

Léxico e cultura: a herança árabe (marroquina) «à mesa portuguesa»

Sílvia **BARBOSA**

Centro de Linguística da Universidade Nova de Lisboa, FCSH/NOVA

RESUMO

Neste artigo apresentamos um trabalho de levantamento de dados de palavras portuguesas de origem árabe relativo ao campo semântico da culinária no Português Europeu. Os dados lexicográficos foram recolhidos em Alves (2013), Vargens (1999), entre outros. Em primeiro lugar, apresentamos o estado da arte sobre os arabismos na língua portuguesa. Em segundo lugar, fazemos uma proposta de estruturação do campo semântico, mostrando que estes constituem uma herança linguística que ainda hoje está presente na língua portuguesa.

Palavras-chave: lexicografia, lexicultura, dicionário, arabismos, culinária

1. Introdução

O objetivo deste trabalho é apresentar um levantamento dos arabismos no Português Europeu no que respeita ao léxico relativo à culinária, considerando os seguintes subcampos: (i) os nomes de animais; (ii) os nomes das secções de carnes, (iii) os nomes das frutas; (iv) os nomes dos legumes; (v) especiarias/condimentos; (vi) profissões; (vii) unidades de medida; (viii) utensílios; (ix) cores associadas a alimentos; (x) nomes de receitas culinárias.

A análise do vocabulário compilado a partir de várias fontes (Alves (2013), Vargens, (1999) e vários dicionários de língua portuguesa) leva em conta: (i) a etimologia de atestação na língua portuguesa; (ii) a vitalidade dos vocábulos na língua – se podemos considerá-los arcaísmos ou se ainda são utilizados nos dicionários contemporâneos de língua portuguesa; (iii) transformações semânticas sofridas pelos vocábulos em estudo.

Neste estudo propomo-nos a responder às questões «Quantas e quais são as palavras de origem árabe associadas à culinária?» e «De que forma este léxico está culturalmente marcado

com aspetos árabes que ainda hoje estão presentes na língua e cultura portuguesas constituindo uma herança desses contactos?¹».

Subdividimos o presente estudo em quatro partes, respetivamente: (i) as conceções teóricas subjacentes à análise dos dados, (ii) a metodologia da recolha de dados e apresentação dos dados; (iii) a apresentação do campo semântico da culinária e (iv) a análise de dados, além da introdução e da conclusão. Neste estudo consta ainda um anexo com a reprodução dos verbetes encontrados nas obras consultadas.

2. Contacto das línguas e arabismos

Durante cerca de oito séculos, a Península Ibérica foi ocupada por povos berberes e árabes. De forma muito resumida, podemos referir que houve várias situações históricas de aproximação² e de afastamento³ entre as culturas árabe e portuguesa. No decorrer deste período da história, que Alves (2015) descreve como “A tendenciosa propaganda medieval, de cariz religioso, que veio a dominar boa parte da historiografia europeia, até ao século XIX, sempre pintou o relacionamento entre os reinos cristãos e árabes apenas com as cores chocantes do saque e da degola: nessa visão, na península, tudo não passou de guerra constante e interminável entre a cruz e o perro infiel, como era chamado o muçulmano, sempre apresentado como a sombra sem rosto de um outro radicalmente diferente e oposto. Em Portugal, tal visão só veio a ser, posta em crise, graças à probidade e à intuição histórica de Herculano que, na História de Portugal, introduz, pela primeira vez, os Árabes como protagonistas de carne e osso, ao evidenciar que as relações entre as duas civilizações não se basearam apenas no conflito mas também, em numerosas ocasiões, em cumplicidades e alianças.”

¹ Sobre estas palavras, Galisson (1987) propõe-nos o conceito de lexicultura como modo de acesso ao estudo do léxico culturalmente marcado. A lexicultura permite-nos aceder à peculiaridade e à diversidade da cultura que pode ser encontrada numa língua, visto que o léxico é o nível de descrição linguística mais diretamente ligado à realidade extralinguística. Sabendo que o léxico é opaco e polissémico, o seu uso permite aos alunos de uma língua estrangeira as possibilidades de utilização de uma mesma palavra, por exemplo, no sentido denotativo ou conotativo. Nessa mesma perspetiva, é possível apreender que há palavras mais carregadas de referências culturais que outras, cuja significação nem sempre é acessível (ou imediatamente acessível) a falantes de outras línguas.

² Podemos apontar as seguintes quatro etapas de penetração do árabe no português: (i) de D. Afonso Henriques até D. Afonso III, em que se completa, no século XIII, a conquista de território aos Mouros; (ii) de D. Afonso III até D. Manuel I, com a “expulsão” oficial dos mouros, meio verdadeira, meio simulada, em 1496; (iii) de 1496 até à extinção da Inquisição, em 1821; (iv) de 1821 até à atualidade. (Alves, 2015)

³ Podemos referir outras situações que indicam afastamento: (i) após 1496, através da interdição do uso da língua árabe falada ou escrita; (ii) a extinção das comunas de mouros e mourarias, e dos respetivos direitos (incluindo a prática da religião muçulmana e a celebração dos seus festejos), que persistem a nível cultural, embora praticadas de forma clandestina. (Alves, 2015)

Sabemos que, quer no período antes do século XIX – narrado como uma época de guerra interminável, muito conflituosa e de difícil contacto –, quer no período após o século XIX – descrito como uma fase de alianças e de convivência pacífica entre os povos –, houve contribuições da língua árabe (talvez a maior contribuição não-latina) para o vocabulário português em diversas áreas, tais como: nas instituições jurídicas e sociais, na administração; nas artes; nas ciências (geografia, astronomia, matemática, química); no urbanismo (arquitetura); nas técnicas (agricultura); nas letras; na vida e objetos do quotidiano (culinária, vestuário, etc.).

Este encontro de culturas promovido através das trocas comerciais, da necessidade de integração, do convívio e de contacto entre os habitantes potenciou a interculturalidade.

3. Empréstimos lexicais do árabe – arabismos

O empréstimo lexical é fundamental para a língua portuguesa, pois preenche um vazio que, regra geral, está relacionado com uma nova técnica ou um conceito desconhecido pelos falantes da língua de chegada. Neste trabalho em particular, interessa-nos os arabismos em *lato sensu* compilados em dicionários gerais e etimológicos portugueses, tendo em conta que a língua árabe manteve um intercâmbio ao longo dos séculos (com períodos de proximidade e de afastamento como se pode verificar na secção anterior).

Sabemos que existem muitas palavras de origem árabe na língua portuguesa, mas existem dúvidas quanto ao número exato. Nesse sentido, vários foram os autores⁴ que se debruçaram sobre o estudo lexicográfico dos arabismos na língua portuguesa, facto esse que nos encorajou a recolher em separado os arabismos dispersos pelos diversos dicionários a fim de avaliarmos a sua importância e analisarmos os domínios e os campos semânticos em que se enquadram.

Para este estudo exploratório, partimos da classificação dos campos semânticos proposta por Dias Farinha (1973) e adaptada por Vargens (1999):

⁴ Basile (s.d.), Chediak (1972), Franca (1994), Lopes (1940), Machado (1940), Michaele (1968), Michaelis (s.d.), Ribeiro (1927), Silva Neto (1952), Sousa (1789/1981), entre outros.

- i. a administração pública: a justiça, as penas, os impostos, as tarifas, os títulos de nobreza e honoríficos;
- ii. a guerra, o exército, a marinha, as armas, a náutica;
- iii. a vida social e as relações sociais, a religião, os mitos, a filosofia, as profissões, as doenças, os medicamentos, a língua;
- iv. a vida privada: o corpo, o mobiliário, o vestuário, a alimentação;
- v. a nomenclatura rural e urbana: a casa, os transportes, os acidentes geográficos, a astronomia, a astrologia, os fenómenos da natureza;
- vi. a flora;
- vii. os recursos naturais, a química;
- viii. a fauna, a pesca, a pecuária;
- ix. a agricultura;
- x. os pesos e medidas, a moeda, a matemática;
- xi. o comércio e a indústria;
- xii. as cores;
- xiii. os adjetivos;
- xiv. as dinastias, as etnias, os gentílicos;
- xv. os instrumentos gramaticais.

Apoiando-nos nesta classificação, concentraremos a nossa atenção nos campos que se intersectam quando o domínio a analisar é a culinária: (i) as profissões, (ii) a alimentação, (iii) a flora, (iv) a fauna, a pesca, a pecuária, (v) a agricultura, (vi) os pesos e medidas.

4. Metodologia

Para o levantamento dos arabismos relativos à culinária, considerámos diversas obras de referência: Abreu-Youssef (2005), Alves (2013), Cunha (1986), Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea – DLPC (2001), Dicionário Priberam da Língua Portuguesa – DPLP (2017), Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa – DILP (2017), Dicionário Eletrónico Houaiss da Língua Portuguesa – Houaiss (2009), Machado (1997), Maranhão (s/d), Moderno Dicionário da Língua Portuguesa – Michaelis (2017), Nascentes (1966), Vargens (1999) e Vilhena (2000).

Inicialmente, fizemos uma extração semiautomática dos potenciais arabismos, tomando por base a grafia – no DPLP foi realizada a pesquisa reversa, que permite encontrar os verbetes que apresentam no seu interior a palavra digitada (por exemplo, árabe, origem árabe). Este processo devolveu-nos uma lista de candidatos a arabismos. De seguida, realizámos uma seleção manual de forma a excluir falsos candidatos e a encontrar outros, consultando as diversas fontes.

Para cada um dos candidatos, preenchemos uma tabela como aquela que apresentamos de seguida, a título de exemplo para “almôndega”.

FONTE	DEFINIÇÃO
CUNHA (1986)	Sf. Bolinho de carne picada, cozido em molho espesso XVI, alboudega XVI do ár. Al-búnduqa
MACHADO (1997)	s. Do ár. Vulgar al-bundqâ, “bola, bolinha”. Séc. XVI. A var. alboudega no séc. XV (?).
DLPC (2001)	s.f. (do ár. Al-bundqâ ‘bola’). Cul. Bolinho arredondado de carne picada, preparado com ovos, farinha e outros ingredientes, que é geralmente refogado.
VARGENS (1999)	s.f. (séc. XVI, MAC. “bolinho de carne picada, ovos, pão, temperos, cozido em molho”. Var. Arc. Almondega
HOUAISS (2009)	substantivo feminino Rubrica: culinária. bolinho feito com carne picada ou moída, miolo de pão, ovos e diferentes temperos, e que, depois de frito, é servido ger. com molho ár. al-bundqâ 'bolinha'
ALVES (2013)	almôndega s.f. (al-bunduqa, or. gr.), "a avelã" - bolinha de carne, c/ temperos e cozida em molho espesso; q. v. albôndega; cp. bodoque* e bonduque*.
DILP (2017)	nome feminino CULINÁRIA pequena bola arredondada de carne picada, preparada com ovos, farinha e temperos, geralmente cozinhada em molho espesso Do árabe al-bundqâ, «bola; bolinha»
DPLP (2017)	(árabe al-bundqâ, avelã, bolinha) substantivo feminino [Culinária] Pequeno bolo arredondado, geralmente feito de carne picada ou moída, especiarias, ovos ou outros ingredientes, que se serve guisado ou frito.
MDLP (2017)	sf. CUL Bolinho feito de carne moída ou picada, ovos e temperos; frito e servido com molho. ETIMOLOGIA gr pontiká, via ár al-bunduqah, como esp ant almóndiga.

Tabela 1 – exemplo *almôndega*

Tomando como exemplo “almôndega”, verificamos os seguintes aspetos: (i) a disparidade de informação apresentada em cada uma das fontes (à parte de o facto de uns serem dicionários etimológicos e outros de língua geral); (ii) a quase ausência de utilização da etiqueta “culinária”; (iii) a assistemática da informação relativa à etimologia.

Posteriormente, para cada candidato preenchemos uma tabela com as seguintes informações⁵:

- i. A etimologia – origem árabe;
- ii. A marca de uso presente (ou ausente) – culinária, alimentação, agricultura, fauna, zoologia, ictiologia, botânica, entre outros;
- iii. As aceções referentes à culinária, mesmo sem classificação associada;
- iv. A fonte.

Após o preenchimento da tabela relativa a cada candidato, contabilizámos um total de 113 arabismos. Destes, foi possível distribuí-los da seguinte forma: (i) os locais, (ii) os profissionais, (iii) as unidades de medidas, (iv) as técnicas de culinária, (v) os instrumentos, (vi) os nomes de receitas e (vii) os ingredientes, como se pode observar na tabela seguinte.

campo semântico	exemplos
locais	açougue, armazém
profissionais	açougueiro, armazenador
unidades de medidas	adarme, alqueire
técnicas de culinária	açafroar, açucarar
instrumentos	açafate, açaima/açaimo
nomes de receitas	acepipe, açorda
ingredientes	açafrão, acelga

Tabela 2 – distribuição geral dos arabismos recolhidos (excerto) nas obras supracitadas

Neste levantamento inicial, verificámos que para cada campo semântico podíamos propor uma divisão em subcampos para melhor compreendermos a distribuição do vocabulário relativo à culinária. Deste modo, procedemos a uma classificação detalhada de cada campo.

⁵ A data da atestação, apesar de pertinente, não foi considerada essencial, mas um indicador relativamente à sua manutenção/conservação na língua portuguesa.

5. Apresentação dos dados

Nos campos relativos aos *locais*, a *profissionais* e a *unidades de medida*, visto que o número de unidades era reduzido, o campo semântico inicial pareceu-nos ser suficiente⁶. Relativamente às *técnicas de culinária*, aos *instrumentos*, aos *nomes de receitas* e aos *ingredientes*, estes foram alvo de um estudo mais aprofundado, como a seguir apresentamos.

No que diz respeito às *técnicas de culinária*, foram recolhidas 13 unidades, das quais apenas três não apresentaram nenhuma aceção culinária, ainda que fossem derivadas de um ingrediente de origem árabe:

- i. alfarrobar (alfarroba): *dar cor e enrijar (as linhas de pesca) com alfarroba verde.*
- ii. almofadar (almofada): *1. Cobrir ou adornar com almofadas. 2. Encher (algo) de material macio, para tornar almofadado. 3. Enchumaçar. 4. colocar por baixo de um objeto qualquer peça ou suporte que o alteie.*
- iii. xaropar (xarope): *1. Tratar com xarope. 2. dar xaropes ou qualquer medicamento caseiro a. 3. Encher a paciência de alguém, encher o "saco".*

As restantes unidades apresentavam aceções culinárias, como podemos verificar nos seguintes exemplos:

- i. açafroar (açafraão): *temperar com açafraão.*
- ii. açucarar (açúcar): *deitar açúcar em; adoçar.*
- iii. afatiar / fatiar (fatia): *dar forma de fatia a; partir em fatias.*
- iv. albardar (albarda): *cobrir com ovos batidos e depois fritar <a. fatias de peixe>.*
- v. azeitar (azeite): *temperar com azeite; embeber em azeite.*
- vi. azeitonar (azeitona): *Diz-se de prato, iguaria etc. que têm azeitonas ou aos quais se acrescentaram azeitonas (salada azeitonada).*
- vii. engarrafar (garrafa): *colocar o preparado em garrafa.*
- viii. espinafrar (espinafre): *tornar(-se) semelhante ao espinafre.*
- ix. enxaropar (xarope): *transformar em xarope. Tornar muito doce.*
- x. enxercar (enxerca): *retalhar e pôr a secar ou a defumar (a carne das reses).*

⁶ Para as unidades de medida, podia ser feita uma subcategorização por unidades de capacidade de volume líquido e de volume sólido, mas não nos pareceu relevante para o estudo aqui apresentado.

Para o campo dos *instrumentos* associados à culinária foram recolhidas 14 unidades. Entre elas estão as mais frequentes e ainda usadas nos dias de hoje, como o *alicate*, o *almofariz*, o *garfo*, a *garrafa*, a *jarra*, o *jarro*, a *taça* e o *tacho*, a par de outras menos conhecidas, como:

- i. açaima: *peça de arame para segurar a rolha.*
- ii. candil: *espécie de candeia. Candeeiro.*
- iii. açafate: *pequeno cesto feito de verga fina, de bordo baixo e formato oval ou redondo, sem tampa e sem asa.*
- iv. alfaia: *baixela.*
- v. almotolia: *vasilha portátil de folha ou alumínio, de forma cônica, para azeite e outros líquidos oleosos.*
- vi. manchil: *Cutelo de cortador.*

Relativamente aos *nomes de receitas*, verificámos que as unidades se distribuíam em três subcampos: (i) entradas, (ii) prato principal, (iii) sobremesas. Neste campo não foram tidos em conta os nomes de receitas resultantes de nome associado a um topónimo de origem árabe, como *queijadas de Sintra* ou *pão de ló de Alfeizeirão*.

- i. Entradas: *acepipe, almofada* (de frango), *esfirra, quibe*, (pão) *saloio*;
- ii. Prato principal: *açorda, almôndega, argola* (de pota), *arrozada, cuscuz, escabeche, tajine, tripa, tabule*;
- iii. Sobremesas: *alcamonia* (Alentejo), *aletria* (Norte), *alfenim* (Ilha Terceira), *almojávena* (Odivelas), *azevia, fatia* (dourada), *regueifa*.

Em relação aos ingredientes, distribuímos as unidades pelos seguintes subcampos:

- i. Bebidas: *araque, arrobe, cafezada, laranjada, limonada*;
- ii. Produtos: *açúcar, álcool, azeite, candi, elixir, manteiga, xarope*;
- iii. Carne, pesca: *bácoro, javali, rês, acém, alcatra, febra, arenque, atum, cherne, robalo, xaputa*;
- iv. Frutos: *alfarroba, alperce, azeitona, bolota, café, cordovil, damasco, laranja, lima, limão, romã, tâmara*;
- v. Raiz, gramíneas: *cenoura, arroz, tremoço, gergelim*;
- vi. Plantas: *acelga, alcachofra, alcaçuz, alcaravia, alface, beringela, espinafre*;

- vii. Ervas aromáticas: *açafrão, alecrim, alfavaca, alfazema, arraião, estragão, jasmim, manjeriço, manjerona, manjerico, segurelha, tomilho.*

6. Análise dos dados

Os campos semânticos e respetivos subcampos são compostos por um total de 113 unidades, sendo a data de atestação mais antiga no português deste *corpus* do século XI de *almude* (unidade de medida) e a mais recente do século XX de *quibe* (nome de receita). A maioria das unidades tem uma distribuição que se concentra desde o período arcaico até ao século XVI (com particular destaque para o século XVI), já que no período clássico há uma menor distribuição de unidades.

Apesar da evidente divergência entre os vários lexicógrafos sobre as datas de entrada dos arabismos em Português Europeu e tendo em conta o campo semântico em questão – culinária – optámos por seguir as atestações registadas em Vargens (1999) e verificámos que, apesar da distribuição nas datas de entrada, são várias as unidades que entraram muito cedo no português, como é o caso de *regueifa, azeite* (século XII), *xarope, alfaia, açafião, alfarroba, azeitona* (século XIII), *almofariz, almotolia, argola, jarra, taça, bolota, laranja, limão, atum, açúcar, tâmara* (século XIV), e que ainda se conservam hoje como unidades bastante frequentes na língua portuguesa e no uso associado à culinária.

Limitando-nos ao campo da culinária, não apresentamos aqui as extensões semânticas sofridas pelas unidades, como, por exemplo, o caso de *xarope* (que em Português do Brasil remete para uma pessoa ou coisa maçadora), *almotolia* (que em árabe designava o nome de unidade de medida para líquidos e em português passou a designar o recipiente), entre outras, que seriam de interessante estudo.

7. Conclusão

Neste estudo pretendíamos responder às questões: “Quantas e quais são as palavras de origem árabe associadas à culinária?” e “De que forma este léxico está culturalmente marcado por aspetos árabes que ainda hoje estão presentes na língua e cultura portuguesas constituindo uma herança desses contactos?” e após o levantamento de dados e da respetiva análise (e ainda que possa ser colocada em evidência a falta de dados relativos à frequência dos mesmos),

determinámos que pelo menos 113 unidades de origem árabe continuam presentes no vocabulário português. No que diz respeito à data de atestação em fontes de referência, estas unidades distribuem-se entre os séculos XI e XXI, com maior concentração entre os séculos XII e XVI, mas com a ressalva de ainda preservarem, pelo menos, uma aceção relacionada com o campo semântico da culinária.

As unidades encontram-se distribuídas em sete campos semânticos de extensão interna variável: (i) locais (2 unidades), (ii) profissionais (2 unidades), (iii) unidades de medidas (5 unidades), (iv) técnicas de culinária (10 unidades), (v) instrumentos (14 unidades), (vi) nomes de receitas (21 unidades) e (vii) ingredientes (59 unidades).

Por fim, apresentámos dados que esclarecem que ainda hoje, no século XXI, a herança árabe está presente na cultura gastronómica portuguesa, quer na denominação de ingredientes e instrumentos, quer na designação dos nomes de pratos e nos modos de preparação, evidenciando que este é um campo semântico com uma identidade cultural partilhada, mas que devido à distância temporal, geográfica e por fatores histórico-sociais nem sempre temos consciência. Um exemplo desse desconhecimento são os nomes de sobremesas regionais portuguesas, dos quais se desconhece na maioria dos casos a origem árabe que lhes dá o nome.

Tendo em conta que a culinária é considerada uma ponte de diálogo e de convívio entre pessoas e culturas, esperamos, através dos dados, apresentados neste trabalho, ter contribuído para a promoção da língua árabe e um maior conhecimento da língua portuguesa.

Referências Bibliográficas

- Abreu-Youssef, 2005, M. (2005). *Um estudo terminológico monolíngue do vocabulário da culinária árabe*. (Dissertação de Mestrado). Londrina: Universidade Estadual de Londrina.
- Alves, A. (2013). *Dicionário de Arabismos da Língua Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- Alves, A. (2015). *O Árabe no léxico português*. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa. Retrieved from http://www.acad-ciencias.pt/document-uploads/4767564_alves,-adalberto---o-arabe-no-lexico-portugues.pdf [consultado em 28-06-2017].

- Basile, R. (s.d.). *Dicionário etimológico dos vocabulários portugueses derivados do árabe*. 1º fascículo, ed. do autor, sem local, data e ano de publicação.
- Chediak, A. J. (1972). Aspectos da influência árabe na língua portuguesa. In *Revista da Liga dos Estados Árabes*. Rio de Janeiro.
- Cunha, A. G. da. (1986) *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da língua Portuguesa*. Editora Nova Fronteira, janeiro de 1986 isbn: 9788520908464
- Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa com Acordo Ortográfico (2017). Disponível em: <<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/>>. [consultado em 28-06-2017].
- Dicionário Priberam da Língua Portuguesa (2017). Disponível em: <<https://www.priberam.pt/dlpo/>>. [consultado em 28-06-2017].
- Dias Farinha, A. (1973). Contribuição para o estudo das palavras portuguesas derivadas do árabe hispânico. In *Portugaliae Historica*, Volume I, Lisboa, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Instituto Histórico Infante Dom Henrique.
- Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea. (2001). 2 vols. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa / Editorial Verbo.
- Franca, R. (1994). *Arabismos, uma mini-enciclopédia do mundo árabe*. Recife, Fundação de Cultura Cidade do Recife e Editora Universitária-UFPE.
- Galisson, R. (1987) Accéder à la culture partagée par l'entremise des mots à CCP. *Études de Linguistique Appliquée*, 67, p. 109-151.
- Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa (2009). Rio de Janeiro: Objetiva. Versão monousuário 3.
- Lopes, D. (1940). *Textos em aljamia portuguesa*. Lisboa, Imprensa Nacional.
- Machado, J.P. (1940). Comentários a alguns arabismos do dicionário de Nascentes, subsídios para um vocabulário português de origem árabe. Lisboa, *Sep. Boletim de Filologia*, VI, 225–328. Imprensa Nacional de Lisboa.
- Machado, J. P. (1997) *Vocabulário português de Origem Árabe*. Editorial Notícias, Lisboa.
- Maranhão, S. de M. (s/d). *Da mesa ao dicionário: a etimologia de termos da culinária afro-baiana (um retrato da herança africana na cultura brasileira)*.

- Michaele, F. A. S. (1968). *Arabismos entre os africanos na Bahia*. Curitiba, Papelaria Requião.
- Michaelis. Moderno Dicionário da Língua Portuguesa – MMDLP. (2017) Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php>>. [consultado em 28-06-2017].
- Nascentes, A. (1966) *Dicionário etimológico da língua portuguesa*. Rio de Janeiro.
- Ribeiro, J. (1927) A influência do árabe na língua portuguesa. In: *Revista de Língua Portuguesa*, ano IX, nº 49, pp. 149-166, Rio de Janeiro
- Silva Neto, S. (1952). *História da língua portuguesa*. Rio de Janeiro, Livros de Portugal
- Sousa, F. J. (1789/1981) *Vestígios da Língua Árabe em Portugal*. Lisboa, edição e prefácio de A. Farinha de Carvalho.
- Vargens, J.B. (1999) *Arabismos na língua portuguesa (subsídios para um estudo do léxico português de origem árabe)*. Lisboa (tese doutoramento). FLUL
- Vilhena, M. (2000). Reminiscências árabes na doçaria portuguesa: as alcomonias. *Arquipélago. História*. ISSN 0871-7664. 2ª série, vol. 4, nº 2 (2000): 625-634. Retrieved from <http://repositorio.uac.pt/handle/10400.3/326> [consultado em 28-06-2017].