

Mudança e variação na terminologia açucareira actual do Brasil¹

Naidea Nunes Nunes
naidea@uma.pt
Universidade da Madeira (Portugal)

RESUMO. Este estudo comparativo pretende compreender a mudança e a variação na actual terminologia açucareira em diferentes estados brasileiros (Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina and Rio Grande do Sul). O estudo, além da variação terminológica, permite-nos observar alguma variação histórica, geográfica e social. Podemos encontrar termos antigos e recentes, respectivamente em regiões conservadoras e inovadoras, explicados por factores históricos e geográficos. Simultaneamente, regista-se o uso de palavras populares e termos técnicos (variação social). Porém, a principal variação é a terminológica: formas sinónimas e polissémicas que nos mostram uma mudança em curso, como ocorre na língua comum.

PALAVRAS-CHAVE. Brasil, cana de açúcar, rapadura, cachaça, lexicologia, terminologia, dialectologia.

ABSTRACT. This comparative study intends to understand the change and variation in the actual terminology of sugar cane in different Brazilian States (Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina and Rio Grande do Sul). This study, besides the terminological variation, allows us to observe some historic, geographic and social variation. We can find old and new terms, respectively in conservative and innovative regions, explained by historic and geographic factors. At the same time, there is the use of popular words and technical terms (social variation). But the main variation is the terminological one: synonymous and polysemic forms that show us a change in course, like it happens in common language.

KEY-WORDS. Brazil, sugar cane, rapadura, cachaça, lexicology, terminology, dialectology.

O estudo da terminologia açucareira histórica e actual do Mediterrâneo (incluindo a Sicília, Valência e Granada) ao Atlântico, iniciado

¹ Agradecemos ao Centro de Investigação e Tecnologia da Madeira (CITMA) a bolsa de pós-doutoramento, atribuída ao projecto de investigação «A terminologia açucareira no Atlântico: património linguístico-cultural madeirense», sem a qual este trabalho não teria sido realizado.

com uma tese de doutoramento na área da Linguística Românica, permite-nos contribuir para a compreensão da mudança e variação do léxico nas línguas românicas, pois, no âmbito da terminologia açucareira, registámos os mesmos processos de evolução lexical da língua corrente.

Dando continuidade ao estudo da terminologia açucareira actual, depois de ter realizado inquéritos linguístico-etnográficos sobre a produção açucareira, na ilha da Madeira e em Cabo Verde, avançámos para Canárias, S. Tomé e Príncipe e Brasil, procurando conhecer e compreender a mudança histórica e a variação denominativa existentes nas diferentes áreas geográficas estudadas, tendo em conta as condições sociolinguísticas e o contacto entre línguas, principalmente no Brasil, entre a língua portuguesa, as línguas indígenas (sobretudo as da família tupi-guarani) e a influência das línguas africanas.

Por razões de necessidade de limitação da comunicação e de aprofundamento da questão da mudança e variação, centraremos o nosso estudo na descrição e interpretação dos materiais linguísticos da terminologia açucareira actual do Brasil (Estados do Ceará, Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), recolhidos no trabalho de campo realizado em Agosto e Setembro de 2006. Pretendemos, assim, partindo da primitiva terminologia açucareira madeirense, transplantada para o Brasil no início da sua colonização, contribuir para a compreensão dos mecanismos de mudança linguística, mais precisamente de mudança lexical, tendo em conta a variação histórica, mas também a variação geográfica e a variação social.

Weinreich, Labov e Herzog, em *Empirical Foundations for a Theory of Language Change*, publicado em 1968, defendem um modelo que busca descrever a heterogeneidade ordenada dentro da língua. A referida obra foi pioneira na perspectiva desenvolvida posteriormente, nomeadamente por William Labov, em muitas outras publicações. Como já referimos, nesta perspectiva, a mudança e variação linguísticas constituem a heterogeneidade ordenada da língua como fenómeno histórico, geográfico e social. Assim, pode ocorrer a coexistência de formas conservadoras e inovadoras num mesmo falante e numa mesma área geográfica. Os mesmos autores entendem a heterogeneidade ou variação integrada na competência linguística do falante e defendem a existência de forças motivadoras

na mudança linguística que podem passar por cima de qualquer tendência de preservar a função distintiva das unidades lexicais, à medida que haja elementos contextuais compensadores. Este fenómeno de variação e mudança linguística acontece tanto na linguagem corrente como nas linguagens de especialidade.

A terminologia tradicional de Eugen Wuster via os termos como unidades precisas e unívocas, que não aceitavam sinonímia nem polissemia. Com a revisão da Teoria Geral da Terminologia (TGT), realizada por Teresa Cabré (1993), na nova Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), as terminologias técnicas e científicas deixam de ser vistas como homogéneas e passam a ser vistas como realidades linguísticas heterogéneas, havendo variação terminológica, quanto ao grau de especialização: comunicação especializada (de especialista para especialista), com termos mais técnicos e maior densidade terminológica; comunicação de especialista para não especialista, em que há menor grau de especialização. Assim, o contexto comunicacional determina o grau de especialização da linguagem de especialidade.

1. Metodologia

O presente estudo da mudança e variação linguísticas na terminologia açucareira actual do Brasil resulta da aplicação de um questionário lexical, onomasiológico e terminológico, sobre a produção açucareira, estruturado por campos semânticos: cultivo e colheita da cana-de-açúcar, extracção do sumo da cana, fabrico do mel de cana, fabrico de rapadura e alfenim, fabrico de açúcar de cana e fabrico de aguardente de cana. A realização dos inquéritos terminológicos ocorreu nos Estados brasileiros com a mais antiga (tradicional) e actual produção açucareira artesanal e familiar, respectivamente na Baía, Pernambuco, Paraíba, Ceará, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, excluindo a produção industrial das grandes fábricas e usinas do Rio de Janeiro e de S. Paulo, uma vez que estas, devido à sua grande industrialização, não apresentam interesse linguístico-terminológico, pois todos os processos de fabrico são mecanizados e os trabalhadores são simples operários de máquinas.

Para a selecção das localidades, dentro de cada Estado, num imenso território como é o Brasil, procedeu-se à procura dos produtos açucarei-

ros, nos mercados de produtos regionais, na cidade capital do Estado, com vista à recolha de informações sobre os engenhos e as localidades em que há produção açucareira artesanal e ao estabelecimento de contactos para deslocação, transporte e alojamento. Seguiu-se a deslocação às localidades no interior dos Estados e a visita aos engenhos para a realização de entrevistas ao dono ou, sempre que possível, ao trabalhador responsável por toda a produção do engenho.

Durante a visita ao engenho, depois da apresentação e explicação do objectivo da entrevista, a realização de um estudo linguístico-terminológico, solicitámos a disponibilidade de um informante que nos pudesse explicar todo o processo de produção açucareira, desde o cultivo da cana até a comercialização dos produtos resultantes da transformação da cana no engenho. Depois de encontrado o informante especialista sobre o tema, que, geralmente, como se trata de uma produção artesanal e familiar, domina tanto a parte agrícola como a parte industrial, certificámo-nos de que o informante é nativo da região, tendo vivido sempre na mesma, para que seja representativo da terminologia utilizada na área geográfica em estudo. Depois dos informantes concordarem em ser entrevistados, no âmbito do nosso estudo comparativo terminológico, realizamos um inquérito por informante, ou seja, aplicamos o questionário lexical previamente elaborado, como já referimos. As entrevistas têm a duração aproximada de 45 a 60 minutos.

Dada a especificidade do tema, os inquéritos foram efectuados em meios rurais, a trabalhadores de engenhos, especialistas da actividade açucareira. Assim, quanto ao tipo de informante, predominam os indivíduos com baixa escolarização ou nível de instrução básico; idosos, com mais de 55 anos (embora tenhamos entrevistado um jovem de 30 anos, responsável pelo engenho de S. Pedro, em Triunfo, Pernambuco); do sexo masculino, visto que se trata de uma actividade, geralmente, desenvolvida por homens. No entanto, excepcionalmente, entrevistámos duas mulheres, uma na Paraíba, que trabalha com o marido na produção açucareira, e outra viúva, ocupando o lugar do marido na terra e no engenho, em Santa Catarina. Trata-se de informantes de um nível sócio-económico e cultural baixo, uma vez que são estes que se dedicam à produção açucareira artesanal e familiar, dominando os termos e as técnicas de uma actividade tradicional em vias de extinção, que interessa conhecer e salvaguardar.

Todas as entrevistas foram realizadas pela autora, procurando controlar a influência do entrevistador sobre o entrevistado, designadamente tendo o cuidado de não referir os termos a ser recolhidos. Procurou-se também, sempre que possível, que as entrevistas fossem realizadas na ausência de terceiros e sem interrupções, evitando interferências indesejadas e ruídos na realização da entrevista e respectiva gravação. As entrevistas foram realizadas no ambiente familiar e de trabalho do entrevistado, preferencialmente no engenho, junto da moenda, do forno ou do tacho e do alambique, facilitando a identificação terminológica dos conceitos questionados.

As gravações foram feitas em minidisc recordable Sony de 80 minutos, com um portable minidisc recorder Sony MZ-R909 e um mirofone exterior Sony, colocado junto do entrevistado, permitindo acompanhar a movimentação do entrevistado durante a entrevista, nomeadamente da sala da moenda para a sala de cozimento e para a sala do alambique. Posteriormente, todas as entrevistas foram transcritas para possibilitar o estudo lexical/terminológico comparativo entre os diferentes Estados brasileiros.

Embora a fundamentação teórica e o objectivo deste trabalho não sejam de índole dialectológica nem sociolinguística, mas sim terminológica, visando o estudo comparativo da terminologia açucareira actual dos diferentes Estados brasileiros estudados, como já referimos, podemos inferir algumas questões de variação geográfica entre Estados e de variação social, associada a factores como a idade, o sexo e a escolaridade, pois é importante dispensarmos alguma atenção aos potenciais factores de variação terminológica intra e inter Estados ou regiões açucareiras, verificando a existência de variação geográfica e sócio-cultural.

2. Cultivo e colheita da cana-de-açúcar

No campo semântico do cultivo da cana-de-açúcar, registámos apenas a denominação *cana-de-açúcar* para designar a planta cultivada, nos diferentes Estados brasileiros estudados, enquanto, na ilha da Madeira, encontramos, a par da referida denominação, a designação mais popular *cana doce* e a mais técnica e erudita *cana sacarina*.

Relativamente às denominações das diferentes variedades de cana-de-açúcar, registámos alguns termos comuns ao Brasil e à Madeira,

nomeadamente *cana branca*, *cana roxa* e *cana caiana*. No Brasil, encontrámos novas denominações referentes a novas variedades e realidades locais, por exemplo: *cana pitua*, na Paraíba; *cana três x* e *cana paulista*, em Pernambuco; *cana Java* ou *jabra*, *cana da embrapa* e *cana de Alagoa*, em Minas Gerais; *cana paulista*, *napa paulista* ou *toiçada* também em Santa Catarina e *napa paulista*, *cana mulata pelada* e *cana Tucuman* (da Argentina), no Estado do Rio Grande do Sul.

No que se refere às operações de cultivo e colheita da cana, encontrámos as mesmas denominações nos dois lados do Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil), designadamente *plantar* com a variante popular *prantar a cana*, *limpar a cana* e *cortar* ou *colher a cana*. Também as denominações das diferentes partes da cana e diferentes fases do seu crescimento são idênticas, nomeadamente *pé da cana*, *raiz* ou *soca*; *semente*, *muda* ou *planta da cana*, para denominar o pedaço de cana semeado; *gomo da cana*, a parte mole da cana que se chupa; *nó da cana*, a parte dura das divisões da cana em gomos; *olho da cana*, que denomina simultaneamente o rebento do nó da cana e a parte de cima da cana; *pendão (da cana)* e *bandeira*, a flor da cana. A par destas denominações, ocorrem outras unidades lexicais, como a forma *olhadura*, para denominar a ponta da cana utilizada como semente; a denominação *palmito* (em Minas Gerais) e *olha* (em Santa Catarina), para designar as folhas da parte de cima da cana; os nomes *gema*, *broto* e *nacedor*, respectivamente em Santa Catarina e na Baía, designando o rebento do nó da cana.

Registámos as unidades terminológicas: *limpar a roça*², *roçar o mato*, *carpinar* ou *carpir o mato*, em Pernambuco; *capinar*³, *carpinar*

² Segundo António Geraldo da Cunha, o termo *roça* (s. XVI), forma derivada regressiva de *roçar*, provém do latim **ruptiare*, de *ruptus*, participio de *rumpere*, romper (CUNHA 1992, p. 687). Segundo o *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, a primeira atestação da palavra *roça* data de 1552, com o significado de acção ou efeito de roçar; terreno em que se faz a roçada; terreno com muito mato, mato crescido e ainda terreno de lavoura, grande ou pequeno, e plantação ou plantio (1594) e *roçar* data do século XIV, com o significado de cortar, derrubar mato (*Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, 2005, tomo xvi, p. 7053).

³ Segundo informações do *Dicionário Novo Aurélio século XXI*, o termo *capinar* (de *capim* + *-ar*) é utilizado no Brasil, Angola, Cabo Verde, Guiné, Moçambique e S. Tomé e Príncipe, com o significado de limpar as plantas, uma plantação ou um terreno, apresentando entre outros o sinónimo *carpir* (*Dicionário Novo Aurélio*

ou *carpir o mato*, a par de *roçar o mato*, em Minas Gerais, e também *capinar*, como sinónimo de limpar as ervas da plantação de cana, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, sendo que o termo *roçar* é a forma mais antiga e *capinar* com a variante *carpinar* e a forma sinónima *carpir* são termos mais recentes e que surgem no português africano e brasileiro. Uma plantação de cana-de-açúcar é designada *plantio* em Pernambuco; *roça de cana* na Baía; *canavial*, *roça* e *moita de cana* em Minas Gerais; *roça de cana* em Santa Catarina; *roça de cana*, *plantio (de cana)*, *canavial (de cana)* e *prantação de cana*, no Rio Grande do Sul. O termo *roça (de cana)* denomina uma pequena plantação de cana, a par do termo *canavial*, grande plantação de cana, em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul.

Salientamos ainda a conservação dos termos: *cortador de cana*; *olho da cana*, *soca da cana* e *fi(lh)o*, *fi(li)ação* e *fi(lh)ozinho de cana* (denominações do rebento da cana cortada), que, na Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe também se denominam *filho* ou *herdeiro*; *pranta* e *cana nova* (a cana do primeiro corte); *soca* e *ressoca* ou *soqueira*, respectivamente as canas do segundo e terceiro corte; *feixe de cana* ou *molho de cana* (conjunto de canas reunidas para serem transportadas para o engenho), a par das palavras *embolar* (Pernambuco) e *bandeirar* e *bandeira* (Minas Gerais), respectivamente para denominar o amarrar da cana e o molho de canas.

3. Extracção do sumo da cana

As instalações de transformação artesanal ou semi-industrial da cana-de-açúcar são denominadas *engenho*, em todos os Estados brasileiros, tal como na ilha da Madeira, enquanto nas Canárias (nomeadamente na ilha de La Palma), em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, encontrámos ainda o termo mais antigo *trapiche*, que, no

século XXI, 1999, p. 398). O termo *capinar* surge datado de 1871, no *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa* (CUNHA, 1992, p. 150), enquanto, no *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, é datado de 1836, com o significado de retirar capim, usando enxada ou afim, limpar terreno de mato ou ervas daninhas (*Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, tomo v, p. 1749).

Brasil, adquiriu um novo significado, armazém e porto de embarque de mercadorias (primitivamente associado à exportação de açúcar para a Europa).

O moinho de extracção do sumo da cana, que antigamente funcionava a tracção animal (*almanjarra* ou *manjarra de besta e engenho a boi*) e manual (*engenhoca*, *arrebenta-peito*, *moenda de pau* ou *engenho de pau*), meio artesanal que ainda hoje encontramos em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, praticamente desapareceu em todos os Estados brasileiros, tendo sido substituído por pequenos moinhos ou engenhos a motor diesel e eléctricos. Em Minas Gerais, encontrámos ainda um *engenho de água*, com *roda de água*, *roda de madeira* ou *cubos*, que recebem a água, fazendo movimentar a moenda, e alguns engenhos de bolandeira e pau de almanjarra, movidos por animais.

A época de corte da cana e laboração do engenho denomina-se *safra* ou *tempo de moagem*, em praticamente todos os Estados brasileiros, tal como na ilha da Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, sendo que a época de plantio e crescimento da cana, em que pode haver produção de cachaça, a partir do concentrado ou melado de cana, é designada *entre-safra*.

A máquina de moer a cana é denominada *moenda* (*do engenho*) em todos os Estados brasileiros estudados, sendo que, em Pernambuco, apresenta a variação denominativa *moagem*; em Minas Gerais, *máquina de moer* e, no Rio Grande do Sul, *engenho de moer*. Os três cilindros de madeira (antigos) ou de ferro (actuais), na posição vertical (os mais antigos encontrados em Minas Gerais e em Santa Catarina) e horizontal (os mais modernos em triângulo) também são denominados *moenda(s)*, em todos os Estados brasileiros estudados, apresentando as seguintes variações denominativas: *terno de moenda*, na Paraíba; *tambores* ou *eixos*, no Ceará; *tambores da cana* e *rolos* em Pernambuco; *moenda de ferro* e *moenda da cana*, em Minas Gerais; e *moenda de ferro*, *peão de moenda* e *rolo(s) de ferro*, em Santa Catarina. Como podemos observar, estamos perante uma variação mais terminológica do que geográfica.

Registámos o termo *moer a cana*, *espremer* e *esmagar*, praticamente, em todos os Estados brasileiros estudados, tal como na Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, onde também ocorre

o termo *trapichar* (de *trapiche*), para denominar o mesmo conceito. Apenas encontrámos a unidade terminológica *capitar a cana* no Estado de Minas Gerais, onde ocorre também a denominação *capitadeira da cana*, designando o primeiro cilindro que esmaga a cana, sendo sinónimo de *moenda quebradeira*. O termo *moenda mestre* denomina o cilindro do meio, que movimenta os outros dois, e *espremedeira* é o termo que designa o cilindro que esmaga pela segunda vez a cana, sendo denominados respectivamente *moenda do meio* e *moenda de lateral*, no Rio Grande do Sul. Ainda no que diz respeito à moenda, em Santa Catarina, o termo *macaco*, como denominação da parte de trás da moenda antiga de três cilindros verticais, é uma particularidade desta moenda, que serve para empurrar a cana, dispensando a necessidade de um trabalhador na parte de trás da mesma, para voltar a introduzir a cana, o que acontece em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe. O trabalhador que introduz a cana na moenda denomina-se *cevador de cana*, na Paraíba e na Baía; *tombador* e *moendeiro*, em Pernambuco; e *engenheiro* ou *moedor (de cana)* em Minas Gerais, sendo que esta última denominação é também o termo que ocorre em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul.

O sumo da cana extraído na moenda é denominado *caldo de cana*, em todos os Estados brasileiros, sendo esta a designação mais popular, uma vez que *caldo* denomina vulgarmente o sumo de um fruto, como por exemplo *caldo de limão*, daí a necessidade do complemento determinativo *de cana*, em *caldo de cana*. Registámos o termo mais técnico *garapa* em Pernambuco, em Minas Gerais, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, com a variante *guarapa* (possivelmente por influência da forma espanhola *guarapo*, devido à proximidade com o Uruguai e com a Argentina). Importa sublinhar que *garapa* é também o termo técnico utilizado, actualmente, na ilha da Madeira, para denominar o mesmo conceito, sendo controversa a origem deste termo. Encontrámos também a forma espanhola *guarapo* nas Canárias, onde também denomina, na ilha La Gomera, o mel de palma, parecendo ser um termo muito antigo, talvez de origem guanche. Como curiosidade, acrescentamos que, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe (que recebeu a terminologia açucareira cabo-verdiana), registámos apenas a forma crioula *calda*, para designar o sumo da cana-de-açúcar.

O recipiente que recebe o sumo da cana que sai da moenda é designado *parol*, termo muito antigo, do latim *pariolum*, com a forma *perol* no castelhano, sendo um catalanismo de uso rústico e local para designar um recipiente ou tina, em português *parol*⁴. No Brasil, actualmente, o termo *parol* ainda denomina o recipiente em que se recolhe o sumo da cana da moenda, no Ceará, em Pernambuco e na Baía, enquanto nos restantes Estados é denominado por nomes mais comuns: *depósito (de madeira)*, *cocho*, *tanque*, *tina de madeira* e *decantador* (termo mais técnico que ocorre em Santa Catarina). Os resíduos da cana esmagada são designados *bagaço (da cana)*, em todos os Estados brasileiros, tal como na Madeira, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe. Apenas, na Baía, encontramos os termos sinónimos *tirador de bagaço* e *puxador do bagaço*, para denominar o trabalhador que retira o bagaço da moenda. Apesar da tendência conservadora da terminologia açucareira atlântica, registámos, no Brasil, a ocorrência do termo de origem africana *banguê*, que denomina a padiola de cipós trançados, na qual se leva o bagaço à *bagaceira*.

4. Fabrico do mel de cana

No fabrico do mel de cana, tal como no fabrico de rapadura, de alfenim e de açúcar de cana, o sumo da cana passa por um processo de cozimento, em recipientes denominados *tachas* e *tachos*, sendo que as *tachas* são maiores do que os *tachos*. Em Santa Catarina, registámos a denominação *tachado*, a par dos termos *tacho (de melado)*, *tacho de cobre* e *forno (de melado)*, para designar o mesmo conceito, sendo que estes últimos termos também ocorrem no Rio Grande do Sul. Verificámos que, no caso do último termo, *forno (de melado)*, por contiguidade, ocorre uma extensão do significado da palavra *forno*, sinónimo de *fornalha*, local onde se coloca o fogo, denominando também o tacho de cobre em que se coze o mel.

⁴ Cf. Naidea Nunes, *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003, p.504.

O primeiro tacho que recebe o sumo da cana da moenda chama-se *recebedeira* na Paraíba; *recebedor* no Ceará; *tacha de caldo frio* em Pernambuco, e *caldo frio* ou *primeira tacha* na Baía, sendo que não registámos nenhuma denominação para este conceito nos restantes Estados brasileiros, acontecendo o mesmo com a denominação das restantes caldeiras, pois o cozimento do sumo da cana, muitas vezes, é reduzido apenas a duas tachas. A segunda tacha em que o sumo da cana ferve é denominada *caldeira*, na Paraíba, no Ceará e em Pernambuco, onde registámos ainda a denominação sinonímica *tacha caldo quente*, enquanto, na Baía, é designada *segunda tacha*. A terceira tacha, em que o sumo da cana é concentrado, denomina-se *caldeirote*, nos Estados de Paraíba, Ceará e Pernambuco, enquanto, na Baía, é denominada *terceira tacha*. A quarta tacha, em que se apura o caldo, chama-se *apurador*, na Paraíba; *cruzeta*, em Pernambuco, e *quarta tacha* na Baía. O último tacho que fica na boca da fomalha chama-se *boca* na Paraíba, *tacha da boca* em Pernambuco e *tacho do ponto* na Baía, sendo denominado *tacho* e *fomalha*, no Rio Grande do Sul. Depois de retirado do último tacho, com uma *passadeira* ou *cuia*, o mel passa para um recipiente para arrefecer, denominado *resfriadeira*, na Paraíba e Ceará, com a variante *esfriadeira* em Minas Gerais, onde ocorre a variação denominativa *cama fria* ou *fria* e *cocho (de madeira)*, enquanto, em Pernambuco, registámos o termo *desafogador*, para denominar o mesmo conceito. Muitos destes termos parecem constituir inovações lexicais brasileiras, uma vez que não ocorrem na documentação histórica nem actualmente nas outras regiões açucareiras do Atlântico.

O termo *ponto do mel* é comum às várias regiões açucareiras do Atlântico, apresentando as variantes *ponto do melado* em Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul e o sinónimo *mel apurado*, na Paraíba. O produto resultante da concentração do sumo da cana é denominado: *mel (de cana)*, na Paraíba, Ceará, Pernambuco e Baía; *mel de engenho*, em Pernambuco e na Baía; *melado (de cana)*, na Paraíba, na Baía, em Minas Gerais, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul e ainda *melaço*, forma mais popular, em Pernambuco e na Baía (termo que também denomina o subproduto do açúcar). O trabalhador responsável pelo fabrico do mel é denominado *fornalheiro* e *mestre do cozimento*, na Paraíba; *mestre*, no Ceará; *caldeireiro*,

em Pernambuco; *cozinhador*, na Baía; *tacheiro*, em Minas Gerais; e *meladeiro* (forma derivada de *melado* com o sufixo *-eiro*), no Rio Grande do Sul.

5. Fabrico de rapadura e alfenim

O produto açucareiro feito a partir do mel, em moldes de madeira quadrados denomina-se *rapadura* em todos os Estados brasileiros. Na Baía, a par do nome *rapadura*, ocorrem as denominações *rapadurinha* (*rapadura* feita em moldes pequenos), *rapadura serenta* (de má qualidade), *rapadura tradicional*, com a variante *raspadura* (de *raspa*) e *rapadura puxa* (tipo de *rapadura* puxada, ficando um pouco mais clara), denominações que também ocorrem em Minas Gerais, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, onde encontrámos a variante *rapadura de melado* e a denominação *quebra-queixo*, como sinónimo de *rapadura puxa*, a par da designação *puxa-puxa* (*rapadura* mais mole), denominação que também ocorre em Santa Catarina.

O nome *rapadura*, primitivamente, denominava os restos caramelizadas do mel que se rapavam do fundo do tacho e que serviam de alimento para os trabalhadores dos engenhos. Esta denominação passou da ilha da Madeira, onde ocorre a primeira atestação, na língua portuguesa, *rapaduras*, em 1523, para Canárias, onde ainda hoje existe na ilha de La Palma (doce de forma cónica feito de mel de cana com diferentes ingredientes), para Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe (onde ainda conserva o seu significado original) e para o Brasil, onde a palavra adquiriu um novo significado, designando uma espécie de açúcar bruto, misturado com amendoim, coco, goiaba, tangerina, mamão, limão, abacaxi, gengibre, abóbora, etc.

O trabalhador responsável pelo fabrico de *rapadura* é denominado *mestre da rapadura*, na Paraíba e em Pernambuco; *mestre*, no Ceará; *cozinhador*, na Baía, e *rapadureiro*, no Rio Grande do Sul. O grau de concentração do *melado* para fazer *rapadura* é designado *ponto da rapadura*, em praticamente todos os Estados, apresentando as variações denominativas: *ponto do mel*, em Pernambuco, *trempe* e *tempre*, em Pernambuco e na Baía, e *puxa*, em Minas Gerais. Os moldes quadrados de madeira em que se enforma a *rapadura* são denominados: *formas de rapadura*, nos vários Estados brasileiros,

sendo que, em Pernambuco, encontrámos as variantes *foima*, *formazinha* e *caixinha de madeira*, enquanto, em Minas Gerais, registámos as variantes *formas de madeira*, *forminha* e *grade(s) da rapadura*. O conjunto das formas é designado *tabletezinhas*, no Ceará; o trabalhador que põe a *rapadura* nas formas é denominado *botador de rapadura*, na Baía; o local ou mesa em que se colocam as formas é o *tendal da rapadura*, na Paraíba e no Ceará.

No Ceará e em Pernambuco, encontrámos um tipo de rapadura puxada que fica mais clara, denominada *alfenim* ou *alfinim*, com as formas sinonímicas *melaço puxado* e *puxa-puxa*, em Pernambuco. O termo de origem árabe *alfenim* é muito antigo, tendo praticamente desaparecido do Português Europeu, conservando-se apenas nos Açores, nas festas do divino Espírito Santo. O termo foi conservado no Brasil, nomeadamente no interior do Ceará e de Pernambuco, onde se conservou uma produção açucareira antiga e artesanal. Em Pernambuco, tal como na Baía e em Minas Gerais, encontrámos também a denominada *rapadura batida* ou *batida*, feita com o melado em ponto de açúcar, ou seja, mais apurada e com cravo, canela e erva doce. No Rio Grande do Sul, nomeadamente em Santo António da Patrulha, entrevistámos um informante que faz *rapadura batida* (numa *batedeira*), chamada *raspa (do tacho)* ou *raspinha do tacho*, denominando-se *raspeiro* o seu fazedor.

6. Fabrico do açúcar de cana

O fabrico do açúcar de cana exige uma maior limpeza do caldo da cana, utilizando-se para isso vários produtos, nomeadamente *água de cal*, *semente de carrapateira*, *mamona*, *azeite de dende* ou *cinza*. Para denominar este produto utilizado para limpar o sumo da cana na fervura, registámos o termo *decoada*, no Rio Grande do Sul, termo muito antigo, atestado na documentação histórica da Madeira. As impurezas contidas no caldo da cana são denominadas *impurezas* e *sujeira*, na Paraíba, *sujeira* e *escuma* no Ceará e na Baía, *bascuio*, *impurezas*, *tiborna* e *borra(s)*, em Pernambuco, *escuma do caldo* e *impureza da cana* em Minas Gerais, *cisco* em Santa Catarina e *escuma preta* no Rio Grande do Sul. O instrumento utilizado para retirar as impurezas do caldo da cana, *limpar o caldo* ou *escumar*, é

denominado *passadeira* na Paraíba, no Ceará e em Pernambuco, onde também ocorrem as denominações *peneira de arame* e *escumadeira*. Na Baía, registámos os termos *passador* e *balde*, enquanto, em Minas Gerais, encontrámos as denominações (*a*)*panhador da impureza*, *cuia de cobre*, *canecão grande*, *colher furada* e *escumadeira*, termo que também ocorre em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul.

O grau de concentração do açúcar é denominado *ponto do açúcar* em praticamente todos os Estados, tendo sido registados ainda os termos *arrocho*⁵ em Pernambuco, *tempre* na Baía e *ponto da forma* em Minas Gerais. O melado, depois de atingir o ponto de açúcar é retirado do tacho para um *cocho*, chamado *resfriadeira*, para *esfriar*, para isso é mexido com um instrumento denominado *palheta grande* na Paraíba e *rominhol* ou *reminhol* em Minas Gerais. *Rominhol* ou *reminhol* é um termo muito antigo, provavelmente do latim *remus* ou *rame* (cobre), que denomina uma colher de cobre com um cabo comprido. As primeiras atestações do termo ocorrem na Sicília e em Valência, na primeira metade do século XV, respectivamente com as formas *ramiols* e *romiols*. Na primeira metade do século XVI, mais propriamente em 1535, registámos a forma *raminhois* na documentação madeirense⁶.

O processo de formação de cristais de açúcar é denominado *cristalizar*, na Paraíba e no Rio Grande do Sul, com a variação denominativa *açucarar*, termo que também ocorre em Pernambuco, com a variante *açucar*, e em Minas Gerais com os sinónimos *embolar*, *granar* e *coagular*. O utensílio, geralmente de madeira, em que se cristaliza o açúcar é denominado *forma (de açúcar)*, em praticamente todos

⁵ Encontrámos a palavra *arrocho* (pedaço de madeira), associada às formas *arrochar* (1553), fixar utilizando o *arrocho*, por extensão apertar(-se) muito e *arrochado* (1553), apertado com *arrocho*, por extensão fortemente apertado, no *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa* (tomo iii, p. 872). No contexto da terminologia açucareira, *arrocho* denomina o ponto do açúcar, por este ser o ponto mais apertado ou de maior concentração e cozedura do sumo da cana. Na ilha da Madeira, nas regiões rurais mais isoladas, ainda ouvimos a forma *arrochiado* como sinónimo de apertado.

⁶ Cf. Naidea Nunes, *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003, p.540.

os Estados, ocorrendo a variação *foimas de tauba*, em Pernambuco, e *forma de madeira* e *sinozinho*, em Minas Gerais.

O mel que escorre das formas de açúcar é denominado *mel de furo*, na Paraíba e em Pernambuco; *melado do tanque* em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul, sendo que, em Minas Gerais, ocorrem também os termos *melado de açúcar*, *melado do pingo* e *melaço*, para denominar o mesmo conceito, e, no Rio Grande do Sul, registámos também o termo *melaço* e ainda *melado escorrido*. Como podemos verificar, o termo *melaço*, que denomina este subproduto do açúcar, confunde-se com o termo *melado*, surgindo este com diferentes especificações, *de açúcar*, *do pingo* e *escorrido*, para que não se confunda com o melado de cana.

Em Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, encontramos um açúcar com melado muito grosseiro, denominado respectivamente *açúcar batido*, *açúcar esfregado* ou *açucão*; *açúcar escura* e *açúcar grossa*; e *açúcar embolado*, *açúcar grosso* e *açúcar esfregado*. Esta denominação deve-se ao processo de se esfregar o açúcar, formando cristais grossos. O açúcar com menos melado é denominado *açúcar mascavo* em todos os Estados, apresentando grande variação terminológica, nomeadamente *açúcar bruto* e *açúcar vermelho* (Pernambuco); *açúcar mulatinho*, *açúcar batido* e *açúcar quebrado* (Baía); *açúcar vermelho*, *açúcar moreno* e *açúcar preto* (Minas Gerais); *açúcar vermelho* e *açúcar amarelinho* (Rio Grande do Sul). O açúcar mais claro, purgado, que é separado do mel, é designado *açúcar branco* em todos os Estados. Registámos o termo *açúcar cristal* na Paraíba e em Minas Gerais, a par dos termos *açúcar filtrado* e *açúcar escorrido*, também registado no Rio Grande do Sul. O trabalhador responsável pelo fabrico do açúcar é denominado *mestre de açúcar*, na Paraíba e em Pernambuco, enquanto, na Baía, registámos o termo *cozinheiro*, em Minas Gerais *engenheiro* e, no Rio Grande do Sul, *açucareiro*.

7. Fabrico de aguardente de cana

A bebida alcoólica feita do sumo da cana ou do mel é denominada *cachaça* em todos os Estados brasileiros. Na Paraíba, registámos, a par da denominação *cachaça*, os termos *aguardente* e *pinga* para

denominar o mesmo conceito. Encontrámos também a denominação *aguardente* em Pernambuco e a designação *pinga de melado*, *pinga de cana* e *pinga (de garapa)* em Minas Gerais, a par dos termos *cachaça de melado* e *cachaça de garapa*. Na Baía e em Santa Catarina, apenas encontrámos o termo *cachaça (de caldo)*, enquanto, no Rio Grande do Sul, o termo simples *cachaça* surge a par das denominações *cachaça de ouro* (envelhecida em pipas de carvalho) e *cachaça prata*. A aguardente feita do mel escorrido das formas do açúcar, em Pernambuco, é denominada *aguardente de mel de furo*.

O fabrico de aguardente ou cachaça exige a fermentação do sumo da cana, realizada em *dornas de fermentação*, termo registado na Paraíba, em Pernambuco, Baía e no Rio Grande do Sul, a par do termo *cuba*, na Paraíba e em Pernambuco, enquanto, em Minas Gerais, encontrámos as denominações *vasilha de fermentação* e *tambor*. A preparação do *fermento* denomina-se *pé de cuba*, termo registado na Paraíba e no Rio Grande do Sul. O sumo da cana fermentado, geralmente, é denominado *caldo fermentado* ou *garapa fermentada*, apresentando alguma variação terminológica, nomeadamente *vinho da cana*, na Paraíba; *caldo de cana azedo*, em Pernambuco; *vinho*, na Baía; *calda* e *ponto de lambicar*, em Minas Gerais; e *guarapa azeda* e *vinhada*, no Rio Grande do Sul.

O aparelho em que se fabrica a cachaça é denominado *alambique* ou *lambique*, em todos os Estados, sendo também denominado *panela de cobre*, na Paraíba, em Pernambuco e em Santa Catarina; e *forno*, *coluna* e *destilador*, no Rio Grande do Sul. O processo de fabricar aguardente denomina-se *destilar* em todos os Estados, apresentando a variante *estilar*, em Pernambuco e no Rio Grande do Sul, e os sinónimos *ferver* em Minas Gerais e *lambicar*, no Rio Grande do Sul. A aguardente muito forte ou muito fraca pode voltar ao alambique para *redestilar* ou *restilar*, é a chamada *cachaça bidestilada*. A primeira aguardente, muito forte, que sai do alambique é denominada *cabeça*, praticamente em todos os Estados. Na Paraíba, o termo *cachaça de cabeça* é sinónimo de *cana de cabeça*, enquanto, em Pernambuco, *cachaça de cabeça* é sinónimo de *aguardente de cabeça*. Em Minas Gerais, *cabeça* é sinónimo de *restilo* (porque esta aguardente tem de ser *restilada*) e de *cabeceira*, enquanto, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, *cabeça* é sinónimo da denominação *cabeça de*

cachaça, em vez de *cachaça de cabeça*. A segunda aguardente que sai do alambique é denominada *cachaça do coração*, *coração da cachaça* ou simplesmente *coração*, na Paraíba, em Pernambuco, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, enquanto, na Baía, apenas registámos o termo *cachaça* e em Minas Gerais *cachaça* e *pinga*. A última aguardente que sai do alambique, muito fraca, é designada *cauda*, na Paraíba e em Santa Catarina, onde também é denominada *rabo* e *água-fraca*. Encontrámos também a denominação *rabo* no Rio Grande do Sul e *água-fraca* em Minas Gerais, enquanto, em Pernambuco, registámos o termo popular *caixixi* e na Baía a designação *cachaço*, forma masculina de *cachaça*, com valor depreciativo. O trabalhador responsável pelo fabrico da cachaça é denominado *mestre da cachaça*, na Paraíba; *cachaceiro*, em Pernambuco, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul (embora este nome também designe alguém que bebe muita cachaça), a par do nome (*a*) *lambiqueiro*, em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul.

A variação terminológica ocorre, muitas vezes, nas entrevistas realizadas aos especialistas, agricultores e produtores de rapadura e alfenim, de melado, de açúcar mascavo e de cachaça, nos vários Estados brasileiros representados neste estudo. São frequentes os sinónimos no discurso de um mesmo informante, como por exemplo: *mel de engenho*, *melado* e *melaço*, na Baía; *água-fraca*, *cauda* e *rabo*, em Santa Catarina. A polissemia também é frequente, por exemplo nos termos: *melaço* (subproduto do açúcar sem sacarose e mel de cana) e *forno* (fornalha e tacho de cozer o mel). É interessante verificar que os termos polissémicos resultam dum processo de extensão semântica, geralmente por contiguidade, provocando variação terminológica, perdendo o valor distintivo e conduzindo à mudança linguística. Assim, muitas vezes, a variação terminológica, sinónimos e termos polissémicos, é indicação de que está a ocorrer uma mudança linguística, tendendo a desaparecer o termo mais antigo e mais especializado ou técnico, por exemplo: *parol* tende a ser substituído por *depósito de madeira*, *tanque*, *cocho*, *decantador* e *tina de madeira*; *escumadeira* tende a ser substituída por *passadeira*, *passador*, *peneira de arame*, *balde*, *cuia de cobre*, *canecão grande*, *colher furada* e (*a*) *panhador da impureza*.

No que se refere à variação histórica e geográfica, verificamos a existência de regiões mais conservadoras, as primeiras regiões de

produção açucareira (Nordeste Brasileiro) e a região de conservação da tecnologia açucareira mais antiga (Minas Gerais), onde ocorrem os termos mais antigos, por exemplo: *mestre (de açúcar)* na Paraíba; *alfenim* ou *alfinim* no Ceará e Pernambuco; *parol* na Baía; *reminhol* ou *rominhol* em Minas Gerais e ausência destes termos mais antigos em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, regiões mais inovadoras, onde ocorrem termos mais recentes, por razões histórico-geográficas. No entanto, as regiões mais conservadoras, a par dos termos mais antigos, apresentam algumas inovações lexicais ou terminológicas, por exemplo: *capinar* ou *carpinar* (limpar o mato das plantações de cana), a par do termo mais antigo *roçar*, em Pernambuco e Minas Gerais, tal como em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, regiões onde apenas ocorre o termo *capinar*. Em Minas Gerais, a par da palavra *moer*, ocorre o termo *capitar a cana* e, em Minas Gerais e Pernambuco, tal como no Rio Grande do Sul, ocorrem as formas *açucarar*, *coagular*, *embolar* e *granar*, como sinónimos de cristalizar o açúcar.

Relativamente à variação social, na variação entre os sexos, dado o menor número de mulheres entrevistadas (apenas duas), não é possível apurar a existência de diferenças significativas, tal como entre os informantes mais idosos e os mais jovens (apenas um). O facto de se tratar de uma área de actividade especializada, com terminologia técnica, pode explicar a menor variação social e geográfica. Assim, registámos uma grande uniformidade terminológica intra e inter Estados, sendo que as variações dialectais e sociolinguísticas não são muito evidentes. No entanto, registámos algumas variações sociais e terminológicas entre denominações mais populares e termos mais técnicos, por exemplo: *caldo (de cana)* denominação mais popular e *garapa* designação mais técnica do sumo da cana; *melaço* denominação mais popular e *melado* designação mais técnica do mel de cana.

Verificamos que as novas realidades e necessidades sociais conduzem ao alargamento vocabular da área terminológica, neste caso da terminologia açucareira, através da introdução de novas palavras ou termos mais recentes e, geralmente, menos especializados, como já referimos anteriormente. Assim, a variação sincrónica entre duas ou mais formas concorrentes ou alternativas, em que uma delas acaba

por prevalecer em detrimento das outras, por pressão ou prestígio social, é um indicador de mudanças linguísticas em curso, como já mostraram os estudos de geolinguística e sociolinguística.

Através deste estudo da terminologia açucareira actual do Brasil, podemos concluir que os fenómenos de mudança e variação nas linguagens de especialidade estão sujeitos a percursos de mudança e a factores que a condicionam do mesmo tipo que aqueles que ocorrem na língua comum ou corrente. Também podemos verificar que os fenómenos de variação e mudança encontrados no Português do Brasil são semelhantes aos que ocorrem nas outras regiões açucareiras estudadas, nomeadamente na Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe, havendo grande proximidade entre as duas margens do Atlântico.

Referências

- Cabré, M. T. 1993. *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártica/Empúries.
- Nunes, N. N. 2003. *Palavras Doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura.
- Weinreich, U.; Labov, W.; Herzog, M. I. 1968. Trad. port. de M. Bagno. *Fundamentos empíricos para uma teoria da mudança linguística*. S. Paulo: Parábola, 2006.

Dicionários

- Cunha, A. G. 1992. *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira (2ª edição revista e acrescida de 124 páginas).
- Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Lisboa: Temas e Debates, 2005, 18 vols.
- Novo Aurélio século XXI. O Dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.