

Os caminhos da palavra garapa: Brasil, Cabo Verde e Madeira

Naidea Nunes

Pretendemos discutir a origem e a história da palavra garapa, que encontramos na terminologia actual da produção açucareira da ilha da Madeira, para designar o sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho.

A questão que se coloca, à partida, é se a palavra garapa (i) é um termo de origem europeia (italianismo ou anglicismo), que terá sido transplantado juntamente com os termos e as técnicas açucareiras da Madeira para Cabo Verde e Brasil, (ii) se é um termo de origem africana levado para o Brasil pelos escravos, passando depois para a Madeira, ou (iii) se é um americanismo (oriundo das línguas indígenas da América, nomeadamente do tupi), sendo transplantado do Brasil para África e para a Madeira com o comércio de escravos e de açúcar.

Independentemente da origem e do percurso da palavra garapa, sabemos que se trata de um termo com grande extensão na América, na África ocidental e na ilha da Madeira, pois percorreu os caminhos do açúcar, atravessando o Atlântico e unindo os continentes.

Os caminhos da palavra «garapa»: Brasil, Cabo Verde e Madeira

Origem e história da palavra «garapa»

Pretendemos discutir a origem e a história da palavra «garapa», que encontramos na terminologia actual da produção açucareira da ilha da Madeira, para designar o sumo da cana-de-açúcar extraído no engenho.

Excluída a hipótese do termo «garapa» ter origem árabe, a questão que se coloca, à partida, é se a palavra «garapa» (i) é um termo de origem europeia (italianismo ou anglicismo), que terá sido transplantado juntamente com os termos e as técnicas açucareiras da Madeira para Cabo Verde e Brasil, (ii) se é um termo de origem africana levado para o Brasil pelos escravos, passando depois para a Madeira, ou (iii) se é um americanismo (oriundo das línguas indígenas da América, nomeadamente do tupi e do guarani), sendo transplantado do Brasil para África e para a Madeira com o comércio de escravos e de açúcar.

Excluimos a hipótese da palavra «garapa» ter origem germânica, embora Corominas¹ refira a forma «grapa» como antiga forma do catalão (a primeira documentação data do século XIV: «grapa», «grapar» e «grapada»), através da língua d'oc e do italiano «grappa», sendo uma palavra do francês antigo de origem germânica (do germânico ocidental) que chegou a Espanha, desaparecendo com a concorrência da forma francesa «grappe»².

Em italiano, hoje, existe o termo «grappa» para designar a aguardente (resultante da destilação do vinho) e o bagaço da uva. Como sabemos que,

em Itália, mais precisamente na Sicília, o sistema de extracção do sumo da cana resulta da adaptação da tecnologia do azeite e do vinho à cana-de-açúcar, o termo italiano «grappa» poderia ter passado a designar o sumo da cana, adquirindo em português a forma «garapa». Assim como o termo «bagaço» passou da designação dos resíduos da uva e da azeitona a denominar também os resíduos da cana-de-açúcar³. Contudo, como o termo «garapa» não ocorre na documentação histórica madeirense, é pouco provável que se trate de um italianismo, importado da Sicília com as técnicas primitivas do açúcar.

Em inglês, a forma «grape» (equivalente ao francês «grappe») designa a uva. Como sabemos que os ingleses tiveram uma forte presença e influência linguística na Madeira, associada às actividades vitivinícola e sacarina, seria provável levantar a hipótese do termo «garapa» ter passado do vinho para a produção açucareira, com o ressurgimento da indústria do açúcar na ilha, a partir da segunda metade do século XIX, e ter sido levado pelos emigrantes madeirenses para a América.

No entanto, o facto da palavra «garapa» surgir desde muito cedo no Brasil e nas Antilhas e ser um termo que se encontra na África ocidental, leva-nos a excluir esta hipótese e a considerar como mais provável a hipótese de se tratar de um africanismo ou americanismo. Assim, a palavra «garapa» será um termo de origem africana, levado pelos escravos negros para o Brasil e Antilhas espanholas que, a partir da América, teria chegado à Madeira ou será um termo de origem americana (das línguas indígenas - tupi e guarani), que teria passado do Brasil para a África ocidental e para a Madeira.

A hipótese de se tratar de um africanismo é defendida por Silvio Romero, que nos informa que a palavra «garapa», em África, designa uma bebida fermentada, referindo H. Capelo e R. Ivens, viajantes d'África em 1881, que, na obra *De Benguela às terras de Iaca*, registaram o termo «garapa» como sinónimo de «bombo» e «chibombo», uma espécie de cerveja africana do mato, resultante da infusão e fermentação do milho. A informação de que o termo «garapa», na África ocidental, é uma espécie de cerveja, feita de milho e outras gramíneas, surge também em Morais Silva⁴, natural do Rio de Janeiro e dono de engenho no Brasil, que defende a origem africana deste termo, que, no Brasil, também apresenta a forma «guarapa» para designar o caldo da cana.

No *Diccionario del Español de América*⁵, o termo «guarapo» é definido como o sumo da cana, antes de ser transformado em açúcar ou em aguardente, termo usado em todos os lugares da América, onde se cultiva a cana-de-açúcar. O autor deste dicionário diz-nos que, como o Brasil e as Antilhas foram grandes produtores de açúcar, no século XVI, e em ambas as regiões houve população africana nos engenhos, é provável que este termo tenha origem no étimo africano central e ocidental «garapa» (bebida fermentada adocicada), que, possivelmente, se propagou, a partir das Antilhas e do Brasil, a todo o continente americano.

Corominas, no *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*⁶, define o termo «guarapo» como o sumo da cana, no espanhol da América, e afirma também tratar-se de uma palavra, provavelmente, de

origem africana, propagada desde as Antilhas, referindo Fernando Ortiz⁷, que documenta a palavra «garapa» como designação de uma bebida alcoólica de gosto doce derivada de milho, em Angola, Benguela e Congo. Corominas indica como primeira documentação para esta palavra um texto de Tirso de Molina de 1620, que associa a palavra «guarapo» aos escravos africanos, e informa que este termo surge, no Brasil, com a forma «garapa» (com a variante «guarapa»), atestada desde 1643, expandindo-se a todos os países ibero-americanos. Corominas defende que como a forma africana coincide com a forma registada desde muito cedo no Brasil e com a atribuição do vocábulo aos escravos por Tirso de Molina, parece provada a origem africana da palavra, embora levante ainda a hipótese do vocábulo negro provir de uma deformação do castelhano «jarabe»⁸. Quanto à mudança de «garapa» em «guarapo», Corominas afirma ser fácil de explicar pelo grande número de palavras antilhanas em «gua».

Antonil, em *Cultura e opulência do Brasil* (1711), também associa a «garapa» aos escravos negros, ao escrever: «(...) e desta escuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam (...)» e «(...) última escuma das meladuras que, como temos dito, servem para a garapa dos negros (...)»⁹.

A hipótese de se tratar de um americanismo é defendida pelo linguista Teodoro Sampaio, tupinólogo, que afirma que o termo «garapa» é indígena, corruptela de «guarapa», gerundio-supino de «guarab» («revolvido», «remexido»). Nelson Barbalho, no *Dicionário do Açúcar*¹⁰, citando Câmara Cascudo, também defende a origem americana do termo «garapa», sinónimo de caldo de cana, no Brasil, acrescentando que este é um vocábulo indígena do tupi «nhengatu», proveniente de «guarab», forma etimológica que explica as formas «guarapa» e «guarapo», com grande extensão na América e Antilhas. José Pedro Machado¹¹ também indica que as formas «garapa» e «garapo» têm origem no tupi de «guarapa» (gerundio supino de «guarab») ou no guarani de «ygará-hab» («líquido escorrido»), referindo o século XVI como data provável de surgimento do termo no Brasil, segundo informação de Morais Silva.

António Geraldo da Cunha, diz-nos que a palavra «garapa» é de origem controversa. Este autor indica como provável data do surgimento do vocábulo «garapa», no Brasil, o século XVI. Cunha refere uma carta escrita, na Bahia, em 1638, onde se lê: «vinho de assucar [= aguardente de cana-de-açúcar] a que cá chamão garapa (...)»¹².

Parece-nos mais provável que a palavra «garapa» seja um africanismo, que terá passado para a América com os escravos africanos, onde terá adquirido a forma «guarapa», por influência das línguas indígenas americanas. Assim, o percurso da palavra «garapa» teria sido de África, através de Cabo Verde, para a América (Brasil e Antilhas), e depois do continente americano para a ilha da Madeira.

A palavra «garapa» em Cabo Verde e no Brasil

Na África ocidental, nomeadamente em Luanda, ainda, hoje, encontramos a palavra «garapa» como designação de uma bebida feita da fer-

mentação das cascas de ananás e de outros frutos. Curiosamente, este termo parece ser desconhecido em Cabo Verde, possivelmente, por se tratar de um arquipélago despovoado, quando colonizado pelos portugueses. No entanto, este facto não invalida a hipótese de se tratar de um africanismo levado pelos escravos do continente africano para a América. Sabemos que Cabo Verde constituía a ponte entre o continente africano e americano no comércio de escravos, utilizando como moeda de troca a aguardente do Brasil ou cachaça, então denominada «garapa». Na verdade, esta designação para a aguardente de cana poderia ter origem na bebida fermentada dos escravos africanos ou dos índios da América. Mas, no caso da palavra «garapa» ter passado da América para África, seria quase inevitável a fixação deste termo em Cabo Verde. Assim, a inexistência do lexema «garapa», em Cabo Verde, parece reforçar a hipótese de se tratar de uma palavra de origem africana.

O Brasil recebeu a cultura açucareira da ilha da Madeira e de Cabo Verde. Gabriel Soares de Sousa¹³ diz-nos que as canas de açúcar foram levadas das ilhas da Madeira e Cabo Verde para a Bahia, o que explica, as semelhantes designações do sumo da cana, em Cabo Verde, «calda» e, no Brasil, «caldo», respectivamente forma feminina e masculina de um termo que não surge na documentação histórica da Madeira.

A palavra «garapa», no Brasil, coexiste com a expressão «caldo (de cana)», termo usado nas cidades onde se vende o sumo da cana gelado, enquanto a designação «garapa» é mais popular com grande difusão. O lexema «garapa», no Brasil, apresenta grande produtividade, originando as formas derivadas: «garapada» (de garapa+-ada, com o significado de «garapa», abundância de «garapa» e bebida feita com «garapa»), «garapar» (transformar em «garapa»), «garapeiro» (de garapa+-eiro, designando aquele que prepara e vende «garapa»), «garapeira» (de garapa+-eira, com o significado de estabelecimento onde se vende «garapa» e engenhoca accionada a electricidade para o fabrico de rapadura e aguardente), «garaparia» (de garapa+-aria, designando também o estabelecimento onde se vende «garapa»), «garapão» (forma aumentativa de «garapa», que também tem o significado de local onde se vende «garapa» e de «bebida picante fermentada, feita de mel silvestre ou mel de furo, milho em grão e cachaça. Era muito apreciada pelos negros dos engenhos»¹⁴).

O padre Simão de Vasconcelos cita, entre os vinhos usados pelos índios do Brasil, um mel silvestre ou de açúcar, o que chamou «garapa». Segundo este autor, a «garapa» era o fermentado do índio brasileiro, a partir de frutas e raízes, e com a introdução da cana-de-açúcar, no Brasil, «garapa (azedada)» passou a designar a bebida fermentada e destilada, actualmente chamada «cachaça».

Câmara Cascudo¹⁵ diz-nos que «garapa» é a primeira espuma fria decorrente da primeira fervura do caldo de cana, conhecida como «cachaça», entre 1638 e 1644, em Pernambuco. Cascudo identifica a «garapa picada» com o caldo de cana deixado para o dia seguinte, que era proibido no Recife, em 1840. A «garapa azeda» ou «garapa picada» parece ter resultado das espumas retiradas do caldo que ficavam ao relento em cochos de madeira para os animais. Os senhores de engenho passaram a

servir este caldo, denominado «cagaça» aos escravos, sendo que a destilação da «cagaça» dá origem à «cachaça». Assim, a palavra «cachaça»¹⁶, que se formou no Brasil a partir do português para designar a aguardente de cana de inferior qualidade (e que também se difundiu nos países ibero-americanos com a forma espanhola «cachaza»), substituiu o termo «garapa», que passou a designar o sumo extraído da cana, antes de ser transformado em açúcar e em aguardente, sendo sinónimo de «caldo (de cana)».

A palavra «garapa» por ser um termo muito antigo na África ocidental e por surgir, quase simultaneamente, nas Antilhas e no Brasil, associado aos escravos negros dos engenhos, parece ter origem africana, sendo um dos muitos termos, que surgem no Brasil, de influência indígena e africana, enriquecendo a terminologia da produção açucareira, transplantada da ilha da Madeira, por exemplo: «engenho bangué» (tipo de engenho antigo do Nordeste brasileiro, movido a tracção animal ou a água), «calumba» (recipiente de madeira que recolhe o caldo da cana), «jagra» ou «jágara» (tipo de açúcar mascavado fabricado em engenho nordestino), «jeribita» (aguardente feita de caldo de cana), «lambaio» (vassoura usada no engenho bangué para limpar a espuma da borda das tachas ferventes de melaço).

A consulta sistemática dos dicionários portugueses e brasileiros, por ordem cronológica, fornece-nos informações valiosas, pois não só é possível conhecer a primeira dicionarização dos vocábulos como encontrar dados etimológicos, classificação dos termos e acompanhar a evolução histórica das suas acepções. No quadro síntese da evolução histórica do vocábulo «garapa», apenas apresentamos as acepções do termo que se enquadram no campo semântico da cana-de-açúcar, pois a palavra «garapa» pode ainda designar uma série de árvores brasileiras (botânica) e «algo fácil de ser alcançado ou coisa boa, certa» (sentido figurado).

A palavra «garapa» nos dicionários portugueses e brasileiros:

Como podemos verificar, no quadro síntese (página seguinte), a palavra «garapa» é classificada, por quase todos os dicionários de língua portuguesa, como brasileirismo. Inicialmente, seria sinónimo de aguardente de cana ou cachaça, «vinho das borras do açúcar ou melaço (bebida para negros)», conceito que apenas encontramos em Bluteau, confirmado por Antonil, em *Cultura e opulência do Brasil* (1711)¹⁷, onde a palavra «garapa» é utilizada para denominar a «cachaça» ou aguardente de inferior qualidade, por oposição ao sumo da cana designado com o termo «caldo». No entanto, em Antonil, o termo «garapa», além do significado de cachaça, também já parece apresentar a designação de caldo de cana: «o que se há-de evitar nos engenhos é o emborracharem-se com garapa azeda ou aguardente, bastando conceder-lhes a garapa doce que lhes não faz dano»¹⁸. Os termos compostos pelo nome «garapa» com um adjectivo: «garapa azeda» e «garapa doce» designam, respectivamente, o sumo da cana fermentado, que perde toda a doçura, e o não fermentado.

O termo «garapa», hoje, no Brasil, denomina o sumo da cana, sendo sinónimo de «caldo (de cana)», designando o caldo da cana destinado ao fabrico da rapadura e do açúcar e o caldo da cana fermentado e destinado à destilação para fabrico da cachaça ou aguardente.

Informações dos dicionários	Bolkeau 1772/1728	Mozes 1831	Silva Pinto 1832	Constâncio 1836	Vieira 1871/1874	Macedo Soares 1875/1888	Caldas-Aulete 1881	Figueredo 1899	Maximiano Lemos 1899 - 1908	Pequeno Dicionário 1938	Laudelino Freire 1939	Machado 1952 e 1981	Avêlio 1975	DBLP 1979	Curta 1982	Barbalho 1984
Etimologia: vocábulo indígena (do tupi)																
Brasilismo			
Bebida refrigerante feita do caldo de cana				
Qualquer bebida refrigerante ou refresco de qualquer fruta				
Mistura de água, açúcar e suco de frutas ácidas				
Qualquer bebida adoçada com melão				
Bebida feita de mel ou açúcar com água (e gotas de limão)				
Limonada																
Aguardente de cana																
Sinônimo de cachoeira ou «vinho das torras do açúcar ou melão (bebida de resgosa)»	.															
Qualquer líquido destinado a fermentar para destilar																
Caldo de cana fermentado (destinado a destilação)																
Caldo de cana (destinado ao fabrico da rapadura, do açúcar e da cachaça)																
«Caldo de cana ainda em forma de espuma, destinado à purificação, passando do perol de escuma para a segunda cabeleira»	.															

Como podemos verificar, no quadro síntese das informações recolhidas nos dicionários portugueses e brasileiros, o termo «garapa», no Brasil, não é específico da produção açucareira, pois tornou-se geral, designando qualquer bebida refrigerante (e não apenas o sumo de cana consumido como refresco) e qualquer líquido destinado a fermentar para destilação.

No Dicionário do açúcar de Nelson Barbalho, o termo «garapa» apresenta as designações: aguardente de cana (conservando a sua primeira acepção de cachaça) e caldo de cana em forma de espuma, destinado a purificação na segunda caldeira.

A diversidade de acepções da palavra «garapa», no Brasil, contrasta com a especificidade do termo na ilha da Madeira, designando exclusivamente o sumo da cana extraído no engenho.

A palavra «garapa» na ilha da Madeira

A palavra «garapa» parece ser um termo muito recente, que se generalizou, na Madeira, para designar o sumo da cana-de-açúcar, uma vez que, este termo não ocorre na documentação histórica madeirense (onde este conceito parece ser designado pelo termo «melado», ainda hoje utilizado para denominar o sumo que fica nas mãos ao chupar a cana). Na ilha da Madeira, mais precisamente em Câmara de Lobos, encontramos dois informantes que referiram a palavra «camua» (com a variante «camuga») como termo antigo que designava o sumo da cana, sendo depois substituído pelo termo recente «garapa».

No entanto, o termo «garapa», na ilha da Madeira, parece remontar, pelo menos, já a meados do século XIX, pois, em 1855, Nicolau de Ornellas e Vasconcellos¹⁹, ex-emigrante na Guiana inglesa, onde trabalhou numa plantação de cana-de-açúcar, designa o sumo extraído da cana «calda», indicando entre parêntesis o termo «garapa» como sinónimo. Em 1863, nas Informações para a Estatística Industrial do Districto do Funchal²⁰, o líquido extraído da cana é designado «sumo a que na ilha da Madeira chamam guarapa» e mais à frente, no mesmo texto, encontramos a designação «sumo ou guarapa», que surge uma vez, no texto, com a forma «garapa», sendo este registado como um termo (técnico) específico da ilha da Madeira. Em 1883²¹, o Visconde do Cannavial designa o sumo da cana com o termo «guarapa», parecendo ser este já um termo (técnico) generalizado. Nos diplomas nove e dez do Regimen Saccharino da Madeira, de 1911 e de 1913 respectivamente, o sumo da cana é designado com a forma «garapa», por exemplo: «manipulação das garapas madeirenses»²².

Fernando Augusto da Silva, no Elucidário Madeirense, define o termo «garapa» da seguinte forma: «É o sumo produzido pela espremedura da cana sacarina. Nas fábricas que produzem aguardente está calculado que são precisos 30 kg de cana para se obter um almude (17 litros) de garapa e este almude de garapa produz 5 a 6 quartilhas de aguardente com 26 graus Cartier.»²³.

Não sabemos se este seria um termo técnico (erudito) ou um termo popular, mas não há dúvida que se tornou um termo muito utilizado e produtivo, originando formas derivadas e compostas como: «garapeiro», forma

derivada por sufixação com o sufixo «-eiro», para designar o trabalhador de engenho que prepara a fermentação da «garapa» para fazer aguardente, e os termos «garapa virgem» e «garapa morta» ou «garapa azeda», formas compostas pelo nome «garapa» e um adjetivo - o primeiro designa o sumo extraído da cana sem junção de água e o segundo a «garapa fermentada» pronta para ir para o alambique. No entanto, estes termos não estão registados nos dicionários de língua portuguesa, onde os termos «garapa» ou «guarapa» e «garapeiro», aparecem apenas como brasileirismos.

É curioso notar que sendo o termo «garapa» de origem afro-americana, importado para a Madeira a partir da América e não a partir de África (pois não tem o significado de aguardente, mas de sumo de cana, logo parece tratar-se de importação recente, porque chega à Madeira já com a segunda acepção da palavra no Brasil), este se tenha generalizado na ilha como único termo específico para designar o sumo da cana, enquanto, no Brasil, coexiste com a expressão «caldo (de cana)». Sublinhamos ainda o facto deste termo só ter sido importado da América para a ilha da Madeira, pois não o encontramos em Canárias (Aroucas) nem em Granada (Motril), onde ainda hoje há produção açucareira.

É de salientar que a ilha da Madeira, a partir do século XVI, voltou-se para o Atlântico e para a América, com a importação de açúcar do Brasil e com a emigração madeirense, o que explica a presença do termo de origem afro-americana «garapa» na Madeira. O diálogo entre o Brasil, a Madeira e Cabo Verde está patente também no nome das variedades de cana introduzidas na ilha, entre as quais encontramos a «cana do Brasil» ou «cana brasileira» e a «cana de Cabo Verde».

A questão que se coloca é se o termo «garapa» foi introduzido na Madeira, no século XIX, pelos emigrantes madeirenses²⁴, que, na América, estiveram em contacto com a produção açucareira, ou se já teria sido introduzido mais cedo com a importação de açúcar do Brasil para abastecer o mercado local e para alimentar a indústria de conservas de fruta e «casquinha», nos séculos XVII e XVIII, quando o açúcar produzido na ilha era escasso e o número de engenhos em laboração reduzido. Parece-nos mais provável a primeira hipótese, por se tratar de um termo recente e por apresentar a acepção de sumo de cana. No entanto, só um estudo mais exaustivo de toda a documentação madeirense poderá validar ou invalidar esta hipótese.

Conclusão

Excluída a hipótese do termo «garapa» ter origem europeia, parece mais provável que esta palavra tenha origem africana do que americana, pelo facto deste termo surgir simultaneamente nas Antilhas e no Brasil, onde houve um grande número de população escrava associada à produção açucareira e pelo facto do termo não ocorrer em Cabo Verde, local de passagem e comércio dos escravos vindos da costa ocidental africana a caminho da América.

O Atlântico foi palco de duas grandes viagens com percursos inversos: a primeira viagem no sentido Madeira, Cabo Verde e Brasil, em que foram

transplantados termos e técnicas históricas da produção açucareira madeirense (que ainda hoje se conservam em Cabo Verde e no Nordeste brasileiro), por exemplo o termo «trapiche» (engenho de açúcar) e a segunda viagem parece ter-se realizado no sentido Cabo Verde, Brasil e Madeira, em que alguns termos como «garapa» foram levados pelos escravos para a América, nomeadamente para o Brasil, através de Cabo Verde, e, depois, o termo «garapa» terá passado para a ilha da Madeira, possivelmente, através dos emigrantes madeirenses em contacto com a produção açucareira na América. Esta hipótese pressupõe que a palavra «garapa», que em África designava uma bebida fermentada, teria adquirido a forma «guarapa» e «guarapo» na América por influência das línguas indígenas. No entanto, não podemos excluir completamente a hipótese da palavra garapa ter origem americana do tupi ou do guarani também com o significado de bebida fermentada dos índios. Nos dois casos, este termo ganhou uma nova acepção na América, devido à introdução da cana-de-açúcar pelos europeus, passando a designar o sumo da cana.

Independentemente da origem e do percurso da palavra «garapa», sabemos que se trata de um termo resultante do encontro das línguas europeia, africana e indígena, com grande extensão na América, na África ocidental e na ilha da Madeira, pois percorreu os caminhos do açúcar, num diálogo de palavras, técnicas e homens entre as duas margens do Atlântico.

- ¹ Cf. COROMINAS, Joan. Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana, vol. IV, Curial Edicions Catalanes. Barcelona, 1986.
- ² Esta forma poderá ter origem germânica, assim como a palavra «escuma» (do germânico *skum, através do latim vulgar *scuma).
- ³ Curiosamente, na realização de inquéritos linguísticos sobre a produção açucareira na ilha da Madeira, um informante indicou-nos o termo «garapa» não para designar o sumo da cana mas os resíduos desta, confundindo o termo «garapa» com «bagaço» (que afirmou ser usado só para as uvas).
- ⁴ Cf. MORAES SILVA, Diccionario da Lingua Portuguesa, vol. II, 1891, p. 83.
- ⁵ Cf. MORÍNIGO, Marcos Augusto. Diccionario del Español de América. Anaya e Mário Muchnik.
- ⁶ Cf. COROMINAS, Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico, vol. III, 1992, p. 246.
- ⁷ Cf. ORTIZ, Fernando. Glossario de Afronegrismos.
- ⁸ Tal como Corominas levanta a hipótese da palavra espanhola «jarabe» estar na origem africana do termo «garapa», também outras palavras espanholas poderiam estar na origem da formação deste termo, nomeadamente as formas «garapatxo» ou «gaspatxo», registadas por COROMINAS, no Diccionari Etimològic i complementari de la llengua catalana e as palavras «garapiña» e «garapiñar» (pôr um líquido em estado de «garapiña» – estado do líquido que se congela formando grumos), registadas no Dicionário de la llengua castellana da Real Academia Española.

- ⁹ Cf. ANTONIL, Cultura e opulência do Brasil, Publicações Alfa, 1989, s.l., respectivamente pp. 74 e 78.
- ¹⁰ Cf. BARBALHO, Nelson. Dicionário do açúcar. Fundação Joaquim Nabuco. Editora Massangana. Recife. 1984.
- ¹¹ Cf. MACHADO, José Pedro, Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa, vol. II, 1952, p. 1072.
- ¹² Cf. CUNHA, António Geraldo da. Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa, 1 vol. (com suplemento). 1982 (2ª ed. 1986).
- ¹³ Cf. Gabriel Soares de Sousa, Tratado descritivo do Brasil (datado de 1584), citado por Orlando Ribeiro, Aspectos e problemas da Expansão Portuguesa, Lisboa, Junta de Investigação do Ultramar, 1962.
- ¹⁴ Cf. BARBALHO, Nelson. Dicionário do açúcar. Recife. 1984. pp. 227-228.
- ¹⁵ Cf. CASCUDO, Luís da Câmara. Prelúdio da cachaça. Rio de Janeiro. Instituto do Açúcar e do Alcool. 1969.
- ¹⁶ O termo «cachaça», hoje, designa toda a aguardente que entra na composição da «caipirinha», também chamada «pinga».
- ¹⁷ Cf. ANTONIL, André. Cultura e opulência do Brasil. Salvador. Livraria Progresso. 1950.
- ¹⁸ Idem, ibidem, p. 44.
- ¹⁹ Cf. Nicolau de Ornellas e Vasconcellos, Methodo de plantar e cultivar a cana de assucar, Funchal, Typographia da Ordem, 1855.
- ²⁰ Cf. Informações para a Estatística Industrial. Districto do Funchal, Repartição de pesos e medidas, 1863.
- ²¹ Cf. Um privilegio industrial. Cartas a diversos jornaes pelo Visconde do Cannavial, Funchal, Typographia Funchalense, 1883.
- ²² Cf. Diplomas principaes que interessam ao regimen saccharino da Madeira, 1911-1913, pp. 240-255.
- ²³ Cf. SILVA, Fernando Augusto da, Elucidário Madeirense, Funchal, 1984, vol. II: 75.
- ²⁴ Os emigrantes madeirenses na América importaram recentemente da Venezuela a «catana» ou «facão» de cortar as canas, que encontramos na Ponta do Sol com a denominação «macheta».

Bibliografia

ANTONIL, André. Cultura e opulência do Brasil. Salvador. Livraria Progresso. 1950.

COROMINAS, J. e PASCUAL, A. 1992. Dicionario Crítico Etimológico Castellano e hispánico. 8 vols. Editorial Gredos. Madrid (1ª edição 1980).

MORÍNIGO, Marcos Augusto. Dicionario del Español de América. Anaya e Mario Muchnik.

VIEIRA, Alberto e CLODE, Francisco. 1996. A rota do açúcar na Madeira. Funchal. Centro de Estudos de História do Atlântico.

Dicionários portugueses e brasileiros

AUGUSTO MAGNE. 1950-1954. Dicionário da Língua Portuguesa, especialmente dos períodos medieval e clássico, 2 volumes (com suplemento) (apenas até a letra AF)

AURÉLIO Buarque de Holanda Ferreira. 1975. Novo Dicionário da Língua Portuguesa, 1 volume (2ª ed. de 1986).

BLUTEAU, D. Raphael. 1712-1728 Vocabulario Portuguez e Latino, 10 volumes (2 de suplemento).

CALDAS AULETE, F. J. 1881. Dicionario Contemporaneo da Lingua Portuguesa, 2 vols.(com suplemento) (2ª ed. de 1925).

CONSTANCIO, F. Solano. 1836. Novo Dicionario Critico e Etymologico da Lingua Portuguesa, 1 volume (5ª ed. de 1854).

CUNHA, António Geraldo da. 1982. Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa, 1 volume (com suplemento) (2ª ed. de 1986).

Dicionario da Lingoa Portuguesa, 1 tomo (apenas a letra A). Academia Real das Sciencias de Lisboa. 1793.

Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa, 2 vols. Mirador Internacional. S. Paulo. 1979 (3ª edição).

FIGUEIREDO, Cândido de. 1899. Novo Dicionário da Língua Portuguesa, 2 vols. (com suplemento) (5ª ed. de 1936).

LAUDELINO FREIRE. 1939-1944. Grande e Novíssimo Dicionário da Língua Portuguesa, 5 volumes.

MACEDO SOARES, Antonio Joaquim de. 1875-1888. Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa, 2 vols.

MACHADO, José Pedro. 1952. Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa (com a mais antiga documentação escrita e reconhecida de muitos dos vocábulos estudados), 2 vols. Editorial Confluência. Lisboa.

MAXIMIANO LEMOS. 1899-1908. Encyclopédia Portuguesa Illustrada - Dicionário Universal, 11 volumes (com suplemento).

MORAES SILVA, António de. 1789. Dicionario da Lingua Portugueza, 2 tomos (oitava edição revista e melhorada de 1889-1891) Editora Empreza Litteraria Fluminense. Rio de Janeiro/Lisboa.

Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa, 1 volume. 1938 (2ª ed. 1939).

SILVA PINTO, Luiz Maria da. 1832. Dicionario da Lingua Brasileira, 1 volume.

VIEIRA, Frei Domingos. 1871-1874. Grande Dicionario Portuguez ou Thesouro da Lingua Portugueza, 5 volumes.

VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa. 1798-1799. Elucidario das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram, 2 tomos (2ª ed. de 1865).