

## Conexões Interlinguísticas do Léxico da Cultura Açucareira na Globalização do Mundo Atlântico: Madeira, Canárias, Brasil e América Espanhola

Interlinguistic Connections of the Lexicon of Sugar Culture in the Globalization of the Atlantic World: Madeira, Canary Islands, Brazil and Spanish America

Naidea Nunes Nunes<sup>1</sup>

### Resumo

A ilha da Madeira foi o epicentro do processo linguístico e cultural de transmissão do conhecimento da atividade açucareira no Atlântico. A partir do século XV, a Madeira, as Canárias, o Brasil e a América espanhola são lugares de interconexões, diálogos e trocas linguísticas e culturais à volta do açúcar. Muitos dos termos da cultura açucareira registados como brasileirismos nos dicionários da língua portuguesa do Brasil e de Portugal são, na verdade, *madeirensismos* disseminados nos dois lados do Atlântico. Posto isto, pretende-se comparar alguns termos da cultura açucareira presentes nos dicionários do Português Europeu e do Português do Brasil, nomeadamente no *Vocabulario* de Bluteau (1712-1721) e no *Diccionario da Lingua Portuguesa* de Morais Silva (1789 e 1813), os primeiros a averbar a terminologia do açúcar no Brasil, recebida da Madeira. Confrontam-se estes com a edição de Portugal do *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa* (2005), adaptado da edição brasileira de 2001. Segue-se a comparação com o *Tesoro*

---

<sup>1</sup> Departamento de Línguas, Literaturas e Culturas, Faculdade de Artes e Humanidades, Universidade da Madeira. Faculdade de Letras, Centro de Linguística, Universidade de Lisboa. Este trabalho foi desenvolvido no âmbito das atividades do projeto UIDB/00214/2020. Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CiTUR), polo da Universidade da Madeira, no âmbito das atividades do projeto UIDB/04470/2020. Centro de Investigação em Estudos Regionais e Locais (CIERL) da Universidade da Madeira. Pós-doutorada em Ciências da Linguagem e Linguística Aplicada pelo Instituto Universitário de Linguística Aplicada (IULA) da Universidade Pompeu Fabra, Barcelona (Espanha). Doutorada em Linguística Românica pela Universidade da Madeira, em 2002. Áreas de interesse: História da Língua Portuguesa, Linguística Românica, Lexicologia e Lexicografia, Onomástica, Terminologia, Linguística Sociocultural, Turismo, Cultura, Sociedade e Linguagem. Contacto: [naidean@staff.uma.pt](mailto:naidean@staff.uma.pt).

*Léxico Canario-Americano* de Corrales e Corbella (2010), uma vez que este vocabulário foi levado da ilha da Madeira para as Canárias e a partir daí chegou à América espanhola. Depois, mostra-se como o *Dicionário da Língua Portuguesa* da Academia das Ciências de Lisboa e outros dicionários *online* contemporâneos não registam os regionalismos da cultura açucareira que ainda hoje existem na ilha da Madeira e estão presentes em vários territórios, atestando as inter-relações sócio-históricas, linguísticas e culturais do passado. Acrescenta-se a este estudo a documentação oral contemporânea sobre a cultura açucareira, recolhida na Madeira, nas Canárias, no Brasil, na Venezuela e na Colômbia. A partir da comparação da documentação lexicográfica, em português e em espanhol, conclui-se que a terminologia açucareira existente nos dois lados do Atlântico confirma o percurso linguístico, histórico e geográfico da cana-de-açúcar, introduzida na América latina a partir da Madeira e das Canárias.

**Palavras-chave:** Lexicografia; Terminologia; Cultura Açucareira; Madeira e Canárias; Brasil e América Espanhola.

### **Abstract**

The island of Madeira was the epicenter of the linguistic and cultural process of transmitting knowledge of sugar activity in the Atlantic. From the 15<sup>th</sup> century onwards, Madeira, the Canaries, Brazil and Spanish America were places of interconnections, dialogues and linguistic and cultural exchanges around sugar. Many of the sugar culture terms registered as Brazilianisms in the Portuguese language dictionaries of Brazil and Portugal are, in fact, Madeiranisms disseminated on both sides of the Atlantic. Having said this, we intend to compare some terms from the sugar culture present in the European Portuguese and Brazilian Portuguese dictionaries, namely in the *Vocabulário* by Bluteau (1712-1721) and in the *Diccionario da Lingua Portueza* by Morais Silva (1789 and 1813), the first to endorse Brazilian sugar terminology received from Madeira. These are compared with the Portuguese edition of the *Houaiss Dictionary of the Portuguese Language* (2005), adapted from the Brazilian edition of 2001. The comparison follows with the *Tesoro Léxico Canario-Americano* by Corrales and Corbella (2010), since that this vocabulary was taken from the island of Madeira to the Canaries and from there it reached Spanish America. Afterwards, it is shown how the *Dictionary of the Portuguese Language* of the Lisbon Academy of Sciences and other contemporary online dictionaries do not record the regionalisms of sugar culture that still exist today on the island of Madeira and are present in several territories, attesting to the social and historical interrelations with linguistic and cultural aspects of the past. In addition to this study, contemporary oral documentation collected in Madeira, the Canary Islands, Brazil, Venezuela and Colombia is added. From the comparison of this lexicographic documentation, in Portuguese and Spanish, it is concluded that the existing sugar terminology on both sides of the Atlantic confirms the linguistic, historical and geographical path of sugar cane, introduced into Latin America from Madeira and the Canaries.

**Keywords:** Lexicography; Terminology; Sugar Culture; Madeira and the Canary Islands; Brazil and Spanish America.

## **Introdução**

A cultura da cana-de-açúcar constitui um processo socio-histórico e económico que se projeta no espaço atlântico desde o século XV até à atualidade. Trata-se dos primeiros passos da globalização em que o espaço atlântico se afirma no plano dos saberes técnicos da cultura açucareira. Assim, a Madeira contribuiu, juntamente com as Canárias, para a expansão da tecnologia e da terminologia associada à cultura açucareira no Atlântico, nomeadamente na América Latina. Trata-se de um facto histórico central na história atlântica, com a transmissão de técnicas e palavras da manufatura do açúcar de cana, levadas pelos madeirenses, mestres de fazer engenhos e mestres de açúcar (atividades especializadas), para os novos espaços açucareiros. Contudo, os termos técnicos da produção açucareira surgem registados nos dicionários da língua portuguesa apenas como brasileirismos, apesar da cultura açucareira ainda hoje existir na ilha da Madeira.

A língua foi um instrumento chave nas conexões económicas, sociais e culturais do açúcar de cana entre a Madeira, as Canárias e a América<sup>2</sup>. A expansão atlântica portuguesa, a partir da Madeira, foi um processo de transculturação em que, como aconteceu com as Canárias, foram plataformas atlânticas de transferência de técnicas e de conhecimentos linguístico-culturais para o novo mundo. Nunes<sup>3</sup> afirma que, através do conhecimento das palavras e das coisas da produção açucareira, conheceu-se o património histórico, linguístico e cultural do açúcar de cana na construção do mundo atlântico. A grande extensão geográfica da cultura açucareira, sobretudo na América Latina, mostra bem que nunca houve fronteiras históricas, geográficas, económicas, linguísticas e culturais para a expansão das técnicas e das palavras associadas às mobilidades humanas, nos processos de colonização portugueses e espanhóis. Existe uma grande riqueza e diversidade denominativa com semelhanças e diferenças entre os dois lados do Atlântico. As muitas semelhanças existentes no que se refere à produção açucareira devem-se à origem histórica e ao percurso geográfico da cultura açucareira transplantada da ilha da Madeira para o Brasil juntamente com a planta da cana-de-açúcar. Trata-se de técnicas e termos transmitidos pelos mestres de engenho e mestres de açúcar, a partir da Madeira e das Canárias para a América, formando uma continuidade linguística e cultural atlântica.

Tendo em conta o anteriormente exposto, os objetivos deste estudo são: destacar algumas palavras da cultura açucareira madeirense difundidas no Atlântico;

---

<sup>2</sup> NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

<sup>3</sup> NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

verificar se e como esses termos estão registados nos dicionários da língua portuguesa, começando pelo *Vocabulario* de Bluteau (1712-1721) e pelo *Diccionario* de Morais Silva (1789 e 1813), com registo do léxico de Portugal e do Brasil; confrontar estes com a edição portuguesa do *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa* (2005), adaptada da edição brasileira de 2001, e com o *Tesoro Léxico Canario-Americano* de Corrales e Corbella (2010); observar se as fontes lexicográficas contemporâneas do Português europeu, como o *Dicionário da Língua Portuguesa* da Academia das Ciências de Lisboa (DLP-ACL), o *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa* (Priberam) e o *Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa* da Porto Editora (Infopédia), todos em linha, incorporam informações de estudos lexicológicos publicados em Portugal sobre a cultura açucareira que ainda hoje existe na ilha da Madeira; comparar a documentação lexicográfica consultada (em português e em espanhol) com a documentação oral contemporânea recolhida na Madeira, nas Canárias, no Brasil, na Venezuela e na Colômbia por Nunes<sup>4</sup>.

Os dicionários de uma língua, enquanto repositórios do seu léxico, refletem as interconexões linguísticas, sociais e culturais existentes, ao longo do tempo, entre territórios. Por isso, importa consultar o *Vocabulario* de Bluteau (1712-1721) e o *Diccionario da Lingua Portuguesa* de Morais Silva (1789 e 1813), os primeiros a documentar termos da produção açucareira do Brasil. Estes serão confrontados com o *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, edição de Portugal datada de 2005 (com adaptações da edição do Brasil de 2001), e com o *Tesoro Léxico Canario-Americano* (TLCA) de Corrales e Corbella (2010), tendo em conta que o vocabulário açucareiro foi transplantado da ilha da Madeira para as Canárias e, depois, para os novos territórios americanos.

Trata-se de unidades lexicais especializadas ou linguagem de especialidade enquanto terminologia técnica da atividade açucareira, sendo importante observar a sua dicionarização iniciada na língua portuguesa com Bluteau<sup>5</sup>, que indica a marca de uso geográfico do Brasil ou domínio terminológico «brasílico». Mostra-se, assim, a importância dos dicionários como repositórios do património lexical presente na documentação histórica e em uso. Tendo em conta alguns exemplos de termos da cultura açucareira madeirense, salientam-se informações da lexicografia diacrónica e sincrónica para a História da Língua Portuguesa e a dicionarística do português no mundo, nomeadamente no Brasil.

---

<sup>4</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...]; NUNES, 2003, *Palavras Doces*; NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>5</sup> BLUTEAU, 1712-1721, *Vocabulario Portuguez e Latino* [...].

### **Vocabulário Português e Latino de Rafael Bluteau (1712-1721)**

Segundo Gonçalves<sup>6</sup>, o *Vocabulário Português e Latino* (1712-1721, 8 vols.) de Rafael Bluteau integra muita informação extralinguística, tendo um pendor enciclopédico. Destaca que o autor compila vários conhecimentos e técnicas de várias áreas científicas e empíricas da época. Apresenta a indicação de termos do Brasil, incluindo no subtítulo do dicionário o nome *brasilico*, dando atenção às realidades consideradas exóticas e raramente incluídas nas obras lexicográficas.

Gonçalves<sup>7</sup> explica que, em relatos escritos no século XVI e sobretudo XVII, alguns autores descreveram e publicaram textos sobre a natureza exótica das terras americanas, referindo Pêro de Magalhães de Gândova, *Historia da Provincia de Vera Cruz* (1576). Informa que a novidade consiste no seu registo num dicionário da língua portuguesa, incluindo uma componente técnica e científica e, por isso, sendo considerado por Verdelho<sup>8</sup> como o primeiro dicionário de terminologias especializadas em Portugal. É neste contexto que se insere a terminologia da produção açucareira. O epíteto *brasilico*, como explica Gonçalves<sup>9</sup>, indica ser um termo do Brasil, sobretudo proveniente da botânica.

Gonçalves<sup>10</sup> sublinha a dicionarização dos chamados brasileirismos e a *terminologização* de muitas palavras do Brasil que correspondem a domínios terminológicos específicos, como é o caso da cultura açucareira, sendo Bluteau o primeiro a incluir este léxico num dicionário da língua portuguesa. A autora destaca, por exemplo, a palavra *engenho de açúcar*<sup>11</sup> que remete para os termos associados *açucar*<sup>12</sup>, *açucar cande* ou *candi*, sendo subentradas de *cana de açúcar*, *engenho de açúcar*, *açucar refinado*, *açucar macho*, *açucar rosado* e *açucar batido*. Por sua vez, *mel* apresenta as subentradas *mel do assucar* (ou *melaço*), em que na sua definição descritiva se encontra o termo *açucareiro* com a aceção de 'tanque de mel'. Nas subentradas de *açucar* ocorre a denominação *açucar batido* em que Bluteau informa ser um termo do Brasil, sinónimo de *melaço* que vai novamente às *tachas* para fazer açúcar.

<sup>6</sup> GONÇALVES, 2002, «Vocabulário Português & Latino [...]».

<sup>7</sup> GONÇALVES, 2002, «Vocabulário Português & Latino [...]».

<sup>8</sup> VERDELHO, 1998, «Terminologias na língua portuguesa».

<sup>9</sup> GONÇALVES, 2002, «Vocabulário Português & Latino [...]»; GONÇALVES, 2006, «A marca lexicográfica “termo do Brasil” [...]»; GONÇALVES, 2012, «La terminología azucarera en Brasil [...]».

<sup>10</sup> GONÇALVES, 2012, «La terminología azucarera en Brasil [...]».

<sup>11</sup> BLUTEAU, 1713, *Vocabulário Português e Latino* [...], pp. 117-118.

<sup>12</sup> BLUTEAU, 1712, *Vocabulário Português e Latino* [...], p. 116.

Gonçalves<sup>13</sup> menciona que Bluteau apresenta um «dicionário de palavras» e simultaneamente um «dicionário de coisas», abrangendo os pontos de vista semasiológico (perspetiva lexicográfica propriamente dita) e onomasiológico (aplicado à terminografia com informação extralinguística sobre o referente). Assim, fornece uma definição genérica seguida de uma descrição pormenorizada das propriedades físicas e da utilidade das coisas. Trata-se também de um *Vocabulario* com importantes informações históricas, enquanto síntese dos conhecimentos disponíveis na época, verificando-se que não conhecia a realidade açucareira da ilha da Madeira. Esta teve o seu auge nos séculos XV e XVI, tendo sido suplantada pela produção brasileira a partir do século XVII, o que poderá explicar o seu desconhecimento e exclusão do dicionário.

Como refere Gonçalves<sup>14</sup>, Bluteau transmite o contacto interlinguístico e intercultural da época dos Descobrimentos, sem informação sobre a transplantação da cultura açucareira para o Brasil a partir da Madeira. A autora refere que, no registo da terminologia açucareira, Bluteau usa essencialmente como fonte a *Historia Naturalis Brasiliae* de 1648, nomeadamente o segundo livro de George Marcgrave<sup>15</sup>. Este é citado por Bluteau, por exemplo, na entrada lexical *lealdado* (de *lealdar*) e *assucar lealdado*, remetendo para *assucar macho*. Na descrição do *engenho de açúcar*, também é evidente que a definição do termo dicionarizado por Bluteau provém da informação enciclopédica de Marcgrave:

«Engenho de açúcar. O Gentio do Brasil chama Ibiria bábaca, & Ibirá parangana. Ha engenho de Boys, ou com maior commodo, de cavallos, & engenho de agoa. Este ultimo he de tres maneiras; porque ou a agora não chega se não a parte inferior da roda, & chamase Rasteiro, ou toma a roda pello meyo, & chamase Meyo copeiro, ou cahe de cima sobre a roda, & chamase Copeiro. Anda este moinho, ou engenho de agoa, com a ajuda de tres rodas, que tem dentes, chamaólhe, Roda de agoa, Rodete, & Bolandeira, os rayos da roda mayor são dobrados, & chamaólhe Aspes, & Contrages»<sup>16</sup>.

Gonçalves<sup>17</sup> indica que, na época em que Bluteau redigiu o seu *Vocabulario*, ainda não tinham sido editados alguns dos textos mais importantes sobre a história do Brasil de finais de seiscentos e primeiros anos de setecentos: Fernão Cardim, *Tratados da Terra e da Gente do Brasil*; Gabriel Soares de Sousa, *Tratado descritivo do Brasil*; Ambrósio Fernandes Brandão, *Diálogo das grandezas do Brasil*; Frey Vicente do

<sup>13</sup> GONÇALVES, 2002, «Vocabulario Portuguez & Latino [...]».

<sup>14</sup> GONÇALVES, 2002, «Vocabulario Portuguez & Latino [...]».

<sup>15</sup> MARCGRAVE, 1848, *Historia Natural do Brasil*.

<sup>16</sup> BLUTEAU, 1712-1721, *Vocabulario Portuguez e Latino [...]*, p. 117.

<sup>17</sup> GONÇALVES, 2012, «La terminología azucarera en Brasil [...]».

Salvador, *História do Brasil*; André João Antonil, *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas* (1711). Esta obra mais específica sobre a cultura açucareira brasileira foi retirada de circulação por ordem do rei D. João V, devido às informações que continha sobre a localização das minas, consideradas contrárias aos interesses da coroa portuguesa.

Gonçalves<sup>18</sup> destaca a lexicalização da terminologia açucareira nos dicionários da língua portuguesa dos séculos XVIII e princípios de XIX: o *Vocabulario Portuguez e Latino* (1712-1721) de Rafael de Bluteau e o *Diccionario da Lingua Portuguesa* (1789 e 1813) de António de Moraes Silva, observando como os termos são registados, a sua marcação lexicográfica, definições e fontes sobre o Brasil do século XVIII. A referência a estes dicionários, neste estudo, deve-se ao facto de serem as primeiras obras lexicográficas que averbam as palavras da nomenclatura açucareira portuguesa. Bluteau<sup>19</sup> apresenta grande riqueza de informações por incluir definições extralinguísticas das palavras<sup>20</sup>, tal como Moraes Silva (que embora sendo natural do Rio de Janeiro foi proprietário de um engenho de açúcar em Pernambuco).

### ***Diccionario da Lingua Portuguesa de Moraes Silva (1789 e 1813)***

Gonçalves<sup>21</sup> afirma que, na sua primeira edição, Moraes Silva anuncia uma refundição e ampliação do *Vocabulario* de Bluteau. Como escreve Verdelho<sup>22</sup>, Moraes Silva aproveitou a nomenclatura e definições da obra de Bluteau, daí considerar no título ser composto pelo padre e «reformado e acrescentado» por ele. Na segunda edição do dicionário, já inclui um número de termos açucareiros que aumenta as unidades pertencentes a este domínio especializado, considerando dever-se à sua experiência como senhor de engenho na região de Pernambuco, o que explicará a ausência de abonações de fontes em boa parte desses enunciados. Deste modo, Moraes Silva não se limita ao registo dos termos e conceitos de Bluteau relativamente ao engenho e à produção açucareira do Brasil, acrescentando vocabulário e enriquecendo as definições e as informações extralinguísticas. A metodologia deste trabalho começou com o levantamento das unidades terminológicas e respetivas definições de Bluteau (1712-1721), seguindo-se a análise comparativa com as

---

<sup>18</sup> GONÇALVES, 2012, «La terminología azucarera en Brasil [...]».

<sup>19</sup> BLUTEAU, 1712-1721, *Vocabulario Portuguez e Latino* [...].

<sup>20</sup> GONÇALVES, 2012, «La terminología azucarera en Brasil [...]».

<sup>21</sup> GONÇALVES, 2016, «A “terminologia açucareira” em dicionários brasileiros [...]».

<sup>22</sup> VERDELHO, 2003, «O dicionário de Moraes Silva e o início da lexicografia moderna [...]».

primeiras duas edições do dicionário de Morais Silva (1789 e 1813). O confronto destas permite verificar a inclusão de mais entradas lexicais da área açucareira e o alargamento de informações enciclopédicas sobre os conceitos por parte do autor.

Gonçalves<sup>23</sup> refere que só as duas primeiras edições são obra exclusiva do autor, tendo a segunda (de 1813) mais acumulação de citações de autores do que alterações, alargando a transcrição de textos já anteriormente citados. Ou seja, é sobretudo uma edição revista e ampliada ou atualizada, aludindo às novas publicações lexicográficas que, entretanto, surgiram: o *Diccionario Portuguez da Real Academia das Sciencias de Lisboa* de 1793 (apenas um volume – Letra A) e o *Elucidario de Palavras e Frases Antigas* de Joaquim de S. Rosa de Viterbo (1798-1799).

### ***Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, edição de Portugal (2005)***

O *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, editado no Brasil em 2001, é uma referência diacrónica e sincrónica do português no mundo da lusofonia, isto é, das suas variedades em diversos territórios. Na versão de Portugal (2005), foram introduzidas adaptações e foi acrescentada informação relativa à norma europeia, sem retirar a informação original do Brasil, como explica Malaca Casteleiro na sua introdução.

As datações brasileiras apresentadas no *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa* (2005) não referem os primeiros registos ou atestações de termos açucareiros no Atlântico, recolhidos por Nunes<sup>24</sup> na documentação histórica da Madeira. Estes comprovam que a terminologia da produção açucareira foi transplantada da Madeira para as Canárias e o Brasil. E, a partir das Canárias, o vocabulário foi levado para o Caribe e para toda a América espanhola. Por exemplo, em relação ao termo *garapa*, o *Dicionário Houaiss* diz ser um termo do Brasil: «caldo extraído da cana-de-açúcar», mas este também existe na atual atividade dos engenhos na Madeira. Neste caso, trata-se de um nome introduzido na ilha a partir da América açucareira.

### ***Dicionário da Língua Portuguesa da Academia das Ciências de Lisboa***

O *Dicionário da Língua Portuguesa* em linha da Academia das Ciências de Lisboa (DLP-ACL) é uma atualização da edição em papel do dicionário da mesma instituição,

---

<sup>23</sup> GONÇALVES, 2012, «La terminología azucarera en Brasil [...]».

<sup>24</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...]; NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

datado de 2001 e publicado pela Verbo Editora, com a coordenação de João Malaca Casteleiro. A atualização é da responsabilidade do Instituto de Lexicologia e Lexicografia da Língua Portuguesa (ILLLP) da Academia das Ciências de Lisboa (ACL). O dicionário é digital e parcialmente revisto com algumas atualizações de vocabulário em relação à edição anterior em papel, intitulada *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea* (DLPC).

O novo DLP-ACL propõe uma ampla cobertura do «léxico geral e científico atuais, dos regionalismos e dos vocábulos de uso generalizado e corrente nos diversos países e regiões lusófonos»<sup>25</sup>. Diz contar com a inclusão de regionalismos, coloquialismos, estrangeirismos e neologismos que têm surgido nos últimos anos. Considera que

«O envolvimento do público irá permitir uma mais rápida atualização dos conteúdos do dicionário. As palavras ou os novos sentidos que venham a ser sugeridos passarão, digamos, por um crivo em que serão seguidos determinados critérios para inclusão/exclusão dos vocábulos no recurso, sobretudo a sua análise em contexto, a sua documentação em *corpora*»<sup>26</sup>.

Acrescenta que «A seleção das palavras que constituem a lista de entradas do dicionário é uma das primeiras e mais árduas tarefas de qualquer lexicógrafo. Ainda que a obra possa cobrir um vasto número de palavras, um dicionário nunca irá registar todas as palavras de uma língua»<sup>27</sup>. Por essa razão, quando se procura uma palavra e não se encontra, isso não significa propriamente que não exista, mas tão-somente que o lexicógrafo «não a selecionou no seu prévio trabalho de constituição daquilo a que tecnicamente se chama a macroestrutura de um dicionário»<sup>28</sup>.

O DLP-ACL é «uma obra lexicográfica académica que se pretende constituir num dicionário de referência no universo da lusofonia e diferenciado no panorama da dicionarística portuguesa, com vista à representação global da língua portuguesa»<sup>29</sup>. Pretende-se ampliar o leque de vocábulos com uma ampla cobertura do léxico geral e científico atuais, dos regionalismos e dos vocábulos de uso generalizado e corrente nos diversos países e regiões lusófonos. O projeto passará ainda pela revisão de conteúdo especializado, isto é, terminologias técnicas e científicas, com sentidos pertencentes a diferentes áreas do conhecimento, com o objetivo final de poder apresentar ao público um arquivo representativo do português atual.

---

<sup>25</sup> ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA, s.d., *Dicionário da Língua Portuguesa*.

<sup>26</sup> ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA, s.d., *Dicionário da Língua Portuguesa*.

<sup>27</sup> ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA, s.d., *Dicionário da Língua Portuguesa*.

<sup>28</sup> ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA, s.d., *Dicionário da Língua Portuguesa*.

<sup>29</sup> ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA, s.d., *Dicionário da Língua Portuguesa*.

Falta, pois, tratar e incluir todos os termos da atividade açucareira que ainda hoje existem na ilha da Madeira.

### ***Dicionários Priberam da Língua Portuguesa e Infopédia da Porto Editora online***

Depois de consultado o *DLP-ACL*, confronta-se este com o *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa (DPLP) online*, que compreende o vocabulário geral e os termos das principais áreas científicas e técnicas. Também contém informação sobre as diferenças ortográficas e de uso entre o português europeu e o português do Brasil.

O seu conteúdo é assegurado por uma equipa de linguistas, estando em constante atualização e melhoramento. O DPLP teve por base o *Novo Dicionário Lello da Língua Portuguesa* (Porto, Lello Editores, 1996 e 1999), que foi licenciado à Priberam em 2008 e adaptado para disponibilização eletrónica. De igual modo, consultou-se a plataforma digital *Infopédia Dicionários Porto Editora*, responsável pela edição do *Grande Dicionário da Língua Portuguesa* (2004-2009).

### ***Tesoro Léxico Canario-Americano de Corrales e Corbella (2010)***

Nos tesouros lexicais encontram-se palavras antigas (algumas em desuso na atualidade), permitindo conhecer o seu percurso histórico e geográfico, assim como a sua evolução semântica, fonética e gráfica. Parte-se do *Tesoro Léxico Canario-Americano (TLCA)* de Corrales e Corbella (2010), publicado nas Canárias, na sequência dos seus *Diccionario de las Coincidencias Léxicas entre el Espanhol de Canarias y el Español de America* (1994) e *Diccionario Histórico del Español de Canarias* (2001), enquanto registos documentais do percurso diacrónico de palavras e coisas levadas e de torna-viagem nas relações entre as Canárias e a América espanhola, destacando os *madeirensismos*<sup>30</sup>. Estes estão presentes na formação do espanhol das Canárias (registados em documentação diacrónica e sincrónica), conforme estudo

---

<sup>30</sup> Ao contrário do espanhol, onde já existe o termo *canarismo*, definido como «locución, giro o modo de hablar próprio de los canarios», na língua portuguesa o nome *madeirensismo* ainda não foi reconhecido formalmente pelos lexicógrafos e incluído nos dicionários. Nos dicionários da língua portuguesa, apenas encontramos «madeirense» com duas entradas: como «relativo ou pertencente ao arquipélago da Madeira» e «natural ou habitante da Madeira», não tendo sido atualizado como «fala ou uso da língua portuguesa falada na Madeira», originando a formação do termo *madeirensismo* para “palavra, expressão ou traço linguístico próprio do madeirense”.

dos portuguesismos nas Canárias de Pérez Vidal<sup>31</sup> e da terminologia açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico de Nunes<sup>32</sup>.

O *TLCA* comprova a ocorrência do mesmo vocabulário nas Canárias e na América espanhola. Como escrevem Corrales e Corbella<sup>33</sup>, «O Tesoro Léxico Canário-Americano responde basicamente a critérios lexicográficos, ya que la investigación realizada se ha hecho comparando un conjunto amplio de dicionários escritos en las islas y en el nuevo mundo, para encontrar las identidades, similitudes y relaciones léxicas en el español de ambas orillas». Os autores explicam que procuram indagar sobre os termos no espaço e no tempo que vai da conquista e colonização da América até hoje, ou seja, que aparecem na documentação consultada das ilhas e registados nos dicionários dos diferentes países hispano-americanos. Trata-se de um estudo comparativo feito de forma cronológica de modo a estabelecer com precisão a relação das palavras que têm ou tiveram, ao longo da história, um uso comum nas Canárias e na América. Pretendem, assim, demonstrar a história canário-americana através do estudo lexicográfico.

Deste modo, o *TLCA* baseia-se em investigação realizada a partir da comparação das informações de um conjunto de dicionários das Canárias e da América espanhola, para encontrar as semelhanças, identidades e relações lexicais entre as duas margens do Atlântico. Ou seja, parte de repertórios de dicionários que mostram o fluxo migratório de pessoas e palavras das Canárias para o novo mundo. Procura a origem e a evolução dessas palavras, valorizando as relações interculturais atlânticas, através da consulta de dicionários de vários países hispano-americanos. Trata-se de um estudo comparativo, que separa a documentação canária da americana, indicando a distribuição geográfica e a extensão lexical nomeadamente da cultura açucareira atlântica. Sistematiza de modo cronológico a informação para registar as similitudes lexicais dos dois lados do Atlântico, incluindo os portuguesismos recebidos da Madeira ou *madeirensismos*.

Corrales e Corbella<sup>34</sup> mostram como a análise de um inventário de bens de Hernando Gorjón (1547), dono de um dos primeiros engenhos na Espanhola (atual República Dominicana e República do Haiti), documenta o uso de terminologia açucareira semelhante à das Canárias na mesma época. Informam que, na Espanhola, foi plantada cana-de-açúcar pela primeira vez na América espanhola, introduzindo as

---

<sup>31</sup> PÉREZ-VIDAL, 1991, *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*.

<sup>32</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]*; NUNES, 2003, *Palavras Doces*; NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>33</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 9.

<sup>34</sup> CORRALES e CORBELLA, 2012, «Terminología azucarera canaria en América [...]».

canas e as técnicas da indústria açucareira. Logo, a terminologia açucareira americana resulta do léxico levado das Canárias. Esta terminologia expandiu-se a outros países da América espanhola, sendo que o testamento de Hernando Gorjón é o primeiro registo conhecido na história do léxico açucareiro americano.

«Sabemos que en las islas se había originado un amplio y preciso vocabulário, especialmente constituído por palabras de origen portugués, la mayoría de ellas españolizadas y adaptadas por tanto a las características lingüísticas de nuestra lengua. Y sobre esse conjunto léxico se formalizará, a lo largo de los años, una peculiar y propiá terminología azucarera americana, olvidándose unos términos, sustituyéndose otros, acogiendo nuevas designaciones, de modo que del primitivo origen canario quedarán solo algunas voces, testimonio, no obstante, de lo que había significado aquella original contribución inicial»<sup>35</sup>.

Por exemplo, Corrales e Corbella<sup>36</sup> registam o termo *caldo* do latim *calidus* “quente”, sumo em português, na documentação das Canárias para designar o sumo da cana espremido, indicando a sua atestação em 1509 em Granada, em 1588 nos Açores, 1591 nas Canárias e 1628 no Brasil. Afirmam que o *Diccionario de La Real Academia Española (DRAE)* de 2001 averba o termo nas Canárias, Equador, Honduras e México, tendo sido substituído por *guarapo* na Espanhola, uma vez que foi a partir destas ilhas do Caribe que se espalhou a nova denominação (o que não significa que tenha surgido aí).

### **Documentação Oral Contemporânea (Madeira, Canárias, Brasil, Venezuela e Colômbia)**

Nunes<sup>37</sup> documenta a terminologia açucareira oral contemporânea da Madeira, Canárias, Brasil, Venezuela e Colômbia. Trata-se de dados da atualidade, recolhidos *in loco* nos territórios referidos, sobre as respetivas produções açucareiras, através da aplicação de questionários linguístico-etnográficos (onomasiológicos e semasiológicos). Estes incluíram as diferentes fases do processamento da cana-de-açúcar, desde o cultivo da cana à sua transformação no engenho, e os produtos açucareiros resultantes.

Na ilha da Madeira, a recolha foi feita em diversos concelhos, no ano de 1999, junto de cultivadores de cana-de-açúcar e de trabalhadores de engenhos, tal como

---

<sup>35</sup> CORRALES e CORBELLA, 2012, «Terminología azucarera canaria en América [...]», p. 82.

<sup>36</sup> CORRALES e CORBELLA, 2012, «La aportación del portugués a la formación de la terminología azucarera».

<sup>37</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

nas outras áreas geográficas. Nas Canárias, os dados foram recolhidos em julho de 2004, nomeadamente nas ilhas de Grã-Canária (Telde e Arucas) e de La Palma (Los Llanos de Aridane e Los Sauces). Esta revelou-se mais conservadora, mantendo termos como: *trapiche*, *maestro del azúcar*, *templa de la miel* e *rapadura*. No Brasil, a recolha foi feita no ano de 2006, nos meses de agosto e setembro, percorrendo vários Estados: Paraíba, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Quanto à documentação oral da Venezuela e da Colômbia, foi recolhida respetivamente por Melva Marquez Rojas na Venezuela e Carlos Arturo Montoya na Colômbia, também em 2006.

### **Limitações do Estudo**

A terminologia açucareira histórica e atual é um tema muito vasto, já com muitos estudos publicados na Madeira, nas Canárias e no Brasil, continuando a ser objeto de investigação linguística e histórica. Neste artigo, foi necessário tomar decisões e estabelecer limites, de forma a delimitar os recursos lexicográficos consultados, tanto da língua portuguesa como na língua espanhola. Também foram delimitadas as referências a trabalhos de investigação históricos e linguísticos existentes sobre a atividade açucareira dos dois lados do Atlântico.

No que se refere à língua portuguesa, fica por consultar o *Grande Dicionário da Língua Portuguesa* de Cândido de Figueiredo, nomeadamente a edição de 1913, que já inclui provincianismos madeirenses e termos do Brasil, entre outros. Também não foi consultado o *Tesouro do Léxico Patrimonial Galego e Português (TLPGP)*, que inclui a Madeira e o Brasil, nem o *Dicionário Aurélio Século XXI* do Brasil, entre outros. Relativamente à língua espanhola, não foi consultado o *Diccionario de la Real Academia Española (DRAE)* nas suas várias edições que averbam o vocabulário açucareiro das Canárias e americano. De igual modo, não é referenciado o *Diccionario Etimológico Crítico Castellano e Hispánico (DECH)*, nem o *Diccionario Histórico del Español de Canarias (DHECan)*, sobretudo por estes serem mencionados no *TLCA*, fonte lexicográfica usada.

Recorreu-se aos livros já publicados pela autora deste trabalho sobre a temática em estudo, nomeadamente *Palavras Doces*<sup>38</sup> e *Outras Palavras Doces*<sup>39</sup>, por conterem dados diacrónicos e sincrónicos sobre a terminologia açucareira madeirense no

---

<sup>38</sup> NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>39</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

Atlântico. Foi feita uma seleção dos termos mais significativos e representativos da cultura açucareira, dado não ser possível abarcar todo o vocabulário da área de atividade.

### **Glossário da Terminologia Açucareira (Madeira, Brasil, Canárias e América Espanhola)**

Apresenta-se um glossário comparativo de termos açucareiros, a partir do levantamento lexical em dicionários da língua portuguesa, no *TLCA* e em documentação oral contemporânea. Faz-se, assim, a sistematização da informação resultante do confronto entre as diferentes fontes lexicográficas consultadas. Trata-se sobretudo de um repertório de termos açucareiros madeirenses, que ainda hoje são considerados brasileirismos nos dicionários da língua portuguesa. Estes são denominados portuguesismos atlânticos por Viña Brito e Corbella<sup>40</sup>. Optou-se por registar em entradas lexicais separadas palavras que podem ser sinónimos, fazendo remissões para os termos relacionados.

A macroestrutura do glossário segue a ordem alfabética dos termos. Quanto à microestrutura, as entradas lexicais são constituídas por lema, definição, documentação lexicográfica portuguesa, documentação lexicográfica espanhola, documentação oral contemporânea (recolhida na ilha da Madeira, nas Canárias – ilhas de Grã-Canária e La Palma – e no Brasil – Estados da Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), nota crítica (incluindo referências a estudos de vários autores sobre a temática) e remissões, sempre que necessário.

**AÇÚCAR BATIDO** – açúcar mascavado que é batido para ficar cristalizado.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** «açucar batido, chamao no Brasil ao melaço, que tornando a hir novamente as tachas depois de coalhado, ou em ponto, se faz açucar» (Bluteau, 1712-1721).

**Nota:** Termo que não ocorre no *Tesoro Léxico Canario-Americano* nem na documentação oral contemporânea da Madeira, das Canárias, do Brasil e da América Espanhola. Ver **AÇÚCAR DE CANA** e **AÇÚCAR MASCAVADO**.

**AÇÚCAR BRANCO** – o açúcar da parte superior da forma, purgado para ficar branco.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «açucar macho»

---

<sup>40</sup> VIÑA BRITO e CORBELLA, 2022, «De Europa a América: la cultura y la lengua [...]».

(subentrada de *Açucar*) e «açucar branco» (subentrada de *Açucar*). Em Morais Silva (1789), «Redondo, he melhor que o mascavado, e inferior ao claro» (subentrada de *Açucar*). Em Morais Silva (1813), «Branco fino é o melhor, branco redondo, [...] branco baixo, etc.» (subentradas de *Açucar*), acrescenta ainda «Redondo fino, redondo baixo, etc.» (subentradas de *Açucar*) e informa que, naqueles tempos, *açúcar macho* era o produto branco tirado da cara da forma de açúcar. Houaiss (2005) define *açúcar* (séc. XIV) como «substância doce extraída da cana-de-açúcar e da beterraba, resultante da filtragem e cristalização do caldo da cana-de-açúcar, após descoloramento e clarificação» (processo industrial). No *DLP-ACL*, «açúcar branco» (subentradas de *Açúcar*). No *Priberam*, «Açúcar macho, açúcar em caixa (o que não é refinado e não mascavo)» (subentrada de *Açúcar*).

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Corbella<sup>41</sup> refere o termo *azúcar blanco*, definindo-o como tipo de açúcar subdividido em três categorias: *fino*, *redondo* e *baixo*. Diz ser uma classificação muito antiga, vinda dos engenhos coloniais, hoje já em completo desuso. Corrales e Corbella<sup>42</sup> informam que, no século XVI, nas Canárias, dizia-se *azúcar blanco*, como em português *açúcar branco*, que se extraía da primeira cozedura do açúcar. Acrescentam que, no Porto Rico, existe como *azúcar blanca* (antiga tendência popular de uso da forma feminina).

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Açúcar* (sem especificações, uma vez que o produto é importado e não fabricado na ilha da Madeira)<sup>43</sup>, com a variante popular *açucré*. **Brasil** – *Açúcar branco*, por oposição a *açúcar vermelho* ou *mascavo*<sup>44</sup>. **Venezuela** – *Azúcar blanco* e *azúcar directo* (sem refinar), *blanco comercio* (tipo de açúcar comercial que se caracteriza por ter uma cor ligeiramente amarela) e *blanco industria* (açúcar comercial refinado), *azúcar refino*<sup>45</sup>. **Colômbia** – *Azúcar blanco*, sinónimo de *azúcar candi* (açúcar cristalizado em cristais soltos de sacarose que não foram refinados), *azúcar directo* (sem refinar), *azúcar blanco especial* ou *azúcar especial* (de cor muito branca), *azúcar blanco granulado* ou *refinado* e *azúcar centrifugado* (produto que se obtém quando se separa o mel do açúcar na centrifugadora).

**Nota:** também podia ser chamado *cara do açúcar* por ser a parte superior do açúcar na forma cónica de barro onde era purgado com barro. Na Venezuela e na Colômbia,

---

<sup>41</sup> CORBELLA, 2019, «Construyendo la memoria: el origen madeirense de la terminología azucarera atlántica».

<sup>42</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 140.

<sup>43</sup> Na Madeira, a Fábrica de Açúcar Hinton deixou de funcionar em 1976 (cf. Nunes, 2003, «O património linguístico-histórico-cultural do Engenho do Hinton»).

<sup>44</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>45</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

os dados recolhidos referem-se ao fabrico industrial, enquanto no Brasil foram recolhidos os termos da produção açucareira tradicional artesanal. Ver **AÇÚCAR DE CANA**.

**AÇÚCAR CANDE OU CANDI** – Açúcar cristalizado em grossos cristais semitransparentes.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** «He o que depois de três, ou quatro fervuras, sahe muito branco, & duro, como pedra. He muito candido & alvo» (Bluteau, 1712-1721). «Candi, faz-se da calda de açúcar em ponto, e cristalizada» (subentrada de Açúcar em Morais Silva, 1789). «*Candil* adj. *Assucar candil; cande*. Encandilar-se o assucar» (Morais Silva, 1813). Houaiss (2005) regista *açúcar cândi* como o mesmo que *açúcar de farmácia*. No *Priberam*, «Açúcar resultante da cristalização da sacarose, que apresenta cristais grossos e semitransparentes; alféxico». No *Infopédia*, «Açúcar-cândi que apresenta cristais grossos e semitransparentes».

**Nota:** Termo que não ocorre no *Tesoro Léxico Canario-Americano* nem na documentação contemporânea escrita e oral da Madeira<sup>46</sup>. Também não foi registado na documentação oral das Canárias, do Brasil e da Venezuela. Na Colômbia, *azúcar candi* é o açúcar com cristais grandes, obtido por evaporação lenta do sumo da cana no seu processo de cristalização<sup>47</sup>. Ver **AÇÚCAR DE CANA**.

**AÇÚCAR DE CANA** – Açúcar feito a partir da cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «Açucar, açucre ou assucar, espremido da cana, feito branco pello ministerio do fogo». Em Morais Silva (1789), «Sal vegetal, que resulta da calda das cannas doces, do suco de palmeiras», na edição de 1813 acrescenta: «as denominações, e qualificações dos assucares estão mudadas, e cada dia se mudão pelas Inspeções do Brasil». No *DLP-ACL*, «Produto alimentar que resulta do tratamento industrial de uma substância doce». No *Priberam*, «Substância doce extraída da cana-sacarina, da beterraba ou de outras plantas, usada na alimentação». No *Infopédia*, «Substância doce extraída de várias plantas».

**Nota:** Termo não documentado no Houaiss, no *Tesoro Léxico Canario-Americano* nem na documentação contemporânea oral da Madeira<sup>48</sup>. Também não foi registado

---

<sup>46</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>47</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>48</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

na documentação oral das Canárias, do Brasil, da Venezuela e da Colômbia<sup>49</sup>. Ver **CANA-DE-AÇÚCAR** e **ENGENHO**.

**AÇÚCAR (DE) PANELA** – açúcar não purgado, cristalizado num recipiente denominado *panela*.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** «Açúcar canella, pouco melhor que o mascavado, inferior ao redondo», subentrada de *Açucar* (Morais Silva, 1789 e 1813). Em Houaiss (2005), *panela* é sinónimo de *tacho*, «por metonímia, o conteúdo desse recipiente». No *Infopédia*, «Do lat. vulg. \**pannella*, séc. XIV *panela*. Açúcar panela, produto resultante da concentração e cristalização do sumo da cana-sacarina».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Segundo Corrales e Corbella<sup>50</sup>, *panela* (do português *panela*, por metonímia) é a «tercera miel de la cual se obtenía un azúcar ordinario, no cristalizado en pilones, sino cuajado en un recipiente en forma de vaso. Lo mismo o similar en Bol., Col., Ec., El Salv., Guat., Hond., Méx., Nic. y Ven.». Os autores informam que o termo *panela* encontra-se registado nas Canárias desde 1509, mas surge num documento histórico de Málaga em 1501, como *açucar panela*. Indicam que o termo *panela* passou das Canárias para a América, referindo Pérez Vidal. Mencionam que, na documentação americana, é uma palavra do léxico açucareiro, registando a forma *açucar de panelas*. Acrescentam que a *panela* é chamada *raspadura* em Cuba, Equador e Venezuela, com a variante *rapadura* nas Honduras, sendo sinónimo de *chancaca* tal como no México; *dulce* também nas Honduras; *panocha* e *papelón* ainda nas Honduras, na Venezuela, México, Guatemala, Equador e Colômbia. Ao mesmo tempo, na América espanhola, *panela* é igualmente sinónimo de *azúcar moreno* e *azúcar prieto*.

**Doc. Oral Contemporânea: Venezuela e Colômbia** – Nunes<sup>51</sup> regista, na Venezuela e na Colômbia, *panela* (enquanto sinónimo de *papelón*), açúcar bruto com grande quantidade de mel. Documenta ainda, na Colômbia, os termos *aguamiel* ou *aguapanela*, denominando uma bebida doce composta de água fervida e *panela*. No Brasil esta bebida é feita com *rapadura*.

**Nota:** A grande variedade de denominações deste tipo de açúcar mascavado no Brasil e na América espanhola mostra bem a importância deste produto, consumido sobretudo pelas populações mais pobres e estando associado à produção açucareira tradicional ou artesanal. O termo *açúcar de panela* não existe na atual cultura açuca-

<sup>49</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>50</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, pp. 788-789.

<sup>51</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

reira madeirense, nas Canárias nem no Brasil (onde este conceito é denominado *rapadura*). Ver **PANELA, AÇÚCAR MASCAVADO e RAPADURA**.

**AÇÚCAR MASCAVADO** – açúcar considerado de inferior qualidade porque não se separava o mel do açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** «Açucar mascabado» (subentrada de *Açucar* – Bluteau, 1712-1721). «Açucar mascavado, ou mascabado, he negro, e muito oleoso, mal lavado» (subentrada de *Açucar* – Morais Silva, 1789 e 1813). Houaiss (2005) define o termo como açúcar bruto, o mesmo que açúcar mascavado. Também regista o sinónimo *açúcar demerara*, enquanto açúcar granulado de cor amarelada, que apresenta grande concentração de melaço, informando que também se diz apenas *demerara*. Acrescenta ainda açúcar mascavado ou mascavo como açúcar de cana não refinado, cuja coloração vai do amarelo queimado ao castanho e que resulta de maior ou menor resíduo de melaço agregado aos cristais. Averbos os sinónimos açúcar bruto, açúcar moreno e açúcar preto, explicando que açúcar moreno é o mesmo que açúcar mascavado, tal como açúcar preto e açúcar queimado. Indica ainda ser sinónimo de remelão, no Brasil. No *DLP-ACL*, (subentrada de *Açúcar*), «*açúcar mascavado* (o que não é refinado, acastanhado ou amarelado), *açúcar mascavo* (Brasil, o mesmo que *mascavado*)» e *açúcar amarelo* «*açúcar louro* (o mesmo que açúcar amarelo)» (subentradas de *Açúcar*). No *Priberam*, «*Açúcar mascavado* (o que é extraído do suco da cana-de-açúcar, não é refinado e apresenta uma coloração acastanhada)» (subentrada de *Açúcar*). No *Infopédia*, «*açúcar mascavo, açúcar mascavado* (diz-se do açúcar que não foi refinado) [...] *açúcar-demerara* (granulado de cor amarelada com alto teor de melaço)» (subentradas de *Açúcar*).

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Nas Canárias e na América, *azúcar mascabado* (do português *açúcar mascavado*), açúcar que contém melaço devido à purga incompleta. Corrales e Corbella<sup>52</sup> informam que ocorre na Bolívia, Chile, Colômbia, Cuba, Guatemala, México e Peru. Acrescentam que no *DRAE* é açúcar de segunda produção, indicando que no *DHECan* surge como palavra introduzida nas Canárias com a produção açucareira levada da ilha da Madeira. Os autores informam ainda que, em português, é o açúcar não refinado que, tal como outros termos açucareiros, passou para as Antilhas e depois para o continente latino-americano com a produção açucareira, a partir das Canárias, como açúcar em bruto, não purgado com barro.

---

<sup>52</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 140.

Nunes<sup>53</sup>, a partir da documentação histórica consultada, define *açúcar mascavado* como o açúcar da ponta ou vértice da forma de açúcar com restos de mel, denominado *cogulo*, *cogucho* e *pies* nas Canárias. Nunes<sup>54</sup>, na documentação oral recolhida nas Canárias, indica as formas sinonímicas *azúcar mascabado* e *azúcar morena*. Na Venezuela, *azúcar morena* ou *morenilla*; na Colômbia, *azúcar morena*, *azúcar mascavo* ou *moscovado* e *azúcar rosada*.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *açúcar mascavado*, sinónimo de *açúcar com mel*. **Brasil** – Nunes<sup>55</sup> regista uma grande variedade de termos sinónimos de *açúcar mascavo*: *açúcar grosso/a*, *açúkra escura*, *açucão*, *açúcar embolado*, *açúcar bruto*, *açúcar esfregado*, *açúcar batido*, *açúcar de panela*, *açúcar preto*, *açúcar moreno*, *açúcar vermelho*, *açúcar amarelinho*, *açúcar mulatinho*. **Venezuela e Colômbia**: Nestas áreas geográficas, 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, documentou-se 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 moscovado*, *azúcar marrón* e *azúcar moreno*, sendo que o *azúcar moreno* apresenta as variedades: *azúcar moreno claro*, *azúcar moreno dorado* e *azúcar moreno oscuro*. Registam-se ainda os termos *azúcar natural*, *azúcar orgânico* e *açúcar ecológico* como sinónimos.

**Nota:** Pérez Vidal<sup>56</sup> indica que o termo *açúcar mascavado* ou *mascabado* provém do português *mascabar* ou *mascavar*, em Castelhana *menoscabar*, “fabricar mal”, do latim vulgar *\*minus capere*, mencionando que a forma *mascavo* do Brasil é uma variante do termo *mascavado*. Acrescenta que este açúcar de cor morena é designado *rapadura* em Cuba, Honduras, México, Panamá, Peru e Brasil. Ou seja, na América, o açúcar bruto, denominado *rapadura* ou *raspadura*, torna-se sinónimo de *panela* ou *papelón*, açúcar escuro não purgado de forma cónica na Venezuela; enquanto *panela* é o mesmo açúcar escuro pouco elaborado, feito em pequenos moldes de madeira quadrangulares, chamados *formas de rapadura*. É interessante a informação de Houaiss<sup>57</sup> sobre o termo *remelão* no português do Brasil (de *remel* + *-ão*),

<sup>53</sup> NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

<sup>54</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces* e NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

<sup>55</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces* e NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

<sup>56</sup> PÉREZ VIDAL, 1991, *Los portugueses en Canarias* [...].

<sup>57</sup> HOUAISS, 2005, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*.

uma vez que o termo *remel* (*re-* + *mel*) ocorre na documentação histórica madeirense, denominando o segundo mel da purga do açúcar nas formas de açúcar. Ainda no Brasil, no estudo de Vasconcelos<sup>58</sup>, 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*. Nunes<sup>59</sup> não registou o termo na documentação oral das Canárias. Ver **AÇÚCAR BATIDO, AÇÚCAR (DE) PANELA, PANELA e RAPADURA**.

**AÇÚCAR REFINADO** – açúcar separado do mel através de um processo de purga.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** «Açucar refinado» (subentrada de Açucar – Bluteau, 1712-1721). «Açúcar refinado (por descoloração do açúcar bruto e que apresenta cor branca)» (subentrada de Açúcar – DLP-ACL).

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>60</sup>, *azúcar refinado* é o produto obtido no final do processo de elaboração, depois da purga. Os autores informam que, no *DRAE*, é o açúcar da maior pureza que se fabrica nas refinarias, na documentação americana *azúcar blanco* (como em português *açúcar branco*). Acrescentam que o *azúcar refinado* surge da separação do *miel* e *remiel* ou *melazas*, depois dos chamados *açúcar de espumas* ou *espumas* ou *açúcar de segunda, panela* ou *netos*.

**Nota:** Nunes<sup>61</sup> não regista o termo na documentação oral contemporânea da Madeira, das Canárias, do Brasil, Venezuela e Colômbia. Ver **CASA DE REFINAR e ENGENHO**.

**AGUARDENTE DE CANA** – bebida alcoólica resultante da fermentação e destilação do sumo da cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712), *agoardente* «he vinho destillado até ficar a sexta parte». Morais Silva (1789) define *aguardente* como «Licor espirituoso do vinho, grãos, succo de canna, borras de assucar». Houaiss (2005) data a forma *agua ardente*, na língua portuguesa, do século XV, enquanto bebida de elevado teor alcoólico, obtida por destilação do caldo da cana-de-açúcar, do vinho, do bagaço de uvas, etc. Com a indicação geográfica do Brasil, regista os termos *cachaça da cabeça* (a que se destila primeiro) e *aguardente de cana* como sinónimo de *cachaça*. De *agua + ardente*. No DLP-ACL, «Vinificação, líquido alcoólico, incolor ou amarelado, obtido por destilação do vinho, do bagaço de uvas, de cereais, ou de outro produto vegetal

<sup>58</sup> VASCONCELOS, 1981, *O Léxico da Cana-de-Açúcar* [...].

<sup>59</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>60</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>61</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

doce. Aguardente vínica; aguardente de bagaço; aguardente de cana». No *Priberam*, «Líquido espirituoso resultante da destilação do vinho, de licores, de cereais, etc. Palavras relacionadas: bagaceira, grogue, conhaque». No *Infopédia*, «Bebida alcoólica que resulta da destilação do vinho ou do seu bagaço, de cereais, frutos ou outros vegetais doces, depois de fermentados».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>62</sup>, *aguardiente de caña*, na documentação das Canárias (*DHECan*), conforme Álvarez Delgado, é uma palavra regional para a bebida vulgarmente chamada *caña* (em alusão à sua origem), também conhecida por *aguardiente de islas*, para distinguir da aguardente de vinho e de outras destilações. Os autores informam ser um termo atestado na documentação americana em 1775, referindo um alambique para fazer *aguardiente de guarapo*, referindo ainda outro documento de 1778: «aguardientes que se destilan de la miel de pinga». Presente na lexicografia americana da Colômbia, Cuba, Bolívia, México, República Dominicana, Honduras e Porto Rico, dando como referência Malaret, *Diccionario de Americanismos*. Averbam ainda que, nas Antilhas e Colômbia, tem a aceção de «aguardiente de caña, aguardiente que se obtiene de la destilación de las melazas o mieles de la caña de azúcar». Mencionam ainda que, na documentação das Canárias, é «ron de melazas y zumo de la caña dulce». Para a documentação americana, referem também Pichardo: «caña. Suelen decir al aguardiente de caña, por abreviación». Em Malaret, *Diccionario de Americanismos*, «aguardiente de caña de azúcar» (na Colômbia, Cuba, Chile, México, Uruguai, Venezuela e Argentina).

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *aguardente (de cana)* e *aguardente forte* com o sinónimo *primeira aguardente*<sup>63</sup>. **Canárias:** Nunes<sup>64</sup> documenta as denominações *aguardiente de caña*, *alcoholes de cabeza* e *cabeza* para a primeira aguardente; o termo *flor de ron* para a aguardente do meio; para a aguardente feita a partir do mel de cana, *aguardiente de melaza* e *ron de miel*. **Brasil** – *Aguardente, cachaça, cachaça de caldo, cachaça da garapa, pinga*. Estas denominações ocorrem a par de (*cachaça de*) *cabeça, cana de cabeça, aguardente de cabeça, cabeceira, primeira pinga* e *restilo*, a primeira aguardente mais forte que tem de ser redestilada. Quanto a *cachaça do coração, coração (da cachaça), segunda (cachaça)* e (*aguardente do*) *meio*, designam a segunda aguardente que sai do alambique. Documentam-se ainda os termos *cachaça de melado* e *pinga de melado*, para a aguardente feita a partir do mel ou melado da

<sup>62</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, pp. 63-64.

<sup>63</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>64</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

cana<sup>65</sup>. **Venezuela e Colômbia** – Na Colômbia, ocorrem os termos *aguardiente* e *alcoholes* para denominar a bebida que se obtém da destilação do mel de cana.

**Nota:** Na edição de 1813, Morais Silva acrescenta «Aguardenteiro, o que faz, ou vende aguardente». Corrales e Corbella<sup>66</sup> referem que a lexicografia americana oferece um amplo repertório de textos com ocorrências do termo *aguardiente*. Lambach<sup>67</sup> regista *aguardente* como sinónimo de *cachaça* (bebida feita diretamente do caldo da cana fermentado). Associados a esta palavra, ocorrem os termos: *água fraca* ou *cauda* ou *rabo* ou *pernas da cachaça*, parte final da cachaça por conter pouco teor alcoólico, sendo *cachaça da cabeça* ou *cabeça da cachaça* ou *aguardente da cabeça*, a mais forte que não usam e a *cachaça do meio*, também denominada *coração*, a boa. A autora regista ainda *pinga* como sinónimo de *cachaça* e *aguardente*. Ver **CACHAÇA**.

**ALAMBIQUE** – Aparelho de destilação do sumo da cana fermentado para fazer aguardente.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) regista *lambique* ou *alambique*: «vaso em que por meio da sublimação, e destilação se tira a substancia de varias materias, como flores, hervas, vinho, & outros licores». Morais Silva (1789 e 1813) define *alambique* como «vaso, consta de recipientes onde se põem o que ha de distillar-se, e de cabeça, ou Capitel, onde se ajunta o vapor, que condensado em líquido sahe polos canos, ou gargalos». Houaiss (2005) data *alambique* de 1562, significando «aparelho próprio para realizar a destilação», tendo como segunda aceção, por extensão semântica, «o local onde está instalado esse aparelho».

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – Nunes<sup>68</sup> regista *alambiques* industriais nos engenhos e *alambiques* caseiros ou artesanais na ilha da Madeira, documentando os termos: (a)*lambique*, tendo como sinónimo *caldeira*, também com as formas *caldeiro* e *caldeirão*. **Canárias** – Nunes<sup>69</sup> documenta o termo *alambique* nas Canárias, tendo como sinónimos: *coluna (rectificadora)* ou *rectificcador* e ainda *coluna del alambique*. **Brasil** – Nunes<sup>70</sup> averba os termos: *alambique*, com a variante *lambique*, *alambique de cobre*, *tanque de cobre* e *destilador*. **Venezuela e Colômbia** – Na Colômbia, ocorre o termo *alambique (de cobre)*, aparelho de cobre utilizado para destilar a cana, obtendo álcool, sendo o sistema de destilação mais utilizado e com melhor rendimento do que a *alquitara*.

<sup>65</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>66</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>67</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...].

<sup>68</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>69</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>70</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**Nota:** Bluteau (1712-1721) e Morais Silva (1789 e 1813) não especificam a produção de aguardente de cana. O termo *alambique* não ocorre no TLCA. No Brasil, no estudo de Lambach<sup>71</sup>, o termo *alambique* apresenta os sinónimos *engenho* e *engenho de pinga*. Na documentação recolhida na Venezuela, não ocorre o registo de nenhum termo para denominar este conceito, porque se restringe ao fabrico industrial de açúcar e de mel. Ver **AGUARDENTE DE CANA** e **CACHAÇA**.

**ALAMBIQUEIRO** – Trabalhador responsável pelo fabrico da aguardente ou cachaça no alambique.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Houaiss (2005) data a primeira atestação do termo na língua portuguesa de 1836, de *alambique* + *-eiro*, denominando o indivíduo que trabalha em alambique, com segunda aceção, no Nordeste do Brasil, de proprietário de alambique.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira – Alambiqueiro**<sup>72</sup>.

**Canárias** – *Conductor del alambique, destilador e turnero*<sup>73</sup>.

**Brasil** – *(A)lambiqueiro, mestre da cachaça e cachaceiro*<sup>74</sup>.

**Nota:** Termo que não ocorre no *Tesoro Léxico Canario-Americano*. No Brasil, **cachaceiro**, aquele que faz *cachaça*, com a variante **lambiqueiro** e os sinónimos **lambicador** e **engenheiro**<sup>75</sup>. Na Venezuela e na Colômbia, não foram registados termos para denominar este conceito. Ver **ALAMBIQUE**.

**ALFÉLOA** – doce feito da pasta de açúcar com mel de cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** «maça de açúcar branco feita a modo de paosinho roliço [...] Alféloa de melaço, a que chamão Alfeloa magana, ou Alfeloa amarella» (Bluteau, 1712-1721). Em Morais Silva (1789), *alféloa* é a «maça de melaço em ponto forte, de sorte que fica alvo depois de manipulado». Em Morais Silva (1813), *alfélôa* «massa de melaço em ponto forte, de sorte que fica alvo depois de manipulado. Fig. Ser d'alfeloa: melindroso, delicado». Houaiss (2005) data o termo, na língua portuguesa, do século XV *alfeloa*, com a aceção de «massa de açúcar ou melaço, em ponto grosso, tornada branca por manipulação», usada em confeitaria. Indica a variante *felô* e a aceção de «doce feito a partir dessa massa», do árabe «doce açucarado». No *Priberam*, «massa de melaço em ponto forte. Origem etimológica:

<sup>71</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...].

<sup>72</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>73</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>74</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>75</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...].

árabe *al-halaua*». No *Infopédia*, «CULINÁRIA: massa de açúcar em ponto com que se fazem vários doces. Do árabe *al-hálwa*, “doce açucarado”».

**Nota:** Termo que não ocorre no *Tesoro Léxico Canario-Americano*, nem na documentação oral contemporânea da Madeira, das Canárias, do Brasil e da Venezuela e Colômbia. Câmara Cascudo<sup>76</sup> regista a forma *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. Sublinha que se diz *felô* quando é feito de açúcar branco e *puxa-puxa* quando é feito de melaço ou mel de engenho. Confunde-se assim ora com o *alfenim*, ora com a *rapadura*. Nunes<sup>77</sup> menciona que, na Colômbia, ainda hoje ocorre o termo *alfandoque* (massa coalhada feita com mel da cana, queijo, anis, gengibre e outros ingredientes, envolvido em folhas de milho).

**ALFENIM** – Massa de açúcar feita do sumo da cana concentrado e manipulado para ficar branco.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) informa ter origem árabe, o mesmo que

«alvo, porque alfenim é muito branco. Algumas vezes se faz a modo de paosinhos torcidos, liados huns-com os outros, a modo de trociscos. [...] O Alfenim mais comum, he como hum pequeno junco de maça de açúcar. He incrustante, & lenitivo; serve contra a toce, & secura da aspera artéria; he bom para o peito, alimpa a garganta, & ajuda a arrancar as fleimas. Alfenim he mais delgado, que alféloa».

Morais Silva (1789 e 1813) define *Alfenim* como «massa delicada de assucar mui alvo; homem delicado». O Houaiss (2005) indica a atestação da palavra *alfenim* no século XV, que regista como termo da culinária, «massa de açúcar muito branca e consistente, do árabe *al-fânid*, “espécie de bolo feito com amêndoas; massa açucarada”», atestando a forma desnasalizada *alfeni*. O DLP-ACL regista *alfenim* como «massa de açúcar muito branca e dura, utilizada em pastelaria». No *Priberam*, surge com a indicação da «Culinária. Massa branca e dura, feita de açúcar e óleo de amêndoas doces e usada para fazer doces delicados». No *Infopédia*, também é um termo da culinária, «massa branca de açúcar e óleo de amêndoa, usada em pastelaria fina para moldar formas, como pequenos animais ou flores, que servem para enfeitar bolos, sendo muito apreciada sobretudo na ilha Terceira (nos Açores)», apresentando ainda como segunda aceção «rebuçado de leite de coco e açúcar em ponto». Acrescenta a origem etimológica «Do persa *panid*, pelo árabe *al-fanid*, “espécie de doce”».

<sup>76</sup> CASCUADO, 2005, *Dicionário do Folclore Brasileiro*.

<sup>77</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**Doc. Oral Contemporânea: Brasil** – *Alfenim*, com os sinónimos: *puxa-puxa*, *rapadura puxa-puxa* e *rapadura mole*<sup>78</sup>. **Colômbia:** Na Colômbia, ainda hoje ocorre o termo *alfenique* (massa de açúcar cozida e estirada em barras muito delgadas e retorcidas), produto obtido de um dos pontos de cozedura do mel de cana<sup>79</sup>.

**Nota:** De origem árabe, da Madeira chegou ao Brasil, onde ainda existe. Termo que não ocorre no *Tesoro Léxico Canario-Americano*, nem na documentação oral contemporânea da Madeira, Canárias e Venezuela. Nunes<sup>80</sup> atesta o termo na documentação histórica da Madeira em 1469; Viña Brito<sup>81</sup> regista a forma *alfenique* nas Canárias em 1523. O termo terá passado das Canárias para a América espanhola, tendo sido conservado na Colômbia. Nunes<sup>82</sup> escreve que, no Brasil, o *alfenim*, como massa de açúcar alva, era um doce requintado de açúcar branco. Informa que, atualmente, o *alfenim* nordestino não é tão alvo como o primitivo, pois é feito de mel de cana concentrado que é puxado com as mãos até alvejar e solidificar. A autora apenas encontrou o nome *alfenim* no Nordeste brasileiro. Nos restantes Estados do Brasil, registou as denominações *rapadura mole*, *puxa* e *puxa-puxa* ou *rapadura puxa-puxa*, para denominar o mesmo conceito. Vasconcelos<sup>83</sup>, no seu estudo sobre duas comunidades açucareiras do Brasil, em Catolé da Rocha, no sertão do Estado da Paraíba, regista *alfenim* enquanto guloseima derivada da cana-de-açúcar, «feita na própria cozinha da casa, como atividade esporádica». Acrescenta que, quando feito nos engenhos, o *alfenim* tem o processo inicial de fabrico igual ao da *rapadura* e da *batida*, diferenciando-se a partir do ponto de cozimento. Pois, é levado para a cozinha da casa do proprietário ou administrador do engenho, onde a massa elástica ainda quente é puxada pelas mãos das mulheres, em pequenas porções, de modo a clarear. Depois, moldam figuras abstratas ou representativas do seu ambiente, geralmente flores ou animais. Informa ainda que estas guloseimas geralmente não são para vender, mas para oferecer. Menciona que, na comunidade de Osório, no Estado do Rio Grande do Sul, o fabrico de *rapadura*, a par do *mel* ou *melado de cana*, *aguardente* e *açúcar mascavo* (grosso e escuro), é sobretudo para consumo próprio.

---

<sup>78</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>79</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>80</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>81</sup> VIÑA BRITO, 2008, «Azúcares, mieles y remieles».

<sup>82</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>83</sup> VASCONCELOS, 1981, *O Léxico da Cana-de-Açúcar* [...], p. 76.

Fotografia 1 – *Alfenim* feito em Triunfo, Pernambuco, Brasil (2006)



Fonte: Nunes, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**BAGACEIRA** – lugar do engenho onde se coloca o bagaço.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Morais Silva (1813), «o lugar onde se lança e junta o bagaço das canas moídas ou espremidas nos engenhos de assucar». Houaiss (2005) data a palavra na língua portuguesa de 1711. Informa que, no Brasil, é a «área em torno dos engenhos de açúcar onde se espalha o bagaço da cana moída». Por metonímia, é ainda o mesmo que bagaço (“aguardente”), denominação informal no Brasil para aguardente de cana ou cachaça.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>84</sup>, *bagacera* provém do português *bagaceira*, denominando o lugar dos engenhos onde se armazena o bagaço da cana-de-açúcar; o mesmo na Colômbia, Cuba, Peru, Porto Rico e Venezuela, sendo um termo açucareiro que passou das Canárias para a América.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *bagaceira*<sup>85</sup>. **Canárias** – *bagacera*<sup>86</sup>. **Brasil** – *bagaceira*<sup>87</sup>.

**Nota:** No Houaiss (2005), não há referência à Madeira, onde a cultura açucareira ainda existe com o mesmo termo e conceito. Lambach<sup>88</sup> documenta *bagaceira*, sinónimo de *bagacilho*, como «sujeira da garapa que fica na peneira fixada na bacia que recebe o caldo da cana», e *bagaceira 2* como «aparador do bagaço». Nunes<sup>89</sup> não

<sup>84</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>85</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>86</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>87</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>88</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...], pp. 109-110.

<sup>89</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

apresenta o termo para a Venezuela e a Colômbia, o que não significa que não possa existir. Ver **BAGAÇO** e **BAGACEIRO**.

**BAGACEIRO** – trabalhador que retira o bagaço da moenda. No Brasil, trabalhador que volta a introduzir o bagaço na moenda.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Morais Silva (1813), «pessoa que lança fora o bagaço da cana nos engenhos de assucar». Houaiss (2005) data a palavra de 1574, de *bagaço* + *-eiro*, com a forma *bagasseiro*, enquanto indivíduo que, nos engenhos, removia o bagaço. No Brasil, «que ou quem, nos engenhos de açúcar, remove o bagaço da cana e lança na bagaceira». Também no Brasil, o mesmo que *bagaceira*.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>90</sup>, o termo *bagacero* provém do português *bagaceiro* (operário que se encarregava de voltar a prensar o bagaço e a recolhê-lo), existindo na Colômbia, Costa Rica, Cuba e El Salvador. Indicam ser um termo transplantado para a América espanhola e Brasil.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *bagaceiro*<sup>91</sup>. **Brasil** – *tirador de bagaço e puxador do bagaço*<sup>92</sup>.

**Nota:** No Houaiss (2005), não há referência à Madeira, onde a cultura açucareira ainda existe, tendo o mesmo termo e conceito. Nunes<sup>93</sup> não regista o termo nas Canárias, nem na Venezuela e Colômbia. Ver **BAGAÇO** e **BAGACEIRA**.

**BAGAÇO** – resíduos da cana-de-açúcar depois de espremida.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «as pelles, cascas, folhelhos, e bagulho, que ficão no lagar depois das uvas espremidas». Em Morais Silva (1813), «a pelle, cascas, folhelho, e outros sobejos de frutas, e canas de assucar, azeitona, cujo succo se extrahio». Houaiss (2005) documenta a palavra no século XIV, enquanto resíduo espremido, depois de moído para extrair o sumo. Acrescenta que, por metonímia, em Portugal, é aguardente de bagaço de uva, não referindo a cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>94</sup>, *bagazo* é o resíduo da cana-de-açúcar depois de espremida, na Argentina, Bolívia, Chile, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Equador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua, Peru, Porto Rico, República Dominicana e Venezuela. Informam que o *Diccionario Histórico*

<sup>90</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>91</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>92</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>93</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>94</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

da *Língua Espanhola (DHLE)* fornece o primeiro exemplo de ocorrência da palavra com a data de 1547, em Santo Domingo, como resíduo da cana-de-açúcar.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Bagaço (da cana), mato (da cana), farelo (da cana) e palha (da cana)*<sup>95</sup>. **Canárias** – *Bagazo*<sup>96</sup>. **Brasil** – *Bagaço (de cana)*<sup>97</sup>. **Venezuela e Colômbia** – *Bagazo de caña*<sup>98</sup>.

**Nota:** Morais Silva (1813) acrescenta à definição de Bluteau (1712-1721) as canas-de-açúcar e azeitona cujo suco se extrai. Nunes<sup>99</sup> explica que *bagaço* será um termo antigo comum a vários produtos agrícolas, designando também os resíduos da cana-de-açúcar. Lambach<sup>100</sup> documenta *bagaço* como restos da cana depois de extraído o sumo (após a moagem da cana), registando também os termos compostos *bagaço fino* ou *bagaço miúdo* e *bagaço grosso*. Ver **BAGACEIRA** e **BAGACEIRO**.

**BOLO DE MEL** – bolo doce feito com mel de cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** No *DLP-ACL*, referem-se vários bolos «Bolo de arroz, bolo de bolacha, bolo de noiva, bolo de mármore, bolo inglês, bolo lêvedo, bolo de trigo». Porém, não se menciona o bolo de mel de cana da ilha da Madeira. No *Priberam*, encontra-se o «bolo do caco» e o «bolo lêvedo», que são pães de forma arredondada, mas não se regista o *bolo de mel* da Madeira. No *Infopédia*, também não há referência ao *bolo de mel*, documentando-se «Bolo do caco, bolo inglês, bolo lêvedo, bolo-podre, bolo-rei, bolo-arménio, bolo chibo, bolo de Ançã, bolo de arroz, bolo/bolinho de bacalhau, bolo de bolacha. Brasil – bolo de rolo, bolo do caco, bolo inglês, bolo lêvedo, bolo mármore».

**Nota:** No Houaiss (2005), também não se encontra a denominação *bolo de mel*, acontecendo o mesmo nos dicionários de Bluteau (1712-1721) e de Morais Silva (1789 e 1813). Ver **MEL DE CANA**.

**CACHAÇA** – resíduos das canas-de-açúcar que se retiram do sumo no início da sua fervura. No Brasil, aguardente de cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) não regista *cachaça* com este sentido. Morais Silva (1789) define *cachaça* como «Vinho das borras. No Brasil, aguardente do mel, ou borras do melaço». Morais Silva (1813) acrescenta que é

<sup>95</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>96</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>97</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>98</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>99</sup> NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

<sup>100</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...], p. 110.

«A espuma grossa, que na primeira fervura se tira do succo das canas na caldeira, onde se alimpa, para passar ás tachas». Em Houaiss (2005), com a datação de 1635, «espuma grossa que se forma durante a primeira fervura do caldo de cana us. [usado] na produção de açúcar, e dele retirada para servir de alimento (ger. [geralmente] na forma de beberagem fermentada) ou para obtenção de bebida alcoólica». Apresenta uma segunda aceção antiga, como «bebida fermentada feita da borra do caldo de cana e servida aos animais e aos escravos dos antigos engenhos». Em terceira aceção, «aguardente obtida da destilação da borra do caldo de cana, após fermentação». Regista os sinónimos *aguardente de cana*. Para o Brasil, indica *cachaça da* ou *de cabeça*, que é a primeira a sair do alambique, e *cachaça do coração*, a que sai na fase intermédia da destilação, após a *cachaça de cabeça*. Segue-se a *cachaça do rabo*, produzida no final da destilação, geralmente imprópria para consumo. No DLP-ACL, é a «Aguardente que se extrai das borras do melaço e dos restos da cana-de-açúcar. Brasil – popular – qualquer bebida alcoólica». Também com a aceção de «espuma grossa que é retirada do suco da cana, na caldeira, na primeira fervura» e de «pessoa que bebe muito». O *Priberam* define o termo como «espuma que na primeira fervura se tira do suco da cana-de-açúcar. Aguardente extraída das borras do melaço e das limpaduras da cana-de-açúcar. Dose dessa bebida. Brasil – informal – estado de embriaguez; pessoa que bebe muito álcool». O *Infopédia* regista apenas aceções do Brasil: «aguardente extraída das borras do melaço e das limpaduras da cana-sacarina; pessoa que bebe muito».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>101</sup>, *cachaza* provém do português *cachaça*, espuma e impurezas que ficam do sumo da cana de açúcar depois de sofrer a ação do fogo, sendo o mesmo na Argentina, Bolívia, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Honduras, México, Paraguai e Porto Rico. Tal como a outra terminologia açucareira, terá chegado às Canárias a partir da Madeira, com o significado de aguardente que se extrai das borras do melaço e das impurezas do sumo da cana-de-açúcar e também a espuma produzida na primeira fervura do sumo da cana. Quanto à documentação americana, referem que este termo seria um empréstimo brasileiro para o espanhol de Cuba, daí se ter estendido à América do centro e sul. Acrescentam que a documentação das Canárias permite confirmar que se trata de uma palavra que chegou às Antilhas diretamente das Canárias, com a aceção de «parte impura do *guarapo* que ficava por cima do líquido com a ação do fogo, alimento que agradava e alimentava os animais». Explicam que manteve

---

<sup>101</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

este significado até hoje, sendo que *descachazar* é retirar estas impurezas do caldo do *guarapo* (igual em Cuba, Argentina, Bolívia e México). Logo, não apresenta o significado de aguardente, mas de espuma suja que fica por cima do sumo da cana, quando começa a cozer para fazer o açúcar. Mencionam que no Paraguai é a «espuma del guarapo», do português *cachaça*, espuma grossa da primeira fervura do caldo da cana; na Costa Rica e Colômbia é a *melaza* «espuma de la miel hervida»; em Honduras, no trapiche, é a espuma e impurezas que se tiram do caldo na cozedura da primeira caldeira (e que as pessoas que ajudam no trabalho comem); no Porto Rico e na Argentina apresenta a outra aceção possível em português, aguardente extraída do mel ou da borra do melaço e desperdícios da cana-de-açúcar, por proximidade com o Brasil; o mesmo no Equador e na Venezuela (sendo popular em Caracas).

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Cachaça* denomina a primeira espuma não aproveitada da fervura do sumo da cana nas caldeiras. Atualmente, na Madeira, o termo *cachaça* também denomina a espuma da fermentação do sumo da cana para fazer aguardente, a par do nome *espuma da garapa*<sup>102</sup>. **Canárias** – 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* ocorrem para denominar respetivamente a espuma com impurezas extraída na cozedura do sumo da cana, a extração dessa espuma, a caldeira em que se deita essa espuma e a caldeira em que se realiza essa extração<sup>103</sup>. **Brasil** – *Cachaça*, sinónimo de aguardente de cana<sup>104</sup>.

**Venezuela e Colômbia** – 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 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*<sup>105</sup>.

**Nota:** As aceções e informações fornecidas por Houaiss (2005) explicam a evolução semântica da palavra *cachaça* para sinónimo de *aguardente de cana*. 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

---

<sup>102</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>103</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>104</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>105</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

tipo de aguardente de baixa qualidade. Em Gonçalves<sup>106</sup>, *cachaceira*, no dicionário de Beaurepaire-Rohan (1889), «(Pern. [Pernambuco] logar, onde se apara e ajunta a cachaça, que se tira das caldeiras de assucar, quando se alimpam de cachaça (Moraes)». Observa-se que o termo *cachaça* não é sinónimo de aguardente. Houaiss (2005) também regista *cachaceira* como termo do Brasil para lugar onde é recolhida a *cachaça* «("espuma grossa") separada do caldo de cana fervido». A primeira aceção de *cachaça* ainda permanece na Madeira para líquidos com resíduos. Ver **AGUARDENTE DE CANA** e **CALDO (DE CANA)**.

**CAIXA DE AÇÚCAR** – Caixa de madeira usada para exportar o açúcar de cana.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** *caja de azúcar* do Português, embalagem usada para exportar o açúcar, empregue também como medida, tendo o mesmo significado na América e passando a denominar qualquer vasilha ou caixa de madeira, por generalização<sup>107</sup>.

**Nota:** Palavra não averbada na documentação lexicográfica portuguesa consultada nem na documentação oral contemporânea, por não existir na atualidade. Ver **AÇÚCAR DE CANA**.

**CALDEIRA** – recipiente usado no processo de cozedura do sumo da cana para fazer açúcar e mel de cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «Vaso grande de cobre, ou de outro metal, em que se faz aquecer ou cozer alguma cousa». Em Morais Silva (1789), «Vaso de cozer comer, de metal». Morais Silva (1813) acrescenta que «Caldeira dos engenhos de fazer assucar, é o vaso de cobre, ou ferro coado, onde se alimpa, da cachaça, e impurezas do caldo expremido das canas, que depois passa para as tachas». Houaiss (2005) indica o século XIII como datação mais antiga da palavra, na língua portuguesa, enquanto recipiente metálico de tamanhos variados. No *DLP-ACL*, «Recipiente de metal, em forma de panela, sem tampa [...]. Tecnologia – equipamento metálico, geralmente de grandes dimensões». O *Priberam* regista «Grande vaso metálico para aquecimento de líquidos. [...] Palavra relacionada: caldeireiro». No *Infopédia*, «Recipiente metálico para aquecer líquidos, produzir vapor e cozinhar alimentos».

---

<sup>106</sup> GONÇALVES, 2016, «A "terminologia açucareira" em dicionários brasileiros [...]», p. 299.

<sup>107</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>108</sup>, *paila* é a «vasija grande de metal, de figura de media naranja, en la cual se hervía el jugo de la caña hasta convertirlo en azúcar. Lo mismo en C. Rica, Cuba, Ec., Nic., P. Rico y Ven.». Acrescentam que, na documentação das Canárias, usou-se nos séculos XVI e XVII, no âmbito da produção açucareira, referindo o *DHECan*. Indicam ainda que a especialização da palavra dentro do léxico açucareiro teria acontecido nas Canárias de onde passou para a América espanhola.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Caldeira clarificadora, caldeira evaporadora ou caldeira de concentração, caldeira de cristalização e caldeira de vácuo, com a variante caldeira de vaga, tendo como sinónimos: câmara de vácuo ou bomba de vácuo e tacha, no processo industrial de fabrico de mel de cana no Engenho do Ribeiro Seco, Funchal. No Engenho da Calheta, onde o fabrico do mel de cana é mais artesanal, documentou-se o termo cuba de pré-cozedura e tachas de cobre de concentração do mel, que são denominadas tachas de mel no Engenho do Porto da Cruz<sup>109</sup>. Canárias – *Calderas, caldera de concentraci3n (ilha de Grã-Canária, mais industrializada), caldera de colado, caldera de descachazar, caldera de brillo ou caldera de claro e caldera de recibir ou paila de recibo (ilha de La Palma, mais conservadora)<sup>110</sup>. Brasil – *Caldeira, caldeirote, recebedeira, recebedor, primeira tacha, segunda tacha, terceira tacha, tacha de caldo frio, tachos e tacha, tachas<sup>111</sup>. Venezuela e Colômbia* – Na produção açucareira atual industrializada da Venezuela e da Colômbia, 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<sup>112</sup>.**

**Nota:** Em Lambach<sup>113</sup>, caldeira dos engenhos de fazer açúcar. Ver **CALDEIREIRO** e **ENGENHO**.

**CALDEIREIRO** – o trabalhador do engenho responsável pela cozedura do sumo da cana-de-açúcar nas caldeiras.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «Official, que faz caldeiras, & caldeiroens». Em Morais Silva (1789), «O que faz caldeiras, tachos, e vasos de cobre, que vão ao fogo». Morais Silva (1813) acrescenta «O que trabalha nos engenhos d'assucar, alimpando as melladuras na caldeira». Houaiss (2005) data o termo

<sup>108</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*, p. 781.

<sup>109</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>110</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>111</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>112</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>113</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça [...]*.

*caldeireiro* (de *caldeira* + *-eiro*) de 1441, definindo-o como «trabalhador que constrói caldeiras e outros recipientes ou utensílios feitos de metal» e ainda «indivíduo que exerce diversas funções nas caldeiras dos engenhos de açúcar, especialmente o que se encarrega dos tachos do mel». O DLP-ACL regista o termo como «pessoa que fabrica, conserta ou vende caldeiras ou outros objetos de cobre, de latão ou de outro metal. Brasil – pessoa que trabalha nas caldeiras dos engenhos de açúcar». No *Priberam*, é também «o que faz ou vende caldeiras e utensílios de cobre ou latão. Brasil – Aquele que trabalha nas caldeiras dos engenhos de açúcar». O *Infopédia* apresenta a mesma informação: «O que faz, conserta ou vende caldeiras ou objetos de cobre ou latão. Indivíduo que opera caldeira industrial. Brasil – indivíduo que trabalha nas caldeiras dos engenhos de açúcar».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Segundo Corrales e Corbella<sup>114</sup>, *calderero* provém do português, trabalhador que cuidava das caldeiras de cozer e melar o sumo da cana para fazer açúcar, incluindo a limpeza do *caldo* ou *guarapo*, o mesmo no México e Porto Rico. Trata-se de uma adaptação do termo da ilha da Madeira que viajou para a América com a transplantação da cultura açucareira, mantendo-se até hoje. Os autores dizem que desapareceu nas Canárias, mas ainda permanecerá na ilha de La Palma.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Homem do mel, cozedor do mel e trabalhador do mel*<sup>115</sup>. **Canárias** – Trabalhador responsável pelo cozimento e concentração do sumo da cana nas caldeiras ou no tacho/a, *tachera* na ilha de La Palma<sup>116</sup>. **Brasil** – *Mestre do cozimento e caldeireiro*<sup>117</sup>. **Venezuela e Colômbia** – Na atual produção açucareira industrializada da Venezuela e da Colômbia, já não ocorre o termo *tachero*, ou seja, perdeu-se a denominação dos nomes de profissão especializados<sup>118</sup>.

**Nota:** Para o Brasil, Vasconcelos<sup>119</sup> documenta que o trabalhador encarregado de limpar o caldo de cana nas caldeiras também é denominado *limpador de garapa, garapeiro, fomalheiro* e *espumador*. Ver **CALDEIRA** e **ENGENHO**.

**CALDO (DE CANA)** – No Brasil, o sumo extraído da cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Morais Silva (1789) regista «CALDA: o assucar derretido em agoa com certo ponto para conservas de frutas». Morais Silva (1813)

<sup>114</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>115</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>116</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>117</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>118</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>119</sup> VASCONCELOS, 1981, *O Léxico da Cana-de-Açúcar [...]*.

já averba *caldo* como «SUMO: O suco que se extrahio, e expreme». Houaiss (2005) regista *caldo de cana* como «sumo extraído da cana-de-açúcar por moagem ou esmagamento, especialmente para ser bebido como refresco», remetendo para a entrada *caldo-de-cana*, no Brasil «botequim ou bar onde servem refrescos de caldo de cana». O DLP-ACL documenta «CALDO: Sumo de cana-de-açúcar esmagada», enquanto o *Infopédia* informa ser do «Brasil – CALDO: suco extraído de certa fruta ou planta quando espremida ou triturada».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>120</sup>, *jugo o guarapo da caña de azúcar*, o mesmo em Costa Rica, Equador, El Salvador, Honduras, México, Nicarágua, Porto Rico e República Dominicana. Dizem ser um velho termo latino (ao qual se adicionou um novo significado) não registado por Nunes<sup>121</sup> na documentação histórica madeirense consultada sobre a produção açucareira, mas no uso brasileiro do século XVIII, em *caldeira do caldo*. Os autores informam que o termo foi documentado nas Canárias, no século XVI (*DHECan*), tendo sido conservado na elaboração do rum de cana. Mencionam<sup>122</sup> que, no México, *caldo* foi documentado em 1899, definido como «El jugo que se exprime de la caña de azúcar, llamado en otras partes *guarapo*». Registam que Malaret, em 1937, documenta o termo no Porto Rico, Equador e México, como sinónimo de *guarapo* ou sumo da cana-de-açúcar; e, em 1942, Santamaría, no seu *Diccionario de Americanismos*, escreve «En Méjico y las Antillas, jugo o guarapo de la caña», existindo também em muitos outros países hispano-americanos. Corrales e Corbella<sup>123</sup> referem que, nas Canárias, a palavra mais utilizada foi *caldo*, com a primeira atestação datada de 1509. Acrescentam que «En La Española, en 1547, *caldo* era también término exclusivo en el inventario del ingenio de Hernando Gorjón».

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *garapa* ou *garapa da cana* e *guarapo* (por influência de migrantes regressados da Venezuela), com os sinónimos *melique das canas*, *sumo da cana* e *camuga* (com a variante *camua*, termo recolhido em Câmara de Lobos)<sup>124</sup>. **Canárias** – *Jugo de caña*, *zumo de la caña*, *guarapo (de caña)*, na ilha de Grã-Canária. Em La Palma, também é denominado *caldo de la caña* e *mosto de caña* (por analogia com o sumo da uva)<sup>125</sup>. **Brasil** – *Caldo (da cana)*<sup>126</sup>.

<sup>120</sup> CORRALES e CORBELLÁ, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>121</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>122</sup> CORRALES e CORBELLÁ, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>123</sup> CORRALES e CORBELLÁ, 2014, «Voces azucareras [...], p. 81.

<sup>124</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>125</sup> NUNES, 2006, «*Madeirensismos na terminologia açucareira [...]*» e NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>126</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**Nota:** Os termos *calda* e *sumo das canas* não foram documentados na Madeira, mas ocorrem nos Açores em 1588<sup>127</sup>. *Caldo foi atestado* no Brasil, em 1628<sup>128</sup>. Gonçalves<sup>129</sup> menciona que, no dicionário brasileiro de Beaurepaire-Rohan (1889), *caldo* é o «nome que dão ao sumo da canna de assucar; caldo de canna. Em S. Paulo e Pará o chamam Garapa; mas este termo tem outra significação em algumas províncias do norte». Esta informação tem muito interesse, podendo explicar a expansão geográfica e a variação semântica da palavra. Lambach<sup>130</sup> regista *caldo* e *caldo de cana* como sinónimo de *garapa*. Ver **GARAPA** e **SUMO DA CANA**.

**CANA-DE-AÇÚCAR** – planta cujo sumo é extraído para fazer mel, açúcar e aguardente.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) averba *cana de açúcar* como «*Arando dulcis*, que *Saccharea*, ou *saccharata*, que são palavras inventadas». Morais Silva (1789 e 1813) definem o termo como «Planta que nasce em lugares húmidos, que deita huma haste acompanhada de espadanas, ôcas, com nós: *a cana de assucar* he semelhante no feitio, mas cheia por dentro». Em Houaiss (2005), «planta da família das gramíneas nativa da Ásia e cultivada em certas regiões de clima tropical [...] fornece forragem, açúcar, aguardente e álcool combustível», com os sinónimos *cana* e *cana doce*. No DLP-ACL, ocorre como termo da botânica «nome vulgar de uma planta da família das gramíneas, originária da Índia e cultivada sobretudo nos países tropicais, de colmo elevado, maciço e grosso, do qual se extrai o açúcar. *Saccharum officinarum*. O mel de cana ou melaço é feito a partir da cana-de-açúcar». O *Priberam* define o nome como «Planta (*Saccharum officinarum*) da família das gramíneas, de cujo caule se extrai açúcar. = CANA-DOCE». No *Infopédia*, também é um termo da botânica «(*Saccharum officinarum*) planta herbácea, cespitosa, da família das Gramíneas, nativa da Ásia e bastante cultivada em diferentes regiões tropicais e subtropicais, tem colmos lenhosos, grossos e elevados, folhas lineares e flores purpúreas dispostas em panículas piramidais, sendo utilizada para a produção de açúcar, forragem, combustível, etc.; cana-de-roca, cana-doce, cana-sacarina».

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Cana-de-açúcar*, *cana doce* e *cana sacarina*<sup>131</sup>.

**Canárias** – *Caña de azúcar* e *caña dulce*<sup>132</sup>. **Brasil** – *Cana-de-açúcar*<sup>133</sup>.

<sup>127</sup> NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

<sup>128</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>129</sup> GONÇALVES, 2016, «A "terminologia açucareira" em dicionários brasileiros [...]», p. 299.

<sup>130</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...], p. 117.

<sup>131</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>132</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>133</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**Nota:** Termo não registado no *TLCA* nem na documentação açucareira oral contemporânea da Venezuela e da Colômbia<sup>134</sup>. Ver **CANAVIAL** e **ENGENHO**.

**CANAVEAL** – Plantação de cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «Lugar, em que ha muita cana». Em Morais Silva (1789 e 1813), «Agro de canas ordinarias, ou de assucar». Houaiss (2005) documenta a forma *canaueaes* com a data de 1452, na entrada lexical *canavial*, extensão de cana ou de canas-de-açúcar. No *DLP-ACL*, «Lugar onde crescem canas vulgares, canas-de-açúcar». No *Priberam*, «Lugar onde crescem canas». No *Infopédia*, também «Lugar onde crescem canas».

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *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*<sup>135</sup>.

**Canárias** – *Cercado de caña, huerta de caña (huerto), plantaciones de caña, finca de caña e fanegada de caña*<sup>136</sup>. **Brasil** – *Canavial, roça de cana, plantação (prantação) de cana ou plantio, moita de cana e lavoura de cana*<sup>137</sup>.

**Nota:** O termo não se encontra averbado no *TLCA* e não foi registado por Nunes<sup>138</sup>, na documentação açucareira oral contemporânea da Venezuela e da Colômbia. Ver **CANA-DE-AÇÚCAR**.

**CANAVIEIRO** – responsável pelo cultivo da cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Houaiss (2005) regista *canavieiro* (de *canavial* + *-eiro*) como termo do Brasil, significando «aquele que planta cana-de-açúcar». No *Priberam*, «Brasil: relativo à cana-de-açúcar. Brasil: pessoa que planta cana-de-açúcar». No *Infopédia*, «Indivíduo que planta cana-de-açúcar. De *canavial* + *-eiro*».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** De acordo com Corrales e Corbella<sup>139</sup>, *cañaverero*, por empréstimo semântico do português, é a pessoa responsável pela plantação da cana-de-açúcar. Informam que, na documentação das Canárias, tem a aceção da Madeira que passou para a América, permanecendo no México e no Peru.

**Nota:** Palavra não dicionarizada por Bluteau, Morais Silva nem no *DLP-ACL*. Apesar de Houaiss (2005) considerar um brasileirismo, Nunes<sup>140</sup> encontrou o

<sup>134</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>135</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>136</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>137</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>138</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>139</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 250.

<sup>140</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

termo na documentação histórica da Madeira em 1514, ocorrendo também nas Canárias (Corbella, 2019). Termo não registado na documentação açucareira oral contemporânea<sup>141</sup>. Ver **CANAVEAL** e **CANA-DE-AÇÚCAR**.

**CASA DAS CALDEIRAS** – compartimento do engenho onde se coze o sumo da cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Termo não registado.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** *casa das calderas*, do português, recinto do engenho onde estão as caldeiras de cozedura do sumo ou caldo da cana, também no México, Cuba e República Dominicana<sup>142</sup>, proveniente do léxico açucareiro madeirense, passando das Canárias para a América espanhola.

**Doc. Oral Contemporânea: Canárias** – *Casa de las calderas* e *sala de calderas*<sup>143</sup>.

**Nota:** Termo não registado na documentação açucareira oral contemporânea recolhida na Madeira, Brasil, Venezuela e Colômbia<sup>144</sup>. Nas Canárias, atualmente, é o compartimento do engenho onde se encontram as caldeiras que produzem o vapor. Ver **CALDEIRA** e **ENGENHO**.

**CASA DE PURGAR** – local onde se purgava o açúcar, sendo separado do mel.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721), na entrada *Engenho*, averba *casa de purgar* a propósito das *tachas*, informando que, depois de retirado destas e da *bacia de esfriar*, «Finalmente levase o açúcar à *casa de purgar* donde com barro molhado com agoa fria, se faz branco, deixando no fundo em menos quantidade o mascavado que separão do branco». Em Morais Silva (1813), «A purgação do mel, que se separa do assucar para o clarificar». Houaiss (2005) data o termo de 1221, enquanto edifício de formatos e tamanhos diversos, sendo sinónimo de *casa de bagaço*. Informa que, no Nordeste do Brasil, é o depósito do bagaço da cana nos engenhos de açúcar. Acrescenta que *casa de purgar*, no Brasil, é a dependência dos engenhos de açúcar onde se purga o caldo da cana. No *Priberam*, «Brasil – Divisão do engenho de açúcar onde os cones de açúcar cristalizado ficam para que o melaço escorra». No *Infopédia*, termo do Brasil, «Divisão do engenho de açúcar onde os cones de açúcar cristalizado ficam para que o melaço escorra».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>145</sup>, *casa de purgar* é o recinto do engenho onde se procedia à última etapa de elaboração do açúcar, eliminando-se

---

<sup>141</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>142</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>143</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>144</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>145</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

o mel que não cristalizava e que se voltava a cozer (trabalho do *tacheiro*), obtendo o *remel*. Informam que o termo desapareceu das ilhas Canárias, mas continuou na América, nomeadamente em Cuba e Porto Rico. Por exemplo, os *sinos de panela* eram purgados conduzindo o *remel* para o *tanque de remel*.

**Nota:** Termo não registado na documentação oral contemporânea da Madeira, das Canárias, do Brasil, Venezuela e Colômbia. Ver **PURGAR** e **ENGENHO**.

**CASA DE REFINAR** – local do engenho onde se voltava a cozer o açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «Refinado. Purificado. Refinado açúcar, he o que esta purgado das partes mais crastas, deyxado no fundo do vaso o mascavado». Em Morais Silva (1789 e 1813), «Refinado – refinar – separar as fezes, borras, com que se limpa, e fica puro o que refinamos; *refinar assucar*». Na edição de 1813, averba *refinação* como «O trabalho de refinar: a refinação do *assucar*, e outros saes que se alimpão de partes heterogéneas» e *refinador* «o que refina». Morais Silva (1789) documenta ainda *refinaria* como «Fabrica de refinar assucares» e, na edição de 1813, acrescenta «Fabrica, trabalho, artificio de refinar assucares». No *Priberam*, «Refinar – separar de uma substância das matérias estranhas que lhe alteram a pureza» e, no *Infopédia*, «Refinar – tornar mais fino...; separar de uma substância das matérias estranhas que lhe alteram a pureza».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Segundo Corrales e Corbella<sup>146</sup>, *casa de refinar* é o recinto do engenho onde o açúcar sofre uma segunda cozedura, depois de purgado, para ficar mais branco.

**Nota:** Termo não registado na documentação açucareira oral contemporânea recolhida. Ver **AÇÚCAR REFINADO** e **ENGENHO**.

**COGULO** – ponta do pão de açúcar do fundo da forma, com restos de mel.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Houaiss (2005) averba *cogulo*, em 1609, como «quantidade que, por excessiva, ultrapassa as bordas da medida. Sin./Var. *acoguladura*, *caculo*, *coculo*, *cuculo*».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>147</sup>, *cogollo* são as folhas e pontas da cana-de-açúcar, usadas sobretudo para alimentar o gado. Referem ser um vocábulo do século XVI nas Canárias e que se encontra na Argentina, Costa Rica, Cuba, Equador, México, Porto Rico e Venezuela. Registam também *cogucho* do português *cabucho* > *cobucho* > *cogucho*, ponta do pão de açúcar do fundo da forma

<sup>146</sup> CORRALES e CORBELLÁ, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>147</sup> CORRALES e CORBELLÁ, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

com restos de mel. Informam que, nas Canárias e na América, é um produto de inferior qualidade dos trapiches e engenhos, por ser menos purgado. Remetem para o *DRAE*: na América, *cucurucho* ou *cogucho* é o açúcar preto, aplicando-se também a outras coisas com forma cónica. Corrales e Corbella<sup>148</sup> registam ainda a forma *cambucho* (de *cabucho*, extremidade cónica do *pilón de azúcar*) e *cucurucho*, também no Chile e Peru; *cobucho* nas Canárias. Os autores dizem que a origem da palavra deve ser portuguesa de *cabucho*, usada nas Canárias com o significado de *cucurucho*. Explicam ainda que de *cabucho* surgiu *cobucho* com valor açucareiro no século XVI, no auge da produção açucareira nas ilhas.

**Nota:** Termo não registado na documentação açucareira oral contemporânea recolhida. De acordo com Corrales e Corbella<sup>149</sup>, *cogollo* e *cogucho* são palavras com significados diferentes. Ver **PÃO-DE-AÇÚCAR**.

**ENGENHO (DE AÇÚCAR)** – moenda de esmagar a cana-de-açúcar e complexo onde é transformada.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) averba o termo *engenho de açúcar* também como subentrada de *Açucar*:

«Engenho de açúcar. O Gentio do Brasil chama Ibiria bábacá, & Ibirá parangana. Ha engenho de Boys, ou com maior commodo, de cavallos, & engenho de agoa. [...] Anda este moinho, ou engenho de agoa, com a ajuda de três rodas, que tem dentes. [...] hum & outro engenho tem três eixos muito grossos. [...] o licor que se exprime, vem cahindo em hum vaso, a que chamão *coche*, & dali por canos vai a dar na *casa das caldeiras*, as quais são varias, [...] porque ha *caldeira de mear*, *caldeira de coar*, & outros vasos de cobre, a que chamão *barrella de meado* *barrella de coado*».

Morais Silva (1789 e 1813) regista *engenho* como «máquina v. g. de fazer papel, de moer canas, e fazer assucar». Houaiss (2005) data o termo do séc. XIII, com o significado de criar, realizar, produzir. Por extensão semântica, «conjunto de partes ou peças que constituem um todo e concorrem para o mesmo resultado; aparelho, máquina; aparelho para moer cana-de-açúcar; moenda; estabelecimento industrial situado em zona de cana-de-açúcar, destinado à moagem da cana para fabrico do açúcar, aguardente, melaço». Acrescenta que, no Brasil, é também «todo o conjunto relativo à cultura e ao processamento da cana-de-açúcar» e que, no Nordeste brasileiro, por metonímia, é igualmente a «área de cultivo da cana-de-açúcar». No *DLP-ACL*, o termo surge como brasileirismo: «Brasil – moinho de cana-de-açúcar.

<sup>148</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>149</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

Brasil – estabelecimento agrícola, destinado à cultura da cana sacarina e à produção de açúcar; senhor do engenho». No *Priberam*, define-se *engenho* como «Máquina. Fábrica. Fábrica de açúcar e aguardente de cana», sem indicação geográfica. No *Infopédia*, *engenho* surge como «Moenda de cana-de-açúcar. Brasil – complexo agrícola dedicado à cultura da cana-de-açúcar para produção de açúcar, aguardente, etc.».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>150</sup>, *ingenio*, fazenda com a plantação de cana e a fábrica com a maquinaria necessária para fazer o açúcar, tendo o mesmo significado na América. Explicam que, nas Canárias, teve um valor amplo, referindo instalações de transformação de produtos naturais, incluindo da pesca. Quanto ao léxico hispano-americano, informam que, depois do século XVI, especializou-se como denominação de conjunto de aparelhos para moer a cana e fazer o açúcar, passando a designar a fazenda com plantação e conjunto mecânico de transformação da cana em açúcar. Termo levado das Canárias para a América, tendo sido recebido da Andaluzia. Referem que os termos *ingenio* e *trapiche*, na América, denominam o local de transformação da cana em açúcar e mel.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Engenho e fábrica*<sup>151</sup>. **Canárias** – *Fábrica (azucarera)* e *trapiche*<sup>152</sup>. **Brasil** – *Engenho*<sup>153</sup>. **Venezuela e Colômbia** – *Fábrica de azúcar, ingenio (azucarero)* e *trapiche*<sup>154</sup>.

**Nota:** Nas Canárias, na ilha de La Palma, *trapiche* é a moenda da cana-de-açúcar e a fábrica de aguardente. Na Venezuela e Colômbia, regista-se *fábrica de azúcar, ingenio (azucarero)* e *trapiche*, com relatos de memória que referem a antiga existência de *haciendas de trapiche* e de *trapiches*. Tal como no Brasil, nas áreas rurais mais pobres e isoladas do interior do país, ainda existirão trapiches rudimentares com dois *molinos de hierro* horizontais para extrair o *guarapo* e fazer *panela* artesanalmente. Lambach<sup>155</sup> averba *engenho* como sinónimo de *moenda*, apresentando ainda como entrada lexical independente *engenho* sinónimo de *alambique*, também denominado *engenho de pinga*. Ver **TRAPICHE**.

<sup>150</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>151</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>152</sup> NUNES, 2006, «*Madeirensismos na terminologia açucareira [...]*» e NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>153</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>154</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>155</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça [...]*.

**ENGENHOCA** – Antigo engenho manual de moer a cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Houaiss (2005), data de 1776, de *engenho* + *-oca* (pertencendo ao registo informal), no Nordeste do Brasil «engenho de pequeno porte para o fabrico de aguardente e rapadura», tendo também a aceção de «gangorra (engenho primitivo) us. no fabrico do açúcar mascavado ou do mel de cana». Por metonímia, no Brasil, também denomina a aguardente de cana ou cachaça. No *DLP-ACL*, «Máquina ou engenho construído de forma rudimentar. Brasil – pequeno engenho destinado essencialmente ao fabrico de aguardente ou de outro derivado da cana-de-açúcar. Brasil – aguardente de cana. Cachaça».

**Doc. Oral Contemporânea: Brasil** – *Engenhoca, arrebenta-peito, moenda de pau, engenho de pau*<sup>156</sup>.

**Nota:** Termo que não ocorre no *Tesoro Léxico Canario-Americano*. No Brasil, pequeno engenho destinado ao fabrico de aguardente, de açúcar ou de rapadura<sup>157</sup>. Nunes<sup>158</sup> regista os termos *fábrica de azúcar* 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), na Colômbia. Assim, atualmente, tanto na Colômbia como na Venezuela, nas zonas rurais mais pobres do interior do país, ainda existirão os tradicionais *trapiches* de dois *molinos de hierro* horizontais para extrair o *guarapo* e fazer *panela*. Ver **ENGENHO (DE AÇÚCAR)** e **TRAPICHE**.

**FORMA DE AÇÚCAR** – Recipiente de barro, madeira ou folha, utilizado para a cristalização do açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), *forma* surge como «termo de engenho de assucar», enquanto «vaso de barro, furado por baxo, no qual o assucar se purifica». Morais Silva (1813), na entrada lexical *forma*, regista (entre outras) as aceções de «vaso de barro, em que se lança a calda de assucar para o lavar, e purgar» e «o assucar em pão, que dela se tira».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>159</sup>, «forma, horma (del port.) f. molde cónico de barro cocido, com un agujero en el vértice, empleado para elaborar los panes de azúcar. Lo mismo en Méx. Es más frecuente y normal la variante *horma* en Bol., Col., Cuba, Hond., Perú y Ven.». Informam ser uma palavra do léxico açucareiro na documentação das Canárias, com alternância entre a variante portuguesa com

<sup>156</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>157</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...], p. 132.

<sup>158</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>159</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*, p. 501.

*f-* e a forma castelhanizada *h-*, apresentando as duas grafias. Acrescentam que as duas variantes continuaram coexistindo na América, embora os dados lexicográficos mostrem preferência por *horma*. Referem Pichardo que dá informações sobre a *horma* na América, enquanto

«vasija de barro de figura cónica, de menos de una vara de alto, y media de diámetro de su base cuyo vértice es un agujero que llaman *furo*. Este se tapa para echar el líquido ya preparado en temple y grano de azúcar, y se destapa después para que destile o purgue la miel cuando aquel está coagulado o cristalizado. Úsanse también hoy hormas de hoja de lata, de zinc, etc. Cuba y Perú. Molde cónico de barro o outro material, en el que se elaboraba antiguamente el azúcar y hoy se hace el *pan de azúcar* o *panela*»<sup>160</sup>.

**Doc. Oral Contemporânea: Brasil** – *forma (de fabricar açúcar) e forma do açúcar* <sup>161</sup>.

**Nota:** Em Nunes<sup>162</sup>, *forma de açúcar* é um termo histórico da produção açucareira madeirense transplantado para as Canárias e a América. Na documentação oral contemporânea da Madeira e das Canárias, já não se documentou o termo. No Brasil, no interior de Minas Gerais, encontrou-se açúcar feito em cestos, chamados *balaios*. Na Venezuela e na Colômbia, não foram registadas ocorrências denominativas do conceito. O *TLCA* dá-nos informações importantes sobre as formas de açúcar, inclusive sobre a produção de *panela* com o sinónimo *pan de azúcar*. Ver **PÃO DE AÇÚCAR** e **PANELA**.

**GARAPA** – sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «*GARAPA* ou *Cachaça* (Termo do Brasil)» é uma «espécie de vinho das borras do açúcar, a que chamão os Negros melaço. He bebida de Negros. *Liquor ex saccharifecibus*, ou *vinum sacchareum fecatum*, assi como chama Catão ao Agoa-pé, *Vinumfecatum*. Outro vinho de mel silvestre, ou de açúcar, a que chamão *Garafa*. O P. Simão de Vasconc. nas *Noticias do Brasil*, pag. 143». Em Moraes Silva (1789 e 1813), «*GARAPA* – bebida feita de calda, ou melaço com agua, e limão no Brasil». Em Houaiss (2005), com etimologia de origem controversa, data de 1638 no Brasil e denomina o «caldo extraído da cana-de-açúcar», bem como «esse caldo quando destinado à destilação» e «qualquer líquido que se põe a fermentar para ser destilado». É ainda uma «bebida preparada com açúcar (ou mel), água e/ou qualquer suco de fruta», por extensão «qualquer bebida açucarada». No *DLP-ACL*, «Brasil – bebida preparada com mel e água, a que às vezes se juntam gotas de limão. Refresco de fruta. Sumo de cana-de-açúcar usado

<sup>160</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 501.

<sup>161</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>162</sup> NUNES, 2001, «A Terminologia Histórica do Açúcar nas Ilhas Atlânticas [...]».

como bebida. Qualquer líquido que se deixa a fermentar para depois ser destilado». No *Priberam*, «Brasil – suco ou caldo extraído da cana-de-açúcar durante a moagem. Bebida refrigerante feita de suco de fruta e açúcar ou mel. Bebida açucarada. Qualquer líquido que se fermenta para posterior destilação. *Garapa picada* – caldo da cana fermentada». No *Infopédia*, «Sumo de cana-de-açúcar moída, usado como bebida. Bebida preparada com mel ou açúcar e água ou sumo de fruta. Qualquer líquido que se fermenta após ser destilado. Qualquer coisa exageradamente doce. Do tupi *guarapa*, “batido, mexido”».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>163</sup>, *guarapo*, possivelmente do quéchua, sumo da cana-de-açúcar espremido que, por cozedura, origina o mel e o açúcar. Referem o registo da palavra no *DHECan*, correspondendo à variante *garapo* (como apodo em 1655), não encontrado na documentação relativa à cultura açucareira. Mencionam Corominas que, no *DCECH*, diz ser de origem incerta, provavelmente duma forma africana propagada a partir das Antilhas (registada por Tirso de Molina, em 1620). Informam que *guarapo* é uma palavra tardia em Espanha. Na documentação americana, segundo os autores, é uma forma indígena generalizada em Cuba, denominando o sumo espremido no trapiche para fazer açúcar. Indicam ainda que, segundo Corominas, a forma *garapa*, em Angola e Congo, designava uma bebida alcoólica fermentada, sendo um afro-negrismo. Salientam que Malaret, no seu *Dicionário de Americanismos*, considera *guarapo* uma forma do quéchua, *huarapu* para sumo da cana doce. Corrales e Corbella<sup>164</sup> informam que, na Venezuela, chamam ao *guarapo de caña aguamiel* e *guarapo* (que fazem fermentando o sumo do ananás indígena), e chamam igualmente *guarapo* à água de *papelón* (*panela* dissolvida com água, *rapadura* no Brasil, onde o sumo da cana é sinónimo de *caldo de cana*). Em Cuba, *guarapo* é o sumo da cana-de-açúcar e este fermentado. Assim, segundo Corrales e Corbella<sup>165</sup>, também é o licor obtido por fermentação, a partir do sumo da cana, do mel de palma ou da madre do vinho, tal como na América. Acrescentam que, às vezes, também é o sumo fermentado de algumas frutas. Na documentação das Canárias, será um americanismo, sendo que hoje *guarapo* aplica-se de forma quase exclusiva à seiva da palmeira, *guarapeiro*, da qual se obtém *miel de palma* e, por extensão, o licor feito a partir da sua fermentação. Isto acontece especialmente na ilha de La Gomera, onde o vinho de palma é feito usando o mesmo alambique da aguardente de cana. Na América, a primeira atestação conhecida da palavra *guarapo*

<sup>163</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>164</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>165</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

ocorre em 1627, enquanto bebida que se fazia de água com *panela* ou mel (bebida fermentada na Venezuela, chamada *guarapo* e de consumo popular), ganhando também a aceção de bebida aguada, de café ou vinho (Porto Rico, República Dominicana e Venezuela). Os autores dizem que o uso desta aceção nas Canárias é de origem venezuelana.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Garapa, garapo da cana e guarapo*<sup>166</sup>.

**Canárias** – *Jugo de caña, zumo de caña, guarapo (de caña) e mosto de caña*<sup>167</sup>.

**Brasil** – *Caldo (da cana) e garapa, com a variante guarapa, no Rio Grande do Sul*<sup>168</sup>.

**Venezuela e Colômbia** – *Guarapo (de caña)* na Venezuela, enquanto na Colômbia ocorre também o termo *caldo*, para denominar o mesmo conceito<sup>169</sup>.

**Nota:** Na documentação oral contemporânea da Madeira, Nunes<sup>170</sup> regista formas compostas e derivadas de *garapa*, nomeadamente *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). O *Priberam* regista *garapeira*: «Brasil – telheiro à beira dos caminhos, onde se vende garapa aos viandantes. (De *garapa* + *-eira*)», enquanto o *Infopédia* averba o termo *garapeiro* «Vendedor ou preparador de garapa (De *garapa* + *-eiro*)». A origem da palavra continua incerta. *Garapa* também surge tardiamente na ilha da Madeira, para denominar o sumo da cana. Na documentação histórica da Madeira e das Canárias não aparece o termo, somente *sumo da cana*. Gonçalves<sup>171</sup> indica que o termo *garapa*, no dicionário de Beaurepaire-Rohan (1889), é registado com a seguinte informação: «Em S. Paulo, Goyaz e Matto-Grosso dão esse nome ao caldo». Explica que a palavra surge já em Georges Marcgrave, na *Historia Naturalis Brasiliae* (1648), tendo o autor tido conhecimento dela em Pernambuco. Lambach<sup>172</sup> averba *garapa* como sinónimo de *caldo (de cana)*. Regista ainda *garapa azeda* como o «líquido resultante da fermentação da garapa», tendo como sinónimos *vinho azedo* e *vinhaço*. Também documenta *garapeira*, mas como «caixa de decantação da garapa, após a fermentação, no processo de fabrico da cachaça». Ver **CALDO (DA CANA)** e **SUMO DA CANA**.

<sup>166</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>167</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>168</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>169</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>170</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>171</sup> GONÇALVES, 2016, «A “terminologia açucareira” em dicionários brasileiros [...]», p. 299.

<sup>172</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...], pp. 136-137.

**LEALDADOR** – Trabalhador responsável pela fiscalização da qualidade dos açúcares nos engenhos.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Houaiss (2005), «que ou aquele que lealda. Diz-se de ou antigo fiscal de mercadorias que entravam na cidade. De *lealdado* + *-or*».

**Nota:** Termo que já não existe na documentação oral contemporânea da Madeira, Canárias e América latina. Ver **LEALDAR**.

**LEALDAR** – Fiscalizar a qualidade dos açúcares nos engenhos.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) regista *leal* (fiel), *lealdação* (a ação de se lealdar) e *lealdar* com a forma *lealdado* «assucar lealdado *Vid.* assucar macho (Georg. Marggrav. *Histor. Brasil.* lib. 2, cap. 15)». Em Morais Silva (1789), «Lealdado part. pass. de *lealdar*. *Assucar lealdado*, v. macho adj.». Na edição de 1813, acrescenta «*Assucar lealdado*. V. Macho, adj. Limpo». Em Houaiss (2005), *lealdar*, séc. XV, «declarar (mercadorias importadas) para satisfazer exigências legais, de acordo com as regras fiscais aduaneiras», com a variante *alealdar* (com *a-* protético). No *Priberam*, «Declarar na alfândega; legalizar mercadoria importada – Alealdar». No *Infopédia*, «Dar ao manifesto, na alfândega; verificar».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>173</sup>, *lealdado* (*azúcar*), do português *açúcar lealdado*, de excelente qualidade, limpo e bem purgado. Informam que tem o mesmo significado na América (do verbo *lealdar*, mostrado na alfândega).

**Nota:** O termo não foi registado na documentação oral contemporânea da Madeira, Canárias e Brasil. Ver **LEALDADOR**.

**MEL DE CANA** – sumo da cana-de-açúcar concentrado através do processo de cozedura.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) averba «Mel de assucar, ou melaço, no Brasil he hum licor negro, que purga, & destila pelos buracos das formas, em que se mete o assucar, & dos canos por onde corre, vem a cair em huma grande vasilha, a que chamão, Tanque de mel». Em Morais Silva (1789), é «O suco doce, que as abelhas recolhem das flores em seus favos. Mel no Brasil, a calda do assucar, que se filtra das formas, que estão a purgar, para se lavar o assucar, e alvejar. [...] melaço». Na edição de 1813, acrescenta

---

<sup>173</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

«a calda do assucar, que se filtra das formas, que estão a purgar, para se lavar o assucar, e alvejar: este é o *mel de furo*; e quando o assucar está quasi purgado, corre *mel branco*, que se diz *de barro*: *mel de engenho* é o caldo da canna cosido, que se apura para ir para as fôrmas, e purgar-se. [...] *Assucar de mel na cara*: o assucar bruto, que lançado na fôrma, em que se há de purgar, não fica com a cara seca, dura, mas ajunta aí *mel*, por ser pouco cosido, ou queimado».

Em Houaiss (2005), nome datado de 1269, mel das abelhas e sumo muito doce de certos frutos. Seguem-se as informações do Brasil, no Nordeste, o mesmo que *melado* (calda espessa); *mel de cana*, «mel espesso extraído do suco da cana doce, no decurso do processo de produção do açúcar»; *mel de engenho*, também no Nordeste brasileiro, «o caldo da cana quando, depois de cozido e apurado, vai para a forma; *mel de tanque* e *mel de furo*». Ainda no Nordeste, o mesmo que «*cabaú*, *mel de tanque*, *mel de engenho* e *mel de toicinho*», acrescentando que na Baía existe a denominação *mel de rapadura*. No DLP-ACL, «Licor espesso extraído do suco da cana doce, durante a produção de açúcar. Brasil, calda grossa do açúcar, de que se faz rapadura. SINÓNIMO: melado (Brasil)». No *Priberam*, «Portugal – mel de cana. Brasil – o mesmo que mel de engenho. Brasil – o mesmo que mel de furo – calda grossa ou conjunto de fezes que corresponde ao que é filtrado das formas onde o açúcar está a purgar. = Melaço. Mel de tanque – Brasil – o mesmo que mel de furo». No *Infopédia*, «Mel – substância açucarada que as abelhas e outros insetos preparam com o suco das flores».

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Mel de cana*<sup>174</sup>. **Canárias** – *Melado*, *miel (de caña)* e *melaza de caña*<sup>175</sup>. **Brasil** – Mel da cana (de açúcar), *mel de engenho*, *melado (de cana)* e *melaço*. O termo *melaço* denomina simultaneamente o mel de cana e o subproduto residual do açúcar<sup>176</sup>. **Colômbia** – *Miel* e *miel de caña*<sup>177</sup>.

**Nota:** Bluteau (1712-1721) e Morais Silva (1789 e 1813) registam *melaço* como sinónimo de *mel do assucar*. O termo não ocorre no *Tesoro Léxico Canario-Americano*. O *Infopédia* não regista a aceção de *mel de cana*. O *Dicionário Houaiss*, na entrada lexical *mel*, regista o termo *mel de engenho* como nome do Brasil (Nordeste), que define como «caldo da cana quando, depois de cozido e apurado, vai à forma», sendo o mesmo que *mel de tanque*. Regista também a denominação *mel de furo*, do Brasil (Nordeste). Definição não atualizada. Em Vasconcelos<sup>178</sup>, o termo *mel* é

<sup>174</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>175</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>176</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>177</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>178</sup> VASCONCELOS, 1981, *O Léxico da Cana-de-Açúcar* [...].

característico da Paraíba, enquanto no Rio Grande do Sul a calda grossa fabricada a partir do caldo de cana é *melado*. Ver **MELADO**.

**MELADO** – sumo da cana-de-açúcar concentrado através de cozedura.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «Feito, ou misturado com mel. Melado chamão os do Brasil ao licor da canna moida, que corre para as caldeiras, & com a força do fogo se reduz a seu ponto. Este depois de lançado nas formas, & coalhado, não he mais melado, he assucar». Em Moraes Silva (1789), «No Brasil, a calda de cana de assucar posta em ponto grosso; o liquido que se distilla do melado na casa de purgar, chama-se mel, ou melaço». Na edição de 1813, acrescenta «No Brasil, o caldo da cana de assucar, limpo na caldeira, e pouco grosso; depois passa ás tachas onde se engrossa mais, e se diz *mel d'engenho*: o liquido, que se distilla do *melado* na casa de purgar, chama-se *mel de furo*; e quando sai claro do assucar quasi purgado, *mel de barro*». No Houaiss (2005), nome datado de 1593, com o significado de «adoçado com mel de abelha, rapadura ou mel de engenho». Apresenta outra entrada lexical, *Melado 2*, designação datada de 1716. No Brasil, o mesmo que mel de engenho e, no Nordeste brasileiro, o mesmo que *cabaú*. Também com a aceção de «calda espessa depositada na caldeira com a qual se faz a rapadura; mel». Ainda com a aceção de alimento, «calda grossa feita com a rapadura derretida e que é servida como sobremesa». No *DLP-ACL*, «Liquido viscoso que a cana-do-açúcar deposita na caldeira. Brasil – calda espessa feita com rapadura que se come como sobremesa. Brasil (Nordeste) – calda grossa de açúcar, de que se faz rapadura. SINÓNIMOS: mel (Brasil); Brasil (Sul) caldo da cana-de-açúcar depois de cozido e que se apura para ir às formas; mel de engenho». No *Priberam*, «Caldo de cana-de-açúcar, limpo na calda e pouco grosso. Brasil – que ou quem está embriagado». No *Infopédia*, «Líquido viscoso da cana-de-açúcar, limpo na caldeira».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>179</sup>, *melado* provém do português, «dicho de un alimento: empalagoso o muy dulce. Lo mismo en Ven.». Na documentação das Canárias, entre outras muitas aceções, explicam que «este adjetivo puede usarse también com este sentido de “empalagoso” que parece derivar directamente del uso que tuvo el substantivo correspondiente en la industria azucarera». Sobre a documentação americana, referem que Nuñez e Pérez registaram o mesmo adjetivo na Venezuela, qualificando-o como coloquial, com o significado de «alimento muy dulce o empalagoso». Como segunda aceção, Corrales e Corbella<sup>180</sup>

<sup>179</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 719.

<sup>180</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 719.

definem o termo do seguinte modo: «jugo de la caña dulce concentrado al fuego sin que llegue a cristalizar. Lo mismo en Bol., Col., C. Rica, Cuba, Guat., Méx., P. Rico, R. Dom. y Ven.». Quanto à documentação das Canárias, informam que «el *DHECan* registra este portuguesismo desde 1546 [...] lo que demuestra que se trata de una más de las vocês que llegaron a Canarias com los maestros azucareros portugueses [...] En portugués, según Figueiredo, se emplea com el sentido de “caldo de cana-do-açúcar, limpo na caldeira e pouco grosso”». Os autores mencionam ainda Pérez Vidal (1973), que documenta a palavra valenciana *llent* com o mesmo significado de *melado* nas Canárias, na Madeira e na América: «jarabe que se obtiene por evaporación del jugo purificado de la caña antes de concentrarlo al punto de cristalización»<sup>181</sup>. Acrescentam que o *DRAE* já introduziu a palavra das Canárias, tradicionalmente considerada americanismo. Informam ainda existir com o mesmo significado na Bolívia, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Guatemala, México, Porto Rico, República Dominicana e Venezuela. Referem ser um portuguesismo levado para as Canárias pelos mestres açucareiros madeirenses e que foram os mestres açucareiros canários que levaram a palavra para o Caribe e a América central. A este propósito, indicam ainda que, na documentação americana, relativamente a esta aceção da palavra, Pichardo incorpora o termo no seu repertório de cubanismos: «llámase *melado* cuando el jugo de la caña ha sufrido la segunda cochura, y es el que se usa en clase de dulce, que si tiene mayor grado se llama miel concentrada». Entre outros, Corrales e Corbella<sup>182</sup> referem também o *Diccionario de Mejicanismos* de Santamaría que apresenta a definição: «jarabe o masa pastosa que se obtiene por evaporación del jugo purificado de la caña en los ingenios, antes de concentrarlos en los tachos».

**Nota:** Enquanto sinónimo de *mel de cana*, *melado* é um termo do Brasil. Houaiss (2005), em *Melado 2*, dá como fonte da primeira atestação Bluteau (1716). Averba a forma *meladura* (1813, *melladura*), no Nordeste do Brasil: «nos engenhos de açúcar, porção de caldo de cana que é levada à caldeira para ser limpa e escumada, por metonímia o tempo gasto na moagem da cana enquanto o caldo escorre e enche a caldeira». Em Gonçalves<sup>183</sup>, apresentam-se termos açucareiros do *Diccionario de Vocabulos Brasileiros* (1889), que o lexicógrafo Beaurepaire-Rohan assinala com dupla marcação diatópica e diatécnica (relativa ao âmbito técnico ou profissional, como explica a investigadora). *Melado* surge como «nome do caldo de cana de assucar limpo na caldeira e pouco grosso [...] Mel de furo [...] mel de barro [...] Ao mel de furo chamão

<sup>181</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 719.

<sup>182</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 720.

<sup>183</sup> GONÇALVES, 2016, «A ‘terminologia açucareira’ em dicionários brasileiros [...]», pp. 298-300.

no Rio de Janeiro mel de tanque». Chama a atenção a variação das denominações e a indicação diatópica. Ver **MEL DE CANA**.

Fotografia 2 – Mel de cana em Triunfo, Pernambuco, Brasil (2006)



Fonte: Nunes, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**MESTRE DE AÇÚCAR** – responsável pela cozedura do sumo da cana até o ponto de cristalização.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) e Morais Silva (1789 e 1813) não registam o termo *mestre de açúcar*. Apenas averbam *mestre* como quem ensina alguma coisa. Em Houaiss (2005), termo do Nordeste do Brasil, «indivíduo que superintende os trabalhos relativos à fabricação do açúcar», sem datação.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>184</sup>, *maestro de azúcar* é o responsável pelo processo de transformação do sumo da cana em açúcar, nos engenhos. Os autores mencionam que existe em Cuba e no México, tendo sofrido redução para *maestro*. Dizem ter chegado ao Brasil diretamente da ilha da Madeira e às Antilhas e América central através das Canárias. Acrescentam a existência do sinónimo *azucarero* em Cuba.

**Doc. Oral Contemporânea: Canárias** – *Maestro de(l) azúcar, puntista, fogonero*<sup>185</sup>. **Brasil** – *Mestre de açúcar, engenheiro, tacheiro e açucareiro*<sup>186</sup>. **Colômbia** – *Maestros de hacer azúcar*<sup>187</sup>.

**Nota:** No Houaiss (2005), é um regionalismo do Nordeste brasileiro. Na documentação oral contemporânea da Madeira já não se encontra o termo. Na atual produção

<sup>184</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>185</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>186</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>187</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

açucareira industrializada da Venezuela, não se encontrou o termo, embora na Colômbia ainda tenha ocorrido referência à antiga forma. 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*. Ver **AÇÚCAR DE CANA** e **ENGENHO**.

**MOENDA** – moinho de moer a cana-de-açúcar no engenho.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), «Mô, ou o lugar, em que ha engenhos de moer». Morais Silva (1789) averba *moenda* como «mó ou peça de qualquer engenho de moer, trilhar, v. g. as moendas do engenho de assucar, são 3 toros grossos de páo ferrados de laminas de ferro, entre os quaes se trilha a cana de assucar e expreme o seu suco». Na edição de 1813, o autor substitui *suco* por *caldo* e acrescenta «O trabalho de moer as cannas. [...] está laborando». No Houaiss (2005), do latim *molenda*, «mó de moinho ou conjunto de peças num engenho que serve para moer ou espremer certos produtos; aparato ou máquina de moer ou triturar, moinho; acto de moer grãos, azeitonas, cana-de-açúcar, etc.». No DLP-ACL, «Mó de moinho, mecanismo ou engenho que serve para triturar ou moer. Local onde se tritura ou mói com qualquer dessas peças». No *Priberam*, «Peça que mói; mó. O trabalho de moer. Por extensão, moinho». No *Infopédia*, «Mó de moinho ou peça que serve para moer ou pisar, moinho».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** *Molienda*, ação de moer a cana-de-açúcar e o tempo que durava, também na Colômbia, Cuba, México, Peru e Venezuela. Corrales e Corbella<sup>188</sup> informam também que o termo foi usado nas Canárias, nos séculos XVI e XVII, na moenda da cana, tendo sido levado pelos mestres de açúcar para a América espanhola, denominando o moer e espremer a cana na produção açucareira transplantada para o novo mundo.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Engenho (da cana)*, com os sinónimos *moinho (da cana)* e *máquina (de moer cana)*<sup>189</sup>. **Canárias** – *Máquina, molienda, molino, molino de trapiche* e *trapiche*, na ilha de La Palma<sup>190</sup>. **Brasil** – *Moenda, moenda de lateral* e

<sup>188</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>189</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>190</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

*moenda do meio, cevador de cana, engenho (de moer), máquina*<sup>191</sup>. **Venezuela e Colômbia** – *Molino*<sup>192</sup>.

**Nota:** Lambach<sup>193</sup> regista *moenda* como «peça ou conjunto de peças que servem para moer a cana». Ver **ENGENHO (DE AÇÚCAR)**.

**NETA** – espuma clara e fina retirada das tachas no fabrico do açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Morais Silva (1789 e 1813) averba a forma masculina *neto* como «adj. Limpo, sem defeito». Em Houaiss (2005), é um termo do Nordeste do Brasil, «nos engenhos de açúcar, escuma fina do melado», com etimologia de origem obscura.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – No Engenho da Calheta, Nunes<sup>194</sup> documenta o termo *espuma do mel*, denominando as escumas retiradas com a *escumadeira* das *tachas de cobre* de cozedura e concentração do mel de cana.

**Nota:** Nunes<sup>195</sup> documenta a forma *netas* na Madeira em 1587, indicando o sinónimo *escumas das tachas* (1514), por serem escumas claras da cozedura do sumo da cana, que eram aproveitadas para comer, ao contrário das anteriores que continham impurezas da cana, deitadas aos animais. Regista também a forma *nettas*, no Brasil, em Antonil (1711), e *nietas, netos* e *netas* nas Canárias. Nunes<sup>196</sup> informa que a palavra provém do latim *nitidu-*, “limpo, claro”. Sobre o termo *neta*, Gonçalves<sup>197</sup> cita a definição de Rubim (1853), *Vocabulário brasileiro para servir de complemento aos dicionários da língua portuguesa*: «nos engenhos d’assucar, é a espuma mais fina que deita o melado quando ferve», explicando que a obra visa reunir brasileirismos de vários domínios, entre eles o do açúcar. Por isso, inclui 24 unidades terminológicas dos engenhos de açúcar.

**PANELA** – açúcar de cana integral, considerado de inferior qualidade por não ser purgado.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), *panela* «(Termo de engenho de açucar no Brasil). He huma especie de açucar, que se faz com o licor que sahe da parte inferior das formas, & este he açucar ainda mais bayxo que o que chamão

<sup>191</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>192</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>193</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...], p. 142.

<sup>194</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>195</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>196</sup> NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

<sup>197</sup> GONÇALVES, 2016, «A “terminologia açucareira” em dicionários brasileiros [...]», p. 297.

reespuma. *Vid.* Georg. Marcgrav.». Morais Silva (1789 e 1813) averba *panella* com a aceção de «Assucar panella, mais baixo que o reespuma». No *Infopédia*, açúcar panela é o «produto resultante da concentração e cristalização do sumo da cana-sacarina» (definição imprecisa).

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>198</sup>, *panela* provém do português e denomina o terceiro mel que dava um açúcar de inferior qualidade, pouco cristalizado, feito em formas de açúcar, ou seja, coalhado num recipiente em forma de vaso. Informam encontrar-se com este significado na Bolívia, Colômbia, Equador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua e Venezuela. Os autores referem que *azúcar panela* ocorre como sinónimo de *netas*, tendo ido das Canárias para a América espanhola. Acrescentam que também é denominado *azúcar preto*, açúcar sem purgar também chamado *raspadura*. Informam que em Cuba é *rapadura*, sendo o mesmo *azúcar moreno* ou *azúcar preto* sem refinar, com diferentes formas. Documentam que também é registado como *raspadura* em Cuba, Equador e Venezuela. Averbam ainda as denominações *dulce* e *rapadura* em Honduras, *panocha* no México e *papelón* na Venezuela, onde também é uma guloseima feita de *panela* com coco e outros ingredientes. Mencionam os nomes *chancaca* ou *piloncillo de azúcar* em bruto ou mascabado, no México, geralmente em forma de pães circulares, como doce usado pela população pobre, em vez do açúcar, por ser mais barato. Referem que a este se pode juntar anis ou nozes, como guloseima. Documentam ainda o nome *azúcar morena* não refinado na Colômbia, como *piloncillo de azúcar* em bruto ou mascavado, sem purificar nem clarificar, obtido do mel da cana.

**Nota:** Segundo Nunes<sup>199</sup>, *panela* é um termo da primitiva produção açucareira madeirense, que denominava o açúcar feito do mel de cana depois de extraído da purga do açúcar nas formas, cristalizado num recipiente chamado *panela* (que deu nome a esse tipo de açúcar por metonímia). Nunes<sup>200</sup> documenta a forma *panela de açúcar* a par de *panela*, tratando-se de um açúcar que era considerado de inferior qualidade porque não era purgado. Atualmente, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, este tipo de açúcar é denominado *açúcar de terra*, sendo produzido de forma artesanal e rudimentar, também designado *açúkra preta* e *açúkra de mel* em Cabo Verde. No Brasil, atualmente, encontram-se diferentes denominações para designar o *açúcar de panela*, nomeadamente *açúcar bruto*, *açúcar mascavo*, *açúcar grosso*, *açúcar*

---

<sup>198</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>199</sup> NUNES, 2012, «A Contribuição da Linguística para o Estudo da Rota e da Terminologia Açucareiras [...]».

<sup>200</sup> NUNES, 2001, «A Terminologia Histórica do Açúcar [...]».

*embolado, açúcar, açúcar esfregado e açúcar batido*. Nunes<sup>201</sup> refere Pérez Vidal<sup>202</sup> que diz ser um portuguêsismo levado da Madeira para as Canárias e daqui para a Andaluzia e América espanhola. Atualmente, este termo desapareceu da Madeira, das Canárias e do Brasil. Nunes<sup>203</sup> informa que, na Venezuela e na Colômbia, *panela* é sinónimo de *papelón* («panela de jugo de caña»), sendo açúcar bruto com grande quantidade de mel. Ainda na Colômbia, ocorrem os termos *aguamiel* ou *aguapanela* para designar uma bebida doce composta de água fervida e *panela* (que no Brasil é *rapadura*). A denominação *raspadura* (*de panela*) corresponde à forma portuguesa *rapadura*, ocorrendo com a adição do complemento determinativo *de panela*. Nunes<sup>204</sup> indica que *panela* é a forma reduzida do antigo termo da produção açucareira madeirense *açúcar de panela*, ou seja, é o açúcar não purgado, que era feito a partir do mel ou do remel, cristalizado num recipiente denominado *panela*. Regista as formas: *paneles*, *azúcar de panela* e *panela*. Hoje, no Brasil, *rapadura* equivale ao termo *panela* na América Espanhola. Na Venezuela, *papelón* ou *panela* é o açúcar mascavado solidificado em pequenas formas quadrangulares, podendo também ser feito com forma arredondada, por exemplo no Equador, sendo denominado *piloncillo* ou *azúcar moreno*. Pode ainda ser *panela raspada*, vendida como açúcar de cana sem refinar, ou seja, açúcar mascavado, também chamado *panela*. Ou seja, a *panela* solidificada pode ser raspada e usada, por exemplo, para adoçar o café ou para outros fins, sendo vendida como açúcar mascavado. No Brasil, a este açúcar mascavado cristalizado em pequenos moldes quadrados de madeira chama-se *rapadura*. Corbella<sup>205</sup> refere a forma *paneles* no ano 1508 nas Canárias, como adaptação de *açucar de panella*, primeira atestação histórica documentada na Madeira no ano 1452. Informa que, na América espanhola, *rapadura* e *raspadura* é *panela*, enquanto açúcar mascavado em forma de pães. Acrescenta que, atualmente, na Venezuela, o termo *panela* refere o açúcar escuro pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados de madeira (tal como a *rapadura* no Brasil), enquanto o termo *papelón* é atribuído ao mesmo açúcar escuro não purgado com forma cónica. Ver **AÇÚCAR (DE) PANELA, AÇÚCAR MASCAVADO, PANELA e RAPADURA**.

---

<sup>201</sup> NUNES, 2007, «Madeirensismos e brasileirismos na terminologia açucareira [...]».

<sup>202</sup> Pérez Vidal, 1991, *Los portugueses en Canarias* [...].

<sup>203</sup> NUNES, 2006, «A terminologia ibero-americana do açúcar de cana [...]».

<sup>204</sup> NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

<sup>205</sup> CORBELLA, 2019, «Construyendo la memoria: el origen madeirense de la terminología azucarera atlántica».

**PÃO DE AÇÚCAR** – o açúcar de forma cônica retirado das formas de açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Morais Silva (1813), na entrada lexical *forma*, regista o termo *assucar em pão*, que se retira da forma, sendo sinónimo de *pão de açúcar*. No Houaiss (2005), sem datação, *pão de açúcar* surge dentro da entrada lexical *pão*, sendo definido como «açúcar cristalizado, colocado em formas ger. cónicas»; no Nordeste do Brasil, «nos antigos engenhos, açúcar arrefecido e clareado, depositado em formas longas para tomar consistência». O *Infopédia* regista o termo *pão de açúcar* como subentrada de *Açúcar*, «porção de açúcar cristalizado, na forma de um tronco cónico».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>206</sup>, não ocorre a entrada lexical *pan de azúcar*, mas este termo surge na definição de *forma*: «forma, horma (del port.) f. molde cónico de barro cocido, com un agujero en el vértice, empleado para elaborar los panes de azúcar». No singular, é documentado na informação «en el que se elaboraba antiguamente el azúcar y hoy se hace el *pan de azúcar* o *panela*».

**Nota:** A documentação da América espanhola<sup>207</sup> dá-nos informações importantes sobre a produção de *panela* (açúcar não purgado ou mascavado), como sinónimo de *pan de azúcar*. Por exemplo, na Colômbia, ainda ocorre o termo *pan de azúcar* («bloco de açúcar en forma de obus»), denominando o açúcar depois de retirado das formas de barro cónicas. Ver **FORMA DE AÇÚCAR** e **PANELA**.

**PAROL** – recipiente que recebe o sumo da cana-de-açúcar na moenda.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Morais Silva (1813), «coche grande, onde se ajunta nos engenhos o caldo, ou suco da canna açucareira, ou o melado; parol de caldo, do mel da canna». No Houaiss (2005), *parol* surge datado de 1813, como termo do Brasil, usado nos engenhos de açúcar, enquanto cocho de madeira que serve como recipiente para receber o caldo da cana saído da moenda. Informa que, em Minas Gerais, é um tonel de aguardente. Fornece a etimologia do espanhol, *perol* – tacho ou vasilha esférica de metal.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Tanque da garapa, poço da garapa e tina da garapa*<sup>208</sup>. **Brasil** – *Parol, cocho, tina de madeira, pipa de madeira e panelão*<sup>209</sup>.

<sup>206</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 501.

<sup>207</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>208</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>209</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**Nota:** Houaiss (2005) indica como primeira datação do termo Morais Silva (1813). Termo não registado na documentação lexicográfica espanhola consultada, nem na documentação oral contemporânea das Canárias e da Venezuela e Colômbia<sup>210</sup>. Ver **MOENDA** e **ENGENHO**.

**PONCHA** – Bebida feita à base de aguardente de cana, com outros ingredientes.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Morais Silva (1789), *pónche*, «bebida constituída por mistura de limonada, aguardente e urraca». Em Morais Silva (1813), *ponche* «limonada, a que se junta agua ardente, ou urraca». No Houaiss (2005), *ponche*, com a datação de 1750, é uma «bebida alcoólica feita com aguardente, rum ou conhaque, a que se acrescentam limão, chá, açúcar, etc. No Brasil, bebida ger. de baixo teor alcoólico, feita com vinho, água e frutas picadas. Etim. ing. *punch* (1632), ‘espécie de bebida’, do hind. *panch*». No DLP-ACL, surge como «Regionalismo (Madeira) bebida feita de aguardente, mel e sumo de limão. De *ponche*». No *Priberam*, também «Portugal – Madeira – bebida composta de rum ou aguardente, mel de abelhas, suco e casca de limão». No *Infopédia*, é igualmente definida como «Bebida típica da Madeira, preparada com aguardente, mel e sumo de limão, atualmente também servida com outros sumos de fruta. De *ponche*».

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Poncha*<sup>211</sup>. **Canárias** – *Ponche*<sup>212</sup>.

**Nota:** O TLCA não regista a palavra *ponche*. Os dicionários contemporâneos registam o termo madeirense. Termo que não ocorre na documentação oral contemporânea recolhida no Brasil, Venezuela e Colômbia. Ver **AGUARDENTE DE CANA**.

**PURGADOR** – trabalhador responsável pela purga do açúcar nos engenhos.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Morais Silva (1813), «Oficial que purga os assucares nos engenhos, e casas de purgar». Em Houaiss (2005), com a datação de 1813, «que ou o que purga; Brasil, que ou aquele que purga o açúcar nos engenhos».

**Nota:** Houaiss (2005) indica como primeira atestação do termo Morais Silva (1813). Termo não registado no TLCA, nem na documentação oral contemporânea da Madeira, Canárias, Brasil, Venezuela e Colômbia. Ver **CASA DE PURGAR** e **PURGAR**.

<sup>210</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>211</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>212</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**PURGAR** – Purificar o açúcar de cana, separando-o do mel.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Morais Silva (1813), «Purgar o assucar, consiste em fazelo ficar branco, para o que se cava o que está nas formas, e abre o furo que ellas tem por baixo para escorrer o mel, e depois tornando a *entaipar-se* com um pequeno pilão, se bota na cara barro bem fino amassado com agua, a qual filtrando-se, e coando-se pelo barro lava o assucar, escorrendo o mel impuro pelo fundo, e esta operação se faz duas vezes». Em Houaiss (2005), datado do séc. XIII, «tornar puro; livrar-se das impurezas; depurar; purificar; limpar». No *Infopédia*, o termo também é definido como «Purificar, eliminando as impurezas; limpar», já sem referência ao açúcar.

**Nota:** Termo não registado no *TLCA*, nem na documentação oral contemporânea da Madeira, Canárias, Brasil, Venezuela e Colômbia. Os dicionários contemporâneos já não referem o ato de purgar o açúcar. Ver **CASA DE PURGAR** e **PURGADOR**.

**RAPADURA** – Crostas caramelizadas, rapadas das tachas de concentração do mel em açúcar. No Brasil, produto resultante da concentração de açúcar mascavo, solidificado em pequenas formas de madeira.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) averba *rapadura* como «o que se tira rapando» e Morais Silva (1789) regista a mesma definição. Na sua edição de 1813, acrescenta: «massa dura de assucar ainda não purgado, ou de mascavado coagulado, na qual se lanção amendoins, usada no Brasil, talvez sem os amendoins: são costras grossas do assucar pegado aos tijoulos das tachas, que se raspão para se guardar, ou misturar, e desfazer em mel mascavado». Houaiss (2005) data a primeira atestação do termo *rapadura* de 1720, de *rapado* + *-ura*, «acto ou efeito de rapar; rapadela»; no Brasil, «açúcar mascavado solidificado em forma de um pequeno tijolo». No *DLP-ACL*, é «o que se extrai, depois de rapar qualquer coisa. Restos que ficam colados às paredes de um recipiente. Brasil – açúcar não refinado, solidificado em quadrados». No *Priberam*, «Brasil – açúcar mascavado em forma de pequenos ladrilhos». No *Infopédia*, também com marcação geográfica, «Brasil – doce consistente em forma de pequenos tijolos, preparado com o caldo obtido da cana-de-açúcar moída, depois de fervido, moldado e seco».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>213</sup>, «do port. costra acaramelada que se raspaba de la caldera o tacho en que se condensaba el jugo de la caña de azúcar. Tb. la dulce de miel de caña y gofio, que suele ser de figura cónica. Lo mismo o similar en Arg., Col., C. Rica, Ec., Guat., Hond., Méx., Nic., Par. y Ur.». Corrales e Corbella<sup>214</sup> indicam tratar-se de uma forma do léxico açucareiro das Canárias, recebido da ilha da Madeira e transplantado para a América. Mostram como o termo se confunde com *panela* na Colômbia e *papelón* na Venezuela, enquanto massa de açúcar saturada de mel, *azúcar moreno* chamado também *panela dulce*. No México, *piloncillo* e, na Venezuela, *papelón* ou *meladura de caña de azúcar*.

**Doc. Oral Contemporânea: Canárias** – Em Nunes<sup>215</sup>, atualmente, *rapadura (de miel)* é o doce típico da ilha de La Palma, a mais conservadora e com mais influência madeirense. **Brasil** – Em Nunes<sup>216</sup>, *rapadura* é o *açúcar mascavo* solidificado em formas de pequenos ladrilhos de madeira, sendo de fabrico artesanal: *rapadura batida*, menos consistente e de cor mais clara por ser batida, também chamada apenas *batida* (aproximando-se do *alfenim*), e *rapadura dura*, sinónimo de *puxa*, *rapadura puxa* e *quebra-queixo*, distinguindo-se da *puxa-puxa* que é mais mole. **Venezuela e Colômbia** – Na Colômbia, *raspadura* e *raspadura de panela*, chamada *papelón* na Venezuela<sup>217</sup>.

**Nota:** Nunes<sup>218</sup> averba o termo que recolhe em documentação histórica madeirense datada de 1523: «caixas de rapaduras», com o significado de «rapas doces retiradas da tacha de solidificar o açúcar». Na documentação oral contemporânea das Canárias, Nunes<sup>219</sup> documenta o termo *rapadura (de miel)*, na ilha de La Palma, com o complemento determinativo *de miel*, indicando ser de açúcar com mel de cana. Nunes<sup>220</sup> explica que é feita com diferentes ingredientes num molde pequeno de forma cónica, como as antigas formas de açúcar. Corbella<sup>221</sup> refere *rapadura* com a

---

<sup>213</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*, p. 886.

<sup>214</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>215</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>216</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>217</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>218</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>219</sup> NUNES, 2006, «*Madeirensismos na terminologia açucareira* [...]».

<sup>220</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>221</sup> CORBELLA, 2019, «*Construyendo la memoria: el origen madeirense de la terminología azucarera atlántica*».

datação de 1720, como brasileirismo em Bluteau (1712-1721) e Morais Silva (1813), definida como «açúcar mascavo solidificado em forma de pequeno tijolo». Na América espanhola, o açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado *rapadura* ou *raspadura*, tornou-se sinónimo de *panela* ou *papelón*. Na Venezuela, o termo *papelón* é atribuído ao açúcar escuro, não purgado, de forma cónica, embrulhado em folhas de cana; e o termo *panela* denomina o açúcar cristalizado em moldes quadrados ou formas de madeira quadrangulares. Santamaría<sup>222</sup> informa que os termos *rapadura* e *raspa*, no México, são sinónimos de *piloncillo* e, na Bolívia, designam um bolo de mel de cana. Por sua vez, Malaret<sup>223</sup> 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 espanhola onde há produção açucareira. Nunes<sup>224</sup>, em Cabo Verde, encontrou os termos *raspa* (forma derivada regressiva de *raspar*), *çucrinha* (forma derivada de *açúcar*, com o sufixo diminutivo *-inha* e queda do *a-* inicial), *cocorota* e *caramelo*, atribuídos ao mesmo conceito. Nunes<sup>225</sup> informa que no Brasil, nomeadamente no Nordeste, o termo *rapadura* adquiriu um novo significado, denominando o açúcar não purgado, considerado de inferior qualidade, que deixou de ser um subproduto do açúcar, sendo açúcar mascavado coagulado em pequenos ladrilhos de madeira, resultante de um processo de fabrico tradicional. Acrescenta que Pérez Vidal<sup>226</sup> corrobora que *rapadura* é a crosta caramelizada residual que se raspa das vasilhas de cozedura do sumo da cana, indicando que, no Brasil, coincide com a aceção cubana de *raspadura*. Afirma ser um portuguesismo da Madeira nas Canárias e na América, tendo sido erradamente considerado um americanismo pela sua grande extensão naquele continente. Nunes<sup>227</sup>, a partir da documentação oral sobre a produção açucareira tradicional recolhida nas Canárias, em S. Tomé e Príncipe e no Brasil (em diferentes Estados), regista três diferentes aceções de *rapadura*, além de especificações de vários tipos de rapaduras e de uma variante no modo de fabrico e de consumo, denominada

---

<sup>222</sup> SANTAMARÍA, 1942, *Diccionario General de Americanismos*, vol. III, p. 15.

<sup>223</sup> MALARET, 1946, *Diccionario de Americanismos*, pp. 703-705.

<sup>224</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>225</sup> NUNES, 2006, «A terminologia ibero-americana do açúcar de cana [...]».

<sup>226</sup> PÉREZ VIDAL, 1991, *Los portugueses en Canarias [...]*.

<sup>227</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

*raspa do tacho* (em Santo António da Patrulha, no Rio Grande do Sul). Gonçalves<sup>228</sup> refere a ocorrência do termo *puxa-puxa*, no dicionário de Beaurepaire-Rohan (1889), definido como o «melaço grosso a ponto de ficar em pasta, e poder ser manipulado como a alféoa, em que operação alveja, ainda que seja de cor escura». O dicionário regista também o nome *cocada*, «doce secco, dividido em talhadas, feito de coco ralado e assucar branco», e *cocada puxa* com a marcação diatópica Bahia, explicando que «é a mesma cocada preparada, porém, com assucar mascavo ou melaço, e da consistência de alféoa»<sup>229</sup>. Nunes<sup>230</sup> documenta a existência da variedade chamada *rapadura serenta*, por sua vez mais mole do que a dura e mais condensada do que a *puxa*. No Rio Grande do Sul, registou a denominação *raspa do tacho*, feita num tacho e vendida quente, sendo «melado batido com amendoim». Vasconcelos<sup>231</sup> refere que, na comunidade açucareira de Catolé da Rocha (Paraíba), «o café é largamente consumido, tendo muitas famílias o hábito de adoçá-lo com *rapadura raspada*, em substituição do açúcar». Sobre o fabrico de *rapadura* nos engenhos, informa que o *caldo da cana* passa por várias caldeiras, sendo adicionada água de cal nas primeiras para retirar as impurezas. A espuma retirada serve de alimentação para o gado. Depois do cozimento, é esfregado em grandes vasilhames de madeira, com uma pá de madeira. Quando está no ponto, é colocado nas *formas de rapadura* (também de madeira). Menciona que, quando a massa das *rapaduras* já está seca desprende-se das formas. Acrescenta que a *rapadura* é o produto base dos estabelecimentos de cana-de-açúcar. É um produto vendido para os Estados do Rio Grande do Norte e Ceará. Documenta ainda que fazem *rapadura batida* ou *batida* e *alfenim*, em que apenas o ponto de cozimento é diferente, tendo erva doce como tempero. A *rapadura batida* é assim chamada porque bate-se a massa com uma colher pequena de madeira. Depois de seca nas pequenas formas de madeira, é embrulhada em palha seca de bananeira. Vasconcelos<sup>232</sup> escreve que o fabrico da *rapadura* na comunidade açucareira de Osório, no Rio Grande do Sul, é idêntico ao da Paraíba. A diferença é que as *rapaduras* são mais flexíveis e são embaladas em palha de milho ou em plástico. Ver **AÇÚCAR MASCAVADO, AÇÚCAR (DE) PANELA e PANELA.**

<sup>228</sup> GONÇALVES, 2016, «A "terminologia açucareira" em dicionários brasileiros [...]», p. 302.

<sup>229</sup> GONÇALVES, 2016, «A "terminologia açucareira" em dicionários brasileiros [...]», p. 301.

<sup>230</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>231</sup> VASCONCELOS, 1981, *O Léxico da Cana-de-Açúcar [...]*, pp. 78-83.

<sup>232</sup> VASCONCELOS, 1981, *O Léxico da Cana-de-Açúcar [...]*, pp. 98-99.

Fotografia 3 – *Rapadura em formas de rapadura*, Bahia, Brasil (2006)



Fonte: Nunes, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**RASPADURA** – açúcar raspado das tachas de concentração do sumo da cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Em Bluteau (1712-1721), *rapadura* é «a acção de raspar», tal como em Morais Silva (1813) *rapadura* é «o acto de raspar». Em Houaiss (2005), *rapadura* data de 1720, enquanto «acto de raspar; raspa, raspagem. Conjunto de raspas que se tira raspando».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Corrales e Corbella<sup>233</sup> registam a forma *rapadura*: «azúcar moreno que queda pegado en las pailas de los trapiches. Lo mismo o similar en Bol., Col., C. Rica, Cuba, Ec., Guat., Méx., Nic., Pan., Perú, P. Rico, R. Dom. y Ven.». Sobre a documentação das Canárias, escrevem: «A la palabra española *rapadura* se le añadió el valor azucarero propio de la portuguesa *rapadura*, de modo que se creó así un doblete que, como la mayoría de la nomenclatura azucarera pasó al español americano». Para a documentação americana, indicam: «en varios países americanos se utiliza *rapadura* tanto para el azúcar que queda pegado en las paredes de las pailas como para el dulce que se elabora con miel de caña, a diferencia de Canarias, donde *rapadura* es sólo un término azucarero histórico, hoy prácticamente sin uso».

<sup>233</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 802.

**Nota:** A semelhança entre *rapadura* e *raspadura* parece residir no facto de o ato de *rapar* ou *raspar*, por metonímia, ter dado nome ao produto rapado. Forma não registada na documentação oral contemporânea da Madeira, Canárias, Brasil, Venezuela e Colômbia. Ver **RAPADURA**.

**REMINHOL** – recipiente usado nos engenhos para transferir o sumo da cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) averba a forma *remilhão* como «Termo de engenho de açúcar, no Brasil. Grande colher de cobre», no plural *remilhões*, citando George Marcgrave. Morais Silva (1813) documenta *reminhól* como «colher cova grande, encavada em páo, usada nas casas de caldeiras dos engenhos d'assucar». Houaiss (2005) data o termo de 1813, no Brasil, «nos engenhos, grande colher de cobre com um cabo de madeira, us. para tirar do tacho o melado quente ou mexer o açúcar nas casas de caldeiras», com a variante *rominhol*. No *Priberam*, «Reminhol – Brasil – colher grande para mexer o açúcar nos engenhos ou para tirar o melado do tacho = Rominhol». No *Infopédia*, «Grande colher de cobre ou outro material, com que se retira o melado e se mexe o açúcar nos engenhos».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>234</sup>, *remillón* é a adaptação do português *reminhol* ao espanhol, definido como colher ou recipiente de cobre usado nos engenhos para transferir o caldo ou sumo da cana. Explicam que a palavra portuguesa se adaptou facilmente ao espanhol como *remiñol*, tendo passado das Canárias para a América espanhola. Os autores informam que o termo existe na Colômbia, Porto Rico e Venezuela.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Vasilha*<sup>235</sup>. **Brasil** – *Reminhol* com a variante *rominhol*<sup>236</sup>.

**Nota:** Houaiss (2005) indica como primeira atestação da palavra o dicionário de Morais Silva (1813). De acordo com Nunes<sup>237</sup>, na Madeira, a primeira atestação da palavra data de 1535, com a forma plural *raminhois*. Recolhe a forma *reminhola* na documentação oral da ilha de Santiago, em Cabo Verde, enquanto recipiente com que se retira o mel da tacha. Nunes<sup>238</sup> atesta também a forma *reminhola* na ilha de S. Tomé, em S. Tomé e Príncipe. Ver **CALDO (DE CANA)** e **ENGENHO**.

<sup>234</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

<sup>235</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>236</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>237</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>238</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

Fotografia 4 – Escumadeira e *reminhola*, Ilha de Santiago, Cabo Verde (1999)



Fonte: Nunes, 2003, *Palavras Doces*, p. 250.

**SAFRA** – Colheita da cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) averba *safra* com a aceção de colheita, referindo a safra de azeitona. Morais Silva (1789 e 1813) define *safra* como «bigorna de ferreiro» e «novidade», dando como exemplos «de azeitona, de assucar». Em Houaiss (2005), com datação do século XV, é o «conjunto dos produtos agrícolas de um ano, colheita», de origem obscura.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Segundo Corrales e Corbella<sup>239</sup>, *zafra* provém do português da Madeira, enquanto colheita da cana-de-açúcar e espaço de tempo em que se realizava a moenda e se transformava o sumo em mel e açúcar (o mesmo na Argentina, Cuba, Equador, México, Nicarágua, Porto Rico, República Dominicana e

---

<sup>239</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canario-Americano*.

Uruguai). Os autores explicam que a palavra desapareceu do léxico das Canárias com este significado, após a transladação da indústria açucareira para a América.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Corte da cana, soca da cana, poda da cana e apanha da cana*, com a variante *apanhada da cana*<sup>240</sup>. **Canárias** – *Zafra (de la caña) e corte de caña*<sup>241</sup>. **Brasil** – *Colheita, safra, roça e corte de cana*<sup>242</sup>.

**Nota:** Em Nunes<sup>243</sup>, não ocorrem registos para a Venezuela e a Colômbia. Ver **CANA-DE-AÇÚCAR** e **ENGENHO**.

**SOCA DA CANA** – parte da raiz da cana que fica na terra, depois do corte.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Morais Silva (1789) averba *soca* explicando que «no Brasil, planta-se a cana de assucar, e a primeira produção se diz *planta*; cortada ella dos pés, que ficão em terra brota outra novidade que se diz *sóca*; e desta cortada torna a brotar a *ressoca*». Na edição de 1813, apenas acrescenta «outra novidade, ou *folha*, que se diz *sóca*». Houaiss (2005) data a palavra, na língua portuguesa, de 1635, como termo informal para rizoma ou caule subterrâneo. Indica a data de 1711 no Brasil, como rebento após o primeiro corte da cana-de-açúcar, remetendo para *planta*, *ressoca* e *contra-soca*. Com origem controversa, provavelmente do tupi “*soka*”, quebrar partir; segunda produção de cana-de-açúcar. No *DLP-ACL*, é um termo do «Brasil – segunda produção da cana-de-açúcar, depois de cortada a primeira». No *Priberam* e no *Infopédia*, também no «Brasil – cana-de-açúcar que brota depois do primeiro corte e que dá segunda novidade», ou seja, «segunda produção da cana-de-açúcar».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Segundo Corrales e Corbella<sup>244</sup>, *zoca* é o «toco da cana-de-açúcar depois de cortada», sendo uma adaptação do português. Informam que, na Colômbia, Cuba, México e Venezuela, é uma palavra da terminologia açucareira transplantada para a América.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Soca de cana, soqueira de cana, toiceira de cana, raiz de cana, troça da cana*<sup>245</sup>. **Canárias** – *Zoca*<sup>246</sup>. **Brasil** – *Brota*<sup>247</sup>.

---

<sup>240</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>241</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>242</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>243</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>244</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>245</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>246</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>247</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

**Nota:** A data de 1711, indicada no Houaiss (2005), como primeira atestação da palavra no âmbito da produção de açúcar no Brasil, refere-se à obra de Antonil. Porém, Nunes<sup>248</sup>, na documentação histórica da cultura açucareira na Madeira, encontrou a forma *çoca* em 1494, que Corbella<sup>249</sup> também recolheu nas Canárias. Logo, o vocábulo terá sido levado da Madeira (onde ainda existe) para o Brasil. Nunes<sup>250</sup> não regista denominação para o conceito na Venezuela e na Colômbia. Ver **CANA-DE-AÇÚCAR**.

**TACHA** – Recipiente usado no processo de concentração do mel até o ponto de açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) regista *tacha* na entrada *Engenho* com a forma «Tachas. Nos engenhos de açúcar do Brasil são huas caldeyras de diferente figura, & grandeza, que tem varias serventias. Ha tacha de receber, tacha de cozer, tacha de bater, etc. E o succo cozido de que se faz a Garapa, se chama *Agua de tachas*», referindo Marcgrave (1648). No Houaiss (2005), surge com a datação de 1721, no Brasil, remetendo para Bluteau, «o mesmo que *tacho* (com alteração da vogal temática -o em -a)». No DLP-ACL, *Priberam* e *Infopédia*, é um termo do «Brasil – tacho de grandes dimensões nos engenhos de açúcar».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>251</sup>, *tacha* provém do português e é o recipiente, ou «paila grande», em que se acabava de cozer o melado e se dava o ponto de açúcar. Referem existir na República Dominicana e Venezuela, sendo variante de *tacho* (forma masculina de *tacha*) no fabrico do açúcar em Cuba e Porto Rico. De acordo com a documentação consultada, os autores indicam que *tacho* é mais usado do que *tacha* na América, nomeadamente na Bolívia, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Guatemala, México, Panamá, Porto Rico, República Dominicana e Venezuela. Informam que não encontraram a forma *tacho* na documentação das Canárias, mas sim *tacha* com o sentido de «paila grande». Afirmam que se propagou da Andaluzia para Portugal (Madeira) e daqui para as Canárias e a América.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Tacha de cobre, tacha do mel e tina do mel*<sup>252</sup>.

**Canárias** – *Tacho*<sup>253</sup>. **Brasil** – *Tacho, tacho de cobre, tacha da boca, tacho do ponto, tacho de melado, fornalha, forno (de melado) e apurador*<sup>254</sup>. **Venezuela e Colômbia** –

<sup>248</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>249</sup> CORBELLA, 2019, «Construyendo la memoria: el origen madeirense [...]».

<sup>250</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>251</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>252</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>253</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>254</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

*Tacho* denomina o evaporador a vácuo, no qual se realiza a cristalização do açúcar, na atual produção açucareira industrializada<sup>255</sup>.

**Nota:** Bluteau (1712-1721) documenta várias denominações das tachas nos engenhos do Brasil, assim como a palavra *garapa*. Morais Silva (1789 e 1813) não documenta a aceção açucareira da palavra *tacha*. Esta, enquanto terminologia açucareira, passou da Madeira para as Canárias, ou seja, do português para o espanhol. No Brasil, Lambach<sup>256</sup> define *tacho de fermentação* como caixa de fermentação do caldo para fazer aguardente ou cachaça. Ver **CALDEIRA, ENGENHO** e **TACHEIRO**.

**TACHEIRO** – Trabalhador responsável pela cozedura do mel de cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** No Houaiss (2005), termo do Nordeste do Brasil, «nos engenhos de cana-de-açúcar, auxiliar do mestre-de-açúcar encarregado das tachas. Aquele que produz e/ou conserta tachas, tachos. De *tacho* + *-eiro*».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** De acordo com Corrales e Corbella<sup>257</sup>, *tachero* provém do português *tacheiro*, denominando o trabalhador que separa o mel do açúcar na casa de purgar e é responsável por voltar a cozer o mel não cristalizado, na elaboração do açúcar, obtendo o remel. Informam que, na América, o termo encontra-se sobretudo no Caribe, existindo na Costa Rica, Cuba, México e República Dominicana.

**Doc. Oral Contemporânea: Madeira** – *Homem do mel, cozedor do mel e trabalhador do mel*<sup>258</sup>. **Canárias** – *Tachera*<sup>259</sup>. **Brasil** – *Mestre do cozimento e caldeireiro*<sup>260</sup>.

**Nota:** Em Nunes<sup>261</sup>, não ocorre o termo *tachero*, na atual produção açucareira industrializada da Venezuela e da Colômbia. Ver **TACHA** e **ENGENHO**.

**TAREFA** – Medida de capacidade usada no transporte da cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) averba *tarefa* informando que «nos Engenhos de açúcar, he o espaço de terra em que cabe toda a cana, que num dia natural póde ser moída». Em Morais Silva (1789), *tarefa* é a «porção de trabalho, e obra que se deve acabar dentro de certo tempo. Nos engenhos de assucar, he a porção de cana que se moe em hum dia». Morais Silva (1813) acrescenta:

<sup>255</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>256</sup> LAMBACH, 2002, *Vocabulário da Cachaça* [...], p. 149.

<sup>257</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>258</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>259</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>260</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>261</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

«na Bahia chamão uma *taréfa de canna* a planta, que ocupa terra de trinta brassas em quadro, e são de ordinario cinco carros de semente plantados à enxada, ou seis de arado, tem *tantas tarefas de regos* (planta nóva) ou de sócas, são 900 braças de superfície, cujas cannas um engenho d'água bom móedor moe em 24 horas». No Houaiss (2005), com a datação de 1619, qualquer trabalho. Em 1624, «quantidade de trabalho realizado ou a realizar dentro de um prazo determinado». Em 1696, no Nordeste do Brasil, «nos engenhos de açúcar, porção de cana que se mói num dia de trabalho». No DLP-ACL, é um termo do «Brasil – medida agrária equivalente a 4.356 metros quadrados, na Baía, 3.052 em Alagoas e Sergipe e 3.630 no Ceará, constituída normalmente por terras de cultivo de cana-de-açúcar à tarefa». No *Priberam*, é a «Porção de trabalho que se deve acabar num determinado prazo. Brasil – medida agrária», enquanto no *Infopédia* é apenas o «Trabalho que se deve fazer num determinado tempo».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Segundo Corrales e Corbella<sup>262</sup>, *tarea* é adaptação do português, enquanto medida de capacidade utilizada no transporte de cana-de-açúcar. Pertence à terminologia açucareira transplantada das Canárias para a América, sendo a quantidade de cana para moer, entre seis a oito caldeiras de sumo da cana para cozedura. Informam que o termo existe, com significados relacionados, em Costa Rica, Cuba, México, Paraguai, República Dominicana e Venezuela.

**Nota:** No Houaiss (2005), é um regionalismo do Nordeste do Brasil. Nunes<sup>263</sup> encontrou o termo em 1514, na Madeira. Também Corbella<sup>264</sup> o regista nas Canárias, o que prova não ser um brasileirismo. Nunes<sup>265</sup> não regista o termo na documentação oral contemporânea. Ver **CANA-DE-AÇÚCAR** e **ENGENHO**.

**TEMPLA** – Grau de consistência adequado que se dá no processo de fabrico do açúcar e do mel de cana.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Morais Silva (1813) regista *temple* com a aceção de «tempero, moderação».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Segundo Corrales e Corbella<sup>266</sup>, *templa* é a porção ou carga de garapa de uma cozedura ou meladura, que se evapora num tacho, para o fabrico de mel ou cristalização do açúcar. Referem que o termo e a aceção mantêm-se em Cuba, Honduras e Porto Rico. Indicam que, no processo de fabrico do açúcar,

<sup>262</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>263</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>264</sup> CORBELLA, 2019, «Construyendo la memoria: el origen madeirense [...]».

<sup>265</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>266</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

este substantivo corresponde ao verbo *templar*. Os autores informam ainda que o vocábulo era considerado de Cuba, mas o *DRAE* de 1984 incluiu a sua localização geográfica das Canárias, localizando-o na América, em Cuba e no Porto Rico.

**Doc. Oral Contemporânea: Canárias** – Na ilha de La Palma, *templa de azúcar* e *templa de la miel*<sup>267</sup>.

**Nota:** Nunes<sup>268</sup> não regista o termo na documentação oral contemporânea da Madeira, do Brasil e da Venezuela e Colômbia. Deste modo, a ilha de La Palma, nas Canárias, revela-se mais conservadora. Ver **TEMPERAR**.

**TEMPERAR (O AÇÚCAR)** – elaborar o açúcar com a consistência necessária à sua boa cristalização.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** *Temperar*, no Houaiss (2005), data do século XIII, sendo definido como «tornar mais brando ou fraco; [...] misturar de forma equilibrada; [...] submeter a tratamento com fogo ou calor, para reforçar a sua resistência. *Tempera* séc. XIV».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Segundo Corrales e Corbella<sup>269</sup>, *templar* provém do português *temperar*, com o significado de elaborar o açúcar com as diferentes consistências necessárias para a sua boa cristalização, tendo o mesmo significado em Porto Rico e Venezuela. É um termo do léxico açucareiro que passou da Madeira para as Canárias e foi levado para a América.

**Doc. Oral Contemporânea: Canárias** – Na ilha de La Palma, *templar la miel* é dar-lhe a consistência necessária<sup>270</sup>.

**Nota:** Nunes<sup>271</sup> não regista o termo na documentação oral contemporânea. Nunes<sup>272</sup> regista a forma *templar* nas Canárias. O mestre do açúcar era o responsável por temperar os açúcares. Ver **TEMPLA**.

**TRAPICHE** – moinho ou engenho de esmagar a cana-de-açúcar.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** Bluteau (1712-1721) averba *trapiche* com a aceção de «engenhos de açúcar no Brasil, he a casa em que se recolhem as caixas de açúcar, & he almazém de outros tratos». Acrescenta que

---

<sup>267</sup> NUNES, 2006, «*Madeirensismos* na terminologia açucareira [...]» e NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>268</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>269</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>270</sup> NUNES, 2006, «*Madeirensismos* na terminologia açucareira [...]».

<sup>271</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>272</sup> NUNES, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico [...]».

«Trapiche he palavra Castelhana, & (segundo Cobarruvias no seu Thesouro) he o Engenho de Açucar [...] he hua especie de moinho, que consta de hua mò, ou pedra redonda, de cinco até seis pés de diametro, cavada circularmente, & furada no meyo, como o eyxo de hua roda horizontal, em que dà a agoa com força, & faz andar à roda a dita, chamada por isso, volteadora, & serve de pizar a pedra metallica, que se tira da mina».

Em Morais Silva (1789 e 1813), *trapiche* é a «casa de guardar generos de embarque, com aparelho para carregar, e descarregalos dos navios». No Houaiss (2005), com a datação de 1583, é o «armazém onde são guardadas mercadorias destinadas à importação ou à exportação; armazém-geral», enquanto no Nordeste do Brasil é o nome de um «pequeno engenho de açúcar movido por bois (do esp. *trapiche* 1535, moinho de azeite, engenho de açúcar, alteração moçárabe do lat. *trapetus*, “moinho de azeitona”, de origem gr. talvez de \**trapetron* “moinho”, derivado de *trapéo* “pisar a uva”, f. hist. 1634 *trepiche*)». No *Priberam*, é um termo do Brasil e da Madeira, «pequeno engenho de cana-de-açúcar. Armazém onde se guardam mercadorias para embarque junto ao cais». Por sua vez, no *Infopédia*, é um «Armazém junto do cais para guardar géneros de embarque; alfândega. Madeira, Brasil, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe, pequeno engenho de açúcar movido a tração animal ou a motor. Do Castelhamo *trapiche* engenho de açúcar».

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>273</sup>, *trapiche* é o moinho movido por animais para moer a cana-de-açúcar. O mesmo na Bolívia, Colômbia, Cuba, Equador, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua, Paraguai, Peru, Porto Rico e Venezuela, segundo informações de dicionários hispano-americanos.

**Doc. Oral Contemporânea: Canárias – *Trapiche*<sup>274</sup>**, na ilha de La Palma. **Venezuela e Colômbia – *Trapiche*<sup>275</sup>.**

**Nota:** Nunes<sup>276</sup> não regista o termo na documentação oral contemporânea da Madeira. Nunes<sup>277</sup>, nas Canárias, na ilha de Grã-Canária, documenta o nome *fábrica* e, na ilha de La Palma, o termo mais antigo *trapiche*, apesar das inovações técnicas. Trata-se de uma palavra do léxico açucareiro da Madeira e das Canárias que se diferencia de *engenho* pela força motriz ser de animais e não a água. No Houaiss (2005), com a aceção de engenho de açúcar rudimentar é regionalismo do Nordeste brasileiro, onde se conservou o seu significado primitivo. Pois, no Brasil, com o grande desenvolvimento dos engenhos e a exportação do açúcar para a Europa, passou a

<sup>273</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*.

<sup>274</sup> NUNES, 2006, «*Madeirensismos na terminologia açucareira [...]*» e NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>275</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>276</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira [...]* e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>277</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

denominar o armazém de mercadorias junto do seu porto de embarque. Inicialmente, o *trapiche* era constituído por uma mó de pedra vertical movida a tração animal, sendo uma adaptação mediterrânea do moinho da azeitona. Apenas os dicionários *Priberam* e *Infopédia* registam a existência do termo como regionalismo madeirense, mas como “pequeno engenho de (cana-de-) açúcar (movido a tração animal ou a motor)”. Porém, a palavra já não tem o significado indicado, uma vez que o referente deixou de existir na Madeira, fixando-se como topónimo e, depois, por metonímia, passou a designar a casa de saúde mental construída no sítio do Trapiche, freguesia de Santo António, no Funchal. Na Venezuela e na Colômbia, conservou-se o termo *trapiche* para denominar os engenhos de açúcar, mesmo já industrializados<sup>278</sup>. Ver **ENGENHO** e **TRAPICHEIRO**.

**TRAPICHEIRO** – dono do trapiche ou trabalhador responsável pela moenda da cana no trapiche.

**Doc. Lexicográfica Portuguesa:** No Houaiss (2005), com a datação de 1836, «que ou aquele que é proprietário ou administrador de trapiche; que ou aquele que trabalha num trapiche. De *trapiche* + *-eiro*». No *Priberam*, *trapicheiro* «Que ou aquele que tem ou administra *trapiches*» e, no *Infopédia*, «Que ou aquele que administra ou guarda um *trapiche*. De *trapiche* + *-eiro*», sem indicação geográfica.

**Doc. Lexicográfica Espanhola:** Em Corrales e Corbella<sup>279</sup>, indica-se que o termo *trapichero* tem pouca tradição de uso nas Canárias. Quanto à documentação americana, informam que a Colômbia, Cuba, México e Porto Rico são os quatro países onde o vocábulo ocorre. Os autores referem que Santamaría, no *Diccionario de Mejicanismos*, define *trapichero* como aquele que «gusta de andar en trapiches, más comumente, quién tiene trapiche».

**Doc. Oral Contemporânea: Canárias** – *Trapichero*, na ilha de La Palma, denominando o dono ou senhor de um trapiche<sup>280</sup>. **Colômbia** – *Trapichero*<sup>281</sup>.

**Nota:** 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*. Na Colômbia, a par dos termos *trapiche* e *trapiches de hierro*, foi registado o termo *trapichero* para denominar a pessoa que trabalha nos *trapiches*. Ver **TRAPICHE** e **ENGENHO**.

<sup>278</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>279</sup> CORRALES e CORBELLA, 2010, *Tesoro Léxico Canário-Americano*, p. 1022.

<sup>280</sup> NUNES, 2006, «*Madeirensismos* na terminologia açucareira [...]» e NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>281</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

## Discussão dos Resultados

A estruturação das entradas lexicais do glossário, apresentando a documentação lexicográfica portuguesa e espanhola consultada, seguida da documentação oral contemporânea registada na ilha da Madeira<sup>282</sup> e nas Canárias, Brasil, Venezuela e Colômbia<sup>283</sup>, permite-nos constatar a transmissão e a evolução da terminologia açucareira no tempo e no espaço.

Alguns termos transplantados da cultura açucareira madeirense para as Canárias e levados para a América sofreram adaptações fonéticas e gráficas à língua espanhola, por exemplo: *caldeira* > *caldera*, *temperar* > *templar*, *engenho de açúcar* > *ingenio de azúcar*, *canavieiro* > *cañavero*, *caldeireiro* (de *caldeira*) > *calderero* (encarregado da cozedura do sumo da cana nas caldeiras), *tacheiro* (de *tacha*) > *tachero* (responsável pela cozedura do mel nas tachas), *escumeiro* (de *escuma ou espuma*) > *escumero* ou *espumero* (encarregado de retirar as escumas e rescumas das caldeiras, durante a cozedura do sumo da cana). Outros termos não precisaram dessa adaptação como: *lealdador* (de *lealdar*, trabalhador que examinava a qualidade do açúcar nos engenhos), *purgador* (de *purgar*, encarregado de purgar o açúcar) e *refinador* (de *refinar*, responsável por refinar o açúcar). Estas eram profissões especializadas, tratando-se de terminologia técnica ou nomenclatura de especialidade usada na atividade açucareira.

Confirma-se a existência de muitos termos da antiga produção açucareira madeirense, já desaparecidos da Madeira, ainda conservados nas regiões açucareiras estudadas, enquanto património linguístico-cultural do Atlântico, irradiado a partir da ilha da Madeira, através dos madeirenses que participaram na transplantação da cultura açucareira para as Canárias e o Brasil. Pois, as primeiras atestações atlânticas do léxico encontram-se na documentação histórica da Madeira<sup>284</sup>, como é o caso dos termos: *trapiche*, *engenho*, *açúcar de panela*, *rapadura*, etc. Atualmente, o termo *rapadura* é comum às Canárias, ao Brasil e à América espanhola, com a forma *raspadura*, denominando um produto açucareiro tradicional, à base de açúcar mascavado, com diferentes denominações nacionais. Por sua vez, o *açúcar mascavado*, com a variante *açúcar mascavo* no Brasil, apresenta grande variação sinonímica na respetiva documentação oral contemporânea. A grande variedade de sinónimos existentes nos

---

<sup>282</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

<sup>283</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>284</sup> NUNES, 2002, *O Açúcar de Cana na ilha da Madeira* [...] e NUNES, 2003, *Palavras Doces*.

vários Estados do Brasil reflete a importância do produto e a grande riqueza da língua falada em relação à documentação escrita e averbada nos dicionários.

Para alargar o âmbito ibero-americano deste estudo, incluiu-se referências à produção açucareira atual industrializada da Venezuela e da Colômbia, utilizando os dados recolhidos nestes países para o Projeto de Investigação denominado *Terminologia Açucareira Ibero-Americana*, nomeadamente a «Terminología actual del azúcar de caña en el occidente de Venezuela», recolhida por Melva Márquez Rojas, e a «Terminología azucarera colombiana», recolhida por Carlos Arturo Montoya<sup>285</sup>. Na Venezuela e na Colômbia, os dados recolhidos referem-se ao fabrico industrial, enquanto no Brasil foram recolhidos os termos da produção açucareira tradicional ou artesanal<sup>286</sup>. Porém, observa-se que, na Venezuela e na Colômbia, a par de denominações mais inovadoras, conservam-se termos açucareiros antigos como *trapiche*. Quando comparados com a terminologia açucareira atual das Canárias, apresentam muitos termos semelhantes, nomeadamente: *azúcar morena*, *bagacera*, *bagacillo*, *bagazo*, *cachaza*, *caldera*, *caldo*, *caña de azúcar*, *guarapo*, *jugo*, *melaza*, *primera miel*, *soca*, *tacho* e *zafra*.

Salienta-se o carácter mais conservador da terminologia açucareira recolhida na ilha de La Palma, nas Canárias, e na Venezuela e Colômbia, nomeadamente *maestro de azúcar*, *melado*, *trapiche* e *trapichero*, nomes da antiga produção açucareira mantidos nesses territórios, apesar das inovações técnicas. Na Colômbia, ocorrem ainda uma série de outros termos antigos que se encontram na documentação histórica da Madeira. Os mais curiosos são os nomes de doces de origem árabe, 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* noutros Estados brasileiros. Além disso, registaram-se termos como: *azúcar rosado*, como sinónimo de *azúcar moreno* (que primitivamente denominava um tipo de açúcar utilizado na farmacopeia árabe, feito com água de rosas), e *azúcar candi*, que conserva o seu significado primitivo, denominando o açúcar com grandes cristais. Na Venezuela, *papelón* é “panela de jugo de caña” e *pan de azúcar* é o “bloco de açúcar en forma de obus”. Este termo ocorre num relato de memória na Colômbia, designando o açúcar depois de retirado das formas de barro cónicas. Quanto a

---

<sup>285</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

<sup>286</sup> NUNES, 2010, *Outras Palavras Doces*.

*raspadura* (de *panela*), corresponde à forma *rapadura* no Brasil, termo conservado também na ilha de La Palma, nas Canárias, com alteração semântica, hoje um doce típico feito de *gofio* (farinha de cereais torrados) com mel de cana.

A complexidade da terminologia açucareira madeirense, espalhada por diferentes territórios atlânticos, está bem presente em termos como *panela*, *rapadura* e *açúcar mascavado* ou *mascavo* no Brasil. Estes três vocábulos surgem na documentação histórica da Madeira (séculos XV e XVI) e ainda continuam a ser usados, sobretudo na América latina. Trata-se de denominações que se distinguem e ao mesmo tempo se confundem do ponto de vista conceptual, apresentando algumas diferenças quanto à forma dos produtos. Destacam-se *açúcar mascavo* e *rapadura* que, no Brasil, têm muitos sinónimos e especificações de diferentes tipos e/ou variedades, tal como acontece com o termo *panela* na América espanhola.

A comparação da terminologia açucareira da Madeira, do Brasil, das Canárias e da América Espanhola (Venezuela e Colômbia) mostra que esta constitui um importante património histórico e linguístico que importa conhecer e salvaguardar. Confirma simultaneamente a unidade e a diversidade linguística e cultural dos territórios açucareiros de língua portuguesa e espanhola, sublinhando o importante papel da ilha da Madeira nas conexões interlinguísticas nos dois lados do Atlântico.

## Considerações Finais

A terminologia da cultura açucareira histórica e atual constitui um *continuum* sociocultural e linguístico ibero-americano. Os fatores linguísticos, neste caso lexicais, e extralinguísticos, nomeadamente históricos e geográficos da atividade açucareira no Atlântico correspondem aos intercâmbios culturais que levaram à adoção e adaptação da sua terminologia ao Novo Mundo. Por isso, a Madeira, as Canárias, o Brasil e a América espanhola são lugares de interconexões linguísticas e culturais à volta da cana-de-açúcar. A partir da Madeira, as denominações técnicas foram transmitidas às Canárias e chegaram à América latina. Algumas, no seu percurso atlântico, sofreram um processo de adaptação gráfica e fonética à língua espanhola ou ganharam um novo significado ao longo do tempo.

O estudo do léxico do açúcar e do seu percurso histórico e geográfico confirma a importância das ilhas na construção do mundo Atlântico, sobretudo da Madeira na sua ligação às Canárias, a Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil. As migrações humanas promoveram a transmissão e a conservação das técnicas e dos termos da

antiga produção açucareira, sobretudo na ilha de La Palma (nas Canárias), no Nordeste do Brasil, na Venezuela e na Colômbia. Nestes territórios ainda se encontram palavras como *panela*, *rapadura* e *trapiche*. Porém, os dicionários portugueses e espanhóis, enquanto repositórios do património lexical da cultura açucareira, apresentam os termos açucareiros como ibero-americanos (hispano-americanos e brasileiros).

Quando foram feitos os primeiros dicionários da língua portuguesa, com o grande desenvolvimento da produção açucareira no Brasil, desconhecia-se a sua origem madeirense. Por isso, ainda hoje, os termos da cultura açucareira madeirense, que foram levados pelos madeirenses para o Brasil, são considerados brasileirismos. O *Vocabulario Portuguez e Latino* (1712-1721) de Raphael Bluteau regista os termos do açúcar com a marcação geográfica do Brasil, usando as informações de Marcgrave, *Historia Naturalis Brasiliae* de 1648. Com base no *Vocabulario* de Bluteau, Morais Silva publica, em 1789, a primeira edição do *Diccionario da Lingua Portuguesa* (com segunda edição em 1813). Estes representam o início da dicionarização das palavras da cultura açucareira, já como terminologia de uma atividade técnica especializada do Brasil, mas são *madeirensismos* disseminados nos dois lados do Atlântico.

O dicionário de Morais Silva ainda serve de referência para os atuais dicionários, publicados tanto no Brasil como em Portugal, como é o caso do *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Este, como se pode observar no glossário que consta deste estudo, é o mais completo por integrar informação histórica com datação das primeiras atestações das palavras no Brasil e a sua etimologia. Contudo, não regista, como deveria, na sua edição de 2005, publicada em Portugal, termos da cultura açucareira com referência à Madeira, de onde foram levados para o Brasil e onde ainda hoje existe.

Pretendeu-se mostrar a importância dos dicionários como repositórios lexicográficos e terminológicos neste caso da cultura açucareira da Madeira, Canárias, Brasil e América espanhola na interconexão de línguas e culturas. Verificou-se que falta a atualização de muitas informações nos dicionários atuais da língua portuguesa, em relação aos termos da cultura açucareira da Madeira que são *madeirensismos* levados para vários territórios do Atlântico e ainda hoje são considerados brasileirismos. Como ainda existe produção açucareira na ilha da Madeira, nomeadamente de aguardente e de mel de cana, os vocábulos regionais *aguardente de cana*, *poncha* e *bolo de mel* deverão constar dos dicionários do português europeu.

A documentação oral contemporânea, recolhida na ilha da Madeira, nas Canárias, em vários Estados do Brasil, na Venezuela e na Colômbia, mostra a riqueza

da variação terminológica existente não só entre diferentes línguas e variedades linguísticas, mas também a variação social entre termos mais técnicos e termos mais populares que denominam conceitos similares, sobretudo no Brasil. Muitos destes não se encontram dicionarizados, tratando-se de variação sinonímica mas também de especificações de significado que a recolha oral, através do trabalho de campo, permite registar. Por isso, procurou-se averbar a grande diversidade de termos, com as respetivas especificações, como no caso das variedades da *rapadura* e do *açúcar mascavado* ou *mascavo* no Brasil, que os dicionários não contemplam.

Na América latina, a cultura açucareira teve grande desenvolvimento com novos termos açucareiros resultantes do encontro dos portugueses e espanhóis com os escravos africanos e os povos indígenas, como será o caso do termo *garapa* em português para denominar o sumo da cana, *guarapo* em espanhol. No caso da palavra *trapiche*, de origem mediterrânea, sofreu alteração de significado no Brasil, passando a denominar as instalações de um porto de embarque de mercadorias. Também na Madeira, com a evolução técnica dos engenhos movidos a água, o termo fixou-se como topónimo, ganhando novos significados a partir deste, como casa de saúde mental.

Trata-se de um repertório lexical comum a vários territórios, o que se deve a fatores sócio-históricos, linguísticos e culturais da expansão da atividade açucareira no atlântico. Esta questão é ainda mais atual com o retorno de luso-venezuelanos e a conseqüente receção de léxico espanhol da Venezuela na Madeira, por exemplo *trapiche* para *engenho* e *panela* para *açúcar mascavado*. No caso de *panela*, *rapadura* no Brasil, hoje encontra-se este produto importado da Venezuela a ser comercializado na Madeira, dado o seu consumo pelos venezuelanos residentes na ilha. São palavras de torna-viagem, uma vez que partiram da ilha da Madeira para as Canárias e destas para a América espanhola.

Concluindo, os termos estudados neste trabalho são apenas alguns da vasta nomenclatura açucareira no Atlântico. A recolha de documentação oral contemporânea sobre a cultura açucareira nos diferentes espaços geográficos revela a grande riqueza dos termos, com as respetivas variantes e sinónimos, nas diferentes regiões, Estados e países latino-americanos. Os dicionários da língua portuguesa e espanhola averbam algumas destas palavras, documentando a sua unidade e diversidade linguística e sociocultural a nível nacional. No entanto, não registam a grande diversidade de denominações em uso, a nível local e regional, o que, como mostra este trabalho, só é possível aferir *in loco*, através de trabalho de campo.

Verificou-se que a ilha de La Palma nas Canárias, o Nordeste brasileiro e a Venezuela e a Colômbia serão os territórios que mais conservam os termos da antiga documentação histórica da Madeira, como é o caso de *rapadura*, *alfenim*, *panela* e *trapiche*. No português europeu, continua a faltar a inclusão dos termos da cultura açucareira madeirense no *Dicionário da Língua Portuguesa* da Academia das Ciências de Lisboa.

## Referências

- ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA, s.d., *Dicionário da Língua Portuguesa*, disponível em <https://www.acad-ciencias.pt/dicionario-da-lingua-portuguesa/>, consultado em 2024-04-15.
- ÁLVAREZ, Rosario (coord.), s.d., *Tesouro do Léxico Patrimonial Galego e Português*, Santiago de Compostela, Instituto da Lingua Galega, disponível em <http://ilg.usc.es/Tesouro>, consultado em 2024-04-15.
- CORBELLA, Dolores, 2019, «Construyendo la memoria: el origen madeirense de la terminología azucarera atlántica», in *LaborHistórico*, n.º 5 (Especial, 2), jul-dez., Rio de Janeiro, pp. 37-57.
- CORRALES, Cristóbal e CORBELLA, Dolores, 2001, *Diccionario Histórico del Español de Canarias (DHECan)*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios.
- CORRALES, Cristóbal e CORBELLA, Dolores 2012, «La aportación del portugués a la formación de la terminología azucarera», in *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 58, pp. 705-754.
- CORRALES, Cristóbal e CORBELLA, Dolores, 2012, «Terminología azucarera canaria en América: el inventario del ingenio de Hernando Gorjón», in CORBELLA, Dolores e VIÑA BRITO, Ana (eds.), *La Ruta Azucarera Atlántica: Historia y Documentación*, Funchal / La Laguna, Centro de Estudos de História do Atlântico / Universidad de La Laguna, pp. 80-100.
- CORRALES, Cristóbal e CORBELLA, Dolores, 2014, «Voces azucareras en De Materia Medica Novae Hispaniae», in *FORTVNATAE*, n.º 25, pp. 73-98.
- CORRALES, Cristóbal, CORBELLA, Dolores e VIÑA, Ana, 2014, *Léxico azucarero atlántico (siglos XVI-XVII)*, San Millán de la Cogolla, Cilengua (Instituto Historia de la Lengua).

- GONÇALVES, Maria Filomena, 2002, «Vocabulário Português & Latino de Rafael Bluteau: aspectos da estrutura e da definição lexicográfica», in *Actas do XVIII Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística*, Lisboa, APL, pp. 399-410.
- GONÇALVES, Maria Filomena, 2006, «A marca lexicográfica “termo do Brasil” no *Vocabulário Português e Latino* de D. Rafael Bluteau», in *Alfa*, n.º 50(2), pp. 205-228.
- GONÇALVES, Maria Filomena, 2012, «La terminología azucarera en Brasil: el testimonio de los lexicógrafos Rafael Bluteau y António de Moraes Silva», in CORBELLA, Dolores e VIÑA BRITO, Ana (eds.), *La Ruta Azucarera Atlántica: Historia y Documentación*, Funchal / La Laguna, Centro de Estudos de História do Atlântico / Universidad de La Laguna, pp. 101-132.
- GONÇALVES, Maria Filomena, 2016, «A “terminologia açucareira” em dicionários brasileiros da língua portuguesa: o *Vocabulário Brasileiro* (1853) e o *Diccionario de Vocabulos Brasileiros* (1889)», in COLUCCIA, Rosario, BRINCAT, Joseph M. e MOHREN, Frankwalt (éd.), *Actes du XXVIIe Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes*, Nancy, ATILF, pp. 293-304.
- HOUAISS, António, 2005, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, 18 vols., Instituto António Houaiss de Lexicografia Portugal, Lisboa, Temas e Debates.
- LAMBACH, Jane Bernadete, 2002, *Vocabulário da Cachaça: Resgate e Memória*, Dissertação de Mestrado em Letras, Londrina, Universidade Estadual de Londrina.
- MALARET, Augusto, 1946, *Diccionario de Americanismos*, Buenos Aires, Emecé Editores.
- MARCGRAVE, George, 1848 [1648], *Historia Natural do Brasil*, São Paulo, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo.
- MORAIS SILVA, António de, 1789, *Diccionario da Lingua Portuguesa Composto pelo Padre D. Rafael Bluteau, Reformado e Accrescentado por Antonio de Moraes Silva, Natural do Rio de Janeiro*, 2 vols., Lisboa, Officina de Simão Thaddeo Ferreira.
- MORAIS SILVA, António de, 1813, *Diccionario da Lingua Portuguesa recopilado dos vocabularios impressos até agora, e nesta segunda edição novamente emendado, e muito accrescentado*, 2 tomos, Lisboa, Typographia Lacerdina.
- NUNES, Naidea Nunes, 2001, «A Terminologia Histórica do Açúcar nas Ilhas Atlânticas: Madeira e Canárias (séculos XV e XVI)», in *Les Îles Atlantiques: réalités et imaginaire*, Actes du Colloque organisé par l'équipe ERILAR, Rennes, Université Rennes 2, pp. 139-161.

- NUNES, Naidea Nunes, 2002, *O açúcar de cana na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico. Terminologia e tecnologia históricas e atuais da cultura açucareira*, Tese de Doutoramento em Letras, Funchal, Universidade da Madeira.
- NUNES, Naidea Nunes, 2003, *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e atuais da cultura açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico*, Madeira, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- NUNES, Naidea Nunes, 2003, «O património linguístico-histórico-cultural do Engenho do Hinton», in *Património Cultural da Região Autónoma da Madeira. Livro Branco*, Guala, ARCHAIS, pp. 95-102.
- NUNES, Naidea, 2006, «A terminologia ibero-americana do açúcar de cana: diálogo de línguas e culturas», in CABRÉ, M. Teresa, ESTOPÀ, Rosa e TEBÉ, Carlos (ed.), *La Terminología en el Siglo XXI: Contribución a la Cultura de la Paz, la Diversidad y la Sostenibilidad. Actas del IX Simpósio Iberoamericano de Terminología*, Barcelona, Universitat Pompeu Fabra, pp. 235-244.
- NUNES, Naidea Nunes, 2006, «*Madeirensismos* na terminologia açucareira actual das Canárias», in *Estúdios Portugueses. Revista de Filologia Portuguesa*, n.º 6, pp. 45-56.
- NUNES, Naidea Nunes, 2007, «*Madeirensismos* e *brasileirismos* na terminologia açucareira (do século XV à actualidade)», in MURAKAWA, Clotilde Almeida Azevedo e GONÇALVES, Maria Filomena (org.), *Novas contribuições para o estudo da história e da historiografia da língua portuguesa*, São Paulo, Cultura Acadêmica Editora, pp. 189-233.
- NUNES, Naidea Nunes, 2010, *Outras palavras doces. Glossário comparativo da actual terminologia açucareira no Atlântico*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- NUNES, Naidea Nunes, 2011, «A Terminologia Açucareira Actual no Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil)», in REBELO, Helena (coord.), *Lusofonia Tempo de Reciprocidades*, vol. I, Porto, Edições Afrontamento, pp. 139-161.
- NUNES, Naidea Nunes, 2012, «A Contribuição da Linguística para o Estudo da Rota e da Terminologia Açucareiras: do Mediterrâneo ao Atlântico», in CORBELLA, Dolores e VIÑA BRITO, Ana (eds.), *La Ruta Azucarera Atlántica: Historia y Documentación*, Funchal / La Laguna, Centro de Estudos de História do Atlântico / Universidad de La Laguna, pp. 214-258.

- NUNES, Naidea Nunes, 2018, «O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico: Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil, Venezuela e Colômbia», in *Veredas: Revista da Associação Internacional de Lusitanistas*, n.º 29, jan./jun., pp. 124-149.
- PÉREZ VIDAL, José, 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, José, 1983, «La rapadura», in *El Museo Canario*, XLIII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 55-68.
- PÉREZ VIDAL, José, 1991, *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- PORTO EDITORA, s.d., *Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa* [em linha], disponível em <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa>, consultado em 2024-04-18.
- PRIBERAM, s.d., *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa* [em linha], disponível em <https://dicionario.priberam.org>, consultado em 2024-04-15.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2001, *Diccionario de la Lengua Española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- SANTAMARÍA, Francisco J., 1942, *Diccionario General de Americanismos*, México, Editorial Pedro Robredo.
- VASCONCELOS, Otilia Idalina Maia de, 1981, *O léxico da cana-de-açúcar: um estudo comparativo de duas comunidades açucareiras*, Dissertação de Mestrado em Letras, Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- VERDELHO, Telmo, 1998, «Terminologias na língua portuguesa», in CABRÈ, M. Teresa (ed.), *La Història dels llenguatges iberoromànics d'especialitat (segles XVII-XIX)*, Barcelona, Ed. Antártida, pp. 89-131.
- VERDELHO, Telmo, 2003, «O dicionário de Morais Silva e o início da lexicografia moderna», in *História da Língua e História da Gramática – Actas do Encontro*, Braga, Universidade do Minho / ILCH, pp. 473-490.
- VERDELHO, Telmo, 2007, «Dicionários portugueses: Breve história», in VERDELHO, Telmo e SILVESTRE, João Paulo (orgs.), *Dicionarística Portuguesa, Inventariação e Estudo do Património Lexicográfico*, Aveiro, Universidade de Aveiro, pp. 11-60.
- VIÑA, Ana, CORRALES, Cristóbal e CORBELLÀ, Dolores, 2014, *Islas y voces del azúcar, I (Tenerife, La Gomera y La Palma)*, San Cristóbal de La Laguna / Las Palmas de Gran Canaria, Gobierno de Canarias, Archivos Históricos Provinciales de Santa Cruz de Tenerife y de Las Palmas de Gran Canaria.

VIÑA BRITO, Ana, 2008, «Azúcares, mieles y remieles», in *Azúcar. Los ingenios en la colonización canaria (1487-1525)*, Tenerife, Cabildo Insular de Tenerife, pp. 113-131.

VIÑA BRITO, Ana e CORBELLÀ, Dolores, 2022, «De Europa a América: la cultura y la lengua de la caña dulce (siglo XVI)», in *Vegueta*, vol. 22, n.º 2, pp. 499-518.