

# **VIAGEM ATRAVÉS DAS PALAVRAS: METÁFORA E METONÍMIA NA ATUAL TERMINOLOGIA AÇUCAREIRA DE CABO VERDE, DE S. TOMÉ E PRÍNCIPE E DO BRASIL**

Naidea Nunes Nunes

Universidade da Madeira

Centro de Linguística da Universidade de Lisboa

[naidean@staff.uma.pt](mailto:naidean@staff.uma.pt)

*Resumo: Neste estudo, pretendemos fazer uma abordagem cognitiva da atual terminologia açucareira do Atlântico, nomeadamente de Cabo Verde, de S. Tomé e Príncipe e do Brasil, no que se refere mais propriamente à semântica cognitiva. A nossa análise dos processos cognitivos da metáfora e da metonímia conceptuais basear-se-á nos corpora linguísticos da terminologia açucareira recolhidos nas áreas geográficas acima referidas. A questão que se coloca é até que ponto as denominações terminológicas da cultura açucareira estudadas, que são comuns a diferentes áreas açucareiras do Atlântico, resultam da travessia civilizacional das palavras e das coisas entre os dois lados do Atlântico ou constituem naturalmente metáforas e metonímias conceptuais básicas e universais da estrutura do conhecimento humano com base na experiência corpórea e no uso sociocultural.*

**Palavras-Chave:** *Linguística Cognitiva, Semântica, Metáfora, Metonímia, Terminologia Açucareira, Estudos Lusófonos.*

*Abstract: In this paper, we pretend to develop the cognitive perspective of the actual sugar terminology in the Atlantic, notably in Cap Vert, S. Tomé & Príncipe and Brazil, concerning more properly to the cognitive semantics. In this sense, our analyses will be centered mainly in the cognitive process of conceptual metaphor and metonymy, based in the linguistic corpora of sugar terminology from the referred geographical areas. The question is in which point the terminological denominations of the studied words and objects of the sugar cane, that are commons to different sugar areas in the Atlantic, result from the civilizational words or terms transplanted between the two sides of the Atlantic or if they constitute naturally conceptual metaphors and metonymies, basically and universally generated from the human knowledge structure, based in the corporal experience and in the social and cultural use.*

**Keywords:** *Cognitive Linguistics, Semantics, Metaphor, Metonymy, Sugar Terminology, Lusophone Studies.*

Depois de estudarmos a terminologia da cultura açucareira numa perspetiva diacrónica do Mediterrâneo ao Atlântico, tendo como epicentro a ilha da Madeira e o seu importante papel de desenvolvimento e transmissão dos termos e das técnicas da produção açucareira no Atlântico, nomeadamente nas Canárias, em Cabo Verde, em S. Tomé e Príncipe e no Brasil (cf. Nunes, 2003), e numa perspetiva sincrónica da terminologia açucareira atual, através de questionários onomasiológicos e semasiológicos aplicados nas mesmas áreas geográficas, sistematizando todo o conhecimento da atividade num glossário comparativo da terminologia da cultura açucareira no Atlântico (cf. Nunes, 2010), propomo-nos fazer uma abordagem cognitiva desses dados linguísticos, nomeadamente através da sua análise lexical e semântica.

O *corpus* de análise da variação lexical e semântica aqui estudado é constituído por materiais linguísticos recolhidos nas diferentes áreas geográficas estudadas. Nestas, a metodologia de recolha foi idêntica: realização de entrevistas a agricultores e trabalhadores de *trapiches* e engenhos de produção açucareira tradicional, artesanal e familiar, aplicando um questionário onomasiológico, dividido em duas partes: a parte agrícola (variedades de cana, cultivo e colheita da cana-de-açúcar) e a parte da manufatura açucareira (fabrico de mel, de açúcar e de aguardente de cana ou cachaça, incluindo para o Brasil o fabrico de rapadura e alfenim), e um questionário semasiológico com palavras da antiga produção açucareira madeirense (para testar a sua vitalidade), complementando o questionário onomasiológico, sobretudo quanto à sinonímia e à polissemia de alguns termos.

Em Cabo Verde aplicámos os questionários em setembro de 1999 (aquando da elaboração da nossa tese de doutoramento), nas ilhas de Santiago e de Santo Antão, constatando as diferenças terminológicas, mas também culturais, existentes entre as ilhas do Sotavento e do Barlavento. Só mais tarde, com a elaboração do projeto de pós-doutoramento “Terminologia açucareira atual do Atlântico: património linguístico-cultural madeirense”, tivemos a oportunidade de nos deslocarmos a S. Tomé e Príncipe, em agosto de 2005, para recolha da terminologia atual da produção açucareira, que apenas encontrámos na ilha de S. Tomé, uma vez que a ilha do Príncipe se dedica quase exclusivamente ao turismo. Na ilha de S. Tomé, realizámos inquéritos terminológicos nos seguintes concelhos: em Morro Peixe, na Roça Agostinho Neto, distrito de Lobata; em Generosa, na Roça Ponta Figo, distrito de Lembá; em Porto Alegre e Ribeira Peixe, no distrito de Caué; em Água Funda e Água Izé, no distrito de Cantagalo. Nesta área geográfica, documentámos uma grande influência de técnicas e termos da produção

açucareira cabo-verdiana, visto que muitos cabo-verdianos foram deslocados para S. Tomé para trabalharem nas roças de cacau e café, reintroduzindo na ilha a cultura açucareira. Assim, na ilha de S. Tomé, tal como acontece em Cabo Verde, registámos termos da primitiva produção açucareira madeirense, o que se deve ao facto de se tratar de regiões isoladas e pobres, onde se conservou a primitiva produção rudimentar dos *trapiches*, moendas da cana-de-açúcar movidas por animais e homens (no caso de S. Tomé), para o fabrico artesanal de mel e de aguardente ou *grogue* de cana.

No Brasil, o trabalho de campo foi realizado em agosto e setembro de 2006, nos Estados brasileiros de Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, encontrando uma grande diversidade na cultura açucareira, mas também uma grande unidade linguística e terminológica, num país com uma grande extensão territorial. Dada a amplitude dos *corpora* recolhidos, apenas apresentaremos os materiais linguísticos mais significativos, no âmbito da semântica cognitiva. Neste sentido, limitámos este estudo aos dados de Cabo Verde, de S. Tomé e do Brasil, em que ocorre maior conceptualização metafórica e metonímica das palavras e coisas da atividade açucareira, nomeadamente a conceção metafórica animista e/ou antropomórfica presente na terminologia da cana-de-açúcar, do *trapiche* ou engenho e do alambique e aguardente.

A transcrição dos dados recolhidos na documentação oral segue as normas de transcrição básicas convencionadas: ( ) incompreensão de palavras ou segmentos; (hipótese) do que se ouviu; / truncamento (havendo homografia, usa-se acento indicativo da tónica e/ou timbre); ? interrogação; ... qualquer pausa; (...) supressão de discurso irrelevante. Utilizámos os sinais básicos convencionais da escrita, nomeadamente maiúsculas no início das frases, pontos e vírgulas e dois pontos, para facilitar a compreensão do texto. Sempre que possível, damos conta, através de grafia fonética, de algumas alterações, variações ou particularidades fonéticas interessantes, nomeadamente no que se refere às duas variedades do crioulo de Cabo Verde (do Barlavento e do Sotavento). Optámos por apresentar a transcrição dos materiais linguísticos analisados no texto deste artigo, pelo facto de a investigação empírica ser muito importante na linguística cognitiva, sustentada numa metodologia de observação de *corpora*, e de forma a mostrar a riqueza dos dados recolhidos nos três países lusófonos estudados.

## **1. Semântica cognitiva**

Como já referimos, abordaremos a terminologia açucareira do ponto de vista da linguística cognitiva, mais especificamente da semântica cognitiva. Na linguística cognitiva, o conhecimento do mundo, o uso e a experiência socioculturais estão associados ao significado das formas linguísticas, conduzindo à construção do sentido, através de processos conceptuais ou modelos cognitivos, sobretudo metafóricos e metonímicos. Deste modo, a semântica lexical tem sido um dos pontos fortes da linguística cognitiva, estudando os diversos fenómenos quer semasiológicos quer onomasiológicos, incluindo tanto nos primeiros como nos segundos a investigação da metáfora e da metonímia conceptuais.

Em «A linguística cognitiva. Uma breve introdução a um novo paradigma em linguística», Soares da Silva escreve: “A Linguística Cognitiva é uma abordagem da linguagem perspetivada como meio de conhecimento e em conexão com a experiência humana do mundo. As unidades e as estruturas da linguagem são estudadas, não como se fossem entidades autónomas, mas como manifestações de capacidades cognitivas gerais, da organização conceptual, de princípios de categorização, de mecanismos de processamento e da experiência cultural, social e individual.” (Silva, 1997: 1). Esta abordagem linguística justifica a formação de unidades lexicais e/ou terminológicas por analogia cognitiva, metáforas e metonímias, sendo este um recurso universal porque acompanha todo o pensamento humano e permite veicular o conhecimento de uma forma que permita compreender algo em função de uma outra coisa. É isto que acontece na terminologia açucareira, em que os termos desta área de atividade técnica com domínios conceptuais específicos estabelecem relações de significado com outros domínios e conceitos do mundo real, nomeadamente com o corpo humano e/ou animal.

Este processo cognitivo permite ver a linguagem como um sistema conceptual ou estruturas mentais que constituem o conhecimento, isto é, os princípios fundamentais da nossa conceção enquanto experiência do mundo. Assim sendo, há sempre uma relação íntima entre o conhecimento e a sua representação mental, entre a conceptualização e a denominação, ou seja, entre o conceito (significado), a palavra (significante) e os referentes, entre o objeto e o sujeito da cognição. Por isso, a linguística cognitiva contempla o conhecimento enciclopédico na descrição semântica, ou seja, o significado enciclopédico está intimamente associado ao conhecimento do mundo, não sendo autónomo nem separado de outras capacidades cognitivas. Daí a existência de metáforas conceptuais mesmo nas linguagens de especialidade ou terminologias, baseadas na nossa experiência individual corpórea ou biológica e na nossa experiência coletiva,

social e cultural. Esta visão cognitiva explica o interesse dado ao léxico e à centralidade do significado, bem como à construção sociocultural dos sentidos e da própria linguagem.

Silva, no seu estudo sobre polissemia, semântica e cognição, explica que “No estudo das palavras, podemos partir, ora da palavra para os seus sentidos e referentes, ora de um significado ou conceito (ou uma entidade referencial) para as diferentes palavras ou itens lexicais que o podem designar. É a distinção entre semasiologia e onomasiologia (na qual se baseia a diferença entre *significação* e *nomeação*).” (2006: 86-87). No caso da terminologia açucareira, apesar de se tratar de um estudo de termos de uma área de atividade especializada, que, por natureza, são precisos e concisos, são frequentes as relações semânticas de sinonímia (unidades lexicais distintas com significados idênticos) e de polissemia (significado múltiplo de um vocábulo), associadas a processos cognitivos metafóricos e metonímicos. Os questionários onomasiológicos e semasiológicos permitem-nos conhecer a variação sinonímica na denominação ou nomeação dos conceitos e a variação polissémica ou significação plural de um mesmo termo, isto é, a associação de dois ou mais sentidos (relacionados) numa única forma linguística. Centraremos a nossa atenção na questão das metáforas e metonímias conceptuais ou cognitivas, deixando a questão do desenvolvimento da sinonímia e da polissemia dos termos para outro estudo. Abordaremos também a questão dos mecanismos de especificação e de generalização do sentido dos termos, como processos conceptuais de extensão (e mudança) semântica do léxico.

## **2. Metáfora e metonímia**

A palavra ‘metáfora’ provém do grego *metaphora*, significando ‘transferir, transportar ou deslocar para’, e envolve um processo linguístico em que elementos característicos de uma determinada realidade são transferidos para uma outra, de modo a que esse segundo elemento funcione como se fosse o primeiro. O mecanismo metaforizante reside, assim, no entendimento e na experiência de uma realidade em função de uma outra realidade.

Sabemos que os mecanismos cognitivos mais frequentes de variação e mudança semasiológica são a metáfora e a metonímia conceptuais. Soares da Silva explica que, tradicionalmente, metáfora e metonímia têm sido consideradas como "figuras de estilo" ou elementos de retórica, mas a metáfora e a metonímia são instrumentos cognitivos e a linguagem corrente está repleta de expressões metafóricas e metonímicas. Pois, a nível

lexical, a metáfora e a metonímia são os dois meios mais frequentes de extensão semântica dos itens lexicais:

São estas metáforas e metonímias generalizadas, convencionalizadas e lexicalizadas (geralmente não reconhecidas como metáforas e metonímias e impropriamente ditas "mortas"), as mais importantes do ponto de vista cognitivo. Para a Linguística Cognitiva, estas metáforas e metonímias são fenómenos verdadeiramente *conceptuais* e constituem importantes *modelos cognitivos*. A sua principal diferença é a de que enquanto a metáfora envolve *domínios cognitivos* (domínios da experiência) diferentes, como uma projeção da estrutura de um domínio-origem numa estrutura correspondente de um domínio-alvo, a metonímia realiza-se dentro de um mesmo *domínio*, ativando e realçando uma categoria ou um subdomínio por referência a outra categoria ou a outro subdomínio do mesmo domínio (cf. Lakoff 1987: 288, Croft 1993 e Dirven 1993). (Silva, 1997: 12-13).

Metáfora e metonímia têm em comum o facto de tanto uma como outra representarem uma conexão entre duas entidades em que um termo é substituído por outro. No entanto, uma das definições mais antigas de metáfora incide na relação de similaridade, enquanto a metonímia consiste na natureza da relação de associação por contiguidade. Soares da Silva afirma:

As associações que estão na base da metáfora e da metonímia (...) resultam do conhecimento do mundo – por outras palavras, do conhecimento enciclopédico, e não do conhecimento linguístico – e são de ordem mental. (...) Na metáfora é mais saliente a dimensão funcional de estabelecer raciocínio imagético do que a dimensão ontológica da relação de similaridade, ao passo que na metonímia é mais importante a dimensão ontológica da relação de contiguidade do que a

dimensão funcional da mudança referencial. (Silva, 2006: 120-121).

O mesmo autor declara que metáfora e metonímia são processos cognitivos naturais muito usados tanto na linguagem corrente como na linguagem de especialidade:

A metáfora e a metonímia são fenômenos conceptuais por natureza, processos e modelos cognitivos, constitutivos do nosso sistema conceptual, modos naturais de pensar e de falar, tanto na linguagem corrente como no discurso científico, radicados na experiência humana e responsáveis quer pela estruturação do pensamento, da linguagem e da ação, quer pela inovação conceptual. Especificamente, a metáfora é um importante mecanismo cognitivo pelo qual domínios da experiência mais abstratos e intangíveis podem ser conceptualizados em termos do que é mais concreto e imediato. (Silva, 2003: 15).

O estudo da metáfora conceptual ou metáfora cognitiva foi iniciado por G. Lakoff e M. Johnson, em *Metaphors We Live By* (1980a), e tem se desenvolvido no âmbito da linguística cognitiva, mostrando como a estrutura metafórica está subjacente à compreensão da nossa experiência humana mental e física, moldando a nossa percepção do mundo, sem que nos apercebamos disso. Tal como referem Lakoff e Johnson (1980a: 3): “Our ordinary conceptual system, in terms of which we both think and act, is fundamentally metaphorical in nature.”, ou seja, o nosso sistema conceptual é, por natureza, metafórico (e metonímico). No caso da metáfora, trata-se de uma “projeção conceptual” entre dois domínios, em que o domínio alvo é percecionado e concebido através do domínio origem ou fonte, de forma global ou parcial. Dai se aplicar tanto na linguagem literária como na linguagem corrente e na linguagem de especialidade (técnica e científica), isto é, nós humanos compreendemos e raciocinamos utilizando de forma consciente ou inconsciente um complexo sistema cognitivo baseado em metáforas e metonímias.

Logo, trata-se de modelos cognitivos inconscientes através de esquemas conceptuais que organizam o nosso conhecimento e a nossa mundivisão, utilizados para compreender a nossa experiência do mundo e pensar sobre ela. Esses modelos

cognitivos utilizados de forma inconsciente, logo sem esforço, são adquiridos de duas formas: através da nossa experiência direta (biológica do corpo e comportamental), metáforas básicas, primárias ou estruturais, e das inferências e generalização a que isso nos leva, ou através da moldagem da cultura (sociedade, religião, costumes e tradições) na nossa experiência de vida, por via dos modelos culturais recebidos.

Desta forma, a metáfora conceptual consiste justamente em conceptualizar um tipo de objeto ou experiência em termos de um outro tipo de objeto ou experiência, ou seja, conceber um domínio de experiência em termos de outro, modelo cognitivo proposto por Lakoff e Johnson:

Our concepts structure what we perceive (...) and how we relate to other people. Our conceptual system this plays a central role in defining our everyday realities. If we are right to suggest that our conceptual system is largely metaphorical, then (...) what we do every day is very much a matter of metaphor. (1980a: 3).

A metáfora é, assim, um recurso cognitivo que organiza conceptualmente e re-estrutura os domínios de experiência humana, na medida em que um domínio alvo é compreendido e experienciado em termos de outro (domínio fonte ou origem). Posto isto, as metáforas envolvem a estrutura de uma espécie de experiência ou atividade em termos de outro tipo de experiência ou atividade: “Metaphorical concepts are those which are understood and structured not merely on their own terms, but rather in terms of other concepts. This involves conceptualizing one kind of object or experience in terms of a different kind of object or experience.” (Lakoff & Johnson, 1980b: 195).

Como aclaram os autores, as metáforas conceptuais surgem naturalmente da experiência física ou da experiência sociocultural e são entendidas em correlação com a experiência base do domínio origem, servindo o seu propósito de conhecimento do domínio alvo. Deste modo, o que caracteriza a metáfora é o estabelecimento de analogias entre os distintos domínios conceptuais envolvidos (origem e alvo). Daí a base experiencial das metáforas, mostrando a relação existente entre dois domínios.

A metáfora envolve domínios conceptuais (experienciais) distintos, como uma projeção (“mapping”), por uma série de correspondências conceptuais ontológicas e epistémicas, da

estrutura de um domínio (origem) num outro (alvo), passando este a ser entendido em termos daquele, ao passo que a metonímia envolve um mesmo domínio conceptual (experencial), em que um subdomínio é tomado em vez de um outro (ou por todo o domínio, ou este por um dos seus subdomínios). (Silva, 2003: 27).

Na atual terminologia açucareira do Atlântico, o tipo de metáfora predominante é a comparação com o corpo humano (e/ou animal), ou seja, a correlação observada entre o corpo (a vida humana) e a planta da cana-de-açúcar, bem como com os objetos da sua transformação. Estes antropomorfizam-se em expressões metafóricas que os revelam enquanto seres que têm corpo humano. Esta parece ser uma metáfora básica ou estruturante, que se fundamenta em experiências primárias (o corpo e o comportamento humano), sendo comum a muitas realidades e a muitas línguas. Portanto, o processo de metaforização acontece aqui baseado numa visão cognitiva antropomórfica e/ou animista universal e não em fatores culturais. Pois, o conhecimento não é estruturado por metáforas culturais dominantes, mas emerge da experiência direta do corpo, sendo por isso conceptualizado em termos de metáforas básicas que fazem parte do nosso sistema conceptual quotidiano. No caso das denominações de partes da planta da cana-de-açúcar e de partes dos objetos da produção açucareira como partes do corpo, são estruturas conceptuais que tendem a ser verbalizadas universalmente, por analogia de formas e de funções, por exemplo: *boca do forno*, *boca do tacho*, *boca do alambique* e *boca da serpentina*, orifício ou abertura por onde entra ou sai o líquido; *cabeça*, *cabeção*, *capacete* ou *capitel*, parte superior da cana-de-açúcar ou do *trapiche* e do alambique.

A metáfora conceptual cria, como refere Silva (2003: 27), partindo de Fauconnier e Turner (1994), um espaço mental de projeção ou “mapeamento” (*mapping*) do domínio alvo com base no domínio origem, ou seja, há uma projeção metafórica do domínio origem ou fonte (partes do corpo humano e/ou animal) no domínio alvo (partes da planta da cana-de-açúcar e do *trapiche* ou moenda, do tacho e forno e do alambique e aguardente), através de um mapa cognitivo, modelo mental ou representação conceptual que ajuda a armazenar e a descodificar informação sobre a linguagem associada à experiência do mundo. No caso da terminologia da atividade açucareira, como já referimos, trata-se de metáforas conceptuais e estruturantes em que o domínio fonte é o

corpo, isto é, metáforas corpóreas resultantes da experiência humana básica do corpo. Esta projeção ou associação metafórica é o chamado processo retórico da personificação da velha máxima “o homem é a medida de todas as coisas”, que se aplica normalmente nestes processos de metaforização. As plantas têm atributos e comportamentos biológicos que se assemelham aos humanos, daí as denominações *herdeiras* ou *herdeiros da cana* e *filhas da cana*, para as plantas que nascem da raiz, depois do corte das canas. No que se refere aos objetos, têm atributos estruturais e comportamentos funcionais que, na linguagem metafórica, partilham propriedades transferidas dos humanos, como é o caso já referido da *boca* e da *cabeça do alambique*. Como escreve Silva, sobre “corporização e metáfora”:

Todos os dados apresentados convergem no sentido de que as metáforas conceptuais não são arbitrárias, antes se fundamentam na experiência humana mais básica, particularmente na experiência corpórea ou modo como o corpo funciona e interage com o mundo – donde a noção-chave em Semântica Cognitiva, bem como noutras ciências cognitivas (Varela, Thompson & Rosch 1991, Edelman 1992, Damásio 1995), de *corporização* (“embodiment”). A metáfora é assim um dos elementos fundamentais do *experencialismo* (ou *realismo corporizado*) do pensamento e da linguagem (...). (2006: 133).

A metáfora enquanto processo que leva à construção de termos técnicos e científicos é muito produtiva por razões de funcionalidade, enquanto mecanismo cognitivo, alargando os conceitos que são recriados para novas funções, e por economia, no sentido em que existe um aproveitamento através de uma transformação de recursos linguísticos existentes para criar outros conceitos e denominações. Daí as metáforas conceptuais serem muito frequentes nas terminologias técnicas e científicas. Assim, não é por acaso que na terminologia açucareira atual predomina o processo cognitivo da metáfora, sobretudo da chamada metáfora básica do domínio origem do corpo e da vida humana. Pois, “O próprio corpo humano é um centro de expansão metafórica bastante produtivo: são vários os termos de partes do corpo humano que desenvolveram sentidos metafóricos (mais ou menos) lexicalizados (Silva 1992a).” e “outras experiências humanas básicas constituem importantes e produtivos domínios-origem de

conceptualização metafórica.” Trata-se de “metáforas primárias, motivadas por experiências básicas” (2006: 133-134). Silva acrescenta ainda: “Esta focalização na corporização da metáfora conduz ao reconhecimento de significados universais, já que o corpo é um universal da experiência humana.” (2006: 135).

Na atual terminologia açucareira atlântica de Cabo Verde, de S. Tomé e do Brasil, transplantada a partir da ilha da Madeira, a linguagem de especialidade apresenta metáforas básicas ou primárias da experiência corpórea, expressando conceitos técnicos estruturados metaforicamente, que assumem o estatuto de termos da atividade. As metáforas corpóreas, em que o corpo humano está na base da expansão metafórica, surgem da conceptualização de partes da planta da cana-de-açúcar, do *trapiche* ou engenho, do forno e do tacho, e do alambique e da aguardente como partes do corpo humano e/ou animal, através de um processo de similaridade (analogia de forma e de função), enquanto a metonímia está presente sobretudo na denominação do material pelo objeto, do todo pela parte e da parte pelo todo, do conteúdo pelo continente ou do continente pelo conteúdo, por contiguidade.

### 2.1. Metáforas conceptuais da planta da cana-de-açúcar

A primeira metáfora corpórea ou antropomórfica presente na terminologia açucareira refere-se à parte de baixo da cana junto à terra (como na maior parte das plantas), por onde a cana é cortada, que, tal como na ilha da Madeira, é denominada *pé (de cana)*.

**Cabo Verde:** “O rebento pode ser di **pé**, pode ser outro lado, um planta de cana. (...) ta fala canudo di cana, dali dá um rebentu onde ta rabenta li tá nó di cana, transforma um **pé**, dá monte di **pé**, fica na terrene raiz, da novo rabenta, planta di cana faz um **pé** grande. (...) matchim ou matchado, corta **pé**.” (FO002)

**S. Tomé:** “Tem de limpar capim, que é tirar as ervas, depois coloca barro no **pé da cana**, pa (a)panhar mais força.” (FO010); “**Pé de cana** é a parte de baixo da cana que fica na terra.” (FO011).

**Brasil:** “A parte debaixo da cana é o **pé**, o **pé da cana**.” (FO017)

Outra metáfora corpórea presente na terminologia açucareira diz respeito à parte de cima da cana, que se corta e é utilizada como planta. Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, é denominada *cabeça (de cana)* e *olho de cana* (com a variante *odjo di cana*),

além de *papo di cana*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *caravela* e *tona de cana* para denominar este conceito. Como podemos ver, além de *olho*, ocorre aqui uma outra imagem comparativa ou metafórica, a da ponta da cana e de uma *caravela*. Em S. Tomé, encontramos os termos *planta (de cana)* e *sementeira (da cana)*, enquanto no Brasil registámos também *olho (da cana)* e *olhadura*.

**Cabo Verde:** “Fazemos um rego, um buraco fundo, tiramos **cabeça da cana** e metemos pra lá, tiramos o superior da cana que é esse pra trabalhar, a **cabeça da cana** que não serve pa trabalhar, metemos no terreno outra vez e dá outra produção da cana.” (FO001); “A planta nasce de um bocado de cana, corta **cabeça** faz uma vala onde faz agricultura de cana, mete quel parte, pode também mete rebenta. (...) **Ojo di cana** pa corta parte de cana, fica quel foja. Flor di **ojo di cana**.” (FO002); “Parte de cima da cana pra plantar chama-se **olho**.” (FO004); “Cultura é feita da seguinte maneira: chama sementeira, sementeira é quela parte da **caravela** que tem os **olhos**. **Caravela** é aqui, é o cimo da cana. Quer dizer, se a gente fizer uma de estaca daqui até lá dá uma de estaca e a cana, o **olho** vem nascer aqui.” (FO007)

**S. Tomé:** “**Cabeça de cana** é a planta da cana que põe na terra.” (FO010); “Chama cana mesmo, vista de cana, quando tem cana, então que parte de cana parte pa ir pôr no trapiche. Aquela **cabeça de cana**, abre buraco, mete aquela cabeça de cana, mas só no tempo de chuva. Até gravana entra, plantação já está pegado.” (FO011); “A parte de cima chama **cabeça da cana**. Quando já está grande, dá flor. A **cabeça da cana** é que vai dar flor. A gente, quando corta cana, tira a **cabeça**, cava terreno e pranta, chama planta de cana.” (FO012); “**Cabeça da cana**, quando gente corta o tronco principal, com essa **cabeça** que fica, a gente torna a meter no chão outra vez, mete na terra com enxada, tem que mexer a terra pa plantar, tem que capinar tudo, ficar bem limpo, bem tratado.” (FO013)

**Brasil:** “A parte mole da cana, de chupar, é o meio da cana, o gomo da cana, e tem o nó. A parte de cima da cana é o **olho** e tem também o olho da cana que rebenta no nó da cana.” (FO017); “A parte de cima da cana nós chamamos de **olho**. A gente tem que tirar o **olho**. Tira as folhas e depois retira o **olho**.” (FO018); “A parte de cima da cana, a gente chama o **olho da cana**.” (FO019); “A gente chama aqui de **olhadura**. É a parte da ponta da cana que é mais usada pra plantar.” (FO020); “A planta da cana é a própria cana ou **olhadura**, mas pode plantar a própria cana também.” (FO021); “A gente pega a cana e tira dois ou três **gemas**. Isso são as **gema**, assim. Isso aqui é o nó, né? Aonde vai dar raiz, né? Que vai a **gema** se desenvolver. **Gema**, aqui dá três, quatro cana.” (FO022).

Em Cabo Verde, as motivações dos termos sinónimos *cabeça*, *olho* e *caravela*, resultantes de diferentes metaforizações, surgem simultaneamente por analogia de

função e por analogia de forma, por ser a parte cimeira da cana que fica depois de tirar o tronco e que serve de olho ou sementeira. No que se refere especificamente à denominação *caravela*, parece motivada não só pela forma das folhas (e da flor), mas também pelo facto de ser a parte visível da cana, que fica à superfície, no mar da plantação de cana-de-açúcar.

Encontramos aqui o que podemos chamar “metáforas-sinónimas”, criação metafórica, neste caso através de diferentes imagens mentais, originando diferentes denominações sinonímicas. Nem sempre as “metáforas-sinónimas” são sinónimas na língua geral. Como explica Mineiro:

Nestes casos, a criação do sinónimo – uma denominação diferente para um mesmo referente – faz-se através da identificação analógica entre duas imagens mentais, operando o mecanismo metafórico a nível da reformulação conceptual de um domínio (imagético) através de um outro domínio (imagético). (2007: 73)

A variação denominativa do tipo metafórico imagético é feita através de referentes que, na língua geral, não são sinónimos nem “conceitos-pares”, mas cuja imagem física e mental se pode cruzar, através de um processo de identificação de diferentes domínios, de forma “sinónima”. Também é interessante a expressão *vista de cana*: talvez porque o termo aí usado para “olho” é *vista*.

Notamos que, além do processo metafórico, ocorre um mecanismo de generalização, por extensão de sentido, quando todas as partes da cana utilizadas para plantar são entendidas como *olho*, seja a parte de cima da cana, seja os rebentos dos nós da cana. Assim, também se chama *olho (da cana)* aos rebentos que surgem no nó da cana e que servem para plantar (polissemia). Em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontrámos as denominações: *rebenta di cana* (com a variante *(a)rebento de cana*), *olho de cana* e *grelo de cana*, enquanto em Santo Antão ocorre o termo *olho de cana* (com as variantes *olhe* e *oje de cana*). Em S. Tomé, ocorrem os termos *rebento* e *vista de cana* em vez de *olho de cana*. No Brasil, além de *olho da cana*, registámos o nome *gema*, sendo que esta denominação também constitui um processo metafórico por analogia com a parte do ovo que origina a vida.

Para denominar o rebento da planta da cana ou a nova planta que surge da raiz da cana, depois de cortada, em Cabo Verde, na ilha de Santiago, encontramos o termo *herdeiro di cana* (termo que também ocorre na documentação oral contemporânea da Madeira, a par de *filho da cana*, *cria da cana*, entre outros), além de *impampo di cana* e *pé de cana*, enquanto em Santo Antão apenas ocorre a forma *herdeira da cana* para denominar o mesmo conceito. Em S. Tomé, também registámos os termos *herdeiro (da cana)* e *rabenta (de cana)*. A forma *rabenta* é uma alteração fonética da palavra *reberto*, por assimilação vocálica e por influência do crioulo (que tende a reduzir as terminações nominais a *-a*, porque não faz distinção entre géneros). No Brasil, as formas *fiação*, *fio* e *fiozinho de cana* parecem ser alterações fonéticas respetivamente de *filiação*, *filho* e *filhozinho de cana* (por supressão da consoante lateral e lateral palatal), o que é mais provável do que por influência do conceito de “fio”, por não existir aparentemente nenhuma analogia de forma ou de função. Como podemos observar, estas formas coexistem com as denominações *olho (de cana)*, *broto* e *soca de cana*, em que *fi(l)iação da cana*, *fi(lh)o* e *fi(lh)ozinho da cana* é claramente uma expressão metafórica da descendência biológica humana e/ou animal atribuída à planta, enquanto a unidade terminológica *olho de cana* é uma generalização metafórica como broto da cana que nasce da raiz.

**Cabo Verde:** “**Herdeiro da cana**, rebentou novo, primeira colheita, raiz nova, colheita de primeiro ano raiz nova, passando mais ano é raiz velha.” (FO002); “O gogue é palhinha que tem lá no início das herdeiras pa poder desenvolver e o gogue é a palha. **Herdeira** são as filhas da cana. (...) As **herdeiras** são as filhas que nascem depois de cortar a cana. As **herdeiras** vão dar a colheita.” (FO005); “Isso já é uma **herdeira** que vai sair, é uma planta nova que vai sair. Corta na superfície da raiz e a parte que tá lá no subsolo fica lá pa nascer novas **herdeiras** pa colheita futura. A cultura da cana é o seguinte: a gente corta a cana, vai-se fazer a colheita, aqui é os talos, aqui é os nós. Então, essa parte aqui tá metido no subsolo, a gente corta, fica já umas **herdeiras** que são as colheitas futuras. Quando a gente corta, essa raiz tá no subsolo e as **herdeiras** já começam a sair daqui, vencer a colheita do ano.” (FO007).

**S. Tomé:** “Tem de ter machim bem afiado, pa cortar bem, pa não estragar **filhos** que ficam no chão.” (FO008); “Corte da cana, corta cana com machim pela raiz e deixa **herdeiro da cana**.” (FO009); “A planta nova é o **herdeiro** e o sobro da cana é o que fica na terra, é o touco. (...) **Herdeiro** são as plantas da cana.” (FO010); “Esse que nasce lá no touco de cana, nós chama **rabenta de cana**. Aquele vai dar outra cana, levanta, **cria**, dá outra cana. É **herdeiro de cana**.” (FO011); “Nova planta da cana é **herdeiro**.” (FO012); “Cana, esse é casa de cana e osso de

cana, isso é **filho de cana**, isso é raiz e isso é folha. **Filho** é a cana nova que cresce ao lado da cana que corta.” (FO013).

**Brasil:** “A gente chama de **fiação, fio, fiozinho de cana**. Aliás o **olho**, o **olho** já tá saindo da cana, do solo.” (FO018); “É a soca que nós chamamos aqui. É quando começa os **olho**... soca. É mais ou menos isso, porque a semente já está lá, começa a germinar. Aquela planta pequena é **olho**, chamamos **olho**. Aqui, a gente é **olho**. É, tá saindo um **olhinho** aqui, outro **olhinho** ali, é **olho de cana**. (FO018); “A gente chama aqui de **soca de cana**, que tá nascendo ali.” (FO019); “A cana tem de ser colhida junto ao chão, porque se ela não for colhida junto ao chão, se ficar uma **gema** no chão, o que é que vai acontecer? Vai dar uns **broto** e quando der vento, aquele vento vai torcer aqueles **broto**. Então, quanto mais rente ao chão, ela vai rebentar de baixo, mais forte, da soqueira.” (FO024).

Em S. Tomé, entre outras metáforas da cana, relacionadas com os tipos de cana, encontrámos a denominação metafórica **cana mulher** para designar uma variedade de cana mole e muito doce, apresentando os sinónimos *cana Maria*, *cana branca*, *cana mulata* e *cana de S. Tomé*. Na denominação **cana mulher** pode haver também uma motivação metonímica: “mulher” porque as mulheres gostam de a comer.

**S. Tomé:** “Temos outra cana, **cana mulher**, cana branca, que mulheres gostam mais comer, que é mais mole e tem mais açúcar.” (FO008); “Tem cana preta, cana carrice, cana micoló, cana mole, tem várias canas. Essa é cana branca, tem cana mulata ou mole, mulata é **mulher**, é delgada e violeta. (...) Tem vários tipo de cana: cana micoló, cana preta, cana mulata, cana carrice, que não dá mel, não é muito doce, tem espinha muito.” (FO010); “Cana de Cabo Verde é rija e escura, cana de S. Tomé é mole, melhor pa comer, é branca. Cana preta a gente chama cana Maria, porque é escura, é **cana mulhe(r)**, é mole, é cana de S. Tomé.” (FO011); “Tem três variedades de cana: cana próprio de nossa terra que é cana preta, cana de S. Tomé, **cana mulher**, cana carrice, que é de Cabo Verde, e tem cana projeto, cana bambu.” (FO013).

## 2.2. Metáforas conceptuais do trapiche ou engenho

Em Cabo Verde, a parte de cima do trapiche, tal como a parte de cima da planta da cana-de-açúcar, é denominada **cabeça**.

“Descansa-se o boi a dar a volta assim e tem muito mais vantagem a cada volta, mais grande a cada volta assim descansa-se o boi. O macaquinho é muito pequenino, dá volta mais com o boi, cansa muito rápido. O massarelo é grande. Isto é **cabeça**. Há vários tipos de **cabeça**: **cabeça**

grande, **cabeça** pequenina. Aqui temos uma **cabeça** pequenina.” (FO001); “É **cabeça**, tem almanjar, colocar o boi pa li.” (FO002).

Na mesma área geográfica, ocorre também a denominação metafórica ***pé de trapiche***, como mecanismo de individualização de uma parte do trapiche.

“Antigamente, todo o **pé de trapiche** tinha um porco amarrado pa comer o mouce, é quela caninha, a farinha do bagaço que cai na cubra que fica ensopado de calda e a gente apanha e deita ao porco que está lá, então o porco engorda muito.” (FO005).

A metáfora sexual de chamar ***macho*** ao cilindro do meio da moenda do trapiche e ***fêmeas*** aos dois cilindros laterais que recebem o movimento da engrenagem do rolo central, que por sua vez recebe o movimento diretamente do pau de almanjarra, sendo o mais forte, é frequente em Cabo Verde e em S. Tomé. Trata-se de uma expressão elíptica de ferro, rolo ou cilindro ‘macho’ ou ‘fêmea’. Na documentação oral contemporânea de Cabo Verde, registámos a denominação ***macho*** (com a variante fonética ***matche***) e a denominação ***fêmea(s) de trapiche*** (com a variante ***fema di trapiche***). Mais uma vez, S. Tomé apresenta a terminologia açucareira cabo-verdiana: ***rolo macho*** e ***rolo fêmea***. No Brasil, o cilindro do meio é designado ***moenda mestre***, sendo que o nome ***mestre*** representa um atributo humano de conhecimento, logo de domínio sobre as outras moendas.

**Cabo Verde:** “Aqui é o **macho**, aqui estas duas no lado é a **fêmea**. A casal do **macho** no meio. Tudo completo aqui esses ferro aqui, tudo é Massarelo. Agora, aqui é **macho**, duas é **fêmea**.” (FO001); “**matche** e **femea**. **Matche** ta marrado li, boi roda ta cabeça.” (FO002); “Estes três ferros tem o **macho** e duas **fêmeas**, **macho** é o que está no meio.” (FO006); “É os cilindres, central e lateral, chamam **fêmeas** e aqui é o **macho**.” (FO007).

**S. Tomé:** “Trapiche tem **rolo macho** que é debaixo e **rolo fêmea** que é de cima.” (FO009); “Trapiche tem **rolo macho** e **rolo fêmea**.” (FO010); “Isso é ferro mesmo. Isso aqui, na Cabo Verde, é **macho**. Esses dois aqui é mulher, é **fêmea**.” (FO011).

**Brasil:** “A primeira quebra só a cana, até aliás ela chama mais é moenda quebradeira. É a primeira e a segunda é a espremedeira. A **moenda mestre** é a de cima, que movimenta as outras.” (FO020).

Em Cabo Verde, a engrenagem do trapiche, que transmite o movimento entre os três cilindros para moer a cana, chama-se *dentadura* ou *dente de trapiche*. Embora não tenhamos registado esta imagem nos outros espaços lusófonos, sabemos tratar-se de uma metáfora primária, que tende a ser comum a várias línguas e culturas, devido à semelhança da experiência do domínio origem para com o domínio alvo.

“**dente di trapiche**” (FO001); “grenage, quando o boi puxa quel gira grenage, **denti di trapiche**.” (FO002); “Esse é cabeça do macho. Cabeça do macho que faz com que os **dentes** que ficam aqui faz virar as fêmeas.” (FO004); “Isto nós chamamos **dentadura**, mas é carrete. No trapiche geralmente diz-se **dentadura do trapiche**, se partir um **dente**, a gente diz-se ah que **dentadura** já partiu, partiu um **dente**.” (FO005); “**Dentadura**, isso é **dentadura**, tá ligade a varão e a mache.” (FO006).

Em Cabo Verde e em S. Tomé, ocorre ainda uma outra metáfora que é a de *plantar cana* no trapiche, por meter cana na moenda. O trabalhador que exerce esta função é chamado *plantador de cana*, apresentando o sinónimo *metedor de cana*, enquanto no Brasil é *moedor* ou *moendeiro*, designações que são metonímicas.

**Cabo Verde:** “tem pantador di boi, **plantador di cana**, virador di bagaço.” (FO001); “É pilador, pila cana na trapiche, **planta cana** é pilador e tem vira bagaço, virador de bagaço. (...) **Planta cana** na trapiche.” (FO002); “Tem tirador de bagaço, onde **plantam**, **plantam** por lá e tiram por aqui, o homem que **planta cana** chama-se **plantador** e o que tira bagaço, o **plantador planta**... é **plantar a cana** no trapiche.” (FO003); “**Plantador di cana** tá a **plantar a cana** ou trapichar.” (FO004).

**S. Tomé:** “**Plantar a cana** na máquina. Esse é loro, carrete, aqui é pa espremer a cana, tem um balde, bidão. Aqui tem o **plantador de cana** e do outro lado o bagaceiro.” (FO008); “Homens que trabalham no trapiche: **plantador de cana** e bagaceiro.” (FO009); “**Prantador de cana** mete a cana no trapiche. Segurador de bagaço segura e mete bagaço do outro lado. (...) O **plantador de cana** ou moedor mete a cana no trapiche. (...) Pisador de cana mete a cana no trapiche. (FO010); “E aqui também tem dois homes, um a meter cana, um a tirar, é o **metedor de cana**. Os dois é **metedor de cana**, um a meter, outro a virar.” (FO011); “Senta um de cada lado do trapiche, são pisadores de cana, um mete a cana, outro vira. O sumo da cana é calda, gente põe a calda na panela, quando encher carrega trapiche, pa trapichar cana.” (FO012); “Pessoa que mete a cana e o bagaço no trapiche é **metedor de cana**.” (FO013).

### 2.3. Metáforas conceptuais do forno e do tacho

Depois de extraído no trapiche, no processo de cozedura do sumo da cana num tacho colocado sobre um forno, predominam claramente as metáforas: *boca do forno* e *boca de cobre*, em Cabo Verde; *fogão*, em S. Tomé; *fornalha* e *boca da fornalha* ou *boca do forno*, no Brasil. Parece tratar-se de um mecanismo de especificação de partes dos objetos e suas funções (aberturas que recebem a lenha e o sumo da cana), por analogia com a boca do corpo humano e/ou animal.

**Cabo Verde:** “Mete bagaço na **boca do forno** pra ferver a calda. Quando ferve sai tudo pra fora. Mete com força do lume a coisa vai ferver. Encontra-se um homem em cima da **boca** para fazer benteir as coisas com escumadeira.” (FO001); “forno e **boca di forno** onde mete a lenha debaixo di cobre.” (FO002); “Numa vasilha maior, acima di **boca di cobre**, enton uma pessoa com balde, com balde apanha e deita na vasilha maior.” (FO003); “Nós dizemos o homem que vai pa **boca de tacho**.” (FO005); “Forno é quel fornalha que tem **boca de forno**.” (FO006).

**S. Tomé:** “Põe lambique no forno, panela é onde a gente deita calda.” (FO010); “Aqui é lambique, coloca-se o tambor no fogo, no **fogão**. Depois de tar colocado o fogo, cria-se pressão. Esse vapor do ar que vai tem líquido, tem água e transforma-se em aguardente e sai aqui.” (FO010); “Já (a)paga forno com a água, adespois começa a tirar mel, põe na vasilha, mulheres carrega pa casa.” (FO011).

**Brasil:** “Esse aqui são os tachos. Todos tem nome: o primeiro tacho aqui é recebedeira, o segundo chama de caldeira, o terceiro é caldeirote, o quarto é chamado de apurador. E o último, esse mais pequeno, é chamado de **boca**, porque ele fica na **boca da fornalha**, onde o fornalheiro coloca fogo pa todos os tachos. Tem abertura, tem a **boca da fornalha** aí. Tem abertura pa o fornalheiro colocar fogo pa debaixo dos tacho(s). O último, chamado de **boca**, fica na **boca da fornalha**.” (FO015); “Aqui é fornalha, né? Chama-se fornalha, né? Lá chama-se **boca, boca do forno**, né? Tem o crivo, onde tem a respiração, né? E isso aqui chama chaminé, onde puxa toda a fumaça.” (FO024).

Em Cabo Verde, a segunda espuma que se retira da cozedura do mel no tacho de cobre e que se aproveita para comer ou para fazer (*a*)*çucrinha* em ponto de rebuçado denomina-se *caraveja* (cara velha), com as variantes fonéticas *carabeja* ou *escaraveja* e o sinónimo *panovejo* (pano velho). Na ilha de Santiago, além da denominação *carasvelha* (com a variante fonética *carasveja*), o mesmo conceito apresenta também as designações: *choco*, *escuma escura* e *escuma branca*, enquanto em Santo Antão encontrámos os termos: *escuma preta*, *escuma branca* e *escuma de mel* (com a variante *espuma de mel*). *Caravelha* e *panovelho* são termos da produção açucareira cabo-

verdiana da ilha de Santiago, levados para S. Tomé e Príncipe. Trata-se claramente de uma metáfora por transferência da imagem de uma “cara velha” ou de um “pano velho” para a forma, a textura e a cor da espuma do mel.

**Cabo Verde:** “Limpa cobre, depois de catchaço tem **escaraveja**. A segunda limpeza é **escaraveja**, tirado fora, mas ta comer menino fornaça ou casca de coco faz açucrinha.” (FO001); “açúkra tem de meter potassa. Potassa é soda, limpa, pa limpeza micróbios de cana que tem bicho, lodo, terra na calda, ta trai todo pra cima, panha tudo naquel scuma. **Panovejo** menino pode panhar, ta bate, ta bate, fica açúkra, açúkra.” (FO002); “Tira nata, agora já não tira ponto di mel, vai ficando lá, açucando, vai batendo, vai batendo, vai batendo até uma certa altura da escuma, dá o nome de **caraveja**. Vai tirar aquilo por cima, tira-se aquela **caraveja** até ficar açúkra. (...) **Caraveja** e **panovejo** é a mesma coisa. É a última escuma que se tira, é **panovejo** ou **caraveja** antes do açúcar ficar no ponto.” (FO003); “**Caraveia** ou **caraveias**, essa escuma come-se, come com cuscus e às vezes é comida na fornaça com parte de cana, chama-se bagaço, metem naquilo e comem.” (FO004).

**S. Tomé:** “A primeira é leve, é a escuma. Escuma nós chama **panovelho** pa comer. Essa escuma nós come e divide criança pa comer. (...) Criança come escuma, o mel dele é leve. Come a escuma com o pão ou só por si mesmo, sem nada. Mel não precisa bater, deixar só pa (a)panhar ponto e já tira fogo. (...) Quando fica limpa, a gente começa a dar fogo até (a)panhar ponto. Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer açúkra é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater, bater com soca de coco, até dar (a)çúkra. Se não quer fazer açúkra, quando dá ponto bom, tira isso em cima. Primeira não é mel, é leve, segunda é que é mel.” (FO010); “Tira a escuma, **panovelho**, isso quando a gente tira põe numa tina, depois vai pôr no tamboro, põe resto de calda nele, faz aguardente também. (...) Açúkra de escuma é esse escuma que gente tira nata, aquele que escuma, é de mel mesmo.” (FO011); “Mel é preciso pisar cana, mete no cobre, tacho, põe fogo, faz mel ou açúkra. Deita potassa, pa sair sujidade é **panovelho**, deita fora. Segunda escuma a gente aproveita come. Terceira escuma é **caravelha** pa fazer açúkra. (...) Açúkra no ponto, ele baixa, arr(e)ia, já mete a escumeira, tira **caravelha**. Deixa mais um bocado, bate na escumadeira mesmo.” (FO012).

#### 2.4. Metáforas conceptuais do alambique e da aguardente

Na ilha de Santiago, em Cabo Verde, no processo de fabrico da aguardente (*grogue* ou cachaça), no alambique, a parte de cima deste, que tapa a boca e liga à serpentina, é denominada *cabeça do (a)lambique* e *capacete* (tal como na ilha da Madeira). Enquanto, em Santo Antão, ocorrem os termos *capacete*, *cabeção* (forma aumentativa de *cabeça*) *do alambique* e *capitel* (cobertura de alambique; capacete). No

Brasil, também se chama *cabeça do (a)lambique*, *capelo* (proteção para a cabeça) e *capacete* (por analogia de forma com este objeto). Em todos estes casos, observamos que a sinonímia surge do que podemos chamar “conceitos-pares”: *cabeça*, *capacete*, *cabeção* e *capelo*, existindo também uma relação metonímica entre estas denominações.

**Cabo Verde:** “Capacete é móvel. Aqui se tapa com cinza e bosta. (...) Tapam com o **capacete** e a coisa que serve pa tapar é bosta da vaca misturado com a cinza.” (FO001); “Quel é **cabeça do (a)lambique**. **Capacete** tá dentro dum varão, desce até o fundo do macho, preso com parafusos muito forte. Pa fazer rodar o trapiche, lá em cima do **capacete** vão dois paus de almanjar. (...) Esta parte daqui de cima é o **cabeção, cabeção do alambique**.” (FO005); “Parte de cima do alambique chamamos aqui **cabeção do alambique**, mas verdadeire nome é **capitel**.” (FO006); “Aqui é o **cabeção**. Aqui é a parte por onde sai a aguardente, é o cano. Quel é uma serpentina. Quel é alambique, quel é **cabeção**. Aqui cai a calda, ela é fervida aqui e vem sair por aqui.” (FO007).

**Brasil:** “A parte do alambique onde mete o caldo fermentado é a boca do alambique, na **cabeça do alambique**.” (FO017); “Aqui chama alambique memo. Aquela parte de cima chama **capelo**. A gente... certos alambique usa... em vez de **capelo** usa serpentina. O meu é a **capelo** mesmo, ainda. Se coloca ali, coloca o **capelo** em cima. A gente passa barro, normalmente, na juntinha aqui pa vedar, sabe? É um produto natural... e bota fogo.” (FO020); “A aguardente é o vapor daquela garapa que a gente coloca aqui. Sobe através do fogo, a gente coloca fogo em baixo, na hora que ferve, que começa a ferver, começa a sair vapor aqui no alambique, onde sai a pinga. Aí, depois, quando começa o vapor, já está fervendo mesmo, começa a água a correr em cima do **capelo**, coloca água pa descondensar e aí ela vem direto pra aqui pra dentro.” (FO020); “Isso aqui é um **capacete**, né? E aqui em cima já começa a serpentina e começa já a destilar a cachaça em vapor, né? Passa no pré-aquecedor e já resfria um pouco. O pré-aquecedor é pra pré-aquecer o caldo e já resfriar a cachaça que tá passando por aquela serpentina.” (FO024).

Ao orifício por onde se introduz o sumo da cana fermentado no alambique chama-se *boca do (a)lambique* (tal como acontece na denominação da *boca do tacho* ou *cobre*) e, por onde sai a aguardente destilada, chama-se *boca de serpentina*.

**Cabo Verde:** “Aqui é boca do forno, está o lambique lá dentro. Aqui onde deita calda aqui dizemos **boca do lambique**. (...) Tem serpentina aqui, é uma **boca de serpentina**, boca que escore grego.” (FO001); “**boca de longarina**, de serpentina, **boca de serpentina**, ta ligada capacete, longarina, ta serpentina, da o grego li.” (FO002).

**Brasil:** “A parte do alambique onde mete o caldo fermentado é a **boca do alambique**, na cabeça do alambique.” (FO017).

A primeira aguardente muito forte que sai do alambique, em Cabo Verde, na ilha de Santiago, é denominada *cabeça di grogue*, enquanto em Santo Antão ocorrem os termos *cabeça de grogue*, *cabeça do garrafão* (pelo facto de a aguardente ao sair do alambique cair num garrafão) e *cabeçada* (forma do nome *cabeça* com o sufixo *-ada*). Em S. Tomé, encontrámos o termo *aguardente de cabeça*, com os sinónimos *cabeça (de aguardente)*, *álcool* e *primeira aguardente*. No Brasil, registámos as denominações *cachaça de cabeça* ou *cabeça (de cachaça)*, *cana de cabeça*, *cabeceira* (forma do nome *cabeça* com o sufixo *-eira*) e *restilo*, para designar a primeira *pinga*, cachaça ou aguardente que sai do alambique e que, muitas vezes, volta a ser destilada (daí o nome *restilo*). A segunda e melhor aguardente que sai do alambique é denominada *aguardente do coração*, *cachaça do coração*, *coração de cachaça* ou simplesmente *coração* e ainda *cachaça*, *meio* e *segunda (cachaça)*. Temos assim uma oposição metafórica entre a denominação *cabeça*, motivada pelo facto de ser a primeira aguardente que sai do alambique (muito forte que não serve para beber) e a designação *coração*, a aguardente boa (no grau certo para beber). O coração é reconhecido como parte central do corpo humano (domínio origem ou fonte) e da aguardente (domínio alvo), por oposição à *cabeça*: conceção metafórica de que o coração é melhor do que a *cabeça* (cf. Brasil, FO015).

**Cabo Verde:** “**Cabeça de aguardente** é mais forte, segundo é aguardente, terceiro mais fraco. Mais fraco chama água-pé, brande, grogue brande. Tem grogo puro, quel **cabeça**, quel primeiro, mistura faz grogo num ponto certo. Quel **cabeça di grogo** guarda um bocadinho a casa pa dores.” (FO002); “**Cabeça, cabeça di grogue**. Guardam pa remédio um bocado e mistura-se com a outra. Conforme vai saindo, vai tornando mais fraco e mistura com a **cabeça** e depois verifica-se até dar o ponto de grogue.” (FO003); “Chama-se **cabeça, cabeça di grogue**. Essa **cabeça** que é muito forte aqui faz o seguinte: quando essa primeira parte cai é deixada essa parte, até que caia a parte mais leve, depois mistura-se e vai-se verificar se já ficou bom pa aguardente e retira-se. (...) Sai **cabeça de primeira**, sai aguardente e depois sai o último.” (FO004); “**Cabeça de grogue** cai dentro do garrafão de 21 litros que já está lá no alambique. Cai a **cabeça** e vai caindo e vai caindo e sai lá misturado. Sai um garrafão já pronto.” (FO005).

**S. Tomé:** “Chamamos **cabeça** a primeira aguardente que sai do lambique, depois vem segunda aguardente e terceira aguardente, depois tem água-pé, esse não dá pa beber, porque se bebe

muito dá cabo da cabeça.” (FO008); “A primeira aguardente é **cabeça**, depois tem a segunda aguardente, terceira, quarta, dependendo da quantidade que a bebida está a dar. A última aguardente é a água-pé.” (FO009); “A primeira aguardente é **cabeça** ou álcool. (...) A **aguardente cabeça**, primeira, segunda, terceira, conforme tá a andar, a gente vê o grau, vê grau temperatura, conforme tá a cair, se tá a cair bem forte, a gente continua a (a)panhar, mas, se tá fraco, a gente não (a)panha. Recalda deita fora.” (FO010); “Aguardente pa dor é esse **cabeça de aguardente**, álcool que tira, põe num garrafa, guarda. Quando sente dor, põe limão, faz esfregação.” (FO011); “Chama lambique, é esse tamboro que ferve, leva garrafão, sai primera, **cabeça**, primero sai álcool, **cabeça**, sai primera, segunda, sai terceira e água-pé.” (FO011); “**Cabeça de aguardente** é álcool, depois sai aguardente de cana, sai primeira, segunda, terceira, quarta, quinta, até é conforme força de cana.” (FO012); “A primeira aguardente que sai chama **álcool**, depois sai segunda, terceira aguardente, brando, e a última que sai é água-pé, a recalda já não aproveita.” (FO013).

**Brasil:** “Ele transformou essa **cachaça de cabeça** em álcool, combustível, e a gente, quer dizer, o carro do meu marido é movido a esse combustível. **Cachaça do coração** é o que a gente toma.” (FO014); “A cachaça divide-se em três partes, do mesmo jeito que o corpo comanda a gente, as três partes, as três tem nome, chama a de **cabeça**, **coração** e **cauda**. Sendo fabricado num alambique de cobre, a **cana de cabeça** não é aproveitada para o consumo não. (...) A **cana de cabeça** é onde sai os ácidos ofensivo, por causa disso ela é descartada. De cada 100 litro, 10% é **cana de cabeça** e é pa sê descartada. Depois da **cana de cabeça**, começa a vir a de 60% que é o **coração da cachaça**. O **coração** já sai no grau certo, apropriado para o consumo. Na hora que começa a sair, já pode começa a beber, né? Quando tá a sair os 60 por cento, que é o **coração da cachaça**, vai pa o barril pa fazer o engarrafamento. (...) a **cana de cabeça** é uma cana muito forte, quando uma pessoa toma uma dose dela, a pessoa tá se queimando, é forte demais.” (FO015); “É **aguardente de cabeça**. É cachaça. Quem quer chamar cachaça chama, quem não quer chama aguardente. Quando não tem ninguém que quer comprar **aguardente de cabeça**, aí bota no depósito.” (FO017); “Mas é que no caso sai a cachaça. Quando ela sai, geralmente, ela sai com 60, 70, quase 80 graus. Muita gente chama **cachaça di cabeça**. Se botar no carro funciona, porque é álcool puro. Então, nós descartamos uma certa quantidade em litros e pegamos só a parte melhor que é o **coração da cachaça**.” (FO018); “A cachaça tem três tipo: a primeira, segunda e terceira. A gente usa só o segundo, porque o primeiro volta pra dorna, pra esperar pa fermentar junto com a outra e fazer a cachaça. (...) A primeira chama **cabeça**, a segunda a gente chama cachaça e a última é o cachaço.” (FO019); “Chama **cabeceira** à primeira pinga que sai. Também chama **restilo**, porque, como é muito forte, volta de novo pro alambique pra restilar. Depois do **restilo** sai a **cachaça** mesmo.” (FO020); “A **cabeça** sai mais forte. É a **cabeça de cachaça**. 10% chama-se **cabeça**, né? Adepós da **cabeça de cachaça** vem o **coração**, no meio. É, o meio é **coração**. Aí, depois é a **cauda**, o **rabo**, como chamavam antigamente. É,

antigamente, quando me criei, tira **água fraca**, é.” (FO024); “A primeira aguardente é **cabeça**. Depois, **coração** é a do meio. A gente tira a primeira, que é a **cabeça**.” (FO025).

A conceptualização animista e/ou antropomórfica da aguardente, como um ser vivo, origina o que podemos chamar uma metáfora corpórea em cadeia, como podemos ver no nosso sublinhado do *corpus*, em que o informante (FO015) faz uma comparação explícita das três partes da cachaça com três partes do corpo animal e/ou humano: **cabeça**, **coração** e **cauda** ou **rabo**. Ana Mineiro, no seu estudo sobre a metáfora na terminologia náutica portuguesa, escreve:

O mar, o meio e o barco são pensados como seres vivos, humanos e animais. Dessa conceptualização genérica e maioritariamente antropomórfica nascem metáforas em cadeia referentes ao barco (partes e todo), ao tipo de navegação utilizada, ao meio ambiente (condições meteorológicas), e ao próprio mar que se concebe com características dos seres vivos. (2007: 69).

Assim, podemos observar também uma imagem metafórica na denominação da última aguardente muito fraca que sai do alambique. Em Cabo Verde, esta é designada *água-pé* na ilha de Santiago, apresentando os sinónimos *rapé* e *grogue brando* ou *brando*. O termo *água-pé* denomina o *pé* ou resto dos resíduos que ficam no fundo do alambique, sendo fraco como água ou ao qual podia ser adicionada água. Pode haver aqui também uma generalização a partir do vinho. Em relação à denominação *grogue brando* ou *brando*, ocorre uma transposição do domínio psicológico de origem *brando* (‘suave, manso, frouxo’) para o domínio alvo de qualificação da bebida, metáfora sinestésica. Na ilha de Santo Antão, encontrámos as designações *rapé* e *rabo do alambique* para denominar o mesmo conceito. Em S. Tomé, registámos apenas o termo *água-pé*, enquanto no Brasil ocorrem as denominações sinónimas *caixixi*, *água fraca*, *cachaço*, *cauda* e também *rabo*. As designações *rabo* ou *cauda* são motivadas pelo facto de ser a última aguardente que sai do alambique, por antonímia com *cabeça* (*cabeça* vs. *rabo*), o que corresponde ao nome *caixixi* (de fazer “xixi”, urinar), daí a relação associativa com os nomes *água fraca* e *cachaço*. No caso de *cachaço*, trata-se de uma denominação com valor depreciativo, por oposição a *cachaça*.

**Cabo Verde:** “Primeiro é aguardente que sai, depois fica o **rapé**. A gente tem de deitar outra vez no alambique. É **rabo do alambique**. Aquilo é fraco, mas vai dar força àquela calda. Tem uma percentagem de grogue também.” (FO006).

**S. Tomé:** “Chamamos cabeça a primeira aguardente que sai do lambique, depois vem segunda aguardente e terceira aguardente, depois tem **água-pé**, esse não dá pa beber, porque se bebe muito dá cabo da cabeça.” (FO008); “A primeira aguardente é cabeça, depois tem a segunda aguardente, terceira, quarta, dependendo da quantidade que a bebida está a dar. A última aguardente é a **água-pé**. (FO009); “Sai primeira, segunda, terceira, quarta aguardente e assim sucessivamente, e no fim sai a **água-pé**.” (FO010); “**Água-pé** guarda, quando pisa outra cana mistura com ele, pa fermentar junto com a calda. **Água-pé** dá calda força pa dar mais aguardente, dá ajuda pa fermentar, pa dar mais aguardente.” (FO011); “A última aguardente que sai é **água-pé**. Gente (a)proveita, quando se tem groguo que é muito temperado demais, deita **água-pé** pa ficar mais brando o groguo.” (FO012).

**Brasil:** “E a última, que eles chamam a **cauda**, também não serve, porque já é fraca demais.” (FO014); “Depois do coração da cachaça, começa a vir os 30% que é o último que é chamado de **cauda**, que tem mais água e menos álcool, mas os trinta por cento últimos o senhor de engenho perde ele não. Mistura com o caldo na cuba e depois coloca dentro do alambique, destila novamente e aí transforma em cachaça boa e não perde os 30 por cento, mistura com calda fermentada, coloca dentro do alambique. Aí, bidestila ele. Aí, transforma em cachaça boa.” (FO015); “O **caixixi** não bota juntamente com a aguardente não, bota separado. É aguardente mais fraca. O **caixixi**, quando muito, bota dentro do alambique de novo, quando sai fraca demais. (FO017); “A primeira chama cabeça, a segunda a gente chama cachaça e a última é o **cachaço**. O **cachaço** só serve pa adubo, depois que ele esfria.” (FO019); “A gente chama de **água fraca**. Quando ela volta de dezoito graus pra baixo já é **água fraca**. Coloca junto com aquela primeira que sai e coloca no alambique, junto com outra carga.” (FO020); “**Água fraca**, essa não serve, tem de lambicar outra vez. Restilo é lambicar a pinga de novo. Eu tenho um **restilo** de **água fraca** lá dentro, deve estar com uns trinta grau ou mais.” (FO021); “Aí, depois é a **cauda**, o **rabo**, como chamavam antigamente. É, antigamente, quando me criei, tira **água fraca**. É **rabo** ou **cauda**. A **cauda** é o que fica sempre para trás, como se diz, é **rabo**, **cauda** comprida, eles diz **cauda**. Mas, quando eu me criei, chamava-se **água fraca**. Dizia tá vendendo a cachaça, mas tá aproveitando a **água fraca** junto. É que tem vários resíduo de metais pesado. (...) Essa **cauda** é praticamente... e a cabeça, são vinte e cinco por cento, 10% de cabeça e 15% de **cauda**.” (FO024); “A última é o **rabo**. Aí, a gente coloca pra ela estilar de novo.” (FO025).

Notamos aqui o desenvolvimento de uma metáfora de carácter estrutural (um conceito opera através de outro conceito), ou seja, uma metáfora corpórea estruturante

na denominação das três partes da aguardente que saem do alambique, por transferência ou “mesclagem”, mistura com as três partes do domínio origem do corpo: *cabeça*, *coração* e *rabo* ou *cauda*. A sinonímia na designação da última parte é corrente na língua geral, fazendo parte da variação presente no sistema linguístico. *Rabo* e *cauda* são sinónimos na língua geral, embora pertençam a registos de língua diferentes. Trata-se de “metáforas-sinónimas” cujas unidades de significação também são sinónimas na língua geral, como por exemplo *rabo* e *cauda*, *caixixi* e *água fraca* e de “metáforas-sinónimas” cujas unidades de significação não têm correlato de sinonímia na língua geral, por exemplo, *rapé*, *agua-pé* e *cachaço*.

Em crioulo de Cabo Verde, o tubo por onde sai o grogue ou aguardente, mas sobretudo a *recalda*, resíduo do fundo do alambique, é denominado *birote di lambitche* (“pénis do alambique”). Observamos aqui a ocorrência de uma dupla motivação metafórica: analogia de forma e analogia de função. Metáfora básica que envolve dois domínios conceptuais distintos: parte do corpo humano ou animal macho, que elimina os resíduos do corpo através da urina, líquido que geralmente não se aproveita, embora possa ser usado como fertilizante, e o cano de saída dos resíduos do alambique, com a mesma finalidade.

“Chama **birote di lambitche**, lambitche mija recalda.” (FO002); “Parte onde sai o grogue dão um péssimo nome **birrote**.” (FO003).

Em Cabo Verde, encontrámos ainda os nomes metafóricos *bandaj* ou *bandajo* e *capado* para denominar uma bebida feita com uma mistura de calda fresca, calda fermentada e grogue ou aguardente. Trata-se de um processo de atribuição de uma qualidade animista, no caso de *capado*, com sentido sexual do macho ao qual foi cortado o pénis, e antropomórfica ou psicológica, no caso de *bandalho* (pessoa sem valor físico e/ou moral), designando uma bebida de inferior qualidade, resultante da mistura de líquidos não fermentados, fermentados e destilados, logo de baixo valor alcoólico, o que motiva e justifica os referidos nomes. João Lopes Filho, no seu estudo denominado *Cabo Verde. Retalhos do Quotidiano* (1995), regista o termo com a forma *bandói* que define como “bebida muito saborosa, preparada a partir do grogue” (1995: 109). No livro *O corpo e o pão* (1997), o mesmo autor informa que *bandoi* é uma bebida feita de calda de cana fermentada, acrescentando ser típica de Santo Antão.

“**Bandaj** é feito de calda ponteada, mel, água e deita um bocadinho de grogue, **bandai**.” (FO005); “Calda fresca com o grogue e calda fermentada, isso chamamos aqui **bandaje**.” (FO006); “Calda misturada, calda com calda, aqui o nome tradicional é **capado**, mistura de calda fresca com calda fermentada. Pode ser **capado** ou **bandalho**, porque **bandalho** noutros tempos era um pouco de mel com azugra e um pouco de calda. Agora, em regra, o **capado** que se usa que é calda com calda é calda fermentada com calda fresca.” (FO007).

## 2.5. Metonímia conceptual ou cognitiva

Como já vimos, o mecanismo cognitivo de denominação metonímica surge por contiguidade, ou seja, baseia-se num processo de diferentes tipos de associações, espaciais, temporais e causais, que podem ser categorizadas como contíguas: continente-conteúdo, parte-todo, antecedente-consequente, objeto-propriedade e causa-efeito.

Na terminologia açucareira de Cabo Verde é frequente chamar **cobre** (expressão elíptica de **tacho de cobre**) ao recipiente utilizado para cozer o sumo da cana, fazendo mel e açúcar. Trata-se de uma metonímia em que temos o material constituinte pelo recipiente ou objeto, ou seja, o nome **cobre** representa uma das características ou propriedades do objeto. Esta metonímia conceptual ou cognitiva origina sinonímia (**tacho** ou **cobre**) e polissemia: **cobre** é o tacho, mas também é o material de que é feito o tacho e outros objetos.

“Um **cobre**, é o **cobre** que está aqui. (...) O homem que trabalha no **cobre** é o cobreiro.” (FO001); “Quando mel tá pronto, mel fica na **cobre**, ta cozinha mel, ta cozido, ta cozido, passa ponto di mel. Então, quando passa ponti di mel torna açúcar torna çucra e começa ta pega, tem de ranja um batedor, bate quel açúcar dentre di cobre, assim bater o **cobre**, ta batido, ta batido, ta batido, ta cima ferve, ta panha scuma, ta pronto. Põe na bandeja, na lata, no pote... açúcar ta batido, ta cozido, ta passa di mel longe.” (FO002); “Conhecia o ponto. Quando açúcar estava bom tirava do **cobre**.” (FO003); “bater o **cobre** é quase última instância porque quando se verifica que mel já está bom, vai-se afrouxar o lume e vai-se arrefecer e depois é que tira o mel do **cobre**.” (FO004).

A principal metonímia registada na terminologia açucareira do Brasil foi chamar **cana** à **aguardente**, designadamente **cana de cabeça**, em que temos o todo pela parte, ou seja, a cana pelo produto resultante da sua transformação.

“A cachaça divide-se em três partes, do mesmo jeito que o corpo comanda a gente, as três partes tem nome, chama de cabeça, coração e cauda. Sendo fabricado num alambique de cobre, a **cana de cabeça** não é aproveitada para o consumo não. (...) A **cana de cabeça** é onde sai os ácidos ofensivo, por causa disso ela é descartada. De cada 100 litro, 10% é **cana de cabeça** e é pa sê descartada. Depois da **cana de cabeça**, começa a vir a de 60% que é o coração da cachaça, vai pa o barril pa fazer o engarrafamento.” (FO015).

No Brasil, a guloseima feita de *mel(ado)* com amendoim é denominada **molecão**, forma derivada de *moleque* com o sufixo aumentativo *-ão*, também com a forma diminutiva **molequinho** para o tamanho mais pequeno. Trata-se de uma metonímia, dado que a motivação é metonímica: chama-se **molecão** ou **molequinho** porque era a guloseima do *moleque*, designação das crianças que andavam à volta do tacho de cozedura do mel e do açúcar para comerem os restos caramelizados em ponto de rebuçado, que eram rapados e aos quais se passou a juntar ingredientes como o amendoim.

“O **molecão** é feito o melado, né? O melado quando tá quase no ponto de rapadura, né? Tira ele do tacho ali, leva pa batedeira, bate um pouco, né? Só que bate pouco, só pra dar uma esfriada, né? Bate na batedeira, só que não pode bater muito, senão ele fica muito claro, né? E aí pega e larga o amendoim. Só que ele fica com uma cor vermelhada, né? Não fica uma cor crara. (...) Tem **molequinho** e tem **molecão**. A forma grande é **molecão** e a pequenininha é **molequinho**. Nós faz só pa o gasto, pa o consumo familiar, né?” (FO024).

Na terminologia açucareira aqui apresentada, os dois processos cognitivos básicos são a metáfora e a metonímia. Estes parecem estar associados a mecanismos de especialização no caso da metáfora, por exemplo: *boca do forno*, *boca do tacho*, *cabeça do trapiche*, *cabeça do alambique*; e de generalização no caso da metonímia, por exemplo: a *cana* pela *calda* e o *cobre* pelo *tacho de cobre*.

### **Conclusão**

Na perspetiva da linguística cognitiva e de acordo com Lakoff e Johnson (1980a), a metáfora é acima de tudo uma questão de pensamento e ação, já que intervém em todos os aspetos da vida, da linguagem, do pensamento e dos atos socioculturais, ou seja, o nosso sistema conceptual do mundo (em função do qual pensamos e agimos culturalmente) é basicamente de natureza metafórica. Assim, uma metáfora cognitiva

reflete a compreensão de um domínio conceptual em função de outro campo conceptual, como podemos observar no caso da terminologia aqui estudada, sobretudo no que se refere à analogia entre o domínio origem do corpo humano (ou animal) e o domínio alvo da cultura açucareira.

Portanto, uma metáfora cognitiva é uma projeção que estabelece uma comparação ou correlação estrutural, associando dois domínios distintos: o domínio fonte ou origem com o domínio alvo. Este processo cognitivo serve como meio de expressar a compreensão de uma realidade, conceito ou experiência, em termos de outra realidade ou domínio mais frequente, concreto ou imediato, como o corpo humano e/ou animal. Por isso, nenhuma metáfora pode ser compreendida independentemente da sua base experiencial, neste caso a experiência básica do corpo e da vida humana. Posto isto, a atual terminologia açucareira de Cabo Verde, de S. Tomé e do Brasil é constituída essencialmente por metáforas corpóreas (antropomórficas), por similaridade, ou analogia de forma e/ou de função entre o corpo humano e a planta da cana-de-açúcar, o *trapiche*, o tacho e o forno, o alambique e a aguardente, como é o caso das metáforas estruturantes ou básicas: *pé*, *cabeça*, *boca*, *coração* e *rabo* ou *cauda*. Enquanto as metonímias ocorrem como associações denominativas que se estabelecem por contiguidade, nomeadamente *cobre* por *tacho de cobre*, *cana* por *aguardente* ou *cachaça* e *molequinho* e *molecão*, guloseima do “moleque”. Tanto a metáfora como a metonímia estabelecem processos cognitivos relevantes na constituição do vocabulário terminológico da área de atividade estudada.

Sabemos que houve uma viagem, no sentido físico, de transplantação das palavras e das coisas da antiga cultura açucareira da ilha da Madeira para Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, fatores histórico-geográficos e culturais que explicam a continuidade daquela terminologia nestas áreas geográficas. No entanto, como podemos observar, a viagem das palavras e das coisas também é conceptual ou mental, através de processos cognitivos que relacionam ou associam domínios distintos, nomeadamente através do uso da experiência corpórea como mecanismo de conhecimento de novas realidades. Assim, as metáforas de “corporalização”, mas também as metonímias, funcionam sobretudo como denominações descritivas (concisas e precisas) do cultivo da planta da cana-de-açúcar e dos objetos da sua transformação ou da produção açucareira, por exemplo *pé de cana*, *olho de cana*, *boca do forno* e *boca do alambique*, *molecão* e *molequinho*.

Neste sentido, metáfora e metonímia são, por natureza, fenómenos conceptuais, ou seja, modelos cognitivos do nosso sistema mental de conhecimento experiencial do mundo. Logo, as metáforas básicas ou primárias são modos naturais ou gerais e culturais de pensar e de falar, quer dizer as projeções metafóricas e metonímicas podem ser experiências humanas universais ou culturalmente específicas. Neste caso, e embora se trate da cultura açucareira espalhada no Atlântico, a partir da ilha da Madeira, parecem ser fenómenos universais, podendo apresentar possíveis elementos particulares da cultura madeirense, africana ou brasileira, mas acima de tudo são processos cognitivos comuns à cultura atlântica que ocorrem na construção do léxico específico da atividade açucareira.

Concluimos que, além da viagem de travessia das palavras da cultura açucareira entre os dois lados do Atlântico, na terminologia açucareira predominam claramente metáforas primárias e metonímias cognitivas estruturantes do conhecimento e experiência humana. Deste modo, evidenciamos como, na atual terminologia açucareira atlântica, existem metáforas e metonímias conceptuais, idênticas aos fenómenos linguísticos presentes na nossa vida quotidiana (sem termos consciência disso), que mostram a maneira como pensamos e agimos no mundo, através da conceptualização metonímica e metafórica lexicalizada da realidade, sobretudo como experiência básica do corpo ou “corporalização”.

## **Bibliografia**

- Fauconnier, Gilles & Mark Turner, 1994, “Conceptual Projection and Middle Spaces”, *Cognitive Science Technical Report*, 94-101.
- Filho, João Lopes, 1995, *Cabo Verde. Retalhos do Quotidiano*, Coleção Universitária, Lisboa, Editora Caminho.
- Filho, João Lopes, 1997, *O corpo e o pão. O vestuário e o regime alimentar cabo-verdianos*, Oeiras, Câmara Municipal de Oeiras.
- Lakoff, George & Mark Johnson, 1980a, *Metaphors We Live By*, Chicago, University of Chicago Press.
- Lakoff, George & Mark Johnson, 1980b, “The metaphorical structure of the human conceptual system”, *Cognitive Science*, 4: 195-208.
- Mineiro, Ana, 2007, “A metáfora na terminologia portuguesa da náutica: um recurso cognitivo de língua e de cultura?”, in *Pelas oito partidas da Língua Portuguesa: uma homenagem ao Professor João Malaca Casteleiro*, Macau, Universidade de Macau / Departamento de Língua e

Cultura Portuguesa da FLUL, pp. 65-76. Disponível em: <http://www.iltec.pt/pdf/wpapers/9998-ara-pub1.pdf> (consultado em agosto de 2013).

Nascimento, Augusto, 2002, *Poderes e quotidiano nas roças de S. Tomé e Príncipe. De finais de oitocentos a meados de novecentos*, Lousã, Tipografia Lousanense.

Nunes, Naidea, 2003, *Palavras Doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Centro de Estudos de História do Atlântico.

Nunes, Naidea, 2010, *Outras Palavras Doces. Glossário comparativo da terminologia açucareira actual do Atlântico*, Centro de Estudos de História do Atlântico.

Santos, Maria Licínia Fernandes dos, 1999, *Os madeirenses na colonização do Brasil*, Região Autónoma da Madeira, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura.

Silva, Augusto Soares da, 1997, “A linguística cognitiva. Uma breve introdução a um novo paradigma em linguística”, Universidade Católica, Faculdade de Filosofia de Braga: [www.facfil.ucp.pt/lingcognit.htm](http://www.facfil.ucp.pt/lingcognit.htm) (consultado em junho de 2013).

Silva, Augusto Soares da, 2003, “O poder cognitivo da metáfora e da metonímia”, *Revista Portuguesa de Humanidades*, vol. 7, nº 1-2, Braga, Faculdade de Filosofia de Braga, Universidade Católica Portuguesa, pp. 13-75.

Silva, Augusto Soares da, A. Torres e M. Gonçalves (Org.), 2004, *Linguagem, Cultura e Cognição. Estudos de Linguística Cognitiva*, vols. I e II, Coimbra, Almedina.

Silva, Augusto Soares da, 2006, *O Mundo dos Sentidos em Português. Polissemia, Semântica e Cognição*, Coimbra, Almedina.