

A terminologia do açúcar nos documentos dos séculos XV e XVI na ilha da Madeira

NAIDEA NUNES
(Universidade da Madeira)

O açúcar da ilha da Madeira teve uma importância fundamental na rota açucareira do Atlântico, nos séculos XV e XVI. A cultura da cana sacarina na Madeira constituiu o ponto de partida da transmigração do açúcar do Mediterrâneo para o Atlântico. Logo após a (re)descoberta da ilha da Madeira pelos portugueses, o Infante D. Henrique mandou buscar as primeiras socas de cana e os mestres de engenho e de fazer açúcar à Sicília. A Madeira oferecia boas condições para a produção açucareira, pois tinha abundância de água para irrigar os canaviais e mover os engenhos e abundância de lenha para construir engenhos e cozer a garapa (sumo resultante da moagem das canas de açúcar).

A importância económica e social que a produção sacarina atingiu na ilha da Madeira manifestou-se na exportação do açúcar madeirense para vários pontos da Europa (Portugal, Bretanha, Flandres, Inglaterra, Veneza, Génova, Roma, entre outros e ainda Constantinopla), no número de escravos transportados para a ilha para fornecerem mão-de-obra nos canaviais e engenhos e de estrangeiros que se fixaram na ilha atraídos pela riqueza do comércio do açúcar, e ainda na iconografia heráldica da cidade do Funchal, que apresentava canas e pães ou formas de açúcar no seu escudo. A riqueza da cultura do açúcar deixou vestígios na ilha da Madeira, por isso, hoje, existe no Funchal o Núcleo Museológico a Cidade do Açúcar, onde se está a criar um centro de documentação.

Na Madeira, a cultura da cana sacarina surgiu a partir de meados do século XV. As principais áreas de produção açucareira situavam-se na vertente sul da ilha. A capitania do Funchal, mais especificamente as partes do fundo (Ribeira Brava, Calheta e Ponta do Sol), era a grande área de produção açucareira. O cultivo da cana sacarina na Madeira perdeu importância a partir de fins do século XVI, principalmente, devido à concorrência do açúcar de Canárias, S. Tomé e Príncipe e, depois, com a grande produtividade do açúcar do continente americano, nomeadamente do Brasil e Antilhas.

A ilha da Madeira funcionou como laboratório ou campo experimental atlântico, onde se desenvolveram as técnicas de cultivo, a organização económico-social e a terminologia da cultura açucareira. Assim, na transplantação da produção açucareira para novos espaços

atlânticos, nomeadamente para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, apenas se implementaram técnicas e estruturas sociais já experimentadas na produção açucareira madeirense, pois foram os madeirenses que levaram as primeiras socas de cana, as técnicas de irrigação dos canaviais, os mestres experimentados dos engenhos e a terminologia do açúcar para essas regiões.

O objectivo deste trabalho é fazer o levantamento dos termos relacionados com a produção açucareira nos documentos alfandegários e administrativos produzidos na Madeira nos séculos XV e XVI. Assim, utilizámos como fontes documentais: as *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*; o "Livro dos estimos do ano de 1494"; o "Tombo primeiro do registo geral da Câmara Municipal do Funchal" (séculos XV e XVI); o *Livro de contas da ilha da Madeira. 1504-1537. I-Almoxarifados e alfândegas II-Registo da produção de açúcar*; as "Posturas que fizerão os offiçiaes do ano de oiteta e sete (1587)" sobre os engenhos. Neste trabalho, não podemos explorar exaustivamente as fontes devido à sua extensão, por isso vamos estudar apenas os termos mais significativos relacionados com a área da actividade açucareira.

Registámos termos específicos da cultura açucareira e unidades lexicais não específicas desta área de actividade, intervenientes na produção do açúcar. Trata-se de termos e unidades lexicais não polissémicas que denominam conceitos específicos e relacionados com a actividade açucareira, designadamente: os nomes de profissões, os processos intervenientes na transformação da cana de açúcar e os produtos resultantes desta transformação, suas qualidades, pesos, medidas e formas de transporte, e ainda impostos e preços.

Começamos com os termos que classificámos como nomes de profissões, distinguindo-os dos nomes de cargos. As profissões são o exercício de um trabalho produtivo, enquanto os cargos são, geralmente, administrativos e exercidos por homens-bons do concelho através de nomeação. Temos, por exemplo, as seguintes profissões específicas da produção açucareira: *canaueiro*; *caldeireiro*; *mestre de açuquar*; *açuquareiro*; *tacheiro*; *esbrugador*; *purgador* e *cõfeiteiro*. O *mestre de açuquar* era sem dúvida a profissão mais importante do engenho, pois era responsável pelo fabrico e qualidade do açúcar. Quanto aos cargos específicos da área da produção açucareira, temos, por exemplo, as seguintes designações terminológicas: *estimador* e *lealdador*. Os *estimadores* eram avaliadores dos canaviais e das canas, ou seja, faziam a avaliação da quantidade de açúcar que seria produzida por ano, os chamados estimos dos canaviais. A avaliação dos canaviais era feita pelo almoxarife e o escrivão do almoxarifado, dois homens-bons que eram nomeados estimadores e um terceiro, o chamado *terceiro dos estimos*, para intervir quando se tornava necessário um voto de desempate na avaliação. Os *lealdadores* examinavam a qualidade do açúcar e quando este não estava bem feito era quebrado e reelaborado, sendo o purgador e o mestre de açúcar responsabilizados por todos os danos sofridos pelo proprietário do dito açúcar. O lealdamento do açúcar era feito por lealdadores e por "veedores e espriuãees que ajam de veer e alealdar os ditos açuquares" (Tombo, xvi, 1485:193). Algumas designações de profissões e cargos parecem confundir-se, por exemplo: *estimador* e *avaliador*, *examinador* e *alvidrador*, *purgador* e *esbrugador*. No entanto, só a análise exaustiva das diferentes ocorrências contextuais

permitirá definir com segurança se se trata ou não de diferentes designações de um mesmo conceito.

Muitos cargos intervenientes na actividade açucareira não são específicos desta área, nomeadamente: *almoxarife*; *alujdrador*, *comtador*; *reçebedor*; *escprium*; *pessador*; *veedor*. Registámos também alguns nomes de profissões não específicos da produção açucareira que, no entanto, surgem associados a esta área de actividade, por exemplo: *affilador* e *mercador*. Separámos os termos que designam profissões e cargos não específicos da produção açucareira dos que são específicos desta área, reunindo-os num quadro secundário que designámos por profissões anexas (ver quadro 1a. em anexo). Alguns destes cargos e profissões podem ser especificados, tornando-se exclusivos da área de produção açucareira, por exemplo: *almoxarife dos açuquares*; *carpenteiro de engenhos*; *espriuas dos alealdamentos do acuquar*; *lavradores daçuquares*; *remdeyro dos quartos dos açuquares*; *rendeiro de engenho*; *terçeyro dos estimos*. Muitas destas formas surgem ora especificadas ora não especificadas, como podemos ver, por exemplo, nas seguintes situações: *lavrador* e *lavradores daçuquares*; *mestre* e *mestre de açuquar*; *terçeyro* e *terçeyro dos estimos* (ver quadro 1 em anexo). Registámos ainda as designações: *omem trabalhador* e *trabalhador*, que parecem dizer respeito aos trabalhadores livres e assalariados que forneciam mão-de-obra não especializada nos canaviais e engenhos. Trata-se de uma profissão genérica, por isso considerámos profissão anexa à área de produção açucareira.

As designações de algumas profissões e cargos apresentam variantes gráficas, fonéticas e morfológicas, por isso optámos por registar como lema formas com a grafia actual e, numa segunda coluna, apresentamos as grafias que surgem nas fontes documentais, nomeadamente: o termo *lealdador*, que considerámos lema, devido ao facto de ser a forma mais próxima da forma primitiva *leal*, que originou a forma verbal *lealdar* à qual se associaram os sufixos *-dor* e *-eiro*, apresentando as grafias e formas - *alialdador*, *alealdador* e *allealldeiro*; o termo *afinador* que apresenta as grafias *affilador* e *affynador*, designando o indivíduo que controla a uniformização dos pesos e medidas; o termo *examinador* que registámos como lema com as grafias - *engiminhadores*, *engamjnadores*, *jmjamjnadores* e *emgujmynadores*; o termo *tratante* (ou contratador do *contrauto* ou *trauto do açuquar*), que apresenta as seguintes grafias e formas - *trautantes*, *trautrantes*, *tratantes* e *trautores*. Temos ainda que referir as designações: *Pero Alvarez do Trauto* e *Gonçalo Annes do Contrauto*. Nestes dois casos, temos um complemento determinativo que surge em vez da designação do nome de profissão ou cargo (trautante). Este, geralmente, constitui o terceiro nome na cadeia antroponímica, identificando socialmente o indivíduo, por exemplo: *Symão Nunez cõfeiteiro*; *Francisco Alvarez mestre daçuqar*; *Gonçallo Martjnz tratador do emcaixamento*; *Joham Adam terçeyro dos estimos*.

Os termos que designam os processos relativos à produção açucareira remetem-nos, muitas vezes, para as designações das profissões ou cargos específicos desta área. Assim, por exemplo, ao termo *estimador* correspondem os termos *estimar* e *estimo*; ao termo *alujdrador* correspondem os termos *alujdrar* e *alujdro*; ao termo *lealdador* correspondem os termos *lealdar* e *lealdamento*. Verificamos que os processos, geralmente, são designados por formas verbais e por formas nominais correspondentes (ver quadro 2 em anexo). Trata-se de um processo de nominalização deverbal, em que os substantivos

formados a partir dos verbos podem apresentar mais do que uma forma. Assim, registámos os seguintes termos que designam processos intervenientes na produção açucareira: *cozer e cozedura; vender e vendida; contrautar e contrauto ou trauto; mostrar e mostrança; alialdar e alialdamento; carregar e carregas ou carregações; estimar e estimo ou estimaçam; receber e recebimento; avaliar e avaliamento ou avaliaçam*. Temos, assim, formas nominais duplas porque são formadas a partir de um mesmo radical com sufixos diferentes. No caso de *carregar - carrega* e de *purgar - purga*, temos um processo morfológico de formação de palavras por conversão ou derivação imprópria, em que há alteração da categoria sintáctica de verbo para nome. Parece-nos importante salientar que todos estes verbos, que originam substantivos e que designam os processos da produção açucareira, são verbos transitivos, por exemplo: *cozer os melles - cozedura dos melles; estimar os canaveaes - estimo dos canaveaes; alialdar o açuquar - alialdamento dos açuquares; engiminar os mestres - examinaçam dos mestres*.

Os produtos resultantes da produção açucareira estão intimamente associados aos processos de transformação da cana-de-açúcar. Assim, é importante conhecer os processos de transformação da cana para conhecer os produtos resultantes dessa transformação.

Da moagem da cana resulta a garapa¹, que é condensada nas caldeiras, originando o mel ou o açúcar, segundo o grau de elaboração. O açúcar é mais elaborado, pois passa por um processo de cristalização do melado. Depois de ter alcançado nas caldeiras o ponto de açúcar, este é colocado em formas de barro onde é purgado, então faz-se escorrer o melaço que não cristalizou. Quando se tira o açúcar das formas, obtém-se os pães de açúcar, comercializados depois de pesados, empapelados e encaixados (arrumados em caixas para serem transportados). O pão de açúcar podia ser de vários tipos e tamanhos, dependia da matéria prima e do grau de elaboração do açúcar. O de melhor qualidade era o obtido directamente da cana, purgado e refinado. Os piores eram feitos das escumas ou espumas das caldeiras, do melaço não cristalizado que escorria das formas ou das crostas que ficavam nas formas que eram batidas para tirar o açúcar. O tamanho do pão diminuía à medida que se purgava e refinava o açúcar. Para purgar o açúcar, os purgadores estendiam sobre a base das formas de açúcar - a chamada cara do pão - uma capa de argila. A água que esta continha começava a desprender-se e a descer, arrastando o melaço do pão que se dissolvia. O pão purgado era menos moreno mas não era branco. A brancura era obtida quando o açúcar era refinado. O refinado do açúcar consistia na dissolução e reelaboração do pão uma ou duas vezes. Quanto mais branco e límpido, menos adesão de melaço aos cristais do açúcar e melhor qualidade do pão. Assim, temos pães de uma, duas ou três cozeduras. O açúcar ao passar por várias cozeduras resultava num produto de maior pureza e valia.

Os produtos resultantes da produção açucareira são variados e apresentam diferentes qualidades, além de surgirem nos documentos com referência a quantidades (pesos e medidas), formas de transporte e a valores monetários referentes aos impostos de produção e exportação do açúcar e seus derivados.

Registámos os seguintes termos que designam produtos resultantes da produção açucareira: *canas; caras* (parece designar a parte de cima do açúcar nas formas); *cogulhos* também com a grafia *cugulhos* (parece corresponder à forma coágulos, referindo-se possivelmente à garapa ou sumo da cana coalhado); *cabeças do açuquar* (parece referir-se

à parte do fundo das formas, onde temos o açúcar completo); *diagargante* e *açucar camdill* (parecem ser designações de açúcares finos e caros); *mellado* (parece designar o caldo espesso depositado na caldeira com o qual se faz rapadura e se pode fazer açúcar); *melles*; *melles dos acucares*; *açuquere de melles* (parece ser o mel transformado em açúcar); *remelles* (parece designar o mel de segunda ou de menor qualidade); *acucar de panella*; *escumas*; *rescumas*; *açucar mascavado* também com a grafia *mazcabado*; *açucar de hua cozedura*; *acucar de duas cozeduras*; *rapadura* (designa o açúcar mascavado e coalhado que não passa pelo processo de purgação e que é rapado do fundo dos tachos ou caldeiras)²; *retame* (designa um tipo de açúcar de inferior qualidade, também conhecido pelo nome de açúcar-batido); *alfinim* também com a grafia *alfinij* (termo de origem árabe que designa o açúcar ao ponto, ou seja, o açúcar para moldar os chamados doces de alfenim); *pães de açuquar* (são os blocos de açúcar moldados pelas formas de açúcar no momento da purga); *confeytos* (são sementes ou frutas cobertas por uma camada de açúcar); *conservas* (termo que designa a fruta conservada em calda de açúcar ou cristalizada); *diacidrão* (termo que designa a cidra confeitada); *marmelada* (parece designar o doce de marmelo com calda de açúcar); *fruyta em açuquar* e *fruyta secu em açuquar* (ver quadro 3 em anexo). A definição de cada um destes produtos, a partir do estudo exaustivo das ocorrências contextuais destas palavras (o que não realizámos totalmente neste trabalho), permitiria estabelecer associações entre produtos com diferentes denominações que parecem remeter para o mesmo conceito, por exemplo: *acucar refinado* e *açuquar branco*; *conservas*, *confeytos*, *diacidrão*, *marmelada* e *fruyta em açuquar*. Nos casos de *acucar de refugo* e *acucar de panella*, falta-nos fazer também um estudo exaustivo das ocorrências destes termos para os definir com segurança, mas podemos adiantar que parece tratar-se de açúcares de inferior qualidade.

O produto principal era o açúcar. Além de diferentes tipos de açúcar, temos também diferentes qualidades deste produto. A qualidade do açúcar é determinada por adjectivos qualificativos, por exemplo: *assuquares baixos*; *acucar limpo*; *acucares bons*; *acucar quebrado*; *acucar saaom*; *assuquares velhos do ano passado*. Outros produtos derivados do açúcar de referência obrigatória são as conservas, devido à sua grande importância na economia da ilha, tanto na exportação como no abastecimento das embarcações. A abundância de açúcar produzido na Madeira, a partir de meados do século XV, impulsionou a indústria de conservas de frutas. É de salientar que a conserva de frutas (limões, laranjas, cidrão, pêssegos e abóbora) não era feita apenas com açúcar, mas também com *melles*, *remelles*, *escumas* e *rescumas*. As *escumas*, *rescumas* e a *rapadura* eram os produtos inferiores dos engenhos. As rapaduras podiam ser refinadas para se fazer com elas pães de açúcar, mas estes pães eram de baixa qualidade e serviam, pelo seu baixo preço, de açúcar e alimento para a gente pobre.

As quantidades dos produtos são referidas por pesos e medidas que, por vezes, surgem associadas às formas de transporte destes. O açúcar é pesado em *arrouas*, também grafado *arobas*, que se dividem em *arratees*, em *quartas* e em *qujmtaees dacuquar*. Quanto ao *mell*, *remell*, *escumas* e *rescumas*, que são produtos líquidos, a medida referida é o *almude*. Registámos designações das formas de transporte dos produtos, geralmente, associadas a quantidades e medidas, por exemplo: *hu barril e hu almude*, *caixas*, *hu caixam e duas buçetas*, *dous porroes*, *pipas*, *arcas*. Podemos ainda referir os impostos ou *dereytos dos açuquares* relacionados com a produção e exportação do açúcar e produtos

derivados. Os impostos que caem sobre a produção são: *o terço, o quarto, o quinto e a redizima do capitam*. A *dizima* é o décimo valor que cai sobre a exportação dos açúcares. Os valores monetários surgem, geralmente, associados aos impostos. Assim, temos, por exemplo: *pagar acucar a cruzado; hu espadim douro por qujmtall dacuquar*. Tanto os termos relacionados com os pesos, medidas e formas de transporte como os termos relacionados com os impostos e valores monetários não são específicos da área da produção açucareira, no entanto surgem referidos neste estudo por estarem associados aos produtos resultantes da cana-de-açúcar.

Concluindo, classificámos a terminologia do açúcar em três grandes áreas temáticas: os nomes de profissões e cargos, os processos intervenientes na produção açucareira e os produtos resultantes desta actividade suas qualidades, pesos, medidas e formas de transporte e ainda impostos e valores monetários.

Os termos que registámos apresentam grande interesse linguístico e histórico, pois fornecem informações fonéticas, lexicais, morfológicas, semânticas e sintácticas sobre o português insular dos séculos XV e XVI. Além disso, muitos destes termos relacionados com a produção açucareira apresentam, nas fontes documentais consultadas, as suas primeiras atestações na história da língua portuguesa e mesmo no contexto das línguas românicas. Trata-se de termos de origem árabe e românica que foram transplantados do Mediterrâneo para a ilha da Madeira ou que surgiram nesta ilha com o desenvolvimento da cultura açucareira, sendo depois transplantados para outras regiões atlânticas onde se implantou a produção do açúcar.

Seria interessante estudar a terminologia do açúcar que foi transplantada da ilha da Madeira para Canárias, S. Tomé, Brasil e Antilhas, principalmente nas regiões onde ainda hoje existe produção açucareira e onde se conservaram alguns termos oriundos da cultura açucareira madeirense. Seria ainda interessante fazer o estudo da actual terminologia relacionada com a plantação da cana-de-açúcar e produção de mel e aguardente na ilha da Madeira, uma vez que já não há produção de açúcar, para ver em que medida se conservaram alguns termos da primitiva produção açucareira e surgiram novos termos associados às inovações técnicas.

Nos quadros em anexo, registámos termos específicos da área da produção açucareira, mas também termos não específicos desta área, intervenientes nesta actividade ou relacionados com os produtos resultantes dela. Os termos surgem datados e localizados nas fontes documentais, com as respectivas variantes gráficas, fonéticas e morfológicas e com a indicação do contexto sintáctico-semântico que permite definir o significado dos termos registados. Seria interessante elaborar um glossário, em que seriam registadas todas as ocorrências do termo indicado como lema com as respectivas variantes, a sua definição, a origem, formação e história da palavra e ainda o estudo comparativo com outras línguas românicas. Assim, este levantamento da terminologia do açúcar, nos documentos dos séculos XV e XVI na ilha da Madeira, constitui apenas uma amostragem de uma recolha mais exhaustiva a realizar, visando a elaboração do referido glossário. Trata-se, portanto, de uma classificação e apresentação provisória e inacabada dos termos relacionados com a produção açucareira madeirense.

A TERMINOLOGIA DO AÇÚCAR NOS DOCUMENTOS DOS SÉCS. XV E XVI NA ILHA DA MADEIRA

| Terminologia do açúcar | | | |
|--------------------------------|---|--|---|
| Quadro 1 - Profissões e Cargos | | | |
| Profissões e Cargos | Grafias e formas | Contexto sintáctico-semântico | Fontes |
| açucareiro | açuquaireiro | Bertolomeu açuquaireiro | Vereações, 1470:23 |
| caldeireiro | caldeireiro | caldeireiro nam tomara nem mandara tomar em cada caldeira mais que a medida certa | Posturas, 1587: 73 |
| canavieiro | canaueiro | Joam de Lima canauieiro duas arrobas daçuquer | Contas, II, 1517:95 |
| carpinteiro de engenhos | carpenteiro de engenhos | algus carpenteiros de engenhos daçuquares pera lhe yrem fazer engenhos | Tombo, xix, 1537:79 |
| confeiteiro | côfeiteiro | Symão Nunez côfeiteiro | Tombo, xix, 1542:100 |
| encaixador | encaixador | ouue outros encaixadores diguo que lhe pagou trezemtas e noventa arrobas e mea daçuquer | Contas, I, 1504-1505:27 |
| esbrugador | esbrugador | nenhu esbrugador tirara do canaveal cana inteira nem em pedaços | Posturas, 1587: 74 |
| estimadores | estimadores, estemadores, jstimadores | hos estimadores as yram aestimar verdadeiramente | Tombo, xvii, 1498:379 |
| examinadores | engiminhadores, engamjnadores, jmjamjnadores, emgujmyrnadores | enlegesem tres mestres de açúcar pera engamjnadores; os jmjamjnadores dos mestres do açúcar | Tombo, xvii, 1497:581; ibidem, 1496:426 |
| feitor do encaixamento | feitor do encaixamento | Pero Rodriguez allmoxarjffe asy como feitor do encaixamento | Contas, I, 1504-1505:35 |
| juiz dos danos do açúcar | jujz dos danos do asucar | Joam Fernandez jujz dos danos do asucar | Tombo, xvii, 1505:493 |
| lavrador | lavrador, lavradores daçuquares | nemhum lavrador que refinar melles seja tam ousado de os purgar na casa de purgar homde se purga ho açuquar; lavradores daçuquares | Tombo, xvii, 1505:455; Tombo, xviii, 1508:509 |
| lealdador | alialldadores, allealdador, allealdeiro | alyalldarom agora os alialldadores tanto açuquar; Joam allealdeiro; Joam Vaaz allealdador | Tombo, xvi, 1490:230; ibidem, 1491:284 |
| mestre de açúcar | mestre, mestre daçuqar | Nenhua pessoa das que trabalhar na casa de cima mestre nem caldeyreiros; Francisco Alvarez mestre daçuqar | Posturas, 1587: 74; Tombo, xix, 1542:101 |
| purgador | purgadores | os mestres purgadores caldeirciros de mellar e almocreves | Posturas, 1587: 75 |
| quintador | quintador | mandar chamar o quintador pera que cõ o esprivã dos quintos va receber o quinto | Tombo, xix, 1550:121 |
| refinador | refinador | Vasco Pirez refinador | Contas, II, 1509-1511:23 |
| rendeiro de engenho | rendeiro de engenho | rendeiro de engenho | Posturas, 1587: 73 |
| rendeiro dos quartos | remdeyro dos quartos | Martim dAlmeda remdeyro dos quartos dos nosos açuquares | Tombo, xvii, 1503:445 |

ACTAS DO XIII ENCONTRO NACIONAL DA APL

| Profissões e Cargos | Grafias e formas | Contexto sintático-semântico | Fontes |
|--------------------------|--|---|--|
| tacheiro | tacheiros | O mestre caldeireiros e tacheiros que tiverem por temperar as nettas | Posturas, 1587: 74 |
| terceiro | terçeyro, terçeyro dos estimos, terçeyro nos estimos | sera posto por terçeyro hum boõ homem; Joham Adam terçeyro dos estimos | Tombo, xv, 1466:27; Tombo, xvi, 1487:206 |
| tratador do encaixamento | tratador do encaixamento | Fernam Rodriguez tratador do encaixamento da comarca da Ponta do Soll e Ribeira Braua | Contas, I, 1504-1505:27 |

Quadro 1a. - Profissões e cargos anexos

| Profissões e Cargos | Grafias e formas | Contexto sintático-semântico | Fontes |
|---------------------|---|---|--|
| afinador | afillador, affynador | serão afillados cada mes pello afillador; cargo de affynador das mjdidias; boffiço de affinador | Posturas, 1587: 73; Tombo, xvii, 1506:595 |
| almoxarife | almoxarife, almoxarife dos açuquares | almoxarife dos açuquares | Tombo, xvi, 1495:308 |
| alvidradores | alujdradores | e por parte do pouco dous homes boõs (...) quatro alujdradores; os alujdradores lhe darã preço | Tombo, xv, 1466:27; ibidem, 1469:48 |
| avaliadores | avaliadores | hos avaliadores avaliem os canaueaes | Tombo, xv, 1466:37 |
| carretador | carretador | que em cada porto aja hu carretador que carregue os açuquares dos meus quintos | Tombo, xix, 1550:123 |
| contador | comtador | arrobas daçiquer pelas avaliações feitas pello comtador | Contas, I, 1504-1505:27 |
| escrivão | espruã dos quintos, espruaes dos alealdamentos do acuquar | o quintador ou o espruã dos quintos; espruaes dos alealdamentos do acuquar | Tombo, xix, 1550:121; Vereações, 1481:228 |
| mercador | mercador | Joham Affonso mercador dos açuquares | Vereações, 1470:23 |
| pesador | pessador | ao pessador do peso dos açuquares | Tombo, xvii, 1506:596 |
| recebedor | rrecebedor | que o recebedor rreçebese a dizima em açucar | Tombo, xvii, 1497:620 |
| trabalhador | omem trabalhador, trabalhador | Diogo Lopez omem trabalhador; Pero Gomez trabalhador | Tombo, xvii, 1503:306; Contas, II, 1517:93 |
| tratante | traulantes, trautrantes, tratantes, trautadores | manda aos moradores que aguardem aos trautrantes polia paga do açuquar | Tombo, xv, 1471:57 |
| vedor | veedores | veedores e espruãees que ajam de veer e alealdar os ditos acuquares | Tombo, xvi, 1485:193 |
| abater | abatimento | que muyto abatia ho dito açuquar; ho cozer e rrefinar dos melles dava grãde abatimento avalia do acuquar. | Tombo, xvi, 1490:230; ibidem |
| abayxar | bayxa | polia grande bayxa que a no açuquar | Tombo, xv, 1469:46 |

Quadro 2 - Processos

| Processos verbais | Formas nominais | Contexto sintáctico-semântico | Fontes |
|-------------------|-----------------------------------|--|--|
| alujdrar | alujdro | que ho dito quarto me paguem daquello que for estimado e alujdrado; Asy hos estimadores como ho terçeyro começarem de alujdrar os canaaveaes (...) este alujdro; e pellos estimadores seja alujdrado quamto açuquar poderiam dar as carregas das canas | Tombo, xv, 1466:27; ibidem, 28-29; ibidem, 1477:80 |
| avaliar | avaliamentos, avaliação | açerqua dos avaliamentos (...) lhes avaliam alguns canaaveaes (...) aavaliaçam; daçuquer ao preço da prjmeira avaliação | Tombo, xv, 1466:37; Contas, I, 1504-1505:26 |
| carregar | carregas, carregações, carregaçam | podesem carregar hos melles; fazem quantos açuquares querem e fazem suas carregações; feyto seu açuquar venham a vos e lhe dares juramento das carregas das canas; recadaçam e carregaçam de seus açuqueres dos quartos | Tombo, xvi, 1486:201; Tombo, xvii, 1496:354; Tombo, xv, 1477:80; Tombo, xviii, 1520:33 |
| comprar | compra | caixas que comprou per açuquer refinado; quem açuqueres comprar | Contas, I, 1520:32; Vereações, 1481:114 |
| contrautar | contrauto, trauto | açerca do trauto dos açuquares | Tombo, xvi, 1488:209 |
| cozer | cozedura | cozam os ditos melles; ho dito açuquar seja de hua cozedura | Tombo, xvi, 1486:199; Tombo, xvii, 1496:351 |
| desembargar | desembarguo | desembargar o dito açuquar na alfamdega; pagamento do dicto desembarguo | Tombo, xvi, 1485:194; Contas, I, 1504-1505:30 |
| empapelar | | duzentas arrobas daçuquer branco bom as quaees foram encaixadas e empapeladas | Contas, I, 1504-1505:31 |
| emprestar | emprestido | açuquares que lhe emprestados temos; ho emprestido; posa fazeer contrauto demprestido. | Tombo, xvii, 1496:352 |
| encaixar | encaixamento | reçebimento e encaixamento de seus açuqueres; arrobas daçuquer branco encaixadas em cemto e duas caixas | Contas, I, 1504-1505:26; ibidem |
| engimjnar | examinaçam, jmjamjnaçam | açerqua do dito alealdamento aeximinaçam que deuem fazer; cartas de jmjamjnaçam | Tombo, xvii, 1505:455; ibidem, 583 |
| estimar | estimo, estimaçam | e do estimo pagaram o quarto; sejam estimados os ditos canaveaes (...) e o dito quarto paguem da estimaçam. | Tombo, xvii, 1498:379; ibidem, 1499:385 |
| fazer | fazimento, façimentto | fazimento e eixarçijos neçesareos a ho dito açuquar; os açuquares que se fazem dos melles. | Tombo, xvii, 1496:351; ibidem |

ACTAS DO XIII ENCONTRO NACIONAL DA APL

| Processos verbais | Formas nominais | Contexto sintáctico-semântico | Fontes |
|--------------------|----------------------------|---|---|
| laurar | lavramento | lavar suas terras e fazer o açuqar, e que do açuqar que hos ditos lagares nom podessem abastar pera seu lavramento e o seu dono laurase em alça premas | Tombo, xvii, 1498:379; Tombo, xv, 1466:27 |
| lealdar, alialdar | lealdamento, alealdamentos | ho lealldar dos açuqueres; açerqua dos alealdamentos dos açuqueres | Tombo, xvi, 1487:206; ibidem |
| moer | mollemda, moemda | sobre as mollemdas; quomto as moemdas; | Tombo, xviii, 1508:501 |
| montar | | em que montavam de pesso velho mjll e noveçentas e vinte e oyto arrobas | Contas, I, 1504-1505:28 |
| mostrar | mostramça | mostrar todo seu açuqar que teuer laurado aos veedores; de fazer vosos açuqueres com mostramça | Tombo, xvi, 1485:195; Tombo, xv, 1462:26 |
| pagar | pagamento, pagua | aviam de pagar seos quartos; sobre a pagua dos açuqueres; que ho dicto senhor lymjtasse ao pagamento do dicto desembarguo | Tombo, xvii, 1499:385; ibidem, 387; Contas, I, 1504-1505:30 |
| pesar | peso | sobre os pesos e lealdamentos dos açuqueres; os açuqueres quebrados sejam loguo pessados | Tombo, xvi, 1489:225; Tombo, xvii, 1501:412 |
| pramtar | pramta | na ystimaçam a masa que se fez a dita pramta vay comtada | Tombo, xvii, 1499:386 |
| purgar | purga | purgar na casa de purgar homde se purga ho açuqar | Tombo, xvii, 1505:455 |
| quebrar | quebra | como o açuqar desa ylha esta em tam grande quebra e abatimento; e asi se quebrara o açuqar das escumas pera se tornar a refinar | Tombo, xvii, 1498:372; ibidem, 1501:412 |
| quartejar | | nam darem e tirarem açuqueres sem quartejar e allealdar | Tombo, xvii, 1499:390 |
| recadar, arrecadar | recadaçam, arrecadasão | mando que logo como asy apurado for o reça e recade pera mi; recadaçam dos estimos; se arrecadar o dito quarto nas ditas pilheiras; prouizão e rregimento que se ha de ter na arrecadasão dos açuqueres | Tombo, xv, 1452:7; Tombo, xvii, 1505:461; ibidem, 462; Tombo, xix, 1550:119 |
| receber | recebimento | o meu almoxarife reça delle o meu terço do dito açuqar; o meu recebedor seja ao recebimento dos açuqueres | Tombo, xv, 1452:7; Contas, I, 1504-1505:26 |
| temperar | temperamento | que lhe temperase hus poucos de açucars e que elle os nom temperara que hu seu moço os temperara | Vereações, 1481:85 |
| valer | valia | dar ordem ao açuqar teer mor valia | Tombo, xvi, 1490:229 |
| vender | vemda | asy das vendas e emprestidos | Tombo, xvii, 1496:356 |

A TERMINOLOGIA DO AÇÚCAR NOS DOCUMENTOS DOS SÉCS. XV E XVI NA ILHA DA MADEIRA

Quadro 3 - Produtos

| Produtos | Grafias | Contexto sintáctico-semântico | Qualidades | Pesos, medidas e formas de transporte | Impostos e valores monetários | Fontes |
|--------------------------|-------------------------------|--|--------------------|---|-------------------------------|--|
| açúcar cãndi | açucar camdill | comfeytos alfenj diagargante açucar camdill e toda outra maneyra de comseruas | | | | Tombo, xvii, 1498:378 |
| açúcar de duas cozeduras | açucar de duas cozeduras | açuquar de duas cozeduras que nom valha menos de seysçentos rrs. aroba | | | | Tombo, xvii, 1496:358 |
| açúcar de uma cozedura | açucar de hua cozedura | daçuquar de huua cozedura | | | | Tombo, xvii, 1499:383 |
| açúcar mascavado | acucar mazcauado mascabado | despesa do dyto asucre mascabado | | | | Contas, II, 1536:118 |
| açúcar refinado | açucar refinado | vinte arrobas daçuquer refinado que custou duas arrobas de huua cozedura cada huua arroba de dito refinado | | oyto arrovas daçuquer refinado | | Tombo, xv, 1470:53; Contas, I, 1504-1505:31 |
| açúcar branco | açuquar branco | duas mjll e cento e cinquenta arrobas daçuquer branco na forma | açuquer branco bom | caixas daçuquer branco; seis caixões daçuque branco | | Contas, I, 1523:88; ibidem 1504-1505:26 |
| açúcar de panela | açuquar de panella | melles cozidos em acuquar de panella | | | | Vereações, 1470:5 |
| açúcar de espumas | açuquar descumas | açuquar descumas de carras | | | | Contas, I, 1520:61 |

ACTAS DO XIII ENCONTRO NACIONAL DA APL

| Produtos | Grafias | Contexto sintáctico-semântico | Qualidades | Pesos, medidas e formas de transporte | Impostos e valores monetários | Fontes |
|------------------|---|---|--|---|--|---|
| açúcar | açuquares, açuques; assuques; acuquares; açuqres; açuquer; acueares; asucre | do dito açúcar que me ha de dar asy ho das formas como de panella apurado; e esto asy do açuquar branco como de quall queer outro e de melles e caras e cogulhos e toda cousa que delle sajr; hos açuquares de toda sorte | assuques baixos; açuquar de panella apurado; açuquar limpo; acucar somenos; açuquares bõos; acucar emxuto; acucar curado; açúcar quebrado; açúcar saaom; açuqueres velhos emcaixados; açuqueres muyto velhos e denjficados | caixas daçuquer; hua arroba e quarta de açúcar; qujmtaes daçuquar; hua arroba e dous arratees de açúcar | o meu terço do dito açúcar; dizima dos dictos açuquares; dereyto dos açuquares; hos quartos do açúcar; pagar acucar a cruzado; hu espadim douro por qujmtall daçuquer; pagou de quinto daçuquer; redizima do capitam | Tombo, xv, 1466:8; ibidem, 27; Contas, I, 1504-1505:40; ibidem, 1520:51 |
| açúcar de melles | açuquer de melles | açuquer de melles mazcabados (...) maltratado em poo em pães quebrados | | hua arca daçuquer de melles; duas caixas daçuquer de melles mazcabados | | Contas, I, 1523:88; ibidem, 1524:136 |
| açúcar de refugo | açuquer de refugo | daçuquer de refugo e retame e mazcabado | | duas arrobas daçuquer de refugo | | Contas, I, 1504-1505: 39 |
| alfenim | alfinij, alfinjm | duas caixas dalfynjm e dezasseis barris de conserua | | duas caixas dalfynjm | | Contas, I, 1523:94 |
| canas | canas | leyxarom lhe canas pera prantar | | | huu feixe de canas cincoemt a rs. | Contas, I, 1524:127; Estimos, 1494:53 |
| caras | caras, carras | e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tomem a rriffinar o açuquar de panella | | | | Vereações, 1470:5 |

A TERMINOLOGIA DO AÇÚCAR NOS DOCUMENTOS DOS SÉCS. XV E XVI NA ILHA DA MADEIRA

| Produtos | Grafias | Contexto sintáctico-semântico | Qualidades | Pesos, medidas e formas de transporte | Impostos e valores monetários | Fontes |
|---------------------|-----------------------------------|---|----------------------------|---|-------------------------------|---|
| coágulos | cogulhos, cugulhos | e com as caras e cogulhos que do açuquar ssair tornem a rriffinar o açuquar de panella | | | | Vereações, 1470:5 |
| confeitos | confeytos | tres arrobas e mea daçuquer em confeitos e alfeny | | | | Contas, II, 1517:79 |
| conserva de espumas | conserua descumas | vinte arrobas descumas em conserua | | dous barris e dous porroes de conserua descumas | | Contas, I, 1523:89; Contas, II, 1517:107 |
| conservas | conseruas | os açuquares em tamtas maneyras de conseruas e alfinij e confeytos | | hu caixam e duas buçetas de conseruas; hua arca de conserua de varejo; huu barill de conserua e hu açuquareiro | | Tombo, xv, 1469:48; Contas, I, 1523:90; ibidem, 1524:130 |
| diacidrão | diaçidram | çinco barris de diaçidram bom os quaees todos pessaram de comserua dezasete arrobas e oito arratees | diaçidram bom | çinco barris de diaçidram bom | | Contas, I, 1504-1505:31 |
| diagargante | diagargante | comfeytos alfenj diagargante açuquar candill e toda outra maneyra de comseruas | | | | Tombo, xvii, 1498:378 |
| espumas | escumas | recebimento das escumas do quinto | dez caixas descumas velhas | hua caixa e tres quaixoees descumas | | Contas, I, 1523:91; Contas, II, 1517:107 |
| fruta em açúcar | frujta em açucar, fruyta daçuquer | hu caixão de frujta daçuquer brameo; despendeo por sy em fruyta daçuquer noue arrobas | | quinze caixotes de frujta do confeiteiro; hu caixão de frujta; hu caixam de frujta descumas; tres caixões de frujta de melles; tres panelas de frujta | | Contas, I, 1523:88; ibidem, 89; ibidem, 92; Contas, II, 1517:76 |

ACTAS DO XIII ENCONTRO NACIONAL DA APL

| Produtos | Grafias | Contexto sintáctico-semântico | Qualidades | Pesos, medidas e formas de transporte | Impostos e valores monetários | Fontes |
|--------------------|----------------------|--|----------------------------------|---|-------------------------------|--|
| marmelada | marmelada | quatro pães de marmelada | | oito boçetas de marmelada descumas | | Contas, I, 1523:88; ibidem, 92 |
| melado | mellado | o dito mell se carregue per quem o quiser carregar sem delle se cozer nem misturar com mellado cousa alguma | | | | Tombo, xvi, 1490:230 |
| meles | melles | açerca dos melles do carto | meles velhos | hu barril de mel e hu almude | | Contas, I, 1524:129; Vereações, 1470:7 |
| meles dos açúcares | melles dos açuquares | os melles dos açuquares | | | | Tombo, xv, 1470:99 |
| meles mascavados | melles mazzcabados | pagou de quinto daçiquer de melles mazzcabados ao almoxarife | | | | Contas, II, 1530:69 |
| pães de açúcar | pães de açuquar | a ssonia do açuquar dos paes de açuquar que os allealdadores allealdarem | | tres caixas e quatro pães daçiquer branco | | Tombo, xv, 1485:146; Contas, I, 1523:93 |
| rapadura | rapadura | retame em poo e rapaduras de cales | | caixas de rapadura | | Contas, I, 1524:136 |
| rescumas | rescumas | sayda das resqumas | | duas caixas de rescumas | | Contas, I, 1523:88; Contas, II, 1536:132 |
| retame | retame | duas caixas de retame em poo | retames velhos dos annos pasados | arrobas de retame; caixas de retames | | Contas, I, 1524:134, 136, 141 |
| remeles | rremelles | os rremelles que os guardassem muj bem porque os mercadores os comprariam e que nom podiam em nenhua maneyra ffazer nojo aos açuquares | huua pipa de remel nouo | pipas de remel; hu quarto de remel | | Contas, I, 1524:133; Vereações, 1470:5 |

NOTAS:

¹ Este termo, utilizado actualmente para designar o sumo da cana, não surge ainda nas fontes consultadas. Trata-se de um termo introduzido mais tarde na ilha, talvez por influência inglesa. Ainda não conseguimos determinar com precisão qual o termo primitivo da ilha que lhe correspondia.

² Trata-se de um termo que parece ter surgido na Madeira e que foi transplantado para Canárias e para o continente americano, surgindo a variante *raspadura*.

BIBLIOGRAFIA:

A - Fontes documentais:

COSTA, J. Pereira e PEREIRA, F. Jasmins. 1985. *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. I-Almoxarifados e alfândegas*. Coimbra. Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra.

COSTA, J. Pereira da e PEREIRA, F. Jasmins. 1989. *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II-Registo da produção de açúcar*. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico.

COSTA, J. Pereira da. 1995. *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico.

MELO, L. F. Cardoso de Sousa. 1972-1990. "Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal", *Arquivo Histórico da Madeira*, vols. xv, xvi, xvii, xviii, xix. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

"Posturas que fizerão os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587) - Titulo das posturas dos engenhos", *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I. 1931: 73-75.

RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de. 1962. "Livro dos estimos do ano de 1494", *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*. Funchal. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 47-98.

B - Estudos históricos:

Actas del Segundo Seminario Internacional - La caña de azúcar en el Mediterráneo (17-21 de septiembre). 1990. Casa de la Palma. Motril.

BARBALHO, Nelson. 1984. *Dicionário do açúcar*. Recife. Fundação Joaquim Nabuco - Editora Massangana.

BRAGA, Isabel Drumond. 1991. "O açúcar da ilha da Madeira e o mosteiro de Guadalupe", *Revista Islenha*, nº 9 Jul.-Dez. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 43-49.

BRAGA, Paulo Drumond. 1992. "Dádivas de açúcar madeirense a conventos e mosteiros portugueses e castelhanos (reinados de D. Manuel e D. João III)", *Revista Islenha*, nº 11 Jul.-Dez. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 53-58.

CABRERA, Manuel Lobo. 1991. "La técnica del cultivo de la caña de azúcar", *Revista Islenha*, nº 8 Jan.-Jun. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 5-10.

- CARITA, Rui. 1989. *História da Madeira (1420-1566). Povoamento e produção açucareira*. Vol. I. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- Escravos com e sem açúcar - Actas do Seminário Internacional* (Funchal, 17 a 21 de Junho de 1996). 1996. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico. Secretaria Regional do Turismo e Cultura.
- GODINHO, Vitorino Magalhães. 1963-1971. *Os descobrimentos e a economia mundial*. Vol. IV. Lisboa. Editorial Presença.
- GOUVEIA, David Ferreira de. 1991. "O açúcar e a economia madeirense (1420-1550). Consumo de excedentes", *Revista Islenha*, nº 8 Jan.-Jun. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 11-21.
- GOUVEIA, David Ferreira de. 1992. "Açúcar confeitado na Madeira", *Revista Islenha*, nº 11 Jul.-Dez. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 35-52.
- GOUVEIA, David Ferreira de. 1993. "Gente d'engenho (1420-1550)", *Revista Islenha*, nº 13 Jul.-Dez. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 81-95.
- GOUVEIA, David Ferreira de. 1996. "Gente de engenho: africanos (1420-1550)", *Revista Islenha*, nº 18 Jan.-Jun. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 133-153.
- HENRIQUES, João Maria. 1950. "A caixa de açúcar", *Das Artes e da História da Madeira*, nº 4: 28-29.
- MAURO, Frederic. 1983. "Le sucre", *Le Portugal, le Brésil et l'Atlantique au XVII siècle (1570-1670). Étude économique*. Paris. Fondation Calouste Gulbenkian. Centre Culturel Portugais: 205-300.
- MIGUEL, Carlos Montenegro. 1953. "O açúcar e a sua importância na economia insular", *Das Artes e da História da Madeira*, nº 15: 33-35.
- MIGUEL, Carlos Montenegro. 1953. "Provisões do poder central acerca do cultivo do açúcar da Madeira", *Das Artes e da História da Madeira*, nº 16: 39-40.
- MIGUEL, Carlos Montenegro. 1955. "Um ciclo económico - o açúcar", *Das Artes e da História da Madeira*, nº 19: 13-15.
- MIGUEL, Carlos Montenegro. 1956. "Os estrangeiros na Madeira e a cultura da cana sacarina", *Das Artes e da História da Madeira*, nº 22: 33-35.
- MIGUEL, Carlos Montenegro. 1960-1961. "O açúcar sua origem e difusão", *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. xii: 55-123.
- PEREIRA, F. Jasmims. *O açúcar madeirense de 1500 a 1537. Produção e preços*. Lisboa. Instituto Superior de Ciências Sociais e Política Ultramarina.
- PEREIRA, F. Jasmims. 1959. *Alguns aspectos para o estudo da história económica da Madeira: capitania do Funchal século XV*. Coimbra. Faculdade de Letras.
- PEREIRA, F. Jasmims. 1991. *Estudos sobre História da Madeira*. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico.
- PEREIRA, Moacyr Soares. 1955. *A origem dos cilindros na moagem da cana*. Rio de Janeiro. Instituto do Açúcar e do Alcool.
- RAU, Virgínia e MACEDO, Jorge de. 1962. *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*. Funchal. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.

- RAU, Virgínia. 1964. *The settlement of Madeira and the sugar cane plantations*. Wageningen.
- RIBEIRO, João Adriano. 1992. *A cana-de-açúcar na Madeira. Séculos XVIII-XX*. Calheta. Câmara Municipal da Calheta.
- RIBEIRO, João Adriano. 1993. "A casquinha na rota das navegações do Atlântico Norte nos séculos XVI-XVIII", *Actas - III Colóquio Internacional de História da Madeira* (Separata). Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico. Secretaria Regional do Turismo e Cultura.
- RITCHIE, Carson I. A. 1981. *Comida e civilização de como a história foi influenciada pelos gostos humanos*. (tradução e notas de José Labaredas). Lisboa. Assírio & Alvim.
- RODRIGUES, Irene. 1982. *O açúcar e alguns aspectos da economia, sociedade e cultura madeirense nos séculos XV e XVI*. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- RODRIGUES, Maria do Carmo Jasmins Pereira. 1964. *O açúcar na ilha da Madeira (século XVI)*. Lisboa. Arquivo Nacional da Torre do Tombo.
- RODRIGUES, Miguel. 1977-1978. *A ilha da Madeira no século XV: tentativa de caracterização da sua estrutura social*. Lisboa. Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- SILVA, F. Augusto da. 1957. "Começo do povoamento madeirense 1425-1450", *Das Artes e da História da Madeira*, nº 25: 29-54.
- SOUSA, João José de. 1989. "No ciclo do açúcar", *Revista Islenha*, nº 5 Jul.-Dez. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais: 51-59.
- VIDAL, Jose Perez. 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.
- VIDAL, José Perez. 1983. "La rapadura", *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad del mismo nombre de las Palmas de Gran Canaria), vol. xliii. Consejo Superior de Investigaciones Científicas: 55-68.
- VIEIRA, Alberto. 1985. *O regime de propriedade na Madeira. O caso do açúcar (1500-1537)*. Ponta Delgada. Universidade dos Açores.
- VIEIRA, Alberto. 1987. *O comércio inter-insular nos séculos XV e XVI. Madeira, Açores e Canárias*. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico.
- VIEIRA, Alberto. 1988. "A Madeira na rota dos descobrimentos e expansão atlântica", *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. xxxiv: 571-580.
- VIEIRA, Alberto e CLODE, Francisco. 1996. *A Rota do Açúcar na Madeira*. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico.
- VIEIRA, Alberto. "O açúcar na Madeira. Séculos XVII e XVIII", *Actas - III Colóquio Internacional de História da Madeira*. Funchal. Direcção Regional dos Assuntos Culturais. Centro de Estudos de História do Atlântico: 325-344.

C - Estudos linguísticos:

Actas do XI Encontro da Associação Portuguesa de Linguística (Org. Isabel Hub Faria e Margarita Correia). vol. II: *dicionários*. Lisboa. 1995.

- ALI, M. Said. 1964. *Gramática Histórica da Língua Portuguesa* (3ª edição melhorada e aumentada de Lexeologia e formação de palavras e sintaxe do português histórico). São Paulo. Edições Melhoramentos.
- CABRÉ, Maria Teresa. 1993. *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona. Editorial Antártida/ Empúries.
- CARVALHO, J. Herculano de. 1953. *Coisas e palavras. Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica*. Coimbra. Sep. de *Biblos*, vol. xxix.
- GUÉRIOS, R. F. Mansur. 1985. "Etimologias", *Letras*. Curitiba, 34: 76-102.
- KRUGER, Fritz. 1963. *El mobiliario popular en los países románicos*. Coimbra. Sep. da *Revista Portuguesa de Filologia*.
- LEÃO, Ângela Vaz. 1961. *História de Palavras*. Belo Horizonte. Imprensa da Universidade de Minas Gerais.
- MACHADO, José Pedro. 1991. *Vocabulário português de origem árabe*. (Coleção Linguística). Lisboa. Editorial Notícias.
- MATTOS E SILVA, R. Virgínia. 1991. *O português arcaico. Fonologia*. Universidade da Bahia. Editora Contexto.
- MATTOS E SILVA, R. Virgínia. 1994. *O português arcaico. Morfologia e sintaxe*. São Paulo. Editora Contexto.
- MEIER, Harri. 1977. "Galizische Etymologien", *Verba*, 4: 19-25.
- MESSNER, Dieter. 1973. "Primeira documentação e etimologia de palavras portuguesas: problema insolúvel", *Ocidente*, 84, 422:394-402.
- NUNES, J. J. 1919. *Compêndio de Gramática Histórica Portuguesa. Fonética e Morfologia*. Lisboa. Clássica Editora.
- PENSADO TOMÉ, José Luís. 1965. *Estudios etimológicos galaico-portugueses*. Acta Salmanticensia, Filosofía y Letras. 51. Universidad de Salamanca.
- PENSADO TOMÉ, José Luís. "Notas etimológicas galaico-portuguesas", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 32, 14: 425-440.
- PIEL, Joseph M. 1983. "Cinco nótuas de etimologia galega", *Philologica Hispaniensia*. In Honorem Manuel Alvar. I: Dialectología. Madrid. Editorial Gredos: 531-535.
- PIEL, Joseph M. 1981. "Ensaio de etimologia portuguesa e de história das palavras", *Revista Lusitana*, Nova série, 1: 99-108.
- PIEL, Joseph M. 1981. "Novos ensaios de etimologia portuguesa", *Revista Lusitana*, Nova série, 2: 5-15.
- ROHLFS, Gerhard. 1979. *Estudios sobre el léxico románico*. (Reelaboración parcial y notas de Manuel Alvar). Madrid. Biblioteca Románica Hispánica. Editorial Gredos.
- SANTOS, M. J. de Moura. 1966. *Os estudos de linguística românica em Portugal de 1945 a 1960*. Coimbra. Sep. da *Revista Portuguesa de Filologia*.
- SERRA, Pedro Cunha. 1971. "Alqueive", *Boletim de Filologia*, 22: 65-71.
- ULLMANN, Stephen. 1964. *Semântica. Uma introdução à ciência do significado*. Fundação Calouste Gulbenkian. Lisboa. (5ª edição).

- VILELA, Mário. 1980. *O léxico da simpatia. Estudos sobre o campo lexical da determinação substantiva de simpatia humana e social (1850-1900) e o respectivo contexto cultural* (tese de doutoramento). Porto. Instituto Nacional de Investigação Científica.
- VILELA, Mário. 1994. *Estudos de lexicologia do português*. Coimbra. Livraria Almedina.