

La Terminología Azucarera de Madeira, Canarias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe y Brasil (Algunos Ejemplos)



La Terminología Azucarera de Madeira, Canarias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe y Brasil (Algunos Ejemplos)

- La unidad de la terminología azucarera existente entre estas regiones atlánticas.
- La isla de Madeira como puente entre la terminología azucarera del Mediterráneo y la nueva terminología azucarera del mundo Atlántico.

Estudio de la Terminología y tecnología azucareras del Mediterráneo al Atlántico

1. Glosario diacrónico multilingüe (italiano, español e português).
Corpora: terminología azucarera recogida en la documentación histórica sobre la producción azucarera de Sicilia, València, Granada, Madeira, Açores, Canarias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe y Brasil.
2. Glosario sincrónico da terminología azucarera actual de la isla de Madeira e de Cabo Verde (islas de Santiago e de Santo Antão).
Corpora: documentación oral recogida, através de la realización de inquéritos lingüístico-etográficos sobre la producción azucarera destas regiones.

Continuación de la investigación:

Aplicación de los cuestionários sobre la terminología azucarera actual em:

- Canarias (Gran Canaria y La Palma);
- S. Tomé y Príncipe
- Brasil

Estruturação de los cuestionários

- Parte I: La caña de azúcar – cultivo (siembra y recogida)
- Parte II: Transformación industrial – la molienda de la caña de azúcar
- Parte III: Fabrico de la miel de caña
- Parte IV: Fabrico del azúcar de caña
- Parte V: Fabrico de la aguardiente de caña

Aplicación de los cuestionarios

- Realización de los inqueritos junto de los agricultores (cultivadores de caña de azúcar)
- Realización de los inqueritos junto de los trabajadores de las fábricas azucareras y de los trapiches.

Elaboración y estructuración del glosario (diacronico y sincronico)

- Lema, clasificación gramatical y definición
- Cronología, etimología y comentario crítico
- Remisiones
- Documentación histórica y documentación oral contemporánea
- Derivados y compuestos
- Nota

El Termino Trapiche:

Trapiche (1) s. m.

Def.: Engenho que serve para esmagar a cana-de-açúcar ou aparelho de extracção do sumo da cana movido a tracção animal, que, primitivamente, é constituído por uma mó de pedra vertical, sendo depois substituída por cilindros de madeira e finalmente por cilindros de ferro.

El Termino Trapiche:

- **Cr.:** Registámos as primeiras atestações deste termo na Sicília e em Valência, em inícios do século XV, respectivamente com as formas *atrapetis cannamellarum*, e *trapig*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a primeira atestação do termo *trapiche* na língua portuguesa data do século XVI, ocorrendo na documentação do Brasil, mais concretamente no texto de Fernão Cardim, com a forma *trapiches*, referindo-se ao moinho de cana de tracção animal. Em fins do século XVIII, este termo adquire um sentido mercantil de casa de guardar mercadorias para embarque, como podemos constatar no texto de Antonil [1]. Corominas, Machado e Cunha desconhecem a documentação madeirense, onde ocorre a forma *trapichas de bestas*, já em 1468, antecipando a primeira datação do termo *trapig*, na língua portuguesa, para a segunda metade do século XV, na Madeira, donde passa para o Brasil. Segundo Corominas, a primeira atestação do termo *trapiche* na língua castelhana data de 1535, e a forma catalã *trapig*, na Gândia, data de 1536, com a forma *trapich de canyamel*. Segundo Barceló e Labarta (1990: 234), a primeira atestação do termo *trapig*, moinho de açúcar movido por bestas, em Valência, data de 1417, com as formas *trapigs de fer sucre* e *trapig del sucre*, e, segundo Fernández Ovies (1981: 99), a primeira atestação do termo *trapiche*, em Granada, ocorre em 1551.

El Termino Trapiche

Et.: Conforme Bluteau (1712-1721), *trapiche* é uma palavra castelhana, derivada do verbo grego *trapo*, e designa o engenho de açúcar. Este autor refere Cobarruvias que, no seu *Thesouro*, define *trapiche* como engenho de açúcar, forma derivada do verbo grego *trapo*, *trapo*, porque a roda do engenho, revolvendo-se, esmaga as canas. Segundo Alcover e Moll (1930-1962) e Pérez Vidal (1973: 154), a forma valenciana *trapig* designa o moinho de cana-de-açúcar, do lat. *trapetum*, moinho de azeite, apresentando a terminação latina modificada pelos moçárabes valencianos. Segundo Barceló e Labarta (1990: 82), a forma valenciana *trapig* tem origem na adaptação da forma siciliana *trappitu*, como termo técnico para designar o moinho de açúcar, que, em castelhano, adquire a forma *trapiche*. Segundo Corominas, seguido por Machado e Cunha, a forma castelhana *trapiche* é a alteração moçárabe do lat. *trapetum*, do gr. *trapeton*, de *trapeti*, significando moinho de azeite, tal como foi usado por Catão, Virgílio e Plínio. Corominas sublinha a existência da forma cat. *trappig*, engenho ou moinho de açúcar, propagada a partir de Valência e Baleares. O autor salienta que o termo *trapiche* apresenta grande extensão na América com o significado de engenho de açúcar e, por extensão metafórica, designa um moinho de metais, acrescentando que, já no Mediterrâneo, o termo *trapiche*, antes de designar o moinho de açúcar, denominava o moinho de azeite e de metais. Para Corominas, o termo *trapiche* não existe nem em Portugal nem na Galiza, visto que é muito provável que tenha surgido no Brasil, a partir do castelhano. O autor explica que a vogal *i*, das formas *trapig* e *trapiche*, corresponde regularmente à vogal latina *e*, de *trapetum*, e que a mudança de *e* em *i* e sobretudo a terminação *-che*, surge por influência do dialecto moçárabe que altera o *e* para *i*. O *ch* é também tipicamente moçárabe e não é de estranhar que o nome do moinho de açúcar ou de azeitonas proceda do sul de Espanha, onde estas culturas prosperam. O mesmo autor defende que a terminação *-ch* e predilecta do moçárabe, pois também a encontramos como continuação de *-itium* ou *-ium*. Segundo o Dicionário da Real Academia Espanhola (DRAE), a forma *trapiche* provem do lat. *trapetes*, pedra de moinho de azeite ou moinho para extrair o sumo da azeitona e da cana de açúcar, que, na Argentina e no Chile, denomina o moinho de pulverizar minerais.

El Termino Trapiche

Com. cr.: Bluteau define e descreve o *trapiche* como o moinho de moer a pedra na mina com uma mó ou pedra redonda movida pela água. Na América latina, com a exploração mineira e a transferência da tecnologia primitiva do açúcar para as minas, este termo passa a designar os moinhos de moer metais. Moraes Silva ainda refere o significado de pequeno engenho de açúcar movido por animais no Brasil, embora predominem já as novas acepções do termo de moinho de metais e armazém de mercadorias. Segundo Nelson Barbalho (1984: 374-375), *trapiche* é o antigo engenho de açúcar movido por animais. O autor informa que, no Brasil, desde finais do século XVIII, quando desapareceram os engenhos de tracção animal, o termo *trapiche* passa a denominar o armazém ou depósito do porto para embarque do açúcar. Aurélio Ferreira (1999) define *trapiche* como armazém onde se guardam as mercadorias importadas ou para exportar, indicando que, no Nordeste do Brasil e em Cabo Verde, *trapiche* é um pequeno engenho de açúcar movido por animais. Na Madeira, a forma *trapichas de bestas* revela uma adaptação da forma castelhana *trapiche* à língua portuguesa, através do morfema *-cha*. Em *trapicha*, enquadrando esta forma no género feminino, embora a forma que se fixa na língua portuguesa seja *trapiche* e não *trapicha*. O complemento determinativo *de bestas* define bem a tecnologia dos trapiches a tracção animal, distinguindo-os dos engenhos de água. Em Canárias, o termo *trapiche* é substituído por *engeno de bestas*, com a predominância do termo *engeno* a partir do século XVI, embora se conserve com o significado primitivo em Cabo Verde e em algumas regiões açucareiras da América latina. Pérez Vidal informa que o termo *trapiche* designa o pequeno moinho de tracção animal, distinguindo-se do engenho, grande moinho hidráulico, principalmente na América, onde o termo *trapiche* adquire o valor depreciativo de engenhoca. Assim, no Brasil, o termo *engenho*, forma derivada de *engeno* com o sufixo *-o*, ocorre como sinónimo de *trapiche*. Segundo Moreno Fragnalís (1978: 160), em Cuba, até finais do século XVIII, *trapiche* é uma estrutura de madeira com três grandes cilindros verticais movida por bois. O autor indica que as primeiras modificações sofridas pelos trapiches consistem na substituição da madeira por peças de ferro, já em princípios do século XVIII, e a última inovação introduzida nos trapiches verticais é o uso das *volvederas*, em 1798. O mesmo autor informa que, antes da aplicação da *volvedera*, era necessário que um trabalhador colocado em frente ao trapiche introduzisse as canas e outro situado na posição contrária as passasse de novo. Moreno Fragnalís acrescenta que, em princípios do século XVIII, surge em Cuba o *trapiche* com os cilindros na posição horizontal, que revolução a indústria açucareira, sendo que a terminologia dos trapiches verticais passa para os horizontais e as antigas palavras passam a ter novos referentes.

Documentación histórica: Trapiche

Sicília:

Atrapetis cannamellarum a.1417: «et operantur in atrapetis cannamellarum urbis ipsius» (Trasselli 1982: 34). / Var.: *Trapeta* a.1417: «Iigna vero ad eadem trapeta ducuntur per currus eosdem per machinam (...) et per molinum» (Trasselli 1982: 34). / *Atrapeta* a.1417: «Ad atrapeta nicolai capochi, antoni jacobii» (Trasselli 1982: 34). / *Atrapetum* a.1417: «Ad atrapetum notarii philippi de miglacio cannamelle ducantur non cum curribus set aliis animalibus» (Trasselli 1982: 34). / *Trapetum* a.1417: «per trapetum jacobii vermagalli» (Trasselli 1982: 34). / *Trapetum* a.1417: «et per hunc modum poterit extrahere paleas cum faciat trapetum purgari» (Trasselli 1982: 34). / *Trapito* a.1475: «In apua que bisopnera per cozzari lo trapito volendosi reduchiri a 10 machini vada a dannu» (ASP). / *Trapetti* a.1475: «prometti darci lo corritori e fraxi delli macini di grandizza e bontati di pietra como sapartieni e costumasi inli altri trapetti» (ASP). 1573, 1605, etc.: / *Trapeta* a.1475: «conservazioni delli ditti trapetti» (ASP). 1573: «del Campo dictum lu trappetu et arbitorio di li cannameli» (ASP). / *Trapetta* a.1475: «stania quantitati di terri apressu alhu dittu trappetu» (ASP). / *Trapetto* 1475: «zuccari unius coite perveniendi in suo magazzino di zucchari coquenti in suo trappetto» (ASP), séc.xv: «apportandum zuccharum et mel a trappetto» (Caracasú 1983: 406). 1573, 1584, etc.: / *Trapetto zuccharorum* a.1573: «videlicet vendere zucchara unius coite ruttamina raltituras gassellias et cuscuchis perveniendi in dicto arbitorio et trappetto zuccharorum di li Ficarazi» (ASP). / *Trapetum cannamellarum* a.1573: «alii pecunias necessarias pro faciendo manutendo, regendo et gubernando arbitrium et trappetum cannamellarum» (ASP). / *Trapitto* a.1573: «trapitto et arbitorio cannamellarum Ficazariorum ditto lu trapitto di alio» (ASP). 1580: «una macina di acqua per macinari li cannameli di ditto trapitto» (ASP). / *Trapitto di cavalli* a.1580: «item lo bottiglioni sai fatto tutto di quelli corrituri et frascini di quelli macini chi sono a lo trapitto di cavalli» (ASP). / *Trapetum* a.1584: «Apud trappetum ditum lu trappetto supranu di li Ficarazi di li zuccharis» (Rebora 1968: 94). / Sim.: *Masara* a.1176: «Est iuxta Purum Rotas concedimus et libere et absque datione alie molendinum unum ad molendas cannas mellis, quod saracenicis dicitur masara» (Trasselli 1982: 61).

Documentación histórica: Trapiche

València:

Trapig a.1417, 1430, 1433: «quant çure exira del dit trapig casuun any» (García Oliver 1999: 171); «feta en lo dit trapig» (García Oliver 1999: 174), 1514 : «Lo trapig llavorant.» (Barceló/Labarta 1990: 85), 1564: «El Duque tiene para hazer el azúcar siete casas que se nombran trapig.» (Barceló/Labarta 1988: 189), 1607, etc.; **Trapigs** a.1564 : «El exercicio de los trapigs comiença ordinariamente a xxv de Noviembre» (Barceló/Labarta 1988: 189). / Var.: **Trapig de les canyes mels** a.1417 : «trapig de les canyes mels» (Pérez Vidal 1973 : 38); / **Trapit** a.1433 : «la casa o trapit» (García Oliver 1999: 174); / **Trapiche** a.1575: «Joan Corruma, alias Homaymat maestro de açúcar del trapiche de Rafalcofer.» (Barceló/Labarta 1984: 66), 1588: «le obligan a servir y completar hasta tres mil formas vacias buenas y bien acabadas y puestas en el trapiche» (Barceló/Labarta 1984: 64); / **Trapig del sucre** a.1607 : «ines en la casa del trapig del sucre» (Gisbert Santonja 1990: 253).

Documentación histórica: Trapiche

Granada:

Trapiches a.1591: «los dichos trapiches» (Dominguez García 1995: 124), 1634: «los dichos yngenios y trapiches y derechos» (Dominguez García 1995: 132), 1636, 1682, 1743, 1752, 1753, 1754, etc.; **Trapiche** a.1654 : «en dichos yngenios y nel que llaman trapiche» (Fernandez Ovies 1981: 18), 1707: «los yngenios reales y el trapiche» (Dominguez García 1995: 182), 1775, 1779, 1804, etc. / Var.: **Trapiches simples** a.1591: «usarem de los trapiches simples de que se ha hecho demostración» (Dominguez García 1995: 125); / **Trapiche** a.1781: «el arriendo del trapiche con sus enseres» (Dominguez García 1995: 233); **Trepiches** a.1790 : «los yngenios, trepiches y labores de cañas dulces del reyno de Granada» (Dominguez García 1995: 252); / **Trepiches de dos molindas** a.1790: «se prohiven no mueelan los trepiches de dos molindas mas que catorze tareas cada semana» (Dominguez García 1995: 252).

Documentación histórica: Trapiche

Madeira:

Trapichas de bestas a.1468: «das alçapremas e emgenhos daugua de fazer açuquar e de trapichas de bestas» (Melo 1972-1990, I: 44).

Açores:

Engenho de besta a.1588: «deu ordem como se fez um engenho de besta como de pastel mas o assento da mó diferente porque era de uma pedra gramde e mui cavada a maneira de gamela e furada pelo fundo» (Frutuoso livro IV, II: 211).

Documentación histórica: Trapiche

Canarias:

Engenio de bestias a.1501: «y se haga engenio de bestias» (Moreno Fuentes 1992: 36), 1504, etc. / Var.: **Ingenio de bestias** a.1502: «haciendo un ingenio de bestias que vos doy toda la tierra y agua» (Serra Ráfols 1978: 72), 1503, 1504, 1505, 1508, etc.

Cabo Verde:

Trapiche a.1600: «engenho moente e corrente e com todos seus aviamentos, trapiche, boi, cobre, formas, madeiras e lenha» (*Corpo Documental*: 303).

Documentación histórica: Trapiche

Brasil:

Trapiches séc.xvi: «tornando aos engenhos cada um deles é uma machina e fabrica incrível: uns são de água rasteiros, outros de água copeiros, os quais moem mais e com menos gastos; outros não são de água, mas moem com bois e chamam-se trapiches; estes têm muito maior fabrica e gasto, ainda que moem menos, moem todo tempo do anno, que não têm os d'água, porque às vezes lhes falta» (Cardim: 320), a.1618: «por ser necessário muitas forças e cabedal para os haverem de pôr em perfeição, porque um engenho dos de água, como até agora se costumava de fazer, e ainda dos que chamam trapiches, que moem com bois, fazem de despesa, feito e fabricado, ao redor de dez mil cruzados, pouco mais ou menos.» (Brandão: 98). / Sin.: **Engenhocas** a.1711: «Dos engenhos huns se chamão reaes, outros inferiores vulgarmente engenhocas. Os reaes ganharão este apellido (...) principalmente por terem a realeza de moerem com agua, á differença de outros que moem com cavallos e boys» (Antoni: 1).

Documentación oral contemporánea: Trapiche

Madeira:

Trapiche de moagem a. 1999: O conjunto dos moinhos do engenho de moer a cana é trapiche de moagem. (Calheta FO010).

Nota:

Los trabajadores del ingenio de Calheta son los unicos que conocen este termino, una vez que es el único lugar donde se conserva la denominación *trapiche (de moagem)* para el conjunto de los molinos de caña.

El termino *trapiche* ha praticamente desaparecido de la terminologia azucarera de la isla de Madeira, pero ocurre como topónimo, dentro del ayuntamiento de Funchal, siendo un testigo de la existencia de ingenios de bestias naquela localidad.

Documentación oral contemporánea: Trapiche

Canarias:

Trapiche a. 2003: El guarapo era ya cuando se molía la caña en el trapiche. Quitaban las hojas y después la iban cortando y descogollando y la tiraban en una pila y otro iba haciendo fejes para ir en la bestia pa el trapiche. (La Palma FO004); Las cañas premidas, después de pasar por el trapiche, había unas calderas enormes y metían ay el guarapo. (La Palma FO004); El trapiche es la máquina de moler y el conjunto de la molienda. (La Palma FO005); El conjunto de la molienda es el trapiche. (La Palma FO007)

Nota:

Trapiche denomina la fábrica y también el molino de moler la caña. El termino trapiche ha desaparecido de la isla de Gran Canaria, donde encontramos solo el termino fábrica, pero se ha conservado en la isla de La Palma que presenta una muy fuerte tradición azucarera.

Documentación oral contemporánea: Trapiche

Cabo Verde:

Trapiche (de ferro) a. 1999: Tem trapiche de ferro com três ferro, ferro macho e dois fêmea. (Santiago FO002); **Trapiche a motor** a. 1999: Tem trapiche a motor, máquina a gasóleo, já não tem almanjara com bois. (Santo Antão FO006).

Nota:

El termino **trapiche** denomina el primitivo molino de la caña de azúcar movimentado a animales o bestias. Curiosamente, el nuevo molino mecánico también se llama **trapiche**, con la especificación **a motor**.

Documentación oral contemporánea: Trapiche

S. Tomé y Príncipe:

Trapiche a. 2004: A gente chama maquinista o homem do movimento da máquina, também pode ser **trapiche**, mas aqui nós chamamos máquina. (FO001); **Trapiche** é a máquina. **Trapiche** tem rolo macho que é debaixo e rolo fêmea que é de cima. (FO002); O homem que fica do outro lado do **trapiche** é segurador ou bagaceiro. Ele recebe e entrega ao homem que está a plantar, passa 2 ou mais vezes a cana no moedor. (FO004); Pisador de cana mete a cana no **trapiche**. (FO005); Lá em Cabo Verde, **trapiche** trabalha com três loros, põe a cana uma vez. Aqui só dois, tem de passar duas vezes, até três vezes a cana. (FO006); Nós cortamos cana, metemos na cuba, fazemos monte, tapamos com folha mesmo da cana, pa cubar. Depois vamos meter na **trapiche**, chama feixo de cana. Quando é feixo é cortar no campo e carregar feixo, mas quando já está no **trapiche** é monte, forma monte, tapa com memo folha da cana pa cubar. (FO006)

Nota:

Trapiche es el molino de la caña de azúcar. El termino trapiche presenta los sinónimos máquina y moedor (moedor).

El Termino Trapiche

Derivados:

Trapicheiro – Def.: Trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana ou pela moenda da cana no trapiche. **Cr.:** Termo registado na documentação oral de Cabo Verde. **Et.:** O termo *trapicheiro* é uma forma derivada de *trapiche* com o sufixo *-eiro*. **Com. cr.:** Em Santo Antão, este termo apresenta como sinónimo o termo *encarregado de trapiche*, enquanto em Santiago encontramos os termos *fornalheiro* e *encarregado de fomalha* para denominar o mesmo conceito.

Documentação Oral Contemporânea - Cabo Verde:

Trapicheiro a. 1999: O encarregado de trapiche é trapicheiro. (Santo Antão FO002)

El Termino Trapiche: derivados

Trapichar – Def.: Esmagar a cana no trapiche. **Cr.:** A primeira atestação deste termo ocorre em Valência, na primeira metade do século XV, com a forma *trapigar*. **Et.:** O termo *trapichar* é uma forma derivada de *trapiche*, sendo sinónimo aproximativo de *moer*, com o sema específico de moer a cana no trapiche. **Com. cr.:** Em Valência, a forma *trapigar*, segundo Corominas e Alcover e Moll, conserva-se na forma *trepitjar*, forma derivada do moçárabe *trapig*, com o significado de pisar. Na documentação oral de Cabo Verde registamos as formas *trapichar* e *atrapichar cana*, atribuídas ao conceito referido. **V. Moer.**

El Termino Trapiche: derivados

Documentação Histórica - Valência:

Trapigar a.1435: «viii rotlons de pedra ab ses çafes per a trapigar los çucres» (García Oliver 1999: 185).

Documentação Oral Contemporânea - Cabo Verde:

Trapicha(r) (cana) a. 1999: Nós (a)trapicha cana no trapiche. (Santiago FO002)

El Termino Trapiche (2)

Trapiche (2) s. m.

Def.: No Brasil, o porto onde se vende e embarca o açúcar encaixado. **Cr.:** Termo registado no Brasil, em inícios do século XVIII. **Et.:** A mesma de *trapiche* (1). **Com. cr.:** Segundo Bluteau, *trapiche* é a casa dos engenhos de açúcar onde se guardam as caixas de açúcar e o armazém de outros produtos. Segundo Morais Silva, seguido por Domingos Vieira, Caldas Aulete e Figueiredo, o termo *trapiche* designa a casa de guardar produtos ou mercadorias para exportação. Cunha explica que, no Brasil, originalmente, este termo se refere ao engenho de açúcar movimentado por animais e, depois, por extensão semântica, passa a designar o armazém onde se guardam as mercadorias.

El Termino Trapiche (2)

Documentação Histórica - Brasil:

Trapiche a.1711 : «Do engenho até o trapiche, ou até a nao em que se embarca, paga cada caixa, que vem por mar, hua pataca de frete. Ao entrar e sahir do trapiche, meya pataca.» (Antonil: 94). / Var.: **Trepiche** a.1711 : «O que aqui se dirá não pertence ao caixeiro da cidade porque este trata só de receber o assucar já encaixado de o mandar ao trepiche, de o vender, ou embarcar, conforme o senhor do engenho ordenar» (Antonil: 21).

El Termino Trapiche (2)

Derivados:

Trapicheiro – **Def.:** Administrador do trapiche onde se vende e embarca o açúcar, no Brasil. **Cr.:** Cunha indica a primeira datação de *trapicheiro*, na língua portuguesa, em 1844, para designar este conceito. Como podemos verificar, o texto de Antonil antecipa um século esta atestação. **Et.:** O termo *trapicheiro* é uma forma derivada de *trapiche* com o sufixo *-eiro*. **Com. cr.:** Segundo Aurélio, *trapicheiro* é aquele que tem e/ou administra trapiches ou o trabalhador do trapiche. Apenas registamos este termo com esta aceção no Brasil.

El Termino Trapiche (2)

Documentação Histórica - Brasil:

Trapicheiro a.1711: «E se o trapicheiro ou o caixeiro do trapiche vender por commissão do dono algum assucar, ganha hua pataca por cada caixa.» (Antonil: 94).

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

Cf. V. M. Godinho, *Os Descobrimentos e a economia mundial*, vol. IV, Lisboa, Editorial Presença, p. 107.

El Termino Rapadura

Rapadura s. f.

Def.: Crostas grossas de mel ou de açúcar caramelizadas, que ficam coladas às caldeiras e tachas, resultantes do cozimento e concentração do sumo da cana, que se rapam para usar como rebaçado de açúcar ou para misturar com água e desfazer em mel. **Cr.:** A primeira atestação do termo *rapadura* surge na Madeira e em Canárias, na primeira metade do século XVI. Segundo Cunha, no Brasil, a primeira atestação do termo *rapadura*, com a aceção de açúcar mascavo em forma de pequenos tijolos, data de 1844, sendo que o texto de Antonil antecipa em um século a datação referida. Como podemos ver, a documentação madeirense permite-nos antecipar muito as datações anteriores, uma vez que o termo *rapadura* é um madeirismo, ou seja, surgiu na ilha da Madeira. **Et.:** O termo *rapadura* é uma forma derivada de *rapar* com o sufixo *-(d)ura*. Corominas indica como étimo do termo *rapadura* o got. **hrapon*, arrancar ou rapar, palavra de origem gótica (dos godos, antigo povo germânico). Em Granada e em Valência, registamos os termos *costras*, segundo Corominas, do lat. *crusta*, costra, do cat. *crosta*, a parte mais dura do pão, e, segundo López Lengua (1991: 29), o termo *costra de açúcar* procede do lat. *custra*.

El Termino Rapadura

Com. cr.: Para Bluteau (1712-1721), *rapadura* é o que se tira rapando, sendo sinónimo de *raspa*, o que se tira com raspador. Morais Silva define a palavra *rapadura* ou *raspas*, no Brasil, como massa dura de açúcar ainda não purgado ou de mascavado coagulado, na qual se lançam amendoados, corrigindo a forma *raspadura* e afirmando que o termo correcto é *rapadura*, por ser uma palavra derivada de *rapar* e não de *raspar*. Domingos Vieira (1871-1874) afirma que o termo *rapadura* é um brasileirismo, apresentando a mesma definição de Morais Silva. Figueiredo (1899) informa que *rapadura*, no Brasil, designa o açúcar mascavado coagulado em forma de pequenos tijolos quadrados. Caldas Aulete (1881) também classifica o termo *rapadura* como brasileirismo, com a variante *rapadura* ou *raspas*, definindo-o como torção de açúcar mascavado, resultante das rapaduras das caldeiras, e pequenos tijolos ou ladrilhos de açúcar mascavado. Como podemos verificar, o termo *rapadura*, no Brasil, nomeadamente no Nordeste, adquire uma nova aceção, denominando os tijolos de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do açúcar mascavado, estendendo-se a outros tipos de doces de mel aos quais se junta farinha, leite, ovos e frutos secos. Sylvio Rabello [1] informa que o termo *rapadura*, no Nordeste do Brasil, é a forma mais frequente; no entanto, um pequeno número de pessoas idosas usa a forma *raspadura*, com *s* intercalar, do verbo *raspar* (por influência do espanhol). O autor indica que, actualmente, na América, este termo designa as crostas açucaradas que se rapam das caldeiras ou tachas em que se condensa o mel, mas também o açúcar com muito melado feito com as crostas açucaradas, o mel coilhado em formas de madeira sem ser purgado e ainda qualquer dos produtos precedentes misturado com vários ingredientes. Assim, no Nordeste brasileiro, a *rapadura* deixa de ser um subproduto do açúcar, apresentando as qualidades do açúcar mascavo ou açúcar integral com mel, caixado em formas de madeira ou ladrilhos e envulhado em folhas secas de cana, depois de retirado das formas, sendo um alimento nutritivo, resultante de um arcaico e rudimentar processo de fabrico. Segundo Fernández Ovies (1981: 78), o termo *raspadura*, no Perú, denomina o ponto do mel anterior à massa de açúcar, sendo um americanismo. A maior parte dos dicionaristas classificam o termo como brasileirismo ou expressão própria do Brasil. Contudo, o nosso estudo confirma que se trata de um portugesismo, que surge na Madeira e é transplantado para Canárias e América.

El Termino Rapadura

Segundo Pérez Vidal (1991: 231), *rapadura* é a crosta acaramelada residual que se raspa das vasilhas de cozadura do sumo da cana. O autor indica que no Brasil este termo coincide con a acepción cubana de *rapadura*, sendo un portuguésismo en Canarias e na América. Pérez Vidal [2] explica que o termo *rapadura* foi erradamente considerado un americanismo, pola súa grande extensión na América e por ser desconhecida a súa orixe europea, atestada na documentación histórica da illa da Madeira e de Canarias. O autor acrescenta que a acepción primitiva portuguesa deste termo, no ámbito da industria azucreira, é a crosta acaramelada que se rapa das caldeiras e tachas, e que a *rapadura*, assim como as *espumas*, *respumas*, *croquetes* e *paes*, é un subproduto do açúcar. Pérez Vidal informa aínda que nos engenhos pequenos ou trapiches da América, cuxa principal ou única fabricación é a *rapadura*, dá-se ao mel o punto correspondente e despois de ligenta batida déitase en moldes con a forma de ladrillos ou cuadriláteros, acrescentando que este açúcar mascavado de cor morena coalhado, con a forma de pequenos ladrillos, é designado *rapadura* en Cuba, Honduras, México, Panamá, Perú e Brasil. O autor refere Antoni [2] que describe o fabrico da *rapadura* como resultado de una serie de operacións do mel apurado nas tachas sen diferentes temperas, ou seja, tres tipos de açúcar, dos quais o último, máis batido do que os primeiros, se transforma en *rapadura*. Pérez Vidal salienta que o termo *rapadura* aínda hoxe existe en Canarias, na illa de Las Palmas, para designar un doce rústico tradicional de mel de cana de cor negra e de forma cónica, conservando a forma do antigo paio de açúcar, denominado *rapaduras de mel* e *rapaduras de gofio*. Trátase de un doce feito de farinha de cereais, previamente tostados, de mel de cana e améndolos tostados. O autor subliña que, na América, o termo *rapadura* ou *rapadura* é tamén sinónimo de doce de mel de cana con varios ingredientes. Pérez Vidal explica que a orixe do termo en análise resalta das raspa das caldeiras e tachas de elaboración do açúcar, indicando que a súa denominación, por extensión semántica, na América, pasa a designar o açúcar bruto e moreno de forma cónica ou en ladrillos e, máis tarde, através de nova ampliación de significado, en Canarias e na América, o termo *rapadura* adquire o significado de produtos de confitería, compostos de varios ingredientes, mais cuxa base principal é o mel de cana ou o açúcar [2]. Segundo Nelson Barbalho (1984: 340), *rapadura* é o tijolo de açúcar de cor morena con mel, sem ser purgado, feito em formas de madeira, ou seja, a massa dura de açúcar não purgado ou de mascavado coalhado e as crostas grossas do açúcar rapada das tachas. De acordo com Moreno Fraginals (1978: 12), em Cuba, *rapadura* ou *rapadura* é a raspa são os pedaços de massa cozida, depois de batida e endurecida, que ficam nos tachos, apresentando também a aceção de doce preparado a partir do inclado ou meladura, batida rapidamente em quente para que se cristalice em fominhas. O autor acrescenta que as *rapaduras*, pelo facto de contarem mel, são denominadas também *caçar verde*, *açúcar em bruto* ou *açúcar bruto*. Na documentação oral de Cabo Verde registamos os termos: *raspa*, forma derivada regressiva de *raspar*, *caçarito*, forma derivada de *caçar* con o sufixo diminutivo *-ito*, *caramela*, *cocorota* e *caramelo*, atribuídos ao mesmo conceito. Na documentação oral da Madeira, o termo *mel dos maracajás* refere o mel caramelizado, rapado dos aparelhos denominados *maracajás*, no fabrico do açúcar, no Engenho Hinton.

Documentación histórica: Rapadura

Madeira:

Rapaduras a.1523: «Diogo Pirez duas caixas de **rapaduras** em quatorze arrobas» (Costa/Pereira 1985: 95).

Canarias:

Rapaduras a.1531: «todo lo que de las cañas procediere e salyere ansy açúcar como espumas de tachas e calderas e respumas e myeles e remyeles e **rapaduras**» (Morales Padrón 1974: 145).

Brasil:

Rapaduras a.1711: «O melado que se da em pratos e vasilhas para comer, he o da primeira e segunda tempera. Do da terceira bem batido na repartadeira se fazem as **rapaduras**, tam desejadas dos meninos: e vem a ser melado coalhado sobre hum quarto de papel com todas as quatro partes levantadas, como se fossem paredes, dentro das quaes endurece esfriando-se» (Antoni: 74).

Granada:

Costras a.1637: «el dicho nuebo ynpuesto de la miel y açúcar y **costras**» (Dominguez Garcia 1995: 134).

Valencia:

Costras a.1766: «No dejaré de decir de passo que dicho licor se pega al caldero i se hacen unas **costras**, que son muy pectorales.» (Pérez Vidal 1973: 74).

Documentación oral contemporánea: Rapadura

Cabo Verde:

Raspadura de cobre a. 1999: Chama *raspadura de cobre* a *raspa* que tira de tacho. São **caramelos di mel** ou **cocorota di mel** que gente dá criança pa chupar. (Santiago FO002); A gente raspa **açúera di cobre**, **cocorota di açúera**, di fundo cobre. (Santiago FO003); É **rapadura do tacho**, *raspa*, que gente come. (Santo Antão FO005)

Nota:

En la isla de Madeira ya no se encuentra el termino **rapadura**. Curiosamente, en Cabo Verde, el termino **rapadura** presenta la forma **raspadura** (de cobre), de raspar en vez de rapar, con los sinónimos **raspa**, **caramelos di mel**, **açúera di cobre**, **cocorota (di mel)**, **cocorota (di açúera)** y **rapadura (do tacho)**.

Documentación oral contemporánea: Rapadura

Canarias:

Rapadura a. 2003: La **rapadura** hecha con miel de caña la hacen todo el año. La **rapadura** era hecha de miel de caña y azúcar moreno. La **rapadura** se hace en un molde de barro. Hay molduras de **rapadura** más grandes y más pequeñas. (La Palma FO004); La **rapadura** tradicional es hecha con gofio y miel de caña. Las tres **rapaduras** clásicas son de gofio, de miel y de almendra, con trozos de almendra. La **rapadura** de miel tiene un punto muy interesante con limón. (La Palma FO007)

Nota:

Rapadura es un dulce tradicional de la isla de La Palma, hecho en moldes de forma cónica. El más tradicional es de gofio con miel de caña, pero también se hace rapadura de almendra, de limón, de leche, de vainilla y de xocolata.

Documentación oral contemporánea: Rapadura

S. Tomé y Príncipe:

Rapadura a. 2004: **Rapadura** é aquele **caramelo do mel**. (FO009); Tira primera que dá criança e quando tira segunda mel fora não fica nada, panela fica limpo. Se a gente ta fazer açúera, o fundo de panela fica, chama borra de panela ou cocorota. **Rapadura** já é criança que vai tirar pa comer. (FO010); **Rapadura** é centro de panela, quando tira açúera ou tira mel, fica borra, **cocorota**, pa criança ou rapa(z). (FO010); **Rapadura** é **cacarota** que fica na fundo de tacho de mel. (FO011); **Rapadura** é do açúera, é resto, **cocorota**, fundo de panela. (FO012)

Nota:

Rapadura conserva su significado primitivo, denominando los restos de mel caramelizados que se raspa do fundo do tacho. El termino Rapadura presenta como sinónimos caramelo (de mel) y cocorota.

El término Rapadura

Nota:

El termino **rapadura** ya ha desaparecido de la isla de Madeira. En Brasil **rapadura** denomina el **azúcar mascabado**, hecho con la miel, que se cristaliza en moldes de madeira.

O açúcar bruto de cor morena, por estar saturado de mel, denominado **rapadura** ou **raspadura**, na América, torna-se sinónimo de **panela** ou **papelón**. Assim, na Venezuela, o termo **papelón** é atribuído ao açúcar escuro não purgado de forma cónica, embrulhado em folhas de cana, e o termo **panela** refere o mesmo açúcar escuro pouco elaborado, cristalizado em moldes quadrados ou formas de madeira quadrangulares. Santamaria (1942 III: 15) informa que os termos **rapadura** e **raspa**, no México, são sinónimos de **piloncillo**, e na Bolívia, designam um bolo de mel de cana, enquanto Malaret (1946: 703-705) indica que os termos **rapadura**, **raspa** e **rapadura** denominam o açúcar moreno ou mascavado sem refinar e o açúcar que fica colado às tachas nos trapiches da América latina, onde há produção açucreira artesanal.

El termino Guarapo/Garapa

Garapa / Guarapa (Port.) Guarapo (Esp.)

Def. Zumo de la caña de azúcar.

Documentação Histórica - Valência:

Çumo a.1564: «machucan las cañas dulces y para cozer el çumo de ellas de que se haze el açucar» (Barceló/Labarta 1988: 189). / **Var.:** **Zumo** a.1766: «donde ai hombres que com garfios hacen bolver a passar por encima de las dos bigas (que llaman muelas), vestidas de hierro, las cañas dulces ya molidas, para que nuevamente se muelan i expriman el zumo.» (Pérez Vidal 1973: 66).

Granada:

Caldo a.1591: «pagarme por el dicho privilegio y licencia de cada tarea de quinientas arrobas de caña, media forma de cinquenta libras de açucar en caldo como sale de los primeros cocimientos» (Dominguez Garcia 1995: 125); 1641: «Un aljive donde cae el caldo de la molienda hecho de paños de cobre» (Dominguez Garcia 1995: 140); **Caldos** a.1728: «por las muchas ocupaciones de caldos el ynjenio no pudiese moler» (Dominguez Garcia 1991: 72).

El termino Guarapo/Garapa

Documentação Histórica - Madeira:

Calda a.1588: «e uma fornalha com uma caldeira em cima a maior que então se achou onde cozia aquela calda e cozida a deitava em uma tacha e ao outro dia fazia o mesmo até que fez cópia de melado para se poder fazer assuquire.» (Frutuoso livro IV, II: 211).

Brasil:

Caldo a.1628: «e para as fornhalhas em que o caldo se cose e encorpora o assucar era necessario uma casa de cento e cincoenta palmos de comprido e cincoenta de largo» (Salvador: 421).

Garapa doce a.1711: «O que se ha de evitar nos engenhos, he o emborracharem-se com garapa azeda ou agua ardente, bastando conceder-lhes garapa doce, que lhes não faz dano» (Antonil: 28).

El termino Guarapo/Garapa

Documentação Contemporânea - Madeira:

Garapa a.1855: «As canas que estiverem apanhadas de 3 a 6 dias rendem mais garapa e de melhor qualidade, porque durante este tempo lhes amolcece pouco a casca, a qual então produz um succo mais forte» (Vasconcellos: 13); **Garapas** a.1911: «a manipulação das garapas madeirenses para aguardente» (Diplomas: 240); / **Var.:** **Guarapa** a.1863: «Os moinhos de espremer cannas de assucar moem proximamente durante tres a quatro mezes (...) cannas das quaes resultam 48.216 hectolitros de sumo, a que na ilha da Madeira chamam guarapa» (Estatística: 17); 1883: «moinhos empregados para a extracção da guarapa» (Canavial: 5).

Documentação Oral Contemporânea - Madeira:

Garapa a. 1999: O sumo da cana chama-se garapa. (FO003)

Cabo Verde:

Calda a. 1999: Calda pasa do trapiche para o tacho num balde. (Santiago FO002)

El termino Guarapo/Garapa

Canarias:

Guarapo a. 2003: Ao molar la caña sale el jugo de la caña, que es lo que se llama guarapo. (Gran Canaria FO002); **Guarapo** y bagazo yo siempre lo hay conocido como aqui de Canarias. (Gran Canaria FO002); El molino es el que molutura y exprime la caña, obteniéndose el jugo o guarapo. (Gran Canaria FO002); El liquido de la caña o guarapo salía por el conduto a un deposito. (Gran Canaria FO003); El guarapo era ya quando se molia la caña en el trapiche. (La Palma FO004); El zumo o guarapo pasa por un filtro para retirar el bagacillo. La aguardiente real deve ser de guarapo crudo o de guarapo depurado, pero siempre de zumo de caña o de melado. (La Palma FO005); El zumo de la caña se llama guarapo, luego se va a las calderas y se calienta para hacer la miel y la aguardiente. (La Palma FO006); El zumo de la caña se llama guarapo y lo que queda bagazo. (La Palma FO007); Se queda un poco corrigiendo, para que seya un bon mosto de caña o guarapo de caña, guarapo depurado o guarapo defecado, en la quarta caldera, y ese produto day se bombea a fermentar. (La Palma FO007)

El termino Guarapo/Garapa

S. Tomé e Príncipe:

Calda a. 2004: Aquilo que entra no lambique é calda, aquilo que sai é recalda, tem que tirar fora. (FO002); O sumo da cana é calda. Depois de calda estar cubado pra vir pra destilação é que (es)coa-se na rede. (FO003); O sumo da cana é a calda. (FO004); Se põe 10 cântaros de calda de cana, tem de pôr dois de água. Mas não é cana de agora, é cana de gravana, mais melada. (FO005); O sumo da cana é água de cana. Nós, na Cabo Verde, chama calda. Chupa cana, chupa água de cana e deita bagaço fora. (FO006); O sumo da cana é calda, cai no balde, leva pa tambor, deixa lá 8 a 7 dias pa cubar. Quando calda já ferver, que calda parou, é que nós vamos dar fogo pa tirar o grogou. (FO007)

Nota:

En S. Tomé e Príncipe y en Cabo Verde tenemos el termino calda. En la isla de Madeira, hoy, tenemos el termino garapa, mientras que en Brasil tenemos los terminos caldo y garapa, en América española guarapo.

Conclusiones

1. La realización de inquéritos terminológicos sobre la producción azucarera actual en las regiones estudiadas mostranos la sobrevivencia de terminos antiguos junto con los nuevos terminos.
2. La terminologia azucarera es un elemento de unidad lingüístico-cultural en el Atlántico, importante sobretudo en el mundo ibero-americano.