nesta região, nomeadamente novas técnicas e produtos açucareiros e respectivas denominações. Alguns dos termos açucareiros de origem portuguesa que surgem na Madeira e são difundidos no Atlântico são: *esburgar* (*desburgar* em Canárias), cortar e limpar a cana; *esburgador* (*desburgador* em Canárias), o indivíduo que corta e limpa a cana; *rescuma*, subproduto do açúcar e *açúcar de rescumas*, açúcar feito de rescumas; *panela* e *açúcar de panela*, tipo de açúcar de inferior qualidade, feito com o mel resultante da purga do açúcar; *mascabado* ou *açúcar mascabado*, tipo de açúcar de inferior qualidade, mal purgado do fundo da forma de açúcar com restos de mel; *somenos* ou *açúcar somenos*, que designa também um tipo de açúcar de inferior qualidade, correspondendo à terceira parte da forma de açúcar; *lealdador*, nome do oficial que controla a qualidade do açúcar nos engenhos com a função de *lealdar* o açúcar; *açúcar lealdado*, o açúcar cuja qualidade foi fiscalizada pelo lealdador, podendo ser vendido como açúcar branco de primeira qualidade; *rapadura*, restos caramelizados do mel rapados das tachas (termo que foi transplantado da Madeira para Canárias e Brasil, onde hoje designa o açúcar não purgado e os rebuçados feitos com este); *açucaral*, sinónimo do termo *canavial*, com o significado de plantação de cana-de-açúcar; *netas*, terceira e última escuma aproveitada retirada da tacha durante a fervura do sumo da cana, sinónimo de *escuma das tachas* (termo transplantado para o Brasil); *calcanha*, trabalhador da casa das caldeiras que deitava as escumas nas caldeiras (termo também transplantado para o Brasil). Muitas destas unidades terminológicas já existiam na língua portuguesa como lexemas comuns, surgindo na terminologia açucareira madeirense como neologismos semânticos, pois adquirem um novo significado, sofrendo um processo de terminologização ou especialização semântica no âmbito de uma actividade específica, passando de lexemas comuns a termos específicos da terminologia técnica da actividade açucareira.

Na terminologia açucareira histórica e actual da ilha da Madeira, encontrámos neologismos semânticos por extensão do significado de um termo, nomeadamente o nome *açúcar* que, no século XVI, designa a cana de açúcar destinada a ser transformada em açúcar e o termo *cachaça* (aguardente) que, actualmente, designa a escuma da fermentação do sumo da cana para fazer aguardente e a aguardente de inferior qualidade feita a partir da borra do sumo da cana.

Os neologismos por importação ou por empréstimo de termos de línguas estrangeiras, geralmente, sofrem adaptações gráficas, fonéticas e morfológicas à língua de acolhimento. Estes

surgem do contacto entre populações de diferentes línguas, através da importação de técnicas e respectivos termos, neste caso da produção açucareira. Assim, a forma madeirense *cogulho* provém da técnica mediterrânica de purgar o açúcar numa forma com barro, designando a ponta da forma de açúcar (no siciliano *cucuchi*, em valenciano *cogús* e em castelhano *cogollo*), que em Canárias apresenta a forma *cogucho*, em S. Tomé *caguunchos* e no Brasil *cabucho*. O mesmo acontece com o termo *rominhol* ou *reminhol*, que denomina o vaso de cobre côncavo com cabo comprido que serve para retirar o mel ou açúcar das tachas e para deitar água e decoada nas caldeiras. As primeiras atestações deste termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols*. Na Madeira, registámos a forma *raminhois*, na primeira metade do século XVI. Quanto ao termo *trapiche*, que, como já vimos, denomina o moinho de cana-de-açúcar primitivo movido a tracção animal, registámos as primeiras atestações deste termo na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, respectivamente com as formas *atrapetis cannamellarum* e *trapig*. Na documentação histórica da Madeira, registámos a forma *trapichas de bestas*, em 1468, termo complexo com adaptação à língua portuguesa, que depois se generaliza e fixa com a forma *trapiche*.

Salientamos ainda a ocorrência de termos de origem árabe, que surgem na terminologia açucareira histórica da ilha da Madeira, como por exemplo *alfenim* e *alfêloa*, que denominam doces sem formas românicas correspondentes, a par de termos como *almoxarife*, equivalente à forma românica *recebedor*. Neste caso a forma árabe *almoxarife* apresenta um significado mais específico, designando o cargo do indivíduo que recebe o açúcar na alfândega, por oposição ao significado genérico da forma românica *recebedor*, menos frequente. Quando surge um neologismo lexical com um significado próximo de um termo já existente, há uma forma denominativa que predomina em detrimento de outra. Segundo Maria José de Moura Santos:

A importação da palavra árabe permitiu a existência de unidades lexicais com um sentido próximo, mas diferente das já existentes, o que trouxe ao sistema local a possibilidade de especializações sémicas novas. De contrário, a adopção de palavras com o mesmo significado de outras seria supérflua do ponto de vista do sistema, contrariando o importante princípio estrutural da economia que tende à redução das distinções inúteis. (...) verificamos portanto que a importação da palavra árabe ou trouxe uma significação especial próxima de outra(s) existente(s) (...) ou permitiu designar uma parte específica de um todo mais geral (...) neste último grupo a palavra mais antiga não árabe ficou com a significação mais genérica e o arabismo passou a designar um objecto com características próprias dentro desse todo. (...) a entrada do arabismo, que tem de facto uma significação exacta própria, não foi devida à sobreposição mais ou menos automática de uma palavra importada à forma autóctone, mas foi motivada por um mecanismo interno do sistema semântico: a necessidade ou de designar uma nova coisa ou de estabelecer uma oposição sémica útil que não existia antes. (SANTOS, 1980: 584-588).

A autora informa que à palavra românica mais antiga atribui-se a significação mais genérica e o arabismo passa a designar um objecto com características próprias ou um significado mais específico, surgindo da necessidade de designar uma nova realidade ou estabelecer uma oposição sémica útil, por isso, muitas vezes, os arabismos coexistem com as palavras românicas que apresentam um significado semelhante (SANTOS, 1980: 586).

Os árabes introduziram a terminologia e tecnologia orientais da produção açucareira no Mediterrâneo, que foi enriquecida na Sicília, em Valência e em Granada, através dos empréstimos técnicos e terminológicos das indústrias greco-latinas do azeite e do vinho, determinando um importante progresso técnico no fabrico do açúcar, designadamente com a introdução do moinho de azeite, denominado *trapetum*, que passa a ser utilizado para triturar a cana de açúcar, depois de cortada em pequenos pedaços. Esta terminologia açucareira mediterrânica de influência oriental árabe e de origem greco-latina foi introduzida na ilha da Madeira, continuando a sua latinização, ao ser enriquecida com neologismos terminológicos madeirenses.

A terminologia açucareira da Madeira foi transplantada para os Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, através dos técnicos açucareiros madeirenses, que introduziram a cana e o fabrico de açúcar nas novas regiões açucareiras do Atlântico. Na América, nomeadamente no Brasil, são incorporados novos termos de origem indígena e africana à terminologia açucareira, como parece ser o caso do americanismo *garapa*, neologismo da terminologia açucareira actual da Madeira, introduzido na ilha na segunda metade do século XIX, que se generalizou e fixou como termo técnico para denominar o sumo da cana.

Apesar de todas as evoluções técnicas do século XIX, na terminologia açucareira actual da ilha da Madeira, sobrevivem alguns termos antigos, nomeadamente o termo *tacha* para denominar o novo aparelho que realiza com novos meios (serpentinhas a vapor ou vácuo) a mesma função de concentração do sumo da cana do processo pré-industrial de fabrico do açúcar e o termo *açúcar mascavado* para designar o tipo de açúcar não refinado com restos de mel, embora surjam novas denominações e novos tipos de açúcar.

Os neologismos na terminologia açucareira histórica e actual da ilha da Madeira, geralmente, surgem da necessidade de designar novos referentes, predominando os neologismos lexicais e morfológicos, seguindo-se os neologismos por empréstimo e os neologismos por extensão semântica. Os neologismos lexicais, os neologismos morfológicos e os neologismos semânticos surgem dentro do próprio sistema linguístico, a partir da formação de palavras derivadas, por exemplo: *escumeiro* de *escuma* e *rescuma*, *meladura* de *melar* e *melado*; a partir da combinação de palavras já existentes, formando termos compostos por um nome e um adjectivo qualificativo, por exemplo: *açúcar branco* e *açúcar moído* e sintagmas preposicionados, por exemplo: *engenho de açúcar*, *lavrador de cana* e *açúcar de panela*, e ainda por extensão semântica de termos já existentes, designadamente *açúcar* e *cachaça*, que se tornam termos polissémicos. Os neologismos por empréstimos ou importação de línguas estrangeiras são formas exteriores ao sistema linguístico que, geralmente, sofrem adaptações gráfico-fonéticas e morfológicas à língua portuguesa de acolhimento, como é o caso dos termos *trapiche*, *rominhol* e *cogulho*.

O estudo linguístico da terminologia histórica e actual do açúcar de cana na ilha da Madeira,

do Mediterrâneo ao Atlântico, evidencia o papel central da ilha da Madeira no desenvolvimento e difusão dos neologismos terminológicos madeirenses na produção açucareira do Atlântico.

A neologia na terminologia açucareira histórica e actual da ilha da Madeira

Neologismos semânticos por extensão	Neologismos morfológicos	Neologismos lexicais	Neologismos por empréstimo
açúcar	Estimar Estimador Estimação	Engenho de açúcar	Trapiche
cachaça	Purgar Purgador	Fábrica de açúcar	Rominhol
	Lealdar Lealdador	Açúcar areado	Cogulho
	Açúcar Açucaral	Açucaral	
	Engenho Engenhoca	Açúcar bruto Açúcar amorfo	
	Esburgar Esburgador	Açúcar cristalizado	
	Refinar Refinador	Açúcar de primeira	
	Escuma Escumar Escumeiro Rescuma	Açúcar moído	
	Garapa Grapeiro	Açúcar número dois	
	Quinto Quintador do açúcar	Açúcar de panela	
	Cachaça Cachacista	Açúcar de refugo	
	Mel Melar Melado Meladura Remel	Açúcar mascavado	
	Aguardente Aguardenteiro	Açúcar somenos	

	Tacha Tacheiro	Tacha	
	Rapar Rapadura	Rapadura	
		Netas	
		Garapa	
		Calcanha	
		Rescumas	
		Remel	

Bibliografia

- ALPÍZAR CASTILLO, Rodolfo (1998), «Ideas sobre el trabajo terminográfico», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América.
- BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1990), «La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminario Internacional La Caña de azúcar en el Mediterráneo*, pp. 73-94, Motril, Casa de la Palma.
- BARCELÓ, C. e LABARTA, A. (1994), «Azúcar y medicina en el mundo islámico», *Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar* (Motril, Septiembre de 1992), pp. 63-75, Granada.
- CABRÉ, M. Teresa (1993), *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Editorial Antártida/Empúries.
- CABRÉ, M. Teresa (1996), «Importancia de la terminología en la fijación de la lengua: la planificación terminológica», *Revista Internacional de Língua Portuguesa*, nº 15, Lisboa, Associação das Universidades de Língua Portuguesa, pp. 9-24.
- CABRÉ, M. Teresa (1999), *La terminología – Representación y comunicación – Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*, Barcelona, IULA.
- CABRÉ, M. Teresa e FELIU, J. (eds.) (2001), *La terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción de información formal e semántica*, Barcelona, IULA.
- CABRÉ, M. Teresa (2002), «Una nueva teoría de la terminología: de la denominación a la comunicación», *Terminologia, desenvolvimento e identidade nacional*. VI Simpósio Ibero-Americano de Terminologia, Lisboa, Edições Colibri/Instituto de Linguística Teórica e Computacional, pp. 41-60.
- CONCEIÇÃO, Manuel Célio (1996), «Terminologias em Português: uma questão de sobrevivência», *Revista Internacional de Língua Portuguesa*, nº 15, Lisboa, Associação das Universidades de Língua Portuguesa, pp. 25-29.
- CORREIA, Margarita (1998), «Neologia e terminologia», *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*, Lisboa, Publicações Europa-América.

- DUBOIS, J. (1966), «Les problèmes du vocabulaire technique», *Cahiers de Lexicologie*, vol. IX, 2: 103-112.
- GALLOWAY, J. H. (1977), «The Mediterranean sugar industry», *Geographical Review*, 67: 177-94.
- GALLOWAY, J. H. (1985), «Tradition and innovation in the American sugar industry, c. 1500-1800: an explanation», *Annals of the Association of American Geographers*, 75: 334-51.
- GALLOWAY, J. H. (1989), *The sugar cane industry: an historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press.
- GODINHO, Vitorino Magalhães (1963-1971), *Os descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença.
- GOUVEIA, David Ferreira de (1987), «A manufactura açucareira madeirense (1420-1550). Influência madeirense na expansão e transmissão da tecnologia açucareira», *Revista Atlântico*, nº 10: 115-131.
- LINO, M. T. R. da Fonseca (1996), «Neologia, terminologia e novas tecnologias da informação», *Actas do Congresso Internacional sobre o Português*, Lisboa, Edições Colibri, pp. 23-32.
- PEREIRA, Moacyr Soares (1955), *A origem dos cilindros na moagem da cana: investigação em Palermo*, Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Alcool.
- PÉREZ VIDAL, J. (1971), «Cañas y trapiches de azúcar en Marbella. História, etnografia, léxico», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 27, pp.189-281, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- PÉREZ VIDAL, J. (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante Español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, Departamento de Dialectología y Tradiciones Populares.
- PÉREZ VIDAL, J. (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de (1962), *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.
- REBORA, G. (1968), *Un'impresa zuccheriera del Cinquecento*, Napoli, Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale, 14, Università degli Studi di Napoli.
- REY, Alain (1979), *La terminologie – noms et notions*, Paris, PUF.
- SANTOS, M. J. de Moura (1980), «Importação lexical e estruturação semântica. Os arabismos na língua portuguesa», Separata de *Biblos*, vol. LVI, pp. 584-588, Coimbra, Universidade de Coimbra.
- TEMMERMAN, R. (1997), «Questioning the univocity ideal. The difference between socio-cognitive Terminology and traditional Terminology», in *Hermes. Journal of linguistics*, nº 18, pp. 51-91.
- TEMMERMAN, R. (2000), *Towards New Ways of Terminology Description*, Amsterdam/Philadelphia, John Benjamins Publishing Company.
- Terminology*, 1998/99, Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, vol. 5, nº2.
- TRASSELLI, C. (1953), «La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV», *Annali della*

- Facoltà di Economia e Commercio di Palermo*, 7: 115-125.
- TRASSELLI, C. (1955), «Produzione e commercio dello zucchero in Sicilia dal XIII al XIX secolo», *Economia e storia*, 3, pp. 325-342, Roma.
- TRAZSELLI, C. (1982), *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma.
- VIDOS, B. E. (1965), *Prestito, espansione e migrazione dei termini tecnici nelle lingue romanze e non romanze*, Firenze.
- VIDOS, B. E. (1973), *Manual de Linguística Románica*, Madrid, Aguilar.
- VIEIRA, Alberto e CLODE, Francisco (1996b), *A Rota do Açúcar na Madeira*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- VILELA, Mário (1994), *Estudos de lexicologia do português*, Coimbra, Livraria Almedina.
- VILELA, Mário (1995), *Léxico e gramática. Ensino da língua portuguesa: léxico, dicionário, gramática*, Coimbra, Livraria Almedina.
- WILLIAMS, Edwin B. (1991), *Do latim ao português. Fonologia e morfologia históricas da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro (5ª edição).
- WUSTER, Eugen (1998), *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica* (resp. ed. Maria Teresa Cabré), Barcelona, Institut Universitari de Linguística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.

«Noms de métiers de la production sucrière dans l'anthroponymie primitive de l'île de Madère (XVe et XVIe siècles)»

Actas do XX Congreso Internacional de Ciencias Onomásticas, Biblioteca Filolóxica Galega – Instituto da Lingua Galega, Santiago de Compostela, A Coruña, 2002: 1525-1540.

Objectivo: divulgar a terminologia açucareira histórica da ilha da Madeira.

Les noms de métiers de la production sucrière sont récurrents dans la documentation primitive de l'île de Madère. L'industrie saccharine, introduite dans l'île, dès le début du peuplement, a été très important dans cette région atlantique, dans le XVe et XVIe siècles. Les premiers colonisateurs de l'île ont été les responsables du développement de la terminologie, des techniques et du système administratif de la production sucrière et les noms de métiers et d'offices de cette activité sont rattachés à leurs anthroponymes.

Nous avons relevé toutes les occurrences des noms de métiers et d'offices spécifiques de la production sucrière et noms de métiers et d'offices généraux, qui sont liés à cette activité, dans la documentation primitive de l'île de Madère: Vereações da Câmara Municipal do Funchal século XV (Ver); Livro dos Estimios de 1494 (Estimios); Tombo I do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal (Tombo); Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537 (Contas). L'objectif de ce travail est d'étudier les noms de métiers et d'offices de l'industrie sucrière qui surgissent rattachés aux anthroponymes des premiers colonisateurs de l'île, leur fonction, position et structure dans la chaîne onomastique, en discutant dans quelle mesure ils sont des lexèmes communs ou des éléments anthroponymiques.

Avant de traiter cet aspect, il faut connaître les métiers spécifiques et non spécifiques ou métiers généraux qui se rapportent à cette activité. Ce sont des métiers de divers champs liés à l'agriculture, l'engin, l'artisanat, l'industrie des confitures et aux offices administratifs et douaniers. Nous présentons, dans deux tableaux récapitulatifs, les désignations, notions et occurrences des métiers spécifiques et non spécifiques de la production sucrière qui sont rattachés aux anthroponymes.

I. NOMS DE MÉTIERS SPÉCIFIQUES ET NON SPÉCIFIQUES DE LA PRODUCTION SUCRIÈRE

La production sucrière exige une grande quantité et diversité de travailleurs en différents champs, surtout dans l'agriculture et dans l'engin, ce qui explique le recours aux esclaves. Cependant, il semblerait que la plupart des travailleurs sont des hommes libres avec un salaire, comme nous pouvons le constater par le grand nombre de “trabalhadores” relevé dans notre tableau. Le terme “trabalhador” présente aussi la forme “homem trabalhador”, désignation très générale qui semble indiquer les hommes libres, par opposition aux esclaves, qui font plusieurs travaux non spécialisés, surtout dans l'agriculture et l'engin.

Dans le travail agricole, on trouve un nom de métier spécifique de la production sucrière “canavieiro” (travailleur responsable de la surveillance de tous les travaux agricoles de la canne à sucre ou cultivateur de canne à sucre), qui semble être le même que “lavrador” (paysan ou agriculteur, désignation plus fréquente mais moins spécifique). Parfois, le nom de métier “lavrador” figure, dans la documentation, avec un complément nominal de spécification, introduit par la préposition “de”, par exemple: “lavra-dores daçuquares” (Cf. Tombo IV, 1508:509). Néanmoins, nous n'avons relevé que la forme simple “lavrador” rattaché aux anthroponymes.

Le champ industriel de l'engin implique une séquence de travaux spécialisés. Le terme “mestre de guydagem” semble désigner le travail de transporter le jus extrait de la canne à sucre aux chaudières. Le terme “mestre de açúcar” est un mot composé (comme “mestre de guydagem”) par le nom de métier “mestre” avec le complément de spécification “de açúcar” (du sucre), qui nomme le métier le plus important de l'engin, c'est à dire, le travailleur le plus spécialisé qui surveillait tout le travail de fabrication du sucre et qui était responsable de sa qualité finale. Les noms de métiers “caldeireiro” et “tacheiro” semblent indiquer des travaux apparemment synonymes mais un peu différents, une fois que les “caldeiras” et les “tachas” avaient des fonctions différentes, dans la cuite du sucre. Ainsi, le “caldeireiro” était le responsable des premières cuites du jus de la canne, tandis que le “tacheiro” faisait surtout la cuite du miel pour produire du sucre de miel et extraire le remiel (le second miel). Le terme “escumeiro” désigne celui qui retirait les écumes et les réécumes des chaudières, pendant la cuite du jus de la canne et du miel. Les noms de métiers “purgador” et “refinador” sont deux termes qui évoquent des notions équivalentes, c'est à dire, ils semblent nommer le même métier –le travail de purifier le sucre pour qu'il devienne blanc. La faible présence de ce métier spécifique de la production sucrière de l'engin, dans la documentation, peut s'expliquer par le fait que le “mestre de açúcar” pouvait faire ce travail. Cependant, à partir des “quintos”, le “purgador” gagne une autre fonction: le devoir d'enregistrer, dans un livre, toutes les informations sur la quantité et la qualité des produits de l'engin et du “quinto”. Le raffineur se distingue du purgeur, car le premier était le responsable par la dernière cuite du sucre, avant d'être purgé, pour qu'il devienne plus blanc et fin, tandis que le deuxième faisait la purge du sucre, en séparant le miel ou le remiel du sucre cristallisé. Le travail du “purgador” était plus important que celui du “refinador”, une fois qu'il était responsable avec le “mestre de açúcar” de la qualité du sucre produit dans l'engin. Les termes “encaixador” et “tratador do encaixamento” désignent le

travailleur qui faisait l'encaissage du sucre, dans des grandes boîtes de bois. Comme nous avons relevé deux mêmes individus nommés “encaixadores” et “tratadores do encaixamento”, nous pouvons déduire qu’il s’agit du même métier. Cependant, le terme “tratador do encaixamento” peut désigner la tâche d’un officier qui contrôlait le travail du “encaixador”.

Les métiers artisanaux et de services, non spécifiques de l’industrie saccharine, sont aussi rattachés à l’activité des engins: l’“almocreve” transporte la canne à sucre et le bois à l’engin; le “ferreiro” répare les objets et instruments en fer; le “picheleiro” fait et répare les chaudières de cuivre des engins; le “tanoeiro” fait les pipes et les barils pour l’exportation des produits de l’engin; le “carpinteiro” fait les outils et les appareils de bois pour les engins. Le nom de métier “carpinteiro”, lié à l’industrie du sucre, regroupe les constructeurs d’engins et les “caixeiros”. Le terme “caixeiro” est un nom de métier spécifique de la production sucrière, qui désigne l’artisan qui fait les caisses (grandes boîtes de bois) pour l’emballage et le transport du sucre (nom qui n’avait encore la signification moderne de “marchand ambulant”). Néanmoins, nous avons relevé seulement deux fois le nom de métier “caixeiro” (avec la variante “acajxeiro”), rattaché aux anthroponymes, ce qui veut dire que le terme “carpinteiro” est beaucoup plus ré-curent. Le nom de métier “carpinteiro” surgit une fois avec un complément nominal de spécification: “carpenteiros de emgenhos daçuares” (Cf. Tombo V, 1537:79). Cependant, nous n’avons que la forme simple et générale, “carpinteiro”, rattaché aux anthroponymes.

Un autre type de travail artisanal et domestique, en rapport avec la production sucrière, est celui de l’industrie des confitures, dérivée du sucre. Les termes “confeiteiro” et “doceiro” sont des différentes désignations pour un même métier, une fois que ce sont des mots qui ont une signification très proche, mais “confeiteiro” est la désignation la plus utilisée. Dans la documentation du XVII^e siècle, figure la forme “conserveira”: «que se obrigauão ha não uenderem por nenhua vya assuquares do Brazyll ha conseruejra algua nem ha pessoa que delle fassa cõseruas» (Tombo V, 1611:140).

Nous avons relevé encore le terme “açucareiro”, dans l’anthroponyme “Bertolomeu açuquarejro”, qui peut avoir une relation de synonymie avec les désignations précédentes. Cependant, le terme “açucareiro” semble désigner un cultivateur de canne à sucre, c’est à dire, le même que “canavieiro”, une fois que sucre remplace, plusieurs fois, dans la documentation de cette époque, le terme canne à sucre. Il peut être aussi un sobriquet qui indique une caractéristique de l’individu. Nous avons relevé encore le nom “açuquareiro” dans le contexte suivant: «huu barill de conserua e huu açuquareiro» (Cf. Contas I, 1524:130), qui semble désigner un récipient destiné au transport et exportation du sucre. Remarquons qu’il ne revêt pas encore l’acception moderne de l’objet que l’on met sur la table.

La production sucrière est aussi rattaché au travail administratif et douanier de contrôle et garantie des droits de la Couronne, à travers les officiers municipaux et royaux, qui occupent des offices spécifiques de l’industrie sucrière. Le nom d’office “estimador” désigne celui qui évalue la production des plantations de canne à sucre. Le terme “estimador” figure rarement avec le complément de spécification: “estimadores daçucar” (Cf. Tombo I, 1473:74) et seulement la forme simple apparaît rattaché aux anthroponymes. La désignation “terceiro dos estimos” nomme celui qui décide la valeur de la production prévue, dans le cas de différentes

évaluations faites par les “estimadores”. Le terme “lealdador” indique l’office de celui qui s’occupe du paiement des droits royaux des produits de l’engin et figure, généralement, avec la forme “alealdador” (variante avec la prothèse d’un a-). Ce terme est relevé, presque toujours, sans le complément de spécification “du sucre”, ce qui nous permet de déduire qu’il s’agit d’un office spécifique de la production sucrière, tel que “estimador”, qui n’a pas besoin de spécification (nous avons relevé seulement une fois l’occurrence “alealdadores dos açuques”: Ver 1485-86:144). Le nom d’office “escrivão do lealdamento” désigne celui qui travaille avec le “lealdador” pour faire l’inventaire de tous les produits de l’engin qui ont payé les droits. Ce terme surgit une fois avec la forme “espriuaes dos allealdadores” (Ver 1485-86:146), sans être rattaché aux anthroponymes. Le nom d’office “examinador dos mestres de açúcar” désigne celui qui contrôle la qualité du sucre fabriqué par le “mestre de açúcar”. Il s’agit, généralement, des “mestres de açúcar” qui ont été promus à la tâche d’examineurs du métier. Les termes “escrivão dos quartos” et “escrivão dos quintos” désignent les officiers qui enregistrent les droits des “quartos” et “quintos”, reçus par le “almoxarife dos quartos” et “recebedor dos quintos” et qui devraient passer un certificat au “lavrador” du paiement de l’impôt. Les noms d’offices “almoxarife dos quartos” et “recebedor dos quintos” indiquent ceux qui reçoivent les droits du sucre pour la Couronne. Les droits royaux de la production sucrière sont la cinquième partie du sucre produit – “quintos” – qui remplace, à partir de 1516 et jusqu’à 1688, la quatrième partie – “quartos”. Avec la création des “recebedorias” dans l’ “almoxarifado”, le charge de “recebedor” se confond avec celui d’ “almoxarife”.

Nous avons relevé l’occurrence de la désignation “almoxarife dos açuques” (Tombo II, 1495:308) pour désigner “l’almoxarife dos quartos”, en indiquant qu’il s’agit d’un nom de métier spécifique de la production sucrière. Cependant, cette occurrence ne figure pas rattachée à un anthroponyme. Le “recebedor dos quintos” est aussi désigné “quintador”: «o dito purgador sera obrigado mandar chamar o quintador pera que cõ o esprivã dos quintos va rreceber o quinto e o dito quintador ho vira rreceber» (Tombo V, 1550: 121), mais il faudrait souligner que, dans la documentation, cette désignation ne se rapporte jamais aux anthroponymes. Il y a d’autres noms de métier et d’offices spécifiques de la production sucrière, qui sont cités dans la documentation, mais qui ne se rattachent pas aux anthroponymes, tels que: «jstimadores dos danos dos canaueaes» (Ver 1495-96: 373); «mestres dos enjenhos» (Ver 1485-86: 144); «mordomos dos mestres de acuquer» (Ver 1485-86: 143); «quartejador das escumas» (Contas II, 1513-14: 224).

Nous constatons qu’il y a des noms d’offices qui surgissent simultanément comme des noms spécifiques de la production sucrière, avec un complément nominal de spécification – “almoxarife dos quartos”, “escrivão do lealdamento”, “escrivão dos quartos”, “escrivão dos quintos”, “recebedor dos quintos” –, et comme des noms généraux ou non spécifiques de la production sucrière, par exemple: “almoxarife (da alfândega)”, “escrivão (da alfândega)” et “recebedor”. Ce sont des noms d’offices administratifs et douaniers généraux, qui interviennent dans la production sucrière. Le terme général “almoxarife” nomme le receveur de toutes les recettes des droits royaux – “quartos”, “quintos” et “dízimas”. À partir de la seconde moitié du XVI^e siècle, la structure douanière s’appelle “almoxarifado da alfândega e quintos”, en

recevant les “dízimas” et “quintos” de toutes les marchandises exportées, surtout du sucre.

Le terme “homem do almoxarifado” indique l’officier responsable du transport des marchandises et de l’exécution des dispositions royales. Le terme “almotacé” désigne le juge des poids et des mesures de la douane, tandis que le terme “pesador” indique l’officier qui contrôle le poids des produits dans la douane. Le terme “escrivão da alfândega” nomme celui qui fait l’inventaire des marchandises importées et exportées de l’île. Le terme “carreteiro” désigne l’officier auxiliaire des “recebedores dos quintos” ou “quintadores”, qui transporte les “quintos” du sucre de l’engin à la douane, ainsi comme d’autres produits. Le nom d’office “tratador” nomme le “mer-cador” qui bénéficiait d’un contrat de commerce, accordé par le roi, lui permettant d’exporter les produits de l’île, surtout le sucre. Le terme “tratador” surgit aussi avec la forme “tratante” et la désignation “do trauto” ou “do contrauto”, sans le complément nominal de spécification “do açúcar”, c’est à dire, du traité du sucre. Le nom de métier “mercador” est aussi une désignation générale, qui ne figure jamais avec la spécification “du sucre”, bien que la plupart des marchands portugais et étrangers, qui arrivaient à Madère, soient attirés par la production sucrière.

II. FONCTION, POSITION ET STRUCTURE DES NOMS DE MÉTIERS DE LA PRODUCTION SUCRIÈRE DANS LA CHAÎNE ONOMASTIQUE

Les noms de métiers et les noms d’offices sont des désignations sociales, ajoutées au prénom et au nom de famille (surtout des noms patronymiques, mais aussi des surnoms de lieux et des sobriquets), pour mieux identifier l’individu, à travers sa fonction dans la société. Les surnoms de métiers et d’offices, tels que les surnoms de lieux et les sobriquets, peuvent remplacer le nom personnel. Ainsi, ce sont des noms deléxicaux intégrés dans la chaîne onomastique qui deviennent des anthroponymes, c’est à dire, des mots qui étaient à l’origine des lexèmes communs et qui deviennent des surnoms. Cependant, les noms de métiers peuvent, parfois, fonctionner comme des apposés, qui n’appartiennent pas aux anthroponymes et qui doivent figurer entre virgules, donnant des informations complémentaires sur l’individu nommé, sans intégrer son nom.

Les noms de métiers et d’offices occupent, presque toujours, la dernière position dans la chaîne onomastique:

1. Prénom + nom patronymique + surnom de métier (par exemple: “Joham Nunez caldeireiro”)
2. Prénom + surnom de lieu + surnom de métier (par exemple: “Joam de Lima canaueiro”)
3. Prénom + nom patronymique + surnom (sobriquet) + (sur)nom de métier (par exemple: “Pero Anes Cutisso jstimador”)
4. Prénom + surnom (sobriquet) * nom ethno-géographique * (sur)nom de métier (par exemple: “(João) Bautista Gentill genoes mercador”)

Dans les deux derniers cas, nous doutons si les noms de métiers sont des surnoms ou des apposés, une fois qu’ils suivent déjà des surnoms deléxicaux. Le fait que le nom de métier peut

antéposer ou postposer l’anthroponyme semble indiquer qu’il s’agit des noms en apposition ou apposés qui, quand postposés au nom de famille, devraient être mentionnés entre virgules, comme compléments descriptifs du nom ou information complémentaire. Dans ce cas, il s’agit des noms communs, qui devraient être présentés en minuscules, par exemple:

1. “Vasco Lourenço almoxarife”
2. “almoxarife Vasco Lourenço”

Les noms de métiers et d’offices peuvent encore figurer dans la deuxième et même dans la première position, quand ils remplacent un élément du nom personnel ou le nom complet de l’individu (le prénom et le nom de famille), par exemple:

1. “o escumeiro Esteuam”
2. “o Leitam mestre de açucre”
3. “o almoxarife”
4. “Antonio trabalhador”

Dans le premier cas, le nom de métier précède le prénom et le surnom est supprimé. Dans le cas suivant, le prénom disparaît et le surnom occupe la première position, suivi du nom de métier. Dans le troisième cas, le nom de métier remplace tout le nom personnel et, dans le dernier cas, le nom de métier remplace le nom de famille. Le fait que les noms de métiers et d’offices peuvent remplacer le prénom et le nom de famille semble indiquer qu’ils sont devenus des anthroponymes et doivent être écrits en majuscule, même si l’occurrence des articles définis semble déterminer le genre d’un nom commun. Cependant, comme les noms de métiers et d’offices spécifiques de la production sucrière ne se sont pas fixés, en tant que noms de famille, peut-être parce qu’ils sont des surnoms communs à plusieurs individus, il semble qu’ils maintiennent leur statut de lexèmes.

La structure des noms de métiers et d’offices peut être simple ou complexe. Les termes complexes, formés de plusieurs éléments, sont constitués par le nom du métier ou office et des compléments nominaux de spécification, qui indiquent que le métier ou office est spécifique de la production sucrière, par exemple:

1. Prénom + nom patronymique + nom de métier + complément de spécification introduit par “de” – “Pero Rodriguez almoxarife dos quartos”, “Amtom Gonçalluez espriuam do allealdamento”, “Diego Fernandez esprivam dos quintos”, “Aluaro Rujz mestre de açuquar”, “Joam Fernandez recebedor dos qujntos”, “Joam Adom terceyrro dos estymos”, “Fernam Rodriguez tratador do encaixamento”.

Les noms de métiers et d’offices peuvent présenter des compléments déterminatifs de lieu, qui sont ajoutés au nom de métier ou office pour indiquer le lieu d’exécution du travail, par exemple:

2. Prénom + nom patronymique + nom de métier + complément de lieu introduit par “de” – “Fernandeanes allealdador da Ribeira Braua”, “Pero Anes Cutisso jstimador da Rjbeira Braua”.

Les noms de métiers et d’offices peuvent présenter aussi deux compléments — un de

spécification du métier et un de lieu, par exemple:

3. Prénom + nom patronymique + nom de métier + complément de spécification introduit par “de” + complément de lieu introduit par “de” –”Gonçalo Martjnz tratador do emcaixamemto da Ribeira Braua”.

Au nom de métier ou d’office peut s’ajouter encore un autre nom de métier, qui sert désormais à indiquer un office qui contrôle un métier, par exemple:

4. Prénom + nom patronymique + nom de métier + “dos” + nom de métier + complément de spécification introduit par “de” –”Nuno Fernandez engimjnador dos mestres de açúcar”.

Nous constatons que les compléments nominaux de spécification ont la fonction d’indiquer que les noms de métiers et d’offices qu’ils déterminent sont des termes spécifiques de la production sucrière.

Conclusion

Les noms de métiers et d’offices de la production sucrière sont des éléments qui nous apportent des informations sur la réalité économique et sociale de l’île de Madère, pendant le XVe et le XVIe siècles.

La production sucrière est une des premières industries dans le sens moderne, une fois qu’elle utilise comme matière première la canne à sucre cultivée par le “canavieiro” et exige déjà des travailleurs spécialisés dans les métiers techniques de l’engin: “caldeireiro”, “escumeiro”, “mestre de açúcar”, “purgador”. Elle présuppose aussi des métiers artisanaux qui sont à leur service: “carpinteiro”, “ferreiro”, “tanoeiro”. La production sucrière donne lieu à l’industrie des confitures et au métier de confiturier –”confeiteiro”– et implique encore une complexe structure économique et administrative, qui vise le contrôle de la production et la garantie des recettes des droits royaux: “estimador”, “lealdador”, “almoxarife”, “escrivão”.

En quelle mesure les noms de métiers sont des surnoms descriptifs qui ont une fonction social distinctif de l’individu comme les autres surnoms deléxicaux? Les noms de métiers et d’offices de la production sucrière sont des appellatifs qui deviennent des anthroponymes, comme les autres surnoms, quand ils occupent une position dans la chaîne onomastique. Ainsi, les noms de métier, qui, généralement, occupent la dernière position dans la chaîne onomastique, ne se limitent pas à être des lexèmes avec la fonction d’apposés aux anthroponymes, car ils peuvent remplacer le nom personnel d’un individu et devenir des surnoms avec la même fonction, position et structure des autres surnoms deléxicaux.

Les noms de métiers de la production sucrière ne se sont pas fixés comme noms de famille, parce qu’ils sont des surnoms communs à plusieurs individus, une fois qu’il y a plusieurs travailleurs avec le même métier et par conséquence avec le même (sur)nom de métier. Il faut ajouter, encore, que les noms de métiers de la production sucrière, tels que d’autres noms de métiers, ne se sont pas fixés, largement, au Portugal et en Espagne, comme noms de famille, parce que dans ces pays les formes patronymiques présentent des suffixes et deviennent les

principaux noms de famille. Tandis que, en Italie et en France, les formes patronymiques sont identiques aux prénoms et n'ont pas une fonction si importante, ce qui fait que les noms de famille sont surtout des surnoms deléxiciaux (sobriquets, noms de lieux et noms de métiers). Cependant, la pauvreté des patronymes exige aussi des surnoms deléxiciaux comme noms de famille. Il serait intéressant de confirmer, dans la documentation historique, s'il y a des continuateurs des noms de métiers de la production sucrière dans les noms des fils qui héritent les métiers des parents et qui reçoivent le nom de métier du père.

Les structures simples et complexes – un ou deux compléments nominaux de spécification – des noms de métiers de la production sucrière montrent la complexité de la structure sociale et économique et la spécificité des métiers de cette activité.

BIBLIOGRAPHIE

Sources

- Costa, J. Pereira / F. Jasmins Pereira. 1985. Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I-Almoxarifados e alfândegas. Coimbra. Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra. (Contas I)
- Costa, J. Pereira / F. Jasmins Pereira. 1989. Livros de contas da ilha da Madeira. 1504-1537. II-Registo da produção de açúcar. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico. (Contas II)
- Costa, J. Pereira da. 1995. Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico. (Ver)
- Melo, L. F. Cardoso de Sousa. 1972-1990. «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», Arquivo Histórico da Madeira, 5 vols. (xv-xix). Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais. (Tombo I-V)
- Rau, Virgínia / Jorge de Macedo. 1962. «Livro dos estimos do ano de 1494», en O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio. Funchal. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 47-98. (Estimos)

Etudes historiques, linguistiques et onomastiques

- Gouveia, David Ferreira de. 1985. «O açúcar da Madeira. A manufactura açucareira madeirense (1420-1550)», Revista Atlântico 4: 260-272.
- Gouveia, David Ferreira de. 1992. «Açúcar confeitado na Madeira», Revista Ilzenha 11 Jul.-Dez.: 35-52.
- Jonasson, Kerstin. 1994. Le nom propre. Constructions et interprétations. Champs Linguistiques. Duculot.
- Kremer, Dieter. 1992. «Spanisch: Anthroponomastik», Lexikon der romanistischen Linguistik, vol. VI, 1. Niemeyer. Tübingen: 457-474.
- Kremer, Dieter (coord.). 1997. Dictionnaire historique de l'anthroponymie romane (PatRom). Présentation d'un projet. Max Niemeyer Verlag. Tübingen.

- Miranda, Susana Munch. 1990. «O Porto do Funchal. Estrutura alfandegária e movimento co-mercial (1500-1526)», en Actas do II Colóquio Internacional de História da Madeira (Funchal, Setembro de 1989). Coimbra. Comissão para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 67-98.
- Nunes, Naidea Nunes / Dieter Kremer. 1999. Antroponímia primitiva da Madeira e Repertório onomástico histórico da Madeira (séculos XV e XVI). Max Niemeyer Verlag. Tübingen.
- Suárez, Benedicta Rivero. 1990. «El proceso de elaboracion del azucar en Tenerife en el siglo XVI», en Actas do II Colóquio Internacional de História da Madeira (Funchal, Setembro de 1989). Comissão para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses. Coimbra: 701-713.
- Vasconcelos, J. Leite de. 1928. Antroponímia Portuguesa. Tratado comparativo da origem, significação, classificação e vida do conjunto dos nomes próprios, sobrenomes, e apelidos, usados por nós desde a Idade-Média até hoje. Lisboa. Imprensa Nacional.
- Vieira, Alberto e Clode, Francisco. 1996. A rota do açúcar na Madeira. Funchal. CEHA.

DISCUSSION

JEAN GERMAIN:

Le fait que les noms de métier n'ont pas donné lieu à des NF n'est-il pas dû à la grande concentration de ces noms de métier dans une communauté fermée? Le nom doit être pertinent pour survivre.

N. N.:

Je suis absolument d'accord avec vous. Les noms de métier ne sont pas devenus des noms de famille parce qu'ils ne sont pas des noms individualisants, une fois qu'il y avait plusieurs *mestres de açúcar*, *lealdadores*, *carpinteiros*, etc.

Les noms de métiers de la production sucrière dans l'anthroponymie primitive de l'île de Madère (XVe et XVIe siècles)

TABLEAUX RÉCAPITULATIFS

I. Noms de métiers et d'offices spécifiques de la production sucrière

Désignation	Notion	Anthroponymes
Açucareiro	Nom de métier ou sobriquet. Peut-être le même que “canavieiro” — le travailleur responsable de la surveillance de tous les travaux agri-coles de la canne à sucre. V. “ Canavieiro ”.	Bertolomeu açuquarejro (Ver 1470-72: 23)
Almoxarife dos quartos	Office de celui qui reçoit les droits du sucre (la quatrième partie de la production sucrière - “quartos”) pour la Couronne. V. “ Recebedor dos quintos ”.	Pero Rodriguez allmoxarife dos quartos (Contas I, 1520: 70)
Caixeiro	Artisan qui fait les caisses (grandes boîtes de bois) pour l'emballage et le transport du sucre. V. “ Carpinteiro ”.	Amdre Gonçalluez acaxejro (Contas II, 1537: 173) Rodrigo Aluarez cayxeiro (Contas II, 1509: 196)
Caldeireiro	Travailleur de l'engin responsable de la cuite du jus de la canne, dans les chaudières de cuivre, pour produire du sucre. V. “ Tacheiro ”.	Gomsalo Rodrigues calderejro (Contas II, 1537: 129) Joam Fernandez caldeireiro (Contas II, 1509: 183) Joam Gil caldeyrejro (Ver 1485-86: 173) Joham Nunez caldeireiro (Ver 1497-98: 633) Lopo Aluarez caldeireiro (Contas II, 1517: 94) Yoam Pyres caldejreyro (Contas II, 1536: 129)
Canavieiro	Travailleur responsable de la surveillance de tous les travaux agri-coles de la canne à sucre ou cultivateur de canne à sucre. V. “ Canavieiro ” et “ Lavrador ”.	Alvaro Fernandez canaveeyro (Contas II, 1513-14: 223) Joam de Lima canaueiro (Contas II, 1517: 89)

Confeiteiro	Celui qui fait des confitures. V. “Doceiro” .	Bertollameu Dyaz comfeyteiro (Contas II, 1513-14: 230) Caterjna Fernandez quomfejteyra (Contas II, 1536: 125) Danjell Sanchez confeiteiro (Ver 1488-89: 271) Diogo de Medina comfeyteiro (Contas I, 1504-05: 44) Fernam Rujz conffeyteiro (Ver 1495-96: 354) Francisco Luis confeiteiro (Contas I, 1517: 106) Joam Esteuez comfeyteiro (Contas II, 1513-14: 240) Lopo Martinz confeiteiro (Contas II, 1517: 108) Symão Nunez cõfeiteiro (Tombo V, 1542: 100)
Doceiro	Celui qui fait des confitures. V. “Confeiteiro” .	Yoam Afonso doceyro (Contas II, 1536: 125)
Encaixador	Le travailleur qui fait l’encaissage du sucre. V. “Tratador do encaixamento”	Diogo Vaaz encaixador (Contas I, 1522-23: 114) Gomçallo Martjnz encaixador (Contas I, 1504-05: 41) Joham Martjnz encaixador e repregador (Contas I, 1522-23: 114)
Escrivão do lealdamento	Office de celui qui travaille avec le “lealdador”, pour faire le registre de tous les produits de l’engin qui ont payé les droits royaux.	Amtom Gonçaluez espriuam do allealdamento (Ver 1497: 629) Diogo Lopez espriuam do alealldamento de Camara de Lobos (Ver 1496-97: 580) Estevom Afonso espriuam do allealdamento da Ri-beira Braua (Ver 1496-97: 584) Joam Diaz espriuam do allealdamento da Calheta (Ver 1491-92: 317) Joan’ Eannes espriuam do allealdamento da Ponta do Sol (Ver 1488-89: 283) Lujs Affonso espriuam do allealdamento da Calleta (Ver 1497: 611) Lujs Eannes espriuam do allealdamento de Camara de Lobos (Ver 1488-89: 280) Romão de Frias espriuam do allealdamento (Ver 1495-96: 449) Rodrigo Afonso espriuam do allealdamento da Ribeira Braua (Ver 1496-97: 603) Vasco Eannes esprivam do allealdamento da Ribeira Braua (Ver 1488-89: 279)
Escrivão dos quartos	Office de celui qui enregistre les droits des “quartos” reçus par le “almoxarife dos quartos”.	Jom do Porto esprivam dos quartos da Calheta (Contas II, 1509: 21)

Escrivão dos quintos	Office de celui qui enregistre les droits des “quintos” reçus par le “recebedor dos quintos” ou “quintador”.	Andre Fernandez escrivao dos quintos da Calheta (Contas II, 1534: 249) Diego Fernandez esprivam dos quintos (Contas II, 1517: 99)
Escumeiro	Travailleur qui retire les écumes et les réécumes des chaudières, pendant la cuite du jus de la canne.	Esteuam (o escumeiro) (Contas II, 1513-14: 229)
Estimador	Officier qui évalue la production sucrière, dans les plantations de canne à sucre.	Joam de Canha jstimador (Ver 1491-92: 333) Joam Lujs estimador (Contas I, 1504-05: 42) Lançarote Djaz estjmador (Ver 1497: 612) Nuno Gonçalves jstimador (Ver 1491-92: 333) Pero Anes Cutisso jstimador da Rjbeira Braua (Ver 1495-96: 372)
Examina- dor (dos mestres de açúcar)	Office de celui qui examine le travail des “mestres de açúcar”.	Affomso Eannes engimjnador (Ver 1495-96: 437) Christouom Fernandez engimjnador (Ver 1495-96: 432) Diogo Fernandez mestre de açuquar engimjnador (Ver 1495-96: 432) Diogo Fernandez engimjnador (Ver 1495-96: 437) Nuno Fernandez engimjnador dos mestres de açúcar (Ver 1495-96: 427) Nuno Fernandez engimjnador (Ver 1495-96: 437) Vasco Piriz engimjnador (Ver 1495-96: 437)
Lealdador	Officier de la Couronne qui s’occupe du paiement des droits des produits de l’engin.	Afonso Gomçalvez allealdador (Ver 1488-89: 232) Afomso Gonçalluez da Ribeira de Sam Francisco alialldador (Ver 1496-97: 581) Aluaro Eanes allealdador (Ver 1495-96: 452) Aluaro Figeyra allealdador (Ver 1488-89: 229) Aluaro Gonçalves alealdador (Ver 1488-89: 229) Anrique de Betencor alealdador (Ver 1485-86: 145) Christouom Afonso allealdador de Camara de Lobos (Ver 1496-97: 584) Esteuom Roiz alialldador (Ver 1496-97: 581) Fernandeannes allealdador da Ribeira Braua (Ver 1496-97: 584) Fernamd’ Eannes Botelho alialldador (Ver 1496-97: 582) Gonçalo Ayres alealdador (Ver 1495-96: 449) James Timor allealdador (Ver 1488-89: 229)

		Joam allealdeiro (Ver 1491-92: 284) Joam Vaaz Amo allealdador (Ver 1488-89: 229) Joam Vaz allealdador (Ver 1488-89: 231) Jurdam Vaaz allealdador (Ver 1488-89: 229) Luis Afonso alealdador (Ver 1491-92: 317) Luis de Orta alialldador (Ver 1495-96: 427) Nuno Aluarez alialldador (Ver 1495-96: 427) Nuno Aluarez mercador e allealdador (Ver 1495-96: 459) Rodrigo Afonso allialldador (Ver 1495-96: 427) Vasco Annes allealdador (Ver 1491-92: 303) Vasco Fernamdez alealldador (Tombo III, 1501: 420)
Mestre de açúcar	Le métier le plus important de l'engin. Travailleur spécialisé qui surveille tout le travail de fabrication du sucre et qui est responsable de sa qualité finale.	Affonseannes mestre de açuquar (Ver 1495-96: 376) Aluaro Rujz mestre de açuquar (Ver 1488-89: 193) Christouom Fernandez mestre daçuquar (Estimos 1494: 57) Dinjs Affonso mestre de açuquar (Ver 1470-72: 23) Francisco Aluarez mestre daçuquar (Tombo V, 1542: 101) Gonçalo Pirez mestre daçuquere (Contas I, 1522-23: 120) Joam Gonçalves mestre de açuquar (Ver 1495-96: 437) Leitam mestre de açucre (o) (Ver 1497: 619) Miguel Martjnz mestre de açuquer (Ver 1481-82: 85) Vasco Nunes mestre de açuquar (Ver 1488-89: 206)
Mestre de guidagem	Travailleur qui transporte le jus extrait de la canne à sucre aux chaudières.	Lujs Eannes mestre de guydagem (Contas I, 1522-23: 115)
Purgador	Travailleur responsable d'éliminer les impuretés du sucre. Celui qui fait la purge du sucre pour qu'il devienne blanc, en séparant le miel du sucre cristallisé. V. "Refinador" .	Aluoro Gill purgador (Contas II, 1509: 196) Diogo Rodriguez purgador (Contas II, 1513-14: 223) Pero Anes purgador (Contas II, 1536: 125)
Recebedor dos quintos	Office de celui qui reçoit les droits du sucre pour la Couronne. V. "Almoxarife dos quartos" .	Joam Fernandez recebedor dos qujntos (Contas II, 1534: 249) Joam Piriz recebedor dos quintos (Contas II, 1517: 78)

Refinador	Travailleur qui fait le raffinage du sucre, c'est à dire, le responsable de la dernière cuite du sucre, avant d'être purgé, pour qu'il devienne plus blanc V. "purgador".	Afomso Annes refinador (Contas II, 1509: 213) Pero Fernandez refinador (Contas II, 1526: 161) Vasco Pirez refinador (Contas II, 1509: 23)
Tacheiro	Travailleur responsable de la cuite, dans les "tachas" (récipients métalliques), du jus de la canne et surtout du miel pour produire du sucre (de miel) et extraire le remiel. V. "Caldeireiro".	Joam Fernandez tacheyro (Contas II, 1509: 182)
Terceiro dos estimos	Office de celui qui décide la valeur de la production prévue, quand les "estimadores" ne sont pas d'accord.	Joam Adom terceyro nos estymos (Estimos 1494: 90) Joam Adam terceiro dos estimos (Contas I, 1504-05: 42)
Tratador do encaixamento	Métier de celui qui fait l'encaissage du sucre ou office de celui qui contrôle le travail du "encaixador". V. "Encaixador".	Gonçalo Martjnz tratador do emcaixamento da Ribeira Braua (Contas I, 1505-06: 69) Jacome Curllo tratador do emcaixamento de Machico (Contas I, 1505-06: 79) Joam Rodriguez Maosinho tratador do emcaixamento do Funchal (Contas I, 1505-06: 69) Louremço Vaaz tratador do encayxamento da Calhe-ta (Contas I, 1504-05: 28) Vicente dOliueira tratador do emcaixamento da Ponta do Soll (Contas I, 1505-06: 69)

II. Noms de métiers et d'offices liés à la production sucrière

Désignation	Notion	Anthroponymes
Almocreve	Travailleur qui transporte la canne à sucre et le bois à l'engin, ainsi comme d'autres produits.	Amtonio Afonso almocreue (Tombo V, 1542: 101) Amtonjo allmocreue (Contas II, 1536: 126) Bastiam Aluerez almocreue (Contas II, 1517: 83) Bento Fernandez almocreue (Contas II, 1517: 94) Diogo Fernandez almocreue (Tombo V, 1542: 100)
Almotacé	Juge des poids et mesures dans la douane.	Aluaro Annes almotaçe (Ver 1470-72: 7) Aluaro Fernandez Baldaia almotaçee (Ver 1485-86: 143) Antom Gonçaluez almoteçe (Ver 1485-86: 119) Diogo Afonso almotaçe (Ver 1481-82: 83) Diogo Rujz almotace (Ver 1488-89: 233) Ruj Fernandez almotace (Ver 1488-89: 195)

Almoxarife (da alfândega)	Office de celui qui reçoit toutes les recettes des droits royaux des produits importés et exportés, dans la douane. V. “Recebedor”.	Almoxarife (o) (Contas II, 1530: 52) Aluaro Fernandez almoxarife (Contas II, 1517: 82) Amtam Alluarez allmoxarjffe de Machico (Contas I, 1504-05: 35) Fernam Coelho allmoxarife dallfamdega (Contas I, 1504-05: 35) Fernam Gyll allmoxarife (Contas II, 1526: 141) Luis Aluarrez almoxarife (Estimos 1494: 91) Manuell Afomso almoxarife (Tombo II, 1485: 190) Pero Rodriguez almoxarife (Estimos 1494: 93) Simam Cheolli allmoxarife (Contas I, 1523: 87)
Carpinteiro	Artisan qui fait des outils et des appareils de bois pour les engins et qui se consacre aussi à d’autres tâches. V. “Caixeiro”.	Aluaro Afomso carpenteiro (Estimos 1494: 62) Aluaro Matosso carpenteiro (Ver 1496-97: 598) Carpenteiro (o) (Estimos 1494: 52) Diogo Martjnz carpenteiro (Ver 1488-89: 201) Duarte Anes carpimteiro (Tombo V, 1542: 102) Esteuom Loopez carpinteiro (Ver 1485-86: 171) Fernand’Aluarez carpenteiro (Ver 1495-96: 371) Gonçalo Bras carpinteiro (Contas I, 1522-23: 111) Goncal’Eannes carpinteiro (Contas II, 1509: 205) Guomez Eanes carpenteyro (Tombo IV, 1517: 590) Joam Fernandez carpenteiro (Ver 1485-86: 140) Joham Rodriguez carpemteyro (Tombo II, 1485: 190) Lourenço Eannes carpenteiro (Ver 1485-86: 142)
Carreteiro	Officier auxiliaire des “recebedores dos quintos” ou “quintadores” qui transporte les “quintos” du sucre de l’engin à la douane, ainsi comme d’autres produits.	Afonso careteiro (Ver 1485-86: 132) Pero Afonso careteiro (Ver 1496-97: 596)
Escrivão (da alfândega e do almoxarifado)	Office de celui qui fait l’inventaire des marchandises dans la douane.	Alluoro Rodrijuez escripuam (Contas II, 1509-1511: 9) Aluaro Djaz espriuam (Ver 1485-86: 138) Aluaro Matoso espriuam (Ver 1495-96: 470) Amtam Gonçalluez espriuam (Ver 1496-97: 581) Damyam Pires escryuam (Tombo V, 1534: 67) Diogo Fernamdez escpriuam (Contas I, 1504-05: 42) Diogo Gonçalluez espriuam (Ver 1470-72: 43) Diogo Paes escriuao (Tombo V, 1531: 49)

		Fernamd'Afonso escpriuam dallfandega (Contas I, 1505-06: 68) Framcisco Omem espriuam (Ver 1496-97: 582) Francisco Cardoso esprivao (Tombo V, 1561: 136) Francisco Rodrigues escrivão (Contas II, 1534: 276) Framcisco Vieira esprivão (Tombo V, 1537: 80) Gonçal'Eanes espriuam d'alfandega (Estimos 1494: 56) Gomçallo Fernamdez espriuam (Tombo III, 1501: 420) Gomçallo Lopez sprivam (Tombo III, 1501: 420) Joam Saraiua escpriuam dos almoxarifados (Contas I, 1504-05: 25) Joham de Bayrros espriuam (Tombo IV, 1512: 543) Joham Preto espriuam (Ver 1470-72: 14) Lopo Esteuez espriuam (Ver 1495-96: 427) Lopo Martjnz espriuam (Ver 1488-89: 212) Lourenço Vaz espriuam (Ver 1485-86: 132) Lujs Mendez espriuam (Ver 1495-96: 370) Martim Mendez espriuam (Ver 1481-82: 53) Pero de Eluas espriuam (Ver 1485-86: 116) Rafael Afonso espriuão (Tombo V, 1541: 91) Ruy Gomez escpriuam (Tombo V, 1533: 61) Sagramor Lujs espriuam (Ver 1485-86: 116) Sebastiam Thomas spriuam (Tombo IV, 1512: 551) Vasco Afonso espriuam (Ver 1491-92: 303)
Ferreiro	Artisan qui fait et répare des objets et instruments en fer de l'engin et d'autres activités.	Afonso Pirez ferreiro (Ver 1497: 619) Diogo Afomso ferreiro (Contas II, 1509: 188)
Homem do almoxa-rifado	Travailleur responsable du trans-port des marchandises et de l'exécution des dispositions royales.	Denjs Pirez homem do almoxarifado (Contas I, 1522-23: 117) Fernando homem do allmoxariffado (Contas I, 1504-05: 26) Joham Afomso homem do allmoxarifado (Contas I, 1522-23: 111)
Lavrador	Cultivateur de canne à sucre, ainsi comme d'autres produits. V. "Canavieiro".	Joam Alluarez laurador (Tombo V, 1542: 100) Joam Anes da Rosa laurador (Tombo V, 1542: 100) Rodrigo de Reynoso lavrador (Contas II, 1517: 84)

Mercador	Marchand qui importe et exporte des marchandises de l'île, surtout du sucre. V. "Tratador".	Alluaro Lopez mercador (Contas I, 1522-23: 108) Aluaro Diaz mercador (Tombo V, 1519: 28) Aluaro Ledo mercador (Ver 1488-89: 269) Aluaro Martjnz mercador (Ver 1495-96: 479) Aluaro Vaz mercador (Ver 1485-86: 174) Amtonio Gomez mercador (Contas II, 1537: 164) Amtonio Vaz mercador (Contas I, 1522-23: 107) Antonio Dias mercador (Contas II, 1517: 84) Antonio Leme mercador (Ver 1488-89: 254) Bautista Gentill genoes mercador (Contas II, 1517: 92) Bras Annes mercador (Ver 1496-97: 580) Diogo Diaz mercador (Contas II, 1517: 108) Diogo Fernandez mercador (Contas I, 1522-23: 108) Diogo Gonçalluez mercador (Contas II, 1517: 85) Diogo Rujz mercador (Ver 1495-96: 501) Fernand'Alvarez mercador (Ver 1485-86: 128) França mercador (Contas II, 1517: 104) Francisco Pyres mercador (Contas II, 1536: 126) Gomez Paez mercador (Ver 1495-96: 384) Gonçalo Aires mercador (Ver 1491-92: 284) Gonçallo Garcja mercador (Ver 1495-96: 448) Gonçalo Gil mercador (Ver 1488-89: 238) Gonçalo Gonçalvez mercador (Contas I, 1522-23: 107) Gonçalo Piriz mercador (Contas II, 1517: 78) Grauiell Lopez mercador (Contas II, 1517: 84) Joam Afonso mercador (Ver 1485-86: 128) Joam de Sousa merquador (Ver 1495-96: 456) Joam Diaz farmengo mercador (Contas II, 1517: 98) Joham Roiz de Cascaes mercador (Ver 1497: 612) Jorge Nunez mercador (Contas II, 1517: 83) Joam Lombardo mercador (Contas I, 1504-05: 39) Joam Lourenço mercador (Ver 1485-86: 173) Joam Martjnz Fereira mercador (Ver 1485-86: 147) Luçiam Grilho mercador genoves (Ver 1485-86: 132) Rodrigo Eannes mercador (Ver 1488-89: 257) Vasco Rojz mercador (Ver 1488-89: 272)

Picheleiro	Artisan qui fait et répare les chaudières de cuivre des engins, ainsi comme d'autres objets.	Eitor pichaleiro (Contas II, 1517: 88) Joham Martynez pichilleyro (Tombo IV, 1517: 590)
Pesador	Office de celui qui contrôle le poids des produits dans la douane.	Antom Bernaldez pesador (Ver 1495-96: 490) Fernam Rujz pessador (Ver 1495-96: 435) Lopo Çereyxo pessador (Ver 1495-96: 457)
Recebedor (do almoxarifado e alfândega)	Officier qui reçoit les recettes des droits royaux. V. "Almoxarife".	Afonso Aluarez rreçebedor (Ver 1488-89: 220) Fernam dAluarez rreçebedor (Tombo III, 1497: 360) Fernam Gill recebedor (Contas II, 1509-11: 15) Fernam Rodriguez recebedor (Contas I, 1522-23: 112) Fernando Rodriguez recebedor (Contas I, 1524: 128) Gonçalo Gallego rreçebedor (Ver 1485-86: 116) Gonçalo Pirres rreçebedor (Ver 1488-89: 201) Joam Martjnz recebedor (Contas II, 1537: 175) Lionel de Pomte recebedor (Contas I, 1524: 128) Vasco Fernamdez recebedor (Contas I, 1504-05: 25) Amdre Afomso rreçebedor do almoxarifado (Contas I, 1505-06: 67) Gironjmo Rudriguez recebedor dallfamdega (Contas I, 1504-05: 30)
Tanoeiro	Artisan qui fait les pipes et les barils pour l'exportation des produits de l'engin, ainsi comme pour d'autres activités.	Alvaro Lopez tanoeiro (Ver 1495-96: 504) Gonçalo Annes tanoeyro (Contas II, 1509: 211) Joam Vaaz tanoeiro (Contas I, 1504-05: 43) Joham de Cojmbra tanoejro quadrlheiro (Ver 1488-89: 247) Pero Anes tanoeiro (Tombo V, 1542: 101)
Trabalhador	Travailleur qui fait des travaux non spécialisés.	Alluar' Eannes trabalhador (Contas I, 1522-23: 114) Amtonjo Anes trabalhador (Contas II, 1536: 128) Antonio trabalhador (Contas II, 1517: 93) Diogo homem trabalhador (Contas I, 1522-23: 114) Diogo Lopez omem trabalhador (Ver 1491-92: 306) Dioguo Afomso homem trabalhador (Contas II, 1509: 184) Domjngos trabalhador (Contas II, 1509: 191) Fernam Vaaz trabalhador (Ver 1481-82: 71) Francisco Nunez trabalhador (Contas II, 1536: 125)

		Gaspar Fernandez trabalhador (Contas II, 1536: 125) Geronjmo Djaz trabalhador (Contas II, 1536: 126) Gonçalo Anes trabalhador (Contas II, 1517: 88) Gonçalo Rujz homem trabalhador (Ver 1496-97: 524) Joam Alvarez homem trabalhador (Contas II, 1513-14: 223) Joam Gomcalluez homem trabalhador (Contas II, 1513-14: 240) Joam Lopez homem trabalhador (Contas II, 1513-14: 224) Joham Gonçalluez trabalhador (Contas II, 1517: 97) Juham Pinto homem trabalhador (Ver 1496-97: 597) Matias trabalhador (Contas I, 1522-23: 115) Myguel trabalhador (Contas I, 1522-23: 114) Pero Gomez trabalhador (Contas II, 1517: 93) Rodrigo Aluarez omem trabalhador (Contas II, 1517: 85) Ruj Piriz trabalhador (Contas II, 1517: 93)
Tratador, tratante, do Contrato, do Trato	Office du marchand qui bénéficie d'un contrat de commerce accordé par le roi, lui permettant d'exporter les produits de l'île, surtout le sucre. V. "Mercador" .	Bento Capayo trautador (Estimos 1494: 95) Christouam carmones tratante (Contas II, 1509: 15) Djogo Fernandez Neto trautante (Contas II, 1536: 131) Gonçalo Annes do contrauto (Ver 1470-72: 23) Joce Penafiell trautador (Estimos 1494: 94) Pedro Aluarrez do trauto (Estimos 1494: 64) Pero Aluarez do trauto vereador (Ver 1470-72: 3)

«Os caminhos da palavra *garapa*: Brasil, Cabo Verde e Madeira»

Livro de Comunicações do Colóquio Caminhos do Mar, Funchal, Departamento de Cultura da Câmara Municipal do Funchal, 2001: 175-186.

Objectivo: contribuir para o estudo da origem e percurso histórico da palavra *garapa*.

Pretendemos discutir a origem e a história da palavra *garapa*, que encontramos na terminologia actual da produção açucareira da ilha da Madeira, para designar o sumo da cana-de-açúcar extraído nos engenhos.

A questão que se coloca, à partida, é se a palavra *garapa* (i) é um termo de origem europeia (italianismo, galicismo, germanismo ou anglicismo), que terá sido transplantado juntamente com os termos e as técnicas açucareiras da Madeira para Cabo Verde e Brasil, (ii) se é um termo de origem africana levado para o Brasil pelos escravos, passando depois para a Madeira, ou (iii) se é um americanismo (oriundo das línguas indígenas da América, nomeadamente do tupi ou do guarani), sendo transplantado do Brasil para África e para a Madeira com o comércio de escravos e de açúcar.

Independentemente da origem e do percurso da palavra *garapa*, sabemos que se trata de um termo com grande extensão na América, na África ocidental e na ilha da Madeira, pois percorreu os caminhos do açúcar, atravessando o Atlântico e unindo os três continentes.

Origem e história da palavra *garapa*

A origem da palavra *garapa* é discutível. Excluimos a hipótese de se tratar de um termo de origem árabe, uma vez que os sons /g/ e /p/ não existem nessa língua. Embora Dozy e

Engelmann¹ registem a forma *guarapus* do baixo latim, em 1243, que parece designar uma espécie de navio, talvez do árabe *gorâb*, com a alteração de *ga-* em *gua*. No entanto, este termo apresenta um significado muito diferente da actual forma *garapa*, sendo difícil explicar a evolução semântica de navio para designar o sumo da cana-de-açúcar.

Então, a hipótese de se tratar de um europeísmo baseia-se na forma *grappa* ou *grape* do italiano, francês e inglês, por extensão semântica do termo da produção vitivinícola para a produção açucareira. Mas, como não registámos este termo na documentação consultada das regiões açucareiras do Mediterrâneo nem na documentação primitiva da Madeira e pelo facto de a primeira atestação do termo ocorrer no Brasil, em 1711, e apenas na segunda metade do século XIX, na Madeira, parece tratar-se de um americanismo. Contudo, o mesmo acontece com o termo de origem árabe *alambique* que, embora seja muito antigo, a primeira atestação que registámos, na documentação consultada, ocorre no Brasil, em 1711, com a forma *lambique*, surgindo na documentação madeirense apenas na segunda metade do século XIX. E sabemos que a maior parte dos termos relacionados com a produção açucareira, que foram considerados americanismos, são, na verdade, termos de origem europeia.

Também excluimos a hipótese da palavra *garapa* ter origem germânica, embora Corominas² refira a forma *grapa* como antiga forma do catalão. A primeira documentação data do século XIV: *grapa*, *grapar* e *grapada*, através da língua d'oc e do italiano *grappa*, sendo uma palavra do francês antigo de origem germânica (do germânico ocidental) que chegou a Espanha, desaparecendo com a concorrência da forma francesa *grappe*³.

Em italiano, o termo *grappa* designa a uva e a aguardente resultante da destilação do vinho, forma que pode estar na origem do termo português *garapa*, visto que no Mediterrâneo o sistema de extracção do sumo da cana resulta da adaptação da tecnologia do azeite e do vinha à cana-de-açúcar. Assim, o termo italiano *grappa* poderia ter passado a designar o sumo da cana, adquirindo em português a forma *garapa*, tal como o termo bagaço passou da designação dos resíduos da uva e da azeitona a denominar também os resíduos da cana-de-açúcar⁴. Contudo, como o termo *garapa* não ocorre na documentação histórica madeirense, é pouco provável que se trate de um italianismo, importado da Sicília com as técnicas primitivas do açúcar.

Em inglês, a forma *grape* equivalente ao francês *grappe*, designa a uva. Como sabemos que os ingleses tiveram uma forte presença e influência linguística na Madeira, associada às actividades vitivinícola e sacarina, seria provável levantar a hipótese do termo *garapa* ter passado do vinho para a produção açucareira, com o ressurgimento da indústria do açúcar na ilha, a partir da segunda metade do século XIX, e ter sido levado pelos emigrantes madeirenses para a América. No entanto, o facto de a palavra *garapa* surgir desde muito cedo no Brasil e nas Antilhas e ser um termo que se encontra na África ocidental, leva-nos a excluir esta hipótese e a considerar como mais provável a hipótese de se tratar de um africanismo ou americanismo.

1 Cf. R. Dozy e W. H. Engelmann, *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*, (2ª ed.), Leyde, E. J. Brill, 1869, p. 281.

2 Cf. Joan Corominas, *Diccionari etimologic i complementari de la llengua catalana*, vol. IV, Barcelona, Curial Edicions Catalanes, 1986.

3 Esta forma poderá ter origem germânica, assim como a palavra espuma, do germânico *skum*, através do latim vulgar **scuma*).

4 Curiosamente, na realização de inquéritos linguísticos sobre a produção açucareira na ilha da madeira, um informante indicou o termo *garapa* não para designar o sumo da cana mas os resíduos desta, confundindo o termo *garapa* com bagaço, que afirmou ser usado só para as uvas.

Assim, a palavra *garapa* será um termo de origem africana, levado pelos escravos negros para o Brasil e Antilhas espanholas que, a partir da América, teria chegado à Madeira ou será um termo de origem americana das línguas indígenas tupi e guarani, que teria passado do Brasil para a África ocidental e para a ilha da Madeira. A hipótese de se tratar de um africanismo é defendida por Sílvia Romero⁵, que nos informa que a palavra *garapa*, em África, designa uma bebida fermentada, referindo H. Capelo e R. Ivens, viajantes d'Africa em 1881, que, na obra *De Benguela às terras de Iaca*, registaram o termo *garapa* como sinónimo de *bombo* e *chibombo*, uma espécie de cerveja africana do mato, resultante da infusão e fermentação do milho. A informação de que o termo *garapa*, na África ocidental, é uma espécie de cerveja, feita de milho e outras gramíneas, surge também em Morais Silva⁶, natural do Rio de Janeiro e dono de engenho no Brasil, que defende a origem africana deste termo, que, no Brasil, também apresenta a forma *guarapa* para designar o caldo da cana.

No *Diccionario del Español de América*⁷, o termo *guarapo* é definido como o sumo da cana, antes de ser transformado em açúcar ou em aguardente, termo usado em todos os lugares da América, onde se cultivava a cana-de-açúcar. O autor deste dicionário diz-nos que, como o Brasil e as Antilhas foram grandes produtores de açúcar, no século XVI, e em ambas as regiões houve população africana nos engenhos, é provável que este termo tenha origem no étimo africano central e ocidental *garapa*, bebida fermentada adocicada, que possivelmente se propagou a partir das Antilhas e do Brasil a todo o continente americano.

Corominas, no *Diccionario Critico Etimológico Castellano e Hispánico*⁸, define o termo *guarapo* como o sumo da cana, no espanhol da América, e afirma também tratar-se de uma palavra, provavelmente, de origem africana, propagada desde as Antilhas, referindo Fernando Ortiz⁹, que documenta a palavra *garapa* como designação de uma bebida alcoólica de gosto doce derivada de milho, em Angola, Benguela e Congo. Corominas indica como primeira documentação para esta palavra um texto de Tirso de Molina de 1620, que associa a palavra *guarapo* aos escravos africanos e informa que este termo surge, no Brasil, com a forma *garapa*, com a variante *guarapa*, atestada desde 1643, expandindo-se a todos os países ibero-americanos. Corominas defende que como a forma africana coincide com a forma registada desde muito cedo no Brasil e com a atribuição do vocábulo aos escravos por Tirso de Molina, parece provada a origem africana da palavra, embora levante ainda a hipótese do vocábulo negro provir de uma deformação do castelhano *jarabe*¹⁰. Quanto à mudança de *garapa* em *guarapo*, Corominas afirma ser fácil de explicar pelo grande número de palavras antilhanas em *gua-*. Antonil, em *Cultura e Opulência do Brasil* (1711), também associa a *garapa* aos escravos

5 Cf. Sílvia Romero, *Etnografia brasileira*, 1888.

6 Cf. A. Moraes Silva, *Diccionario da Língua Portuguesa*, vol. II, 1891, p. 83.

7 Cf. Morínigo, Marcos Augusto, *Diccionario del Español de América*, Anaya e Mario Muchnik.

8 Cf. J. Corominas e A. Pascual, *Diccionario Critico Etimológico Castellano e Hispánico*, vol. III, 1992, p. 246.

9 Cf. Fernando Ortiz, *Glossário de Afronegrismos*.

10 Tal como Corominas levanta a hipótese da palavra espanhola *jarabe* estar na origem africana do termo *garapa*, também outras palavras espanholas poderiam estar na origem da formação deste termo, nomeadamente as formas *garapatxo* ou *gaspatxo*, registadas por Corominas, no *diccionari etimologic i complementari de la llengua catalana* e as palavras *garapiña* e *garapiñar* (pôr um líquido em estado de *garapiña* – estado do líquido que se congela formando grumos), registadas no dicionário de la *llengua castellana* da Real Academia Española.

negros, ao escrever: «(...) e desta espuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam (...)» e «(...) última espuma das meladuras que, como temos dito, servem para a garapa dos negros(...)»¹¹.

A hipótese de se tratar de um americanismo é defendida pelo linguista Teodoro Sampaio¹², tupinólogo, que afirma que o termo *garapa* é indígena, corruptela de *guarapa* (gerúndio-supino de *guarab*, revolvido, remexido). Nelson Barbalho, no *Dicionário do açúcar*¹³, citando Câmara Cascudo, também defende a origem americana do termo *garapa*, sinónimo de calda de cana, no Brasil, acrescentando que este é um vocábulo indígena do tupi *nhengatu*, proveniente de *guarab*, forma etimológica que explica as formas *guarapa* e *garapo*, com grande extensão na América e Antilhas. José Pedro Machado¹⁴ também indica que as formas *garapa* e *garapo* têm origem no tupi de *guarapa* (gerúndio-supino de *guarab*) ou no guarani de *ygará-hab* (líquido escorrido), referindo o século XVI como data provável de surgimento do termo no Brasil, segundo informação de Moraes Silva.

António Geraldo da Cunha diz-nos que a palavra *garapa* é de origem controversa. Este autor indica como provável data do surgimento do vocábulo *garapa*, no Brasil, o século XVI. Cunha refere uma carta escrita na Baía, em 1638, onde se lê: «(...) vinho de assucar [= aguardente de cana-de-açúcar] a que cá chamão garapa (...)»¹⁵. Parece-nos mais provável que a palavra *garapa* seja um africanismo, que terá passado para a América com os escravos africanos, onde terá adquirido a forma *guarapa*, por influência das línguas indígenas americanas. Assim, o percurso da palavra *garapa* teria sido de África para a América (Brasil e Antilhas) e depois do continente americano para a ilha da Madeira.

A palavra *garapa* em Cabo Verde e no Brasil

Na África ocidental, nomeadamente em Luanda, ainda hoje, encontramos a palavra *garapa* como designação de uma bebida feita da fermentação das cascas de ananás e de outros frutos. Curiosamente, este termo parece ser desconhecido em Cabo Verde, possivelmente por se tratar de um arquipélago despovoado, quando colonizado pelos portugueses. No entanto, este facto não invalida a hipótese de se tratar de um africanismo levado pelos escravos do continente africano para a América. Sabemos que Cabo Verde constituía a ponte entre o continente africano e o americano no comércio de escravos, utilizando como moeda de troca a aguardente do Brasil ou *cachaça*, então denominada *garapa*. Na verdade, esta designação para a aguardente de cana poderia ter origem na bebida fermentada dos escravos africanos ou dos índios da América. Mas, no caso da palavra *garapa* ter passado da América para África, seria quase inevitável a fixação deste termo em Cabo Verde. Assim, a inexistência do lexema *garapa* em Cabo Verde parece reforçar a hipótese de se tratar de uma palavra de origem africana.

11 Cf. Antonil, *Cultura e opulência do Brasil*, Publicação Alfa, 1989, s.l., respectivamente pp. 74 e 78.

12 Cf. Teodoro Sampaio, *O tupi na geografia nacional*, 1901.

13 Cf. Nelson Barbalho, *Dicionário do açúcar*, Recife, Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 1984.

14 Cf. José Pedro Machado, *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, vol. II, 1952, p. 1072.

15 Cf. António Geraldo da Cunha, *Dicionário etimológico nova fronteira da língua portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, 1982.

Gabriel Soares de Sousa¹⁶ diz-nos que as canas-de-açúcar foram levadas das ilhas da Madeira e de Cabo Verde para a Baía, o que explica as semelhantes designações do sumo da cana, em Cabo Verde *calda* e no Brasil *caldo*, respectivamente forma feminina e masculina. Na documentação histórica consultada, registámos a primeira atestação do termo *calda* nos Açores (em 1588), tendo como sinónimo a denominação *sumo (da cana)* e no Brasil, em 1628, já ocorre o termo *caldo (da cana)*. Hoje, no Brasil, a palavra *garapa* coexiste com a expressão *caldo de cana*, termo usado nas cidades (onde se vende o sumo da cana gelado), enquanto a designação *garapa* é mais popular com grande difusão nas zonas rurais.

O termo *garapa*, no Brasil, apresenta grande produtividade, originando as formas derivadas: *garapada* (de *garapa* com o sufixo *-ada*), abundância de garapa e bebida feita com garapa; *garapar*, transformar em garapa; *garapeiro* (de *garapa* com o sufixo *-eiro*), designando aquele que prepara e vende garapa; *garapeira* (de *garapa* com o sufixo *-eira*), com o significado de estabelecimento onde se vende garapa e engenhoca accionada a electricidade para o fabrico de rapadura e aguardente; *garaparia* (de *garapa* com o sufixo *-aria*), designando também o estabelecimento onde se vende garapa; *garapão* (forma aumentativa de *garapa* com o sufixo *-ão*), que também tem o significado de local onde se vende garapa e de «bebida picante fermentada, feita de mel silvestre ou mel de furo, milho em grão e cachaça. Era muito apreciada pelos negros dos engenhos»¹⁷.

O Padre Simão de Vasconcelos¹⁸ cita, entre os vinhos usados pelos índios do Brasil, um mel silvestre ou de açúcar, o que chamou *garapa*. Segundo este autor, a *garapa* era o fermentado do índio brasileiro, a partir de frutas e raízes, e com a introdução da cana-de-açúcar, no Brasil, *garapa (azedada)* passou a designar a bebida fermentada e destilada, actualmente chamada *cachaça*. Câmara Cascudo¹⁹ diz-nos que *garapa* é a primeira espuma fria decorrente da primeira fervura do caldo de cana, conhecida como *cachaça*, entre 1638 e 1644, em Pernambuco. Cascudo identifica a *garapa picada* com o caldo de cana deixado para o dia seguinte, que era proibido no Recife, em 1840. A *garapa azeda* ou *garapa picada* parece ter resultado das espumas retiradas do caldo que ficavam ao relento em cochos de madeira para os animais. Os senhores de engenho passaram a servir este caldo, denominado *cagaça* aos escravos, sendo que a destilação da *cagaça* dá origem à *cachaça*. Assim, a palavra *cachaça*²⁰, que se formou no Brasil a partir do português para designar a aguardente de cana de inferior qualidade (e que também se difundiu nos países ibero-americanos com a forma espanhola *cachaza*), substituiu o termo *garapa*, que passou a designar o sumo extraído da cana, antes de ser transformado em mel, açúcar e aguardente, sendo sinónimo de caldo de cana.

A palavra *garapa* por ser um termo muito antigo na África ocidental e por surgir quase simultaneamente nas Antilhas e no Brasil, associado aos escravos negros dos engenhos, parece

16 Cf. Gabriel Soares de Sousa, *Tratado descritivo do Brasil* (datado de 1584), citado por Orlando Ribeiro, *Aspectos e problemas da Expansão Portuguesa*, Lisboa, Junta de Investigação do Ultramar, 1962.

17 Cf. Nelson Barbalho, *Dicionário do açúcar*, Recife, 1984, pp. 227-228.

18 Cf. Padre Simão de Vasconcelos, *Notícias curiosas e necessárias das cousas do Brasil*, 1668.

19 Cf. Luís da Câmara Cascudo, *Prelúdio da cachaça*, Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969.

20 Hoje, o termo *cachaça* designa toda a aguardente que entre na composição da *caipirinha*, também chamada *pinga*.

ter origem africana, sendo um dos muitos termos que surgem no Brasil de influência africana e indígena, enriquecendo a terminologia da produção açucareira, transplantada da ilha da Madeira, com termos como por exemplo: *engenho bangué* (tipo de engenho antigo do nordeste brasileiro, movido a tracção animal ou a água), *calumba* (recipiente de madeira que recolhe o caldo da cana), *jagra* ou *jágara* (tipo de açúcar mascavado fabricado em engenho nordestino), *jeribita* (aguardente feita de caldo de cana), *lambaio* (vassoura usada no engenho bangué para limpar a espuma da borda das tachas ferventes de melado).

A consulta sistemática dos dicionários portugueses e brasileiros, por ordem cronológica, fornece-nos informações valiosas, pois não só é possível conhecer a primeira dicionarização dos vocábulos como encontrar dados etimológicos, classificação dos termos e acompanhar a evolução histórica das suas acepções. No quadro síntese da evolução histórica do vocábulo *garapa*, apenas apresentamos as acepções do termo que se enquadram no campo semântico da cana-de-açúcar, pois a palavra *garapa* pode ainda designar uma série de árvores brasileiras (na área botânica) e «algo fácil de ser alcançado ou coisa boa, certa» (em sentido figurado).

A palavra *garapa* nos dicionários portugueses e brasileiros

Como podemos verificar, no quadro síntese em anexo, a palavra *garapa* é classificada por quase todos os dicionários de língua portuguesa como brasileirismo. Inicialmente, seria sinónimo de aguardente de cana ou cachaça, «vinho das borras do açúcar ou melaço (bebida para negros)», conceito que apenas encontrámos em Bluteau²¹, confirmado por Antonil, em *Cultura e Opulência do Brasil*²², onde a palavra *garapa* é utilizada para denominar a cachaça ou aguardente de inferior qualidade, por oposição ao sumo da cana designado com o termo *caldo*. No entanto, em Antonil, o termo *garapa*, além do significado de cachaça, também já parece apresentar a designação de caldo de cana: «o que se há-de evitar nos engenhos é o emborracharem-se com garapa azeda ou aguardente, bastando conceder-lhes a garapa doce que lhes não faz dano»²³. Os termos compostos pelo nome *garapa* com um adjectivo : *garapa azeda* e *garapa doce* designam, respectivamente, o sumo da cana fermentado, que perde toda a doçura, e o não fermentado. Hoje, no Brasil, o termo *garapa* denomina o sumo da cana, sendo sinónimo de *caldo de cana*, designando o caldo de cana destinado ao fabrico da rapadura e do açúcar e o caldo da cana fermentado, destinado à destilação para fabrico de cachaça ou aguardente.

Como podemos verificar, no quadro síntese das informações recolhidas nos dicionários portugueses e brasileiros, o termo *garapa*, no Brasil, não é específico da produção açucareira, pois tornou-se geral, designando qualquer bebida refrigerante e não apenas o sumo de cana consumido como refresco e qualquer líquido destinado a fermentar para destilação. No *Dicionário do açúcar* de Nelson Barbalho, o termo *garapa* apresenta as acepções: aguardente de cana (conservando a sua primeira acepção de cachaça) e caldo de cana (em forma de espuma,

21 Cf. D. Raphael Bluteau, *Vocabulário Portuguez e latino*, 12 vols., 1712-1728.

22 Cf. João André Antonil, *Cultura e Opulência do Brasil por suas drogas e minas*, Salvador, Livraria Progresso, 1950.

23 Cf. Idem, *ibidem*, p. 44.

destinado a purificação na segunda caldeira). A diversidade de acepções da palavra *garapa*, no Brasil, contrasta com a especificidade do termo na ilha da Madeira, designando exclusivamente o sumo da cana extraído no engenho.

A palavra *garapa* na ilha da Madeira

A palavra *garapa* parece ser um termo muito recente, que se generalizou na ilha da Madeira, para designar o sumo da cana-de-açúcar, uma vez que este termo não ocorre na documentação histórica madeirense, onde este conceito parece ser designado pelo termo *melado*, ainda hoje utilizado para denominar o sumo que fica nas mãos ao chupar a cana. Na Madeira, mais precisamente em Câmara de Lobos, encontrámos dois informantes que referiram a palavra *camua* (com a variante *camuga*) como termo antigo que designava o sumo da cana, sendo depois substituído pelo termo recente *garapa*.

No entanto, o termo *garapa*, na ilha da Madeira, parece remontar pelo menos já a meados do século XIX, pois em 1855, Nicolau de Ornellas e Vasconcellos²⁴, ex-emigrante na Guiana Inglesa, onde trabalhou numa plantação de cana-de-açúcar, designa o sumo extraído da cana *calda*, indicando como sinónimo, entre parêntesis, o termo *garapa*. Em 1863, nas Informações para a Estatística Industrial do Distrito do Funchal²⁵, o líquido extraído da cana é designado *sumo*, a que na ilha da Madeira chamam *guarapa* e, mais à frente, no mesmo texto, encontramos a designação *sumo* ou *guarapa*, que surge uma vez no texto com a forma *garapa*, sendo este registado como um termo técnico ou específico da produção açucareira. Em 1883, o Visconde do Canavial²⁶ também designa o sumo da cana com o termo *guarapa*, parecendo ser este um termo já generalizado na ilha. Nos *Diplomas nove e dez do Regimen Saccharino da Madeira*, de 1911 e de 1913 respectivamente, o sumo da cana é designado com a forma *garapa*, por exemplo na expressão «manipulação das garapas madeirenses»²⁷.

Fernando Augusto da Silva, no *Elucidário Madeirense*, define o termo *garapa* da seguinte forma: «É o sumo produzido pela espremedura da cana sacarina. Nas fábricas que produzem aguardente está calculado que são precisos 30 kg de cana para se obter um almude (17 litros) de garapa e este almude de garapa produz 5 a 6 quartilhas de aguardente com 26 graus Cartier.»²⁸. Não sabemos se este seria ainda um termo técnico ou já um termo popular, mas não há dúvida que se tornou um termo muito utilizado e produtivo, originando formas derivadas e compostas como: *garapeiro* (forma derivada de *garapa* com o sufixo *-eiro*), para designar o trabalhador do engenho que prepara a fermentação da *garapa* para fazer aguardente; *garapa virgem* e *garapa morta* ou *garapa azeda* (formas compostas pelo nome *garapa* e um adjectivo), o primeiro termo designa o sumo extraído da cana sem junção de água e o segundo e terceiro termos

24 Cf. Nicolau de Ornellas e Vasconcellos, *Methodo de plantar e cultivar a cana de assucar*, Funchal, Typographia da Ordem, 1855.

25 Cf. *Informações para a Estatística Industrial. Districto do Funchal*, Repartição de Pesos e Medidas, 1863.

26 Cf. Visconde do Canavial, *Um privilégio industrial. Cartas a diversos jornaes pelo Visconde do Canavial*, Funchal, Typographia Funchalense, 1883.

27 Cf. *Diplomas principaes que interessam ao Regimen Saccharino da Madeira*, 1911-1913, pp. 240-255.

28 Cf. Fernando Augusto da Silva, *Elucidário Madeirense*, Funchal, 1984, vol. II, p. 75.

denominam a garapa fermentada pronta para ir para o alambique. No entanto, estes termos não estão registados nos dicionários de língua portuguesa, onde os termos *garapa* ou *guarapa* e *garapeiro* ainda aparecem apenas como brasileirismos.

É curioso notar que sendo o termo *garapa* de origem afro-americana, teria sido importado para a Madeira a partir da América e não a partir de África. Pois, na ilha da Madeira, não tem o significado de aguardente, mas de sumo de cana. Logo, parece tratar-se de uma importação recente, porque chega à Madeira já com a segunda acepção da palavra no Brasil. Como podemos constatar, o termo *garapa* generalizou-se na ilha como único termo específico para designar o sumo da cana, enquanto no Brasil coexiste com a denominação *caldo de cana*. É de salientar que a ilha da Madeira, a partir do século XVI, voltou-se para o Atlântico e para a América, com a importação de açúcar do Brasil e com a emigração madeirense, o que explica a presença do termo de origem afro-americana *garapa* na Madeira. O diálogo entre o Brasil, a Madeira e Cabo Verde está patente também no nome das variedades de cana introduzidas na ilha, entre as quais encontramos a *cana do Brasil* ou *cana brasileira* e a *cana de Cabo Verde*.

Então, coloca-se a questão de saber se o termo *garapa* foi introduzido na Madeira, no século XIX, pelos emigrantes madeirenses, que, na América, estiveram em contacto com a produção açucareira, ou se já teria sido introduzido mais cedo com a importação de açúcar do Brasil para abastecer o mercado local e para alimentar a indústria de conservas de fruta e *casquinha*, nos séculos XVII e XVIII, quando o açúcar produzido na ilha era escasso e o número de engenhos em laboração reduzido. Parece-nos mais provável a primeira hipótese, por se tratar provavelmente de um termo recente, dado que apresenta a acepção de sumo da cana, como já referimos atrás. No entanto, só um estudo mais exaustivo de toda a documentação madeirense poderá validar ou invalidar esta hipótese explicativa.

Conclusão

Excluída a hipótese do termo *garapa* ter origem europeia, parece mais provável que esta palavra tenha origem africana do que americana, pelo facto de este termo surgir simultaneamente nas Antilhas e no Brasil, onde houve um grande número de população escrava associada à produção açucareira e pelo facto de o termo não ocorrer em Cabo Verde, local de passagem e comércio dos escravos vindos da costa ocidental africana a caminho da América.

O Atlântico foi palco de duas grandes viagens com percursos inversos: a primeira viagem no sentido Madeira, Cabo Verde e Brasil, em que foram transplantados termos e técnicas históricas da produção açucareira madeirense, que ainda hoje se conservam em Cabo Verde e no Brasil, como por exemplo os termos *alfenim*, *rapadura*, *trapiche* e *engenho de açúcar*, e a segunda viagem no sentido do Brasil para a Madeira, em que o termo *garapa* terá chegado à ilha da Madeira, possivelmente através dos emigrantes madeirenses em contacto com a produção açucareira na América. A hipótese da origem africana do termo *garapa* pressupõe que esta palavra, que em África designa uma bebida fermentada, teria adquirido a forma *guarapa* e *guarapo* na América, por influência das línguas indígenas americanas. No entanto, não

podemos excluir completamente a hipótese da palavra *garapa* ter origem americana (do tupi ou do guarani) também com o significado de bebida fermentada dos índios. Nos dois casos, este termo ganhou uma nova acepção na América, devido à introdução da cana-de-açúcar pelos europeus, passando a designar o sumo da cana.

Independentemente da origem e do percurso da palavra *garapa*, sabemos que se trata de um termo resultante do encontro de culturas e línguas (europeias, africanas e indígenas da América), com grande extensão na América, na África ocidental e na ilha da Madeira. Assim, os caminhos da palavra *garapa* são um bom exemplo do diálogo de técnicas e termos da cultura açucareira que ligam as duas margens do Atlântico.

Dicionários consultados

- AULETE, F. J. Caldas, 1881, *Diccionario Contemporâneo da Língua Portuguesa*, 2 vols. (2ª ed. 1925).
- BLUTEAU, D. Raphael, 1712-1728, *Vocabulario Portuguez e Latino*, 12 vols.
- CONSTÂNCIO, F. Solano, 1836, *Novo Dicionario Crítico e Etymologico da Língua Portuguesa*, 1 vol. (5ª ed. 1854).
- COROMINAS, J. e PASCUAL, A., 1992, *Diccionario Critico Etimológico Castellano e Hispánico*, 8 vols., Madrid, Editorial Gredos (1ª ed. 1980).
- CUNHA, António Geraldo da, 1982, *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*, 1 vol. (2ª ed. 1986).
- Diccionario da Língua Portuguesa*, 1 tomo (apenas a letra A), Academia Real das Sciencias de Lisboa, 1793.
- Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa*, 2 vols., S. Paulo, Mirador Internacional, 1979 (3ª ed.).
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda, 1975, *Novo Dicionário da Língua Portuguesa* (2ª ed. 1986).
- FIGUEIREDO, Cândido de, 1899, *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, 2 vols. (5ª ed. 1936).
- FREIRE, Laudelino, 1939-1944, *Grande e Novíssimo Dicionário da Língua Portuguesa*, 5 vols.
- LEMOES, Maximiliano, 1899-1908, *Encyclopedia Portuguesa Ilustrada – Dicionario Universal*, 11 vols. (com suplemento).
- MACHADO, José Pedro, 1952, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa (com a mais antiga documentação escrita e reconhecida de muitos dos vocábulos estudados)*, 2 vols., Lisboa, Editorial Confluência.

MORÍNIGO, Marcos Augusto, *Diccionario del Español de América*, Anaya e Mario Muchnik. *Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa*, 1 vol., 1938 (2ª ed. 1939).

PINTO, Luiz Maria da Silva, 1832, *Diccionario da Língua Brasileira*, 1 vol.

SILVA, António de Moraes, 1789, *Diccionario da Língua Portuguesa*, 2 tomos (oitava edição revista e melhorada de 1889-1891), Rio de Janeiro/Lisboa, Editora Empreza Litteraria Fluminense.

SOARES, António Joaquim de Macedo, 1875-1888, *Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa*, 2 vols.

VIEIRA, Frei Domingos, 1871-1874, *Grande Diccionario Portuguez ou Thesouro da Língua Portuguesa*, 5 vols.

VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa, 1798-1799, *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, 2 tomos (2ª ed. 1865).

Quadro Comparativo Dicionários Palavra *Garapa*

Informações dos Dicionários	Bluteau 1712- 1728	Morais Silva 1831	Silva Pinto 1832	Cons- tância 1836	Vieira 1871- 1874	Macedo Soares 1875-88	Caldas Aulete 1881	Figuei- redo 1899	Lemos 1899- 1908	Pequeno Dicio- nário 1938	Laudelino Freire 1939	Machado 1952	Aurélio Ferreira 1975	DBLP 1979	Cunha 1982	Barbalho 1984
Vocabulo indígena do tupi						x						x	x			
Brasileirismo	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x				
Bebida refrigerante feita do caldo de cana		x	x		x			x			x	x				
Qualquer bebida refrigerante de fruta		x			x		x	x	x	x	x	x	x			
Mistura de água, açúcar e suco de frutas ácidas																x
Qualquer bebida adoçada com melaço		x			x				x							
Bebida feita de mel ou açúcar com água (e gotas de limão)															x	x
Caldo da cana em forma de espuma, destinado à purificação, passando do parol da espuma para a segunda caldeira	x															
Aguardente de cana																x

OUTRAS PALAVRAS DOCES

Cachaça ou vinho das borras do açúcar ou melaço (bebida de negros)	x															
Qualquer líquido destinado a fermentar para destilar																x
Caldo da cana fermentado, destinado à destilação																x
Caldo de cana (destinado ao fabrico da rapadura, do açúcar e da cachaça)		x													x	

«Permanência e Errância das palavras do açúcar: a forma *trapiche*»

Livro de Comunicações do Colóquio Permanência e Errância, Funchal, Departamento de Cultura da Câmara Municipal do Funchal, 1999: 138-145.

Objectivo: contribuir para o estudo da origem e da história da palavra *trapiche*.

Permanência e errância das palavras do açúcar:

a forma *trapiche*

As palavras do açúcar foram transplantadas, juntamente com as técnicas do cultivo da cana e do fabrico de açúcar, do Mediterrâneo, nomeadamente da Sicília e da Península Ibérica (Valência e Granada), para a ilha da Madeira. Daqui, a planta da cana-de-açúcar e, consequentemente, a terminologia da cultura açucareira foi levada pelos madeirenses para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e, indirectamente, através das Canárias, para a América Espanhola. Nestes novos espaços açucareiros, as antigas palavras do açúcar juntaram-se a novos termos, referentes a novas realidades e evoluções técnicas, e ganharam novos significados. A grande produção açucareira americana conduziu ao quase total desaparecimento desta produção nos anteriores espaços açucareiros, mas as palavras do açúcar, nomeadamente a palavra *trapiche*, permaneceram na toponímia dessas regiões. Assim, o percurso histórico do termo *trapiche* é um bom exemplo de permanência e errância da terminologia açucareira, no Mediterrâneo e no Atlântico.

A palavra *trapiche* no Mediterrâneo

A palavra *trapiche* de origem greco-latina (do grego *trapeton* que passou para o latim com a forma *trapetum*) significava, primitivamente, moinho de azeite, surgindo com este significado em autores latinos. O desenvolvimento da cultura açucareira, nos espaços românicos do Mediterrâneo, levou à transferência da técnica do moinho de azeite para o moinho de açúcar,

fazendo com que o termo *trapiche* adquirisse este novo significado.

Na Sicília, durante o domínio árabe, o moinho de açúcar era designado *masara*. Este termo árabe, depois da conquista normanda da ilha, passou a designar apenas o moinho de azeite e o termo greco-latino *trapeto* generalizou-se para nomear o moinho de açúcar. Como nos dizem Barceló e Labarta¹, durante toda a Baixa Idade Média, o moinho de açúcar, na Sicília, denominou-se *trapetum*. Segundo os mesmos autores, este termo teria passado do siciliano para o catalão com aquele significado técnico². Barceló e Labarta indicam a primeira atestação deste termo, em Valência, com a data de 1417, na forma *trapig*: «trapig de les canyes mels». Esta forma teria resultado da adaptação fonética e gráfica da pronúncia siciliana ao catalão e o termo *trapig* teria depois passado do catalão para o castelhano, adquirindo a forma *trapiche* (atestada em Almunecar, em 1516) com a alteração *-iche*, por influência do moçárabe.

No entanto, Corominas³ defende que a indústria valenciana do açúcar não teria origem siciliana mas árabe, uma vez que, nos trapiches valencianos, encontramos muitos árabes e não cristãos. Segundo Corominas, existem razões histórico-linguísticas que indicam que a forma siciliana *trappitu* não teria surgido directamente do latim *trapetum*, mas do moçárabe *trapit*. Assim, este termo não teria passado da Sicília para Valência mas sim de Valência para a Sicília, uma vez que esta ilha esteve sob o domínio catalão, havendo um intercâmbio de técnicas e palavras entre as duas regiões açucareiras. Quanto à palavra *masara*, passou do árabe para o léxico técnico espanhol com a forma *almazara*, resultante da aglutinação do artigo definido árabe *al-* à palavra *masara*, para denominar o moinho de azeite. Apesar da produção açucareira ter desaparecido da Sicília, no século XVII, devido à concorrência do açúcar do Atlântico, os termos *Masara* e *Trappeto* permaneceram, como topónimos, na onomástica siciliana.

A palavra *trapiche* no Atlântico: ilha da Madeira

A palavra *trapiche*, para designar o moinho de açúcar movido por animais, teria possivelmente chegado à ilha da Madeira, através dos castelhanos (comerciantes de açúcar), uma vez que apresenta a terminação *-iche*. Na documentação primitiva da ilha da Madeira (séculos XV e XVI), a palavra *trapiche* designa o moinho de açúcar movido por animais, enquanto o termo *engenho*, predominante a partir do século XVI, denomina a nova tecnologia açucareira hidráulica, ou seja, movida a água.

Na documentação histórica madeirense, a palavra *trapiche* surge com a forma *trapicha de bestas*, atestada em 1468: «Em cada hum anno certo foro remda e pemsam das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas...», «...nam serem tehudos nem obrigados de pagarem cousa alguua ao dito capitam por razom das ditas alçapremas e emgenhos

1 Cf. C. Barceló e A. Labarta, «La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», *Actas del Segundo Seminario Internacional La Caña de Azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de La Palma, 1990: 81.

2 Cf. Idem, *ibidem*, p. 82.

3 Cf. Joan Corominas, *Diccionari Etimologic i Complementari de la Llengua Catalana*, vol. VIII, Barcelona, Curial Edicions Catalanes, 1992: 775-776.

daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas.»⁴. Como podemos ver, o termo *trapiche* surge numa enumeração de moinhos de cana-de-açúcar movidos por diferentes forças motrizes: *alçaprema* ou prensa manual, *engenho de água* e *trapichas de bestas* ou moinhos movidos por animais. Apenas a designação *engenho de água* surge com a especificação *de fazer açúcar*, distinguindo-se dos engenhos de água de moer cereais.

Apesar de, na documentação primitiva da Madeira, não encontrarmos o termo de origem árabe *almajara* ou *almanjara*, este teria provavelmente existido na ilha, para designar o pau puxado pelos animais, que movimentava os trapiches. Nos Açores, o termo *almajara* ainda existe para designar o pau das atafonas ou moinhos de moer trigo e milho. Em contrapartida, na documentação histórica madeirense, registámos o termo de origem românica *alçaprema* (de *alteare* > alçar + *premere* – prensar), designando uma prensa manual de espremer cana. Não encontrámos a palavra *alçaprema* como termo da indústria açucareira no Mediterrâneo, o que nos leva a supor tratar-se de um termo que terá surgido na ilha da Madeira.

Fernando Augusto da Silva⁵, ao falar dos primitivos moinhos de espremer cana-de-açúcar na Madeira, não refere o termo *trapiche*, indicando apenas o termo *alçaprema* ou prensa manual. Este autor cita Álvaro Rodrigues de Azevedo, nas notas às *Saudades da Terra* de Gaspar Frutuoso, que, em 1872, informa sobre o número, a localização e a força motriz dos engenhos existentes na ilha: 7 fábricas a vapor, 9 engenhos movidos a água e alguns pela força de bois. Como podemos ver, ainda existiam engenhos movidos por animais, no século XIX, mas já não eram denominados *trapiches*. Com o desaparecimento da tecnologia primitiva de moenda da cana, tende a desaparecer também a denominação *trapiche*, sendo substituída pela nova realidade técnica hidráulica, denominada *engenho*.

A palavra *trapiche* fixou-se na ilha da Madeira como topónimo, nomeadamente numa localidade da freguesia de Santo António, no Funchal, onde teria existido antigamente um *trapiche* ou moinho de cana-de-açúcar movido por animais, que teria dado o nome ao sítio. Como neste local foi instalada a Casa de S. João de Deus para doentes mentais, a palavra *trapiche* adquire um novo significado, passando a designar uma casa de loucos (valor confirmado pela expressão insultuosa: «vai para o trapiche»). Apesar do novo significado da palavra *trapiche* na ilha da Madeira, no Engenho da Calheta, a palavra *trapiche* ainda sobrevive na expressão *trapiche de moagem* (talvez por ser um engenho pouco mecanizado que conserva técnicas antigas de transformação da cana), designando o conjunto dos moinhos de moer a cana-de-açúcar, embora esta expressão seja praticamente desconhecida, em toda a ilha da Madeira.

Ao realizarmos inquéritos lexicais na Madeira sobre a produção açucareira, testámos com os informantes uma lista de palavras históricas do açúcar, incluindo a palavra *trapiche*, para verificar a sua vitalidade. A quase totalidade dos informantes apenas identificou a palavra *trapiche* com a casa dos loucos (loucura, confusão e bêbado), pois o seu significado primitivo, moinho de açúcar movido por animais, é completamente desconhecido. Apenas um informante do Porto da Cruz, dono de um moinho caseiro de moer cana, disse chamar ao seu engenho

4 Cf. «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XV, doc. nº 16 de 17 de Agosto de 1468: 44-45.

5 Cf. Fernando Augusto da Silva, *Elucidário Madeirense*, vol. I, Funchal, 1921: 347-349.

trapiche, porque ao visitar o Engenho da Calheta aprendeu esse termo. Um outro informante, dos Canhas de Baixo, que esteve emigrado na Venezuela, identificou a palavra *trapiche* como engenho de açúcar, na América. Esta informação remete-nos para o estudo da palavra *trapiche* nas outras regiões açucareiras do Atlântico, que receberam a cultura do açúcar, directa ou indirectamente, da Madeira.

A palavra *trapiche* no Atlântico: Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil

Antes de chegar à América, a palavra *trapiche* foi transplantada para Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe, onde se fixou no léxico da cultura açucareira, conservando o seu significado primitivo, e destas ilhas atlânticas partiu para a América, onde adquire um novo significado.

Corominas⁶ diz-nos que a palavra *trapiche* com o significado de engenho de fazer açúcar tem uma grande extensão na América: Cuba, América central, Colômbia, Venezuela, Peru, Bolívia e Paraguai, e que a forma portuguesa *trapiche* do Brasil teria surgido do castelhano, pois não se encontra em Portugal nem na Galiza. Este autor, embora refira a vinda de mestres de açúcar da Sicília para a ilha da Madeira⁷, parece desconhecer a existência do termo *trapiche* na Madeira, tal como em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe. Logo, é mais provável que a forma *trapiche* tenha chegado ao Brasil através da língua portuguesa. Tal como deve ter acontecido com os termos *trapiche* e *engenho* nas Canárias, dada a proximidade e a presença de madeirenses naquelas ilhas, pois a maior parte dos termos da produção açucareira das Canárias são portuguesismos⁸.

Em Cabo Verde, António Correia e Silva⁹, no seu estudo económico sobre o início da colonização do arquipélago, refere a existência de escravos *trapicheiros* entre outros artesãos de diferentes sectores económicos. Trata-se de escravos que faziam mover e trabalhavam nos *trapiches* de açúcar. A expressão *engenho trapiche de fazer açúcar* surge num documento de 1540: «E nesta dita fazenda esta uma ermida da Santíssima Trindade e dentro nesta fazenda estão dois engenhos *trapiches* de fazer açucares com todo cobre e mais cousas necessarias aos ditos engenhos e dentro na dita fazenda suas casas de morada e casa d'engenhos e de purgar e de pilheiras e três tanques d'agua de pedra e cal.»¹⁰. É curioso notar que os moinhos de espremer cana, neste documento de Cabo Verde, surgem designados por uma expressão composta pelos termos *engenho* e *trapiche*, associando o termo do moinho movido por animais ao termo do moinho movido pela força da água, com a especificação *de fazer açúcar*. O termo *trapiche* parece, assim, indicar que se trata de moinhos de cana-de-açúcar movidos por escravos ou por animais.

6 Cf. Joan Corominas e J. Pascual, *Diccionario Critico Etimologico Castellano e Hispánico*, vol. V, 1980-1983: 602-604

7 Cf. Joan Coromines, *Diccionari etimologic i complementari de la llengua catalana*, vol. VIII, Barcelona, curial edicions catalanes, 1992: 776.

8 Cf. J. Pérez Vidal, *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991: 225

9 Cf. A. Correia e Silva, «Espaço, ecologia e economia interna», *História Geral de Cabo Verde*, vol. I, Lisboa/Praia, 1991: 179-236.

10 Documento publicado por Brásio em *Monumenta Missionaria Africana*, Chancelaria Dom João III, vol. II, doc. 101, de 25 de Junho de 1540: 328-329 (reproduzido por A. Correia e Silva 1991:196).

Hoje, em Cabo Verde, a palavra *trapiche* continua a existir, designando o moinho da cana-de-açúcar movido por animais. A expressão *curral do trapiche* ou *terreiro do trapiche* designa o conjunto espacial que envolve o *trapiche*, nomeadamente os canaviais, as habitações dos homens e dos animais, o moinho e a casa de transformação do sumo da cana. O termo *trapiche* designava, inicialmente, apenas o moinho ou a casa de moer a cana-de-açúcar que, por constituir o equipamento mais importante, deu o nome a todo o espaço da produção açucareira. Assim, a palavra *trapiche* adquiriu também o significado de armazém, onde se guardam as ferramentas e os produtos do engenho. Quanto à palavra *almajara*, em Cabo Verde, designa o pau dos trapiches que é puxado pelos animais para mover o moinho da cana-de-açúcar.

Na documentação histórica de S. Tomé, publicada por Brásio, na *Monumenta Missionaria Africana*, não encontramos o termo *trapiche*, mas apenas o termo *engenho*. Vitorino Magalhães Godinho¹¹ diz-nos que, segundo Valentim Fernandes, inicialmente só se produzia *melaça*, em S. Tomé, depois passou-se a produzir açúcar. Assim, teríamos, inicialmente, apenas moendas movidas a escravos, a bois e, possivelmente, também a água, e só depois teriam surgido as *casas de melar e de purgar* para fabrico do açúcar. Hoje, em S. Tomé e Príncipe, a palavra *trapiche* ainda existe como denominação das moendas de cana-de-açúcar, sobretudo para a produção de aguardente.

No Brasil, segundo Magalhães Godinho¹², as fábricas de açúcar eram de vários tipos conforme o tamanho e a força motriz: engenhos movidos a água (pequenos, médios e grandes), trapiches (geralmente movidos por bois) e engenhocas ou pequenos trapiches de rapadura e de aguardente, sobretudo no Nordeste e em Minas Gerais. No Brasil e na América, o termo *trapiche* apresenta o significado inicial de moinho de cana-de-açúcar movido por animais, distinguindo-se do engenho movido a água. António de Moraes Silva¹³ define a palavra *trapiche* como pequeno engenho de açúcar movido por animais, citando Fernão Cardim, em *Tratados da terra e gente do Brasil*: «Tornando aos engenhos, cada um deles é uma máquina e fábrica incrível (...) outros não são de água, mas moem com bois e chamam-se trapiches...». E Gilberto Freire, em *Casa Grande e Senzala*, escreve: «...nos engenhos chamados de água e por giros de bestas ou de bois, nos chamados almanjarras ou trapiches». Como podemos ver, o termo *almanjarra* surge, em Gilberto Freire, como sinónimo de *trapiche*. Moraes Silva refere ainda o significado de armazém de mercadorias (já não necessariamente associado a um engenho) para a palavra *trapiche*. Pois, no Brasil, o significado antigo da palavra *trapiche* foi substituído pelo novo significado de armazém e porto de embarque do açúcar e, mais tarde, de mercadorias. António Geraldo da Cunha¹⁴ também assinala que *trapiche*, originalmente, era um engenho de açúcar movido por animais e, hoje, no Brasil, designa um armazém onde se guardam mercadorias, sendo a primeira atestação desta palavra do século XVI.

A maior parte dos grandes dicionários da língua portuguesa assinala a palavra *trapiche* como brasileirismo ou regionalismo do Nordeste do Brasil, designando um pequeno engenho

11 Cf. V. M. Godinho, *Os Descobrimentos e a economia mundial*, vol. Iv, Lisboa, Editorial Presença, s.d.

12 Cf. Idem, *ibidem*, p. 107.

13 Cf. A. Moraes Silva, *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*, vol. XI, 1789-1813: 153 (10ª ed.).

14 Cf. A. G. da Cunha, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, 1992: 784.

de açúcar movido por animais. Estes dicionários, por desconhecimento da documentação histórica madeirense, não referem a existência do termo *trapiche* na ilha da Madeira, onde surge a primeira atestação desta palavra, na língua portuguesa, em 1468. Sendo assim, não podemos classificar este termo como brasileirismo, uma vez que a forma *trapiche* passou, directa ou indirectamente, da Madeira para o Brasil e ainda hoje existe em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, com o significado primitivo de moinho de cana-de-açúcar movido por animais ou homens.

Pretendemos realizar inquéritos lexicais sobre a produção açucareira em Cabo Verde (nas ilhas de Santiago e de Santo Antão), em S. Tomé e Príncipe e no Brasil, para conhecer a extensão e a vitalidade da palavra *trapiche* e de outros termos históricos da cultura açucareira madeirense, observando em que medida, nestas regiões atlânticas, ainda se conservam os significados primitivos que se perderam na ilha da Madeira, e se surgiram novos significados para esses termos e novos termos para designar os mesmos conceitos.

A forma *trapiche* é um dos termos históricos da cultura açucareira mediterrânica que apresenta grande extensão e vitalidade no Atlântico, sendo um bom exemplo de permanência e errância das palavras do açúcar, uma vez que permaneceu com o seu significado primitivo em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe e, ao mesmo tempo, recebeu um novo significado no Brasil.

Este trabalho mostra-nos a importância do estudo da documentação histórica madeirense para enriquecer a lexicografia portuguesa, antecipando as primeiras atestações de muitas palavras e alterando a classificação de muitos termos da cultura açucareira considerados brasileirismos, que na verdade são madeirensismos, por serem termos que surgem já na documentação primitiva da Madeira e que ainda hoje existem nas Canárias, em Cabo Verde, em S. Tomé e Príncipe e na América. A terminologia da cultura açucareira constitui, assim, um importante elemento de unidade cultural atlântica.

«Inquéritos lexicais sobre a produção açucareira actual na ilha da Madeira»

Actas do XIV Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística, vol. II, Braga, Associação Portuguesa de Linguística, 1999: 287-295.

Objectivo: dar a conhecer a realização dos questionários terminológicos sobre a cultura açucareira actual da ilha da Madeira.

Introdução

A produção açucareira está associada à cultura madeirense desde o início do povoamento da ilha pelos portugueses. Dada a importância da cultura açucareira da ilha da Madeira, pareceu-nos relevante recolher e salvaguardar o tesouro lexical desta área de actividade agro-industrial tradicional.

A presente comunicação tem por objectivo apresentar algumas observações a propósito da elaboração do questionário e realização dos inquéritos lexicais sobre a produção açucareira na ilha da Madeira, seguindo a metodologia e a experiência do grupo do Atlas Linguístico-Etnográfico de Portugal e da Galiza do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa. Este estudo pretende, assim, contribuir para a elaboração de um glossário linguístico-etnográfico temático da cultura açucareira, recolhendo e salvaguardando a terminologia açucareira actual da ilha da Madeira.

Rede de pontos de inquérito

Os principais pontos de inquérito são os locais onde existem engenhos em laboração (Calheta, Funchal e Porto da Cruz) e localidades onde há plantação de cana-de-açúcar, designadamente Ponta do Sol (Canhas), Ribeira Brava (S. João), Machico (Poço do Gil, Fazenda e Porto da Cruz). Os pontos secundários correspondem às localidades onde existiram

engenhos ou plantação de cana-de-açúcar, como por exemplo: Santana, S. Vicente, Funchal e Câmara de Lobos. Excluimos a ilha do Porto Santo, por ser uma zona onde não há nem nunca houve produção açucareira.

Inquéritos lexicais anteriores realizados exclusivamente na ilha da Madeira

Já existem alguns estudos dialectais madeirenses, feitos com base em inquéritos lexicais, mas estes raramente contemplam a área da cultura açucareira.

A dissertação de licenciatura de Deolinda Bela de Macedo, *Subsídios para o estudo do dialecto madeirense* (1939), apresenta, no seu vocabulário, palavras relacionadas com a produção açucareira, nomeadamente *cana de açúcar*, *vindima das canas*, *sabugar*, *socar* e *emolhar*.

A tentativa de um pequeno atlas linguístico da Madeira e algumas considerações sobre particularidades fonéticas, morfológicas e sintáticas do falar madeirense de Maria Carmo Noronha Pereira (1951) abrange todos os concelhos da ilha da Madeira, apresentando atlas linguísticos que estabelecem algumas divisões dialectais na ilha, a nível lexical e fonético. Contudo, a autora não contempla, no inquérito nem no glossário, palavras relativas à produção açucareira.

Maria Ângela Rezende, na sua dissertação de licenciatura em Filologia Românica, intitulada *Canhas e Câmara de Lobos. Estudo etnográfico e linguístico* (1961), não refere palavras da cultura açucareira, pois só tem em conta as actividades dos vimes e dos bordados.

O estudo de João da Cruz Nunes sobre *Os falares da Calheta, Arco da Calheta, Paúl do Mar e Jardim do Mar* (1965) aborda todos os aspectos da vida destas localidades, estabelece uma comparação com o continente português a nível de fenómenos fonéticos e apresenta um glossário por campos semânticos, incluindo o da cana-de-açúcar. No léxico da cana sacarina, o autor regista os termos: *arcos* (usados para emolhar as canas), *arrobar* (termo usado para designar o pesar das canas antes do embarque), *atestar* (encher e apertar o molho de canas), *arrenca soca*, *cana bichenta*, *cana doce* ou *cana de chupar*, *cana da branca*, *cana da canica*, *cana do Minho*, *cana da riscada*, *cana da violeta* (termos que nomeiam diferentes variedades de cana), *canudo*, *carriço* ou *caniço*, *chupe*, *chupar*, *emolhar*, *engenho*, *fogão* (palavra utilizada para designar a chaminé do engenho), *fábrica*, *fragata*, *fragateiro*, *garrafa*, *olho da cana*, *palha*, *refilho*, *socar*, *tira palha*.

Objectivos e metodologia dos inquéritos lexicais

O objectivo da realização dos inquéritos lexicais sobre a produção açucareira é recolher o léxico desta área de actividade na ilha da Madeira. Trata-se do levantamento da terminologia de uma actividade específica, visando o reconhecimento das palavras históricas e das palavras actuais da cultura açucareira madeirense.

A definição deste objectivo determina a metodologia e perspectiva de abordagem linguístico-etnográfica, excluindo a análise sócio-variacional, dado que a especificidade do

questionário lexical exige informantes com conhecimentos específicos na área da produção açucareira: agricultores e trabalhadores de engenho. A inclusão de outros informantes para contemplar todas as faixas etárias e todos os níveis de escolaridade, numa perspectiva sociolinguística, implicaria a elaboração de um outro questionário da actividade açucareira com questões genéricas sobre o assunto, o que não teria interesse para o nosso estudo.

Os nossos informantes são agricultores com experiência de plantação de cana-de-açúcar e trabalhadores de engenho com idades compreendidas entre os 30 e os 80 anos, o que nos permite verificar se há diferenças lexicais entre as diferentes faixas etárias. Como o inquérito abarca uma actividade essencialmente realizada por homens é raro encontrarmos informantes do sexo feminino. A escolha dos informantes obedeceu frequentemente a critérios definidos pela geografia linguística tradicional: não mobilidade, ruralidade, baixo grau de instrução e idade compreendida entre os 40 e os 70 anos. Alargámos a faixa etária dos 30 aos 80 anos, de modo a incluir os informantes mais jovens, trabalhadores nas plantações de cana-de-açúcar e nos engenhos e os informantes mais idosos com conhecimento da antiga produção açucareira, nos locais onde actualmente já não existe esta actividade.

Quanto ao número de informantes por ponto de inquérito ou localidade, como se trata de um questionário específico, limitado a uma área de actividade, seleccionámos um bom informante com conhecimento especializado na área. Nos casos em que há dúvidas ou o informante não sabe responder a algumas questões, recorremos a um segundo informante, para confirmar e completar as informações, como é o caso de Câmara de Lobos, em que o informante referiu o termo *camuga* para designar o sumo da cana que em todas as outras localidades foi denominado garapa, tornando necessária a consulta de outro informante desta localidade para confirmar e delimitar o uso deste termo.

Depois da realização da prospecção linguística junto de alguns agricultores e trabalhadores dos engenhos, em Maio de 1998, elaborámos o questionário e começámos a fazer inquéritos em pontos distantes da ilha, em Junho de 1998, para assinalar diferenças lexicais entre os vários concelhos. Pretendemos, no futuro, aplicar o questionário numa rede de pontos de inquérito mais estreita (em localidades mais próximas) para delimitar com maior precisão as áreas lexicais.

Dividimos o questionário lexical da produção açucareira, que apresenta neste momento 300 questões (estando ainda em fase de reformulação), por campos semânticos: cultivo e colheita da cana-de-açúcar (a cana-de-açúcar, variedades, doenças, plantação da cana, colheita da cana, instrumentos utilizados e transporte para o engenho), extracção do sumo da cana no engenho (transformação industrial da cana-de-açúcar no engenho: da extracção do sumo da cana ao cozimento da garapa), fabrico do mel de cana, fabrico do açúcar de cana, fabrico de aguardente de cana.

Realizámos os inquéritos, seguindo o questionário, do geral para o particular, utilizando questões indirectas, com o objectivo de obter respostas espontâneas. A conversa livre, muitas vezes reveladora de palavras, expressões e formas desconhecidas, constitui a terceira parte do inquérito, contribuindo para complementar o questionário com a adição de novos itens e, por vezes, a duplicação dos termos que designam um mesmo conceito.

Descrição e interpretação de alguns dados dos inquéritos realizados

As informações fornecidas pelos informantes, nos diferentes pontos de inquérito, mostram-nos que alguns termos da actividade açucareira são comuns à produção vitivinícola, nomeadamente *fermentação*, *bagaço*, *borra*, *decantar*, *destilar* e *alambique*.

As denominações que designam tipos e qualidades de cana, o cultivo e colheita da cana e a produção industrial constituem termos específicos da produção açucareira: *cana-de-açúcar*, *canica*, *cana roxa*, *cana violeta*, *cana preta*, *cana rajada* ou *listrada*, *cana rica*, *cana nozenta*, *cana varejada*, *soca da cana*, *socar a cana*, *limpa da cana*, *boca do engenho*, *bica do engenho*, *garapa*, *garapa virgem*, *garapa azeda*, *garapeiro*, *desdobramento da garapa*, *queimar a garapa*, *xarope*, *xaropada*, *engenho*, *trapiche de moagem* (no engenho da Calheta), *caldeira de cristalização*, *cozedor de açúcar*, *mel de primeiro jacto*, *mel de segundo jacto*, *mel de terceiro jacto* ou *melaço*, *açúcar mascavado*, *camua* ou *camuga* e *vinhão*. Outros termos e expressões não são exclusivos da linguagem de especialidade desta área de actividade, por exemplo: *sabugo*, *emolhar* e *homem de poços*.

Se compararmos a terminologia actual da cultura açucareira, recolhida nos inquéritos linguísticos, com a terminologia sacarina dos documentos dos séculos XV e XVI, verificamos que muitos termos e nomes de profissão específicos da produção açucareira desapareceram, como por exemplo: *pão de açúcar*, *mestre de açúcar*, *açúcar de uma cozedura*, *açúcar de panela*, *remel*. Em contrapartida, registámos novos termos que surgiram com as novas tecnologias industriais, no fabrico do mel, do açúcar e da aguardente de cana, nomeadamente: *aparelho Dorr*, *filtro Olive*, *filtro Suchar(d)*, *caldeira de concentração*, *clarificador*, *evaporador*, *filtro de prensa*, *caldeira de vácuo* (*câmara de vácuo* ou *bomba de vácuo*) e *caldeira de cristalização*, *tanque Mallaxeur*, (*bateria de*) *centrifugadora(s)*, *condensador*.

Ao comparar os vocábulos da produção açucareira recolhidos nos inquéritos lexicais, realizados em estudos de dialectologia madeirense há 40 anos, com os termos que registámos nos nossos inquéritos terminológicos, verificamos que muitos termos desapareceram ou sofreram alterações. Hoje, já não encontramos o termo *arrobar*; a expressão *tira palha* (que designava o tirar as folhas secas da cana) parece já não existir, pois foi substituída por *limpa da cana* e *desfolhar* ou *enfolhar (a cana)*; os termos *carriço* ou *caniço* (utilizados para denominar a cana que não se desenvolveu completamente) parecem ter desaparecido também; a expressão *vindima das canas* foi substituída por *soca da cana* ou *apanha das canas*; o termo *fogão* (para designar a chaminé do engenho) parece já ser desconhecido; a forma *sabugar* foi substituída por *tirar o sabugo*. As palavras *fragata* e *fragateiro* ainda foram assinaladas por alguns informantes, referindo uma realidade que já não existe, pois as canas já não são transportadas para os engenhos por mar. As denominações que hoje designam os diferentes tipos de cana são mais simples, pois perderam a preposição do complemento determinativo, apresentando as formas: *cana branca* por *cana da branca*, *canica* por *cana da canica*, *cana riscada* por *cana da riscada*, *cana violeta* por *cana da violeta*. Alguns termos mantêm-se inalterados para designar os mesmos conceitos, por exemplo: *arco*, *canudo*, *engenho*, *olho da cana*, *socar* e *refilhos*.

O estudo dos dados recolhidos nos inquéritos permite verificar a utilização do mesmo

termo para designar conceitos diferentes. Assim, o termo *sabugo* denomina a parte superior da cana-de-açúcar que serve de alimento para os animais e é utilizada para plantar, por isso também designa a *planta*, *ponta* e *olho da cana* (como os grelos ou rebentos que surgem nos nós da cana) e designa ainda o líquido que fica nas mãos, depois de limpar ou cortar a cana, conceito fornecido por um informante de Câmara de Lobos. Os termos *palha* ou *mato* designam as folhas secas da cana que alimentam o gado e o bagaço depois da segunda moenda que serve de combustível, sendo queimado nas fornalhas para alimentar a caldeira de bagaço. A expressão *boca do engenho* denomina o local onde sai a *garapa* da moenda (também designada *bica do engenho*) e o local onde entra o mato na fornalha. Termos diferentes designam um mesmo conceito, por exemplo: *canudo* e *rolo*; *olho da cana* e *grelo*; *palha*, *mato* e *folhagem*; *sabugo*, *olho da cana*, *ponta* e *planta*; *canica*, *cana branca* ou *cana de bum-bum*; *soca* e *troça*.

As diferentes realidades técnicas de cada engenho implicam diferentes designações para o mesmo processo de transformação industrial, por exemplo o separador mecânico, no Engenho do Ribeiro Seco tem a mesma função do *peneiro* dos engenhos menos mecanizados do Porto da Cruz e da Calheta e a câmara de vácuo tem a mesma função das tachas ou tinas de cozer mel dos engenhos que ainda mantêm o processo antigo, mais artesanal, de fabrico do mel de cana.

Conclusão

A terminologia açucareira actual da Madeira está intimamente ligada ao património histórico e cultural da ilha. Este património já sofreu uma grande redução e, neste momento, corre o risco de extinção, devido às exigências de modernização industrial da actividade açucareira, ou seja, as novas tecnologias que fazem desaparecer a terminologia histórica da cultura açucareira tradicional.

Os inquéritos lexicais sobre a produção açucareira na ilha da Madeira pretendem recolher e salvaguardar o património linguístico e etnográfico da cultura açucareira madeirense, contribuindo para a documentação, conhecimento e valorização deste património, nesta época de mudanças tecnológicas e transição de milénio.

Bibliografia

- BRUDT, Kate, 1938, «Madeira. Estudo linguístico-etnográfico», *Boletim de filologia*, tomo v, Imprensa Nacional de Lisboa: 59-91 e tomo vi: 289-349.
- CALDEIRA, A. Marques, 1993, *Falares da ilha. Dicionário da linguagem popular madeirense*, Funchal, Editorial Eco, 2ª edição.
- CARVALHO, J. G. Herculano de, 1953, *Coisas e palavras. Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica*, Coimbra, Coimbra Editora.

- CINTRA, L. F. Lindley, 1974, *Questionário linguístico*, Lisboa, Publicações do Atlas Linguístico-Etnográfico de Portugal e da Galiza, Instituto de Linguística.
- CINTRA, L. F. Lindley, 1990, «Os dialectos da ilha da Madeira no quadro geral dos dialectos galego-portugueses» (texto inédito, apresentado no II Congresso de Cultura Madeirense que decorreu no Funchal).
- CINTRA, L. F. Lindley, 1995, *Estudos de Dialectologia Portuguesa*, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora (2ª edição).
- MACEDO, Deolinda Bela de, 1939, *Subsídios para o estudo do dialecto madeirense* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).
- MONTEIRO, M. de Lourdes, 1945, *Porto Santo. Monografia linguística, etnográfica e folclórica* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra).
- NUNES, João da Cruz, 1965, *Os falares da Calheta, Arco da Calheta, Paul do Mar e Jardim do Mar* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).
- PEREIRA, M. C. Noronha, 1951-1952, *Tentativa de um pequeno atlas linguístico da Madeira e algumas considerações sobre particularidades fonéticas, morfológicas e sintáticas do falar madeirense* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).
- REZENDE, M. Ângela Leotte, 1961, *Canhas e Câmara de Lobos. Estudo etnográfico e linguístico* (Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa).
- RIBEIRO, Emanuel, 1929, *Palavras do Arquipélago da Madeira* (com um preâmbulo do Dr. Cláudio Basto), Porto, Edição de Maranus.
- SILVA, P. Fernando Augusto da, 1950, *Vocabulário madeirense*, Funchal, Junta Geral do Funchal.
- SOUSA, Luís de, 1950, *Dizeres da ilha da Madeira. Palavras e locuções*, Funchal, Casa Figueira (Tipografia).

Questionários terminológicos sobre a produção açucareira

Questionário terminológico sobre a produção açucareira actual da ilha da Madeira e das Canárias (Gran Canaria e La Palma)

I. Parte agrícola

Cultivo e colheita da cana-de-açúcar

1. Planta cultivada para fabrico de mel, açúcar e aguardente
2. Cana branca e delgada com elevado grau de sacarose
3. Cana amarela-esverdeada grossa e fibrosa
4. Cana de cor avermelhada muito frequente na ilha da Madeira
5. Cana de cor mais clara do que a roxa
6. Cana escura de cor acinzentada
7. Cana de várias cores
8. Pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar
9. Entrenós da cana
10. Líquido chupado da cana
11. Sorver o sumo da cana
12. A cana depois de chupada
13. O sumo da cana que fica nas mãos ao chupar a cana
14. Rebento que surge no nó da cana
15. Surgir do rebento no nó da cana
16. As folhas da parte superior da cana
17. A parte branca e mole da cana que antecede o sabugo

18. A parte de baixo da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada
19. Cultivador de cana-de-açúcar
20. Plantação de cana-de-açúcar
21. Pedaco de cana metido na terra para germinar
22. Rasgo de terra onde são plantadas as canas
23. Instrumento utilizado para fazer os regos
24. Canal que conduz a água para a irrigação das canas
25. Retirar as ervas das plantações de cana
26. Cavar a terra das plantações de cana
27. Tirar as folhas da cana
28. Folhas tiradas das canas que servem de alimento para os animais
29. Doenças da cana
30. Colheita da cana
31. Primeira colheita da cana
32. Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante
33. Instrumento utilizado para cortar a cana
34. Raiz da cana que fica na terra
35. Conjunto de socas de cana
36. Planta ou cana nova que surge da soca da cana
37. Surgir da planta da soca da cana
38. Soca que dá cana de melhor qualidade
39. Soca que dá cana com muitos nós
40. Retirar a soca velha da cana
41. Conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho
42. Reunir as canas em feixes
43. Utensílio ou material usado para emolhar as canas
44. Transportar os feixes de canas
45. Transporte das canas para o engenho

II. Parte industrial

Extracção do sumo da cana

46. Pequeno engenho caseiro eléctrico ou a gasóleo usado para moer cana
47. Conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar
48. Trabalhador responsável pela reparação da moenda do engenho
49. Período de actividade do engenho
50. Comprimir a cana para extrair o sumo no engenho
51. Aparelho de moer a cana no engenho
52. Conjunto dos moinhos de moer a cana
53. Material que constitui os moinhos de moer a cana
54. Local onde as canas são colocadas antes de serem introduzidas no engenho
55. Local onde a cana é introduzida para ser moída
56. Introduzir a cana na moenda
57. Trabalhador que mete a cana na moenda
58. Trabalhador que tira o bagaço mais grosso para voltar a passar na moenda
59. Sumo da cana extraído no engenho
60. Sumo extraído da primeira moenda sem adição de água
61. Parte da moenda onde sai o sumo da cana
62. Recipiente que recebe o sumo da cana da moenda
64. Resíduos ou restos da cana esmagada na moenda
65. Deitar água no bagaço, antes da segunda moenda, para aproveitar bem todo o sumo da cana
66. Trabalhador responsável pelo transporte do bagaço
67. Espécie de peneira colocada na bica do engenho
68. Restos do bagaço que ficam no coador
69. Local onde se queima lenha e bagaço para gerar vapor
70. Local da entrada do mato na fomalha
71. Trabalhador que controla o fogo na fomalha

Fabrico de mel de cana

72. Produto líquido de cor escura feito do sumo da cana
73. Recipiente de pré-cozedura do sumo da cana
74. Material usado para filtrar o sumo da cana depois de fervido
75. Filtrar o sumo da cana
76. Impurezas retiradas do sumo da cana através da filtração
77. Processo de concentração do sumo da cana em mel
78. Recipiente em que se concentra o mel, através do cozimento, no engenho
79. Recipiente mais pequeno do que a tacha usado no fabrico caseiro de pequenas quantidades de mel.
80. Ferver o sumo da cana nas tachas e panelas
81. Tubo em espiral que conduz o vapor para as tachas, cozendo o mel, nos engenhos
82. Retirar a espuma do sumo da cana durante a fervura
83. Instrumento utilizado para retirar a espuma
84. Espuma retirada do sumo da cana durante a fervura
85. Impurezas contidas na espuma retirada do sumo da cana
86. Trabalhador que faz o mel
87. Densidade do mel
88. Verificar se o mel está no ponto
89. Utensílio usado para verificar o ponto do mel de forma artesanal
90. Instrumento utilizado para verificar a graduação do mel
91. Recipiente utilizado para retirar o mel da tacha
92. Recipiente onde se guarda o mel
93. Resíduo que fica no fundo do tanque da decantação do mel

Fabrico de mel no Engenho do Ribeiro Seco (Madeira)

94. Caldeira de purificar o sumo da cana
95. Aquecer o sumo da cana nos clarificadores

96. Retirar as impurezas do sumo da cana
97. Material utilizado para filtrar o sumo da cana, através de um sistema de sacos.
98. Caldeira de cozer o sumo da cana
99. Cozer o sumo da cana nas evaporadoras até ficar com a cor do mel
100. Produto deitado nas evaporadoras para ajudar a purificar o sumo da cana
101. Material utilizado para filtrar o sumo da cana, depois de sair das evaporadoras.
102. O sumo da cana, depois de cozido e filtrado, já com o cheiro e o gosto do mel.
103. Processo de transformação do xarope em mel
104. Aparelho onde o xarope é concentrado para ficar em mel
105. Recipiente onde o mel é depositado

Fabrico de açúcar de cana no Engenho Hinton (relatos de memória)

106. Medição do sumo da cana
107. Quantidade de sacarose contida no sumo da cana
108. Recipiente onde a garapa era depositada, depois de medida.
109. Trabalhador que retirava as impurezas do sumo da cana nos poços
110. Pá de madeira utilizada para retirar as impurezas dos poços
111. Recipiente onde o sumo da cana era coado em panos, antes do sistema de filtros mecânicos
112. Impurezas retidas na filtração
113. Recipiente onde a garapa era aquecida
114. Aparelho onde a garapa decantava, separando o líquido limpo da borra que era retida
115. Filtro de cobre, redondo, comprido e perfurado, que absorve a sacarose da borra
116. Produtos adicionados ao sumo da cana para purificação no fabrico do açúcar
117. Depósitos grandes com tubos de cobre onde a garapa fervia e era purificada
118. Filtros largos, compridos e perfurados, forrados com panos, que retinham as últimas impurezas da garapa
119. Recipiente onde a garapa era concentrada através do cozimento e evaporação
120. O sumo da cana concentrado
121. Transformação do xarope em grãos de açúcar
122. Aparelho onde se realiza a cristalização

123. Trabalhador do engenho responsável pelo fabrico do açúcar na caldeira de cristalização
124. Recipiente em que se retirava uma amostra de açúcar da caldeira de vácuo para ver o grau de cristalização
125. Densidade dos grãos de sacarose
126. Retirar o açúcar da caldeira de cristalização
127. Aparelho com mexidores em forma de S, onde o açúcar arrefece.
128. Mel caramelizado, rapado dos maracujis, usado como rebuçado ou açúcar pelos trabalhadores do engenho.
129. Aparelho com uma rede de cobre perfurada, que entrava em grande rotação, separando o mel do açúcar
130. Trabalhadores das centrífugas
131. Produto muito rico em sacarose separado do açúcar na centrífuga
132. Açúcar feito com o mel extraído do primeiro jacto da centrífuga
133. Produto extraído, na centrífuga, do açúcar feito do mel do primeiro jacto
134. Último resíduo retirado, na centrífuga, do açúcar feito do mel de segundo jacto
135. Retirar os restos de melaço do açúcar com água na centrífuga
136. Retirar a água dos cristais de açúcar lavados
137. Trabalhadores da secagem do açúcar
138. Açúcar que não era lavado, ficando com resíduos de mel
139. Local onde o açúcar era ensacado

Fabrico de aguardente de cana

140. Produto alcoólico resultante do sumo da cana
141. Misturar garapas com diferentes graduações de sacarose
142. Mistura de garapas com diferentes graus de sacarose
143. Transformação do sumo da cana num líquido fermentado
144. Transformar o sumo da cana num líquido fermentado
145. Local onde o sumo da cana fermenta
146. Recipiente em que o sumo da cana fermenta
147. Produtos adicionados ao sumo da cana para fermentação
148. Trabalhador que prepara a fermentação do sumo da cana

149. Espuma do sumo da cana durante a fermentação
150. Sumo da cana fermentado
151. Graduação do sumo da cana fermentado
152. Resíduos que ficam no fundo dos poços de fermentação
153. Transformar a garapa fermentada em aguardente
154. Aparelho de destilar a aguardente
155. Parte do alambique colocada sobre o forno que recebe a garapa fermentada
156. Parte do alambique por onde se introduz a garapa
157. Parte do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação
158. Tubo de condensação do alambique onde ocorre o arrefecimento da aguardente
159. Recipiente com água que permite a condensação da aguardente
160. Parte do alambique onde sai a aguardente
161. Primeira aguardente que sai do alambique
162. Última aguardente mais fraca que sai do alambique
163. Quantidade de álcool contida na aguardente
164. Instrumento utilizado para ver a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente
165. Verificar a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente
166. Destilar segunda vez a aguardente de inferior qualidade
167. A aguardente redestilada
168. Aguardente de inferior qualidade feita a partir da borra do tanque de fermentação
169. Resíduo que fica no fundo do alambique
170. Trabalhador que faz a aguardente
170. Recipiente em que se guarda a aguardente

III. Parte semasiológica

Vitalidade das palavras históricas da produção açucareira da Madeira

Açúcar branco	Caixa de açúcar	Pilheira
Açúcar candi	Caldeira	Pipa
Açúcar de duas cozeduras	Canavial	Ponto
Açúcar de escumas	Cara de açúcar	Purga
Açúcar de mel	Cogulo	Purgador
Açúcar de panela	Confeiteiro	Purgar
Açúcar de rescumas	Confeito	Quarto
Açúcar de uma cozedura	Conserva	Quintador
Açucareiro	Conserveira	Quinto
Açúcar mascavado	Direitos do açúcar	Rapadura
Açúcar refinado	Dízima	Redízimo
Alçaprema	Escapolas	Refinar
Alealdador	Escuma	Remel
Alealdamento	Estimador	Rescumas
Alféloa	Estimar	Retame
Alfeloeiro	Estimo	Sortes
Alfenim	Forma de açúcar	Tacha
Almajarra	Lagar	Temperar
Almude	Mel	Tonel
Alvidrador	Melaço	Trapiche
Alvidrar	Melado	
Alvidro	Mestre de açúcar	
Arrátel	Mestre de engenho	
Arroba	Moenda	
Barril	Novidade de açúcar	
	Pão de açúcar	

Questionário terminológico sobre a produção açucareira actual de Cabo Verde (Santiago e Santo Antão), de S. Tomé e Príncipe e do Brasil

I. Parte agrícola

Cultivo e colheita da cana-de-açúcar

1. Planta cultivada para fabrico de mel, açúcar e aguardente
2. Cana característica de Cabo Verde
3. Cana que cresce depressa
4. Cana branca e delgada com elevado grau de sacarose
5. Cana amarela-esverdeada grossa e fibrosa
6. Cana de cor avermelhada de origem indiana
7. Cana de cor mais clara do que a avermelhada
8. Cana escura de cor acinzentada
9. Cana de várias cores
10. Cana vermelha muito doce
11. Cana muito dura
12. Pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar
13. Entrenós da cana
14. Líquido chupado da cana
15. Sorver o sumo da cana
16. A cana depois de chupada
17. O sumo da cana que fica nas mãos ao chupar a cana
18. Rebento que surge no nó da cana
19. Surgir do rebento no nó da cana
20. Florescência da cana
21. As folhas da parte superior da cana
22. A parte branca e mole da cana que antecede o sabugo
23. A parte de baixo da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada
24. Cultivador de cana-de-açúcar
25. Plantação de cana-de-açúcar

26. Pedaco de cana metido na terra para germinar
27. Rasgo de terra onde são plantadas as canas
28. Instrumento utilizado para fazer os regos
29. Canal que conduz a água para a irrigação das canas
30. Retirar as ervas das plantações de cana
31. Cavar a terra das plantações de cana
32. Tirar as primeiras folhas da cana
33. As primeiras folhas da cana
34. Tirar as folhas da cana
35. Folhas tiradas das canas que servem de alimento para os animais
36. Doenças da cana
37. Colheita da cana
38. Primeira colheita da cana
39. Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante
40. Instrumento utilizado para cortar a cana
41. Raiz da cana que fica na terra
42. Conjunto de socas de cana
43. Planta ou cana nova que surge da soca da cana
44. Surgir da planta da soca da cana
45. Soca que dá cana de melhor qualidade
46. Soca que dá cana com muitos nós
47. Retirar a soca velha da cana
48. Conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho
49. Reunir as canas em feixes
50. Utensílio ou material usado para emolhar as canas
51. Transportar os feixes de canas
52. Transporte das canas para o engenho

II. Parte industrial

Extracção do sumo da cana

53. Recipiente de madeira utilizado para esmagar manualmente pequenas quantidades de cana
54. Esmagar a cana no pilão
55. Instrumento utilizado para pilar a cana no pilão
56. Conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar
57. Trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana
58. Aparelho de extracção do sumo da cana movido por animais
59. Material de moer a cana que forma o trapiche
60. Cilindro central do trapiche
61. Cilindros movimentados pelo cilindro central
62. Trabalhador responsável pela montagem e reparação do trapiche
63. Instrumento utilizado para prender os bois ao trapiche
64. Pôr os bois no trapiche
65. Corda que liga os dois paus do trapiche
66. Miúdo que conversa com os bois
67. Conversar com os bois
68. Conjunto de dois animais que movimentam o trapiche
69. Boi que sofre maior esforço no rodar do trapiche
70. Boi que acompanha o boi de dentro
71. Pau do trapiche movimentado pelos bois que acciona os cilindros
72. Pau do trapiche que roda puxado pelo pau de almanjarra
73. Peça do trapiche que recebe o movimento do pau de almanjarra e o transmite ao cilindro central
74. Período de actividade do trapiche
75. Comprimir a cana para extrair o sumo no trapiche
76. Aparelho mecânico de moer a cana com três cilindros de ferro horizontais em posição de triângulo
77. Local onde as canas são colocadas antes de serem introduzidas no trapiche
78. Local onde a cana é introduzida para ser moída

- 79. Introduzir a cana na moenda
- 80. Trabalhador que mete a cana na moenda
- 81. Trabalhador que introduz o bagaço no trapiche
- 82. Sumo da cana extraído no trapiche
- 83. Calha do trapiche por onde corre o sumo que sai da moenda
- 84. Parte da moenda onde sai o sumo da cana
- 85. Recipiente que recebe o sumo da cana da moenda
- 87. Resíduos ou restos da cana esmagada na moenda
- 88. Local onde se queima lenha e bagaço para gerar calor
- 89. Local da entrada do mato no forno
- 90. Trabalhador que controla o lume no forno
- 91. Parte da produção paga ao dono do trapiche

Fabrico de mel de cana

- 92. Produto líquido de cor escura feito do sumo da cana
- 93. Material usado para filtrar o sumo da cana depois de fervido
- 94. Filtrar o sumo da cana
- 95. Impurezas retiradas do sumo da cana através da filtração
- 96. Ferver o sumo da cana
- 97. Processo de concentração do sumo da cana
- 98. Recipiente em que se concentra o mel, através do cozimento.
- 99. Recipiente mais pequeno do que a tacha usado no fabrico caseiro de pequenas quantidades de mel.
- 100. Retirar a espuma do sumo da cana durante a fervura
- 101. Instrumento utilizado para retirar a espuma
- 102. Primeira espuma retirada do sumo da cana durante a fervura
- 103. Impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana
- 104. Preparado usado para purificar o sumo da cana
- 105. Purificar o sumo da cana com coada
- 106. Segunda espuma retirada do sumo da cana
- 107. Deitar água no tacho para retirar as impurezas do mel

- 108. Trabalhador que faz o mel
- 109. Densidade do mel
- 110. Verificar se o mel está no ponto
- 111. Local onde o fazedor do mel controla o ponto
- 112. Utensílio usado para verificar o ponto do mel de forma artesanal
- 113. Recipiente utilizado para retirar o mel do tacho
- 114. Recipiente onde se guarda o mel

Fabrico de açúcar de cana

- 115. Produto sólido feito do sumo da cana
- 116. Recipiente em que o sumo da cana era cozido para fazer açúcar
- 117. Cozer a calda para fazer açúcar
- 118. Retirar as impurezas da calda
- 119. Primeira espuma retirada da calda
- 120. Impurezas contidas na primeira espuma
- 121. Produtos adicionados ao sumo da cana para purificá-lo
- 122. Preparado que se deitava na calda, depois de retirar a primeira espuma
- 123. Segunda espuma retirada da calda
- 124. Deitar água no caldo para retirar as impurezas
- 125. Terceira e última espuma retirada da calda durante a fervura
- 126. Açúcar ou rebuçados feitos com a última espuma cozida e batida em formas pequenas
- 127. Recipiente, mais pequeno do que o tacho, onde se cozia a espuma para fazer açúcar ou rebuçado
- 128. Densidade da calda que ultrapassava a do mel
- 129. Densidade do açúcar
- 130. Utensílio usado para ver o ponto do açúcar
- 131. Açúcar que não chegava ao ponto
- 132. Mexer o açúcar no tacho até atingir o ponto de cristalização
- 133. Instrumento utilizado para bater o açúcar no tacho
- 134. Local onde se batia o açúcar
- 135. Recipiente utilizado para retirar o açúcar do tacho

- 136. Recipiente ou molde onde o açúcar solidificava
- 137. Forma pequena de açúcar
- 138. Parte da forma onde se colocava um pau para deitar o açúcar
- 139. Buraco no fundo da forma de barro
- 140. Material utilizado para embrulhar e conservar o açúcar
- 141. Líquido que escorria das formas de açúcar
- 142. Recipiente que recebia o melaço
- 143. Local onde as formas eram colocadas
- 144. Açúcar retirado das formas
- 145. Trabalhador que fazia o açúcar
- 146. Restos caramelizados de mel ou de açúcar rapados do tacho
- 147. Retirar os restos de mel caramelizado do tacho
- 148. Água doce de lavar os restos de mel do tacho

Fabrico de aguardente de cana

- 149. Produto alcoólico resultante do sumo da cana
- 150. Misturar calda fresca com calda a fermentar
- 151. Mistura de calda fresca com calda a fermentar
- 152. Transformação do sumo da cana num líquido fermentado
- 153. Transformar o sumo da cana num líquido fermentado
- 154. Local onde o sumo da cana fermenta
- 155. Recipiente em que o sumo da cana fermenta
- 156. Produto adicionado ao sumo da cana para fermentação
- 157. Espuma do sumo da cana durante a fermentação
- 158. Sumo da cana fermentado
- 159. Graduação do sumo da cana fermentado
- 160. Recipiente em que se deita a calda fermentada
- 161. Transformar a calda fermentada em aguardente
- 162. Aparelho de destilar a aguardente
- 163. Parte do alambique colocada sobre o forno que recebe a calda fermentada
- 164. Parte do alambique por onde se introduz a calda

165. Parte do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação
166. Tubo de condensação do alambique onde ocorre o arrefecimento da aguardente
167. Recipiente com água que permite a condensação da aguardente
168. Parte do alambique onde sai a aguardente
169. Primeira aguardente que sai do alambique
170. Mistura da aguardente mais forte com a de graduação inferior
171. Aguardente com a graduação regular
172. Última aguardente mais fraca que sai do alambique
173. Quantidade de álcool contida na aguardente
174. Instrumento utilizado para ver a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente
175. Verificar a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente
176. Recipiente utilizado para ver artesanalmente o grau da aguardente
177. Verificar artesanalmente o grau do grogue, deixando-o cair de um copo de côco para um calamar
178. Bolhas de espuma formadas no grogue, que indicam maior ou menor graduação
179. Quantidade de aguardente destilada de uma vez no alambique
180. Destilar segunda vez a aguardente de inferior qualidade
181. A aguardente redestilada
182. Resíduo que fica no fundo do alambique
183. Trabalhador que faz a aguardente
184. Trabalhador que faz e repara os instrumentos de cobre do alambique
184. Recipiente em que se guarda a aguardente

III. Parte semasiológica

Vitalidade das palavras históricas da produção açucareira da Madeira

Açúcar branco	Canavial	Purga
Açúcar candi	Cara de açúcar	Purgador
Açúcar de duas cozeduras	Cogulo	Purgar
Açúcar de escumas	Confeiteiro	Quarto
Açúcar de mel	Confeito	Quintador
Açúcar de panela	Conserva	Quinto
Açúcar de rescumas	Conserveira	Rapadura
Açúcar de uma cozedura	Direitos do açúcar	Redízimo
Açucareiro	Dízima	Refinar
Açúcar mascavado	Escapolas	Remel
Açúcar refinado	Escuma	Rescumas
Alçaprema	Estimador	Retame
Alealdador	Estimar	Sortes
Alealdamento	Estimo	Tacha
Alféloa	Forma de açúcar	Temperar
Alfeloeiro	Lagar	Tonel
Alfenim	Mel	Trapiche
Almajarra	Melaço	
Almude	Melado	
Alvidrador	Mestre de açúcar	
Alvidrar	Mestre de engenho	
Alvidro	Moenda	
Arrátel	Novidade de açúcar	
Arroba	Pão de açúcar	
Barril	Pilheira	
Caixa de açúcar	Pipa	
Caldeira	Ponto	

Ficha sobre o inquérito:

INQUÉRITO Nº

Ponto da rede nº

data

Local

Freguesia

Concelho

Distrito

Nº total de informantes

Material etnográfico recolhido:

Gravação

Fotografias

Dados técnicos:

Tipo de registo

Tipo de microfone

Cassete nº

Qualidade do registo

Nº progressivo da cassette por minutos com cada parte do questionário:

Parte I

Parte II

Parte III

Parte IV

Informações sobre o inquérito:

Lugar onde decorreu o inquérito

Presença de algum sujeito além do entrevistado

Relação com o entrevistado e o seu papel no âmbito da entrevista

Respostas condicionadas pela interferência de outra pessoa

Informações sobre a localidade:

Nº de habitantes

Camadas etárias predominantes

Estrutura da população activa

Movimentos migratórios

Meios de informação

Meios de transporte

Turismo

Situação linguística

Observações:

Ficha sobre o informante:

INFORMANTE

Nome

Idade

Sexo

Naturalidade

Naturalidade do pai

Naturalidade da mãe

Estado Civil

Naturalidade do cônjuge

Nível de instrução

Profissão

Contactos linguísticos:

Estadias noutras localidades (incluindo serviço militar)

Quando

Por quanto tempo

Onde

Particularidades de articulação

Capacidade de resposta

Importância do entrevistado para a investigação

Designações dadas pelo informante para:

a localidade

habitante (masculino)

(feminino)

falar local

os falares vizinhos

Observações:

«A terminologia histórica do açúcar nas ilhas atlânticas: Madeira e Canárias (séculos XV e XVI)»

Les îles atlantiques: réalités et imaginaire (textes réunis et présentés par Mme Françoise Massa),
Actes du Colloque organisé par l'équipe ERILAR, Université Haute Bretagne Rennes 2, 1999:
139-161.

Objectivo: dar a conhecer a terminologia açucareira histórica da Madeira e das Canárias.

O nosso objectivo não é fazer um estudo histórico sobre a produção açucareira nos arquipélagos da Madeira e de Canárias, mas salientar a relação existente entre estas duas regiões, comparando e descrevendo a terminologia histórica do açúcar, registada na documentação dos séculos XV e XVI, por campos semânticos: técnicas e profissões específicas da produção açucareira e qualidades de açúcar e outros produtos e subprodutos açucareiros.

Utilizámos como fontes, para a ilha da Madeira, a seguinte documentação: *Vereações da Câmara Municipal do Funchal (século XV)*; *Livro dos estimos do ano de 1494*; *Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal*; *Livro de Contas da ilha da Madeira 1504-1537*; «*Posturas que fizerão os offiçiaes do ano de oitenta e sete (1587)*». E para Canárias consultámos as seguintes fontes: *Protocolos de Hernán Guerra*; *Protocolos de Rodrigo Fernandez*; *Documentos Canarios en el Registro del Sello*; *Las Datas de Tenerife*; *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga 1507-1508*; *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*; *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria 1531*. Esta documentação fornece-nos importantes informações sobre a produção açucareira da época, permitindo realizar uma análise linguística comparativa da terminologia histórica do açúcar nestas duas regiões açucareiras.

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

Técnicas e profissões específicas da produção açucareira

Os termos que designam as técnicas da produção açucareira são comuns à Madeira e às Canárias. Trata-se de portuguesismos que passaram da Madeira para Canárias, conservados intactos, ou seja, sem adaptação à língua espanhola, por exemplo: *casa de purgar* (o local onde o açúcar era purgado), *forma de açúcar* (recipiente de forma cónica com um furo no vértice usado para purgar o açúcar), *panela* (açúcar de inferior qualidade), *tacha* (recipiente usado para fazer açúcar de mel). O termo *tacha* ainda hoje existe na América e, por isso, muitas vezes, é classificado como americanismo. No entanto, não podemos esquecer que, antes de aparecer na América, este termo surge na Madeira e nas Canárias, sendo um portuguesismo. Alguns destes termos, que inicialmente se mantêm intactos, acabam por sofrer adaptações fonéticas e gráficas, integrando-se totalmente na língua espanhola.

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

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

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

Registámos as seguintes formas com o sufixo *-eiro*: *açucareiro* (de *açúcar* que parece ser sinónimo de *canavieiro*, em que temos a palavra *açúcar* por *cana*); *canavieiro* (de *canavial*, em espanhol *cañavero*, que também surge com a forma reduzida *cañavero*); *caixeiro* (de *caixa* que faz as caixas para embalar o açúcar); *caldeireiro* (de *caldeira* em espanhol *calderero*, o encarregado da cozedura do sumo da cana nas caldeiras de cobre e também o trabalhador que fabrica as caldeiras de cobre do engenho); *tacheiro* (de *tacha*, em espanhol *tachero*), termo que designa o trabalhador do engenho que coze o mel nas tachas; *escumero* (de *escuma*, na documentação de Canárias surge com as formas *escumero*, *espumero* e *rescumero*) designa o encarregado de retirar as escumas e rescumas das caldeiras, durante a cozedura do sumo da cana; *confeiteiro* e *doceiro* (formas derivadas respectivamente de *confeito* e de *doce*), parecem ser termos com o mesmo significado, denominando o fabricante de conservas e confeitos, em espanhol *confitero*. Na documentação de Canárias, registámos também o termo *buhonero*, a par de *confitero*. O termo *buhonero* designa o fabricante de *buhonarias*, que parece designar coisas boas ou doces. Nas Canárias registámos ainda o termo *prenero* (de *prensa*) para denominar o trabalhador encarregado de prensar a cana, nome de profissão que não encontramos na documentação madeirense.

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

Além das formas derivadas por sufixação, registámos muitas formas compostas, idênticas nas duas regiões açucareiras, que nas Canárias são portuguesismos, para designar nomes de profissões específicos da produção açucareira, por exemplo: *mestre de açúcar*, *maestro de azúcar* nas Canárias; *mestre de engenho*, *maestro de hacer ingenios* em castelhano. Trata-se de formas

compostas pelo nome de profissão *mestre* com um complemento nominal de especificação introduzido pela preposição *de*, que designam profissões especializadas. É importante referir que a maior parte dos mestres de açúcar e de engenhos, que encontramos nas Canárias, são madeirenses, pois estes foram os grandes responsáveis pela difusão das técnicas e dos termos da produção açucareira no Atlântico.

Qualidades de açúcar e outros produtos e subprodutos açucareiros

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

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

de pureza do açúcar. A forma composta pode ainda apresentar dois complementos nominais, por exemplo: *açúcar de escumas de canas*. Como podemos ver, na documentação histórica madeirense, encontrámos maior variedade denominativa na especificação das qualidades do açúcar.

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

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

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

Na documentação de Canárias, registámos os termos *melcochas* e *melcochas de miel*, formas que não encontrámos na Madeira. O termo *melcocha* é uma palavra composta

de *mel+cocha*, que parece designar um doce de mel, à qual se junta, pleonasticamente o complemento determinativo introduzido por preposição *de miel*. Em contrapartida, na documentação madeirense, encontrámos os termos *alfenim* e *diagargante*, para designar doces de açúcar que, se passaram para Canárias, são genericamente designados *confites*.

Outros produtos derivados do açúcar são as *conservas* e os *confeitos* (*conservas*, *confitura* e *confites* nas Canárias). As conservas são também designadas *fruta de açúcar* na Madeira e nas Canárias. As designações das conservas apresentam também grande variedade, conforme a fruta utilizada: *conserva de abóbora* (*conserba de calabacete* nas Canárias), *conserva de peras* (na Madeira e nas Canárias), *diacidirão bom* e *casca de cidra* (*conserba de diacitrón* nas Canárias), *conserva de pêssago* e *conserva de marmelada*. Os portuguesismos também parecem ter passado da Madeira para Canárias no caso dos *confites*, com adaptação da palavra portuguesa *confeitos* ao castelhano. Nas Canárias, surge ainda o termo *confitura*, a par de *confites*, que parece ser um termo sinónimo de conservas.

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

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

A transplantação da cultura açucareira da Madeira para Canárias, através dos madeirenses experimentados no cultivo da cana e na fabrico do açúcar, explica a presença de muitos portuguesismos na terminologia histórica do açúcar nas Canárias. Portuguesismos que são, na sua grande parte, formas derivadas e compostas que originam novas palavras, ou seja, termos específicos do domínio técnico da indústria açucareira. Estes termos técnicos passaram da Madeira para Canárias, conservando-se intactos ou com adaptação à língua espanhola, e destas regiões açucareiras a cultura do açúcar de cana foi transplantada para Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e Antilhas Espanholas.

O estudo comparativo, entre a Madeira e Canárias, dos termos que designam as técnicas e as profissões específicas da produção açucareira, assim como as qualidades de açúcar e os outros produtos e subprodutos açucareiros, mostra-nos que a expansão da terminologia e da tecnologia histórica do açúcar de cana, a partir da ilha da Madeira, para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, constitui um dos principais factores de unidade linguística e cultural não só

destas regiões açucareiras, mas de todo o espaço atlântico.

I. Técnicas e profissões específicas da produção açucareira

Madeira	Canárias
Açucareiro Bertolomeu açuquarejro (Ver 1470-72: 23)	
Alçaprema De cada huua alçaprema por mês huua arroba e meya (...) ho terço do açuquar que nas ditas alçapremas em uosas casas fazees (Tombo I, 1462:25)	
	Batidera 8 remillones, 1 batidera (PHG 1511: 284)
	Buhonero Los espeçieros, buhoneros, confiteros tengan açúcar (AcTV, 1525: 59)
Caixeiro Rodrigo Aluarez cayxeiro (Contas II, 1509: 196)	
Caldeira Duas arrobas e três quartas descumas das caldeiras (Contas II, 1513-14: 237)	Caldera 3 cajas, una caldera grande (PHG 1511: 285) tachas e calderas (OrdGC 1531: 146)
Caldeireiro Joham Gil caldeyrejro (Ver 1485-86: 173)	Calderero Antón Rodrigues, calderero (AcT II, 1508: 26)
Canavieiro Álvaro Fernandez canaveeyro (Contas II, 1513-14: 223)	Cañaverero e cañavero Gonzalo de Béjar, português, cañavero (EPJRB 1507: 52), los cañavereros no ponen la diligencia que deben en quitar los gusanos de las cañas (AcT II, 1509: 46)
Casa de purgar No emgenho e casa de purgar de cada hum lavrador (Tombo III, 1501: 411)	Casa de purgar Dicen que tienen un ingenio para moler azúcar y una casa de purgar con todos sus aparejos (EPJRB 1507: 121)

Coadoiro Receba as escumas pera depois de frias se sangrare e hua baçia em que se lavem os coadoiros (Post 1587: 73)	
Confeiteiro Ofício de confeiteiro (Ver 1485-86: 186)	Confitero Juan Francés, confitero (EPJRB 1507: 118)
Doceiro Yoam Afonso doceyro (Contas II, 1536: 125)	
Encaixador Que se receberam aos encaixadores em fim de suas contas (Contas I, 1504-05: 40)	
Encaixamento Pêra fazimemto e emcayxamemto dos ditos açuquares (Tombo IV, 1515: 575)	
Engenho de água ou de açúcar Emgenho daugua (Tombo I, 1452: 8), dos ditos emgenhos daçuquar (Tombo I, 1468: 45)	Ingenio de agua ou de azúcar Para hacer un ingenio de azúcar (RdelSello 1488: 29), hacer un ingenio de agua (DatasT 1505: 51)
Esbrugador Sob a dita penna nenhu esbrugador tirara do canaveal cana inteira nem em pedaços (Post. 1587: 74)	Cortador e desburgador Los cortadores e desburgadores de las heredades de los cañaverales desta isla no cortavan las cañas como las devian cortar (AcT II, 1508: 9)
Escumeiro O escumeiro Esteuam (Contas II, 1513-14: 229)	Escumero e rescumero Escumero y reescumero (PRF I, 1522: 360)
	Espumadera 10 espumaderas, 5 ponbas, 5 tachas (PHG 1511: 284)
Estimador (de açúcar) E os estimadores seram ho meu almoxarife e o espriuam do dito ofício (Tombo I, 1466:27) outros estimadores daçuquar do Campanayro (Tombo I, 1473: 74)	
Estimar Que for estimado e alujdrado (Tombo I, 1466: 27)	

Estimo de todo o estimo o quarto (Tombo I, 1466: 27)	
Examinação Jmjamjnaçam (...) dos mestres de açúcar (Ver 1491-92: 583)	Examinación Que se guarden las ordenanzas de los azúcares y examinaciones de los maestros (AcTIII, 1518: 224)
Examinador dos Mestres de açúcar Engimjnadores dos mestres de açuquar (Ver 1488-89: 226)	
Forma Do dito açúcar que me há de dar asy ho das formas como de panella apurado (Tombo I, 1452: 8)	Forma de açúcar Formas de açúcar (Ord.G.C. 1531: 148)
	Fornalla Toda la leña que fuere menester para las fornallas del haser de los açucares (DatasT 1514: 240)
Lagar Sejom feytos lagares em que todo ho açuquar desa ylha se faça (Tombo I, 1462: 25)	
Lavrador (de açúcar) Lavradores daçuquares (Tombo IV, 1508: 509)	Labrador Alonso de la Fuente, labrador (DatasT 1501: 56)
Lavramemto de açúcar E que do açuquar que a que hos ditos lagares nom podesem abastar pera seu lavramemto o seu dono laurase em alç ^o a premas (Tombo I, 1466: 27) lauramemto de açuquares (Tombo II, 1485: 193)	
Lavrar Laurar e ffazer açuquar (Ver 1488-89: 231)	Labrar Vos do agua para regallo mientras no labrase el ingenio (DatasT 1503: 180)
Lealdador Anrique de Betancor alealdador (Ver 1485-86: 145) Joam allealldeiro (Ver 1491-92: 284)	Lealdador Ninguna persona sea osada de sacar açúcar desta ysla syn ser lealdada por el lealdador (AcTI, 1506: 107) eligeron por lealdador de los açucares desta ysla (AcT I, 1507: 172)

Lealdamento do açúcar Allealldamemtos dos açuquares (Tombo II, 1485: 193)	
Lealdar Alialdar o acucar (Ver 1470-72: 38)	Lealdar Habia servido en lealdar el azúcar más de un año (AcTII, 1508: 2)
Mestre de açúcar Dinjs Affonso mestre de açuquar (Ver 1470-72: 23)	Maestro de azúcar Juan García, maestro de açúcar (DatasT 1504: 56)
Mestre de engenho Mestres dos enjenhos (Ver 1485-86: 144)	Maestro de hacer ingenios Gonçalo Diaz, maestro de hacer ingenios (DatasT 1506: 230)
Moenda Que nom possam fazere emgemhos nemhuus de moemda (Tombo I, 1461: 16)	
	Moledor Juan de Alamego, moledor (DatasT 1513: 287)
	Moler Hacer un ingenio para moler las cañas que oviere para moler (DatasT 1505: 30)
Panela Do dito açúcar que me há de dar asy ho das formas como de panella apurado (Tombo I, 1452: 8)	Panela El azúcar blanca como de panela (AcT II, 1509: 33)
	Prensa Trujeron la prensa de Blasino (...) que vos lo do en nombre de su alteza sin prejuicio del ingenio (DatasT 1509: 176)
Purgador Mestre e purgador (Tombo III, 1501: 411)	Purgador Su mayordomo y el purgador le maltrataron (AcTII, 1510: 57)
Purgar Nam tomem barro pêra purgar açucrares (Tombo I, 1483: 133)	Purgar Por el ingenio com todos sus pertrechos para moler y purgar (AcT II, 1508: 2)

Quintador O dito purgador será obrigado mandar chamar o quintador pera que com o espriuã dos quintos va rreceber o quinto (Tombo V, 1550:121)	
Refinador Vasco Pirez refinador (Contas II, 1509: 23)	Refinador Alonso López, refinador (PHG 1511: 225)
	Remillones 8 remillones, 1 batidera (PHG 1511: 284)
Tacha Arrobas descumas das tachas (Contas II, 1513-14: 227)	Tacha 10 espumaderas, 5 ponbas, 5 tachas (PHG 1511: 284) tachas e calderas (ord.GC 1531: 146)
Temperar Temperar açucares (Ver 1481-82: 85)	Templar Y purga cierto azúcar de Pedro de Lugo y ha templado en el ingenio (AcT II, 1510: 55)
Trapicha de bestas Das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas (...) das ditas alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas (Tombo I, 1468: 44-45)	Ingenio de bestias Haciendo un ingenio de bestias que vos doy toda la tierra y agua (DatasT 1502: 59) podais fazer un ingenio de bestias (DatasT 1504: 56)
Tratador do encaixamento Louremço Vaaz tratador do encayxamento da Calheta (Contas I, 1504-05: 28)	

II. Qualidades de açúcar e outros produtos e subprodutos açucareiros

Madeira	Canárias
Açúcar Sobre ho fazimemto do açuquar (Tombo I, 1452: 7)	Azúcar 2.400 arrobas de azúcar (RdelSello 1489: 30)
Açúcar baixo e ruim Dacuquer baixo e roym (Contas II, 1513-14: 240)	Azúcar malo Açucares malos que se quiebren (AcT I, 1507: 173)

Açúcar baixo mascabado Arrobas dacuquer baixo de quarto mazcabado (Contas II, 1513-14: 229)	
Açúcar baixo somenos mascavado Arrobas de acuquer baixo somenos mazcabado (Contas II, 1513-14: 229)	
Açúcar branco Do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair (Tombo I, 1466: 27)	Azúcar blanco Que ninguna persona sea osada de vender açúcar blanco a menos de trezientos mrs. (AcT I, 1504: 72)
Açúcar branco bom Duzemtas arrobas daçuquer bramco bom (Contas I, 1504-05: 39)	Azúcar bueno blanco Açúcar bueno, blanco e lealdado (AcT I, 1507: 154)
	Açúcar blanco de cañas Açúcar blanco de cañas (Ord. GC 1531: 98)
Açúcar branco de uma cozedura Açuquere bramco de hua cozedura (Contas I, 1522-23: 113)	
Açúcar candi E quoamto aos comfeytos alfenj diagargamte açuqar camdill e toda outra maneyra de comseruas (Tombo III, 1498: 378)	
Açúcar de cara Do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair. (Tombo I, 1466: 27)	
Açúcar de cogulo Do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair (Tombo I, 1466: 27)	Cugacho ou cogucho Gran parte del azúcar que tenia recibido en su casa después de lealdado lo tornó a poner en sus cugachos los panes y que los tornó a purgar por que estaba lleno de bren (AcT II, 1509: 33), las myeles de las espumas e respumas e de los coguchos e rapaduras e pies (Ord.GC 1531: 147)
Açúcar de duas cozeduras E pllo mjlhor delle em duas cozeduras (Tombo I, 1469: 48)	

Açúcar de escumas Açuquar das escumas (Tombo III, 1501: 412)	Azúcar de espumas Azúcar blanco y de espumas y paneles (AcT II, 1508: 24)
Açúcar de escumas de canas Açuquar descumas de canas (Contas I, 1520: 61)	
Açúcar de mel Açuquar de melles (Contas I, 1520: 55)	
Açúcar de mel mascavado Caixas daçuquer de meles mazcabados (...) maltratado em poo em pães quebrados (Contas I, 1524: 136)	
Açúcar de mel velho Duas arrobas e quarta daçuquer de meles velhos (Contas II, 1517: 99)	
Açúcar de panela De panella apurado (Tombo I, 1452: 8), Açuquar de panella (Ver 1470-72: 5), açuquares de panella (Tombo I, 1485: 152)	Azúcar de panela Azúcar blanco y de espumas y paneles (AcT II, 1508: 24), el azúcar blanca como de panela (AcT II, 1509: 33)
Açúcar de refugo Noventa e duas arrobas daçuquer de refugo e retame e mazcabado (Contas I, 1504-05: 40)	
Açúcar de retame Arrobas de retame (Contas I, 1504-05: 41)	
Açúcar de retame em pó Duas caixas daçuquer de retame em poo (Contas I, 1524: 134)	
Açúcar de retame quebrado De retame quebrado (Contas II, 1517: 97)	
Açúcar de retame velho Çimquo caixas de retame velho (Contas I, 1524: 141)	
Açúcar de uma cozedura Corenta arrobas de huua cozedura (Contas I, 1504-05: 31)	
Açúcar fino Hua arroba e mea de fjno (Contas II, 1537: 173)	

Açúcar limpo O quarto em açuquar limpo (Tombo I, 1466: 27)	
Açúcar mascavado Dos quymtos do açuquar mascabado (Contas I, 1520: 59)	
Açúcar mascavado de cana Daçuquer mazcavado de canas (Contas II, 1534: 262)	
Açúcar mascavado de mel Duas arrobas dacuquer mazcabado de melles (Contas II, 1537: 175)	
Açúcar mascavado de mel velho Tres caixas de mazcabados de velhos de meles (Contas I, 1524: 138)	
Açúcar mascavado velho Cento e honze arrobas daçuquer mazcabado velhos detras da ilha (Contas I, 1522-23: 107)	
Açúcar refinado E o outro que o lavrado lhe dese rrefinado (Tombo I, 1469: 48), vinte arrobas daçuquer refinado (Contas I, 1504-05: 31)	Azúcar refinado La mitad del azúcar blanco y de las espumas con la cuarta parte del refinado (PHG 1511: 227)
Açúcar refinado de mel Hu caixaão de refinado de meles (Contas I, 1504-05: 31)	
Açúcar refinado fino Vinte arrobas daçuquer refinado fino (Contas I, 1504-05: 39)	Azúcar fino Llevar la cuarta parte del azcar fino y la tercera del refino (RdelSello 1513: 202)
Açúcar rosado de escumas Desqumas feyta em asucre rozado (Contas II, 1536: 123)	
Açúcar somenos Outro mays somenos (Tombo I, 1469: 48)	
Açúcar velho Daçuquer velho dos varejos do ano doyto (Contas II, 1509-11: 15)	

Alfenim Conseruas e alfinij e confeytos (Tombo I, 1469: 48), nom posa fazer nemguem comseruas alfenjm comfeytos nem outra nemhuua fruyta dacucaar (Tombo II, 1490:241)	
	Buhonería Se platicó que cogiéndose cantidad de azúcar no la hay en los mercaderes de buhonerías (AcT V, 1525: 59)
Casca de cidra De cascas de cidra sete arrobas (Contas I, 1504-05: 31)	
Confeito Conseruas e alfinij e confeytos (Tombo I, 1469: 48)	Confite Cuatro arrobas de confite (RdelSello 1496: 84), 1.800 arrobas de azúcar y 18 de confites y conservas (RdelSello 1507: 146)
	Confitura Confites e confituras (Ord.GC 1531: 98)
Conserva Conseruas e alfinij e confeytos (Tombo I, 1469: 48)	Conserva Tres cajas de conservas (RdelSello 1489: 31), 1.800 arrobas de azúcar y 18 de confites y conservas (RdelSello 1507: 146)
Conserva de abóbora Dabobora dous barris (Contas I, 1504-05: 31)	Conserba de calabacete Conserba de calabacete (Ord. GC 1531: 99)
Conserva de açúcar branco Barris de conserva daçuquer bramco (Contas I, 1523: 92)	
Conserva de açúcar de mel Hua arroba mea dacuquer de melles em conserua (Contas II, 1513-14: 227)	
Conserva de escumas Dous barris e dous poroes de comserua descumas (Contas I, 1523: 89)	

Conserva de marmelada Despendeo por sy em marmelada em conserua hua arroba e mea daçuquer (Contas II, 1517: 101)	
Conserva de pêra parda E asy dous barris de peras pardas que pesou a comserua çinquo arrobas e vinte e seis arratees (Contas I, 1504-05: 31)	Conserba de pêra Conserba de peras (Ord.GC 1531: 99)
Conserva de pêssago Outro barrill de pessegos que leuou duas arrobas e vinte arratees da dicta comserua de pessegos (Contas I, 1504-05: 31)	
Conserva de rescumas Dezoito barris de comserua de rescumas (Contas I, 1523: 91)	
Diacidrão bom Çinquo barris de diaçidram bom (Contas I, 1504-05: 31)	Conserva de diaçitrón So pena de que pierdan los confites e conservas de diaçitrón y todas las otras frutas (AcTV, 1527: 174), conserva de deacitrón (Ord.GC 1531: 99)
Diagargante E quoamto aos comfeytos alfenj diagargante açuçar camdill e toda outra maneyra de comseruas (Tombo III, 1498: 378)	
Escuma Dos quymtos descumas (Contas I, 1520: 57)	Escuma Así blanco como espumas (EPJRB 1507: 72), 100 arrobas de escumas (PHG 1511: 263)
Escuma das caldeiras Duas arrobas e tres quartas descumas das caldeiras (Contas II, 1513-14: 237)	Espuma de calderas Espuma de calderas (Ord.GC 1531: 145)
Escuma das tachas Arrobas descumas das tachas (Contas II, 1513-14: 227)	Espuma de tachas Espumas de tachas (Ord.GC 1531: 145)
Escuma quebrada Descumas de quarto quebradas (Contas II, 1513-14: 241)	Escuma quebrada 100 arrobas de escumas de las cuales han de ser 14 de quebradas (PHG 1511: 263)

Escuma velha Descumas duas caixas de velhas (Contas I, 1524: 138)	
Fruta Hu caixão de frujta (Contas I, 1523: 91)	Fruta So pena de que pierdan los confites e conseruas de diaçitrón y todas las otras frutas (AcTV, 1527: 174)
Fruta de açúcar Nom posa fazer nemguem comseruas alfenjm comfeytos nem outra nemhuua fruyta dacucaar (Tombo II, 1490: 241)	Fruta de açúcar Los que venden confites y frutas de açúcar que no lo vendan sin que los diputados lo vean (AcT V, 1527: 174)
Fruta de açúcar branco Caixão de frujta daçuquer bramco (Contas I, 1523: 92)	
Fruta de confeiteiro Hu caixam de frujta de comfeiteiro (Contas I, 1523: 98)	
Fruta de escumas Hu caixam de frujta descumas em hua arroba (Contas I, 1523: 89)	
Fruta de mascavado Mazcabado em frujta (Contas II, 1513-14: 228)	
Fruta de mel Cimqo barris e dous caixoees e duas boçetas de frujta de meles (Contas I, 1523: 89)	
Fruta em conserva Duas arrobas e mea de fruyta em conserua (Contas II, 1537: 175)	
Fruta seca de escumas Desqumas feyta em fruyta sequa tres arobas (Contas II, 1536: 123)	
Fruta seca de mel Melles em frujta seca (Contas II, 1513-14: 227)	
Marmelada Dez boçetas de marmelada pequena (Contas I, 1523: 97)	

Marmelada de açúcar Tres quartas daçuquer em marmelada (Contas II, 1517: 101)	
Marmelada de açúcar branco Seis barris e sete boçetas de marmelada daçuqre bramco (Contas I, 1523: 98)	
Marmelada de escumas Quatro bocetas de marmellada descumas em meia arroba (Contas I, 1523: 90)	
Mel Do açuquar bramco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sair (Tombo I, 1466: 27)	Miel Engenios e casas de purgar e mieles (DatasT 1514: 240), miel y remiel de cañas (AcT IV, 1523: 185)
Mel bom De melles bons oyto arobas (Contas II, 1536: 134)	
Mel mascavado De melles mazcabados (Contas I, 1520: 61)	
Mel mascavado velho Tres caixas de meles velhos mazcabados (Contas I, 1524: 129)	
Mel velho Çimqo arobas de meles velhos (Contas I, 1523: 96)	
Melado O dito mell se carregue per quem o quiser carregar sem delle se cozer nem mesturar com mellado (Tombo II, 1490: 230)	
	Melaza Tomar azúcares, melazas y orchilla y llevarlos a Flandes (EPJRB 1508: 131)
	Melcochas Que se vendían nuégados de trigo con miel y remiel de cañas y melcochas (AcT IV, 1523: 185)

	Melcochas de miel Que no vendan nuégados de trigo ni melcochas de miel ni espumas ni respumas de cañas (AcT IV, 1523: 185)
Netas O mestre caldeireiros e tacheiros que tiverem dever por temperar as nettas temperarão tudo sem ficar nada (Post. 1587: 74)	
Pão de açúcar Pães de açuquar (Ver 1481-82: 146)	Pan de açúcar Persona alguna sea osado de sacar pan de açúcar alguno de los yngenios (AcT I, 1507: 156)
Pão de açúcar branco Pães daçuqar branco (Tombo V, 1550: 120), pãees daçuquer bramco (Contas I, 1523: 93)	Azúcar blanco en panes Azucar blanco en panes (PRF I, 1520: 166)
Pão de açúcar de mel Dous pães dacuquer de mell (Contas II, 1513-14: 242)	
Pão de escumas Hu paam descumas que pesou oito arrates (Contas II, 1517: 108)	
Pão de marmelada Quatro pãees de marmelada (Contas I, 1523: 92)	
Pão pequeno de açúcar Dacuque de pães pequenos (Contas II, 1509: 197)	
Pão pequeno de açúcar branco Seis caixas de bramco de pães pequenos (Contas I, 1523: 96)	
Pão pequeno de açúcar refinado Duas arrobas e noue arrates daçuquer refinado de paes pequenos (Contas II, 1517: 93)	

	Pie Las myeles de las espumas e respumas e de los coguchos e rapaduras e pies (Ord.GC 1531: 147)
Rapadura Duas caixas de rapaduras (Contas I, 1523: 95)	Rapadura Las escamas y rescamas e rapaduras (Ord. GC 1531: 145)
Rapadura de cal Duas caixas de retame em poo e rapaduras de cales (Contas I, 1524: 136)	
Remel Rremelles (Ver 1470-72: 5)	Remiel 9 pipas de remiel (RdelSello 1514: 209), miel y remiel de cañas (AcT IV, 1523: 185)
Remel novo Outra pipa de remel nouo (Contas I, 1524: 133)	
Remel velho De rremel velho (Contas I, 1524: 133)	
Rescuma Onças mea de rescumas (Contas I, 1520: 58)	Rescuma Escumas y reescumas (PRF I, 1520: 162), ni espumas ni respumas de cañas (AcT IV, 1523: 185)
Rescuma quebrada Hua caixa de rescumas quebradas (Contas I, 1523: 97)	

Fontes documentais:

Madeira

- COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins, 1985, *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I – Almoxarifados e alfândegas*, Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra. (Contas I)
- COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins, 1989, *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II – Registo da produção de açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico. (Contas II)
- COSTA, J. Pereira da, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Funchal,

Centro de Estudos de História do Atlântico. (Ver.)

MELO, L. F. Cardoso de Sousa, 1972-1990, «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», *Arquivo Histórico da Madeira*, vols. xv, xvi, xvii, xviii e xix, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais. (Tombo)

«Posturas que fizeram os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587) - titulo das posturas dos engenhos», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, 1931: 73-75. (Post.)

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

Canárias

Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507 (edición y estudio de Elías Serra Ráfols), La Laguna de Tenerife, 1949. (AcTI)

Acuerdos del Cabildo de Tenerife II 1508-1513. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de la isla hasta 1513 (edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), La laguna de Tenerife, 1952. (AcTII)

Acuerdos del Cabildo de Tenerife III 1514-1518. Con un apéndice de documentos sobre el gobierno de las islas (edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), San Cristóbal de La Laguna, Isla de Tenerife, 1965. (AcTIII)

Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV. 1518-1525. Con dos apéndices de documentos sobre el gobierno de las islas (edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa), San Cristóbal de La Laguna, Isla de Tenerife, 1970. (AcTIV)

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

GALINDO, Pedro Martinez, 1988, *Protocolos de Rodrigo Fernández 1520-1526 (primera parte)*, San Cristóbal de La Laguna, Isla de Tenerife. (PRFI)

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

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

RAFOLS, Elías Serra, 1978, *Las Datas de Tenerife* (Libros I a IV de Datas originales. Índices de Agustin Guimera Ravina), La Laguna, Tenerife. (DatasT)

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

VALLEJO, Eduardo Aznar, 1981, *Documentos Canarios en el Registro del Sello 1476-1517*, La Laguna, Tenerife. (RdelSello)

«A terminologia açucareira nos documentos históricos da ilha da Madeira (séculos XV e XVI)»

Actas do XIII Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística, vol. II, Lisboa, Associação Portuguesa de Linguística, 1998:155-173.

Objectivo: dar a conhecer a riqueza da terminologia açucareira na documentação histórica madeirense dos séculos XV e XVI.

O açúcar da ilha da Madeira teve uma importância fundamental na rota açucareira do Atlântico, nos séculos XV e XVI. A cultura da cana sacarina na Madeira constituiu o ponto de partida da transmigração do açúcar do Mediterrâneo para o Atlântico. Logo, após a (re) descoberta da ilha da Madeira pelos portugueses, o infante D. Henrique mandou buscar as primeiras socas de cana e os mestres de engenho e de fazer açúcar à Sicília ou a Valência. A Madeira oferecia boas condições para a produção açucareira, pois tinha abundância de água para irrigar os canaviais e mover os engenhos e abundância de lenha para construir engenhos e cozer o sumo da cana.

A importância económica e social que a produção sacarina atingiu na ilha da Madeira manifestou-se na exportação do açúcar madeirense para vários pontos da Europa (Portugal, Bretanha, Flandres, Inglaterra, Veneza, Génova, Roma e Constantinopla), no número de escravos transportados para a ilha para fornecerem mão-de-obra aos canaviais e engenhos, na quantidade de estrangeiros que se fixaram na ilha atraídos pela riqueza do comércio do açúcar, e ainda na iconografia heráldica da cidade do Funchal, que apresentava canas e formas de açúcar no seu escudo. A riqueza da cultura açucareira deixou vestígios na ilha da Madeira, por isso hoje existe no Funchal o Núcleo Museológico Cidade do Açúcar, onde se está a criar um centro de documentação sobre a produção açucareira madeirense.

Na Madeira, a cultura da cana sacarina surgiu a partir de meados do século XV. As principais áreas de produção açucareira situavam-se na vertente sul da ilha. A capitania do Funchal, mais especificamente as partes do fundo (Ribeira Brava, Calheta e Ponta do Sol), era a grande área de produção açucareira. O cultivo da cana sacarina na Madeira perdeu importância a partir de fins do século XVI, principalmente devido à concorrência do açúcar de Canárias,

de S. Tomé e Príncipe e depois com a grande produção açucareira do continente americano, nomeadamente do Brasil e das Antilhas.

A ilha da Madeira funcionou como laboratório ou campo experimental atlântico, onde se desenvolveram as técnicas de cultivo, a organização económico-social e a terminologia da cultura açucareira. Assim, na transplantação da produção açucareira para novos espaços atlânticos, nomeadamente para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, apenas se implementaram técnicas e estruturas sociais já experimentadas na produção açucareira madeirense, pois foram os madeirenses que levaram as primeiras socas de cana, as técnicas de irrigação dos canaviais, os mestres experimentados dos engenhos e a terminologia do açúcar para essas regiões.

O objectivo deste trabalho é fazer o levantamento dos termos relacionados com a produção açucareira nos documentos alfandegários e administrativos produzidos na Madeira nos séculos XV e XVI. Assim, utilizámos como fontes documentais: as *Vereações da Câmara Municipal do Funchal (século XV)*; o *Livro dos estimos do ano de 1494*; o *Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal (séculos XV e XVI)*; o *Livro de contas da ilha da Madeira (1504-1537)*, I- *almoxarifados e alfândegas*, II- *registo da produção de açúcar*; *As posturas que fizerão os offiçiaes do ano de oiteta e sete (1587)* sobre os engenhos. Neste trabalho não podemos explorar exaustivamente as fontes, devido à sua extensão, por isso vamos estudar apenas os termos mais significativos relacionados com a área da actividade açucareira.

Registámos termos específicos da cultura açucareira e unidades lexicais não específicas desta área de actividade, intervenientes na produção do açúcar. Trata-se de termos que denominam conceitos específicos e relacionados com a actividade açucareira, designadamente os nomes de profissões, os processos intervenientes na transformação da cana-de-açúcar e os produtos e subprodutos resultantes desta transformação, suas qualidades, pesos, medidas, formas de transporte e ainda impostos e preços.

Nomes de profissões e cargos

Começamos com os termos que classificámos como nomes de profissões e nomes de cargos. As profissões são o exercício de um trabalho produtivo, enquanto os cargos são geralmente administrativos e eram exercidos por homens-bons do concelho, através de nomeação. Na documentação histórica da ilha da Madeira consultada, registámos as seguintes denominações de cargos e profissões específicas da produção açucareira:

açuquareiro

«Bertolomeu açuquareiro» (*Vereações*, 1470: 23);

alialldador

«alyalldarom agora os alialldadores tanto açuquar (...) Joam allealldeiro (...) Joam Vaaz allealdador» (*Tombo* xvi, 1490: 230);

caldeireiro

«caldeireiro nam tomara nem mandara tomar em cada caldeira mais que a medida certa»

(*Posturas*, 1587: 73);

canaueiro

«Joam de Lima canaueiro duas arrobas daçuquer» (*Contas* II, 1517: 95);

carpenteiro de engenho

«algus carpenteiros de engenhos daçuqares pera lhe yrem fazer engenhos» (*Tombo* xix, 1537: 79);

cõfeiteiro

«Symão Nunez cõfeiteiro» (*Tombo* xix, 1542: 100);

encaixador

«ouue outros encaixadores diguo que lhe pagou trezemtas e novemta arrobas e mea daçuquer» (*Contas* I, 1504-1505: 27);

engiminhadores

«enlegesem tres mestres de açúcar pera engamjnadores (...) os jmjamjnadores dos mestres do açúcar» (*Tombo* xvii, 1497: 581);

esbrugador

«nenhu esbrugador tirara do canaveal cana inteira nem em pedaços» (*Posturas* 1587: 74);

estimador

«hos estimadores as yram aestimar verdadeyramente» (*Tombo*, xvii, 1498: 379);

jujz dos danos do asucar

«Joam Fernandez jujz dos danos do asucar» (*Tombo* xvii, 1505: 493);

lavrador daçuquares

«nemhum lavrador que refinar melles seja tam ousado de os purgar na casa de purgar homde se purga ho açuquar (...) lavradores daçuquares» (*Tombo* xviii, 1508: 509);

mestre daçuquar

«Francisco Aluarez mestre daçuquar» (*Tombo* xix, 1542: 101);

purgador

«os mestres purgadores caldeireiros de mellar e almocreves» (*Posturas* 1587: 75);

quintador

«mandar chamar o quintador pera que cõ o esprivã dos quintos va rreceber o quinto» (*Tombo* xix, 1550: 121);

refinador

«Vasco Pirez refinador» (*Contas* II, 1509-1511: 23);

remdeyro dos quoartos

«Martim dAlmeda remdeyro dos quoartos dos nosos açuquares» (*Tombo* xvii, 1503: 445);

tacheiro

«O mestre caldeireiros e tacheiros que tiverem por temperar as nettas» (*Posturas* 1587:

74);

terçeyro dos estimos

«sera posto por terçeyro hum boõ homem (...) Joham Adam terçeyro dos estimos» (*Tombo* xvi, 1487: 206);

tratador do encaixamemto

«Fernam Rodriguez tratador do encaixamemto da comarca da Ponta do Soll e Ribeira Braua» (*Contas* I, 1504-1505: 27).

O *mestre de açúcar* era, sem dúvida, a profissão mais importante do engenho, pois era responsável pelo fabrico e qualidade do açúcar. Quanto aos cargos específicos da área da produção açucareira, o *estimador* era o avaliador dos canaviais e das canas, ou seja, fazia a avaliação da quantidade de açúcar que seria produzida por ano, os chamados *estimos dos canaviais*. A avaliação dos canaviais era feita pelo *almoxarife* e o *escrivão do almoxarifado*, dois homens-bons que eram nomeados *estimadores* e um terceiro, o chamado *terceiro dos estimos*, para intervir quando se tornava necessário um voto de desempate na avaliação. Os *lealdadores* examinavam a qualidade do açúcar e quando este não estava bem feito era quebrado e reelaborado, sendo o *purgador* e o *mestre de açúcar* responsabilizados por todos os danos sofridos pelo proprietário do dito açúcar. O *lealdamento* do açúcar era feito por «lealdadores e por veedores e espriuaes que ajam de veer e alealdar os ditos açuquares» (*Tombo* xvi, 1485: 193). Algumas designações de profissões e cargos parecem confundir-se, por exemplo: *estimador* e *avaliador*, *examinador* e *alvidrador*, *purgador* e *esbrugador*. No entanto, só a análise exaustiva de todas as ocorrências contextuais permitirá definir com precisão se se trata ou não de diferentes denominações de um mesmo conceito.

Muitos nomes de profissão e cargos, que não são específicos da produção açucareira, surgem associados a esta área de actividade, nomeadamente *afilador*, *almoxarife*, *alujdrador*, *comtador*, *escpriuam*, *mercador*, *pessador*, *recebedor* e *veedor*. Separámos os termos que designam profissões e cargos específicos da produção açucareira dos que não são específicos desta área de actividade. Alguns destes cargos e profissões podem ser especificados, tornando-se exclusivos da área da produção açucareira, por exemplo: *almoxarife dos açuquares*, *carpenteiro de engenhos*, *espriuaes dos alealdamentos do açuquar*, *lavradores daçuquares*, *remdeyro dos quoartos dos açuquares*, *rendeiro de engenho*, *terçeyro dos estimos*. Muitas destas formas surgem ora especificadas ora não especificadas, como podemos ver, nas seguintes situações: *lavrador* e *lavradores daçuquares*, *mestre* e *mestre de açuquar*, *terçeyro* e *terçeyro dos estimos*. Registámos ainda as designações *omem trabalhador* e *trabalhador*, que parecem dizer respeito aos trabalhadores livres e assalariados que forneciam mão-de-obra não especializada aos canaviais e engenhos.

As denominações de algumas profissões e cargos apresentam variantes gráficas, fonéticas e morfológicas, por exemplo: o termo *lealdador* (de *leal*, a partir da forma verbal *lealdar*, com os sufixos *-dor* e *-eiro*), que apresenta as grafias e formas *alialdador*, *alealdador* e *allealldeiro*; o termo *afinador* que apresenta as grafias *afilador* e *affynador*, designando o indivíduo que

controla a uniformização dos pesos e medidas; o termo *examinador* que registámos com as grafias *engiminhadores*, *engamjnadores*, *jmjamjnadores* e *emgujmynadores*; o termo *tratante* ou *contratador do contrauto* ou *trauto do açuquar*, que apresenta as grafias e formas *trautantes*, *trautrantes*, *tratantes* e *trautadores*. Importa ainda referir as designações de profissões que surgem na cadeia onomástica, por exemplo: *Pêro Aluarez do trauto* e *Gonçalo Annes do contrauto*. Nestes dois casos, encontramos um complemento determinativo que surge em vez da designação do nome de profissão ou cargo *trautante*. A denominação de profissão ou cargo geralmente constitui o terceiro nome na cadeia antroponímica, identificando socialmente o indivíduo, por exemplo: *Symão Nunez côfeiteiro*, *Francisco Aluarez mestre daçuquar*, *Gonçallo Martjnz tratador do emcaixamento*, *Joham Adam terçeyro dos estimos*.

Processos da produção açucareira

Os termos que designam os processos relativos às diferentes fases da produção açucareira remetem-nos para as denominações das profissões ou cargos específicos desta área de actividade, por exemplo: ao termo *estimador* correspondem os termos *estimar* e *estimo*; ao termo *alujdrador* correspondem os termos *alujdrar* e *alujdro*; ao termo *lealdador* correspondem os termos *lealdar* e *lealdamento*. Verificamos que os processos geralmente são designados por formas verbais e formas nominais correspondentes. Trata-se de um processo de nominalização deverbal, em que os substantivos formados a partir dos verbos podem apresentar mais do que uma forma. Assim, registámos os seguintes termos que designam processos da produção açucareira: *cozer* e *cozedura*, *vender* e *vemda*, *contrautar* e *contrauto* ou *trauto*, *mostrar* e *mostrança*, *alialdar* e *alialdamento*, *carregar* e *carregas* ou *carregações*, *estimar* e *estimo* ou *estimaçam*, *receber* e *recebimento*, *avaliar* e *avaliamento* ou *avaliaçam*. Trata-se de formas nominais duplas formadas a partir de um mesmo radical com diferentes sufixos. No caso de *carregar* e *carrega* e de *purgar* e *purga*, há um processo morfológico de formação de palavras por conversão ou derivação imprópria, em que há alteração da categoria sintáctica de verbo para nome. Parece-nos importante salientar que todos estes verbos que originam substantivos e que designam os processos da produção açucareira são verbos transitivos, por exemplo: *cozer os meles* e *cozedura dos melles*, *estimar os canaveaes* e *estimo dos canaveaes*, *alialdar o açuquar* e *alialdamento dos açuquares*, *engiminar os mestres* e *examinaçam dos mestres*.

Produtos da cultura açucareira

Os produtos resultantes da cultura açucareira estão intimamente associados aos processos de transformação da cana-de-açúcar. Assim, é importante conhecer os processos de transformação da cana para conhecer os produtos açucareiros.

Da moagem da cana resulta o sumo da cana ou *garapa* que é purificado e concentrado nas caldeiras, originando o mel e o açúcar, conforme o grau de elaboração. O açúcar é mais elaborado, pois passa por um processo de cristalização do melado. Depois de ter alcançado nas caldeiras o ponto de açúcar, este é colocado em formas de barro onde é purgado, então

faz-se escorrer o melaço que não cristalizou. Quando se tira o açúcar das formas, obtém-se os pães de açúcar, comercializados depois de pesados, empapelados e encaixados (arrumados em caixas para serem transportados). O pão de açúcar podia ser de vários tipos e tamanhos, dependendo da matéria prima e do grau de elaboração do açúcar. O de melhor qualidade era o obtido directamente da cana, purgado e refinado. Os piores eram feitos das *escumas* ou *espumas das caldeiras*, do melaço não cristalizado que escorria das formas ou das crostas que ficavam nas formas que eram batidas para tirar o açúcar. O tamanho do pão diminuía à medida que se purgava e refinava o açúcar. Para purgar o açúcar, os *purgadores* estendiam sobre a base das formas de açúcar, a chamada *cara do pão*, uma capa de argila. A água que esta continha começava a desprender-se e a descer, arrastando o melaço do pão que se dissolvia. O pão purgado era menos moreno mas não era branco. A brancura era obtida quando o açúcar era refinado. O refinado do açúcar consistia na dissolução e reelaboração do pão uma ou duas vezes. Quanto mais branco e límpido, menos adesão de melaço aos cristais de açúcar e melhor era a qualidade do pão de açúcar. Assim, existiam pães de uma, duas ou três cozeduras. O açúcar ao passar por várias cozeduras resultava num produto de maior pureza e valor económico.

Os produtos resultantes da produção açucareira são variados e apresentam diferentes qualidades. Assim, registámos os seguintes termos que designam produtos e subprodutos açucareiros:

açúcar camdill

«comfeytos alfenj diagargamte açuqar camdill e toda outra maneyra de comseruas»
(*Tombo xvii*, 1498: 378);

açúcar de duas cozeduras

«açucar de duas cozeduras que nom valha menos de seysçemtos rrs. aroba» (*Tombo xvii*, 1496: 358);

açúcar de hua cozedura

«daçucar de huua cozedura» (*Tombo xvii*, 1499: 383);

acucar mazcauado

«despesa do dyto asucre mascabado» (*Contas II*, 1536: 118);

açúcar refinado

«vinte arrobas daçuquer refinado que custou duas arrobas de huua cozedura cada huua arroba de dito refinado» (*Tombo xv*, 1470: 53);

açuquar branco

«duas mjll e cento e cinquenta arrobas daçuquer bramco na forma» (*Contas I*, 1523: 88);

açuquar de panella

«melles cozidos em acucar de panella» (*Vereações* 1470: 5);

açuquar descumas

«açucar descumas de carras» (*Contas I*, 1520: 61);

açuquer de melles

«açuquer de meles mazcabados» (*Contas* I, 1523: 88);

açuquer de refugo

«daçuquer de refugo e retame e mazcabado» (*Contas* I, 1504-1505: 39);

alfinjm (açúcar fino usado para moldar doces de alfenim)

«duas caixas dalfynjm e dezasseis barris de conserua» (*Contas* I, 1523: 94);

caras (designa a parte de cima do açúcar nas formas)

«e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rrifinar o açuquar de panella»
(*Vereações* 1470: 5);

cogulhos (também com a grafia *cugulhos*)

«e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rrifinar o açuquar de panella»
(*Vereações* 1470: 5);

confeytos (sementes ou frutas cobertas com açúcar)

«tres arrobas e mea daçuquer em confeitos e alfeny» (*Contas* II, 1517: 79);

conserua descumas

«vinte arrobas descumas em conserua» (*Contas* I, 1523: 89);

conseruas (fruta conservada em calda de açúcar)

«os açuquares em tantas maneyras de conseruas e alfinij e confeytos» (*Tombo* xv, 1469: 48);

diaçidram (cidrão cristalizado ou confeitado)

«çinquo barris de diaçidram bom os quaees todos pessaram de comserua dezasete arrobas e oito arratees» (*Contas* I, 1504-1505: 31);

diagargante

«confeytos alfenj diagargamte açuquar camdill e toda outra maneyra de comseruas»
(*Tombo* xvii, 1498: 378);

escumas

«recebimento das escumas do quinto» (*Contas* I, 1523: 91);

fruyta daçuquer

«hu caixão de frujta daçuquer bramco» (*Contas* I, 1523: 88);

mellado (*caldo concentrado nas caldeiras*)

«o dito mell se carregue per quem o quiser carregar sem delle se cozer nem mesturar com mellado cousa algua» (*Tombo* xvi, 1490: 230);

melles

«acerca dos melles do carto» (*Contas* I, 1524: 129);

melles dos açuquares

«os melles doas açuquares» (*Tombo* xv, 1470: 99);

melles mazcabados

«paguou de quimto daçuquer de melles mazcabados ao almoxarife» (*Contas* II, 1530: 69);

pães de açuquar (massa de açúcar de forma cônica)

«a ssoma do acuquar dos pães de açuquar que os allealldadores allealdarem» (*Tombo* xv, 1485: 146);

rapadura (açúcar rapado dos tachos)

«retame em poo e rapaduras de cales» (*Contas* I, 1524: 136);

rescumas

«sayda das resqumas (...) duas caixas de rescumas» (*Contas* I, 1523: 88);

retame (açúcar de inferior qualidade)

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

rremelles (mel de inferior qualidade)

«os rremelles que os guardassem muj bem porque os mercadores os comprariam» (*Contas* I, 1524: 133).

A definição de cada um destes produtos e subprodutos do açúcar, a partir do estudo das ocorrências contextuais destas palavras, permite estabelecer associações entre produtos com diferentes denominações, que parecem remeter para o mesmo conceito, por exemplo: *açúcar refinado* e *açuquar branco*, *conservas* e *fruyta em açuquar*, *confeytos* e *diacidirão*. Nos casos de *açúcar de refugo*, *retame* e *açúcar de panela*, falta-nos fazer um estudo exaustivo destes termos para podermos defini-los com maior precisão, mas sabemos tratar-se de açúcares de inferior qualidade.

O principal produto da cultura açucareira era o açúcar. Além de diferentes tipos de açúcar, temos também diferentes qualidades deste produto. A qualidade do açúcar é determinada por adjectivos qualificativos, por exemplo: *assuquares baixos*, *açúcar limpo*, *açucares bons*, *açúcar quebrado*, *açúcar saaom*, *assuquares velhos do ano passado*. Outros produtos derivados do açúcar de referência obrigatória são as *conservas*, devido à sua grande importância na economia da ilha, tanto na exportação como no abastecimento das embarcações. A abundância de açúcar produzido na Madeira, a partir de meados do século XV, impulsionou a indústria de conservas de frutas. É de salientar que a conserva de frutas (limões, laranjas, cidrão, pêssegos e abóbora) não era feita apenas com açúcar, mas também com *melles*, *remelles*, *escumas* e *rescumas*. As *escumas*, *rescumas* e a *rapadura* eram os produtos inferiores dos engenhos. As *rapaduras* podiam ser refinadas para se fazer com elas pães de açúcar, mas estes pães eram de baixa qualidade e serviam, pelo seu baixo preço, de açúcar e alimento para as gentes mais pobres.

As quantidades dos produtos e subprodutos do açúcar são referidas por pesos e medidas que, por vezes, surgem associadas às formas de transporte destes. O açúcar é pesado em arrobas, que se dividem em *arratees*, em *quartas* e em *qujmtaes dacuquar*. Quanto ao *mell*, *remell*, *escumas* e *resqumas*, que são produtos líquidos, a medida referida é o *almude*. Registámos designações das formas de transporte dos produtos, geralmente associadas a quantidades e

medidas, por exemplo: *hu barril* e *hu almude*, *caixas*, *hu caixam* e *duas buçetas*, *dous porroes*, *pipas* e *arcas*. Podemos ainda referir os impostos ou *dereytos dos açuquares* relacionados com a produção e exportação do açúcar e produtos derivados. Os impostos que caem sobre a produção são: o *terço*, o *quarto*, o *quinto* e a *redizima do capitam*. A *dizima* é o décimo valor que cai sobre a exportação dos *açuquares*. Os valores monetários surgem, geralmente, associados aos impostos. Assim, encontramos por exemplo: *pagar acucar a cruzado* e *hu espadim douro por qujmtall dacuquar*. Tanto os termos relacionados com os pesos, medidas e formas de transporte como os termos relacionados com os impostos e valores monetários não são específicos da área da produção açucareira, no entanto são referidos neste estudo por estarem associados aos produtos derivados da cana-de-açúcar.

Conclusão

Concluindo, classificámos a terminologia açucareira em três grandes áreas temáticas: os nomes de profissões e cargos, os processos da produção açucareira e os produtos e subprodutos resultantes desta actividade, suas qualidades, pesos, medidas, formas de transporte e ainda impostos e valores monetários.

Os termos que registámos apresentam grande interesse linguístico e histórico, pois fornecem informações lexicais, fonéticas morfológicas e semânticas sobre o português dos séculos XV e XVI. Além disso, nas fontes documentais consultadas, muitos destes termos relacionados com a produção açucareira apresentam as suas primeiras atestações na história da língua portuguesa e mesmo no contexto das línguas românicas. Trata-se de termos de origem árabe e românica que foram transplantados do Mediterrâneo para a ilha da Madeira ou que surgiram nesta ilha com o desenvolvimento da cultura açucareira, sendo depois transplantados para as outras regiões açucareiras do Atlântico.

Seria interessante estudar a terminologia açucareira que foi transplantada da ilha da Madeira para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil e Antilhas, principalmente nas regiões menos desenvolvidas, onde ainda se conserva uma produção açucareira tradicional, conservando termos oriundos da antiga cultura açucareira madeirense. Seria também interessante fazer o estudo da actual terminologia açucareira na ilha da Madeira, para ver em que medida se conservam alguns termos da primitiva produção açucareira e em que medida surgiram novos termos associados às inovações técnicas. Seria ainda interessante elaborar um glossário da terminologia açucareira, registando todas as ocorrências dos termos com as respectivas variantes, origem, definição, formação e história da palavra e ainda o estudo comparativo com outras línguas românicas. Assim, este levantamento da terminologia açucareira nos documentos históricos da Madeira (séculos XV e XVI) constitui apenas uma amostragem de uma recolha mais exhaustiva a realizar, visando a elaboração de um glossário comparativo da terminologia açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico, tendo como epicentro a ilha da Madeira.

Fontes documentais:

- COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins, 1985, *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I – Almoxarifados e alfândegas*, Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra.
- COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins, 1989, *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II – Registo da produção de açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- COSTA, J. Pereira da, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- MELO, L. F. Cardoso de Sousa, 1972-1990, «Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal», *Arquivo Histórico da Madeira*, vols. xv, xvi, xvii, xviii e xix, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- «Posturas que fizerão os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587) - titulo das posturas dos engenhos», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, 1931: 73-75.
- RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de, 1962, «Livro dos estimos do ano de 1494», *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, pp. 47- 98.