

O VOCABULÁRIO DA CANA-DE-AÇUCAR NAS OBRAS DE JOSÉ LINS DO REGO

Ieda Maria ALVES*

RESUMO: Este trabalho propõe-se descrever o vocabulário da cana-de-açúcar na região da Paraíba por meio das obras de José Lins do Rego, autor nascido e criado em engenho do referido Estado. Aborda o vocabulário relativo ao cultivo da cana-de-açúcar, sua moagem e a transformação dos engenhos em usinas.

UNITERMOS: Cana-de-açúcar (vocabulário).

1. Introdução

Escreve E. Coutinho (2, p.19) que *ciclo do açúcar* é a denominação para uma parte da produção literária brasileira que se inicia com o Manifesto Regionalista de Gilberto Freyre, em 1926, e de que resultou a obra de J. Lins do Rego. Como características dessa produção literária, o A. cita (p.7) o amor à terra e ao homem, o interesse e o culto pelas tradições, além da tentativa de criação de nova linguagem, que busca aproximar-se da língua falada, mais rural que urbana.

Peregrino Júnior (7, p.16) divide a obra romanesca de J. Lins do Rego em três ciclos: ciclo da *cana-de-açúcar* (*Menino de Engenho, Doidinho, Bangüê, O Moleque Ricardo e Fogo Morto*); ciclo do *lirismo erótico* (*Pureza, Água Mãe, Riacho Doce e Eurídice*); ciclo dos *beatos e cangaceiros* (*Pedra Bonita e Cangaceiros*). Segundo J. Lins, o ciclo da cana-de-açúcar compreende *Menino de Engenho, Doidinho, Bangüê, o Moleque Ricardo e Usina*. (cit. por E. Coutinho, 2, p. 20-1)

Na verdade, *O Moleque Ricardo* é considerado romance dissociado do ciclo:

“/.../ O Moleque Ricardo é um romance satélite do ciclo da cana-de-açúcar. Mudou o cenário, mudaram as personagens secundárias, deslocou-se o fulcro da narrativa para homens, mulheres, assuntos e problemas urbanos.” (8, p. 441)

Outros romances de J. Lins são associados ao ciclo da cana-de-açúcar. Para J. Aderaldo Castello, *Pureza*, é um romance escrito com reaproveitamento desse ciclo, muito mais do que *O Moleque Ricardo* (1, p. 164). Para Álvaro Lins (5, p. 46), *Fogo Morto*, representa, do ponto de vista do assunto, uma volta aos temas do ciclo da cana-de-açúcar. A obra de memórias *Meus Verdes Anos*, segundo W. Martins (6, p. 273), explica em grande parte todo o ciclo da cana-de-açúcar.

As obras de J. Lins do Rego ligadas à cana-de-açúcar são consideradas (54, p.41), como indispensáveis para o conhecimento da história do engenho, da sua decadência e do advento da usina.

Neste trabalho, propomo-nos descrever o vocabulário relativo à cana-de-açúcar por meio das obras de José Lins do Rego. Tal estudo visa a inventariar, através de fontes literárias, um vocabulário específico, o da cana-de-açúcar, em uma

* Professora Assistente-Doutora do Departamento de Linguística e Língua Portuguesa do Instituto de Letras, História e Psicologia — Campus de Assis, UNESP.

zona determinada (o estado da Paraíba). A escolha de J. Lins do Rego não é arbitrária: nascido e criado num engenho da Paraíba, conhecia plenamente o meio social que descreveu em suas obras: “Em obra nenhuma, como na de J. Lins do Rego, no nosso país, existe a reconstituição dum meio social. Essa reconstituição, para cuja fidelidade contribuiu o seu extraordinário poder evocativo, dos maiores que possuímos, dá o sentido de eternidade aos seus livros. Eles ficarão. Quando os anos tiverem passado, é ainda à sua obra que os pósteros terão de recorrer para o estudo do meio social do nordeste, dum sociedade inteira. cujas relações ele pintou com um vigor incomparável e cujos desequilíbrios soube reconstituir com um colorido dos mais vivos” (17, p.140) Além dos romances que José Lins considerou como pertencentes ao ciclo da cana-de-açúcar, incluímos *Pureza*, *Fogo Morto* e o romance de memórias *Meus Verdes Anos**.

II. Descrição do vocabulário da cana-de-açúcar nas obras de José Lins do Rego

II.1. O engenho

Engenho designa especificamente a moenda da cana-de-açúcar: “Minha atenção foi desviada para o mecanismo do engenho”. (12, p.18)

Por extensão, nomeia toda a propriedade onde se cultiva a cana e se fabrica o açúcar:

“Para lá iam umas lavadeiras bater roupa na água doce do rio que corria nos confins do engenho”. (9, p. 299)

“O Santa Rosa fizera o mesmo com outras engenhocas que confinavam com ele.” (9, p. 333)

“Pau-d’Arco é um engenhão, com água corrente e muita mata.” (13, p. 181)

“Todos correram para a beira do rio — os moleques, os meninos, os trabalhadores do engenho, o meu avô.” (12, p. 43)

Neste sentido, *engenho* e *bangüê* constituem termos sinônimos, embora o emprego de *bangüê* seja pouco freqüente: “Aquela vida de *bangüê* podia ser miserável, mas temiam a usina, /.../.” (9, p. 405)

“Aquela maquinaria não tinha nada da mansidão dos *bangüês*.” (16, p. 62)

A casa do proprietário do engenho, o senhor de engenho, é chamada de *casa-grande* ou simplesmente de *casa do engenho*:

“Quando cheguei, com o meu tio Juca, no pátio da casa-grande, o alpendre estava cheio de gente”. (11, p. 12)

“A casa-grande do Engenho Corredor quase que não tinha dono.” (13, p. 15)

“A lua iluminava o curral da casa do engenho, as cajazeiras cheirosas.” (11, p. 202)

Um dos elementos constituintes do engenho, freqüentemente enfatizado por J. Lins do Rego, é o *bueiro*. Constitui a chaminé do engenho e é a parte que se avista de longe, a que mais ressalta:

“O bueiro do Santa Rosa avistava-se de longe.” (8, p. 301)

“Um enorme edifício de telhado baixo, com quatro biqueiras e um bueiro branco, a boca cortada em diagonal.” (12, p.18)

II.2 O cultivo da cana-de-açúcar

As terras do engenho cultivadas com cana-de-açúcar constituem as *várzeas* que são planícies férteis e cultiváveis:

“Olhavam os cortes, as *várzeas*, os partidos de cana, os engenhos que passavam, /.../” (15, p. 152)

“Viera do nada, dum sítio de camumbembe, e nas mãos do capitão dava como um grande engenho de *várzea*.” (11, p. 138)

* W. Giese, em 1956 (3, p. 1-17), descreve “El proceso de la caña de azúcar en Paraíba”. Limita-se o A., entretanto, a três obras de J. Lins do Rego (*Menino de Engenho*, *Doidinho e Bangüê* e *A Bagacera*, de José Americo de Almeida).

O A. refere-se à *cova de cana*, abertura para lançamento da *semente de cana*: “Viu chegar os meses de plantio, dias de chuva, a terra mole para cova de cana.” (9, p. 406)

“As secas puxadas podiam até extinguir as sementes de cana.” (13, p. 79)

à *folha de cana*:

“Mais adiante o sol espelhava pelos partidos, esquentando, a folha da cana ainda pingando de orvalho.” (12, p. 114-5)

ao *pé de cana*:

“O rio chegou no batente da cozinha. Ninguém não vê nem um pé de cana”. (12, p. 49)

às *plantas de cana*:

“Casas novas de moradores, o bueiro maior do que o meu, e plantas de cana pela várzea.” (9, p. 405-6)

Touceira de cana designa a parte da cana que permanece viva no solo, depois de cortado o caule:

“As enxadas tiniam no massapê, as foices cantavam nas touceiras de cana, abrindo os aceiros para esbarrar a carreira das chamas” (12, p. 153)

Olho de cana denomina o broto da cana:

“Só fazia cachaça para vender de contrabando e vivia brigando com o velho Feliciano até por causa de olho de cana.” (9, p. 332)

Três espécies de cana são citadas nos romances de José Lins: *cana de pendão*, *flor-de-cuba* e *cana-caiana*:

“Cana de pendão não prestava, amadurecia antes do tempo.” (14, p. 5)

“Semente de cana viria do Gameleira do Tio Lourenço, uma nova espécie chamada ‘flor-de-cuba’. Afinal a seca servira para isto. Ia ficar livre da cana-caiana tão sujeita aos bichos.” (13, p. 82)

A plantação da cana-de-açúcar é denominada *plantação de cana*, *canavial* e, mais freqüentemente, *partido*:

“Os senhores de engenho da redondeza, de meia e chinela ño pé, falavam de safras, de preço de açúcar, de bois-de-carro,

de inverno, de plantações de cana.” (12, p. 194)

“A valsa encheu a casa-grande, saiu de portas afora, foi estender-se pelo canavial verde./ . . /” (11, p. 145)

“As várzeas estavam cheias de partidos.” (16, p. 72)

Partido refere-se tanto a *cana* quanto à *soca*, que constitui a segunda produção de cana, depois de cortada a primeira:

“O partido de cana cobria tudo de verde.” (16, p. 99)

“Saiu para ver os partidos de soca.” (9, p. 358)

O desbastamento da cana-de-açúcar constitui o *corte*:

“No partido da Paciência, os cabras estavam no corte.” (9, p. 301)

“Diga a ele que prá semana começa o corte da cana.” (12, p. 66)

Também é chamado de *derrubada*, ainda que esporadicamente:

“Um, mais dentro do canavial, tirava um coco. E quase que não se ouvia nada com o barulho da derrubada.” (9, p. 301)

O tratamento das canas requer a limpeza do canavial, isto é, a retirada da *junça* dos partidos, da erva que cresce nas plantações:

“A planta da Paciência deu-me seiscentos pães de açúcar ordinário. Fazia agora cálculos com a soca. Precisava de trato, raspar a junça que crescia vertiginosamente.” (9, p. 357)

Durante a época da colheita da cana-de-açúcar, a *safra corre*, o *engenho safreja*:

“Corria a safra daquele ano” (11, p. 157)

“O engenho não parou de safrejar porque para lá mandou um feitor de confiança.” (13, p. 238)

Nessa ocasião, o senhor de engenho *colhe a safra* ou o engenho *tira a safra*:

“Também, me amedrontava sem ver de quê. Colhesse a safra.” (9, p. 388)

“Mas o engenho tirava as suas safras.” (11, p. 166)

O espaço de tempo entre as duas safras constitui a *vaga da safra*:

“Seu Firmino carpina, Pixito tanoeiro, seu Rodolfo mecânico, tomavam conta da casa do engenho na vaga da safra.” (12, p. 125)

Moer a safra produzida indica que o engenho progride, está em ascensão:

“Moia as suas safras, criava a sua família com fartura.” (9, p. 386)

Parar a safra, ao contrário, implica o declínio do engenho:

“O Santa Fê não parara uma safra sequer.” (11, p. 233)

O ato de produzir cana é também chamado por J. Lins do Rego de *dar cana* ou *botar cana*:

“Os dentes se enterravam no chão, no barro que dava a cana do Coronel José Paulino.” (11, p. 86)

“Engenhos, que botavam cana para a São Félix, se preparavam para experimentar a usina mais moça.” (16, p. 78)

II.3. O transporte da cana-de-açúcar

O transporte da cana-de-açúcar dos partidos para os picadeiros* é geralmente realizado por meio de *carros de boi*, também chamados de *carros* ou de *carroças*.

“Viu Miguel Targino entrando com o carro de boi carregado de cana.” (9, p. 302)

“Depois mandou jogar em touro, porque boi era quem puxava carro de cana.” (14, p. 10)

“Um homem numa alavanca fazia as carroças de cana se despejarem na esteira.” (16, p. 107)

A parte principal do carro de boi é a *mesa*, estrado de madeira em forma pentagonal:

“Cobriam o carro com uma esteira de piri-piri e forravam as táboas de sua mesa com um colchão.” (12, p. 112)

Os bois que puxam os carros de boi são chamados de *bois-de-carro*:

“Os senhores de engenho da redondeza, de meia e chinela no pé, falavam de safras, de preços de açúcar, de bois-de-carro, de inverno, de plantações de cana.” (12, p. 194)

O carro de boi produz um ruído próprio, caracterizado como chiado, gemido ou cantiga:

“Chiavam os carros carregados de cana madura,/. . ./” (13, p. 249)

“Os carros de boi gemendo nos eixos de pau-darco,/. . ./” (12, p. 187)

“Do meu quarto ouvia o barulho da moenda quebrando cana, a gritaria dos cambiteiros, a cantiga dos carros que vinham-dos partidos.” (12, p. 146)

Os condutores de carros de boi são denominados *mestres carreiros* ou *carreiros*. Guiam os bois com o auxílio de *macaca*, chicote de cabo curto, e *vara* com ponta de ferro:

“/. . ./ ser mestre carreiro como Miguel Targino.” (9, p. 315)

“Os carreiros faziam as suas manobras, agitando a macaca, de vara de ferrão em punho.” (9, p. 302-3)

O ato de conduzir um carro é designado *carrear*:

“Os moleques trepados nas mesas dos carros, aprendendo a carrear com os mestres carreiros.” (12, p. 187)

O transporte da cana-de-açúcar é também efetuado pelos *cambiteiros*, assim chamados porque a conduzem das plantações ao engenho sobre *cambitos* (gancho de madeira duplo colocado sobre a cangalha de animais):

“Este sujeito daqui — me dizia o primo — foi cambiteiro, andou em cima de carga de aguardente.” (9, p. 332)

Com o advento das usinas, o transporte da cana passa a ser realizado por *trens*:

* *Picadeiro* é definido no cap. II.4.

“O engenho com safras grandes e ainda fornecendo para a usina, trem de cana comprido saindo dos meus partidos.” (9, p. 378)

“A usina gemia, quebrando cana, as máquinas apitavam, puxando os trens carregados.” (16, p. 199)

II.4. A moagem da cana-de-açúcar

A cana-de-açúcar é transportada dos partidos para o local onde se encontra a moenda. Lá, os *montes* ou os *feixes* de cana são colocados sobre *picadeiros*, lugar em que permanecem guardadas as canas por moer:

“Atrás deles ficavam os montes de cana.” (9, p. 301)

“Depois comecei a ver os picadeiros atulhados de feixes de cana, o pessoal da casa das caldeiras.” (12, p. 18)

O início da moagem nos engenhos constitui a *botada*:

“E o Santa Fé quando bota, Passarinho?” (11, p. 290)

“A vida da casa-grande mudava de centro com a botada” (13, p. 61)

A máquina que realiza a moagem da cana-de-açúcar é a *moenda* ou o *engenho**:

“Fiquei a olhar a máquina do engenho, a moenda.” (9, p. 318)

“Minha atenção foi desviada para o mecanismo do engenho.” (12, p. 18)

O movimento giratório da moenda é realizado por animais, que rodam as *almanjarras*, ou por *roda* hidráulica:

“O Santa Fé moía pouco, mas as bestas rodavam as almanjarras para os poucos pães de açúcar.” (11, p. 233)

“Entrou de engenho adentro, parou a moagem e cortou os arreios da almanjarras.” (12, p. 128)

“Um dia quis parar a roda d’água do engenho com as mãos.” (10, p. 71)

“Ouvia-se o barulho da moenda quebrando a cana e o ruído metálico dos dentes da roda gigante.” (9, p. 303)

Tombar cana consiste em introduzir a cana-de-açúcar na moenda:

“E no pé da moenda: Tomba cana, negro, eu já tombei” (12, p. 187)

“Via no engenho os negros tombando cana, feixe por feixe.” (10, p. 69)

Tal trabalho é efetuado pelo *maquinista* ou *tombador de cana*:

“O filho era maquinista de seu engenho/. . ./” (15, p. 173)

“/. . . / a dar gritos para os tombadores de cana, para o mestre de açúcar.” (9, p. 309)

A função da moenda consiste em *moer cana*:

“O coronel Pedrinho vivia de grande no seu bangüê, o maior bangüê de Amaragi, em Pernambuco, moendo as suas canas com a força de uma roda d’água.” (16, p. 220)

Esta ação da moenda recebe outras designações: *quebrar*, *comer* e *esmagar cana*:

“E todas as moendas da Paraíba quebrariam cana para ele.” (16, p. 256)

“E as viagens, as corridas de automóvel e as noites em claro, vendo a moenda comendo cana,/. . ./” (16, p. 53)

“Nos dias de moagem, nos poucos dias do ano em que as moendas de Seu Lula esmagavam cana,/. . ./” (11, p. 192)

O suco da cana-de-açúcar espremida pela moenda é o *caldo*, que é colocado numa vasilha, o *cocho*:

“Vi os homens tombando cana, cantando uma loa qualquer, o volante correndo e o caldo a descer bem escuro para o cocho fundo.” (9, p. 302)

Ao chegar o final da moagem, o engenho *pára a moagem* ou *peja*:

* Cf. cap. II.1.

“O engenho parava a moagem, com a bagaceira ensopada.” (9, p. 317)

“Quando o engenho pejava, a última têmpera era quase toda dada aos amigos.” (13, p. 133)

II.5. *A casa das caldeiras*

O suco obtido pela moenda, o *mel*, é purificado na *casa das caldeiras*. De lá sai uma fumaça branca, que espalha o cheiro de mel:

“Parecia que sentia o cheiro do mel, aquele cheiro doce de mel que subia pelas telhas do engenho moendo, uma fumaça branca da casa das caldeiras.” (16, p. 42)

Na casa das caldeiras, domina a figura do *mestre-de-açúcar* ou *mestre*, encarregado de purificar o suco obtido pela moenda:

“Onde encontrar mestre de açúcar, caldeireiros, purgador?” (11, p. 168)

“Num domingo, o mestre saiu para dar umas voltas nos arredores.” (12, p. 127)

Em vasos de metal ou de barro, as *tachas*, o caldo da moenda é cozinhado e em seguida revolvido por *talhadeiras* (instrumentos de metal destinados a cortar):

“Uma vez, quando se furara a tacha do cozinhamento, alarmara-se.” (11, p. 198)

“As tachas ferviam, as talhadeiras cortavam a espuma dourada do mel.” (9, p. 302)

Os *fornalheiros* da casa das caldeiras aquecem a fornalha que cozinha o mel:

“E o mel descendo da boca da fornalha abaixo. E o fornalheiro todo queimado.” (9, p. 356)

O fogo da fornalha é alimentado por meio de *bagajo* *seco:

“Na boca da fornalha os negros José Alves e Chico Preto metiam bagajo seco para fazer muito fogo aos dois assentamentos.” (13, p. 62)

“As esteiras traziam de longe cana, que aos poucos seria bagajo, que iria queimar nas caldeiras.” (16, p. 202)

O trabalho de dar ponto ao açúcar é geralmente realizado nas usinas por *químicos* especializados. Entretanto, pode também, ficar ao encargo de um *cozinhador* experiente em ponto de açúcar:

“Mas um químico custaria uma fortuna, querendo contrato, todo um luxo de cidade. Ele pagava dez mil réis a cada cozinhador, botando para fora se não desse conta do recado. E estava livre de trazer para ali um estranho, fiscalizando o que ele fazia.” (16, p. 110)

“Lá morava Felipe, os cozinhadores da Catunda, dois cabras experimentados em ponto de açúcar, que conheciam de longe o que a cana dava.” (16, p. 110)

II.6. *A casa de purgar*

O suco obtido na casa das caldeiras, o *mel batido*, é conduzido à *casa de purgar*:

“Dois homens levavam caçambas com mel batido/.../” (12, p. 19)

A figura dominante da casa de purgar é o *purgador*:

“Ali mandava o purgador, um preto, com as mãos metidas na lama suja que cobria a boca das formas.” (12, p. 19)

O *mel batido* é transportado da casa das caldeiras para a casa de purgar em baldes, as *caçambas*; em seguida, é colocado sobre *formas*, estendidas em andaimes com furos:

“Dois homens levavam caçambas com mel batido para as formas estendidas em andaimes com furos.” (12, p. 19)

“Vi as máquinas, as formas de zinco da casa-de-purgar.” (9, p. 353)

O mel que não se cristaliza, o *mel-de-furo*, é escorrido pelos furos das formas e conservado em *tanques*:

“O açúcar do mestre Cândido tinha fama. Amarelecia nas formas e não se perdia em mel-de-furo nos tanques.” (13, p. 62)

* Cf. cap. II, 8.

O *mel-de-furo* é aproveitado para a venda, para a aguardente ou é comido com farinha pelos trabalhadores:

“Vendera o mel-de-furo dos meus tanques a um sujeito de Itabaiana.” (9, p. 421)

“E o mel-de-furo para a aguardente ficava nos tanques.” (9, p. 361);

“Trabalhavam por um nada, limpando cana a mil e duzentos por dia, comendo mel-de-furo com farinha.” (9, p. 307)

Na casa de purgar o açúcar deve ser *purgado*, isto é, alvejado. Tal purificação é obtida por meio de *barro*:

“E contava com cem sacas de lã e açúcar purgado para umas duas mil arrobas.” (9, p. 373)

“Só o mestre Francelino ficava na casa de purgar preparando o barro para a limpeza do açúcar.” (13, p. 30)

“Meu tio explicava como aquele barro preto fazia o açúcar branco.” (12, p. 19)

“Francelino enchia as formas de barro, para com aquela lama alvejar o açúcar.” (9, p. 302)

Ao contrário do *açúcar bruto*, guardado em sacos, o *açúcar purgado* é conservado em *caixões* de madeira:

“/.../ contra dois mil sacos de açúcar bruto.” (9, p. 387)

“O perigo estava na casa de purgar, pois a safra de açúcar do ano encontrava-se nos caixões de madeira e nos tanques cheios de mel de furo.” (12, p. 46)

“A casa de purgar de taipa, com os seus tanques de mel-de-furo, os caixões de maçaranduba para guardar açúcar branco/.../” (13, p. 30-1)

O tronco de cone de açúcar branco que se forma ao aparar-se, internamente, a forma de açúcar, constitui o *pão-de-açúcar*:

“Punham de pé o pão-de-açúcar e cortavam aos pedaços a parte branca, separando-a da mais escura.” (13, p. 31)

“Viu-me tomando conta das coisas, perguntou-me pela promotória, andou comigo pela casa de purgar, contando os pães de açúcar,/.../” (9, p. 309)

II.7. A destilação

O *mel-de-furo* é transformado em *aguardente na destilação*:

“A destilação do engenho só trabalhava para a gente da casa-grande.” (12, p. 126)

“A destilação ficava aberta de inverno a verão.” (13, p. 41)

Na casa da destilação domina o *destilador*, encarregado de *dar ponto na aguardente*, de *fazer as misturas do mel* e de *meter fogo no alambique*:

“Avelina tinha filho do Zé Ludovina, do João Miguel destilador, do Manoel Pedro purgador.” (12, p. 103)

“O mestre que dava ponto na aguardente, que fazia as misturas do mel, que sabia a hora de meter fogo no alambique, era João Miguel,/.../” (13, p. 40)

A *aguardente*, também chamada *cachaça*, é depositada em *pipas*, *tonéis* ou *ancoretas*. Nenhum desses reservatórios, segundo A. Buarque de Holanda (4), é usado exclusivamente para a conservação de aguardente: *tonel* é empregado para líquidos em geral; *pipa* destina-se a armazenar vinho e outros líquidos; *ancoreta* constitui um pequeno barril para aguardente ou vinho:

“Bateu nas pipas cheias de cachaça, abriu os caixões de açúcar branco, falando de preços.” (9, p. 309)

“Depois foram uns aguardenteiros que desciam, carregados de ancoretas peçadas de cachaça sem selo.” (9, p. 332)

“A aguardente que corria mole do alambique era depositada nos tonéis de cerejeira para tomar gosto.” (13, p. 41)

O transporte da aguardente é realizado pelos *aguardenteiros*, que muitas vezes conduzem o produto *sem selo*, isto é, sem pagamento de imposto:

“Um fiscal andou rondando para pegar uma carga de aguardente sem selo.” (9, p. 361)

“Quase sempre eram aguardenteiros contrabandistas que atravessavam, vindos dos engenhos de Itambé com destino ao sertão.” (13, p. 38)

II.8. A bagaceira

Os restos da cana-de-açúcar espremi-da pela moenda constituem o *bagaco*, que dela sai úmido e verde:

“Uma junta de bois arrastava o bagaço das moendas para secar ao sol.” (13, p. 62)

“A bagaceira era toda branca de bagaço enxugando.” (9, p. 302)

“Pela janela do meu quarto entrava o cheiro do engenho pejado, cheiro de mel, de bagaço verde.” (9, p. 313)

A *bagaceira* ou *casa de bagaço* é o lugar onde se conserva o *bagaco*:

“Pensam que isto aqui é bagaceira de engenho?” (9, p. 417)

“Entrava pela casa de purgar, pela casa de bagaço, de olhos arregalados para tudo.” (9, p. 309)

Bagaceira designa também o ambiente miserável em que vivem os trabalhadores do engenho:

“Não casaria a sua filha com gente de bagaceira de engenho.” (11, p. 174)

“Deixara a bagaceira e ia se empregar.” (14, p. 7)

II.9. A usina

Com a transformação dos engenhos em *usinas* ou *fábricas de açúcar*, observa-se uma transformação na maquinaria empregada para a fabricação do açúcar e, conseqüentemente, na terminologia designativa de tal aparelhagem.

O proprietário da usina é o *usineiro*. Sua residência constitui a *casa-grande da usina*:

“Fora senhor de engenho e era usineiro sem mudar de cara.” (16, p. 75)

“A casa-grande da usina não podia continuar a ser uma casa-grande de engenho.” (16, p. 51)

A *chaminé da usina* é muito mais imponente do que o *bueiro do engenho*:

“A chaminé da usina não se sentia bem com um bueiro de engenho por perto.” (9, p. 386)

“Mas o que era um bueiro de engenho comparado com a soberba chaminé de

usina, dominando tudo com a sua arrogância?” (16, p. 110)

Os *fornecedores* são os proprietários de áreas de cultivo da cana-de-açúcar que fornecem à usina o seu produto:

“Falavam de safras, tratavam de preço de cana, de tabela de fornecedores.” (16, p. 70)

“Fornecedores de cana procuravam mais o povo de d.^a Júlia.” (16, p. 75)

A aparelhagem da usina é constituída por *moendas* grandes e *caldeiras*, já encontradas nos engenhos, e também por *cristalizadores* (tanques onde se coloca em movimento a massa cozida do açúcar antes de centrifugado, a fim de aumentá-lhe os cristais), *turbinas* (máquinas em que, pelo processo da centrifugação, os cristais de açúcar são separados dos elementos não cristalizáveis) e *vácuos* (espaço sem pressão atmosférica):

“A Bom Jesus /usina/ se aparelhava para igualar-se à São Felix. Teria moendas, vácuos, cristalizadores novinhos em folha.” (16, p. 119)

“E me mostrou /o usineiro/ as suas instalações, as turbinas, os vácuos, a moenda enorme.” (9, p. 390)

“As caldeiras, o vácuo, as turbinas, a moenda tinham sido compradas por um preço muito baixo.” (16, p. 50)

A introdução da cana-de-açúcar na moenda não é realizada como nos engenhos: por meio de uma alavanca, os trabalhadores sacodem a cana das carroças sobre uma *esteira*, que a introduz na moenda:

“Um homem numa alavanca fazia as carroças de cana se despejarem na esteira.” (16, p. 107)

“Os cabras, que mangavam dele, muitos estavam pegados no duro, trepados nas carroças, sacudindo cana para a esteira, metidos no trabalho.” (16, p. 105)

“A maquinaria estendia-se, as moendas grandes, a roda gigante, e a esteira puxando cana.” (16, p. 52)

“E ali, onde fora a casa de purgar, estendia-se uma esteira, rolando, levando comida para as moendas.” (16, p. 90)

O produto final da usina constitui o *açúcar cristal*:

“As moendas quebravam cana de noite e de dia, as turbinas pariam açúcar cristal de noite e de dia.” (16, p. 72)

II.10. *O declínio do engenho e da usina*

Quando menciona um engenho *corrente e moente*, J. Lins do Rego refere-se a engenho em bom estado e em atividade regular e efetiva:

“José Pauliño tem nove engenhos, tudo corrente e moente, e me respeita.” (11, p. 232)

“Família criada, engenho moente e corrente, gado de primeira ordem, partidos de cana, /.../” (11, p. 139)

A usina em pleno funcionamento também é chamada *corrente e moente*:

“O dr. Pontual seria obrigado pelo contrato a entregar a usina corrente e moente.” (16, p. 175)

O declínio do engenho e da usina corrente e moente tornam-nos *de fogo morto*, isto é, fora de funcionamento, o que causa desolação aos que os vêem:

“Aquele engenho estava de fogo morto e Manuel Lopes só vinha ao Corredor para pagar o pouco que recebia dos seus foreiros.” (13, p. 121)

“E nada é mais triste do que um engenho de fogo morto. Uma desolação de fim de vida, de ruína, que dá à paisagem rural uma melancolia de cemitério abandonado.” (12, p. 138-9)

“Uma coisa mais triste ainda do que um bangüê de fogo morto era uma usina de fogo morto.” (16, p. 258)

III. Observações sobre o vocabulário da cana-de-açúcar nas obras de J. Lins do Rego

Da análise do vocabulário da cana-de-açúcar nas obras de J. Lins do Rego, observamos que grande parte dos termos desse vocabulário não é específica; ao contrário, aplica-se a outros vocabulá-

rios. Assim, *engenho* consiste em qualquer tipo de máquina ou aparato; *usina* refere-se a todo estabelecimento industrial equipado com máquina. Outros termos aludem a todo tipo de plantação: *derrubada; safra; várzea*; a instrumentos genéricos: *ancoreta; caçamba; caixão; caldeira; cocho; esteira; forma; moenda; pipa; talhadeira; tanque; tonel*; e a profissões não específicas: *cambiteiro; carreiro; cozinheiro; fornalheiro; maquinista; químico*.

O vocabulário da cana-de-açúcar é bastante produtivo em formações sintagmáticas nominais, em que o termo determinado é genérico e o determinante constitui o elemento específico, relacionado com a cana-de-açúcar: *bagaço de cana; carro de cana; carroça de cana; corte da cana; cova de cana; fábrica de açúcar; feixe de cana; folha da cana; junça dos partidos; monte de cana; olho de cana; pé de cana; planta de cana; ponto de açúcar; semente de cana; tombador de cana; touceira de cana; trem de cana*. Nestes exemplos, *cana* é o elemento determinante mais freqüente. Constatamos também alguns tipos de sintagmas, nos quais o elemento determinado constitui uma base freqüente: *casa de bagaço; casa das caldeiras; casa da destilação; casa do engenho; casa de purgar; mestre de açúcar**; *mestre carreiro*.

O corpus que estudamos apresenta sintagmas verbais relacionados ao cultivo da cana-de-açúcar e à produção do açúcar: *alvejar açúcar; botar cana; comer cana; dar cana; engolir cana; esmagar cana; moer cana; parar a moagem; purgar açúcar; quebrar cana; tombar cana*. Nestes exemplos, é o elemento nominal que se refere ao vocabulário da cana-de-açúcar.

Os termos pertencentes ao vocabulário da cana-de-açúcar relacionam-se à propriedade onde se cultivava a cana-de-açúcar: *bangüê*; ao proprietário da usina: *usineiro*; à plantação de cana: *canavial*;

* Em algumas edições, *mestre de açúcar* é inventariado com os elementos ligados por hífen: *mestre-de-açúcar*. “Tinha uma escravatura pequena: um negro só para mestre-de-açúcar, purgador, pé-de-moenda”. (12, p. 162)

partido; às espécies de cana: *cana-caiana*; *cana de pendão*; a recipientes para a fabricação do açúcar: *tacha*; ao produto da moagem da cana: *açúcar bruto*; *açúcar cristal*; *mel batido*; *mel-de-furo*; *pão-de-açúcar*. Outros termos, além do sentido lato, podem relacionar-se especificamente à cana-de-açúcar: *aguardente*: bebida de elevado teor alcoólico (40 a 60°) que se obtém por destilação de inúmeros frutos, cereais, raízes, sementes, tubérculos, etc.; bras.: aguardente de cana; *bagaceira*: lugar ou tulha onde se junta o bagaço da uva; bras.: lugar próximo ao engenho de açúcar onde se junta o bagaço de cana; *botada*: ato ou efeito de botar; ocasião; vez; bras.: o início da moagem nos engenhos e usinas de açúcar; *cristalizador*: recipiente baixo e cilíndrico, em que se deixa uma solução para cristalizar; bras.: tanque onde a massa cozida do

açúcar é movimentada, por meio de pás ou hélices, a fim de aumentar-lhes os cristais; *fornecedor*: aquele que fornece ou se obriga a fornecer mercadorias; bras.: proprietário de áreas produtoras de cana-de-açúcar que fornece à usina o seu produto; *pejar*: encher, carregar; bras.: parar (o engenho de açúcar) de moer; *picadeiro*: local onde se adestram cavalos, se fazem exercícios ou se ministram ensinamentos de equitação; bras.: nos engenhos de açúcar, o local onde se depositam as canas por moer; *purgador*: purgante (adj.); bras. (subst.): nos engenhos, operário encarregado de purgar o açúcar; *turbina*: máquina que transforma em trabalho mecânico a energia cinética de um fluido em movimento; restr.: aparelho em que se processa por centrifugação a separação dos cristais de açúcar dos elementos não cristalizáveis. (cf. 4)

ALVES, I.M. O vocabulário da cana-de-açúcar nas obras de José Lins do Rego. *Alfa*, São Paulo, 25:5-14, 1981.

ABSTRACT: Ce travail se propose de décrire le vocabulaire de la canne à sucre dans la région de Paraíba à partir de l'oeuvre de José Lins do Rego, auteur né et élevé dans une sucrerie de la province mentionnée. Il aborde le vocabulaire qui concerne la culture de la canne à sucre, sa mouture et la transformation des sucreries en des usines à sucre.

KEY— WORDS: Canne à sucre (vocabulaire).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. CASTELLO, J. Aderaldo. *José Lins do Rego: modernismo e regionalismo*. São Paulo, Edart, 1961.
2. COUTINHO, Edilberto. *José Lins do Rego: antologia e crítica*. Brasília, Coordenada Editora de Brasília, 1971.
3. GIESE, Wilhelm. El proceso de la caña de azúcar en Paraíba. *Revista Brasileira de Filologia*, Rio de Janeiro, 2(1):1-17, jun. 1956.
4. HOLANDA FERREIRA, A. Buarque de. *Novo dicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1975.
5. LINS, Alvaro. *O romance brasileiro contemporâneo*. Rio de Janeiro, Ouro, 1967.
6. MARTINS, Wilson. *A literatura brasileira*. 2.ed. São Paulo, Cultrix, 1969, v. VI.
7. PEREGRINO JUNIOR, João. *José Lins do Rego*. Rio de Janeiro, Agir, 1966.
8. PROENÇA, M. Cavalcanti. *Estudos literários*. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1971.
9. REGO, J. Lins do. *Bangüê*. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1960.
10. ————. *Doidinho*. 9.ed. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1969.
11. ————. *Fogo morto*. 8.ed. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1968.
12. ————. *Menino do Engenho*. 4.ed. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1943.
13. ————. *Meus verdes anos*. 2.ed. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1957.
14. ————. *O moleque Ricardo*. 6.ed. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1961.
15. ————. *Pureza*. 5.ed. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1956.
16. ————. *Usina*. 3.ed. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1949.
17. SODRÉ, J. Werneck. *Orientação do pensamento brasileiro*. Rio de Janeiro, Vecchi, 1942.