

Naidea Nunes (Universidade da Madeira, Portugal)

Depois de termos estudado a terminologia açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico, através da documentação histórica da Sicília, Valência, Granada, Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe e depois de termos recolhido a terminologia açucareira actual da Madeira e de Cabo Verde, através da aplicação de um questionário terminológico, faltava-nos aplicar este nas Canárias e em S. Tomé e Príncipe e alargar a recolha da terminologia actual da produção açucareira ao espaço latino-americano, o que foi possível graças à colaboração dos investigadores Melva Marquez Rojas e Carlos Arturo Montoya, respectivamente da Venezuela e da Colômbia.

O Projecto Terminologia Açucareira Iberoamericana, como o próprio nome indica, pretende salvaguardar a actual terminologia açucareira (cultivo e corte da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico de mel, açúcar e aguardente), recolhida através de documentação escrita, de inquéritos terminológicos e de conversa orientada para a produção açucareira, junto dos agricultores, cultivadores de cana-de-açúcar, nas plantações, e junto dos trabalhadores das fábricas, trapiches e alambiques, nas Canárias, em S. Tomé e Príncipe, no ocidente da Venezuela e na Colômbia.

O estudo da terminologia açucareira actual de Canárias e de S. Tomé e Príncipe baseou-se unicamente em fontes orais, dada a inexistência de documentação escrita actual sobre a produção açucareira nestas áreas geográficas, enquanto a secção venezuelana utilizou fontes orais e escritas e a secção colombiana textos escritos, mas também entrevistas.

Relativamente às fontes orais, transcrevemos as gravações para processar os dados e extrair as unidades terminológicas, com os respectivos contextos (exemplos de uso) e elementos constitutivos de definições. Todos os dados terminológicos recolhidos das gravações foram introduzidos numa base de dados, registados em fichas terminológicas com campos definidos em conjunto pelos três investigadores.

Para a transcrição das entrevistas não se tomou em conta nenhum formato previsto para explicitar pausas, repetições, silêncios prolongados e elementos próprios da prosódia, porque não tinha interesse para o nosso estudo. Também não se consideraram convenções próprias de estudos de análise do discurso, pois o nosso interesse era destacar a terminologia açucareira, juntamente com a informação enciclopédica própria desta área de actividade.

Como resultado do projecto, apresentamos um pequeno esboço comparativo dos termos registados nos glossários de cada área geográfica, constatando as semelhanças e diferenças terminológicas da produção açucareira existentes entre os dois lados do Atlântico, sendo previsível encontrar muitas semelhanças, uma vez que a terminologia e a tecnologia açucareiras foram transplantadas a partir da Madeira e de Canárias para a América açucareira.

Comparação dos dados das diferentes áreas geográficas

A “terminologia actual del azúcar de caña en el occidente de Venezuela”, recolhida por Melva Márquez Rojas, e a terminologia açucareira colombiana, recolhida por Carlos Arturo Montoya, quando comparadas com a terminologia açucareira actual de Canárias, apresentam muitos termos comuns ou semelhantes:

Canárias	Venezuela	Colombia
Azúcar morena	azúcar morenilla	azúcar morena
Bagacera		bagacera
Bagacillo	bagacillo	bagacillo
Bagazo	bagazo	bagazo
Cachaza	cachaza	cachaza
Caldera	caldera	caldero
Caldo		caldo
Caña de azúcar	caña de azúcar	caña de azúcar

Centrífuga	centrífuga	centrífuga
Clarificación	clarificación	clarificación
Clarificar	clarificar	clarificar
Cristales (de açúcar)	cristales de açúcar	cristales de açúcar
Cristalización	cristalización	cristalización
Descachazar		descachazar
Evaporación	evaporación	evaporación
Guarapo	guarapo	guarapo
Horno		horno
Jugo	jugo	jugo
Machete	machete	machete
Maestro de açúcar		maestro de açúcar
Maza bagacera	maza bagacera	
Melado		melado
Melaza	melaza	melaza
Melcocha		melcocha
Primera miel	miel primera	miel primera
Molino	molino	molino
Puntista	puntista	
Sacarosa	sacarosa	sacarosa
Soca	soca	soca
Surco	surco	
Tacho	tacho	tacho
Tendido de caña	caña tendida	
Trapiche		trapiche
Trapichero		trapichero
Vinaza		vinaza
Zafra	zafra	zafra

Como podemos verificar, registámos alguns termos que são comuns a Canárias e à Colômbia e que não ocorrem na terminologia do açúcar de cana do ocidente da Venezuela, o que se poderá explicar pelo carácter mais conservador da terminologia açucareira recolhida na Colômbia. Também ocorrem unidades terminológicas muito diferentes, o que se explica pelo facto de estarmos perante realidades industriais diferentes, uma vez que, actualmente, na Venezuela e na Colômbia, temos grandes centrais açucareiras produtoras de muitas variedades de açúcar de cana, enquanto nas Canárias (Gran Canaria e La Palma) apenas existem pequenas fábricas de produção de aguardente de cana.

Entre a produção açucareira actual de S. Tomé e Príncipe e as produções açucareiras venezuelana e colombiana, há um grande fosso tecnológico, o que explica as grandes diferenças terminológicas encontradas. No entanto, registámos alguns termos comuns, por exemplo: *tacho*, que também ocorre na ilha de La Palma, embora na Venezuela e na Colômbia denomine uma realidade industrial, enquanto em S. Tomé designa o recipiente de cobre pré-industrial, colocado sobre o fogo, para concentração do sumo da cana; *azúcar refino*, na Venezuela, *azúcar refinado*, na Colômbia, que corresponde ao *açúgra fina*, em S. Tomé, sendo o tipo de açúcar mais puro e branco, embora na Venezuela e na Colômbia seja produzido através de processos industriais de cristalização e refinação, enquanto em S. Tomé resulta de um processo artesanal e rudimentar; *maestro de açúcar*, na Colômbia e nas Canárias (ilha de La Palma), e *mestre de açúcar* em S. Tomé, termo da antiga produção açucareira, que denominava o trabalhador especializado no fabrico de açúcar, conservando o seu significado original.

Apesar da grande industrialização das centrais açucareiras venezuelanas e colombianas, é curioso notar a ocorrência de termos antigos, como por exemplo: *purgar*, na Venezuela, e *miel de purga*, na Colômbia, para denominar respectivamente a operação de separar o mel dos cristais de açúcar na centrífuga, que, como explica Melva, era o processo primitivo de extracção do mel para tornar o açúcar branco, purgando-o com barro nas formas de açúcar, e o *miel final* ou *melaza*, subproduto do açúcar que já não permite cristalização; *tacho* para denominar o evaporador de vácuo, onde ocorre a cristalização do açúcar, correspondendo, no processo de fabrico pré-industrial, ao último recipiente de cobre, colocado sobre o fogo, onde ocorria a concentração do sumo da cana até ao ponto de cristalização; e, na Venezuela, *templa*, conteúdo do tacho que se descarrega através de uma válvula, correspondendo primitivamente à massa de açúcar em ponto de cristalização que era retirada do tacho e colocada nas formas.

Curiosamente, na Colômbia, Carlos Arturo Montoya registou uma série de termos antigos, que encontramos na documentação histórica sobre a produção açucareira mediterrânica (Sicília, Valência e Granada) e na documentação histórica da ilha da Madeira (séculos XV e XVI). Os mais curiosos destes termos são os nomes de doces de origem árabe, que se conservam na Colômbia, designadamente *alfandoque* (“pasta cuajada hecha con la melaza y otros ingredientes”) e *alfenique* (“pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas”). Outros termos históricos da produção açucareira europeia conservados na Colômbia são: *azúcar rosado* como sinónimo de *azúcar moreno*, que primitivamente denominava um tipo de açúcar utilizado na farmacopeia árabe, feito com água de rosas; *azúcar candi*, termo que conserva o seu significado primitivo, denominando o açúcar artesanal com cristais gradados, obtido por evaporação lenta; *azúcar mascavo* ou *azúcar moscovado*, termo que também conserva o seu significado primitivo, denominando o açúcar cristalizado com mel; *panela*, termo da primitiva produção açucareira madeirense, que denominava o açúcar cristalizado num recipiente denominado panela, designando actualmente, na Colômbia, o produto obtido por evaporação directa do sumo da cana-de-açúcar (na Venezuela, “panela de jugo de caña” é *papelón*); *pan de azúcar* (“bloco de azúcar en forma de óbus”), termo que historicamente denominava o açúcar, depois de retirado das formas de barro cónicas, nas quais cristalizava e era purgado; *raspadura* e *raspadura de panela*, unidades terminológicas registadas por Carlos Arturo Montoya, embora não apresente as respectivas definições, que não foram registadas, por Melva Marquez Rojas, na Venezuela, sendo que *raspadura* corresponde à forma *rapadura*, termo da produção histórica madeirense que denominava as crostas caramelizadas rapadas do fundo da tacha, no fabrico do açúcar (termo conservado, como já referimos, em S. Tomé com o significado original e nas Canárias com alteração semântica); *suerte*, termo atestado na documentação histórica de Canárias, conservando o seu significado primitivo, “unidade em que se divide una hacienda o finca sembrada con caña de azúcar”.

Os processos industriais de fabrico de variedades de açúcar branco da Venezuela e da Colômbia são idênticos, por isso apresentam muitos termos comuns que não encontramos nas Canárias nem em S. Tomé:

Venezuela	Colômbia
Azúcar crudo	azúcar crudo
Azúcar lavado	azúcar lavado
Preparación de la caña	preparación de la caña
Meladura	meladura
Miel final	miel final
Quema	quema
Resiembra	resiembra
Secado del azúcar	secado del azúcar
Tablón	tablón

Conclusões do Projecto Terminologia Açucareira Iberoamericana

A comparação dos materiais recolhidos nas diferentes áreas geográficas, nomeadamente nas Canárias, S. Tomé e Príncipe, Venezuela e Colômbia, permite-nos constatar a existência de semelhanças terminológicas entre os dois lados do Atlântico, o que se explica pelo facto de a produção açucareira e,

consequentemente, a terminologia açucareira terem sido transplantadas da ilha da Madeira para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, e de Canárias para a América espanhola, já a partir do início do século XVI. Apesar de algumas evoluções técnicas e do surgimento de novas realidades e novos referentes, muitos termos antigos foram conservados, embora podendo apresentar algumas alterações semânticas, nomeadamente *trapiche*, *panela*, *ra(s)padura*, *tacho* e *mestre de açúcar*.