

CONTRIBUCIÓN A LA HISTORIA DE LA TERMINOLOGÍA AZUCARERA CANARIA

POR

**CRISTÓBAL CORRALES
DOLORES CORBELLA**

RESUMEN

El acceso a nuevos documentos va permitiendo completar algunas lagunas léxicas y rescatar un vocabulario que tuvo un período de adopción y adaptación en el español canario circunscrito a los años iniciales de su implantación en el Archipiélago. El análisis de la terminología azucarera del *Directorio* de la Casa-fuerte de Adeje confirma la presencia de nuevas voces referidas a este campo, algunas de ellas poco o nada documentadas con anterioridad y que avalan, con datos concretos, el papel que desempeñaron las Islas en la difusión de esta peculiar terminología a través del español atlántico.

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

ABSTRACT

Recent access to new documents is granting the completion of earlier lexical gaps as well as allowing the recovery of a vocabulary which had a period of introduction and adaptation to Canarian Spanish within its initial years of settlement in the Archipelago. The analysis of the sugar terminology found in the *Directory* of Adeje's Fort House confirms the presence of new words concerning this field, some of which were little or not documented before. These terms have come to assert, with actual data, the role of the Islands in the diffusion of this peculiar terminology through the Atlantic Spanish.

Key words: Linguistics, Canarian dialectology, Historical lexicology, Terminology, Sugar lexicon.

1. INTRODUCCIÓN

A finales del siglo XVIII, al redactar la voz «azúcar» de su *Diccionario*, Viera y Clavijo daba cuenta de la situación a la que había llegado este producto, motor de la economía del Archipiélago en tiempos pasados y reducida su producción en aquella época a unos pocos enclaves que por diversos motivos habían podido subsistir ante la presión de los ingenios americanos, mucho más competitivos por la riqueza de recursos naturales y por la abundancia de una mano de obra que en las islas también comenzaba a escasear. Escribe el arcediano:

La isla de La Palma, famosa por su excelente azúcar es la que conserva sus ingenios, pues a excepción de la villa de Adeje en Tenerife, todos los de esta misma isla, los diez o doce de Gran Canaria y los de La Gomera, han desaparecido: bien que siempre les queda a estos naturales el lauro de haber llevado a las Américas desde su patria, las primeras cañas del azúcar, que tanto han prosperado en aquellas regiones y la idea del primer trapiche.

Al Nuevo Mundo se habían llevado desde Canarias, efectivamente, los primeros plantones de caña; desde las Indias se había solicitado insistentemente mano de obra isleña especializada para la puesta en marcha de los trapiches, y desde el Archipiélago se exportaría hacia América toda una terminología, de ascendencia portuguesa, que se había aclimatado y españolizado en los ingenios azucareros de las Islas a finales del siglo xv. El expurgo de la documentación poco a poco nos va descubriendo la riqueza y variedad de esa nomenclatura —la adaptación de esas «voces dulces» a esta nueva realidad, usando la expresión de Nunes Nunes—, al tiempo que va poniendo de manifiesto la importancia histórica del análisis de ese eslabón lingüístico que une, en esta parcela tan particular, las dos orillas.

Como todo estudio del pasado, la historia de la lengua, si realmente quiere avanzar con resultados objetivos y válidos, debe basarse en el análisis de las evidencias que los textos mismos

ofrecen. La aridez y el carácter reiterativo de los registros, así como la necesidad de consultar una ingente cantidad de testimonios para llegar a acopiar datos suficientes que permitan deducir la trayectoria de cada una de las voces analizadas pueden quizá desalentar al investigador más tenaz. Por ello, la lectura de un documento único —por su riqueza— y singular —por las descripciones pormenorizadas que ofrece—, el *Directorio de la Casa Fuerte de Adeje por los años 1654 á 56*, nos llevó a plantear la pervivencia de la terminología azucarera en el Archipiélago en la segunda mitad del siglo xvii y los inicios del xviii, cuando en otras islas como Gran Canaria y en buena parte de Tenerife ya ese léxico se consideraba totalmente obsoleto. Determinados registros vienen a confirmar el empleo de una nomenclatura que, básicamente, se había documentado durante todo el siglo xvi y nuevas voces no localizadas con anterioridad en textos canarios vienen a completar este campo ya de por sí bastante extenso, complejo y rico en matizaciones.

2. LAS ORDENANZAS DEL *DIRECTORIO DE LA CASA-FUERTE DE ADEJE*

El señorío de Adeje constituyó un pequeño oasis de riqueza que mantuvo activa la producción de su ingenio azucarero desde mediados del siglo xvi hasta el xix. Las causas de esta persistencia en el tiempo habrían sido múltiples, entre ellas la necesidad de dotar al marquesado de un potencial económico acorde con los privilegios que en 1655 le había concedido la corona. El *Directorio* fue redactado, precisamente, en esos años (entre 1654 y 1656), por el primer Marqués de Adeje, Juan Bautista de Ponte Fonte y Pagés, con el fin de establecer las pautas del quehacer diario, la economía, la organización y la gestión de la hacienda. La copia que hoy conocemos se basaría en ese texto inicial con las adiciones que en él introdujo Juan Bautista de Herrera y de Ponte Ayala y Rojas, bisnieto del anterior y cuarto Marqués de Adeje. El documento se custodia en el archivo del Museo Canario y a él llegó con el fondo Agustín Millares, a quien le había remitido desde Santa Cruz esta copia del origi-

nal D. Marcial M. Velázquez Curbelo, el 3 de agosto de 1892. El manuscrito, de 102 folios, presenta dos caligrafías distintas, la primera de ellas (hasta el fol. 76) corresponde seguramente al mismo Marcial M. Velázquez, que también redacta de su puño y letra el *ex libris* final (fol. 102). A un segundo amanuense, de letra más cursiva e inclinada, corresponde la copia de los folios restantes (desde la mitad del 76 hasta una buena parte del fol. 102). La transcripción del texto fue dada a conocer íntegramente, en 2003, por Gloria Fumero Álvarez, en edición patrocinada por el Ayuntamiento de Adeje. Es posible acceder al manuscrito a través de la copia digitalizada que se ha realizado de los documentos del Museo Canario y que puede consultarse en el Archivo de la Casa-fuerte del Ayuntamiento de Adeje (Santana Jubélls, 2002: 318). En este estudio remitimos siempre a la foliación original del texto.

Para conocer en su justa medida la importancia del Marquesado de Adeje es necesario remontarnos a sus orígenes. Hacia 1553 Pedro de Ponte había decidido construir un ingenio en el sureste de Tenerife que dos años más tarde, en 1555, con la primera *zafra*, iniciaría una producción ininterrumpida durante dos siglos y medio. Este desplazamiento hacia el sur de la isla de una actividad económica que se había concentrado inicialmente en las tierras más ricas de La Orotava, Garachico y Los Realejos y, excepcionalmente, en la vertiente sur de Güímar, vendría ligado al deseo de este terrateniente, hijo de Cristóbal de Ponte, de hacerse con una hacienda propia en sus heredamientos de Adeje (Casas Alonso, 1997: 204-208) que, además, le permitiera mantener otras relaciones comerciales lejos «de la estrecha vigilancia que había en otros puertos más importantes» (Rodríguez Yanes, 1984: 29). La sinergia con el contrabando, el binomio azúcar-esclavitud y el movimiento mercantil soterrado con los puertos americanos le darían más libertad de movimiento para convertir en productiva una inversión en una industria que unos pocos años más tarde (hacia 1560-1580) iniciaría su declive en el resto de las islas: «Ponte tuvo, pues, que crearse en el marco reducido de la vida insular un escenario propio para sus empresas mercantiles que harían famoso su nombre en España y en el extranjero, al mismo tiempo que le convertirían,

sin posible discusión, en el potentado más rico de la isla de Tenerife y quizá del Archipiélago» (Rumeu de Armas, 1947: I, 357). Arropado por los cargos de Regidor del Cabildo de Tenerife (en 1537) y Alcalde perpetuo de la Casa-fuerte de Adeje (en 1555) y emparentado con las familias más importantes de la oligarquía isleña, Pedro de Ponte no dudó en entablar estrechos lazos con el pirata inglés John Hawkins —al que dio refugio y alojamiento en varias ocasiones— para acrecentar e intensificar las transacciones comerciales entre África, América y los puertos europeos, especialmente los ingleses.

Tras esta época inicial de prosperidad, las condiciones de la hacienda irían cambiando en el transcurso del tiempo. Por un lado, tal como señaló Rumeu de Armas (1947: II, 1ª parte, 37), hacia 1586 sufrió el saqueo de nuevos corsarios ingleses: «aquella comarca, tan frecuentada en años anteriores por *pacíficos* piratas, sufría ahora quizá más que ninguna otra los zarpazos de la fiera que había amamantado», ataques que continuaron a lo largo de la centuria siguiente por otros filibusteros como el francés J.-F. Doublet que, en 1684, asalta de nuevo la heredad:

Nos apoderamos de la Casa Fuerte sin usar los cañones, y desde un bosque nos dispararon seis tiros de arcabuz. En la casa cogimos 4 medios cerdos salados y ahumados, 8 grandes panes de azúcar refinado (pues allí había un ingenio), y naranjas, limones y grandes cebollas que cargaron a bordo mientras yo me quedaba con doce de mis hombres que debían regresar. Después cogimos dos terneros, doce ovejas, seis cabritos y algunas docenas de pavos y gallinas. Encima de una mesa dejé el mensaje de que, hasta que me cocieran en aceite, cogía esas pocas provisiones, y que si no soltaban a dos de mis amigos de Saint-Malo llamados Arson y Diego Bouton, volvería para saquear y pegar fuego a todo, y que por consideración y respeto al señor marqués no había hecho coger ni ropas ni utensilios de su palacio, y que necesitaba esas vituallas para ir a encontrarme con los que querían prenderme (Pico/Corbella, 2000: 51).

Por otro lado, económicamente la producción de la caña comenzó a dejar de ser rentable tanto por el descenso del precio provocado por el azúcar americano como por los gravámenes y endeudamiento del señorío, lo que llevó a la estricta

conservación de la industria azucarera y a la diversificación hacia otras actividades económicas y cultivos como el vino y el cereal (Rodríguez Yanes, 1984: 33 y Casas Alonso, 1997: 268), aumentando para ello las posesiones del marquesado con nuevas propiedades situadas no sólo en Adeje sino en otras comarcas aledañas (Díaz Frías, 1999: 77). La dotación del Mayorazgo, el abastecimiento de los mercados insulares y el comercio sostenido con algunos puertos europeos impediría el desmantelamiento del ingenio, pero en su continuidad no se introdujeron avances tecnológicos significativos que hubieran hecho quizá más rentable su producción. El capitán y comerciante inglés George Glas en su *Descripción de las Islas Canarias*, escrita en 1764, apunta, seguramente de oídas, algunos datos de la situación de la Casa-fuerte en la segunda mitad del siglo XVIII:

Cerca de Adeje, el Conde de La Gomera tiene una casa y algunas tierras, en las que mantiene un millar de negros esclavos para plantar caña de azúcar y fabricar este producto. Es difícil saber sus razones para mantener esos negros en un país que abunda en trabajadores pobres blancos, los cuales, con toda su laboriosidad, apenas ganan bastante para comprar alimentos suficientes para vivir. Si llegara a vender todos esos esclavos en las Indias Occidentales Españolas, estoy seguro que el interés anual del producto neto de la venta le daría más que el ingreso líquido actual de todos sus ingenios de azúcar y fincas en Tenerife, Gomera y Hierro; pues si estoy bien informado, se eleva a no más de mil quinientas libras al año. La única razón que puedo suponer a tan extraña mala administración, es un cierto malentendido orgullo que siente al ser dueño de tantos esclavos (Glas, 1982: 73-74).

Todavía en enero de 1829, cuando S. Berthelot se hospeda en «la casa solariega de Adexe», cuenta que «la población actual es de más de trescientas familias» y «como consecuencia de nuevas adquisiciones, el señorío de Adexe se ha ampliado notablemente: desde hace algunos años posee una parada para la cría de caballos de raza andaluza y un rebaño de ochenta dromedarios». Pero ya el deterioro de las estancias del palacio revelaba vestigios de un antiguo esplendor; y prueba de ello era la sala que contenía los archivos que el mismo Viera había consi-

derado «el tesoro de las Canarias»: «Cuatro grandes armarios repletos de documentos fueron puestos a nuestra disposición. Con aquellos preciosos legajos, amontonados en desorden, nos vimos en apuros al tener de sobra donde escoger» (Berthelot, 1997: 124 y 126). Años más tarde, a pesar de la escueta y positiva impresión que transmitiría la viajera victoriana Olivia Stone de «Adeje» como «un lugar de cierta importancia» (1995: I, 136), en su rápido camino hacia el Barranco del Infierno, será la visión del antropólogo francés R. Verneau (1981: 225), que visita detenidamente toda esta zona del sur de la isla, la que ofrezca unos datos más fidedignos y acordes con una realidad de total abandono y desolación:

Adeje, como todos los pueblos de esta región, es muy diferente a los del Noroeste. Aunque posee mucha agua, sólo se cultivan trigo y tuneras. Higueras y algunas palmeras se levantan en medio de las plantaciones. A comienzos de siglo se cultivó con éxito la caña de azúcar, pero este cultivo se ha abandonado por completo. Una especie de gran fortaleza domina la aldea: es un antiguo convento de franciscanos. Cabañas miserables, construidas sin esmero y dispuestas sin ningún plan, se agrupan de tal forma que no se sabe dónde se encuentran las calles.

Esa decadencia contrasta vivamente con lo que se desprende de las directrices y ordenanzas del *Directorio*: escrito dos siglos antes, en años de bonanza económica, relata en síntesis la actividad anual de esta hacienda y de su ingenio, su dotación humana, la descripción de sus casas, los pagos y las cobranzas, los cultivos alternativos, la vida y el ajetreo diarios de la producción (vid. Casas Alonso, 1999: 67-82). Compuesto inicialmente, como el mismo título indica, entre los años 1654 y 1656, el texto fue reelaborado por los sucesores del marquesado hasta, al menos, el año 1729, fecha a la que se alude en el fol. 35 («Por escritura de dies y ocho de Abril de mil setecientos veintinueve ante Josef Perera de Sarabia...»). Se trata en realidad de un conjunto de normas y disposiciones («ciñéndose a estas mis órdenes», se especifica en el fol. 10; «según las ordenanzas de mi Directorio», fol. 30), escrito en primera persona en la última versión que conocemos de Don Juan Bautista Nicolás de Ponte

(fols. 19, 38, etc.). El manuscrito consta de tres apartados y un plano de la Casa-fuerte. Los primeros folios constituyen el «anuario» o agenda (fols. 1-5) de las actividades propias de la heredad desde enero a diciembre; el segundo capítulo (fols. 5-9) contiene un índice alfabético de materias con la remisión a los aspectos tratados en la tercera parte (fols. 9-102), donde se incluye, también por orden alfabético, la descripción pormenorizada de cada uno de los conceptos anotados en la escueta agenda inicial.

Los dos autores a los que se atribuye la redacción del *Directorio* fueron, tras el fundador de la hacienda y primer alcaide de la misma, Pedro de Ponte, quizá los más importantes promotores del marquesado y marcaron las épocas de mayor bonanza de la comarca. Al primero de ellos, Juan Bautista de Ponte Fonte y Pagés (1630-1680), quinto alcaide del castillo y Casa-fuerte de Adeje, Felipe IV le concedió el señorío jurisdiccional de Adeje, un título que ya habían pretendido sus antepasados. Consiguió para la villa adejera, además, la fundación del convento franciscano en 1655. Su semblanza quedaría perfectamente trazada por esta descripción de Viera y Clavijo (1982: II, 62):

Don Juan Bautista de Ponte y Pagés, del orden de Calatrava, no tan famoso por maestro de campo de uno de los tercios de Tenerife, por patrono general de aquella provincia de padres predicadores, por quinto señor y primer marqués de Adeje (1666), cuanto por su política, su noble ambición, su actividad, su don de economía y de gobierno, con que hizo de su estado y villa de Adeje una de las más bellas posesiones de Tenerife.

Su bisnieto, Juan Bautista de Herrera y de Ponte Ayala y Rojas (1683-1734), apodado el tuerto, sería el encargado de actualizar las instrucciones y los datos del *Directorio*. Había heredado de su padre el título de conde de La Gomera, lo que suponía un nuevo refuerzo económico para la hacienda, unido a un mayor prestigio social y político. Como su bisabuelo, acrecentó el señorío con posesiones adquiridas en toda la zona sur de la isla, nuevas plantaciones de olivos, viñas y algunas salinas. Viera y Clavijo (1982: II, 79) lo califica como

Prócer respetable, estimado en Tenerife, bastante conocido en la corte, donde estuvo dos veces, la última en 1731, en prosecución del pleito sobre el estado de Gumiel de Mercado contra el duque de Medinaceli don Nicolás Fernández de Córdoba; en fin, tratado de excelencia por los que creían deber anticiparse en hacer justicia al antiguo lustre de su casa.

Aunque la actividad fundamental de la Casa-fuerte era la elaboración de la caña de azúcar («Este es el fruto principal de la hacienda», fol. 21), el *Directorio* da cuenta de otros cultivos como la viña, los morales, los mimbres, las higueras, la sementera (centeno, trigo, *millo*) y las calabaceras. La hacienda estaba dotada, además, de una pequeña cabaña ganadera constituida por ovejas, cabras y ganado vacuno, aparte de los camellos, caballos y yeguas necesarios para el acarreo de la materia prima y para transportar el azúcar a los embarcaderos o a otras poblaciones de la isla para su comercio, así como la cría de aves (gansos, pavos, gallinas...) para sustento de los trabajadores y esclavos; todo ello se completaba con la actividad colmenera, pues la apicultura permitía el autoabastecimiento, pagar en especie algunos trabajos e, incluso, trocar la miel por otros productos («De su miel se tiene de respeto, cuatro botijas hasta que haya otra para lo que se pueda ofrecer en casa y la demas se vende á dos reales ó á dos y medio, segun el tiempo y si no tiene salida se manda de mi cuenta á las islas para reducirla a trigo, que con esto en viniendo se manda ese menos para las haciendas de la Vanda del Norte», se especifica en el fol. 30, s.v. *colmenas*).

Para el ingenio, resultaba imprescindible tener siempre a punto el suministro de agua y leña, la plantación de la caña y las infraestructuras (las casas y objetos propios para la manufactura azucarera). Del agua se advierte que «Esta mantiene la hacienda y Casa de Adeje, y así en la primera cosa que se debe mirar, haciendo se aproveche y que no se desperdicie ninguna por descuido del Cañaverero y regadores» (fol. 10, s.v. *agua su cuidado*); se ordena, además, que «El Agua anda todo el año en las Cañas, sin salir de ellas, si solo los Domingos se riega la viña y este día esta dedicado para ella hasta vísperas, y despues de estas horas se riegan las huertas que estan arrendadas al redor

de la casa...» (fol. 11) y se dispone que ocho días antes de iniciar la molienda el mayordomo vaya acompañado de diez hombres al barranco a revisar los nacientes, tomaderos, tanques y acequias: «y desde el saltadero al tomadero la traen alistada en forma de acequia y después vienen del tomadero al tanque, mirando las tageas, y algun cascajo que en ellas cae se hecha fuera con las manos, y así mismo el musgo pelarlo, pues con las avenidas del invierno, se roba la acequia y han de llevar estopa y Brea y lo demás necesario...» (fol. 10), quedando de retén un hombre fijo desde abril hasta el otoño: «En el primer día de Molienda se aplica un hombre de satisfaccion, para que este continuo en el Barranco, de asequiero, hasta el mes de octubre que refresca el tiempo» (fol. 11). La provisión de leña para la molienda quedaba también perfectamente regulada en el *Directorio*:

Asimismo se advierte que en cada Molienda se gasta un mil y docientas cargas de leña poco mas o menos, y por lo que pueda suceder, se tendrá el cuidado de traer mas que la referida, para que despues de la Molienda sobren trecientas o cuatrocientas cargas todos los años, para que al siguiente año la seca es de mas ahorro para las Calderas, pues la verde solo sirve para las tachas y esto es muy conveniente por si sucediere haber falta de yuntas ó de yerba como el año de mil setecientos veintiuno, que entonces sirve de mucho alivio esta leña adelantada y toda la que no pudieren traer los Camellos al verano para guardar en la Casa de la leña, se manda con tiempo gente a empillarla para que el invierno no la pudra ni el barranco la lleve y se tiene gran cuidado que no se gaste nada ni de la que esta en casa ni de la que queda fuera (fol. 54).

El ciclo de las plantaciones de los cañaverales se había organizado, «reduciendolas a tres posturas que son la planta, cañas viejas y la soca para semilla» (fol. 68, s.v. *posturas de cañas*). En diciembre, se realizaba la cava y la «despaja», labor que se continuaba en enero; en febrero se plantaban las cañas («la planta se mira pr. ella y riega cada seis dias, con este cuidado hasta que esté toda nacida y luego que lo esté, se dá el riego de ocho à ocho días», fol. 21, s.v. *cañas*) y en agosto se daba «un

hierro a la postura que ha de ser para planta de cañas» (fol. 4): «es necesario poner todo cuidado en ellas haciendo se veneficien a tiempo así en la escarda, como en la despaja y caba, con tien-to la dicha despaja sin descubrir la caña à que les dé el sol...» (fol. 21, s.v. *cañas*). La amplitud de las plantaciones y el ritmo de la recolección de la cosecha debían adaptarse, además, al tiempo y a las exigencias del trabajo en el ingenio:

Advierto que hagan posturas que puedan dar veinte tareas y en esto se puede considerar y ver lo importante que es el que haya posturas largas. Así mismo se advierte que esta planta no se haga mas de dos tercios o lo menos la mitad antes de la Molienda por la falta que hace el agua a las cañas especialmente siendo la molienda tarde y así se procurará que dicha Molienda se haga à mediados de marzo y, si hubiere gente bastante ir prosiguiendo con dicha planta para que luego que se acabe la referida Molienda quede fenecida dha. planta al mismo tiempo (fol. 67, s.v. *planta de cañas*).

Una buena parte de la hacienda la ocupaban las casas del ingenio y las estancias de los trabajadores contratados y esclavos que faenaban en la elaboración del azúcar. De ahí que el *Directorio* contenga entradas específicas para el *ingenio*, la *casa de calderas* (en la que se cocían los caldos hasta su cristalización), la *casa de purgar* (donde se separaban los cristales de azúcar de las mieles) o el *cuarto del emborco* (en el que se almacenaban y se sacaban de las *formas* los panes de azúcar). Desde el mes de enero se contrataban los *oficiales del cobre* y los oficiales que apuntaban el trapiche: «El ingenio y Casa de Calderas se han de limpiar muy bien antes de hechar à moler, habiendo arrancado en el mes de Enero las calderas, trayendo oficial pa. el aderezo de ellas» (fol. 24). En febrero se preparaba la ceniza («hácese de almásigo y tabaiba, y la de tabaiba se hace en la costa de Adeje, y la de almásigo se hace en Isora ó el Roque», fol. 100) y en marzo comenzaba la molienda. Metidos en pleno verano, en agosto, se realizaban los *batidos*, quedando para octubre el empapelado y para noviembre el pesado del producto ya elaborado. Para la coordinación de todas estas tareas, la hacienda contaba con guardas, mayordomos, moledores, bagaceros, encajadores, un maestro de azúcar, un maestro de

espumas, caldereros (*calderero de melar, calderero de medio, calderero de recibir*, fol. 46), tacheros, banqueros, meleros y varios ayudantes, aparte de las prestaciones vecinales incluidas como obligatorias a cambio de la ocupación de las casas, propiedad del Mayorazgo. Ello implicaba un sistema mixto de distribución del trabajo, entre personal asalariado y esclavos. Aunque estos últimos no llegaban al millar que apuntaba George Glas (según los datos que ofrece Casas Alonso, 1999: 64-66, legalmente su número no pasaría de los ochenta, que quedaron reducidos a la mitad en 1735), el *Directorio* establece su racionamiento, marca sus durísimas condiciones de vida y las penas que el «mayordomo de negros» (fols. 56-57) debía imponerles:

Y á los esclavos se les castigue todas las bellaquerías que hicieren, sin perdonarles ninguna, y en esto haya gran cuidado, que no conozcan blandura ni piedad aunque interiormente la haya, porque si la sienten no se podrá con ellos y haran poco caso de lo que se les mandare y riñere y así es necesario mucho interior; todas las noches ha de encerrar los esclavos en la casa luego que lleguen del Campo, sin consentir duerma ninguno fuera y por la mañana se han de sacar y llevar al trabajo, dejando la Casa cerrada y dentro los que estubieren enfermos, porque se quedan muchos por bellaquería de no ir al campo, y por no quedarse cerrados dejan de hacerlo.

El *Directorio* regula, por último, la gestión económica de la hacienda: el pago de los servicios prestados por los trabajadores (el maestro de azúcar, por ejemplo, ganaba «ochocientos y cincuenta reales, veinte reales de conducto y una fanega de trigo, un barril de vino, esté poco ò mucho tiempo»; «al purgador se le dán ochocientos reales por una vez y cada mes una fanega de trigo y diez reales para conducto», fol. 61) y las condiciones de introducción y venta del producto manufacturado en el circuito comercial («Y adviertese asi mismo que los que venden dicha asucar, se tiene el cuidado de que entreguen cada mes el dinero poco ó mucho que hicieren con los mismos que llevan las cargas ó despachandoles propio, y que no esten cargados mas que de seicentas à ochocientas libras cada uno, y que en la Laguna hayan dos sugetos que la vendan», fol. 13). Todo ello

tenía que quedar perfectamente reflejado en los libros de cuentas que se iniciaban con los primeros trabajos de elaboración y manipulación del azúcar, por lo que el año contable se abría en el mes de abril: «En este mes, se valancean todas las cuentas del libro corriente, y pasan los valances al libro nuevo que comienza en primero de Mayo» (fol. 2).

3. LA TERMINOLOGÍA AZUCARERA DEL *DIRECTORIO*

El *Directorio* muestra que todavía en el siglo xvii, pese a la clara decadencia de la industria azucarera, continuaba activo el léxico que en el siglo anterior se había formado en el español canario, especialmente a partir de la adopción y adaptación de un buen número de términos portugueses.

La mayoría de las palabras azucareras que se emplean en este texto están documentadas en el siglo xvi, como es lo lógico, y sólo unas pocas tienen, al menos por ahora, la condición de ser novedosas. Otras poseen el interés particular de mostrar que si bien no se han encontrado aún en la documentación portuguesa, su presencia en Canarias garantiza que debían pertenecer a la terminología azucarera de Madeira, y tarde o temprano habrán de ser leídas en escritos de la época. Veamos los casos más relevantes. *Parol*, que se halla en el fol. 24 del manuscrito: «El tanque de las formas y el *parol* en que cae el agua se limpia», es la palabra portuguesa misma, cuya correspondencia española es *perol* (primera documentación en 1600, en el DCECH), ambas provenientes del latín *pariolum*, según el mismo diccionario, y que obliga a pensar en un uso anterior, aunque fuera escaso. En el amplio corpus manejado para elaborar el DHECAN no se encontró *parol* y de ahí su ausencia en el diccionario. Sin embargo, posteriormente la hemos anotado en 1586, en la *Partición de los dos quintos del ingenio de Tzacorte* (fol. 368v): «Una caldera de espumas y otra caldera donde se recibe el caldo. Tres tazas de cocer el melado y un *parol* adonde se ha de hazer la lejía y otro *parol* que esta debaxo de este cobre y dos cubos de guindar el caldo de cobre y otros dos cubos de cobre de servicio de la dicha casa de calderas e ingenio». El hecho de

que esté en Canarias ya en el siglo XVI presupone que también tendría que estar presente en el léxico azucarero madeirense de ese mismo siglo, pero Nunes Nunes (2003: 504), que define la palabra como «Recipiente, ou coucho de madeira, com várias funções no engenho», no ha logrado documentarla en los textos que analiza, y sólo la anota en Brasil, en los inicios del XVIII, junto a *parol da escuma* (1711), *parol do engenho* (ídem), etc. Otra prueba más de la existencia de la voz en español la tenemos al otro lado del Atlántico, en Santo Domingo, en un texto fechado en 1547, el «Inventario de los bienes del difunto Hernando Gorjón», transcrito en *Documentos* (1993: 24-27). En él se encuentra dos veces: «vn *parol* de cobre en donde cae el caldo» y «vn *parol* de cobre Remendado». También está escrito *parrol*: «vn *parrol* en que echan el melado de cobre Remendado», y el diminutivo *parolete*: «vn *parolete* en que caen las espumas de cobre». Estos datos refuerzan lo expuesto más arriba, dado que el léxico azucarero caribeño tiene su fundamento en el de Canarias.

Un término que estimamos nuevo en la documentación azucarera es *banquero*, que anotamos en tres ocasiones: «Para casa de calderas. Guarda uno, Maestro del azúcar; Maestro de espumas y su ayudante [...]; Tacheros tres; *Banquero*; Melero; Para las formas y el tanque y coladeros, dos esclavos viejos» (fol. 47); «Adviertese que en la Palma me dicen gana el Maestro ocho reales cada día, el espumero cuatro, el calderero de melar tres, el del medio, dos y medio y el *banquero* dos y esto de presente se les paga en efectos y esta advertencia no es más que curiosidad» (fol. 61), y «Al *banquero* cuarenta reales y come de la despensa y por los batidos real y medio cada día y de comer» (fol. 62). No está muy clara cuál era la función desempeñada por el *banquero* en el ingenio, pues los contextos en que se inserta la palabra no ayudan a deducirla. Si tenemos en cuenta la definición propuesta por Figueiredo en Brasil, «Aquele que, de noite, está encarregado da casa das caldeiras, nos engenhos de açúcar», podemos suponer que pudo haber una total o parcial coincidencia de sentido con el término portugués.

Bascullo es otro vocablo de origen luso, que se ha recogido en Canarias habitualmente con las acepciones «Escombro» y

«Basura o desperdicio». El *Directorio* permite ahora añadir otra nueva, a partir del uso que hace de la palabra: «Para la Casa de Calderas se previenen dos harneros y un cedazo de crin y esparto para *bascullos*, diez varas de Burel del Hierro para coladores, Brin para la vela de las tachas y paños para ellas» (fol. 23). En el *Diccionario de português espanhol* de Almoyna (1996) se encuentra con una doble entrada, una vez escrita *basculho* y otra *vasculho*. En el primer caso ofrece la definición siguiente: «Deshollinador, deshollinadora, escoba con mango muy largo, hecha con ramos de arbustos», y en el segundo, esta otra: «Barretero, escobón para limpiar el horno; escoba hecha de ramas de arbustos». Del contexto en que aparece la palabra se deduce que está empleada con el segundo sentido, ya que se entiende que el esparto es precisamente para confeccionar el *bascullo*, es decir, el barretero o escobón. Que se trataba de una voz empleada en la terminología azucarera lo confirma su aparición, unos años más tarde, en 1726, en el *Gasto del apuntamiento del ingenio de Argual* (fols. 106-110): «4 reales costo de varas de pino para las pombas, espumaderas, *bascullos* y remillones. [...] 3 reales de esparto e hilo para los *bascullos*». Claro que también es normal que trascendiera los límites terminológicos y se usara de modo más o menos general.

Calcaño es una palabra un tanto misteriosa, de la que no parece haber ninguna referencia en el léxico azucarero canario, pero sí en el portugués de Madeira, donde según Nunes Nunes (2003: 355) se usaba, en 1587, el sustantivo masculino *calcanha*, como «Trabajador da casa das caldeiras ou escrava que tirava as escumas do parol e deitava nas caldeiras». Reaparece luego en Brasil, ya como femenino, aplicado a la mujer que barre en los ingenios de azúcar. Cita también Nunes Nunes a Nelson Barbalho, en cuyo *Dicionário do açúcar*, publicado en Recife, en 1984, se incluye *calcanha*, como «a mulher que varre a casa das caldeiras e tira as segundas e terceiras escumas do sumo da cana». En el *Directorio*, la voz en cuestión aparece en un contexto en que puede pensarse en una relación directa con el portugués, en el aspecto formal, pero con diferencia en la designación del tipo de oficio que se desempeñaba en el ingenio, como

se advertirá: «[...] y se previene al guarda de dicha casa ponga particular cuidado en el *calcaño* el que no rompan las formas al tiempo de llevarlas o traelas al tendal» (fol. 24). En cualquier caso, *calcaño* es para nosotros, por el momento, un hápax en el repertorio léxico azucarero canario.

Escumero y *espumero* son los términos que en la documentación canaria aparecen con gran frecuencia para referirse al «Trabajador encargado de templar o dar punto a las escumas o espumas, para obtener el azúcar de este mismo nombre», como puede comprobarse en el DHECAN. El primero es el resultado de la adaptación de la voz portuguesa *escumeiro*, y el segundo su equivalente español. Por ello, resulta una novedad que en el *Directorio*, al lado de *espumero*, utilizado al menos tres veces en el texto (fols. 47, 61 y 62), se emplee también *maestro de espuma*: «Para casa de calderas. Guarda uno, Maestro del azúcar; Maestro de espumas y su ayudante» (fol. 47). A juzgar por los datos que facilita Nunes Nunes, no hay paralelismo en el portugués de la época, por lo que hemos de concluir que se trata de una designación propia de Canarias, seguramente ya usada antes de que se escribiera el *Directorio*.

Con el término *bagacero*, del portugués *bagaceiro*, se designaba al trabajador que, según Lobo Cabrera (1996: 232), le «correspondía exprimir el residuo de la caña dando bagazo a los ejes, y sacar el residuo de los mismos, que se usaba tanto como abono o como elemento para alimentar el fuego». Figueiredo (s.v. *bagaceiro*) lo define como «Aquele que remove o bagaço do lugar onde se juntou». En este mismo diccionario se registra la palabra en Brasil, con otro valor relacionado: «Lugar onde se junta o bagaço do açúcar». Y es que al ser un vocablo no encontrado en la documentación madeirense, como se aprecia al consultar a Nunes Nunes, se ha pensado que ha sido en Brasil donde se ha iniciado y se ha generalizado su uso. Para Morais, *bagaceiro* se emplea en Brasil solamente. Sin embargo, el hecho de que Lobo Cabrera (1983: 72) la anote en un documento de 1591, y su aparición en el *Directorio* (fol. 46): «Memoria de como se ha de repartir la gente para la molienda de este año. Ingenio. Guarda uno; Mayordomo uno; Moledores dos, que siendo libres se les da para una camisa y real y medio al día y

mantenidos: *Vagaseros* dos; los que pareciere en dos piñas de a tres [...]», exige replantearse la cuestión de su origen, que sin duda tuvo que ser el portugués de la isla de Madeira.

La voz *bagazo* es la que normalmente se utiliza en el texto para referirse al 'residuo de la caña una vez prensada', salvo en una ocasión, en el fol. 58, en que se escribe la forma metatizada *gabazo*: «Millos. Siempre se procura sembrar en donde se cojan treinta o cuarenta fanegas, y si es año falto para unas ciento, con la advertencia que el que se sembrare sea en tierras donde no se planten cañas, para lo cual se señala enfrente de la torre, en todo aquello que pudiere alcanzar el *gabazo* y estiércol y así mismo el cercado debajo de la hera, que también puede llevar estiércol [...]». La Academia registra la palabra desde 1734, en el tomo IV del *Diccionario de Autoridades*. Continúa presente en la última edición del DRAE, en 2001, sin ninguna marca diatópica ni de uso, y con remisión a «bagazo». Sin embargo, históricamente parece tener un área de uso concreta en Andalucía, donde ya se usaba en 1621, según los datos que recoge Nunes Nunes (2003: 690 y ss.). En América, se conoce hoy al menos en Puerto Rico, donde Álvarez Nazario (1990: 374) al referirse al proceso de fabricación de la azúcar dice que «resultan los siguientes nombres alusivos a los residuos de la materia prima y a los productos intermedios y finales: *bagazo* y variante metatética *gabazo* 'residuo de la caña después de haberse molido y exprimido para extraerle el guarapo'». En cambio, Pichardo (1875), al definir *bagazo* en Cuba, afirma que «Nadie dice *Gabazo*». Pero quizá precisó esto porque sabía que en años anteriores se había empleado, pues en Santo Domingo, en 1547, en el mismo texto que hemos citado más arriba, recogido en *Documentos* (1993: 26), se escribe por dos veces *gavaço*: «dos caxas de *gavaços* la vna nueva y la otra demediada» y «quatro çinchos enteros para encaxar *gavaços*». Hoy, en las islas, se conoce también, pero aplicada al «orujo», es decir al «residuo de la uva después de exprimida», como se ve en este ejemplo tomado de un periódico de Tenerife, *Diario de Avisos* (19-XII-2004, p.47): «Hoy se hace el mosto y todo eso se bota, hasta *gabazo* y todo».

Destacamos también en el *Directorio* la utilización de la pa-

labra *cachaza*, referida a las «Espumas e impurezas que sobrenadan en el jugo de la caña de azúcar al someterlo a la acción del fuego», en el fol. 68: «[...] y siendo temprano las molindas no se necesita de dicho cogollo por la mucha *cachaza* por que va la caña en su sasón como dicen entre verde y madura [...]». Y es que, según indica Nunes Nunes (2003: 346), no se ha recogido nunca en Madeira, y la primera documentación con la que se cuenta de *cachaça* en portugués es de 1836, en Brasil. Nosotros ya la habíamos registrado en el DHECAN, en el siglo XVI, tomándola de los *Protocolos de Sancho de Urtarte* (2000: 175): «12-I-1576 Todos los días que moliera el ingenio le tiene que dar a Tejera para sus bestias toda la *cachaza* del ingenio sin sangrar», por lo que su nueva aparición en el siglo XVII no hace sino confirmar que hubo de venir con todo el léxico de origen portugués que se trasladó a las islas al tiempo de implantarse la industria azucarera, y que en buena parte pasó luego a América, como ya se ha dicho. Por tanto, la creencia de Moraes, que expresa y resume Corominas en su DCECH (s.v. *gachas*), de que la acepción aquí transcrita es brasileña y de Brasil pasó a Cuba y América del Centro y del Sur no se sostiene, al menos en lo que se refiere a su implantación en los países de habla española. Pichardo definía *cachaza* en Cuba, en el siglo XIX, muy en consonancia con lo aquí expuesto, como «La hez o parte impura del Guarapo, ya conocido [por «cocido»], que sobrenada en el líquido por la acción del fuego. Es alimento que agrada y engorda a los animales». Todavía hoy sigue en uso según Haensch/Werner (2000), que le dan la siguiente acepción: «En la producción de azúcar, espuma espesa y amarillenta, formada por materias orgánicas e impurezas que se desprenden del jugo de la caña cuando ésta se clarifica». En el DRAE-01 se registra sin ninguna marca dialectal ni de uso.

El *Directorio*, frente a lo que parece haber sido habitual en el siglo anterior, de emplear el masculino *desburgue*, usa el femenino *desburga*: «Así mismo advierto, que si los Maestros de barco necesitasen cada uno de ellos de un compañero por ser de su satisfacción para la pesca y este se hallare en la *desburga* se le dará como solicite un hombre de fuera de la Villa» (fols. 98-99). En el DHECAN, solo se tenía la documentación de *desburga*

proporcionada, como en el caso de *cachaza*, por los *Protocolos de Sancho de Urtarte*, en el siglo XVI. Ambas formas provienen del nuevo verbo *desburgar*, que se creó en Canarias a partir del portugués *esburgar*, aplicado a «Mondar las cañas de azúcar, quitándoles el cogollo y las hojas», de modo que los sustantivos correspondientes se refieren a la acción de mondarlas. Y si en portugués al que realizaba esa acción se le llamaba *esburgador*, en Canarias paralelamente se le denominó *desburgador*, palabra presente así mismo varias veces en el *Directorio*, como se lee por ejemplo en el fol. 23: «El cañaverero tiene obligación con dos regadores de desocar algunos troncos si quedaren con cuchillo, pero para quitar este inconveniente se encargará al tercero para que los *desburgadores* bajen la mano, por que es mejor rebiente por la raíz que no el tronco que queda fuera de la tierra». La españolización de estos portuguesismos se efectuó simplemente con el añadido de la *d-* inicial, pues de esa manera se creaba el prefijo *des-*, que denota 'negación' y 'privación'.

Para nosotros *tachero* tiene un especial interés porque en el DHECAN no logramos documentarla ni en el siglo XVI ni en el XVII, a pesar de que se estaba empleando ya en las islas en ese tiempo, como lo ponen de manifiesto los estudios de Lobo Cabrera (1983: 58) y Rivero Suárez (1990: 122), y su uso como apellido o apodo («Juan *Tachero*») en los *Protocolos de A. Gutiérrez* (1979: 292), en un texto fechado el 2 de julio de 1521. La palabra es un trasunto de la portuguesa *tacheiro*, y según el citado Lobo Cabrera la persona que desempeñaba ese oficio «se encargaba de acabar de cocer el melado y darle punto al azúcar». La Academia la registra en el DRAE-01 en América, con la acepción muy amplia y por lo tanto imprecisa de «Persona que maneja los tachos en la fabricación del azúcar». Con su aparición en el *Directorio* queda ya plenamente demostrado que *tachero* es otra más de las palabras que siguieron la ruta Madeira, Canarias, América. Hay varios ejemplos en el texto, como los dos que hacen referencia a la alimentación de estos trabajadores: «A los *tacheros* se les da un cuartillo de vino, una palada y algo de conducto por la noche» (fol. 24) y «A los *tacheros* a 40 reales y comen de la despensa y para la noche se les da más cuatro panetes un arenque y medio cuartillo

de vino a cada uno y por los batidos a real y medio cada día y de comer» (fol. 62).

Con respecto a textos anteriores es también novedad el uso de *cuarto del emborco* y *sala del desemborco*. En portugués, y siguiendo las definiciones propuestas por Almoyna (1996), *emborcar* es «volcar; volver al revés, boca abajo», y *desemborcar* «volver para arriba lo que estaba volcado». Ambos verbos están presentes en el *Directorio* (fols. 12 y 73), y serían ahora primeras documentaciones en el DHECAN, pero lo que nos interesa destacar aquí son las acciones que se expresan mediante los sustantivos correspondientes, que debían producirse con la manipulación de las formas, es decir, los moldes cónicos de barro cocido en los que se elaboraba el pan de azúcar, y el hecho de vaciarlas, volcándolas, y el de ponerlas de nuevo derechas, daba nombre al lugar en que se realizaba esa tarea. Así, vemos que se utiliza de manera indistinta la denominación *cuarto del emborco* o *sala del desemborco*: «*Cuarto del emborco* sus llaves. Este tiene tres llaves la una tiene el contador que hubiere, la otra el factor y la otra el Ayudante factor o la persona que señalare el señor. En este cuarto se tiene gran cuidado en lo que se *desemborca* y en sus puertas y ventanas si están seguras o las han urgado, y a su tiempo que es por el mes de Noviembre se pesa el azúcar y se entrega al factor con la asistencia de todos [...]» (fols. 72 y 73), y «Después que sale del sol que es cuando se ha de dar la entrada, por que si se le da entrada sin poner al sol, sacando de la *sala del desemborco*, antes del mes de Noviembre que es su tiempo merma un uno por ciento y el molido merma doblado» (fol. 13).

La palabra portuguesa *reminhol* se adaptó fácilmente al español como *remiñol*, y con ella se designaba el «cucharón o cazo de cobre empleado en los ingenios de azúcar para trasvasar el caldo». En el DHECAN se documenta en 1525 y 1527 escrita en plural, respectivamente, *reminoles* y *reminones*, sin duda, como afirma Pérez Vidal (1991: 231), por la frecuente omisión en los manuscritos de la tilde de la ñ. Unos años antes, en 1511, el citado diccionario recoge *remillones*, y aún antes, en 1503, está también en las *Cuentas del ingenio de Agaete*: «Yten por tres ponbas, e dos escumaderas, y tres cubos, e dos *remillones*, e una

caldera». Pues bien, es precisamente *remillones* lo que encontramos en el *Directorio*: «Y cuando funde cobre no gana por jornal; sino se le da por cada libra que entregare labrada en paños, clavos y rosetas, real y medio y siendo cobre delgado para *remillones* Calderas, etc. a dos reales y se les descuenta diez por ciento en la fundición» (fol. 61). Podríamos pensar que esta adaptación del término *reminhol* portugués, convertido en *remillón*, se hizo en Canarias, pero el que Nunes Nunes (2003: 542) proporcione el dato de su aparición en Granada, en 1641, parece apuntar a que pudo ser el andaluz el punto de partida de su difusión, aunque tampoco sería extraño, por la simplicidad del cambio ñ > ll, que se produjera de forma autónoma en ambos lugares. Lo que sí parece claro y evidente es que desde nuestras islas se llevó a los ingenios americanos. Así, Navarro Tomás (1974: 161) al describir el antiguo trapiche puertorriqueño explica que «el guarapo pasaba por una canal al “recibidor” o primera paila de la “hornalla”, desde el cual era trasladado al segundo depósito llamado “fondo”, y después al tercero, “tacho”, mediante grandes cazos de madera que recibían el nombre de “bombos”. Se usaban también con el mismo objeto bombos de higuera denominados *remillones*». Igualmente Álvarez Nazario (1972: 186) señala la sinonimia existente entre *bombo* o *bombón* y *remillón* para designar «a los cazos grandes de madera o de cobre (los *remillones*, a veces hechos de higuera) que los paileros manejaban para trasegar el guarapo de una a otra paila».

La labor del *calderero* era básica para el buen funcionamiento del ingenio, y así lo hace ver Viña Brito (1993: 84) al señalar la importancia que tenían «en el montaje y mantenimiento de las piezas metálicas», y ello hasta tal punto «que los concejos intentaron fijarlos en las islas». Ya está esta palabra en el uso madeirense de 1509 (Nunes Nunes, 2003: 358), de modo que fue fácil adaptarla al español, cambiándole simplemente el sufijo. Pero si bien el término en cuestión es bien conocido en nuestra historia léxica, como puede comprobarse en el DHECAN, no lo es tanto la denominación de los diferentes tipos de *caldereros* que trabajaban en el ingenio. Por eso nos parece que debe destacarse la triple distinción que se hace en el *Directorio*, según se es-

tablece en el fol. 47: «Memoria de como se ha de repartir la gente para la molienda de este año. [...] Para casa de calderas. Guarda uno, Maestro del azúcar; Maestro de espumas y su ayudante; *Calderero de Melar*; *Calderero de medio*; *Calderero de recibir*». En el ingenio, según la descripción que del mismo hacen Sánchez Valerón/Martín Santiago (s.a.: 77-78), la primera caldera en que se calentaba el jugo de la caña era «denominada por los portugueses “caldera meio” (medio)», y la que a continuación recibía el jugo, una vez limpio de impurezas, era la «caldera de melar», es decir, «Se deja limpiar el caldo en la “caldera de meio” generalmente por espacio de media hora, y así medio purgado, pasa a la “caldera de melar” por espacio de una hora, aproximadamente» (p. 78). Entendemos entonces que el *calderero de medio* y el *calderero de melar* se encargaban de las calderas respectivas, mientras que el *calderero de recibir* debía de ser aquel que cuidaba las calderas, si tenemos en cuenta ahora la triple diferenciación que hace Lobo Cabrera (1996: 233): «*Caldereros* se necesitaban al menos tres en cada ingenio: el que cuidaba las calderas, el de cocer y el de melar».

4. CONCLUSIONES

La terminología usada en el *Directorio* nos permite hacernos una idea clara del funcionamiento del ingenio. Como es sabido, la fabricación del azúcar sigue un proceso de etapas sucesivas en el que se utilizan diferentes locales o casas, aparatos y accesorios diversos, manejados y controlados por un conjunto grande de operarios; estamos así ante un trabajo en cadena, con una mano de obra especializada en cada uno de los tramos en que se divide la elaboración del azúcar, desde que se prensa la caña hasta que se obtiene el pan de azúcar, dispuesto para ser encajado y exportado. Como decíamos más arriba, el léxico azucarero del siglo anterior, con algunas de las variaciones señaladas, se repite en el texto, y palabras o expresiones ya bien conocidas y estudiadas (vid. Corrales/Corbella), como por ejemplo *cañaverero*, *casa de calderas*, *casa de purgar*, *cogollo*, *cureña*, *desburgador*, *desocar*, *encajador*, *espuma*, *forma*, *fornalla*, *maestro de*

azúcar, mayordomo, purgador, soca, tacha, tarea y zafra, se utilizan con normalidad, si bien su momento de máxima vitalidad y frecuencia ya había pasado y pronto serían rarezas, hasta el punto de que muchos estudiosos de este léxico, así como varios diccionarios de americanismos, tanto generales como particulares, ignorarán que se había forjado en el español de Canarias. Otras voces de esta misma terminología no han sido suficientemente documentadas, por lo que su registro en el *Directorio* constituye un aval más de su empleo efectivo en las Islas durante toda aquella época y una muestra inequívoca de que en el Archipiélago tomaron carta de naturaleza antes de emprender la aventura americana.

BIBLIOGRAFÍA

- ALMOYNA, J. M. (1996): *Dicionário de português-espanhol*, Porto Editora, Oporto.
- ÁLVAREZ NAZARIO, M. (1972): *La herencia lingüística de Canarias en Puerto Rico. Estudio histórico dialectal*, Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan de Puerto Rico.
- ÁLVAREZ NAZARIO, M. (1990): *El habla campesina del país. Orígenes y desarrollo del español en Puerto Rico*, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Río Piedras (Puerto Rico).
- BERTHELOT, S. (1997): *Misceláneas canarias [1839]*. Traducción de Manuel Suárez Morales. Estudio crítico de Manuel Hernández González, Francisco Lemus editor, La Laguna.
- CASAS ALONSO, P. de las (1997): *Introducción a la historia de Adeje*, Aula de Cultura del Cabildo de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- CASAS ALONSO, P. de las (1999): *Adeje. La Casa Fuerte, el Gobierno y la Iglesia según sus archivos*, Casino Playa de las Américas, Tenerife.
- CORRALES, C., y CORBELLA, D. (2006): «La formación del léxico azucarero en Canarias», en *El azúcar en el mundo atlántico. Economía y hacienda. Patrimonio cultural y geobotánico. Seminario del XVI Coloquio de Historia Canario-Americana (2004)*, coordinado por S. de Luxán Meléndez y A. Viña Brito, Cabildo de Gran Canaria-Casa de Colón, Las Palmas de Gran Canaria: 11-35.
- CUENTAS DEL INGENIO DE AGAETE (1503-1504): AGS, Cámara de Castilla, Pueblos, legado 8, núm. 354. Transcripción de M. Gambín García.
- DCECH (1980-1991): Joan COROMINAS, con la colaboración de José A. PASCUAL, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Editorial Gredos, Madrid, seis vols.

- DHECAN (2001): C. CORRALES y D. CORBELLA, *Diccionario histórico del español de Canarias*, Instituto de Estudios Canarios, La Laguna.
- DÍAZ FRÍAS, N. (1999): *La historia de Adeje*, Ayuntamiento de Adeje-Centro de la Cultura Popular Canaria, Tenerife.
- DIRECTORIO (2003): *Directorio de la Casa Fuerte de Adeje por los años 1654 á 56. Recuerdo á el Sr. D. Agustín Millares [1892]*. Transcripción del texto por Gloria Fumero Álvarez, Archivo Histórico Municipal del Ayuntamiento de Adeje, Adeje.
- DOCUMENTOS (1993): M^a B. FONTANELLA DE WEINBERG (compiladora), *Documentos para la historia lingüística de Hispanoamérica siglos XVI a XVIII*, Real Academia Española, Madrid.
- DRAE-01: Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española* (vigésima segunda edición), Espasa-Calpe, Madrid, 2001.
- FIGUEIREDO, C. de (1982): *Grande Dicionário da língua portuguesa*, Livraria Bertrand, Lisboa, dos vols., decimoquinta edición.
- GASTO DEL APUNTAMIENTO DEL INGENIO DE ARGUAL (1726): «Gasto del apuntamiento del ingenio de Argual, por Joseph Velez y Guisla». Año 1726. Sociedad Cosmológica, Fondo Antiguo. S.I., n^o 2, fols. 106-110. Transcripción de A. Viña Brito.
- GLAS, G. (1982): *Descripción de las Islas Canarias [1764]*. Traducida del inglés por C. Aznar de Acevedo, Instituto de Estudios Canarios, Tenerife.
- HAENSCH, G., y WERNER, R. (direc.) (2000): *Diccionario del español de Cuba. Español de Cuba-Español de España*. Coordinadores: G. Cárdenas Molina, A. M^a Tristá Pérez y R. Werner, Editorial Gredos, Madrid.
- LOBO CABRERA, M. (1983): *Los libertos en la sociedad canaria del siglo XVI*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas e Instituto de Estudios Canarios, Madrid-Tenerife.
- LOBO CABRERA, M. (1996): «Azúcar y trabajo en Canarias», en *Agua, trabajo y azúcar. Actas del sexto Seminario Internacional sobre la caña de azúcar (Motril, 19-23 de septiembre de 1994)*, Diputación Provincial de Granada, Granada: 223-237.
- MORAIS, A. de (1992): *Novo dicionário compacto da língua portuguesa*, edição compacta do texto fundamental do *Grande dicionário da língua portuguesa*, Segundo a 10^a Edição Revista, muito aumentada e actualizada conforme as regras do acordo ortográfico luso-brasileiro de 10 de Agosto de 1945, por Augusto Moreno, Cardoso Júnior e José Pedro Machado, aliada de Etimologia, formas verbais e abonações constituindo o maior repertório de vocábulos da língua falada e escrita em Portugal e no Brasil, Editorial Confluência, Lisboa, cinco vols., sétima edición. [La primera edición es de 1961].
- NAVARRO TOMÁS, T. (1974): *El español en Puerto Rico. Contribución a la geografía lingüística hispanoamericana*, Universidad de Puerto Rico, Río Piedras, tercera edición. [La primera edición es de 1948].
- NUNES NUNES, N. (2003): *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas*

e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico, Governo Regional da Madeira.

- PARTICIÓN DE LOS DOS QUINTOS DEL INGENIO DE TAZACORTE* (1586): «Partición de los dos quintos del ingenio de Tazacorte de Melchor de Monteverde», septiembre, 15-octubre, 4, Tazacorte. Sociedad Cosmológica, Fondo Antiguo. S.I., nº 2, fols. 344-375. Transcripción de A. Viña Brito.
- PICHARDO, E. (1875): *Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, sexta edición, 1985.
- PICO, B., y CORBELLA, D. (2000): *Viajeros franceses a las Islas Canarias*, Instituto de Estudios Canarios, La Laguna.
- PROTOCOLOS DE A. GUTIÉRREZ I* (1979): *Protocolos de Alonso Gutiérrez (1520-1521)*. Transcripción de M. Lobo, Instituto de Estudios Canarios en colaboración con el Aula de Cultura de Tenerife, Fontes Rerum Canariarum XXII, La Laguna.
- PROTOCOLOS DE SANCHO DE URTARTE* (2000): *El valle de Güímar en el siglo XVI. Protocolos de Sancho de Urtarte*. Transcripción de M. Á. Gómez Gómez, Ayuntamiento de Güímar y Cabildo de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- RIVERO SUÁREZ, B. (1990): *El azúcar en Tenerife (1496-1550)*, Instituto de Estudios Canarios, La Laguna.
- RODRÍGUEZ YANES, J. M. (1984): «Los ingenios de los Ponte: 1550-1610», *Gaceta de Daute* 1: 23-41.
- RUMEU DE ARMAS, A. (1947): *Canarias y el Atlántico. Piraterías y ataques navales*, Instituto Jerónimo Zurita (CSIC), Madrid. Se ha utilizado la edición facsimilar realizada en 1991, con el patrocinio del Cabildo Insular de Gran Canaria, la Viceconsejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias y el Cabildo de Tenerife.
- SÁNCHEZ VALERÓN, R., y MARTÍN SANTIAGO, F. E. (s.a.): *Génesis y desarrollo de Ingenio durante el siglo XVI*, Ayuntamiento de la Villa de Ingenio.
- SANTANA JUBÉLLS, C. (2002): «Descripción ISAD(G)2 del Archivo de la casa fuerte de Adeje. Archivo de El Museo Canario», *El Museo Canario* LVII: 313-328.
- STONE, O. M. (1995): *Tenerife y sus seis satélites [1887]*. Traducción y notas de Juan S. Amador Bedford, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, dos vols.
- VERNEAU, R. (1981): *Cinco años de estancia en las Islas Canarias [1891]*, Ediciones J.A.D.L., La Orotava.
- VIERA Y CLAVIJO, J. de (1982): *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias [1772-1783]*. Introducción y notas de A. Cioranescu, Goya Ediciones, Santa Cruz de Tenerife.
- VIERA Y CLAVIJO, J. de (1982): *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias [a.1810]*. Edición dirigida y prologada por M. Alvar, Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas, Las Palmas de Gran Canaria.
- VIÑA BRITO, A. (1993): «Los ingenios de Argual y Tazacorte (La Palma)», en *Producción y comercio del azúcar de caña en época preindustrial. Actas del Tercer Seminario Internacional (Motril, 23-27 de septiembre de 1991)*, Diputación Provincial de Granada, Granada: 75-93.