

**LA APORTACIÓN DEL PORTUGUÉS  
A LA FORMACIÓN DE LA TERMINOLOGÍA  
AZUCARERA<sup>1</sup>**

*THE CONTRIBUTION OF THE PORTUGUESE  
LANGUAGE TO THE TERMINOLOGICAL  
FIELD OF THE SUGAR INDUSTRY*

**Cristóbal Corrales\*** y **Dolores Corbella\*\***

Recibido: 18 de mayo de 2011

Aceptado: 15 de junio de 2011

**Resumen:** Uno de los capítulos más interesantes de la historia de la lengua española es el de las interferencias léxicas con el portugués. El contacto entre ambas lenguas se intensificó a fines del siglo XV y propició no solo el trasvase de una serie de voces originariamente lusas, que apenas sufrieron cambios al integrarse al castellano de la época, sino también favoreció la adopción de préstamos semánticos y la

**Abstract:** One of the most interesting chapters in the history of the Spanish language is that of lexical interferences with Portuguese. The contact between both languages was intensified at the end of the fifteenth century. It fostered the movement not only of Portuguese entries that hardly underwent any changes when brought into Castilian at the time, but also of semantic borrowings, along with the revi-

---

\* Catedrático de Filología Española de la Universidad de La Laguna. Campus de Guajara, 38071. La Laguna (Tenerife), España; correo electrónico: cricozu@ull.es

\*\* Catedrática de Filología Románica de la Universidad de La Laguna. Campus de Guajara, 38071. La Laguna (Tenerife), España; correo electrónico: dcorbell@ull.es

<sup>1</sup> Esta investigación forma parte de los Proyectos PI 2007/007 (Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la información y Fondo Europeo de Desarrollo Regional —FEDER—) y FFI 2010/9422-Subprograma FILO (Ministerio de Ciencia e Innovación).

revitalización en el uso de palabras genuinamente españolas. En el análisis de la terminología azucarera, los registros documentales y la historia de esta industria avalan el origen portugués de toda una serie de voces que, procedentes de Madeira, fueron adoptadas por el español canario en los inicios del Renacimiento y desde las islas continuaron su andadura atlántica hacia el Nuevo Mundo.

**Palabras clave:** Lingüística, Dialectología canaria, Lexicología histórica, Terminología, Léxico azucarero.

talisation of certain Spanish words. In the analysis of sugar terminology, both the documentary files and the history of said industry support the theory of the Portuguese origin of a huge quantity of nouns coming from Madeira. These would have been adopted by the Canary islanders at the beginning of the Renaissance and from there they were to be exported over the Atlantic to the New World.

**Key words:** Linguistics, the Canary dialect, Historical lexicology, Terminology, Sugar lexicon.

## 0. INTRODUCCIÓN

0.1. Cuando en 1484 el gobernador de Gran Canaria Pedro de Vera hizo traer desde Madeira a maestros azucareros y al personal cualificado que conocía perfectamente la construcción de ingenios y su puesta en producción, hizo algo más que echar a andar una industria importante para la economía del archipiélago recién incorporado a la corona de Castilla, porque junto con todas aquellas gentes vino también una amplia y variada terminología azucarera que enriqueció el léxico español, al integrarse de inmediato en él, con la trascendental consecuencia posterior de que buena parte de aquellas palabras nuevas harían viaje, ya por completo españolizadas, a América, donde todavía hoy, pese a los cambios que las modernas técnicas de fabricación han supuesto para los ingenios, mantienen su uso muchas de ellas.

0.2. Así pues, el léxico que se empleó en Canarias, al crearse la industria azucarera a partir de los años finales del siglo XV, está constituido por un buen número de palabras de origen portugués. Se produjo un trasvase amplio y rápido, fácil de entender, si se tiene en cuenta que los lusismos ofrecen

características distintas al de los préstamos de cualquier otra procedencia. [...] No tiene el lusismo ese aire de extranjería, de artículo de contrabando, que presentan, por lo menos, durante cierto tiempo, palabras procedentes de otras lenguas. No sabe-

mos que nunca se hayan alzado contra ellos las voces de los puristas. Nadie ha visto en la adopción de vocablos portugueses menoscabo para el castellano, sino un explicable intercambio familiar<sup>2</sup>.

Esta proximidad histórica entre ambas lenguas ha hecho que compartan palabras comunes, idénticas en la forma y con mucha frecuencia también en el contenido, de modo que en la terminología azucarera la novedad estará solo en su aplicación a este campo, lo cual significa que la palabra española amplía así su horizonte semántico. Por la misma razón, el número de las llamadas palabras cognadas es alto, al provenir de un étimo común, por lo que la similitud, pese a la evolución diferente, hace que la adaptación a la fonética y a la ortografía del español de la palabra portuguesa se realice sin ninguna complicación, aunque en algunos casos se mantenga a veces alternativamente y durante un tiempo la forma lusa, como tendremos ocasión de comprobar. Junto a estas dos vías de penetración de los portuguesismos tenemos la que corresponde al calco o traducción de la palabra portuguesa, a la que se le proporciona una equivalencia léxica española, y naturalmente el préstamo directo, es decir, el término portugués se integra conservando su entidad original, al no existir posibles equiparaciones formales en español, si bien se hace necesaria, casi siempre, una pequeña adecuación en el significante. No hay fronteras infranqueables entre las varias posibilidades expuestas, por lo que una palabra, en el transcurso de su incorporación y precisamente a causa de las dudas iniciales en el proceso de entrada en la nueva lengua a la que llega, ha podido sufrir dos o más tipos de alteraciones diferentes e incluso todas ellas se han mantenido durante tiempo como variantes normales, usadas indistintamente.

0.3. Por otra parte, el portugués influyó ocasionalmente en la difusión, frecuencia y popularización de términos comunes al castellano, pero que en esta lengua eran ya raros y estaban semiolvidados, y de ahí el contraste de este empleo vivo en el léxico canario con el que se daba en el español peninsular.

---

<sup>2</sup> SALVADOR (1967), p. 239.

## 1. EL INGENIO

1.1. La palabra *ingenio*, en su aplicación azucarera, era conocida y usual en el siglo XV en Andalucía<sup>3</sup>, pero es probable que su presencia y difusión en Canarias, en fecha tan temprana como el 19 de enero de 1489, en la documentación del ingenio de Agaete, escrita con la grafía *yngenio*, se deba a los portugueses. El hecho de que a su lado se encuentre una serie de variantes, como son *engeño* (1500), *engenio* (1502), *henjenio* (1505), *yngeno* (1528), en buena parte causadas por la inestabilidad ortográfica de la época y que no eran por ello desconocidas en el romance peninsular, como se comprueba en el DCECH (s.v. *genio*), puede sin embargo suponer que las formas con *e* inicial, y especialmente *engeño*, se vieran reforzadas en su uso por el portugués *engenho*, voz esta que se expandirá desde Madeira, a partir de 1452, hacia otras áreas de lengua portuguesa, como Santo Tomé (1485), Azores (1588), Cabo Verde (1540) y Brasil (1577)<sup>4</sup>. El papel, pues, desempeñado aquí por la lengua portuguesa ha sido el de difundir en el español canario de los siglos XV y XVI la palabra en cuestión, junto con el cúmulo de variantes que se advierte en los textos. Luego correspondería a los isleños extender la voz por América, donde ya en el siglo XVI se estabiliza de manera definitiva la forma única *ingenio*<sup>5</sup>.

1.2. La construcción *ingenio moliente y corriente*<sup>6</sup>, tan repetida en los documentos azucareros del siglo XVI, para evidenciar que el ingenio en cuestión está en pleno funcionamiento, es traslación directa del portugués *engenho moente e corrente*, y aunque no se haya documentado hasta el momento en Madeira, de allí debió salir a Canarias, Azores (1588), Cabo Verde (1600) y Brasil (1711)<sup>7</sup>.

1.3. Se ha estimado de procedencia andaluza en las islas la voz *trapiche*, que se empleó especialmente para designar el

<sup>3</sup> FRAGO GRACIA (1999), p. 90, nota 213, y p. 238.

<sup>4</sup> NUNES NUNES (2003), p. 401.

<sup>5</sup> Según los ejemplos que aporta BOYD-BOWMAN (2003).

<sup>6</sup> Vid., por ejemplo, SERRA RÀFOLS (1978), p. 260, o GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 193.

<sup>7</sup> NUNES NUNES (2003), pp. 408-409.

molino azucarero movido por tracción animal, frente al *ingenio* accionado por la fuerza del agua<sup>8</sup>. Este origen se ha basado en la idea de que en portugués

parece ser palabra tomada del castellano, pues varios autores citados por Moraes coinciden en considerarlo vocablo brasileño. [...] No encontrándose el vocablo en Portugal ni en Galicia, parece seguro que debió de tomarse del castellano<sup>9</sup>.

Según el DCECH (s.v.), *trapiche* tiene ascendencia griega en latín, donde *trapetus* era el molino de aceite, y el resultado que conocemos es debido a que la palabra fue alterada por los mozárabes. La primera documentación en este diccionario es de 1535, en la *Historia de Indias*, de Fernández de Oviedo. También sabemos que

se emplea en Sicilia desde 1449, bajo la forma *trapetto* o *trapitto*, para designar a una nueva máquina hidráulica que inventa un tal Pietro Speciale, destinada a la molienda de caña<sup>10</sup>.

Sin embargo, la aparición en la documentación madeirense de *trapichas de bestas*, en 1468<sup>11</sup>, revela que la palabra no era desconocida en el portugués de aquella isla y que, por lo tanto, su uso en el español canario de 1517<sup>12</sup> pudo deberse perfectamente a la enorme influencia que en el terreno del léxico azucarero ejerció la lengua lusa. *Trapiche* fue precisamente una de las palabras del vocabulario del azúcar que personas de procedencia canaria extendieron por las Antillas<sup>13</sup>.

---

<sup>8</sup> Así lo hacía ver, en 1678, fray José de SOSA (1994 [1678]), p. 179: «El alférez mayor Alonso Jaimes de Sotomayor hizo otro que llaman *trapiche*; molía con caballos cerca de la misma ciudad de que despues para alargarla se dio para sitios a muchos caballeros [...]».

<sup>9</sup> DCECH, s.v.

<sup>10</sup> ÁLVAREZ NAZARIO (1972), pp. 183-184.

<sup>11</sup> NUNES NUNES (2003), p. 572.

<sup>12</sup> «E de la otra parte el atajo que va al *trapiche*», RONQUILLO y AZNAR VALLEJO (1998), p. 234.

<sup>13</sup> NAVARRO TOMÁS (1974), p. 195.

## 2. TIPOS DE AZÚCAR

2.1. En los tipos de azúcar que se citan en los textos vemos que adjetivos que se empleaban en portugués para calificar a *açúcar*, como son *fino*, *quebrado* y *refinado*, tienen correspondencia exacta en español y mantienen por ello su total equivalencia, de modo que en una y otra lengua será lo mismo *azúcar fino* ‘azúcar de la parte inferior o base del pan de azúcar’; *azúcar quebrado* ‘pan de azúcar que se partía en pedazos a causa de su defectuosa elaboración’, y *azúcar refinado* ‘azúcar muy puro, que se obtenía después de un proceso de elaboración de varias coceduras y purgas’<sup>14</sup>. Otros adjetivos, en cambio, tienen los mismos étimos latinos que los españoles, pero sufrieron evoluciones distintas. La adaptación se hizo entonces sustituyendo la palabra portuguesa por la española, sin más. Es el caso de *açúcar bom* (lat. *bonu*) convertido en *azúcar bueno*; *açúcar branco* (germ. *blank*), en *azúcar blanco*; *açúcar limpo* (lat. *limpidu*), en *azúcar limpio*; *açúcar novo* (lat. *novu*), en *azúcar nuevo*.

2.2. Novedades en español son los adjetivos *mascabado*, que se aplica al «azúcar que contiene melaza por su incompleta purga», y *lealdado*, que califica al azúcar «que ha sido examinada para comprobar su buena calidad». En el DCECH (s.v. *menos*), Corominas explica que «del portugués *mascabar* se tomó *azúcar mascabado*» y da como primera documentación del término en español el año de 1620, en la *Recopilación de las Leyes de Indias*, ejemplo utilizado por el *Diccionario de Autoridades*, en 1770. En Canarias la anotamos por vez primera en 1509<sup>15</sup>, y un poco antes, en 1504, se encuentra en Madeira<sup>16</sup>, punto de partida de la voz hacia nuestro archipiélago primero y a América después<sup>17</sup>. La lexicografía hispanoamericana del siglo XIX lo presenta todavía en uso, y así Pichardo (1836) lo define como

<sup>14</sup> En las definiciones de las palabras azucareras utilizamos las que hemos propuesto en el DHECan o en el DECan.

<sup>15</sup> «También refinará algún *mascabado* si se presentare la ocasión», GONZÁLEZ YANES y MARRERO RODRÍGUEZ (1958), p. 157.

<sup>16</sup> NUNES NUNES (2003), p. 322.

<sup>17</sup> BOYD-BOWMAN (2003) proporciona un texto de 1553: «60 arrobas de *açúcar mascabado*», escrito en Puebla de los Ángeles (México).

«El azúcar en bruto, no purificado ú purgado con barro», pero en 1959 ya se considera olvidado desde tiempo atrás, debido a los cambios experimentados por la industria azucarera<sup>18</sup>. La Academia nunca ha delimitado el uso de *azúcar mascabado*, y así en el DRAE-2001 la define, sin ninguna marca particular, como «La de caña, de segunda producción».

2.3. *Lealdado* es el participio del verbo *lealdar* (vid. 4.7) y su presencia en el léxico azucarero canario la tenemos atestiguada desde 1506<sup>19</sup>. También estará tempranamente en América, en 1553<sup>20</sup>.

2.4. El adjetivo portugués *somenos* tiene las acepciones «de pequeño valor o calidad» y «ordinario»<sup>21</sup>, y fue en Madeira donde se incorporó a la terminología azucarera al aplicarse, ya desde 1469<sup>22</sup>, al «azúcar mal purgado y mal cristalizado, de la tercera o penúltima parte del pan de azúcar, o sea, azúcar de inferior calidad y valor que el azúcar blanco, pero superior al mascabado». El traslado al español de lo que indicaba este adjetivo se produjo haciéndolo equivaler a *malo-mala*, que es una de las posibilidades de traducción del adjetivo portugués, como pudo haber sido «de poca calidad» u «ordinario». Sin duda, el hecho de que existiera *azúcar bueno* hizo más factible la elección de su contrario inmediato *malo*. Tenemos ejemplos de los años 1507 y 1509<sup>23</sup>. Paralelamente a esto, en los *Protocolos de Domingo Pérez*, con la fecha de 1559, se encuentra varias veces el adjetivo *someros* en conexión siempre con *escumas*<sup>24</sup>. Dada la

<sup>18</sup> RODRÍGUEZ HERRERA (1959), s.v. *mascabado*, escribe que la palabra había quedado anticuada porque «los nuevos procedimientos técnicos en la industria del azúcar en Cuba han hecho olvidar este nombre en el lenguaje corriente de nuestro pueblo».

<sup>19</sup> «Hordenaron que ninguna persona sea osada de sacar açucar desta yslla syn ser *lealdada* por el lealdador para ello elegido, ni de los ingenios», SERRA RÀFOLS (1949), p. 107.

<sup>20</sup> BOYD-BOWMAN (2003).

<sup>21</sup> ALMOYNA (1996).

<sup>22</sup> NUNES NUNES (2003), p. 328.

<sup>23</sup> SERRA RÀFOLS (1949), pp. 172-173, y SERRA RÀFOLS y ROSA OLIVERA (1952), p. 33. De 1509 es este ejemplo: «[...] le manda que no saque el dicho *azúcar mala* de la isla, sin su licencia».

<sup>24</sup> «En 8 cajas de azúcar dice que van 32 arrobas de azúcar mascabado y 106 arrobas y 8 libras de *escumas someros*», HERNÁNDEZ MARTÍN (2005), p. 106. Vid. también las pp. 249 y 324.

semejanza entre *somenos* y *someros* parece adecuado suponer aquí una posible transferencia de una lengua a la otra, porque a la proximidad formal se añade también la semántica.

2.5. Otros tipos de azúcar, de menor calidad que el blanco o el fino, se obtenían de los residuos que quedaban en las calderas, volviendo a actuar sobre ellos, en un nuevo proceso de elaboración. Se obtenían así el *azúcar de escumas* o *de rescumas* (vid. 5.4), denominación portuguesa que en principio es la utilizada hasta que posteriormente se españoliza en *espumas* y *re(e)spumas* (vid. el DHECan). De la denominada en portugués *escumas das tachas*, es decir la «terceira e última escuma aproveitada, retirada da tacha durante a fervura»<sup>25</sup>, llamada también en Madeira, por ser la tercera, *netas*, según la documentación lusa con una primera referencia en 1587, se conseguía un tipo de azúcar ordinario, el *azúcar de panela*<sup>26</sup>. Pues bien, en Canarias están presentes todas estas denominaciones, la primera, en 1531, convertida en *espumas de tachas*<sup>27</sup>, y la segunda en *nietas*, con una fecha de aparición anterior a la portuguesa, ya que está escrita exactamente el 8 de febrero de 1547<sup>28</sup>. Para Corominas (DCECH, s.v. *pañío*), *panela* procede del latín vulgar *panna* ‘sartén’, y en portugués se empleó primero para mencionar el recipiente en el que se cuajaba la azúcar, y por metonimia dio nombre luego al producto resultante. En 1601 recogió *panela* Rosal (1992), en su estudio etimológico de las pala-

<sup>25</sup> NUNES NUNES (2003), p. 422.

<sup>26</sup> Para PÉREZ VIDAL (1991), p. 229, este *azúcar de panela* no era «cristalizado en pilones, sino cuajado en una suerte de vaso».

<sup>27</sup> MORALES PADRÓN (1974), p. 145.

<sup>28</sup> «[...] para vender el lienzo y paños de color, junto con otras mercaderías que tiene, así en esta isla como en otras partes, al contado o en fiado, de azúcares, escumas, rescumas, remieles, *nietas*, vinos, etc.», HERNÁNDEZ MARTÍN (1999), p. 130. También aparece en la documentación el oficio de *netero* (como nombre que recibe uno de los operarios del ingenio, seguramente el encargado de las *nietas*), registrado en dos relaciones de deudas, una extraída del Protocolo de Juan del Castillo, fol. 489r, de 15-10-1572: «Yten mill e setecientos y diez y seis mrs. devidos a Bastian Gonçalez *netero* y pagados por la dicha Arguenta de Franquiz», GÓMEZ GÓMEZ (en prensa), y otra perteneciente a los Protocolos de Sancho de Urtarte, de 15-06-1573: «En 14 de febrero 1.944 mrs. que pagó a Francisco Falpón, *netero*», vid. GÓMEZ GÓMEZ (2000), p. 56.



bras castellanas, para hacer la siguiente apreciación: «*Panela*, en Portugués es la olla, de Pane, que es sustento general; pero en Castellano Azucar de Panela es Azucar en forma de pan». Para la Academia, que la marca como voz americana desde 1899, su etimología hay que explicarla a partir de *pan*. De Madeira entró la voz en Canarias, donde ya está en 1508 como *paneles*<sup>29</sup>, y en 1509, escrita *panela*<sup>30</sup>, y de aquí siguió a Andalucía y América, según señala Pérez Vidal. Hay documentación temprana, de 1554, en Puebla de los Ángeles (México)<sup>31</sup>, como palabra del léxico azucarero. El único ejemplo de *neta* que anotamos en los documentos analizados está en inglés, en un texto del «mercader de azúcar, hispanista y hereje» Thomas Nichols<sup>32</sup>. Aunque para muchos autores esta identificación entre *panela* y *netas* es clara, y tal vez lo fue en un primer momento, los listados de los productos que se detallan en algunos textos parecen indicar lo contrario<sup>33</sup>. Es probable, por tanto, que se tratara de diferentes tipos de espumas o de mieles, según su calidad, y quizá las *netas* consistían en un tipo de espuma fina que podía ser aprovechada para elaborar un nuevo pan de azúcar, en tanto que la *panela* era, como vimos, la azúcar cuajada en el recipiente del mismo nombre.

2.6. Aunque en Valencia, en el siglo XIII, ya se cita *panis zuccari*, y en Sicilia, en la primera mitad del siglo XV, *pani di*

<sup>29</sup> SERRA RÀFOLS y ROSA OLIVERA (1952), p. 25.

<sup>30</sup> *Ibíd.*, p. 33.

<sup>31</sup> «Arrobas de açúcar de panelas» y «arrobas de panelas y espumas panelas», BOYD-BOWMAN (2003).

<sup>32</sup> «Of the remainder in the cauldron is made a second sort, called escumas, and of the purging liquor that droppeth from the white sugar is made a third sort, and the remainder is called *panela* or *netas*», NICHOLS (1963 [1583]), p. 111. [«De lo que queda en el caldero se hace una segunda suerte, llamada escumas, y del líquido de la purga que gotea del azúcar blanco se hace una tercera suerte, y el resto se llama *panela* o *netas*», p. 110].

<sup>33</sup> Véase este ejemplo del año 1557: «en tantos açúcares blancos, escumas, rescumas, mascabados, *nietas*, *panelas* e remieles que los monte y valga, es a saber, el açúcar blanco a mill e doçientos e quarenta mrs. el arroba, y las escumas a mill e çiento sinquenta, y las rescumas a noveçientos, y el mascabado a mill mrs. y las *nietas* a seteçientos çinquenta, y la *panela* a seysçientos y la miel a seis mill mrs. la pipa», HERNÁNDEZ MARTÍN (2002), p. 107.

*zucchero*<sup>34</sup>, para referirse al «azúcar refinada, de forma cónica, después de retirada de los moldes de barro», pensamos que en Canarias *pan de azúcar* proviene directamente del portugués *pão de açúcar*. En Madeira, *paes de açuquar* está escrito en 1481, y en el *Códice Valentim Fernandes*, de 1507, se dice que

No meo desta ylha [Tenerife] esta huu pico tam alto e agudo como *pam de açúcar*<sup>35</sup>.

2.7. *Cara* tiene en ambas lenguas el mismo sentido primario de 'rostro', y su aplicación a la parte inferior del pan de azúcar era ya un hecho en Madeira en 1466 y 1471<sup>36</sup>. En Valencia, en el siglo XVII, la expresión *azúcar de caretas* puede identificarse, según Pérez Vidal, con *azúcar de cara*, que era la azúcar más próxima al barro con que se purgaba y por ello mismo la más limpia y blanca<sup>37</sup>. En Canarias los ejemplos muestran un empleo más frecuente en plural, en paralelo con el uso madeirense, como se advierte en la primera documentación de 1517<sup>38</sup>.

2.8. Sabemos que *pie* se empleó en Canarias para llamar a la «punta del pan de azúcar»<sup>39</sup> y que su uso en portugués solo se acredita en Brasil, en 1711, escrito *pé das formas*. En Madeira,

<sup>34</sup> NUNES NUNES (2003), p. 500.

<sup>35</sup> Apud NUNES NUNES (2003), pp. 501 y 503.

<sup>36</sup> NUNES NUNES (2003), p. 331.

<sup>37</sup> PÉREZ VIDAL (1970), p. 92.

<sup>38</sup> «Las quales dichas seiscientas arrobas de azucar y tres arrobas de *caras*, e cinquenta doblas de oro, le haveis de dar e pagar en cada un año. Y las dichas cinquenta doblas aquí en esta dicha ysla, y las dichas seiscientas arrobas de asucar y tres arrobas de *caras* puestas y pagadas en el dicho yngenio que agora está fecho en el dicho heredamiento de La Gaete, todo horro y quito de diezmo e toda costa y micion, en esta manera [...]», GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 191.

<sup>39</sup> En las *Ordenanzas de Gran Canaria*, de 1531, tenemos el que por ahora parece ser el único ejemplo de su uso: «[...] el señor del engeno sea obligado a hazer refinar todas las myeles que en su engeno obiere de todas las cañas que se molieren en cada çafra que se entiende ansy las myeles del açúcar blanco como las de los refinados y espumas y respumas y las rapaduras e coguchos e *pies* e que todo esta azúcar refinado que de lo suso dicho se fiziere se parta de por medio [...]», MORALES PADRÓN (1974), p. 147. Otra aparición de la palabra en 1505, en la documentación del ingenio de Agaete, recogida por GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 23, no tiene la evidencia significativa que se precisa para considerarla.

en cambio, lo que se registra para el significado en cuestión es *cugulho* o *cogulho*<sup>40</sup>, pero a juicio de Pérez Vidal la presencia en Brasil de esta palabra tuvo que ser debido a que fue introducida desde la isla portuguesa<sup>41</sup>. Naturalmente, el mismo punto de partida hemos de suponer para Canarias, si bien, por la escasez de ejemplos, no debió de ser término muy aceptado por los azucareros, en comparación con los otros sinónimos. No descartamos tampoco la posibilidad de una creación autóctona en los dos lugares donde se documenta la voz, pues es fácil de justificar el denominar *pie* a lo que es precisamente el extremo inferior del pan de azúcar.

2.9. Cuatro palabras que anotamos en la documentación azucarera, relacionadas entre sí, *cogucho*, *cobucho*, *cugacho* y *carabucho*, podrían provenir del portugués *cogulho*. El punto de partida de este término estaría en el latín vulgar *cucullu*, que en español dará *cogollo*. Pero *cogollo* se empleó para designar el «conjunto de hojas y puntas de la caña de azúcar que se utilizaban preferentemente para alimento de los animales», de modo que para evitar posibles ambigüedades se prefirió adaptar la voz originaria lusa como *cogucho*, *cobucho* y *cugacho*, dando paso así a tres nuevos términos del léxico azucarero. En coincidencia con el significado portugués<sup>42</sup>, primero tuvieron el sentido de «las puntas o cabezas de los pilones», pues no denotaban

una determinada clase de azúcar como «azúcar blanco cuajado y purificado... y del refinado»; igual caso es el de *espumas* y *caras*; todos significan partes o elementos de los que se obtienen diversas clases de azúcar, por lo común ordinarias. Esto al menos se encuentra en la primera etapa azucarera [...]; después, eso sí, pasan secundariamente a designar otras tantas clases de azúcar. El *Dicc. Aut.* sólo registra este sentido secundario de *cogucho*: «Especie de azúcar, de la más baja calidad, que se saca de los ingenios»<sup>43</sup>,

que prácticamente continúa igual en el DRAE-2001. *Cugacho* se documenta en Tenerife «con el sentido de ‘toda la forma o mol-

<sup>40</sup> NUNES NUNES (2003), pp. 388-390.

<sup>41</sup> PÉREZ VIDAL (1991), p. 230.

<sup>42</sup> NUNES NUNES (2003), p. 388.

<sup>43</sup> PÉREZ VIDAL (1970), p. 145.

de', no solo de su punta»<sup>44</sup>. Y en cuanto a *carabucho*, se explica porque *cara* (vid. 2.7) es precisamente la base del pan de azúcar. En portugués se conoce una derivación parecida, fundada en un criterio similar, *cabucho*<sup>45</sup>.

2.10. A la palabra española *raspadura*, que es simplemente «aquello que raspando se quita de la superficie» (DRAE-2001), se le añadió el valor azucarero propio de la portuguesa *rapadura*, es decir la «costra acaramelada que se raspaba de las calderas o de los tachos en que se condensaba el jugo de la caña de azúcar», y se creó así un doblete que pasaría al español americano (vid. el TLCA y el DAMER). En Canarias ha sido general siempre, primero con la acepción citada, y después como «dulce de miel de caña y gofio, que suele ser de figura cónica», la voz *rapadura*, no solo por la adopción del propio término portugués sino porque, al ser zona de aspiración de la *s* en coda silábica, fácilmente puede darse su pérdida, de modo que *raspadura* > *rahpadura* > *rapadura*.

### 3. DEPENDENCIAS DEL INGENIO

3.1. El hecho de que la fabricación de azúcar se tuviera que hacer en sucesivas etapas condicionaba la organización del ingenio. Construcciones separadas aunque contiguas albergaban todo lo necesario para llevar a cabo el proceso de convertir la caña en azúcar, y a cada una de esas edificaciones se le dio en Madeira el nombre de *casa* (se documenta ya en 1477). De manera similar, en Canarias la terminología para las distintas secciones del ingenio se configura siguiendo una vez más el patrón portugués. Así, la *casa da moenda* será la *casa de molienda*, que era donde se realizaba la primera operación, la de moler las cañas.

3.2. Las calderas para cocer el jugo estaban en la *casa de caldeiras*, cuyo equivalente español es la *casa de calderas*. Como

<sup>44</sup> *Ibíd.*, p. 146.

<sup>45</sup> «El hecho de proceder el azúcar de cobuchos del “cabo, fin o extremo del pilón”, ha influido en la forma portuguesa de la palabra: *cabucho*», PÉREZ VIDAL (1970), p. 145.

su nombre indica, en ella se instalaban las diferentes calderas en las que se hervía el jugo por medio de las *fornallas*. De ahí que existiera la posibilidad de llamar también a la *casa de caldeiras* la *casa de fornallas*, como sucedía en Brasil, en el siglo XVII<sup>46</sup>. Como en otros casos que aquí exponemos, la información canaria muestra el uso de *casa de fornallas* en 1527<sup>47</sup>. Con esta referencia podría suponerse entonces que la locución debía haber existido previamente en Madeira, aunque no se haya encontrado dato alguno por el momento, y que de allí habría venido a Canarias, pero de inmediato surge la duda de si no sería, más probablemente, una locución creada en el español isleño, fácil sinónimo de la general *casa de caldeiras*, ocasional y de escaso recorrido de uso, porque solo hemos anotado por ahora el ejemplo que citamos.

3.3. Queda igual, por su coincidencia exacta con el español, *casa de purgar*, que era donde se eliminaban las mieles de la azúcar para que cristalizara sin impurezas. Los panes de azúcar una vez formados se llevaban a secar a la *casa de pilheiras*, que en español se convierte en *casa de pileras*, siguiendo el criterio de relacionar la palabra con *pila*, o bien en *casa de pilleras*, manteniéndose entonces la conexión con el portugués. En esta lengua, *pilheira* tiene su origen en *pilha* (*pilha de madeira*, *de sardinhas*, *de sal*), voz esta que no puede provenir directamente del latín *pila* ‘pilar’, ‘columna’, pues como explica Corominas (DCECH, s.v. *pila* II)

la forma del vocablo es sospechosa de extranjerismo ultracoregido; comp[árese] *pia* «fuente», que presenta el tratamiento fonético correcto. La impresión que se saca de todo esto es que en castellano y portugués ha de ser vocablo de introducción catalana o galorrománica, que penetraría como término comercial en el sentido de «rimero de mercancías»; al entrar en portugués pudo sufrir el influjo del verbo popular *ilhar*.

<sup>46</sup> NUNES NUNES (2003), p. 382.

<sup>47</sup> Vid. GALVÁN ALONSO (1990), p. 571. En el documento original de esta relación de bienes se puede leer literalmente: «todo el qual dho cobre esta raydo e gastado de servir en el dho yngenio e ansi mesmo resçibo las *hornallas* del dho yngenio fechas e aderesçadas con su *casa de fornallas* tendal e tinas e todos pertrechos pertenescientes a la dha casa de caldeiras» (PN 608, AHPT, fol. 521v).

3.4. Los derivados de *bagazo*, *bagacera* ‘lugar del ingenio donde se almacenaba el bagazo’ y *bagacero* ‘trabajador que se encargaba de volver a prensar el bagazo y de recogerlo’, se han considerado en América brasileñismos debido a que la documentación conocida en portugués es tardía, del siglo XVIII y exclusiva de Brasil. Sin embargo, los datos canarios muestran que ambas voces estaban en uso en el archipiélago en el siglo XVI. La primera presenta su datación más antigua, según el DHECan, en 1546<sup>48</sup> y la segunda se encuentra en un documento de 1591, conservado en el Archivo Histórico Provincial de Las Palmas de Gran Canaria<sup>49</sup>, relativo a uno de los ingenios de Telde en el que servía como *bagasero* el negro liberto Alonso de Cabrera, que además se ocupaba, esporádicamente, del cargo de «pregonero» de la villa<sup>50</sup>. Ante estos testimonios caben dos hipótesis. La primera es que tanto *bagacera* como *bagacero* se formaron en Canarias y tras pasar a América fueron adoptadas por el portugués brasileiro. La segunda, la que nosotros creemos más probable, está basada en la posibilidad de que las dos palabras se hubieran formado en el portugués madeirense y estaríamos a la espera de que se confirmara, puesto que hasta el momento no se han encontrado escritas, en algún texto del siglo XV o XVI. Si así fuera, los sufijos portugueses *-eira* y *-eiro* se han transformado en los españoles equivalentes *-era* y *-ero*.

3.5. Fácil adaptación debió tener el portugués *tendal* como ‘local donde se colocan las *formas* para cristalizar y purgar el azúcar’, puesto que la palabra probablemente se conocía ya en

<sup>48</sup> «[...] e en cabo de la dicha calle, entre la calle y la *bagaçera* que a de quedar del dicho Francisco Benítez de Lugo [...]», SERRA RÀFOLS y ROSA OLIVERA (1952), p. 43.

<sup>49</sup> LOBO CABRERA (1983), p. 72.

<sup>50</sup> Es posible ofrecer algunos testimonios más, uno de ellos extraído del *Directorio de la Casa-Fuerte de Adeje*, compuesto entre los años 1654 y 1656: «Memoria de como se ha de repartir la gente para la molienda de este año. Ingenio. Guarda uno; Mayordomo uno; Moledores dos, que siendo libres se les da para una camisa y real y medio al día y mantenidos: *Vagaseros* dos; los que pareciere en dos piñas de a tres [...]», FUMERO ÁLVAREZ (2003), p. 56. El otro ejemplo es de fecha anterior, de 1604, procedente de las «Cuentas del Ingenio de Telde» (Protocolo 16250 de la Real Audiencia), en el que se señala el sueldo que reciben *Abraan* y *Rodrigo*, *bagaseros*.

español con la cuarta acepción del DRAE-2001: «Secadero de frutos»<sup>51</sup>. Pese a que las fechas presentan un desajuste cronológico excesivo, al estar la palabra en Madeira en 1588<sup>52</sup>, y en Canarias, en cambio, en 1527<sup>53</sup> y 1531<sup>54</sup>, se evidencia una vez más que el camino recorrido fue de la isla portuguesa a las españolas. No tenemos noticia de que se haya usado en la terminología azucarera de la América hispana, pero sí en la portuguesa<sup>55</sup>.

#### 4. OPERACIONES QUE SE REALIZAN PARA FABRICAR EL AZÚCAR

4.1. Los dos términos de uso general que hacen referencia a la primera operación que se llevaba a cabo en el ingenio, *moler* y *molienda*, se habían empleado anteriormente en la industria del aceite, y de allí debieron pasar a la de la caña de azúcar. En las islas pudo haber habido incentivación del uso por parte del portugués, especialmente en el caso de *moler*, pues en esta lengua debía de ser normal en el léxico azucarero a fines del siglo XV, y si bien *moer* no se ha documentado en Madeira hasta 1588, el hecho de que esté registrada en Santo Tomé en 1485<sup>56</sup> da crédito a su posible existencia también en aquella isla. *Molienda*, en cambio, parece no haber tenido influencia determinante en su aplicación a la «acción de moler la caña de azúcar», porque las acepciones primarias de *moenda* en portugués, según

<sup>51</sup> Sabemos, eso sí, que se usaba para denominar al lugar donde se ponían las tejas a secar, tal y como se lee en un acuerdo del Cabildo de Tenerife fechado el 21-02-1511: «[...] que solamente haga horno y *tendal* y que de este sitio goce tan solamente mientras tejas hiciere», SERRA RÀFOLS y ROSA OLIVERA (1952), p. 91.

<sup>52</sup> NUNES NUNES (2003), p. 566.

<sup>53</sup> «[...] 3 tachuelas de cobre del *tendal*», GALVÁN ALONSO (1990), p. 571.

<sup>54</sup> «Otrosy que el labrador o señor de las cañas que quisieren partir en el *tendal* sus açúcares y espumas y respumas que lo puedan faser y el señor del engeno sea obligado a le dar la mytad de las formas de açúcar y espumas y respumas que se fizieren cada diez partidos en el *tendal* ygualmente y el labrador las pueda sacar y llevar del engeno sy quysiere [...]», MORALES PADRÓN (1974), pp. 147-148.

<sup>55</sup> En Brasil, el *tendal* es el «espaço onde, os engenhos de açúcar, assem-tam-se as formas», BARBALHO (1984), p. 368.

<sup>56</sup> NUNES NUNES (2003), p. 764.

Almoyna, son las de «molino, máquina para moler o machacar; muela del molino o pieza que sirve para machacar, moler o pisar; trapiche», y solo secundariamente presenta el mismo significado que apreciamos en Canarias desde 1504 (vid. el DHECan). Pero es que, además, en Madeira se anota muy tardíamente, en el siglo XIX<sup>57</sup>.

4.2. El DRAE-2001 recoge *melar*, como término propio de los ingenios de azúcar, con la acepción de «Dar la segunda cochura al zumo de la caña, hasta que adquiere consistencia de miel». En Gran Canaria se documenta en 1517<sup>58</sup>, y en 1578, en el «Inventario del ingenio de Taganana (Tenerife)», fol. 178, se diferencian tres tipos de calderas, la de «rresebir», la de «cozer» y la de «*melar*». Pues bien, ni *melar* ni *caldera de melar* se han encontrado en Madeira, y sí, en cambio, en Brasil, en el siglo XVIII<sup>59</sup>. A la luz de los datos canarios y a la evidente etimología portuguesa —proviene de *mel*—, es lógico suponer que su ausencia en la isla de Madeira es documental y no real. En Cuba significa «Clarificar, defecar y al mismo tiempo concentrar el guarapo»<sup>60</sup>.

4.3. Las mismas palabras portuguesas *purgar* y *purgador* están presentes en el uso azucarero del español canario. Las dos lenguas presentan idéntico punto de partida para *purgar*, el latín *purgare*<sup>61</sup>, y el significado general, «Limpiar, purificar algo, quitándole lo innecesario, inconveniente o superfluo» (DRAE-2001), se ha particularizado y especializado en el léxico azucarero como «purificar el azúcar con barro en las formas, separando la miel del azúcar cristalizado». En Madeira<sup>62</sup>, en 1466 se emplea ya este verbo, y en Canarias se registra por primera vez en 1509<sup>63</sup>, e incluso antes, en 1507, en la locución *casa de pur-*

<sup>57</sup> *Ibídem*, p. 772.

<sup>58</sup> CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS (1961), p. 36.

<sup>59</sup> NUNES NUNES (2003), pp. 361 y 481.

<sup>60</sup> MORENO FRAGINALS (2001), p. 639.

<sup>61</sup> Vid. el DCECH (s.v. *puro*) y MORAIS SILVA (1813).

<sup>62</sup> NUNES NUNES (2003), p. 520.

<sup>63</sup> «[...] gran parte del azúcar que tenía recibido en su casa después de lealdado lo tornó a poner en sus cugachos los panes y que los tornó a *purgar* por que estaba lleno de bren habiéndolo lealdado en el ingenio», SERRA RÀFOLS y ROSA OLIVERA (1952), p. 33.



gar. De forma paralela, *purgador*, llamado también *maestro purgador* ‘trabajador encargado de eliminar las impurezas del azúcar una vez finalizado el proceso de elaboración’, se documenta en Madeira en 1501<sup>64</sup> y en Canarias en 1505<sup>65</sup>.

4.4. El acto de «retirar las escumas o las impurezas del jugo de la caña mientras hierve» se denominaba *escumar*<sup>66</sup>, igual que en portugués. La primera vez que se ha encontrado en esta lengua es en las Azores, en 1588<sup>67</sup>, pero como en otras ocasiones parece lógico suponer que este verbo debió de utilizarse en principio entre los azucareros de Madeira, que serían sus introductores en nuestras islas.

4.5. *Refinar*, a tenor de los datos cronológicos con los que contamos, pudo ser una novedad en el español del quinientos, lo mismo que *refinador*, pues el verbo se documenta por vez primera, en el DCECH (s.v. *fino*), en 1578. Desde luego, nuevas eran ambas palabras en su incorporación al léxico azucarero, pues si ya se tenía conocimiento de ellas en español, como se deduce del CORDE, al menos para *refinar*, los portugueses lo que hacen es prestar el significado de «cocer el azúcar varias veces para hacerlo más puro, blanco y fino», a la primera, y «trabajador encargado de refinar el azúcar», a la segunda. La documentación madeirense<sup>68</sup> no deja dudas sobre la repercusión en Canarias del uso portugués.

4.6. Una operación importante en el ingenio era la de *templar* los azúcares, porque de ella dependía que alcanzaran la consistencia necesaria, durante la cochura, para conseguir posteriormente una buena cristalización. El latín *temperare* dio en español *templar*, ya escrita así por el Arcipreste de Hita frente al *temprar* de Gonzalo de Berceo (DCECH, s.v. *templar*), mientras

<sup>64</sup> NUNES NUNES (2003), p. 522.

<sup>65</sup> GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 25.

<sup>66</sup> Se anota en el «Inventario del ingenio de Taganana (Tenerife)», fol. 178, que lleva la fecha de 5-07-1578: «Iten quatro tinas grandes de madera de tea que tienen las dos dellas cada una a los arcos de hierro y otra tina de madera de caravallo y dos gavetas de drago la una grande para la cachasa y la otra pequeña en que se *escuman* las tachas».

<sup>67</sup> NUNES NUNES (2003), p. 416.

<sup>68</sup> *Ibidem*, pp. 534-536.

que en portugués daba origen a *temperar*. La transferencia, por lo tanto, era simple e inmediata, y si en Madeira se atestigua por primera vez *temperar* en 1482<sup>69</sup>, en Canarias se anota su equivalente *templar* unos años más tarde, en 1510, en el ingenio de Agaete<sup>70</sup>.

4.7. Una vez cristalizada la azúcar era necesario examinarla para inspeccionar su calidad. Era lo que se llamaba, con un portuguesismo directo, *lealdar*. Su étimo es el latín *legalitare* y la primera documentación es de 1451, si bien la variante *alealdar* se anota antes, en 1339<sup>71</sup>. Pero será en Madeira donde se convertirá en término azucarero, escrito en 1471 *alialdar*, y ese mismo año *lealdar*<sup>72</sup>. En Canarias va a tener una frecuencia de uso muy alta, desde los mismos inicios de la producción azucarera (vid. el DHECan), lo mismo que su derivado *lealdador* (vid. 7.4), y de las islas tomaría rumbo a América (vid. los datos que aporta el TLCA, s.v. *lealdado*), aunque a partir de comienzos del siglo XVII cayó en desuso esta práctica.

4.8. Una actividad que le correspondía al *lealdador* (vid. 7.4) era la de romper, con un martillo, el pan de azúcar mal purgado. Esta acción se llamaba *quebrar*, tal y como se documenta en 1507<sup>73</sup>. En Madeira se había incorporado la palabra a la terminología azucarera desde 1471<sup>74</sup>. En las dos lenguas el punto de partida es el mismo, el latín *crepare*, y en ambas su presencia está ya atestiguada en los orígenes (vid. el DCECH, s.v.), por lo que el paso que se da en la isla portuguesa es de singularizar el contenido verbal a la acción concreta de romper el pan de azúcar, y dar origen también al llamado *azúcar quebrado* (vid. 2.1).

4.9. Los derivados de *caxa* (vid. 6.13), *encaixar* y *encaixador*, tenían fácil ingreso en español, convertidas en *encaxar-encajar* y

<sup>69</sup> Ibídem, p. 563.

<sup>70</sup> GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 168.

<sup>71</sup> MACHADO (1990), s.v. Vid. también PÉREZ VIDAL (1991), p. 228.

<sup>72</sup> NUNES NUNES (2003), p. 469.

<sup>73</sup> «Los señores del Cabildo ordenaron e mandaron que aya e lieve el lealdador que fuere de los açúcares, de su salario, veynte mil mrs. por un año, primero syguiente, pagados de las penas de los mismos açúcares que se *quebraren* e tomaren, pagados por los tercios del año, pagados de quatro en quatro meses», SERRA RÀFOLS (1949), p. 172.

<sup>74</sup> NUNES NUNES (2003), p. 526.

*encaxador-encajador*. Hacían referencia a la acción de «meter el azúcar en cajas de madera para exportarla» y al trabajador que se encargaba de esta tarea, es decir la de «meter en las cajas el pan de azúcar, una vez envuelto en papel». Los primeros ejemplos que se aportan para ambas palabras están fechados en el mismo año de 1504, en la isla de Madeira<sup>75</sup>. En Canarias, se anotan por primera vez en 1509<sup>76</sup> el verbo, y en 1510<sup>77</sup> el sustantivo<sup>78</sup>.

4.10. Antes de encajar la azúcar, había que realizar otra operación, la de *empapelar* los panes, es decir, envolverlos en papel, y solo en Madeira primero (1504)<sup>79</sup> y en Canarias algo después, en 1507<sup>80</sup>, se documenta este verbo dentro del léxico azucarero.

4.11. Un claro portuguesismo, sin correspondencia en español, es el verbo *pijar*, con la variante *pinjar*, documentado a partir de 1521<sup>81</sup>. Se refiere el término, como se advertirá, a «parar el ingenio por falta de cañas que moler», lo cual en portugués se expresa con el verbo *pejar* en Brasil<sup>82</sup>. Provincial es la acepción «Fazer parar (o moinho, cortando ou represando a água)»<sup>83</sup>. En su uso general, la palabra portuguesa equivale a los sinónimos españoles

<sup>75</sup> *Ibídem*, pp. 352 y 353.

<sup>76</sup> SERRA RÀFOLS y ROSA OLIVERA (1952), p. 36.

<sup>77</sup> GONZÁLEZ YANES y MARRERO RODRÍGUEZ (1958), p. 365.

<sup>78</sup> En la documentación consultada aparece también el oficio de *desencaxador* (vid. «Cuentas del ingenio de Telde», del año 1604), equivalente al portugués *desencaixador*, «trabalhador que retirava o açúcar das caixas», según NUNES NUNES (2003), p. 354.

<sup>79</sup> NUNES NUNES (2003), p. 774.

<sup>80</sup> «[...] 70 arrobas de azúcar *empapelado* y puesto en el Puerto del Palmar [...]», MARRERO RODRÍGUEZ (1974), p. 64.

<sup>81</sup> «Todos los días que el ingenio *pinjare* durante la zafra le han de pagar la mitad de la soldada y mantenimiento al respecto según queda dicho» y «Se obliga a empezar a cortar caña para el ingenio cuando Gonzalo Yanes le mandase y a dar caña abasto para el ingenio en todo el tiempo que dure la zafra por manera que, por falta de caña, el ingenio no deje de moler, pero si por falta de caña *pijare*, estará obligado a pagar los daños y menoscabos producidos», MARTÍNEZ GALINDO (1988), pp. 275 y 468. Vid. también SÁNCHEZ VALERÓN y MARTÍN SANTIAGO (2003), p. 395, con documentación posterior.

<sup>82</sup> FIGUEIREDO (1982).

<sup>83</sup> *Ibídem*.

«embarazar, obstaculizar, estorbar, obstruir»<sup>84</sup>; el latín *pedicare* podría ser su étimo<sup>85</sup>, aunque hay autores que estiman que su etimología es oscura<sup>86</sup>. El hecho de que aparezca *pejar* en Brasil, en 1711, y mucho antes en Canarias, *pijar*, hace probable el que la voz se conociera en Madeira y que de allí saliera, aunque hasta el momento no se haya encontrado escrita<sup>87</sup>; también es posible que existiera en la terminología madeirense al lado de *pejar* la variante *pijar*.

## 5. PRODUCTOS

5.1. *Bagazo* deriva de *baga* ‘cápsula que contiene las semillas del lino’, tanto en español (DCECH, s.v. *baga*) como en portugués<sup>88</sup>. Parece haberse aplicado primero a los residuos de la uva o de la aceituna exprimida, y por extensión se utilizó luego en relación con la caña de azúcar, y es este significado el que se conoce en Canarias ya en 1505<sup>89</sup>, en tanto que en la documentación madeirense se anota desde 1496<sup>90</sup>. Es decir, *bagazo* existía previamente en español y lo que se hace es llevar a cabo la misma ampliación designativa previamente realizada en portugués.

5.2. Al moler primero y prensar después las cañas, se obtiene el *caldo* o *guarapo* que será sometido de inmediato a cocción en las calderas, para condensarlo y llevarlo posteriormente a la cristalización. Término genérico fue también *jugo*, que durante tiempo compitió con la forma más próxima del étimo latino, *sugo*, hasta desplazarla por completo, y que es probable que, pese a su ausencia en nuestra documentación, pudiera haber tenido algún uso. La palabra que parece haber sido la normal, la más empleada, es *caldo*, con una primera aparición

<sup>84</sup> ALMOYNA (1996).

<sup>85</sup> FIGUEIREDO (1982).

<sup>86</sup> MACHADO (1990).

<sup>87</sup> NUNES NUNES (2003), p. 509.

<sup>88</sup> MACHADO (1990).

<sup>89</sup> «Yten por LXXXIII maravedis por quatro espuestas que dio al dicho Juan Ramirez para sacar *bagaço* [...]», GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 17.

<sup>90</sup> NUNES NUNES (2003), p. 690.

en 1509<sup>91</sup>. La aplicación de este término al jugo de la caña exprimida se registra también en los siglos XVI y XVII en portugués, concretamente en 1588 en las Azores y en 1628 en Brasil, y asimismo se conoce en Granada en 1591. Proviene del latín *calidus* 'caliente', y fue precisamente en español y portugués donde «el vocablo sobrevivió como nombre del líquido que resulta de cocer en agua la carne y otras viandas» (DCECH, s.v.). Después se aplicó al vino y al jugo de la caña indistintamente<sup>92</sup>. Aunque en portugués no tuvo un uso exclusivo, pues aparece junto a *sumo*, es posible no obstante que en Canarias se asentara con cierta firmeza, frente a los otros sinónimos, por la impronta lusa. Su extensión americana hoy, especialmente por América Central, México y Ecuador, según el DAMER, pero también en etapas anteriores por Puerto Rico y la República Dominicana (vid. el TLCA), favorecen la idea de su implantación canaria primero y su posterior viaje al Nuevo Mundo.

5.3. Tarda en aparecer en Canarias la palabra *guarapo*, pues la primera documentación que se incluye en el DHECan corresponde a la segunda mitad del siglo XVIII. Antes, en 1655, se halla un misterioso *garapo*, utilizado como apodo en La Orotava<sup>93</sup>, que no parece ofrecer dudas de que se trata de un antecedente claro de *guarapo*, puesto que en el siglo XVIII el historiador Quesada y Chaves vuelve a emplear el término, ya específicamente para referirse tanto al jugo de la caña como al que se extrae del cogollo de la palmera *guarapera*<sup>94</sup>. La voz *garapa* es la primera que se anota en portugués, en 1711 en Brasil<sup>95</sup>, aunque aplicada al aguardiente que se obtiene de la fermentación del jugo de la caña, que es hoy una acepción más de la palabra (vid.

<sup>91</sup> «Cada tarea de leña que entregare para 8 calderas de *caldo*, mas la leña necesaria para la casa de San Martín y para la casa de mieles y refinado», GONZÁLEZ YANES y MARRERO RODRÍGUEZ (1958), p. 225.

<sup>92</sup> Ya en el quinientos, en las islas se usaba para uno u otro; por ejemplo, en GALVÁN ALONSO (1990), concretamente el 13-07-1526, anotamos: «12 doblas de oro por el *caldo* de 4 botas de vino [...]».

<sup>93</sup> GONZÁLEZ YANES (1993), p. 337.

<sup>94</sup> «Miel y Cera. La ai de quatro especies una de las Cañas anter (sic) de hacer el asucar otra de Palmas que suelen decir *Garopo* o *Garapo* [...]», QUESADA Y CHAVES (2007 [h. 1770]), p. 289.

<sup>95</sup> NUNES NUNES (2003), p. 450.

el DAMER). Dos hipótesis están vigentes en la actualidad para explicar la etimología de *guarapo*. Piensan algunos que hay que buscar el origen en las lenguas indígenas americanas<sup>96</sup>, vía que ha seguido la propia Real Academia desde 1939 en su diccionario. Otros prefieren considerar, como Corominas, que se trata de una «palabra de origen incierto, probablemente forma africana propagada desde las Antillas» (DCECH, s.v.)<sup>97</sup>. Dentro del grupo «africanista» destacamos la opinión de Ortiz<sup>98</sup>, por las implicaciones que tiene para Canarias, y en su línea está Navarro Tomás<sup>99</sup> porque explica el origen de la palabra como «probable modificación de la antigua fonética del castellano *jarabe*, portugués *xarope*», pero añade que tal modificación pudo ocurrir en Canarias. Y es que, en efecto, la presencia en nuestro archipiélago, en los siglos XVII y XVIII, de las formas *garapo* y *garopo*

<sup>96</sup> Así lo expuso primero el lexicógrafo PICHARDO Y TAPIA (1836) en Cuba, y posteriormente, entre otros, MEGENNEY (1999), p. 217, para quien «parece que en realidad viene del quichua *huarapu-huarapo*, ‘el caldo de la caña de azúcar’, el cual, a su vez, parece ser el origen del tupí *garapa*, que tiene el mismo significado en el Brasil».

<sup>97</sup> La fecha de la primera documentación que da este diccionario es de 1620, en la obra de Tirso de Molina, *La Villana de Vallecas* (II, viii): «*guarapo*, ¿qué es entre esclavos?». El CORDE ofrece otro texto algo posterior, de 1653, de la *Historia del Nuevo Mundo* de Bernabé Cobo: «también en otras partes usan por vino cierto licuor que mana del cogollo de las palmas después de cortadas; en otras del *guarapo* hecho de zumo de cañas dulces».

<sup>98</sup> Parte de *garapa*, «palabra muy extendida en Angola y Congo para significar una bebida fermentada o cerveza derivada del maíz y de la yuca, tras una elaborada preparación, de gusto dulzón y alcohólica. Los negros congos, esclavos de los ingenios cubanos, debieron de aplicar su voz africana al *guarapo* de la caña de azúcar, cuya producción les recordaba la de su bebida favorita, así como sus otros caracteres. Esta opinión obtiene nueva razón en la palabra derivada *guarapeta*. Pero el vocablo *garapa* congo, procede de la influencia portuguesa de la voz *xarope* o española ‘jarabe’, que a su vez procede del árabe *zarab* ‘bebida’. Se trata, pues, de un curioso afronegrismo, considerando la etimología en rigor. No es la palabra originaria formada por elementos de la lingüística negra; pero decimos *guarapo*, porque tomamos la voz tal como fue por los negros africanos corrompida la palabra, que los descubridores les enseñaron, aprendida de los árabes. Es una genealogía etimológica de zigzag: del árabe al español y portugués, de éstos al congo, y del congo otra vez al español y portugués de las colonias», ORTIZ (1974), pp. 277-278.

<sup>99</sup> NAVARRO TOMÁS (1974), p. 195, en nota.

sirven para avalar las tesis de Ortiz. De lo que no parece haber duda es de que la palabra africana que luego, seguramente, se transformaría en *guarapo* tuvo asiento en Canarias, quizá traída por los portugueses desde el continente o por los esclavos negros de las plantaciones cañeras, e incluso podemos suponer<sup>100</sup> que el término *guarapo* pasó de Canarias a Madeira, a través de esclavos guanches, ya que es fácil de explicar la alteración de género y la fonética de *guarapo* en *guarapa* y *garapa* en la lengua portuguesa, para posteriormente trasladarse a Brasil. Esta hipótesis del guanchismo de la voz la ha formulado Nunes Nunes sobre la base de que *guarapo* se aplica, especialmente en La Gomera, a la «miel que se elabora, por cocción, con la savia de la palmera», y está asociada por ello a una actividad muy antigua que pudo ser nombrada así por los antiguos habitantes de la isla<sup>101</sup>. El problema es que, hasta ahora, no hay sino indicios no muy claros de la posible presencia del término en el léxico azucarero del siglo XVI. En cualquier caso, español y portugués en esta ocasión han ido juntos en el proceso de formación y extensión del nuevo término.

5.4. Las impurezas que se producen al hervir el caldo tienen todas ellas nombres con referentes portugueses. Así, las primeras impurezas que había que retirar de las calderas eran las *escumas*, y las *rescumas* las segundas. De ellas, como se ha dicho en 2.5, se obtenía un tipo de azúcar. Los términos portugueses, según se deduce de los protocolos notariales, se afianzaron en el uso, porque si bien es cierto que alternan con los correspondientes españoles, *espumas* y *respumas*, a lo largo del siglo XVI, especialmente, predominan las voces lusas (vid. el DHECan). Resulta sorprendente que en la Madeira del siglo XV no se documente *escuma* y sí, en cambio, *rescuma*<sup>102</sup>, porque parece evidente que de allí hubieron de viajar ambas a Canarias. No está de más, por otra parte,

<sup>100</sup> Seguimos el razonamiento de NUNES NUNES (2007), p. 216.

<sup>101</sup> «Sendo o processo de fabrico do mel de palma similar ao produção açucareira, pode-se levantar a hipótese da denominação *guarapo* ter passado do processo mais antigo para a nova actividade do fabrico de açúcar e mel de cana», NUNES NUNES (2007), p. 227.

<sup>102</sup> Según la información que aporta NUNES NUNES (2003), pp. 414 y 418.

saber que en portugués existe también *espuma*, pero como forma culta y quizá menos popular<sup>103</sup>.

5.5. *Cachaza* es otro de los vocablos que se aplicaba a las «espumas e impurezas que sobrenadan en el jugo de la caña de azúcar al someterlo a la acción del fuego». Corominas (DCECH, s.v. *gachas*), siguiendo a Morais, suponía que con los significados de «aguardiente que se extrae de las borras de la melaza» y «espuma producida con el primer hervor de la caña de azúcar» era voz de origen brasileño, y de este país «ha pasado al castellano de Cuba y América del Centro y del Sur». De hecho, la primera documentación portuguesa es el registro que aparece en la obra *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas*, de A. J. Antonil, de 1711<sup>104</sup>. En los ingenios de la antigua Capitanía de São Vicente (en el actual estado de São Paulo), durante el siglo XVI, se empezó a destilar la *cachaza* como bebida para los esclavos, con tal aceptación que su consumo se generalizó por todo el país (sobre todo por Río de Janeiro y Minas Gerais) y se hizo extensivo a todas las capas sociales<sup>105</sup>. En Madeira se recoge muy tardíamente, en 1836, como denominación del aguardiente importado de Brasil. En Canarias, en cambio, los registros recopilados hasta ahora permiten confirmar su empleo durante los siglos XVI y XVII. Así, en 1527, documentamos *cachaça* y en 1578 *cachasa*<sup>106</sup>, en sendos textos del Archivo Histórico Provincial de Tenerife, así como en dos documen-

<sup>103</sup> MACHADO (1990).

<sup>104</sup> NUNES NUNES (2003), p. 347.

<sup>105</sup> Comenta NUNES NUNES (2007), p. 203, que según Câmara Cascudo en su obra *Prelúdio da cachaça* (publicada en Río de Janeiro, en 1969, por el Instituto do Açúcar e do Alcool), «a *cachaça* teria surgido, no Brasil, num engenho da capitania de São Vicente, entre 1532 e 1548, a partir do vinho de cana-de-açúcar ou *garapa azeda*, que fermentava ao relento em cochos de madeira para os animais e que os senhores de engenho passaram a servir aos escravos. Esta bebida era denominada *cagaça*, e, depois de destilada, passou a designar-se *cachaça*. Assim, a palavra *cachaça* ter-se-ia formado no Brasil, a partir do português, para designar a aguardente de cana de inferior qualidade, difundindo-se, nos países ibero-americanos, com a forma espanhola *cachaza*».

<sup>106</sup> *Cachaça* en un «Contrato con escumero» (18-10-1527), PN 2786 AHPT, fols. 261-262, y *cachasa* en el «Inventario del ingenio de Taganana (Tenerife)» (5-07-1578), PN 0051 AHPT, fols. 177-179v.



tos de 1574 y 1576 que hacen referencia al ingenio que existió en Güímar<sup>107</sup> y que se conservan en el Archivo Municipal de La Laguna. La presencia de este término en el Archipiélago, en una época tan temprana, apunta a que la palabra viajó, como otras muchas, desde el Atlántico oriental hacia América, y no al revés como se ha supuesto en la lexicografía tradicional, si bien allí arraigó de tal manera que con el significado de «aguardiente de caña» se convirtió en la bebida nacional de Brasil, mientras que en el resto de América adquirió acepciones secundarias y formó derivados como *cachacera* «tanque de cachaza», *cachacero* «operario que separaba las cachazas con la espumadera» o *cachazón* «depósito en el que se mezcla la cachaza con el bagacillo», que prueban la aceptación que la voz tuvo entre los cultivadores de la caña de azúcar.

## 6. UTENSILIOS

6.1. *Caldera*, que en principio se refería a un recipiente de metal usado para calentar o cocer algo dentro de él, se especializó pronto en aquellos lugares donde se montaron los primeros ingenios, como Sicilia, Valencia o Granada, y se aplicó al recipiente grande de cobre en el cual se cocía el jugo de la caña. A Canarias debió llegar la nueva acepción a través del portugués madeirense *caldeira* pues, aunque las fechas puedan hacer pensar otra cosa, al anotarse la primera documentación en Madeira en 1587, hay que tener en cuenta que en la isla africana de Santo Tomé aparece antes, en 1527<sup>108</sup>, lo que evidencia que la palabra debía haberse incorporado al léxico azucarero portugués desde el principio de la instalación de la industria madeirense. En el ingenio de Agaete se empleaba ya en 1494<sup>109</sup>.

<sup>107</sup> «Luis ni otra persona en su nombre ha de sangrar la solla de la *cachaza* que es la bebida de los caballos [...]» y «Todos los días que moliera el ingenio le tiene que dar a Tejera para sus bestias toda la *cachaza* del ingenio sin sangrar», GÓMEZ GÓMEZ (2000), pp. 47 y 175.

<sup>108</sup> NUNES NUNES (2003), p. 356.

<sup>109</sup> «Un yngenio de moler cañas de açucar con todos sus aparejos de *calde-ras* e tachas e cobre, formas, casa de purgar [...]», GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 60.

6.2. Más pequeñas que las calderas eran las *tachas*, y en ellas se acababa de cocer el melado y se le daba el punto de azúcar. La Academia incluyó la palabra en la edición de su diccionario de 1899, localizada en América y con remisión a «tacho», pero desde 1970 se cambia América por Venezuela y se añade una nueva acepción situada en Andalucía, Canarias y América, que dice así: «En la fabricación de azúcar, aparato donde se evapora en vacío el jarabe hasta obtener una masa cristalizada». Señala Pérez Vidal que la palabra

*tacha* ha estado en todo tiempo vinculada al léxico azucarero, y, como la mayor parte de éste, debió de llegar a Canarias desde La Madera. En Andalucía y en el Sur de Portugal pudo emplearse desde muy pronto en el ámbito de las explotaciones cañeras. Y en una y otra zona procede directamente del árabe *tasta*<sup>110</sup>.

Para Corominas (DCECH, s.v. *tacho*), *tacha* viene probablemente del portugués *tacho*, «de origen incierto, al parecer metátesis de *chato*, porque el tacho portugués es vasija más ancha que honda». La documentación más antigua de *tacho* la obtiene en la primera edición del diccionario de Pichardo, en 1836. Sin embargo, por las fechas de los ejemplos que se recogen en el DHECan, parece evidente que *tacha* es anterior a *tacho*, y que es esta palabra la que proviene de aquella. Además, en el corpus investigado en Canarias solo se ha podido anotar hasta ahora la forma femenina, nunca la masculina. Por su parte, Corriente plantea como más factible la tesis del arabismo<sup>111</sup>.

6.3. El conjunto de las piezas de cobre empleadas en el ingenio, como las calderas, tachas y otros recipientes y utensilios, recibieron colectivamente el nombre de *cobres*. La palabra *cobre* es común a los dos romances, y aunque la acepción que aquí comentamos no es por completo extraña al castellano, pues en

<sup>110</sup> PÉREZ VIDAL (1991), p. 234. Sin embargo, NUNES NUNES (2003), p. 553, solo ha podido documentarla en las Azores en 1588. Pero allí hubo de llegar desde la Madeira.

<sup>111</sup> «Más que una metátesis de *chato*, como propuso Coromines, nos parece, efectivamente, arabismo, basado en el and[alusí] *tást* < cl[ásico] *tast* que, aunque en Alcalá sólo exhibe la asimilación de la dental, como *táss*, bien pudo conocer en el andalusí tardío el conocido fenómeno */st/ > /č/*», CORRIENTE (2001), p. 193.

singular puede equivaler a «batería de cocina, cuando es de cobre» y en plural, al «conjunto de los instrumentos metálicos de viento de una orquesta», según el DRAE-2001, su adscripción y generalización en el ámbito azucarero hay que achacársela al portugués. La cronología es similar, pues si en Canarias está presente ya en 1494<sup>112</sup>, en portugués se anota en Santo Tomé en 1499<sup>113</sup>, adonde arribaría seguramente desde Madeira.

6.4. El término portugués *parol* se documenta en 1586, en la «Partición de los dos quintos del ingenio de Tazacorte»<sup>114</sup>, y algo más tarde, hacia 1654, en el *Directorio de la Casa-Fuerte de Adeje*<sup>115</sup>. Curiosamente, *parol* se documenta en portugués muy tardíamente, en 1711, y en Brasil, como «Recipiente o artesa de madera, con varias funciones en el ingenio»<sup>116</sup>. La palabra paralela española es *perol*, y su primera datación, en el DCECH (s.v.), es hacia 1600. Sin embargo, *perol*, como término azucarero, aparece exactamente el 21-11-1510, en una «Orden para que se ejecute» una sentencia relacionada con el ingenio de Agaete<sup>117</sup>. Con estas aportaciones a la vista entendemos, primero, que *parol* tenía que utilizarse en portugués bastante antes de lo que hasta ahora se viene diciendo, pues a fin de cuentas los prime-

<sup>112</sup> «Un yngenio de moler cañas de açucar con todos sus aparejos de calderas e tachas e *cobre*, formas, casa de purgar, casas del yngenio e de calderas [...]», GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 60.

<sup>113</sup> NUNES NUNES (2003), p. 721.

<sup>114</sup> «Una caldera de espumas y otra caldera donde se recibe el caldo. Tres tazas de cocer el melado y un *parol* adonde se ha de hazer la lejía y otro *parol* que esta debaxo de este cobre y dos cubos de guindar el caldo de cobre y otros dos cubos de cobre de servicio de la dicha casa de calderas e ingenio», fol. 368v.

<sup>115</sup> «El tanque de las formas y el *parol* en que cae el agua se limpia», fol. 24 del manuscrito.

<sup>116</sup> NUNES NUNES (2003), pp. 504-505.

<sup>117</sup> «[...] se hizo entrega y execuçion de las dichas arrobas de açucar e por diez e ocho arrobas de conservas en la dicha sentencia contenidas en un yngenio de Agaete que hera del dicho Françisco Palomar, con los exes grande e pequeño del dicho yngenio, con una prensa de encaxar e con un *perol* de cobre grande, e con todas las otras xarçias convenientes al moler de las dichas cañas, y en las casas de calderas del dicho yngenio, con çinco calderas grandes e un *perol* grande e dos tachas de tenplar grandes [...]», GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 168.

ros ejemplos que aquí reproducimos son en realidad datos válidos para el portugués, y, segundo, *perol* también ha de tener empleo en castellano antes de 1600, y la prueba está en que en 1510 se escribe en el citado documento redactado en Madrid. No nos parece probable ni factible que *parol* se haya originado de forma independiente en las islas, sin conexión alguna con el portugués. Al contrario, como en otras ocasiones, la palabra portuguesa convive con la española correspondiente durante una larga etapa, tal vez durante todo el siglo XVI. Otra confirmación más de la inclusión del término *parol* en el léxico azucarero canario la tenemos al otro lado del Atlántico, en Santo Domingo, dado que el inicial léxico azucarero caribeño tiene su fundamento en el de Canarias, en un texto fechado en 1547, el «Inventario de los bienes del difunto Hernando Gorjón»<sup>118</sup>. En él se encuentra dos veces: «vn *parol* de cobre en donde cae el caldo» y «vn *parol* de cobre Remendado». También aparece la variante *parrol*: «vn *parrol* en que echan el melado de cobre Remendado», y el diminutivo *parolete*: «vn *parolete* en que caen las espumas de cobre».

6.5. Para hervir el jugo en las calderas se empleaban las *fornallas*, voz que en la casi totalidad de sus apariciones se escribe en plural. Como se señala en el DCECH (s.v. *horno*) es «palabra de origen leonés o gallegoportugués (ahí *fornalha* es de uso común), procedente del latín *fornacula* ‘hornaza pequeña’». La Academia acogió este término en su diccionario desde la tercera edición, en 1791, ya con la condición de «poco usado», para a partir de la quinta edición considerarlo «anticuado», y así hasta el DRAE-2001 en que ha pasado a ser «desusado», siempre con el significado de «horno». A las islas debió arribar la palabra portuguesa *fornalha* con los maestros azucareros madeirenses, pese a que las fechas de la documentación canaria son una vez más anteriores a las portuguesas<sup>119</sup>, y si en ellas se conocía ya a través del leonés, cosa que creemos improbable, la diferencia estaba en que no designaba a un horno sino a un fogón, pues las *fornallas* portuguesas y canarias eran «en los

<sup>118</sup> Vid. FONTANELLA DE WEINBERG (1993), pp. 24-27.

<sup>119</sup> Según NUNES NUNES (2003), p. 751, en Madeira se data desde 1535. En cambio, GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 18, la anota ya en Canarias en 1505.

ingenios de azúcar, cada uno de los grandes fogones sobre los que se hallan las calderas y pailas en que se cuece y da punto al jugo de la caña»<sup>120</sup>. En Cuba, según el DRAE-2001, es «En un ingenio, parte inferior del horno por donde se extraen las cenizas a través de una reja de hierro», acepción que registra Pichardo, aunque no en la primera edición de su diccionario, y que implica un cambio designativo con respecto al uso canario.

6.6. Los desechos e impurezas que se producían durante la cocción del jugo se retiraban mediante las *escumaderas*. La pareja *escumadeira-escumeiro* se integró sin dificultad en español, aunque pasaron ambas palabras por una etapa de adaptación mediata, es decir de simple acomodo a las terminaciones habituales de nuestra lengua, de modo que en principio anotamos *escumadera* (1505) y *escumero* (1522), si bien al momento se encuentran ya las equivalentes *espumadera* (1505) y *espumero* (1528). La primera hace referencia a la «paleta con agujeros con la cual se eliminaba la suciedad del caldo de la caña de azúcar» y la segunda, que no tenía existencia previa en español pero que era factible de crear gracias al sufijo *-ero*, que «indica oficio, ocupación, profesión o cargo» (DRAE-2001) y hace transparente el significado de la nueva palabra, nombraba al «trabajador encargado de templar o dar punto a las espumas para obtener el azúcar de este mismo nombre». La documentación lusa que facilitaba Machado para *escumadeira* era muy posterior a la canaria, ya que se recogía por primera vez en 1706. Sin embargo, Nunes Nunes la ha anotado en Madeira en 1535<sup>121</sup>, fecha posterior no obstante a la que aquí facilitamos, pero es evidente que pese a esta discrepancia cronológica la palabra debía de emplearse en portugués en época mucho más temprana que en Canarias, pues a las islas llegó dentro del conjunto del léxico azucarero. En cierto modo esto lo prueba el que *escumeiro* se encuentre en la documentación madeirense en 1514<sup>122</sup>. Aunque en el DCECH (s.v. *espuma*) no se data *espumadera*, el CORDE confirma que ya existía en el léxico español en el siglo XVI, al reunir ejemplos de 1527, 1590 y 1600, con la acepción que le da

<sup>120</sup> PÉREZ VIDAL (1991), p. 226.

<sup>121</sup> NUNES NUNES (2003), p. 415.

<sup>122</sup> *Ibidem*, p. 418.

el DRAE-2001: «Paleta ligeramente cóncava, y con agujeros, con que se espuma el caldo o cualquier otro líquido para purificarlo, o se saca de la sartén lo que se fríe en ella».

6.7. Otro utensilio del ingenio madeirense era la *batedeira*, con el significado de «instrumento de cobre parecido a una espumadera, de la que se diferencia por tener cerco y carecer de agujeros, que servía para batir el jugo en las tachas, antes de pasarlo a las formas», y se empleó también para designar el propio recipiente en el cual se batía. Con los datos canarios a la vista parece evidente que en el siglo XVI debió de emplearse en Madeira y de allí pasó a nuestro archipiélago, adaptada como *batidera* (ya en 1511), término próximo formalmente al portugués<sup>123</sup>. La palabra española correspondiente, *batidora*<sup>124</sup>, es lógico que coexistiese desde el principio con la forma portuguesa.

6.8. Para trasvasar o retirar el caldo de las calderas se emplearon dos cazos o pequeñas vasijas con mango, cuyos nombres eran lusismos directos: *pomba* y *remillón*. Cumplían funciones similares en el ingenio, y se diferenciaban especialmente por el tamaño, al ser el segundo de mayor capacidad. Como en otras ocasiones se adelanta la documentación canaria a la madeirense, pues en nuestras islas están ya ambos términos en 1505<sup>125</sup>, mientras que en la isla portuguesa es 1535 la fecha de su primera anotación, si bien la segunda aparece como *raminhois*<sup>126</sup>. La ausencia de *remillón* en Madeira hace conjeturar a Nunes Nunes

<sup>123</sup> NUNES NUNES (2003), p. 343, la anota en un texto de 1531, posterior por lo tanto a la primera documentación canaria. Lo mismo sucede en el caso del significado 'recipiente', que aparece en este texto de 1528: «[...] a dar dos *batideras* de remieles cada día para cada recua de 4 bestias [...]», SÁNCHEZ VALERÓN y MARTÍN SANTIAGO (s.a. [2003]), p. 226, pues la citada NUNES NUNES, p. 344, no ha encontrado documentación antigua sino ya muy tardía, en 1711 y en Brasil.

<sup>124</sup> «1 tacha de cobre de hacer confites, 1 *batidora* y 1 *reminol* de cobre», en un documento de 23-04-1520 citado por LOBO CABRERA (1979), p. 84. No obstante, no parece haber sido término común en español general a juzgar por la escasa presencia en los textos que aporta el CORDE, con una única documentación en 1565.

<sup>125</sup> «Yten por tres *ponbas*, e dos escumaderas, y tres cubos, e dos *remillones*, e una caldera, que está a las tachas, todo de cobre [...]», GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 19.

<sup>126</sup> NUNES NUNES (2003), pp. 515 y 541.

si el punto de partida de la palabra no estaría en el siciliano *ramiols*, de *rame* ‘cobre’, y de allí pasaría al valenciano, donde evolucionó a *romiols* o *rumiols*, para posteriormente entrar en el castellano con la forma *remillón*. Sin embargo, el hecho de que en Canarias al lado de la más común *remillón* se encuentren también *remiñol* y *reminón*, estas últimas descendientes directas del portugués *reminhol*, únicamente hallado en Brasil, vuelve a plantear la duda de si no se habría conocido esta voz en la Madeira de los siglos XV y XVI, lo cual a nosotros nos parece evidente. En las áreas azucareras americanas las dos palabras debieron de usarse desde el primer momento de la implantación de los ingenios. *Pomba* se convertirá en *bomba*<sup>127</sup> y *bombo*<sup>128</sup>, en Cuba y Puerto Rico, respectivamente. Información lexicográfica americana sobre *remillón* puede consultarse en el TLCA.

6.9. La «caja o canal de madera donde caía la miel que no llegaba a cristalizar en las formas» se denomina en portugués *corrente*, según la definición de Figueiredo (1982, s.v.). En las islas, ya en 1507 se ha hecho la traslación inmediata al español, de modo que la encontramos como *corrientes*, es decir, siempre usada en plural (vid. el DHECan).

6.10. *Forma*, con el significado de «molde cónico de barro cocido, con un agujero en el vértice, empleado para elaborar los panes de azúcar», como muy bien indicaba Pérez Vidal no debe considerarse un cultismo sino un portuguesismo pues, a pesar de que en Valencia su uso se recoja desde principios del siglo XV y en Granada también se documente su empleo (vid. el TLHA), el camino de entrada hacia el español canario fue el portugués madeirense<sup>129</sup>. Efectivamente, en esta isla portuguesa es posible encontrar testimonios de empleo desde mediados de ese

<sup>127</sup> MORENO FRAGINALS (2001), p. 607, define *bomba* como «Cucharón de cobre, con un largo mango de madera, empleado para moler la meladura en las pailas, bombear los caldos y batir la masa cocida».

<sup>128</sup> NAVARRO TOMÁS (1974), p. 161, al describir el antiguo trapiche puertorriqueño explica que «el guarapo pasaba por una canal al “recibidor” o primera paila de la “hornalla”, desde el cual era trasladado al segundo depósito llamado “fondo”, y después al tercero, “tacho”, mediante grandes cazos de madera que recibían el nombre de “bombos”. Se usaban también con el mismo objeto bombos de higuera denominados “remillones”».

<sup>129</sup> PÉREZ VIDAL (1970), p. 149.

mismo siglo<sup>130</sup>; y la documentación canaria remonta a 1494 para *forma*, mientras que la castellanizada *horma*, dentro de este contexto azucarero, aparece en un registro de 1518 en Tazacorte, La Palma<sup>131</sup>. De su equivalencia total constituyen buena prueba las *Ordenanzas de Gran Canaria*, de 1531, texto en el que se emplean indistintamente ambas palabras<sup>132</sup>.

6.11. Un tipo de *forma* era el *sino* o *signo*, que se distinguía de aquella por su mayor tamaño, y en opinión de Pérez Vidal se empleaba para cuajar la panela por lo que carecía de *furo*<sup>133</sup>. *Sino* y *signo* existían en español y portugués, del latín *signum*, tal y como lo ponen de manifiesto los textos madeirenses del siglo XVI<sup>134</sup>, y de inmediato se incorporaron a la terminología azucarera canaria, según muestran los protocolos notariales y otros documentos recopilados en el DHECan. La alternancia de una y otra no debe extrañar, ya que en el español medieval y clásico eran la misma palabra, y la distinción gráfica y semántica no se establecería definitivamente hasta muy tarde (DCECH, s.v. *seña*). Como en otros casos del léxico azucarero, la voz, con sus dos grafías, pasó a América (hay ejemplos de su uso en Santo Domingo y México en el citado libro de Pérez Vidal)<sup>135</sup>.

6.12. El agujero de las *formas* tenía también nombre portugués: *furo*, término que sirvió asimismo para llamar a la «tabla horizontal, con agujeros regularmente espaciados, donde se colocaban las formas en posición vertical». Es decir, el significado primigenio de la palabra era el que tenía en portugués, el de

<sup>130</sup> «O meu terço do dito açucar que me há de dar asy ho das *formas* como de panella apurado» en un ejemplo de 1452 recogido por NUNES NUNES (2003), p. 436.

<sup>131</sup> «[...] la traspasamos no sacando cosa alguna de aquí adelante todos los cobres *hormas* e otras cosas requisitos para el trabajo e uso e bollição de açucar qualesquiera que sean los estantes», VIÑA BRITO (2004), p. 580.

<sup>132</sup> MORALES PADRÓN (1974), pp. 111 y 123.

<sup>133</sup> PÉREZ VIDAL (1991), p. 233.

<sup>134</sup> NUNES NUNES (2003), p. 548.

<sup>135</sup> PICHARDO Y TAPIA (1836) recogía *sino* en Cuba como «Pieza de barro parecida a la *Horma de azúcar*; pero más delgado y cilíndrico el tubo, o en otra manera. También algunos llaman así a la misma *Horma, Sino de azúcar*». Precisa MORENO FRAGINALS (2001), p. 649, que, en efecto, es lo mismo que la «horma de azúcar pero sin furo».



‘agujero’ y, si en un principio se utilizó en la terminología azucarera, posteriormente quedaría en el uso general canario como sinónimo de la palabra española, y así a los «agujeros que hay en la punta del timón del arado» se les llama *furos* en El Hierro y Fuerteventura<sup>136</sup>. También hay constancia de su empleo en Cuba, idéntico en todo al canario (vid. el TLCA), pero ya en 1958 estaba fuera de uso<sup>137</sup>. La lexicografía general del español la ha considerado tradicionalmente «americanismo» o «provincialismo cubano», frente a la Academia, que desde 1884 la incorporó a su diccionario sin ningún tipo de localización geográfica, aunque restringiendo su uso al ámbito de los ingenios de azúcar.

6.13. El hecho de que se usaran para el transporte de la azúcar cajas de madera hizo que la palabra adquiriera un sentido específico dentro de esta terminología e incluso sirviera como medida, ya que tenía una capacidad que oscilaba entre quince y veinte arrobas castellanas<sup>138</sup>. Ya en Madeira se empleaba *caxa* (registrada solo una vez, en 1472) y *caixa*, en 1494 y a lo largo del siglo XVI<sup>139</sup>, y el término en seguida se anota para Canarias, pues su difusión de hecho se hizo general en todos los dominios azucareros al ser envase habitual y normal del producto. Con referencia a las islas aparece ya en 1489, en el *Registro del Sello*<sup>140</sup>. Así pues, la *caixa* portuguesa no solamente se transformó en la *caxa-caja* española, sino que aportó a esta la nueva aplicación designativa, pues debió de ser en Madeira donde adquirió precisamente la especialización.

<sup>136</sup> Vid. el ALEICan (1975), mapa 107.

<sup>137</sup> RODRÍGUEZ HERRERA (1958), s.v.

<sup>138</sup> LOBO CABRERA (1989), p. 60.

<sup>139</sup> NUNES NUNES (2003), p. 249.

<sup>140</sup> «Comisión a Juan de Monsalve, portero de Cámara, para que prenda y entregue a los alcaldes de Corte los guardas de almojarifazgo de Sevilla que tomaron nueve esclavos, un camello, tres cajas de conservas y una *caja grande de azúcar*, enviados por Pedro de Vera, gobernador de Gran Canaria, para la Reina y el Príncipe [...]», AZNAR VALLEJO (1981), p. 31.

## 7. PERSONAL

7.1. En la Madeira de finales del siglo XV y principios del XVI estaban en el servicio del ingenio el *mestre de açúcar*, que se encargaba de la calidad final del azúcar, y el *mestre de engenho*, responsable del buen funcionamiento del ingenio<sup>141</sup>. En las islas, *mestre* se convertirá en *maestro*, o en *maestre*, y así, ya en 1504 anotamos «maestro del azúcar»<sup>142</sup>; en 1507, «maestre de faser açúcar»<sup>143</sup>, y en 1531, «maestros de engenos»<sup>144</sup>. El «carpintero especializado en construir ingenios», lo que en portugués era el *mestre de fazer engenhos*, que si bien no se documenta en Madeira sí está en las Azores, en 1588<sup>145</sup>, se anota en Canarias con anterioridad, concretamente en 1506<sup>146</sup> como «maestro de hacer ingenios». La adecuación de *mestre* al castellano fluctuó entre *maestre* y *maestro*, debido a que ambas formas eran posibles en la lengua en aquel momento (vid. el DCECH, s.v. *maestro*).

7.2. Profesionales portugueses, cuyas denominaciones provienen de las tareas que tenían encomendadas en el ingenio, como el *moedor*, el *bagaceiro* (vid. 3.4), el *caldeireiro*, el *cozedor*, el *tacheiro*, el *escumeiro* (vid. 6.6), el *refinador* (vid. 4.5), el *purgador* (vid. 4.3), el *encaixador* (vid. 4.9) y el *dexencaixador* (vid. 4.9), tuvieron fácil e inmediata equivalencia terminológica castellana. Así, el *moedor* era el que introducía las cañas en el molino y supervisaba la molienda; el *calderero*<sup>147</sup> cuidaba de las calderas, así como del cocimiento y limpia del caldo, de ahí que en algunos documentos se le llame *cocedor*<sup>148</sup>, y el *tachero* se encargaba del mantenimiento y vigilancia de las tachas y de volver a cocer la miel que no había cristalizado.

<sup>141</sup> NUNES NUNES (2003), pp. 488-492.

<sup>142</sup> SERRA RÀFOLS (1978), p. 189.

<sup>143</sup> SERRA RÀFOLS (1949), p. 154.

<sup>144</sup> MORALES PADRÓN (1974), p. 147.

<sup>145</sup> NUNES NUNES (2003), p. 492.

<sup>146</sup> SERRA RÀFOLS (1978), p. 230.

<sup>147</sup> Dependiendo del tipo de caldera que quedaba a su cuidado, recibía distintas denominaciones como *calderero de melar*, *de medio*, etc., como en Madeira, vid. NUNES NUNES (2003), pp. 358-359.

<sup>148</sup> LOBO CABRERA (1996), p. 233.

7.3. En las «Cuentas del ingenio de Telde» de 1604 se señala el sueldo de un tal «Melchor de los Reyes», de oficio *banquero*, y en el *Directorio de la Casa-Fuerte de Adeje*, cuya primera redacción es de 1654, hemos documentado también la misma palabra, utilizada en listados de profesionales<sup>149</sup>. Puesto que no hemos encontrado más información que la ofrecida por Figueiredo en su diccionario, hemos de suponer una conexión, formalmente evidente, entre el portugués *banqueiro* y el *banquero* de nuestro texto, que en Brasil significa «Aquele que, de noite, está encarregado da casa das caldeiras, nos engenhos de açúcar»<sup>150</sup>. La ausencia de cualquier otro dato, especialmente en Madeira, de donde quizá partió el término, y la imposibilidad de deducir del contexto la referencia exacta de la palabra obligan, por ahora, a pensar que pudo haber una total o parcial coincidencia de sentido con la voz portuguesa original.

7.4. El encargado de verificar la calidad del azúcar, una vez terminado el proceso de su elaboración, era el llamado, tanto en Madeira como en Canarias, *lealdador*, voz derivada de *lealdar* (vid. 4.7). La variante *alealdador* es la primera forma que se documenta en Madeira<sup>151</sup>, y es además la más utilizada, a juzgar por el número de ejemplos reunidos, mientras que en las islas ocurre todo lo contrario (vid. el DHECan). También en ambos idiomas se empleó *veedor* para el mismo trabajo, aunque con mucha menor frecuencia, pero en este caso el castellano conocía ya la palabra, que en el DRAE-2001 se define como el «Encargado por oficio, en las ciudades o villas, de reconocer si son conformes a la ley u ordenanza las obras de cualquier gremio u oficinas de bastimento».

<sup>149</sup> «Adviertese que en la Palma me dicen gana el Maestro ocho reales cada día, el espumero cuatro, el calderero de melar tres, el del medio, dos y medio y el *banquero* dos y esto de presente se les paga en efectos y esta advertencia no es más que curiosidad» y «Al *banquero* cuarenta reales y come de la despensa y por los batidos real y medio cada día y de comer», FUMERO ÁLVAREZ (2003), pp. 68 y 69.

<sup>150</sup> FIGUEIREDO (1982), s.v.

<sup>151</sup> NUNES NUNES (2003), p. 470.

## 8. TIEMPO QUE DURA LA FABRICACIÓN

8.1. De origen árabe es la palabra *zafra* ‘cosecha de caña de azúcar’ y también ‘espacio de tiempo durante el que se realizaba la molienda y se elaboraba su jugo’, según lo especifica el DRAE-2001. Para este diccionario proviene «Del árabe hispánico *sáfra*», que a su vez deriva «del árabe clásico *safrāh*», cuyo significado era ‘viaje’, «por el que hacían los temporeros en época de recolección». Como señala Pérez Vidal, «los árabes pudieron introducirla en Sicilia con la industria del azúcar y con ésta pudo ser llevada a La Madera»<sup>152</sup>, y de allí, una vez integrada en el portugués, entró en Canarias como palabra nueva del idioma. El DCECH (s.v.) da como primera datación para esta voz el año 1836, en el diccionario de cubanismos de Pichardo, y para el portugués, el de 1575. Sin embargo, la documentación madeirense que maneja Nunes Nunes adelanta el registro de *çafra* a 1507<sup>153</sup>; en Canarias es posible encontrar ejemplos coetáneos, recopilados en el DHECan, e incluso anteriores, de 1504, como el recogido en el ingenio de Agaete<sup>154</sup>. Parece evidente, por lo tanto, que *zafra* es un préstamo portugués que llega a Canarias primero, para luego extenderse por América y convertirse en un término de uso general del idioma, tal y como lo presentan hoy diccionarios como el de la Academia o el DEA.

## 9. CULTIVO Y COSECHA DE LA CAÑA DE AZÚCAR

9.1. *Cañaverero* tomó del portugués *canavieiro* el sentido de «persona que tenía a su cargo cuidar la plantación de la caña de azúcar», ampliando el horizonte significativo de la palabra que en español solo hacía referencia al vendedor de caña, no necesariamente azucarera, como así continúa figurando en la última edición del DRAE. Paralelamente, la voz se adoptó de manera

<sup>152</sup> PÉREZ VIDAL (1991), p. 235.

<sup>153</sup> «De cada *çafra* cada hum dos ditos purgadores se hira adita casa dallfamdegua con seu livro», NUNES NUNES (2003), p. 544.

<sup>154</sup> «Dende primero dia del mes de junio de quinientos e tres años, que se començo a aderesçar y fenescio la *çafra* e molienda deste presente año de quinientos e quatro años», GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 14.

directa, escribiéndose *cañavero* y *cañabero* en las *Ordenanzas de Gran Canaria* de 1531<sup>155</sup>.

9.2. *Feixe*, en el portugués de Madeira, en 1524, denominaba las «cañas reunidas en un haz para su transporte»<sup>156</sup>. Adaptada al español aparece como *feje*, que puede ser creación local o bien leonesismo, puesto que en este dialecto existe *feje* como ‘haz o fajo especialmente de leña’, y que tal vez era ya conocido en las islas. El *feje* leonés y el *feixe* portugués provienen del latín *fascis*<sup>157</sup>. Pronto también se anota *fleje*, para idéntico significado, creada probablemente en las islas a partir de la misma palabra que en castellano y que, según el DRAE-2001, significa «Tira de chapa de hierro o de cualquier otro material resistente con que se hacen arcos para asegurar las duelas de cubas y toneles y las balas de ciertas mercancías». Las primeras informaciones que se tienen sobre ambas palabras se refieren siempre al uso azucarero. Confluyen, pues, en Canarias dos términos de etimologías distintas, porque *fleje* vendría «del catalán dialectal *fleix* ‘fresno’, ‘fleje’, debido a un cruce del catalán *freixe*, lat. *fraxinus*, ‘fresno’, con el verbo *flixar* o *fleixir* ‘doblegar’, ‘hacer ceder o aflojar’, procedente del lat. *flexare* ‘doblar, encorvar’, frecuentativo de *flectere*»<sup>158</sup>. El problema está en que la primera documentación que se aporta en el DCECH es muy tardía, de 1817, lo cual hace imposible suponer una interrelación entre ambas palabras en el siglo XVI. Sin embargo, hay pruebas textuales de que *feje* se ha usado con el significado de *fleje*, y ello hace pensar que quizá esta palabra tuviera una realidad bastan-

<sup>155</sup> «Primeramente que nyingund *cañabero* que tomare a curar cañas de açúcar pueda tener ny tomar más de dos suertes e sy más suertes tomare que el señor de los cañaberales le pueda quitar los cañaverales e pierda lo servido y esto a causa de los grandes daños que se an visto e veen de cada día que se siguen de tener un *cañavero* muchas suertes de caña a cura e porque teniendo dos suertes e no más sean bien curadas e aprovechadas», MORALES PADRÓN (1974), p. 115.

<sup>156</sup> NUNES NUNES (2003), p. 434.

<sup>157</sup> Se explica en el DCECH (s.v. *haz* I) que «en los romances y dialectos colaterales el grupo palatal *sc* evoluciona en *js* como en el resto de la Romania, y de ahí *feix(e)*, conservado en portugués, gallego y catalán, y castellanizado en *feje* en León».

<sup>158</sup> Vid. el DCECH (s.v.).

te anterior al siglo XIX. Uno de los textos es de 1556<sup>159</sup>, y el otro está fechado en 1773<sup>160</sup>. Hay que tener en cuenta, por otra parte, que en el siglo XVI *fleje* era algo más que un haz de cañas, porque se empleaba como medida en el acarrete de la caña de azúcar «siendo 2 tareas equivalentes a 400 *fejes*»<sup>161</sup>. En cualquier caso, *fleje* es variante canaria de *feje*, palabra esta que en la actualidad se mantiene viva, con las acepciones «Haz o fajo de mieses, hierba, caña, leña u otras cosas semejantes» y «Conjunto de papeles superpuestos», en tanto que *fleje* presenta mayor frecuencia de uso, con las dos mismas acepciones citadas, y una tercera referida a «Número grande de personas, animales o cosas» (vid. el DECan).

9.3. La palabra portuguesa *tarefa* se corresponde con la española *tarea*, y ambas provienen del árabe vulgar «*tarîha* ‘cantidad de trabajo que se impone a alguno’, derivado del ár. *târah* ‘lanzar, arrojar’, ‘imponer la adquisición de una mercancía a un precio determinado’» (DCECH, s.v.). Según este mismo diccionario, en portugués *tarefa* quedó adscrita al vocabulario azucarero al aplicarse a la porción de caña que se muele durante un día. En las islas, *tarea* se documenta muy pronto, en 1505<sup>162</sup>, en el ingenio de Agaete, si bien adquiere aquí su propia significación, ya que se utilizaba para referirse a la cantidad de caña empleada para moler de seis a ocho calderas.

9.4. En la tipología de la caña se aprecia una evidente conexión con las designaciones portuguesas. Como es sabido, el cañaveral producía básicamente tres cosechas, con intervalos de

<sup>159</sup> «[Debe] Así mismo, otros 7.518 maravedís: 1.344 maravedís que le dio en 2 *fejes* de arcos y 144... en 3 brazas de mimbres», HERNÁNDEZ MARTÍN (2000), p. 270.

<sup>160</sup> «[...] los arcos los encargara Vmd. ocho o dies *fejes* a persona q. mire lo q. compra q. sean buenos y q. no esten entreberados con arcos biegos quedados del año pasado q. muchos suelen usar esa bellaqueria metiendolos medio de los *fejes* los quales todos se asen pedasos por tenerlos ia pasados [...]», HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ (2003), p. 81.

<sup>161</sup> RIVERO SUÁREZ (1990), p. 38.

<sup>162</sup> «Asy paresçe que ovo y se molieron del dicho cañaveral de Juan Ruvio, dende el dicho dia veynte e syete de novienbre fasta el dicho dia veynte e syete de febrero de quinientos i quatro años, veynte e dos *tareas*, en las quales paresçe que ovo mil i quinientos e veynte i çinco formas de açucar en la forma susodicha», GAMBÍN GARCÍA (2008), pp. 12-13.

dos años, de modo que el primer brote de la caña correspondía a la llamada *caña de hoja o de planta*, la cual se cortaba a los dos años de haberla sembrado y de la que se sacaban las estacas destinadas a la nueva plantación; al retoñar de nuevo las cañas cortadas, se producía el segundo brote o *cañas de zoca*, para finalmente, una vez que se volvían a cortar a los dos años, tener las *cañas de rezoca*. De manera paralela se hablaba de *cañaverál de hoja o de planta*, *cañaverál de zoca* y *cañaverál de rezoca*. El que se haya llamado en Canarias *planta*, por antonomasia, al trozo de caña que se entierra para que de él nazca una nueva caña, se explica por la pronta presencia del uso de *pranta* entre los maestros azucareros madeirenses, pues ya en 1477<sup>163</sup> hay constancia de que así denominaban al esqueje cañero, mientras en Tenerife está presente desde 1502<sup>164</sup>. La etimología de *zoca* ha sido discutida, pues basta echarle una ojeada a algunos diccionarios para encontrar explicaciones muy dispares. Así, para unos es un indigenismo americano, bien del tupí<sup>165</sup>, bien del quechua<sup>166</sup>, en tanto que otros señalan el gallo *\*tsucca*<sup>167</sup>, el latín *soccus* ‘zueco’<sup>168</sup>, el provenzal o catalán *soca*<sup>169</sup> o un origen prerromano<sup>170</sup>. En cualquier caso, lo importante para nosotros es que la palabra aparece ya en 1494 en Madeira<sup>171</sup>, escrita *çoca*, mientras que en Canarias la tenemos unos años más tarde, en 1505<sup>172</sup>, con la misma grafía. Esto evidencia, por una parte, que no puede mantenerse el origen amerindio de la voz y, por otra, que de la isla portuguesa se extendió primero a nuestro archipiélago y posteriormente a América.

<sup>163</sup> NUNES NUNES (2003), p. 512.

<sup>164</sup> «El señor Governador Alonso de Lugo manda e mandó apregonar públicamente que todas e qualesquier personas que tienen tierras repartidas en Taoro, de riego, o en otro qualquier lugar, cavallerías o peonías, que sean obligados a ponellas de cañas, para *planta*, de oy de la fecha en un año [...]», SERRA RÀFOLS (1949), pp. 45-46.

<sup>165</sup> CUNHA (2010), s.v. *soca*.

<sup>166</sup> SANTAMARÍA (1983), s.v. *soca*.

<sup>167</sup> Vid. Fernández Ovies, cit. por NUNES NUNES (2003), p. 548.

<sup>168</sup> DRAE-2001.

<sup>169</sup> ALMEIDA COSTA y SAMPAIO E MELO (1991), s.v. *soca*.

<sup>170</sup> MACHADO (1990), s.v. *soca*.

<sup>171</sup> NUNES NUNES (2003), p. 548.

<sup>172</sup> MORENO FUENTES (1988), p. 123.

9.5. El término *cañaveral* es muy antiguo en la lengua, pues ya se documenta en *El libro de Alexandre*, con la acepción de «sitio poblado de cañas o cañaveras», y deriva precisamente de esta última palabra, que a su vez proviene del latín *canna vera*, es decir, caña verdadera. Según el DRAE-2001, esta *cañavera* es el *carrizo* o «planta gramínea, indígena de España». A la luz de estos datos, pensamos en la posibilidad de que fuera precisamente el portugués de Madeira el que propiciara que *cañaveral* sirviera para referirse a la plantación de caña dulce, pues en la isla portuguesa en 1466 ya se empleaba *canaueall* y el plural *canaueaes*<sup>173</sup> para referirse al cultivo azucarero, en tanto que en Canarias se registra en principio —ya en 1501— la construcción *cañaverales de azúcar*<sup>174</sup>, lo que parece indicar un especial interés por precisar con claridad el nuevo valor designativo de la vieja palabra castellana.

9.6. Un término no tenido en cuenta habitualmente ha sido *madre*, usado siempre en plural, aplicado a la «parte del cañaveral que da origen a la plantación». En Madeira, en 1494<sup>175</sup>, se encuentra *madre de canas* que ha de ser el origen del uso canario, registrado ya en textos de 1507 y 1509<sup>176</sup>.

9.7. En el apartado de las tareas ligadas al cuidado y mantenimiento de la plantación de caña dulce se recoge una mayoría de términos tradicionales de la agricultura española, como son *curar*, *escardar*, *envarar*, *cavar*, *regar*, etc., y junto a ellos destaca la absoluta novedad de *desburgar*, es decir, «mondar las cañas de azúcar, quitándoles el cogollo y las hojas». Este término canario proviene del portugués *esburgar*, españolizado mediante la próte-

<sup>173</sup> NUNES NUNES (2003), p. 370.

<sup>174</sup> «Pedro Benavente, mercader, vecino de Cádiz, ausente. En el río de los caozes q. es en la isla de Grand Canaria [testado; sobre escrito: La Palma] 60 f. de r. para *cañaverales de azúcar*, en lo cual fagáis un ingenio [...]», SERRA RÀFOLS (1978), p. 66.

<sup>175</sup> NUNES NUNES (2003), p. 474.

<sup>176</sup> «[...] armar losas a los ratones y a envarar las cañas por todas las *madres*», MARRERO RODRÍGUEZ (1974), p. 52, y «Fue acordado que toda y cualesquier persona que tengan cargo de curar cañas pongan mucho recaudo en desgusar y cortar y sacar fuera del cañaveral las cañas que tuvieren gusanos y no las dejen en las *madres*, ni en otras partes de los cañaverales y sacadas fuera las quemem», SERRA RÀFOLS y ROSA OLIVERA (1952), p. 46.



sis de *d-*, que de esa manera refuerza el semantismo negativo de la palabra, como si se tratara del prefijo *des-*, cuya principal característica es denotar negación o privación. De nuevo aquí la cronología documental se muestra contraria a los hechos reales, porque en la documentación canaria se encuentra escrita *desburgar* por vez primera en 1505<sup>177</sup>, mientras que en la isla portuguesa *esburgar* lo está desde 1550<sup>178</sup>.

9.8. *Labrador de cañas de azúcar* o simplemente *labrador de cañas*, que vemos usadas en las *Ordenanzas de Gran Canaria*, en 1531, podrían ser traslaciones de la similar denominación portuguesa, *lavrador da canna* o *lavrador de açúcar*<sup>179</sup>. El que sí es un lusismo claro es *desburgador*, nombre que se le daba al «trabajador dedicado a desburgar las cañas de azúcar», derivado del verbo correspondiente, y al igual que este, según vimos en 9.7, con la pequeña modificación del étimo portugués *esburgador*, mediante la prótesis de *d-*. Se empleaba ya en el ingenio de Agaete, en 1505<sup>180</sup> y, pese a las fechas más tardías de Madeira<sup>181</sup>, no puede haber duda de su origen.

9.9. Muy vinculado a la industria azucarera estaba el *almocrebe*, porque era el encargado de transportar las cañas y la leña al ingenio. De indudable origen árabe, su etimología ofrece ciertas dificultades a la hora de explicarla<sup>182</sup>, pero lo relevante aquí es el papel desempeñado por el portugués como transmisor de la palabra en las islas, pues fue precisamente en esta lengua donde tuvo un uso muy vivo, según apunta Corominas (DCECH, s.v.), hasta el punto de que en 1593 Diego de Guadix al estudiar la voz en su diccionario cita expresamente su empleo en Portugal<sup>183</sup>, y ya en el siglo XVIII, el *Diccionario de Autoridades*, que

<sup>177</sup> «Yten por diez açadas que se conpraron para cavar los cañaverales e para ponerlos, y por seys calabços para *desburgar*, a real e medio cada uno [...]», GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 17.

<sup>178</sup> NUNES NUNES (2003), p. 414. Se documentan también en el siglo XVI los sustantivos correspondientes *desburga* (en 1591) y *desburgue* (en 1527), sin registros equivalentes en portugués.

<sup>179</sup> *Ibidem*, pp. 466-467, y MORALES PADRÓN (1974), pp. 149-150.

<sup>180</sup> GAMBÍN GARCÍA (2008), p. 25.

<sup>181</sup> NUNES NUNES (2003), p. 412, anota por vez primera *esburgador* en 1550.

<sup>182</sup> Como puede comprobarse en CORRIENTE (1999).

<sup>183</sup> «*Almocreve*. Lllaman en algunas partes d'España a, en el reyno de Portugal, a 'el arriero, traginero o recuero'» GUADIX (2007 [1593]), p. 84.

la da como anticuada en España, asegura sin embargo que «Oy no tiene uso sino en Portugal». El DHLE La documenta por vez primera en 1585, mientras que en el DHECan se adelanta en ochenta años su primera aparición en un texto español, al registrar ejemplos desde 1505.

## 10. CONCLUSIONES

10.1. La terminología azucarera básica del español se estableció en Canarias, como hemos visto, mediante la adopción y adaptación de un buen número de palabras portuguesas. En una primera etapa, al tiempo que se implantaba en el área del Caribe la industria del azúcar, muchas de esas voces mantuvieron allí su vigencia, y solo el tiempo y las innovaciones fabriles que se irán incorporando para mejorar el rendimiento de los ingenios harán que algunas de ellas caigan definitivamente en el olvido, mientras se incorporan al uso normal otras nuevas nacidas en el mismo entorno de los ingenios, como por ejemplo las de origen amerindio.

10.2. La existencia de algunos préstamos semánticos y de calcos en este campo terminológico es una evidencia más de la significativa impronta lusa, consecuencia de los numerosos contactos entre portugueses y castellanos en esa etapa inicial de conformación del llamado español atlántico.

10.3. A este conjunto de portuguesismos se sumó otra serie de términos españoles, propios de la agricultura y de la molinería, de clara raigambre peninsular, aunque en algún caso se pueda entrever asimismo la influencia lusa.

10.4. Como se puede observar a lo largo del artículo, en múltiples ocasiones la documentación canaria de un término de evidente y clara procedencia madeirense es anterior en el tiempo, lo cual no significa sino que tenemos que esperar a que se amplíe la investigación y se encuentren y estudien más textos azucareros de aquella isla para ir completando los datos.

10.5. Como en otras muchas facetas, el análisis de la documentación resulta esencial para mostrar no solo la riqueza de una terminología que en gran parte cayó en desuso en el espa-

ñol europeo a partir del siglo XVII, sino también para completar las carencias, lagunas e inexactitudes que ofrecen las obras lexicográficas generales y para poner de manifiesto, con datos constatables, la etimología, la procedencia y el camino recorrido por muchas de estas voces que circularon por el Atlántico y se establecieron definitivamente en el Nuevo Mundo.

#### BIBLIOGRAFÍA

- ALEICan (1975, 1976 y 1978). ALVAR, M. *Atlas Lingüístico y Etnográfico de las Islas Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, tres vols.
- ALMEIDA COSTA, J. y SAMPAIO E MELO, A. (1991). *Dicionário da língua portuguesa*. Oporto: Porto Editora, 6ª ed.
- ALMOYNA, J. M. (1996). *Dicionário de português-espanhol*. Oporto: Porto Editora.
- ÁLVAREZ NAZARIO, M. (1972). *La herencia lingüística de Canarias en Puerto Rico. Estudio histórico dialectal*. San Juan de Puerto Rico: Instituto de Cultura Puertorriqueña.
- AZNAR VALLEJO, E. (1981). *Documentos canarios en el Registro del Sello (1476-1517)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, Fontes Rerum Canaria-rum-XXV.
- BARBALHO, N. (1984). *Dicionário do açúcar*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco y Editorial Massangana.
- BOYD-BOWMAN, P. (2003). *Léxico hispanoamericano. 1493-1993*. Editado por Ray Harris-Northall y John J. Nitti. Nueva York: Hispanic Seminary of Medieval Studies.
- CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, G. (1961). «El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)». *Anuario de Estudios Atlánticos*, núm. 7, pp. 11-70.
- «Contrato con escumero» (18-X-1527). PN 2786, AHPT, fols. 261-262. Transcripción de Ana VIÑA BRITO.
- CORDE: Real Academia Española. *Corpus diacrónico del español*. [Fecha de consulta: mayo de 2011].
- CORRIENTE, F. (1999). *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*. Madrid: Editorial Gredos.
- CORRIENTE, F. (2001). «Los arabismos del español de Canarias». *Estudios Canarios. Anuario del Instituto de Estudios Canarios*, núm. XLV, pp. 187-203.
- «Cuentas del ingenio de Telde» (1604). PN 16250, Real Audiencia de Canarias. Transcripción de Ana VIÑA BRITO.
- CUNHA, A. G. da (2010). *Dicionário etimológico da língua portuguesa*. Río de Janeiro: Lexikon, 4ª ed.
- DAMER (2010). Asociación de Academias de la Lengua Española. *Diccionario de americanismos*. Madrid: Santillana.

- DCECH (1980-1991). COROMINAS, J., con la colaboración de PASCUAL, J. A. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Editorial Gredos, seis vols.
- DEA (1999). SECO, M.; ANDRÉS, O. y RAMOS, G. *Diccionario del español actual*. Madrid: Aguilar, dos vols.
- DECan (2009). CORRALES, C. y CORBELLA, D. *Diccionario ejemplificado de canarismos*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, dos vols.
- DHECan (2001). CORRALES, C. y CORBELLA, D. *Diccionario histórico del español de Canarias*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios y Mapfre Guanteme.
- DHLE (1979). Real Academia Española. *Diccionario histórico de la lengua española*, fascículo 14 (*álito-aloja*). Madrid.
- DRAE (2001). Real Academia Española. *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa-Calpe, 21ª ed.
- FIGUEIREDO, C. de (1982). *Grande Dicionário da língua portuguesa*. Lisboa: Livraria Bertrand, dos vols., 15ª ed.
- FONTANELLA DE WEINBERG, M.ª B. (1993). *Documentos para la historia lingüística de Hispanoamérica siglos XVI a XVIII, compilados por...* Madrid: Real Academia Española.
- FRAGO GRACIA, J. A. (1999). *Historia del español de América. Textos y contextos*. Madrid: Gredos.
- FUMERO ÁLVAREZ, G. (2003). *Directorio de la Casa Fuerte de Adeje por los años 1654 á 56, introducción, transcripción y glosario de...* Adeje: Ayuntamiento de Adeje y El Museo Canario. [Se ha consultado también el manuscrito].
- GALVÁN ALONSO, D. (1990). *Extractos de los protocolos del escribano Bernardino Justiniano (1526-1527)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, *Fontes Rerum Canariarum-XXIX*, dos vols.
- GAMBÍN GARCÍA, M. (2008). *El Ingenio de Agaete: oro dulce en Gran Canaria a comienzos del siglo XVI. Las cuentas de la Hacienda (1503-1504) y otras noticias de la época (1480-1517)*. Santa Cruz de Tenerife: Oristán y Gociano Editores, vol. II.
- GÓMEZ GÓMEZ, M. Á. (2000). *El valle de Güítmar en el siglo XVI. Protocolos de Sancho de Urtarte*. Santa Cruz de Tenerife: Ayuntamiento de Güítmar y Cabildo de Tenerife.
- GÓMEZ GÓMEZ, M. Á. (en prensa). *Una hacienda azucarera del siglo XVI en Canarias. El heredamiento e ingenio de Güítmar*.
- GONZÁLEZ YANES, E. y MARRERO RODRÍGUEZ, M. (1958). *Extractos de los protocolos del escribano Hernán Guerra, de San Cristóbal de La Laguna (1508-1510)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, *Fontes Rerum Canariarum-VII*.
- GONZÁLEZ YANES, E. (1993). *Viejos apodos populares. Un estudio sobre las modificaciones introducidas en el lenguaje por la afectividad*. Tesis doctoral inédita, La Laguna.
- GUADIX, D. de (2007 [1593]). *Diccionario de arabismos. Recopilación de algunos nombres arábigos*. Estudio preliminar y edición de M.ª Águeda MORENO y prólogo de Ignacio AHUMADA. Jaén: Universidad de Jaén.

- HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, J. M. (2003). *Cartas de medianeros de Tenerife (1769-1893)*. Islas Canarias: Academia Canaria de la Lengua.
- HERNÁNDEZ MARTÍN, L. A. (1999, 2000, 2002 y 2005). *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1546-1553), (1554-1556), (1557-1558) y (1559-1567)*. Santa Cruz de La Palma: Caja General de Ahorros de Canarias, cuatro vols.
- «Inventario del ingenio de Taganana (Tenerife)» (5-07-1578): PN 0051, AHPT, fols. 177-179v. Transcripción de Ana VIÑA BRITO.
- LOBO CABRERA, M. (1979). *Protocolos de Alonso Gutiérrez (1520-1521)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios en colaboración con el Aula de Cultura de Tenerife, Fontes Rerum Canariarum-XXII.
- LOBO CABRERA, M. (1983). *Los libertos en la sociedad canaria del siglo XVI*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.
- LOBO CABRERA, M. (1989). *Monedas, pesas y medidas en Canarias en el siglo XVI*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.
- LOBO CABRERA, M. (1996). «Azúcar y trabajo en Canarias», en *Agua, trabajo y azúcar. Actas del sexto Seminario Internacional sobre la caña de azúcar (Motril, 19-23 de septiembre de 1994)*. Diputación Provincial de Granada, pp. 223-237.
- MACHADO, J. P. (1990). *Dicionário etimológico da língua portuguesa*. Lisboa: Livraria Horizonte, cinco vols., 6ª ed.
- MARRERO RODRÍGUEZ, M. (1974). *Extractos del Protocolo de Juan Ruiz de Berlanga (1507-1508)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, Fontes Rerum Canariarum-XVIII.
- MARTÍNEZ GALINDO, P. (1988). *Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, Fontes Rerum Canariarum-XXVII, dos vols.
- MEGENNEY, W. W. (1999). *Aspectos del lenguaje afronegroide en Venezuela*. Madrid y Frankfurt: Iberoamericana Vervuert.
- MORAIS SILVA, A. de (1813). *Diccionario da Língua Portuguesa*. Lisboa: Typographia Lacerdina, 2ª ed.
- MORALES PADRÓN, F. (1974). *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531), transcripción y estudio por...* Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.
- MORENO FRAGINALS, M. (2001). *El ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*. Barcelona: Editorial Crítica.
- MORENO FUENTES, F. (1988). *Las datas de Tenerife (Libro V de datas originales)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, Fontes Rerum Canariarum-XXVIII.
- NAVARRO TOMÁS, T. (1974). *El español en Puerto Rico. Contribución a la geografía lingüística hispanoamericana*. Río Piedras: Universidad de Puerto Rico, 3ª ed.
- NICHOLS, Th. (1963 [1503]). *A Pleasant description of the fortunate Ilandes, called the Ilands of Canaria, with their straunge fruits and commodities* (Londres) [*Agradable descripción de las Islas Afortunadas, llamadas las Islas de Cana-*

- ria, con sus extraños frutos y productos], texto en inglés con la correspondiente traducción al español incluido en el libro de A. CIORANESCU, *Thomas Nichols mercader de azúcar, hispanista y hereje*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, pp. 95-127.
- NUNES NUNES, N. (2003). *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*. Governo Regional da Madeira.
- NUNES NUNES, N. (2007). «Madeirensismos e brasileirismos na terminologia açucareira (do século XV à actualidade)», en ALMEIDA AZEVEDO MURAKAWA, C. y GONÇALVES, M. F. *Novas contribuições para o estudo da história e da historiografia da língua portuguesa*. São Paulo: Cultura Acadêmica Editora, pp. 189-233.
- ORTIZ, F. (1974). *Nuevo catauro de cubanismos*. La Habana.
- «Partición de los dos quintos del ingenio de Tzacorte de Melchor de Monteverde» (1586, septiembre, 15-octubre, 4). Tzacorte. Sociedad Cosmológica, Fondo Antiguo. S.I., núm. 2, fols. 344-375. Transcripción de Ana VIÑA BRITO.
- PÉREZ VIDAL, J. (1970). *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*. Madrid: CSIC.
- PÉREZ VIDAL, J. (1991). *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.
- PICHARDO Y TAPIA, E. (1836). *Diccionario provincial de voces cubanas*. Matanzas (Cuba). Se ha consultado también la edición de 1985, hecha en La Habana, que reproduce la cuarta y definitiva, de 1875.
- QUESADA Y CHAVES, D. de (2007 [h. 1770]). *Canaria ilustrada y puente americano*, edición a cargo de P. FERNÁNDEZ PALOMEQUE, C. GÓMEZ-PABLOS CALVO y R. PADRÓN FERNÁNDEZ. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, *Fontes Rerum Canariarum*-XLIV.
- RIVERO SUÁREZ, B. (1990). *El azúcar en Tenerife (1496-1550)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.
- RODRÍGUEZ HERRERA, E. (1958 y 1959). *Léxico Mayor de Cuba*. La Habana: Editorial Lex, dos vols.
- RONQUILLO, M. y AZNAR VALLEJO, E. (1998). *Repartimientos de Gran Canaria, estudio, transcripción y notas de...* Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario y Cabildo de Gran Canaria.
- ROSAL, F. del (1992 [1601]). *Origen y etimología de todos los vocablos originales de la Lengua Castellana*, manuscrito conservado en la Biblioteca Nacional y publicado en edición facsimilar por E. GÓMEZ AGUADO. Madrid: CSIC.
- SALVADOR, G. (1967). «Lusismos», en *Enciclopedia Lingüística Hispánica. II Elementos constitutivos. Fuentes*. Madrid: CSIC, pp. 239-261.
- SÁNCHEZ VALERÓN, R. y MARTÍN SANTIAGO, F. E. (s.a. [2003]). *Génesis y desarrollo de Ingenio durante el siglo XVI*. Ingenio (Gran Canaria): Ayuntamiento de la Villa de Ingenio.
- SANTAMARÍA, F. J. (1983). *Diccionario de mejicanismos razonado*. México: Editorial Porrúa, 4ª ed.
- SERRA RAFOLS, E. (1949). *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. I (1497-1507), edición y estudio de...* La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, *Fontes Rerum Canariarum*-IV.

- SERRA RÀFOLS, E. (1978). *Las datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, Fontes Rerum Canariarum-XXI.
- SERRA RÀFOLS, E. y ROSA OLIVEIRA, L. de la (1952). *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. II (1508-1513), edición y estudio de...* La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, Fontes Rerum Canariarum-V.
- SOSA, J. de (1994 [1678]). *Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria*, transcripción del manuscrito «conservado en la Cosmológica de La Palma, contrastado con la edición conservada en El Museo Canario», introducción, transcripción y notas de M. RONQUILLO RUBIO y A. VIÑA BRITO. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.
- TLCA (2010). CORRALES, C. y CORBELLA, D. *Tesoro léxico canario-americano*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria y Casa de Colón.
- TLHA (2000). ALVAR EZQUERRA, M. *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*. Madrid: Arco Libros.
- VIÑA BRITO, A. (2004). «La hacienda de Tzacorte (La Palma)». *Anuario de Estudios Atlánticos*, 50, vol. I, pp. 545-587.

### ÍNDICE DE PALABRAS

açúcar bom 2.1	bagaceiro 3.4, 7.2
açúcar branco 2.1	bagacera 3.4
açúcar limpo 2.1	bagacero 3.4
açúcar novo 2.1	bagasero 3.4
alealdador 7.4	bagazo 3.4, 5.1
alealdar 4.7	banqueiro 7.3
alialdar 4.7	banquero 7.3
almocrebe 9.9	batedeira 6.7
azúcar blanco 2.1	batidera 6.7
azúcar bueno 2.1, 2.4	batidora 6.7
azúcar de cara 2.7	bomba 6.8
azúcar de caretas 2.7	bombo 6.8
azúcar de escumas 2.5	
azúcar de espumas 2.5	cabucho 2.9
azúcar de panela 2.5	cacheira 5.5
azúcar de rescumas 2.5	cachacera 5.5
azúcar de re(e)spumas 2.5	cachacero 5.5
azúcar fino 2.1	cachasa 5.5
azúcar limpio 2.1	cachaza 5.5
azúcar malo 2.4	cachazón 5.5
azúcar mascabado 2.2	çafra 8.1
azúcar nuevo 2.1	caixa 6.13
azúcar quebrado 2.1, 4.8	caja 6.13
azúcar refinado 2.1	caldeira 6.1

- caldeireiro 7.2  
 caldera 6.1  
 caldera de melar 4.2  
 calderero 7.2  
 caldo 5.2  
 canaueaes 9.5  
 canaueall 9.5  
 canavieiro 9.1  
 caña de hoja o de planta 9.4  
 caña de rezoca 9.4  
 caña de zoca 9.4  
 cañabero 9.1  
 cañavera 9.5  
 cañaveral 9.5  
 cañaveral de hoja o de planta 9.4  
 cañaveral de rezoca 9.4  
 cañaveral de zoca 9.4  
 cañaverales de azúcar 9.5  
 cañaverero 9.1  
 cañavero 9.1  
 cara 2.7  
 carabucho 2.9  
 carrizo 9.5  
 casa 3.1  
 casa da moenda 3.1  
 casa de caldeiras 3.2  
 casa de calderas 3.2  
 casa de fornallas 3.2  
 casa de molienda 3.1  
 casa de pileras 3.3  
 casa de pilheiras 3.3  
 casa de pilleras 3.3  
 casa de purgar 3.3, 4.3  
 cavar 9.7  
 caxa 4.9, 6.13  
 cobres 6.3  
 cobucho 2.9  
 çoca 9.4  
 cocedor 7.2  
 cogollo 2.9  
 cogucho 2.9  
 cogulho 2.8, 2.9  
 corrente 6.9  
 corrientes 6.9  
 cozedor 7.2  
 cugacho 2.9  
 cugulho 2.8  
 curar 9.7  
 desburgador 9.8  
 desburgar 9.7  
 desencaixador 4.9, 7.2  
 desencaxador 4.9  
 empapelar 4.10  
 encaixador 4.9, 7.2  
 encaixar 4.9  
 encajador 4.9  
 encajar 4.9  
 encaxador 4.9  
 encaxar 4.9  
 engenho 1.1  
 engenho moente e corrente 1.2  
 ingenio 1.1  
 engeño 1.1  
 envarar 9.7  
 esburgador 9.8  
 esburgar 9.7  
 escardar 9.7  
 escumadeira 6.6  
 escumadera 6.6  
 escumar 4.4  
 escumas 2.4, 5.4  
 escumas das tachas 2.5  
 escumeiro 6.6, 7.2  
 escumero 6.6  
 espumadera 6.6  
 espumas 5.4  
 espumas de tachas 2.5  
 espumero 6.6  
 feixe 9.2  
 feje 9.2  
 fleje 9.2  
 forma 6.10, 6.11, 6.12  
 fornalha 6.5  
 fornallas 3.2, 6.5  
 furo 6.12  
 garapa 5.3  
 garapo 5.3  
 garopo 5.3



- guarapa 5.3  
 guarapo 5.2, 5.3  
  
 henjenio 1.1  
 horma 6.10  
  
 ingenio 1.1, 1.3  
 ingenio moliente y corriente 1.2  
  
 jarabe 5.3  
 jugo 5.2  
  
 labrador de cañas de azúcar 9.8  
 lavrador da canna 9.8  
 lavrador de açúcar 9.8  
 lealdado 2.2, 2.3  
 lealdador 4.7, 4.8, 7.4  
 lealdar 2.3, 4.7  
  
 madre 9.6  
 madre de canas 9.6  
 mestre de faser açúcar 7.1  
 maestro de hacer ingenios 7.1  
 maestro del azúcar 7.1  
 maestro purgador 4.3  
 mascabado 2.2  
 mascarar 2.2  
 mel 4.2  
 melar 4.2  
 mestre de açúcar 7.1  
 mestre de engenho 7.1  
 mestre de fazer engenhos 7.1  
 moedor 7.2  
 moenda 4.1  
 moer 4.1  
 moedor 7.2  
 moler 4.1  
 molienda 4.1  
  
 netas 2.5  
 netero 2.5  
 nietas 2.5  
  
 paes de açuquar 2.6  
 pan de azúcar 2.6  
 panela 2.5  
  
 paneles 2.5  
 pani di zucchero 2.6  
 panis zuccari 2.6  
 pão de açúcar 2.6  
 parol 6.4  
 parolete 6.4  
 parrol 6.4  
 pejar 4.11  
 perol 6.4  
 pie 2.8  
 pijar 4.11  
 pila 3.3  
 pilha 3.3  
 pilheira 3.3  
 pinjar 4.11  
 planta 9.4  
 pomba 6.8  
 pranta 9.4  
 purgador 4.3  
 purgar 4.3  
  
 quebrar 4.8  
  
 rahpadura 2.10  
 raminhois 6.8  
 ramiolos 6.8  
 rapadura 2.10  
 raspadura 2.10  
 refinador 4.5, 7.2  
 refinar 4.5  
 regar 9.7  
 remillón 6.8  
 reminhol 6.8  
 reminón 6.8  
 remiñol 6.8  
 rescumas 5.4  
 respumas 5.4  
 romiols o rumiols 6.8  
  
 sino o signo 6.11  
 somenos 2.4  
 someros 2.4  
 sumo 5.2  
  
 tachas 6.2  
 tacheiro 7.2

tachero 7.2	trapiche 1.3
tacho 6.2	trapitto 1.3
tarea 9.3	
taresa 9.3	veedor 7.4
temperar 4.6	
templar 4.6	xarope 5.3
temprar 4.6	yngenio 1.1
tendal 3.5	yngeno 1.1
trapetto 1.3	
trapetus 1.3	zafra 8.1
trapichas de bestas 1.3	zoca 9.4