

## **A terminologia açucareira no Português de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe: estudo comparativo**

*Naidea Nunes Nunes*  
Universidade da Madeira

A terminologia do açúcar de cana passou do Mediterrâneo para a ilha da Madeira, onde a produção açucareira sofreu um grande desenvolvimento, surgindo novos termos e técnicas que se difundem no Atlântico, nomeadamente em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe.

Depois de termos concluído a nossa tese de doutoramento intitulada: *O açúcar de cana na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico (terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira)*, em que realizámos a recolha e estudo da terminologia açucareira na documentação histórica do Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada) e do Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil) e também a recolha da terminologia actual da produção açucareira da Madeira e de Cabo Verde, através da realização de inquéritos linguístico-etnográficos, elaborando um glossário multilingue diacrónico e sincrónico da terminologia do açúcar de cana das regiões estudadas, pretendemos conhecer a terminologia açucareira actual de S. Tomé e Príncipe, comparando-a com a de Cabo Verde.

Após a realização dos inquéritos linguístico-etnográficos em Cabo Verde, em Setembro de 1999, tivemos a oportunidade de nos deslocarmos a S. Tomé e Príncipe, em Março de 2004, para recolher a terminologia actual da produção açucareira na ilha de S. Tomé, onde ainda não tínhamos aplicado o questionário sobre a produção açucareira, já realizado na ilha da Madeira e em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão), recurso disponível, juntamente com a documentação histórica (escrita), para recolha e salvaguarda do património linguístico-cultural da terminologia açucareira.

### **1. Introdução da cana-de-açúcar em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe**

Os portugueses e os madeirenses especializados no cultivo da cana-de-açúcar chegam a Cabo Verde em 1460 e, tal como nas outras regiões por eles povoadas e colonizadas, a cana-de-açúcar foi um dos primeiros cultivos introduzidos. No entanto, a produção açucareira caboverdiana não atinge a quantidade nem a qualidade do açúcar da Madeira, de Canárias e de S. Tomé, devido às condições naturais desta região, que se revelam pouco favoráveis à produção açucareira. Na documentação histórica, a primeira referência que encontramos da produção de cana-de-açúcar, em Cabo Verde, data de

1490. No último quartel do século XIX e no século XX, a cana-de-açúcar adquire grande importância na economia do arquipélago, produzindo açúcar da terra, mel e aguardente. Em Cabo Verde, as ilhas com melhores condições para o cultivo de cana-de-açúcar são Santiago, Santo Antão e S. Nicolau. A produção açucareira de Cabo Verde inicia-se na ilha de Santiago. Em carta régia de 25 de Janeiro de 1540, temos informação de que na ilha laboram «dois engenhos trepiches de fazer açucars com todo o cobre e mais cousas necessarias aos ditos engenhos»<sup>1</sup>. Segundo Pereira e Santos<sup>2</sup>, em 1508 e 1509, já se vende, em Lisboa, açúcar de Santiago, enquanto só em finais do século XVII começa a produção de açúcar em Santo Antão, devido às dificuldades de acesso à ilha. Não realizámos inquéritos na ilha de S. Nicolau por esta apresentar pouca produção açucareira, por já ter sido alvo de um estudo etnográfico de João Lopes Filho<sup>3</sup> e por fazer parte do Barlavento, juntamente com a ilha de Santo Antão, apresentando terminologia açucareira semelhante.

Em S. Tomé, o ciclo do açúcar inicia-se em finais do século XV, atingindo o seu auge no século XVI. S. Tomé apresenta condições mais favoráveis à produção açucareira do que Cabo Verde, por ter abundância de água e lenha. Na segunda metade do século XVI, a forte concorrência do açúcar do Brasil, bem como as revoltas dos escravos e as pilhagens dos piratas e corsários franceses destroem muitos engenhos e provocam a quebra da produção de açúcar. Assim, S. Tomé e Príncipe, nos dois séculos seguintes, torna-se num mero entreposto de escravos capturados na África Ocidental com destino às plantações açucareiras do Brasil. No início do século XIX, surge o ciclo do cacau e do café e com ele as roças, estrutura agrícola que vigorou durante todo o período colonial. A principal mão-de-obra vinha da costa africana, nomeadamente de Cabo Verde, Angola e Moçambique, destinada a manter as grandes plantações. Foram estes caboverdianos que reintroduziram o cultivo da cana-de-açúcar e as técnicas de fabrico de aguardente, mel e açúcar, assim como a terminologia da cultura açucareira na ilha de S. Tomé.

A cultura açucareira explica as relações linguístico-culturais existentes entre a ilha da Madeira, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e o Brasil. O *Tchiloli*, manifestação cultural do fólclor de S. Tomé, é o nome crioulo da peça *A tragédia do Marquês de Mântua e do Imperador Carlos Magno*, peça muito representada no século XVI, levada para S. Tomé e Príncipe pelos portugueses, que parece ter sido escrita no século XVI por Baltasar Dias, poeta madeirense da chamada escola vicentina. O auto e o hábito de o representar teriam sido levados para São Tomé pelos mestres dos engenhos de açúcar para ali deslocados da ilha da Madeira. A população local apropriou-se de tal costume e, através dos tempos, foi construindo um espectáculo seu, onde inclui dados da sua cultura. Assim, o *Tchiloli* resulta da expansão ultramarina portuguesa, pois esta

<sup>1</sup> Cf. Pe. António Brásio (1953), *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1532-1569)*, 2ª série, vol. II, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, doc. 101, pp. 328-329.

<sup>2</sup> Cf. Pereira e Santos (1992), «Cabo Verde – cana-de-açúcar e tecnologias intermédias», *Comunicações ICT, Série Ciências Agrárias*, nº 8, p. 186.

<sup>3</sup> Cf. João Lopes Filho (1995), *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, Coleção Universitária.

representação teatral parece estar correlacionada com o *Bumba-meu-boi* do Nordeste brasileiro e com as *Danças de Carnaval* da ilha Terceira nos Açores, correspondendo ao percurso das caravelas e naus portuguesas da Rota da Índia e do Brasil no Atlântico, com passagem nas ilhas atlânticas (Madeira, Cabo Verde e S. Tomé), ligando os quatro continentes (Europa, África, Ásia e América). Trata-se de uma tradição lúdica canavieira que acompanhou o percurso da expansão açucareira no Atlântico, adaptando-se aos contextos etnográficos locais e juntando ao núcleo dramático original as dimensões coreográfica e musical das manifestações culturais populares luso-afro-brasileiras.

O estudo comparativo da terminologia açucareira actual de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe, a partir de inquéritos linguístico-etnográficos realizados nas ilhas de Santiago, de S. Antão e na ilha de S. Tomé, onde encontramos ainda palavras e técnicas muito antigas, que nos ajudam a reconstituir a terminologia e a tecnologia históricas da produção açucareira, dá-nos a conhecer alguns aspectos da língua portuguesa falada nestes países.

## 2. Inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira

A elaboração dos questionários linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira em Cabo Verde e em S. Tomé partiu do questionário já aplicado na ilha da Madeira, adaptando-se à realidade técnica e sócio-cultural dos dois países. Na elaboração do questionário e na realização dos inquéritos, seguimos a metodologia do grupo de trabalho do Atlas Linguístico e Etnográfico de Portugal e da Galiza, do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa. Anexámos ao questionário material iconográfico (desenhos e fotografias), para o caso dos informantes não compreenderem as nossas questões e procurámos, sempre que possível, realizar os questionários junto dos trapiches e alambiques, facilitando a comunicação e identificação dos conceitos questionados.

No questionário, utilizámos o método onomasiológico, que permite partir dos conceitos para recolher os diferentes termos correspondentes em cada localidade ou região. A vantagem de um questionário onomasiológico de questões indirectas é recolher a terminologia açucareira, obtendo respostas espontâneas, sem correr o risco de, através da conversa livre sobre o tema, haver dispersão e esquecimento de conceitos e termos importantes. Na elaboração do questionário, procurámos que este não fosse muito extenso, para não ultrapassar quarenta e cinco minutos, evitando o desinteresse e cansaço dos informantes e garantindo a qualidade científica das respostas recolhidas, partindo sempre do geral para o particular, de modo a evitar que o inquiridor diga os termos antes destes serem questionados.

O questionário linguístico-etnográfico sobre a produção açucareira apresenta duas partes, uma parte agrícola e uma parte industrial, sendo constituído por cento e oitenta e quatro questões, divididas por cinco subcampos semânticos: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico de mel de cana, fabrico de açúcar de cana (relatos de memória) e fabrico de aguardente de cana.

Em Cabo Verde e em S. Tomé, todos os informantes são pequenos agricultores e, na maior parte dos casos, também trabalham no trapiche e fazem o mel, o açúcar e a aguardente de cana, dominando toda a terminologia açucareira, na medida em que se trata de uma indústria artesanal.

Na realização dos inquéritos, procurámos que os informantes seleccionados em cada ponto de inquérito fossem naturais e residentes na localidade, sendo conhecedores da terminologia açucareira local. No entanto, em S. Tomé, apenas encontrámos dois informantes santomenses, com fortes influências caboverdianas, em Morro Peixe e em Água Izé, todos os outros são caboverdianos ou descendentes destes, uma vez que a actividade canaveira é exercida maioritariamente pelos caboverdianos, responsáveis pela reintrodução dos termos e das técnicas da produção açucareira na ilha de S. Tomé.

Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, aplicámos o questionário em quatro pontos de inquérito: Cidade Velha, Pedra Badejo, Santa Catarina e Tarrafal e, na ilha de Santo Antão, em três pontos de inquérito: Porto Novo, Paul e Ribeira Grande. Encontrámos importantes diferenças na terminologia açucareira das duas ilhas estudadas, por razões histórico-geográficas. Assim, não podemos deixar de confrontar a terminologia da produção açucareira do Sotavento – ilha de Santiago – com a do Barlavento – ilha de Santo Antão. Há uma nítida distinção cultural entre o Sotavento com maior influência africana (também a nível musical – batuque e funaná) e o Barlavento (S. Nicolau, S. Vicente e Santo Antão, onde predomina a morna e a coladeira), sendo que este apresenta maior influência europeia, particularmente portuguesa. Nas duas ilhas, encontrámos técnicas e termos históricos e actuais da produção açucareira madeirense, mas não podemos deixar de referir a nítida distinção da terminologia açucareira existente entre a ilha de Santiago e a de Santo Antão. A ilha de Santiago, que pertence ao Sotavento, parece apresentar uma terminologia mais antiga por ter sido colonizada pelos portugueses, com a introdução da produção açucareira, muito antes da ilha de Santo Antão, pertencente ao Barlavento, que apresenta uma terminologia mais recente e próxima da ilha da Madeira, devido à forte presença de madeirenses nesta ilha, a partir de fins do século XVII, principalmente ligados à agricultura e pesca.

Em S. Tomé, aplicámos os inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira nos seguintes pontos: Ponto Bom, em Morro Peixe, distrito de Lobata, e Canavial, na Roça Agostinho Neto, no mesmo distrito; Generosa, na Roça Ponta Figo, distrito de Lembá; Porto Alegre, no distrito de Caué, e Ribeira Peixe, no mesmo distrito; e ainda Água Funda, em Água Izé, distrito de Cantagalo. Neste estudo, não incluímos a ilha do Príncipe por esta já não apresentar cultivo açucareiro, vivendo quase exclusivamente do turismo.

Como se trata de um estudo lexical e não fonético, registámos as formas ortográficas dos termos recolhidos, embora com algumas notações fonéticas. Apenas apresentamos entre parêntesis algumas representações fonéticas de variantes com interesse, num mesmo ponto de inquérito, realizadas quer por um mesmo informante quer por informantes distintos.

### 3. Português e crioulos de Cabo Verde e de S. Tomé e Príncipe

Tanto em Cabo Verde como em S. Tomé e Príncipe, obtivemos respostas ao inquérito em Português e em crioulo, em que os informantes, muitas vezes, nos fornecem formas duplas, por exemplo: *calamar* (forma portuguesa) e *carmã* ou *calmã* (forma crioula). Todos os informantes caboverdianos e santomenses compreendem a língua portuguesa e quase todos falam português, porque têm a escolaridade básica e porque os crioulos caboverdianos e santomenses são de base lexical portuguesa. Assim, quase todos os termos da produção açucareira são de origem portuguesa, sofrendo alterações fonéticas de simplificação, próprias das línguas crioulas caboverdianas e santomenses. Também encontramos alguns termos que parecem ser de influência africana, nomeadamente *impampo*, *moco* e *tchoco*.

Salientamos algumas das características fonéticas comuns aos crioulos de Santiago, de Santo Antão e de S. Tomé (com grande presença e influência caboverdiana), visíveis nos termos registados: tendência para as vogais tónicas abertas, por exemplo *forma* e *borra*; ausência de [R] uvular, por exemplo *bora*, *baraca*, *baril*, *almanjara*, *fero*; confusão entre os fonemas /b/ e /v/, por exemplo *vatideira* por *batedeira*; tendência para a africada palatal *tch* por *ch*, por exemplo *tatcho* e *trapitche*; tendência para realizar *j* ou africada palatal sonora *dj* por *lh*, por exemplo *paja* ou *padja* por *palha*; tendência para apagar a vogal inicial de palavra, por exemplo *panha* por *apanha* e a consoante final *-r*, por exemplo *calama(r)*, crioulo *calmã* e, principalmente, nos verbos *fermenta(r)*, *coze(r)*, *pila(r)*, *trapicha(r)*. A nível morfológico, regista-se a ausência de género, sendo que predominam as formas terminadas em *-a*, por exemplo: *açúkra branca* e *açúkra preta*, *parola* e *reminhola*.

Algumas características fonéticas distinguem o crioulo de Santiago do de Santo Antão, nomeadamente a tendência para manter e articular o *-u* final em Santiago, ao contrário de Santo Antão que tem tendência para apagá-lo, por exemplo *canude* por *canudu* (como também acontece hoje na Madeira), e a tendência para transformar a vogal *e* em *i* em Santiago, por exemplo: *di* por *de*, *pisadu* por *pesado* e *verdi* por *verde*, o que não acontece em Santo Antão. Os crioulos de Santiago e de S. Antão distinguem-se por um certo número de traços que os individualizam. Estas diferenças explicam-se por razões históricas e geográficas de colonização das ilhas, que circunscrevem os dialectos, permitindo a consolidação não só de diferentes realizações fonéticas, mas sobretudo de tipos lexicais diferentes para designar conceitos idênticos.

Dos crioulos falados em S. Tomé e Príncipe, «forro», «linguyê», «angolar» e o caboverdiano, é do primeiro, porque assume expressão nacional, que a língua portuguesa sofre maior influência, o que se traduz em variações fonéticas, lexicais e semânticas, em frequentes omissões de diversos tipos, como por exemplo: sílabas de palavras, determinantes, conectores frásicos, o que, a par de uma organização sintáctica diferente, gera, muitas vezes, enunciados incoerentes, por falta de coesão textual.

#### 4. Variedades de cana-de-açúcar em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde, a partir do século XIX, são introduzidas novas variedades de cana mais produtivas. Assim, o desenvolvimento da produção açucareira neste arquipélago deve-se à introdução, em 1888, da *cana caena* ou *caiana*, vinda da América. Quanto a S. Tomé, as variedades de cana-de-açúcar que hoje encontramos nesta ilha foram introduzidas pelos caboverdianos. Em S. Tomé registámos a denominação simples *cana*, enquanto em Santiago e em Santo Antão, para além da forma referida, ocorrem as formas complexas *cana de açúcar* e *cana sacarina*, com a variante *cana caçarina*, em Santiago.

Em Cabo Verde e em S. Tomé surgem muitas designações comuns de variedades de cana de açúcar, em que algumas apresentam múltiplas designações, sendo algumas comuns a diferentes variedades. Assim, encontramos uma grande variedade de canas e respectivas designações. A cana branca e delgada, com elevado grau de sacarose, em Santo Antão, é designada *cana canica* ou *cana caneca* e *cana de mel* (talvez porque a cana mais doce era usada para fazer mel), enquanto em Santiago ocorrem as denominações *cana carriça* ou *cana carriço* ou *cana carriçal*, *cana de terra* e *cana caneca*. Em S. Tomé, apenas registámos a designação *cana micoló* para este tipo de cana.

A cana amarela-esverdeada, grossa e fibrosa, em Santiago, é denominada *cana caiana* e *cana angolana*; já em Santo Antão, encontramos as formas *cana branca* e *cana burbon* ou *cana burborão* ou *cana burbão*, enquanto em S. Tomé apresenta os nomes *cana amarela* e *cana de Angola*. A cana de cor avermelhada, em Santiago, é designada *cana preta* e *cana rocha*, enquanto, em Santo Antão, registamos *cana roxa* ou *cana roxa preta* ou *cana preta* e ainda *cana javastins*, apresentando muitas variantes fonéticas: *cana ostine*, *cana infestina*, *cana ervastina*, *cana evestim*, *cana ervastim*, *cana desvastina*. Segundo indicação dos informantes, trata-se de uma qualidade de cana que, em Cabo Verde, parece ser de origem indiana. Em S. Tomé, a mesma cana apenas é designada pelo nome *cana roxa*. A cana de cor mais clara do que a avermelhada, em Santo Antão, é denominada *cana brasileira* e *cana roxa branca*, enquanto em Santiago é designada *cana branca* e *cana de Santo Antão*. Em S. Tomé, esta cana é nomeada *cana de Cabo Verde*, *cana carice* e *cana mulata*. A cana escura de cor acinzentada surge na ilha de Santo Antão com a denominação *cana de Cuba*. A cana de várias cores é designada, em Santiago, *cana brasileira* e *cana caneca*, sendo também denominada *cana brasileira*, em S. Tomé, assim como *cana lavrada*.

Em Cabo Verde encontramos ainda outras variedades de cana, nomeadamente a cana característica deste arquipélago que, em Santiago e em Santo Antão, é denominada *cana de terra* e *cana crioula*, sendo que em Santiago ocorrem ainda as designações *cana preta* e *caninha*. Ali, existe ainda a *cana ajato*, denominação de uma cana importada que cresce depressa, sendo esta designada *cana projeto* e *cana bambu* em S. Tomé. Em Santo Antão surge ainda uma cana vermelha muito doce designada *cana daniel* e uma cana muito dura denominada *cana brasileira* e *cana peixe*, em S. Tomé *cana carice* e *cana bambu*, confundindo-se com a *cana de Cabo Verde* e com a *cana projeto*. Em S. Tomé registámos ainda a existência de uma cana muito mole, escura ou clara, designada *cana mulher* ou *mole(r)*, *cana Maria*, *cana preta*, *cana branca* e *cana de S. Tomé*.

### 5. Cultivo e colheita da cana-de-açúcar em Cabo Verde e em S. Tomé

Os termos e as técnicas de cultivo e colheita da cana-de-açúcar pouco mudaram desde o início do povoamento e colonização das ilhas de Cabo Verde até hoje. Trata-se de termos e técnicas agrícolas tradicionais, que ainda hoje são idênticas em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão) e em S. Tomé. Neste subcampo semântico do cultivo e colheita da cana, a maior parte dos termos são gerais com complemento de especificação *da cana*, o que os torna termos específicos da produção açucareira.

As designações das diferentes partes da cana-de-açúcar, em Cabo Verde e em S. Tomé, apresentam muitos termos comuns. As pequenas divisões do caule da cana-de-açúcar são designadas, em Santo Antão, *nó(s) de cana*, enquanto, em Santiago, além do termo *nós*, *nó de cana* ou *nó di cana*, registámos o termo *junta di cana*. Em S. Tomé, encontrámos também o termo *junta de cana*, juntamente com os nomes *nó de cana*, *osso de cana* e *gaia*. O conceito entrenós da cana é designado, em Santiago, *canudo de cana*, enquanto, em Santo Antão, é denominado pelo termo *talho de cana* (*talhe* ou *tale de cana*). Em S. Tomé, o mesmo conceito corresponde aos termos *casa de cana*, *talo de cana*, *canudo de cana*, *cubo de cana* e *miolo*.

Apenas os informantes de Santiago e de S. Tomé responderam ao conceito sorver o sumo da cana com a expressão *chupa(r) cana*. A questão sobre o líquido chupado da cana-de-açúcar visa conhecer se o termo que designa o sumo da cana chupado é o mesmo que denomina o sumo da cana extraído no trapiche. Em Santiago e em S. Tomé, além do termo *calda* ou *carda*, também ocorre *água de cana*, o equivalente em Santo Antão a *calda*. Em Santiago e em S. Tomé registámos os termos *bagaço (de cana)* e *palha de cana*, enquanto em Santo Antão encontrámos apenas o termo *bagaço (bagace)*, para designar a cana depois de chupada. O sumo que fica nas mãos, ao chupar a cana, é designado, em Santiago, *melado*.

O rebento que surge no nó da cana é denominado, em Santiago, *rebenta di cana* ou *(a)rebento*, *olho de cana* e *grelo de cana*, enquanto em Santo Antão registámos as denominações *olho de cana* (*oje de cana*). Em S. Tomé, ocorrem também os termos *olho de cana*, *vista de cana*, *filho* e *rebento* para denominar o conceito referido. Em Cabo Verde e em S. Tomé, a cana-de-açúcar apresenta uma florescência que, nas ilhas estudadas, é designada *flor de cana*, embora em Santiago também ocorra a forma *flor de olho* e, em Santo Antão, *florzinha*. As folhas da parte superior da cana são denominadas, em Santiago, *olho de cana* (*odjo di cana*), juntamente com as expressões *papo di cana* e *cabeça de cana*, enquanto em Santo Antão surgem as denominações *caravela* e *tona de cana* para o mesmo conceito. Em S. Tomé, encontrámos a designação *cabeça de cana* para o mesmo conceito.

A parte inferior da cana, junto à raiz, por onde a cana é cortada, é designada, em Santiago, *pé di cana*, *tromba de cana* e *cacuto de cana* e, em Santo Antão, *toco de cana* (*touke de cana*). Em S. Tomé, encontrámos os termos *raiz de cana*, *pé de cana*, *toco de cana* e *sogro de cana*. Salientamos a ocorrência de termos portugueses e outros, provavelmente de influência africana, como *cacuto*, na ilha de Santiago.

O cultivador de cana-de-açúcar é denominado *agricultor*, nos três grandes pontos de inquérito, mas, em S. Tomé, registámos ainda a designação *camponês* também com a forma *camponeso*. Uma plantação ou área de terra cultivada com cana-de-açúcar, em Santiago, é nomeada *horta di cana* ou *horta de cana*, a par dos termos *viveiro di cana*, *canteiro de cana*, *terço di cana*, *talão de cana*, enquanto em Santo Antão surge o termo *chão de cana* (*tchão de cana*) e ainda *quinta de cana*, *quintal de cana*, *pillar de cana* e *canteiro de cana*. Em S. Tomé predomina o termo *campo de cana*, com os termos *horta de cana* e *lavra de cana*.

O pedaço de cana colocado na terra para germinar, nas três ilhas, é designado *planta* ou *pranta de cana*. Em Santiago ocorre ainda a denominação *olho de cana* (*odjo di cana*) e *impampo di cana* para designar este conceito, enquanto em Santo Antão surge o termo *sementeira*, a par do termo *planta de cana*. Em S. Tomé, para além do termo já referido, ocorre também o termo *sementeira de cana* e ainda *cabeça de cana*. O termo *olho de cana*, que em Santiago designa os rebentos do nó da cana e as folhas da parte superior desta, também denomina a planta da cana, que tanto pode ser um pedaço de cana com vários nós como a parte superior da cana.

O cultivo da cana realiza-se da mesma forma nas duas ilhas de Cabo Verde, utilizando técnicas comuns a outros cultivos, ou seja, utiliza-se uma *enxada* para fazer *regos* na terra, onde se planta a cana, que depois é irrigada, sendo a água conduzida para as plantações através de canais denominados *levadas*. Em S. Tomé, devido à grande pluviosidade e humidade do clima, bem como fertilidade da terra, não é necessário fazer regos nem regar as canas que são simplesmente introduzidas na terra, depois de se abrir um buraco com uma *enxada*. O cultivo da cana exige que se retirem as ervas das plantações, trabalho este denominado *mondar a cana*, nas duas ilhas de Cabo Verde, sendo que em Santiago encontramos ainda a designação *limpa(r) cana*. Em S. Tomé, para além do termo *limpar cana*, registámos as expressões *capinar a cana* e *roçar a cana*. O acto de tirar as folhas da cana também é designado, em Santo Antão, *limpa(r) cana* e *esfolha(r) cana* (*esfola(r) cana*). Em Santiago e em S. Tomé surgem também os termos *limpa(r) cana*, confundindo-se com o conceito anterior, e, em Santiago, registámos ainda os termos *tira(r) paja*, *monda(r) paja*, *casca(r) cana* ou *descasca(r) cana* e *colhe(r) padja*. Em Santo Antão ocorre uma designação específica para a tiragem das primeiras folhas da cana *desgoga(r) cana* ou *tira(r) gogo*, sendo que as primeiras folhas da cana são denominadas *gogo* (*goge*). As folhas tiradas das canas que servem de alimento para os animais são denominadas, em Santo Antão e em S. Tomé, *palha de cana* e *folha de cana*, enquanto em Santiago registámos apenas o termo *palha de cana* (*padja di cana* ou *paja di cana*), ainda com a forma *palheta di cana*. A doença da cana é denominada, em Santiago, *bicho de cana* (*bitchu di cana*) e *mangra*. Em Santo Antão ocorrem várias doenças da cana com denominações distintas, nomeadamente *lagarta*, que corresponde ao bicho da cana, *mancha* e *ferruge*, enquanto em S. Tomé não encontramos nenhuma doença da cana.

A colheita da cana é denominada, em Santiago, *corte de cana* ou *corta (de) cana*, enquanto em Santo Antão e em S. Tomé é denominado *corte de cana* e *colheita de cana*. A primeira colheita da cana é designada *primeira corta* em Santiago e



*quebradura* em Santo Antão. Derrubar a cana-de-açúcar com a mão ou com um instrumento cortante, em Santiago, em Santo Antão e em S. Tomé, é *corta(r) cana*, enquanto em S. Tomé encontramos ainda a expressão *colher cana*. Quanto ao instrumento utilizado para cortar a cana, em Santo Antão, encontramos instrumentos de influência europeia, denominados *faca* e *machado* (com a forma crioula *matchade*), enquanto em Santiago e em S. Tomé predomina o instrumento de influência africana, chamado *machim* ou *catana* e, excepcionalmente, em Santiago, o *machado* (*matchadu*) ou *machada*. A ocorrência do *machado* ou *machada*, em Santiago e em Santo Antão, parece confirmar tratar-se de um termo e um instrumento muito antigo, importado da ilha da Madeira. Salientamos ainda o facto de em Santo Antão, região de forte influência europeia, não encontrarmos o uso da *catana*, mas sim de uma *faca*, juntamente com o *machado*, enquanto em Santiago e em S. Tomé o *machim* (ou *catana*), forma com o mesmo radical de *machada*, substitui quase totalmente o uso do instrumento europeu. Em S. Tomé, registámos um conceito particular, a cana melada, cortada na estação seca e amena (de meados de Maio a Agosto), denominada *gravana*, sendo a cana designada *cana de gravana*.

Em Santiago registámos os termos *raiz de cana* e *soca de cana*, enquanto em Santo Antão encontramos os termos *raiz de cana* e *toco de cana* e, em S. Tomé, apenas o termo *raiz de cana* para denominar a raiz que fica na terra, depois de cortar a cana. A planta ou cana nova que surge da soca da cana, em Santiago, é referida com os termos *herdeiro di cana*, (*a*)*rebento de cana* ou *rebenta di cana*, *pé de cana* e *impampo di cana* (termo de influência africana), enquanto em Santo Antão encontramos apenas o termo *herdeira* (forma terminada em *-a*) para designar o mesmo conceito. Em S. Tomé, registámos os termos *herdeiro (de cana)*, *filho (de cana)* e *rebento (de cana)* com a variante fonética *rabenta (de cana)*. Nos três pontos de inquérito surge a designação antropomórfica *herdeiro de cana*, oriunda da ilha da Madeira, tal como a designação *filho (de cana)*.

O conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o trapiche, em Santiago, é denominado *feixe de cana* (*feixu di cana* ou *feixe di cana*) e, em Santo Antão, *braçado de cana*. Em S. Tomé, encontramos os termos *feixe de cana*, *molhe de cana* (com a variante fonética *moio de cana*) e *tambor de cana*, por analogia com o tambor ou bidão utilizado para fazer aguardente. Reunir as canas em feixes, em Santo Antão e em S. Tomé, é (*a*)*marra(r) cana*. O utensílio ou material usado para emolhar ou amarrar os feixes de canas, em Cabo Verde e em S. Tomé, é a *corda de carapato*, *corda de bananeira* e *palha de cana* ou *folha de cana*. O transporte dos molhos de cana às costas, em Santiago, em Santo Antão e em S. Tomé, é designado *carrega(r) cana* e o transporte da cana para o trapiche é denominado *careto de cana*, em Santiago.

## 6. Extracção do sumo da cana-de-açúcar em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde e em S. Tomé, ainda se conserva o processo tradicional de extracção do sumo da cana em moinhos movidos a tracção animal, denominados *trapiche* (*trapitche*) ou *trapiche de ferro*, surgindo já alguns engenhos mecanizados.

também designados *trapiche* com a especificação *a motor*, formando a expressão *trapiche a motor*. Em S. Tomé, além do termo *trapiche a motor*, registámos o termo *máquina* para designar o mesmo conceito.

O material de moer a cana que faz parte do trapiche é denominado, em Santo Antão, *cilindro(s)*, a par do termo mais frequente *ferro(s) de trapiche* e em Santiago ocorre o termo *cilindros di trapiche, ferro(s)* e ainda *moenda*. Em S. Tomé, este conceito é denominado pelo termo *rolo* ou *loro (de ferro)*. Em Cabo Verde, tal como em S. Tomé, o trapiche é composto por três ferros ou cilindros verticais, que antigamente eram de madeira, o denominado *trapiche de pau*. O cilindro central é designado *macho (matchu ou matche)*, porque recebe o movimento da almanjarra e faz mover os ferros laterais chamados *fêmea(s) di trapiche* ou *fema*.

Em S. Tomé, encontrámos diferentes tipos de trapiche: trapiche manual de manivelas com dois rolos de ferro horizontais (em Morro Peixe); trapiche a motor ou mecânico também com dois cilindros de ferro horizontais (em Canavial, Roça Agostinho Neto), no distrito de Lobata, e em Generosa (Roça Ponta Figo), no distrito de Lembá; trapiche manual de manivelas com três cilindros verticais (em Porto Alegre), no distrito de Caué, e o mesmo trapiche com ferro movido por dois homens, em Ribeira Peixe, no mesmo distrito, e em Água Izé, no distrito de Cantagalo. O pau do trapiche, movimentado por bois ou homens, que acciona os cilindros de ferro, é denominado apenas *ferro* e o homem que movimenta o trapiche com o ferro é denominado *homem de manual, maquinista* e também *pisador de cana*.

Em Santiago, o período de actividade do engenho é designado *pila de cana* e o conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar, que inclui o *trapiche (de ferro)*, o *tacho de cobre* de fazer o mel e o *alambique* de destilar a aguardente, é denominado *fornalha (fornaja ou fornadja)* e, em Santo Antão, *curral de trapiche*<sup>4</sup>. Em S. Tomé, o local onde se extrai o sumo da cana é denominado *casa de pisar cana* e o conjunto das instalações de transformação da cana-de-açúcar é designado *trapiche* e *fábrica*. O trabalhador responsável por todo o trabalho de transformação da cana, em Santiago, é designado *encarregado de fornalha* e *fornalheiro* (termo formado a partir de *fornalha*), enquanto, em Santo Antão, este é designado *encarregado de trapiche* e *trapicheiro*<sup>5</sup> (forma derivada por sufixação do termo *trapiche*).

Em Cabo Verde, na ilha de Santo Antão, ocorre a designação *metedor de cana*, para o trabalhador que introduz a cana no trapiche, e *virador de bagaço*, mas também *voltador de bagaço* e *tirador de bagaço*, para o trabalhador que introduz o bagaço no trapiche. Em Santiago, o metedor de cana é designado *pilador di cana (de pila(r) cana)* e *plantador de cana (de planta(r) cana*, o mesmo que *mete(r) cana* no trapiche) e o

<sup>4</sup> João Lopes Filho, ao descrever o fabrico do mel e do grogue em S. Nicolau, ilha onde a cana-de-açúcar foi introduzida ao mesmo tempo de Santo Antão, diz-nos que esta designação também existe naquela ilha, a par com a expressão *terreiro do trapiche*. (Cf. João Lopes Filho (1995), *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, p. 159).

<sup>5</sup> Em S. Nicolau, ilha do Barlavento, João Lopes Filho refere a expressão *mestre do trapiche* para designar o responsável pelo fabrico do mel e do grogue, que recebe como paga a quinta parte da produção. (Cf. João Lopes Filho (1995), *Cabo Verde. Retalhos do quotidiano*, Lisboa, Caminho, p. 159).

trabalhador que volta a introduzir o bagaço da cana no trapiche, do lado oposto, para segunda moenda também é designado *virador de bagaço* e *tirador di bagaço*. Em S. Tomé, o trabalhador que mete a cana na moenda do trapiche é denominado *plantador de cana* (*prantador de cana*), como em Santiago, mas também *metedor de cana*, como em S. Antão, para além de *pisador de cana* e *maquinista*, enquanto o trabalhador que tira o bagaço da moenda é designado *bagaceiro* e *segurador de bagaço*.

Em Santiago e em Santo Antão, o termo predominante para denominar a extracção do sumo da cana no trapiche, é *trapicha(r) cana* (*trapitcha(r) cana*), forma derivada de *trapiche*, termo associado à técnica utilizada para o efeito. No entanto, encontramos, ainda, nestas duas ilhas, o termo *pila(r) cana* e, em Santo Antão ocorre também a expressão *moer a cana*, enquanto em Santiago surgem os termos *triturar cana* e *mutchucar cana*. O termo *pilar cana* parece estar, inicialmente, associado ao *pilão*, recipiente de madeira utilizado para esmagar manualmente pequenas quantidades de cana, em Santiago e em Santo Antão. Esmagar a cana no pilão é denominado *pila(r) cana* e *pisa(r) cana*, nas duas ilhas. O instrumento utilizado para pilar a cana no pilão é denominado *pau de pilão*. O pilão ainda hoje é utilizado em Cabo Verde para esmagar pequenas quantidades de cana para fazer mel. Em S. Tomé também encontramos os termos *pisa(r) cana*, *pila(r) cana* e *trapicha(r) cana* para denominar a extracção do sumo da cana no trapiche.

Em Cabo Verde, nas ilhas de Santiago e de Santo Antão, tal como na ilha de S. Tomé, o termo que designa o sumo da cana extraído no trapiche é *calda* (forma crioula do termo *caldo*, usado no Brasil para nomear o mesmo conceito). No entanto, em S. Tomé, registámos ainda o termo *água de cana* para designar o mesmo conceito. Nas ilhas de Santiago e de Santo Antão predomina o termo *bagaço* para denominar os resíduos da cana esmagada, tal como em S. Tomé, onde também ocorre o termo *palha de cana* para designar o mesmo conceito.

Em Santiago, a calha do trapiche, por onde corre o sumo que sai da moenda, é denominada *cuba* e *levada di trapiche*, enquanto, em Santo Antão, é designada *cuba* ou *cubra*. A parte desta onde o sumo da cana sai da moenda, em Santiago, é designada *bica* ou *bico* e *boca di cuba* e, em Santo Antão, *bica da calda*. Em S. Tomé não registámos nenhum termo para designar estes conceitos. O recipiente que recebe o sumo da cana que sai da moenda, em Santiago, é designado *parola (da calda)*, *pia di trapiche*, *cocho*, *parara (empara calda)*, *vasilha* e *pedra de cimento*. Em S. Tomé registámos os termos *balde*, *bidão*, *baril*, *tambor*, *lata* e *panela* para denominar o mesmo conceito.

Em Santo Antão, o termo *parola* é desconhecido e o recipiente de madeira que recebe a calda é denominado *celha (de (a)parar a calda)*<sup>6</sup> e *tanque (da calda)*. O termo *parola* parece ser a forma crioula de *parol*, que hoje ainda encontramos no Brasil, como referência ao recipiente de madeira que recebe o caldo, mas também ao depósito de madeira que serve para guardar o sumo da cana e para envelhecer a aguardente (em

<sup>6</sup> O termo *celha* ainda se encontra nas zonas rurais madeirenses e continentais para designar uma vasilha de madeira.

Minas Gerais), conservando o significado que apresenta em Antonil<sup>7</sup>. Este termo é muito antigo, pois parece corresponder ao termo *perola*, cuja primeira atestação registámos em Valência, em 1435, designando a vasilha de cobre usada para transportar o sumo da cana de uma caldeira para outra (termo que não surge na documentação siciliana consultada). Embora não tenhamos registado este termo na documentação madeirense, é provável que este tenha sido levado para a ilha de Santiago pelos madeirenses, assim como teriam sido estes que o levaram para o Brasil. Este termo antigo não ocorre em Santo Antão, provavelmente porque os madeirenses colonizaram esta ilha mais tarde, quando o termo já teria desaparecido na Madeira.

Em Cabo Verde e em S. Tomé, o fabrico do mel, do açúcar e da aguardente é feito ao ar livre e os recipientes de cozer o sumo da cana são enterrados e colocados directamente sobre o fogo do *forno*, também denominado *fornalha* em Santo Antão e *fogão* em S. Tomé. Em Santiago, Santo Antão e S. Tomé, a lenha e o bagaço são introduzidos na *boca de forno*, também denominado *porta di forno* em Santiago. O trabalhador responsável pelo fogo do forno é denominado *forneiro*, nas três ilhas, e ainda *pudor di lume*, em Santiago, e *foguista*, em Santo Antão.

## 7. Fabrico de mel de cana em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde e em S. Tomé, o produto líquido de cor escura feito da cozedura e concentração do sumo da cana é denominado *mel de cana*, embora em Santiago também tenhamos encontrado o termo *melaço* para designar este conceito.

Em Santiago e em Santo Antão também é habitual filtrar o sumo da cana, ou seja, *coar a calda*, antes de ser cozida, *escoa(r) calda* em S. Tomé; nas duas ilhas usa-se um *saco (de sarapilheira)*, *toalha* ou *pano (de flanela)*, também denominado *pane de mel* em Santo Antão e um *saco* ou *rede* em S. Tomé. As impurezas retiradas do sumo da cana, através da filtração, em Santo Antão, são denominadas *borra* ou *borrinha* e, em S. Tomé, *bora*, *poeira*, *lixo*, *palha* e *escuma*. O processo de ferver o sumo da cana é denominado, em Cabo Verde e em S. Tomé, *ferve(r) calda* e *coze(r) calda* e ainda *esfervece(r) calda*, em Santiago.

Em Cabo Verde, conserva-se o sistema arcaico e rudimentar de apenas uma caldeira ou tacha, em que se coze e concentra o mel. Em Santo Antão, o recipiente de cobre de fazer o mel é denominado *tacho (de fazer mel)* ou *tacho de cobre* (em crioulo *tatche*) e, em Santiago, *cobre (di mel)*, sendo designado pelo nome do material de que é feito. O termo madeirense *tacha de cobre*, assim como foi transplantado com a produção açucareira para Canárias e para a América, também teria sido levado para Cabo Verde, onde teria adquirido a forma masculina *tacho* e, em Santiago, a designação *tacho de cobre* teria sido reduzida à forma *cobre*. Em S. Tomé também registámos os termos *tacho*, *cobre*, *panela* e *tambor*.

<sup>7</sup> Cf. André João Antonil (1711), *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas* (edição fac-similada), Lisboa.

Em Santiago, um informante idoso ainda nos indicou a forma *tacha* como forma antiga correspondente a *tacho de cobre* ou *cobre*. Em Santo Antão, embora nenhum informante tenha referido a forma *tacha* para designar o recipiente de cobre de cozer o mel, alguns informantes idosos reconheceram este termo como forma antiga e sinónimo de *tacho*, na lista de palavras apresentadas na parte semasiológica do questionário. Salientamos que, em Santiago e em Santo Antão, além dos termos predominantes *cobre* e *tacho* (para designar o recipiente de fazer o mel), surgem os termos comuns *caldeira (de mel)* e *panela*. Em Santiago, registámos também o termo *tacho* e *tacha*, enquanto, em Santo Antão, ocorre ainda a forma *tatchinho*. Nestas duas ilhas, tal como em S. Tomé, o termo *panela* também designa um recipiente de cobre mais pequeno do que o *tacho* ou *cobre*, confundindo-se com este, usado para fazer mel em pequenas quantidades e para cozer a *escuma da calda* para fazer açúcar de espuma, em Santiago, e rebuçado de mel, em Santo Antão. Em S. Tomé este recipiente é ainda denominado *lata*.

Durante a cozedura do mel, é necessário retirar a espuma do sumo da cana; este processo é designado, em Santo Antão, *escumar* e *limpar*, em Santiago, *limpa(r)* e *tira(r) escuma* e, em S. Tomé, *limpa(r) calda*. O instrumento utilizado para retirar a espuma, tanto em Cabo Verde como em S. Tomé, é denominado *espumadeira* ou *escumadeira* e, em Santiago, é ainda designado *coadeira*. Em S. Tomé registámos ainda a forma *escumeira* e *escumador*, a par de *reminhola* (termo da ilha de Santiago). A primeira espuma retirada do sumo da cana durante a fervura, nas duas ilhas de Cabo Verde, é denominada *cachaça*<sup>8</sup> (*catchaça*) ou *cachaço* (*catchaçe*), embora com predominância da forma terminada em *-a*, em Santo Antão. Ali, este conceito é ainda designado *escuma preta*, enquanto, em Santiago, também é denominado *escuma verde*, *oleo verde* e *nata e*, em S. Tomé, *escuma do mel* e *panovelho*. As impurezas contidas na primeira espuma retirada do sumo da cana são denominadas *borra*, em Santiago e em Santo Antão, a par do termo *moco* (*mouke*), possivelmente de influência africana, e em Santiago registámos ainda o termo *poeiras*, enquanto em S. Tomé encontramos os termos *poeira* e *bora*.

Em Cabo Verde ainda se utiliza um preparado de produtos naturais (cal, cinza ou casca de uma planta chamada purgueira), para purificar o sumo da cana durante a fervura; este é denominado *coada*, tanto em Santiago como em Santo Antão. O termo *coada* surge, na documentação da Madeira, em 1587, com a forma *de coada*: «não venderão de coada nem cinza sem licença»<sup>9</sup>, designando o preparado de cinza que se deita nas caldeiras para purificar o sumo da cana. Este termo teria sido transplantado para Cabo Verde, onde se conserva a forma *coada*, e para o Brasil, onde apresenta a forma *decoada* (1618, 1711). Em S. Tomé, utiliza-se uma *pinha de banana verde* ou *potassa* para purificar o sumo da cana. Em Santiago, purificar o sumo da cana com *coada*, no fabrico do mel, denomina-se *temperar o mel*. Não registámos nenhum termo para designar este conceito nem em S. Antão nem em S. Tomé.

<sup>8</sup> Na ilha da Madeira, o termo *cachaça* designa a espuma da fermentação da garapa, principalmente na produção caseira e clandestina de aguardente.

<sup>9</sup> Cf. «Posturas que fizerão os offiçiaes do anno de oiteta e sete (1587)», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 74.

A segunda espuma retirada do sumo da cana, depois de deitar a *coada*, em Santiago, é denominada *choco* (*tchoco*), *escuma escura*, *carasbeja* ou *carasvelha* e, em Santo Antão, *escuma preta* e *escuma* ou *espuma de mel*, sendo ainda designada, nas duas ilhas, *escuma branca*, enquanto em S. Tomé encontramos os termos *escuma* e *caravelha*. Em Santo Antão, as segundas espumas são consumidas com pão e utilizadas para fazer rebuçados de mel, denominados *refilhão*, *puxador* e *çucrinhe* ou (*a*)*çucrinha*, feito em pequenas formas de metal ou de côco, juntando ingredientes como amêndoa e côco.

Em Cabo Verde, depois de retirada a segunda espuma do mel, deita-se água no tacho, antes de extrair as últimas impurezas, o que se denomina *limpar o mel* ou, em crioulo, *limpa(r) mel* e também *limpeza de mel*, em Santiago. O trabalhador que faz o mel é denominado *fazedor de mel*, em Santiago e em Santo Antão, embora em Santiago ocorram também os termos *cobreiro*, *homem de cobre* e *fornalheiro* e, em Santo Antão, os termos *ponteador de mel*, *trapicheiro* e *homem de boca de tacho*. Em S. Tomé, o trabalhador que faz o mel é denominado *fazedor de mel*, *fabricador de mel* e *mestre*.

A densidade do mel necessária para a sua conservação é denominada, em Santiago e em Santo Antão, *ponto de mel* e, em Santiago, surgem ainda os termos *pesa da mel* e *mel pisado*. Em S. Tomé registámos os termos *ponto de mel* e *grau de mel* para designar o mesmo conceito. Para denominar o processo de verificar se o mel está no ponto, em Santiago, tal como em S. Tomé, encontramos as denominações *ver o ponto* e *ver o peso*, enquanto em Santo Antão ocorrem as expressões *pontear o mel*, *ventear o mel* ou *ventilar o mel*. O local onde o fazedor do mel controla o ponto do mel, em Santiago, é denominado *boca de cobre*, enquanto, em Santo Antão, é designado *boca de tacho*. Em S. Tomé não registámos nenhum termo correspondente.

Tanto em Cabo Verde como em S. Tomé, utiliza-se um *prato* para ver se o mel está no ponto. Em S. Tomé também se utiliza a *escumadeira* e uma *bandeja* para verificar o ponto do mel de forma artesanal. Depois do mel estar no ponto é retirado da tacha com um recipiente de cobre denominado, em Santo Antão, *vasilha* ou *balde*, *calamar* (cabaça cortada ao meio longitudinalmente) e *tiofe* (nome de origem obscura que designa um recipiente de metal com cabo comprido). Em Santiago, o recipiente utilizado para retirar o mel do cobre é denominado *reminhola*, mas também *lata*, *panela*, *balde*, *vasilha* e *carmã*, forma crioula de *calamar*. O termo *reminhola*, que encontramos na ilha de Santiago, parece ser muito antigo, como o termo *parola*, pois a primeira atestação que registámos deste termo data de 1413, e surge na documentação siciliana consultada com a forma *ramaioli*<sup>10</sup> e, depois, em Valência, com a forma *rumiol*<sup>11</sup>, designando uma colher com cabo comprido usada para retirar o mel e o açúcar da tacha. Este termo surge na documentação madeirense, em 1535, num inventário do engenho de António Teixeira com a forma *raminhois*. Da Madeira este termo teria

<sup>10</sup> Cf. Giovanni Rebora (1968), *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, Università degli Studi di Napoli, p. 25. Este termo parece ser uma forma derivada da palavra *rame* (cobre) e designa a colher ou concha de cobre usada para retirar as espumas do mel.

<sup>11</sup> Cf. J. Pérez Vidal (1973), *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, p. 153.

passado para Canárias, onde a forma *remiñoles* é um portuguesismo<sup>12</sup>, e para o Brasil com a forma *reminhol*, como podemos ver em Antonil (1711), existindo ainda hoje, nomeadamente em Minas Gerais, com a forma *rominhol* ou *reminhol*; logo, é provável que este termo também tenha sido levado pelos madeirenses para Cabo Verde, nomeadamente para Santiago, onde a produção açucareira é mais antiga. Assim, a *reminhola* é uma espécie de colher grande ou concha de cabo comprido, semelhante à escumadeira, mas sem furos. Em S. Tomé, o recipiente utilizado para retirar o mel do cobre é denominado apenas *lata*.

Em Cabo Verde, o mel depois de pronto e retirado do tacho de cobre é filtrado para retirar as últimas impurezas; este processo é denominado *coa(r) mel*, em Santiago, e *coar o mel* ou *escoa(r) mel*, em Santo Antão, enquanto em S. Tomé apenas registámos a forma *escoa(r) mel*, utilizando-se o mesmo material da filtração inicial. Em Cabo Verde, o mel é depositado em *vasilhas*, *latas*, *garrações* e *bidões*, nas duas ilhas, enquanto em S. Tomé apenas encontramos o termo *vasilha* para designar o mesmo recipiente.

## 8. Fabrico de açúcar de cana em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde e em S. Tomé, o fabrico de açúcar de cana apresenta um processo artesanal e rudimentar. Actualmente, já não há fabrico de açúcar, devido à pouca produção de cana, ao baixo preço do açúcar de importação e à preferência pela produção de mel e aguardente, mas ainda encontramos informantes conhecedores do processo de fabrico artesanal e rudimentar deste produto, designado *açúcar preto* ou *(a)çucra preta*, *açucra di terra* ou *açucra de terra*, em Santiago e em Santo Antão, e ainda *açucra de mel*, em Santiago. Em S. Tomé também registámos os termos *(a)çucra*, *açucra de tera* e *açucra preta*. Trata-se de um açúcar pouco elaborado, de fabrico artesanal, escuro (com melaço), conservado e embrulhado em folhas de cana e palha de bananeira.

Em Cabo Verde, o processo de fabrico do açúcar é similar ao do mel, embora exija maior elaboração. O recipiente em que o sumo da cana era cozido para fazer açúcar é o mesmo em que se faz o mel, denominado *cobre* em Santiago e *tacho* em Santo Antão. Em S. Tomé registámos os termos *tacho*, *cobre*, *panela* e *tambor* para denominar o mesmo conceito. O cozimento da calda para fazer açúcar é designado *ferve(r) calda*, nas duas ilhas, e ainda *coze(r) calda*, em Santiago, enquanto em S. Tomé encontramos tanto o termo *cozer* como *ferver*. Depois, tal como no fabrico do mel, o processo de retirar as impurezas da calda é denominado *limpa(r)*, nas duas ilhas, e ainda *espumar*, em Santo Antão, e *escoa(r)*, em S. Tomé. A primeira espuma retirada da calda, como já vimos no fabrico do mel, é designada *cachaça* e *escuma preta*, em Santo Antão, e *cachaço* (*catchaço*), *escuma verde*, *oleo verde* e *nata*, em Santiago, enquanto em S. Tomé é denominada *panovelho*. As impurezas contidas na primeira espuma, como já vimos, são designadas *borra* e *moco* (*mouke*), nas duas ilhas. Em Santiago, no fabrico de açúcar, adiciona-se *potasso* e *soda* para purificar o sumo da cana, enquanto em Santo Antão se

<sup>12</sup> Cf. J. Pérez Vidal (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, p. 231.

utiliza *cal* (de Lisboa), *cinza* e *purgueira* para o mesmo efeito e em S. Tomé *potassa* ou *potasso*. Tal como no fabrico do mel, estes produtos são utilizados para fazer um preparado que se deita na calda, depois de retirar a primeira espuma, denominado *coada*, em Cabo Verde. A segunda espuma retirada da calda, tal como no processo de fabrico do mel, é denominada predominantemente *tchoco*, em Santiago, mas também *escuma escura*, *escuma branca* e *carasvelha* ou *carasbeja* e, em Santo Antão, *escuma preta*, *escuma* ou *espuma de mel* e também *escuma branca*, enquanto em S. Tomé é designada *escuma* e *panovelho*. Após retiradas as segundas escumas, à semelhança do fabrico do mel, deita-se água na calda para retirar mais impurezas, processo, como já vimos, denominado *limpa(r) mel*, em Cabo Verde.

No processo de fabrico do açúcar, retira-se ainda uma terceira e última espuma da calda durante a fervura. Em Santiago, esta é denominada *nata*, *panovelho* (*panuveju*), *caravelha* (com as variantes *carasvelha*, *carabeja* e *escarabeja*), *pangofa* e *escuma branca*, enquanto em Santo Antão apenas é designada *escuma branca* e em S. Tomé é denominada *caravelha* e *escuma*. Em Santiago, estas terceiras e últimas escumas são cozidas e batidas, sendo aproveitadas para fazer açúcar de escumas em formas pequenas, denominado *açúcar di nata*, *açúcar di carabeja*, *açúcar di panovelho* ou *çúcra de panuveju*, em S. Tomé (*açucrinha* (termo de Santo Antão)). Também na produção açucareira primitiva da Madeira, as últimas escumas retiradas do sumo da cana eram utilizadas para fazer *açúcar de escumas*.

A densidade do açúcar necessária para a cristalização ou formação de cristais de açúcar, em Cabo Verde e em S. Tomé, é denominada *ponto di açúcar* ou *ponto de açúcre* (*açúcra*) e o utensílio usado para ver o ponto do açúcar, tanto em Santiago como em Santo Antão, é o mesmo usado para ver o ponto do mel, designado *prato*, enquanto em S. Tomé se utiliza a *escumadeira*. Depois de atingir o ponto do açúcar, este tinha de ser mexido no tacho até atingir o ponto de cristalização, processo nomeado *bate(r) cobre* ou *bate(r) çúcre*, em Santiago, e *bate(r) açúcre* ou *batedura*, em Santo Antão, enquanto em S. Tomé apenas é designado *bate(r)*. O instrumento utilizado para bater o açúcar no tacho é o *batedor*, sendo uma espécie de remo de pau, em Santiago e em Santo Antão, embora em Santo Antão também ocorram as formas *pau* (*batedor*) e *batedeira* e, em Santiago, a *escumadeira* é usada como batedor. Em S. Tomé, o pau batedor do açúcar é denominado *pau de côco* ou *soca de côco*.

O trabalhador que faz o mel, em Cabo Verde e em S. Tomé, é denominado *fazedor de açúcre* (*açúcra*) e *meste di açúcar* ou *mestre* (*de açúcre*), embora o termo *mestre de açúcar* designe o trabalhador especializado no fabrico do açúcar, distinguindo-se do *fazedor de açúcar* menos especializado, como indicam os informantes mais idosos, que ainda se recordam desta actividade. O local onde o *fazedor do açúcar* bate o açúcar é denominado *boca de cobre*, em Santiago, e *boca de tacho*, em Santo Antão. O recipiente utilizado para retirar o açúcar do tacho de cobre é o mesmo utilizado para retirar o mel, em Santiago, *reminhola*, *balde* e *carmã*, em Santo Antão, *calamar* e *tiofê*, e em S. Tomé *vasilha* e *lata*.

O açúcar, depois de batido e retirado do tacho de cobre, é colocado num recipiente ou molde onde solidifica, denominado *forma de açúcre* ou *forma de açúcra* ou



simplesmente *forma*, em Santiago e em Santo Antão. Nesta última ilha surge também a designação *forma de mel*, a par da denominação *forma de pane* ou *forma de fazenda*, que indica o material de que esta era feita, neste caso de tecido, sendo necessário colocar um pau na *boca de forma* para deitar o açúcar. Em Santiago, as formas também são designadas pelo material de que são feitas. Nesta região ainda encontramos a denominação *forma de barro*, que não registámos em Santo Antão (provavelmente por ser mais antiga), a par das denominações: *forma de pane*, *forma de metal*, *forma de côco*, *forma (de palha) de bananeira* e ainda *bandeja*, *lata* e *pote*, recipientes usados como formas. Em S. Tomé, além da denominação *forma de açúcar*, encontramos a designação *forma (de barro)*. O furo no fundo da forma de barro, em Santiago, é denominado *broca di forma* e, em S. Tomé, *buraco*, sendo que as formas de metal e de pano não tinham furo, pois não se purgava o açúcar com barro, embora algum mel escorresse naturalmente das formas de tecido e de palha de bananeira. As formas pequenas, geralmente de metal, onde se deita o açúcar de escumas, em Santiago, e o reбуçado das escumas do mel, em Santo Antão, são denominadas *forminhas* e, em S. Tomé, *forminha (de côco)*. O material utilizado para embrulhar e conservar o açúcar, em Santiago e em Santo Antão, é a *corda di bananeira* ou *paja de banana* e, em S. Tomé, também se utiliza a *palha de banana* ou *folha de bananeira*. Ali, denomina-se *enfolha(r) (açúcar)* o embrulhar do pão de açúcar para conservá-lo seco.

O líquido que escorre das formas de açúcar, em Santiago, é denominado *mel di forma*, *mel de açúcar* e *melaço de açúcar*, enquanto em Santo Antão apenas ocorre a denominação *melaço* e em S. Tomé *mel de açúcar* para designar este conceito. Em Santiago, tal como em S. Tomé, as formas são colocadas num *armazém (almazém)* e o recipiente que recebe o melaço das formas é denominado *forma*, *parador* e *lata*, em Santiago, e *lata* e *panela*, em S. Tomé. O açúcar depois de retirado das formas é designado *pedra de açúcar* ou *açúcar em pedra*, *pão pedra*, *forma de açúcar* ou *açúcar di forma* e *açúcar di terra*, em Santiago e em S. Tomé. Salientamos a denominação *pão pedra*, em que se conserva o elemento *pão* do termo antigo da produção açucareira *pão de açúcar*, que designa o açúcar duro de forma cónica retirado das formas de barro.

Os restos de mel ou de açúcar caramelizados que ficam colados ao tacho de cobre são rapados e usados como adoçante ou como reбуçado. Em Santiago, estas crostas de açúcar são designadas *raspa*, *caramelos de mel*, *cocorota di mel*, *cocorota di açúcar*, *caravelha* (com a variante *carasveja*), *raspadura de cobre* e *açúcar di cobre*, enquanto em Santo Antão encontramos os termos *raspadura (do tacho)*, *raspa* e *çucrinha*, e em S. Tomé registámos os termos *caramelo*, *bora de panela*, *cocorota (corcorota, cacarota)* e *rapadura*. O processo de retirar os restos caramelizados do tacho, em Santiago, é denominado *raspa(r) cobre* ou *rapa(r) cobre* e, em Santo Antão, *raspa(r) tacho*. Como podemos verificar, nas duas ilhas, os termos *rapar* e *rapadura* apresentam as formas dominantes *raspar* e *raspadura*. Em Santiago encontramos ainda a denominação *água ferrea* (com as variantes *água fera*, *água esfera* e *águas feras*), que designa a água doce de lavar os restos de mel e de açúcar do tacho, aproveitada para fazer grogue, fermentando juntamente com a calda.

## 9. Fabrico de aguardente de cana em Cabo Verde e em S. Tomé

Em Cabo Verde, o termo predominante para designar a *aguardente* é *grogue de cana* (*grogó di cana*). Em Santiago também encontramos a designação *grogue de açúcar*, pois dada a falta de cana e o baixo preço do açúcar importado, começa-se a falsificar o *grogue de cana*, fazendo aguardente de açúcar derretido com água. Em S. Tomé, o termo *grogue* ou *grogó (de cana)* é um caboverdianismo, surgindo a par dos termos *aguardente (de cana)* e *cachaça*, e a aguardente feita com açúcar é denominada *cacharamba*.

Em Cabo Verde ocorre o termo *destempera(r)* ou *tempera(r) calda*, *desagua(r) calda*, *prepara(r) calda*, em Santiago, e *tempera(r) calda*, em Santo Antão, para referir o processo de misturar a *calda fresca* com a *calda a fermentar* e também ao adicionar água e açúcar para aumentar a produção. Assim, esta mistura de *calda fresca* e fermentada com diferentes graus de sacarose, em Santiago, é denominada *trempe calda*, enquanto em Santo Antão é designada *fermento de calda* e *tempero de calda*. Em S. Tomé, mais precisamente em Porto Alegre, um caboverdiano idoso indicou que conserva a cana abafada durante alguns dias, o que designou por *curtir* ou *cubar (a cana)*, antes da extracção do sumo, para facilitar a fermentação da calda.

O processo de transformação do sumo da cana num líquido fermentado é nomeado, em Santiago e em Santo Antão, *fermentação da calda*, o que ocorre através do *fermenta(r) calda* e *ferve(r) calda*, em Santiago e em Santo Antão, surgindo ainda a expressão *trabalha(r) calda* em Santiago. Em S. Tomé, além de *trabalha(r) (calda)*, *ferve(r) (calda)* e *fermenta(r) (calda)*, ocorre ainda o termo *cuba(r) calda* e o processo de *fermentação (da calda)* também se denomina *cubação* e *encubação*. Em Santo Antão ocorrem os termos *pipa* e *tonel*, referindo os recipientes de madeira onde a calda fermenta, enquanto em Santiago, além dos termos *pipa*, *barril* e *vasilha*, surgem os termos *barricas de fermentação* e *bidão*, e em S. Tomé ocorrem os termos *cuba* e *tambor*, que designam recipientes de plástico usados para o mesmo efeito.

Em Cabo Verde e em S. Tomé, junta-se (*a*)*fermento* ou *açúcra* ao sumo da cana para ajudar a fermentação. A espuma da fermentação do sumo da cana é denominada *escuma*, em Cabo Verde, e *escuma (de calda)* ou *scuma*, *palha*, *nata* e *cachaço*, em S. Tomé, onde o retirar a espuma da calda é designado *desnata(r)*. O sumo da cana fermentado, em Santiago, é designado *calda morta*, *calda fermentada* e ainda *calda armado*, *calda chegada (calda chigada)* ou *calda chegada* e *borra*; enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *calda fermentada* e *calda ponteada* (com as variantes *calda panteada* e *calda pontuada*) e, em S. Tomé, predomina o termo *calda cubada*, a par de *calda chegada(a)*, *calda pronto(a)*, *calda branda* e *calda fermentada*.

A gradação do sumo da cana fermentado é denominada, em Santiago, *ponto di calda* e, em Santo Antão, *peso de calda*. Em Cabo Verde, a calda fermentada, antes de passar para o alambique, é colocada num recipiente denominado *parador di calda*, em Santiago, *funil de alambique*, em Santo Antão, e *funil*, *rede* e *tambor*, em S. Tomé. O processo de transformação do sumo da cana fermentado em aguardente, separando o álcool da água, em Cabo Verde e em S. Tomé, é denominado *estilação* ou *destilação*, o que ocorre através do *ferve(r) calda*, *destila(r) calda* ou *estila(r) calda*.

Em Santiago e em Santo Antão, apenas encontramos o termo (*a*)*lambique* (com as variantes *lambiche* ou *lambitche*), para designar a caldeira de destilação de aguardente de cana, enquanto o recipiente colocado sobre o fogo é denominado *caldeira*, *caldeiro*, *caldeira de alambique* e (*a*)*lambique*, confundindo-se com o primeiro conceito, ou seja, a parte com o todo, uma vez que apresenta uma denominação comum. Em S. Tomé, os termos *lambique* e *tambor* designam o recipiente em que se destila a aguardente e o local onde ocorre a destilação é denominado *casa de destilar*, *casa de lambique* e *casa de fazer aguardente*.

A parte do alambique por onde se introduz o sumo da cana, em Santiago, é denominada *boca di (a)lambique*, enquanto em S. Tomé é designada *boca de tambor*. A parte do alambique que faz a ligação entre a caldeira e o tubo de condensação é designada *capacete*, em Santiago e em Santo Antão, e, em Santo Antão, encontramos ainda os termos concorrentes *cabeção* e *capitel*. O tubo de condensação do alambique, onde ocorre o arrefecimento da aguardente, é denominado, em Santiago e em Santo Antão, com o termo *serpentina* e, em Santo Antão, surgem ainda os termos *bicha* e *cano*, enquanto em S. Tomé apenas ocorre o termo (*tubo de*) *serpentina*. O recipiente com água que permite a condensação da aguardente é denominado *tanque (de alambique)*, em Cabo Verde e em S. Tomé, enquanto a parte do alambique por onde sai a aguardente é designada *boca de serpentina*, em Santiago, e *boca de cano*, em Santo Antão.

A primeira aguardente que sai do alambique é designada, em Santiago e em Santo Antão, *cabeça de grogue* e, em Santo Antão, encontramos ainda os termos *cabeça do garrafão* e *cabeçada*, enquanto em S. Tomé registámos os termos *cabeça (de aguardente)* e *álcool (de aguardente)* e ainda o termo *soro (de aguardente)* para designar o líquido que sai do alambique antes da primeira aguardente. Em Santo Antão, a mistura da aguardente mais forte com a de graduação inferior é denominada *tempero de grogue*. Em Santiago, a aguardente com a graduação regular é denominada *brando* e a última aguardente mais fraca que sai do alambique é denominada *água-pé*, *rapé* e *grogue brando* (por confusão com a aguardente normal), enquanto em Santo Antão é nomeada sobretudo *rapé*, mas também *rabo de alambique*. Em S. Tomé, a aguardente com a graduação normal é denominada *brando* e a última aguardente mais fraca *água-pé*, tal como em Santiago.

A quantidade de álcool contida na aguardente, em Santo Antão, é designada *graduação*, *grau* e ainda *peso de grogue*, enquanto em Santiago, além do termo *grau*, ocorre o termo *ponto di grogue*. Em S. Tomé registámos os termos *grau* e *peso* para denominar o mesmo conceito. Em Cabo Verde e em S. Tomé, o instrumento utilizado para ver a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente também é denominado *grau* e *termómetro (temómetro)*, e ainda *nível* em S. Tomé. O processo de verificar a graduação do sumo da cana fermentado e da aguardente é denominado, em Santiago, *ver o grau da calda*, *ver o ponto* e ainda *pesar o grogue* e, em Santo Antão, *pesar a calda* e *pesar o grogue*, enquanto em S. Tomé designa-se apenas *ver (o) grau*.

Em Cabo Verde, embora já se utilize o grau para ver a graduação da aguardente, ainda se conserva o processo tradicional de deixar cair o grogue de um recipiente para

outro, sendo a quantidade de bolhas indicativo do grau de álcool da bebida. Os recipientes utilizados para ver, artesanalmente, o grau da aguardente, em Santiago e em Santo Antão, são denominados *calamar* (*carmã* ou *calmã*) e *copo de côco* e, em Santiago, este último recipiente é ainda designado *copo de fornalha* e *copo de grogue*. Em S. Tomé, os meios utilizados para ver artesanalmente o grau da aguardente são um prato de vidro usado para pegar fogo na aguardente, cheirar a aguardente, prová-la e ver a sua espuma. Em Santiago, o processo de verificar o grau do grogue, deixando-o cair de um copo de côco para um calamar, é denominado *bentea(r) grogue* ou *ventea(r) grogue*. As bolhas de espuma formadas no grogue, indicando maior ou menor graduação, são chamadas *espuma* ou *escuma*, enquanto em Santo Antão são denominadas *ilhós*, *alhofes do grogue* ou *eslhafe*, e, em S. Tomé, *escuma de aguardente* e *renho*.

A quantidade de aguardente destilada de uma vez no alambique, em Santiago, é denominada *lambique di calda* e *alambicada (de calda)*, termo comum a Santo Antão. O processo de destilar segunda vez a aguardente de inferior qualidade é designado *restila(r)*, em Santiago, e a aguardente redestilada é nomeada *aguardente refinada*. Os resíduos que ficam no fundo do alambique, em Santiago e em S. Tomé, são denominados *recalda*, enquanto em Santo Antão são designados *azugre* ou *azugra*.

O trabalhador responsável pela destilação da aguardente de cana no alambique é denominado *fornalheiro*, *grogueiro* e *fabricador de grogue*, em Santiago, e *(a)lambicador* (forma derivada do nome *alambique* com o sufixo *-ador*), em Santo Antão, enquanto em S. Tomé registámos os termos *fazedor de aguardente*, *fabricador de aguardente*, *estilador* e *mestre*. O trabalhador que faz e repara os instrumentos de cobre do alambique, em Santiago, é designado *homem de lambique* e *funileiro* e, em Santo Antão, *fulineiro*. Em Santo Antão, a aguardente depois de pronta é guardada num *garrafão*, em *barris* ou num *tonel* e, em Santiago, é depositada em *garrafões*, *barris*, *pipas*, *vasilhas* e ainda num recipiente denominado *bandeja* e *boia*, enquanto em S. Tomé apenas encontramos o termo *garafão* para designar o mesmo conceito. Nesta região, o indivíduo que bebe muita aguardente é denominado *cachaço*.

A conservação da tecnologia rudimentar e artesanal de extracção do sumo da cana e de fabrico de mel, açúcar e aguardente de cana possibilitou a permanência da terminologia açucareira antiga em Cabo Verde e em S. Tomé, nomeadamente os termos: *trapiche*, *forma de açúcar*, *mestre de açúcar*, *coada*, *escumadeira*, *rapadura*, *açúcar de escumas* e *açúcar de mel*.

Em S. Tomé encontram-se as terminologias açucareiras de Santiago (termos mais antigos, que não encontramos em Santo Antão, por se tratar de uma ilha colonizada mais tarde), nomeadamente as unidades terminológicas: *reminhola*, *cobre*, *caravelha*, *panovelho* e *cocorota*, e de Santo Antão, designadamente os termos: *tacho*, *peso*, *(a)çucrinha* e *rapadura*, entre outros.

A realização de inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira, em Cabo Verde (ilhas de Santiago e de Santo Antão) e em S. Tomé, além de nos fornecer importantes informações sobre a terminologia e a tecnologia actual desta actividade agro-industrial, permite-nos contribuir para a reconstituição dos termos e das técnicas da primitiva produção açucareira madeirense, transplantada para aquelas ilhas atlânticas.